Distribuidoras: el intermediario perfecto

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

Nº 188-ABRIL-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

ATÚN, BACALAO Y SALMÓN





LA SUMILLER
Meritxell Falgueras

ENTREVISTA AL CHEF
Raül Balam

(RESTAURANT MOMENTS, HOTEL MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA)

Nonna Arruga @nonnissima

ESPECIAL FERIA Alimentaria 2018



VERMUTERÍA LOU (Barcelona)



TAPERÍA PALO CORTADO (Badajoz)



TRIBUT (Barcelona)

COMER EN Barcelona

Cocinas de restaurantes (Especial Hostelco)


VERDEJO
ANALIVIA
RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PAGOS DEL REY
Crianza
ARNEGUI
RIOJA
CONDADO de ORIZA
PAGOS DEL REY SL
pulpo
ALBARIÑO
PAGOS DEL REY
SENTERO
EXPRESIÓN
WINE IN MODERATION .com



Félix Solís avantis
EXTENDING WINE CULTURE

Disfruta con la mejor compañía

Félix Solís Avantis es una compañía global que elabora y comercializa una completa gama de vinos con una excelente relación calidad-precio. Contamos con filiales propias en Francia, Alemania, Reino Unido, República Checa, Estados Unidos, México y Japón y comercializamos nuestros productos en 115 países.

Tenemos marcas líderes como Casa Albali y Viña San Juan en las DO´s Valdepeñas y La Mancha; y Condado de Oriza, Arnegui, Analivia, Sentero o Pulpo en las DO´s Ribera del Duero, Rioja, Rueda, Toro y Rías Baixas.

La experiencia de tres generaciones de la Familia Solís, unida a una eficiente capacidad productiva, comercial y logística, nos permite ofrecer el mejor servicio a nuestros clientes.



Encuentranos en ALIMENTARIA
Pabellón INTERVIN – Stand 458.

www.felixsolisavantis.com

FelixSolisAvantis @felixsolisgrupo

EDITORIAL Nº 188



Nos vemos en Alimentaria

Barcelona acogerá del 16 al 19 de abril una nueva edición de Alimentaria –el Salón Internacional de Alimentación, Bebidas y Food Service– que en esta ocasión se celebra junto a Hostelco para potenciar las sinergias con un sector como el de la hostelería y la restauración. *Vinos y Restaurantes*, por supuesto, estará presente con un stand donde espera recibir a clientes y lectores.

Además de ofrecerles un avance de todo lo que podrán visitar en Alimentaria, con las declaraciones e impresiones sobre la feria antes de su apertura por parte de su director, J. Antonio Valls y de los presidentes de los salones Restaurama e Intercan, les invitamos a ojear el reportaje Comer en Barcelona, en el que encontrarán las últimas tendencias y aperturas de restaurantes así como algunos clásicos imprescindibles de la Ciudad Condal. Entre los chefs que tienen su restaurante en Barcelona se encuentra el protagonista de nuestra portada: Raül Balam, que maneja los fogones del Moments en el Hotel Mandarin Oriental, Barcelona. En la parte dedicada a los vinos encontrarán un reportaje sobre las distribuidoras, ese enlace vital entre la bodega y el restaurante. Y en los restaurantes, la parte más esencial es la cocina, por eso les hemos preparado un reportaje en el que hablamos de ella.

Y en la parte de gastronomía les hablamos del atún, el bacalao y el salmón, tres tipos de pescado que están muy de moda. El atún fresco se ha convertido en el rey indiscutible de los mejores tartar. El bacalao hace tiempo que dejó de ser el hermano pobre y está en lo más alto. Y el salmón nunca ha dejado de lado el glamour de antaño –cuando su nombre era sinónimo de lujo– para entrar en todas las cocinas.

Vinos y Restaurantes estará presente en Intervin (pabellón 3), stand F649.

Enrique Curt

VINOS Y RESTAURANTES

Director: Enrique Curt
Área Manager: Pilar López
pilarlopez@curtediciones.com
Redactora Jefe: Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com
Directora de Arte: Imma Párrizas
Colaboradores: Xavier Agulló, Miguel Ángel Almodóvar, Enrique Calduch, Joan Capell, Montse Clavero, Laura Curt, Yolanda Llinás, Horacio Mangas, Ricardo Masabeu, Alfred Peris, Enric Ribera, Miquel Sen
Fotografía: Alejandra Ribas

DEPARTAMENTO PUBLICIDAD:
Sonia García
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com
Mª José Giménez
mjvinosyrestaurantes@curtediciones.com

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
Encarna Rubia.
Tel.: 934 121 177
Suscripción anual: 40 €
Precio ejemplar: 4 €
Canarias y aeropuertos: 4,20 €
Impresión: Litografía Rosés
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: B-26373/2002
Distribución Portugal: Logista
Se solicitará ojd

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES S.A.
Consell de Cent, 398, bajos · 08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101. Fax: 933 183 505.
www.curtediciones.com
Presidente Fundador:
Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra

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



Girabebe S.L.

965 840 868 www.girabebe.com





Abril 2018



14 DOSSIER ALIMENTARIA

Barcelona acogerá del 16 al 19 de abril una nueva edición de Alimentaria –el Salón Internacional de Alimentación, Bebidas y Food Service– que en esta ocasión se celebra junto a Hostelco para potenciar las sinergias con un sector como el de la hostelería y la restauración que permitirá convocar en conjunto a más de 4.500 empresas expositoras, el 27% procedentes de fuera de España.







44 COMER EN BARCELONA

Una ciudad tan dinámica como Barcelona absorbe todo tipo de tendencias, también gastronómicas. Y no solo las acoge sino que a veces las crea, las adapta, las redimensiona o las populariza. Además, los chefs tienen en la capital catalana una fuente siempre viva de inspiración, no olvidemos que estamos hablando de una de las ciudades europeas más modernas y cosmopolitas.



10

VINO DEL MES: EMINA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

La bodega Emina Rueda nos presenta este verdejo –variedad autóctona de la D.O. Rueda– elaborado con los últimos avances y las más novedosas tecnologías para conseguir un vino de estilo afrutado y fresco pero con el carácter que le imprime su fermentación en barrica.



52 ENTREVISTA AL CHEF RAÜL BALAM

POR MERITXELL FALGUERAS

No lo puedo esconder. Raül y yo no somos solo amigos, es uno de los hombres más importantes de mi vida. Es la primera vez que lo entrevisto con bolígrafo en mano aunque hemos compartido muchas confidencias.



74 DISTRIBUIDORAS

Las distribuidoras juegan un papel muy importante en el sector del vino ya que son mucho más que un mero enlace entre la bodega y los restaurantes o vinotecas. Y es que además de ejercer de intermediarios se encargan de asesorar a los clientes y garantizan que el producto llegue puntual y en perfectas condiciones de consumo.







94 ATÚN, BACALAO Y SALMÓN

Tres tipos de pescado que están muy de moda. El atún fresco se ha convertido en el rey indiscutible de los mejores *tartare*. El bacalao hace tiempo que dejó de ser el hermano pobre y está en lo más alto. Y el salmón nunca ha dejado de lado el glamour de antaño –cuando su nombre era sinónimo de lujo– para entrar en todas las cocinas.

98 COCINAS DE UN RESTAURANTE



Un proyecto optimizado de cocina, ya sea en un restaurante convencional o en uno de hotel, es determinante para el ahorro de costes. Para realizarlo es esencial, por un lado, conocer a fondo las necesidades del establecimiento, y por otro, contar con el asesoramiento profesional que ayude al restaurador en la planificación y le oriente en lo que respecta a los equipos necesarios para garantizar un funcionamiento perfecto del local.

82 PESTO DE MARIHUANA

POR MIQUEL SEN

De Galicia llega otro deslumbrante descubrimiento, esta vez vía Italia y Barcelona. Leo en *La Voz de Galicia* que en la pollería *Mary* del mercado de la plaza de Lugo, de A Coruña, se venden, con todo tipo de permisos, unas hamburguesas que incorporan una salsa pesto en la que la albahaca se ha sustituido por marihuana, bien verde y picadita.

88 LAS NUEVAS ESTRELLAS MICHELIN: NUB

Sin duda, una de las cosas que valoraron los inspectores de la Michelin fue el profundo respeto al producto canario que muestran el italiano Andrea Bernardi y la chilena Fernanda Fuentes en sus elaboradas creaciones. Ahora podemos disfrutar de su espectacular cocina en una nueva ubicación: La Laguna Gran Hotel.



86 EL CLOCHARD DE COMEDOR

POR XAVIER AGULLÓ

Luz, más luz... Todo vuelve a brillar en el aire con la primavera y lo celebramos desde Madrid y el flamante Santerra para, a continuación, volar a Tenerife, donde el tiempo ya es espatarrante, y viajar desde ahí sensorialmente a los más divertidos, atrevidos y sorpresivos sabores de toda Asia tocados por el talento atlántico.

GUÍA RESTAURANTES Selección

Disponible on line a través de nuestra página web

www.revistavinosyrestaurantes.com

16-19/04
Alimentaria 2018



La feria de alimentación, bebidas y gastronomía líder en España y en el arco mediterráneo, y referente internacional para el sector, vuelve al recinto ferial de Gran Vía de Barcelona donde tendrá lugar su 41 edición. Calidad, producto e innovación serán los protagonistas de las más de 150 actividades en gastronomía y restauración que organizan Alimentaria y Hostelco, muestra que en esta ocasión se ha hecho coincidir para reforzar sinergias.
Más información: www.alimentaria-bcn.com



HASTA 30/04
V edición de Vívid

El 1 de abril arranca la V edición de Vívid, un mes de actividades enoturísticas que transformarán el Alt y Baix Empordà (Girona) en el epicentro del enoturismo de Cataluña. La iniciativa promocional, impulsada por el Patronato de Turismo Costa Brava Girona, cuenta con el apoyo y la participación del Consejo Regulador y las bodegas de la D.O. Empordà, ayuntamientos y empresas turísticas del territorio, así como con los 105 socios que integran el club de marketing de la Ruta del Vi D.O. Empordà.
Más información: www.vivid.costabrava.org

HASTA 30/04
Maridajes de Bodegas Riojanas en Barcelona

Este año Bodegas Riojanas organiza sus maridajes en Barcelona y provincia en los meses de abril y mayo. En esta ocasión se podrá degustar y maridar la gama de vinos Monte Real Reserva Familia, Viña Albina Blanco Reserva dulce y Viore Toro 5M, entre otros, en el Restaurante especializado El Cantó del Ví, en Santa Coloma de Gramanet (Barcelona) de la mano de Paco Cordero.
Más información: www.bodegasriojanas.com

11-15/04
Concurso Grenaches du Monde 2018

El prestigioso concurso internacional Grenaches du Monde que este año acogerá la Denominación de Origen Terra Alta se celebrará del 11 al 15 de abril. Una oportunidad única para poner en valor la garnacha de la Terra Alta, y muy especialmente su garnacha blanca, todo un emblema y señal de identidad. Aparte de la competición oficial, el sábado el concurso se abrirá al público general gracias a la feria que se celebrará en el centro histórico de Batea, donde se podrás catar y maridar los vinos de la Terra Alta.
Más información: www.grenachesdumonde.com/es



15/04
Premio de Cata por Parejas de Vila Viniteca

El 11º Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas, que se celebrará el 15 de abril en la Casa Llotja de Mar de Barcelona, agotó todas sus inscripciones a los cinco minutos de abrir el plazo. Los premios son, para la primera pareja, 30.000€; para la segunda, 7.000€ y para la tercera 3.000€, junto a un lote de copas y decantadores Riedel cada una de ellas. Las 10 parejas finalistas recibirán un lote de vinos. La entrada para asistir como público cuesta 15€ e incluye degustación de vinos y de quesos.
Más información: www.vilaviniteca.es/es/11-premio-de-cata-por-parejas

ENTREGA DE LOS DISTINTIVOS KM0-SLOW FOOD A RESTAURANTES DE CATALUÑA

Este año el acto de entrega de placas con el distintivo *Km0-Slow Food* a los restaurantes de Cataluña que han apostado por los alimentos ecológicos y de proximidad, tuvo lugar el pasado lunes 12 de marzo en el Sindicato de Cervera (Lleida). Se trata de un reconocimiento a los restaurantes que participan en el proyecto *Slow Food* y también a los productores locales.





Los hermanos Adrià visitan DOS PALILLOS

Tras 10 años los tres cocineros (Albert Raurich y Ferran y Albert Adrià) se reencontraron hace unas semanas en el Dos Palillos de Raurich para elaborar un menú a seis manos. Un encuentro que ha formado parte de los actos que el estrellado restaurante barcelonés está celebrando este año con motivo de su décimo aniversario.

Zalacaín TIENE NUEVA DIRECTORA DE SALA



Carmen González, responsable hasta ahora de ejecutar el proyecto buscando los niveles de excepcionalidad que Zalacaín exige, es –tras la reciente jubilación de Carmelo Pérez–, la responsable de dirigir la sala y de ser la cara visible de este emblemático restaurante madrileño que, tras cuatro meses de obras, comenzó su tercera etapa el pasado octubre.





Alejandro López, entre los mejores enólogos españoles

El gasteiztarra Alejandro López, responsable de enología y de producción de Bodegas Bilbaínas, ha sido elegido por el reconocido *Master of Wine* Pedro Ballesteros, en nombre de la prestigiosa revista vinícola *Decanter*, como pieza clave y de referencia en la nueva generación de enólogos que marca tendencia en nuestro país.

LOS VINOS CANARIOS OBTIENEN 16 BACCHUS

Un total de 16 vinos del Archipiélago han sido galardonados en el XVI Concurso Internacional Bacchus 2018, celebrado del 8 al 12 de marzo en Madrid. El palmarés canario en esta edición se reparte en 7 Medallas de Oro y 9 de Plata.



ALBERTO DORADO 100% VERDEJO, PREMIADO EN EE.UU

Alberto Dorado 100% Verdejo (D.O. Rueda) de Bodegas Hijos de Alberto Gutiérrez, ha sido galardonado con la Medalla de Oro en los *Texsom International Awards* de Estados Unidos, uno de los concursos de vino más importantes de ese país que reúne a 18 *Masters of Wine* y a 20 *Master Sommeliers*, entre los 63 catadores del jurado.



Éxito de CAVASOUND en Barcelona

La cuarta edición de este festival, celebrado el pasado 22 de marzo en Barcelona, fue todo un éxito. Se trata de una iniciativa de la D.O. Cava que se caracteriza por su factor sorpresa y que tiene como objetivo llegar a nuevos y jóvenes consumidores interesados por la cultura musical, además de desestacionalizar su consumo y potenciarlo en otros momentos del día como el *afterwork*. *CavaSound* viajará también próximamente a Madrid.

LA D.O. PENEDÈS APUESTA POR LA MOVILIDAD ELÉCTRICA

A partir de ahora, los desplazamientos de los técnicos encargados de realizar los controles de calidad a las bodegas de la D.O. Penedès serán 100% sostenibles gracias al uso de un vehículo eléctrico. Esta iniciativa forma parte de las nuevas líneas estratégicas que la Denominación presentó hace unas semanas, basadas en la apuesta por los orígenes vitivinícolas del Penedès y la potenciación de su patrimonio paisajístico e histórico. Un legado que hay que proteger, también con la movilidad.



Los hermanos Hernáiz lanzan 'LAS CENIZAS'



Los hermanos Hernáiz han estado más de 10 años buscando ese carácter de "Vino de Cenicero", su pueblo de origen. Finalmente, gracias a la colaboración con el enólogo Ángel Ortega ha sido posible la elaboración de Las Cenizas, un coupage de 98% tempranillo y 2% mazuelo con 16 meses en barrica. La primera añada que saldrá al mercado será la de 2015.



Alianza entre Cruzcampo y el chef Kisko García

El acuerdo establece una colaboración transversal entre el chef del afamado restaurante Choco (Córdoba), y la Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo. Así, Kisko aportará toda su experiencia a los programas formativos y actividades de la Escuela y la Fundación Cruzcampo brindará al chef asesoramiento en hostelería, una magnífica bolsa de empleo y condiciones especiales de formación.



MARQUÉS DE LA CONCORDIA PREMIADO EN BERLINER WEIN TROPHY

El prestigioso concurso *Internacional Berliner Wein Trophy* concedió 9 medallas de oro a la familia de vinos Marqués de la Concordia, propiedad del grupo de The Haciendas Company.

La D.O. LA MANCHA viaja a China y Alemania



Los vinos con D.O. La Mancha asistieron a la *China Food & Drinks Fair* (CFDF), celebrada el pasado mes de marzo en Chengdu. El interés estuvo también en la capacidad de los vinos manchegos para adaptarse a las costumbres culinarias en esta región de China, que se caracteriza por ser muy picante. Asimismo, La D.O. estuvo presenten en la prestigiosa feria alemana *Prowein*.

Viña Ijalba, siempre innovadora

Esta reconocida bodega familiar riojana presenta su gama de vinos crianza con un diseño más sereno y clásico, que mantiene la esencia, el colorido y el carácter geométrico de la marca, mientras que han hecho una apuesta por lo natural y floral para la nueva colección de cuatro vinos monovarietales de Tempranillo Blanco, Maturana Blanca, Maturana Tinta y Graciano, que se comercializarán a partir de este mes.



Los monovarietales 'Nadal X' estrenan nuevo estilo



Esta bodega de Torrelavit (Barcelona), producirá en 2018 su primera cosecha con certificación ecológica. Además, sus dos monovarietales de xarel·lo y xarel·lo rojo –el Nadal X Blanc y el Nadal X Vermell–, han refinando su estilo e incorporado en la etiqueta la subzona Costers de Lavernó de la D.O. Penedès.



PACO PÉREZ, NOVEDADES EN LLANÇÀ Y MANCHESTER

El chef estrena temporada en Miramar con 26 bocados, dos propuestas reducidas para mediodía y noche, carta y un maridaje opcional. Además, está preparando la apertura de su restaurante de cocina catalana *Tast* en Manchester con socios como Pep Guardiola, Txiki Begiristain y Ferran Soriano.

BODEGAS TRADICIÓN CONSIGUE UN GRAN BACHUS DE ORO

Con un Gran Bachus de Oro a su Palo Cortado Tradición VORS, Bodegas Tradición se vuelve a situar en lo más alto del medallero de esta gran cita del mundo del vino en nuestro país. Este vino, con una vejez promedio de 32 años, es un vino único, de la máxima calidad certificada en Jerez. También recibieron Bachus de Oro otros tres vinos de la bodega jerezana, los Oloroso, Amontillado y Cream Tradición.



LA D.O.CA RIOJA ASISTE A PROWEIN



La D.O.Ca. Rioja ha participado por cuarto año consecutivo en *Prowein*, la feria internacional número uno del sector celebrada en Düsseldorf (Alemania) los pasados 18, 19 y 20 de marzo. Allí presentó su nuevo mensaje de marca mundial 'Saber quién eres' a través de un amplio abanico de actividades en su propio stand.



EMINA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

FRUTA TROPICAL CON CARÁCTER



La bodega Emina Rueda nos presenta este verdejo –variedad autóctona de la D.O. Rueda– elaborado con los últimos avances y las más novedosas tecnologías para conseguir un vino de estilo afrutado y fresco pero con el carácter que le imprime su fermentación en barrica. Sus características responden a una nueva demanda por parte de unos consumidores que va buscando vinos con este perfil organoléptico.

Emina Verdejo Fermentado en Barrica

TIPO: Vino blanco
D.O.: Rueda
VARIEDAD: Verdejo
GRADUACIÓN: 13,5% vol.
PVP: 16,95 €

Tras un periodo de entre 10 y 14 días en tanques de acero inoxidable (16ºC) y 7 meses en barrica francesa nueva, se obtiene este vino de color amarillo paja con reflejos dorados, limpio y brillante. Predominan aromas a fruta tropical que se integran con aromas anisados y de romero característicos de la variedad verdejo, con sutiles aromas especiados. Finalmente tenemos recuerdo a bollería fresca tipo *brioche*.
Gran estructura, untuosa y amplio volumen.

BODEGA EMINA RUEDA
Ctra. Medina del Campo - Olmedo, km 1,5
47400 Medina del Campo (Valladolid)
Tel.: 983 803 346
www.emina.es

Emina es el nombre de los vinos elaborados en dos bodegas que llevan ese mismo nombre: Emina Ribera del Duero (Valbuena de Duero), donde se diseñan y crean exquisitos tintos, y Emina Rueda (Medina del Campo), donde la firma elabora sus vinos blancos como el protagonistas de este reportaje. Emina, en ambas ubicaciones, ha venido demostrando un constante compromiso con el medio ambiente y la sostenibilidad a través de un ahorro e incluso generación de energía con el uso de sus propias instalaciones: placas solares, caldera de biomasa, estación depuradora de aguas residuales, electrolinera... Gracias a su equipo de I+D+i, Emina se adentra en la investigación de aspectos tan innovadores como los efectos del cambio climático en el viñedo, el uso de *drones* para extraer datos de los viñedos en el campo, el cálculo de la huella de carbono



(emisiones de CO2 a la atmósfera) en la elaboración de una botella de vino... en definitiva, avances que elevan a esta empresa a la vanguardia de unos vinos modernos que buscan ser mejores cada día.

Vinos Emina

Los vinos de Emina se están elaborando a partir del cuidado de sus estupendos viñedos, sus pagos únicos que se saben expresar a través de sus uvas, extrayendo lo mejor de ellas. Con ese objetivo, los profesionales del campo, en coordinación con los enólogos, preparan durante todo el año, día tras el día, los viñedos teniendo en cuenta las condiciones climáticas de la zona, las características de cada suelo y la variedad de la uva. En las bodegas hacen uso de los últimos avances y las más novedosas tecnologías para conseguir ese estilo afrutado que hacen que estos vinos sean tan especiales. Los dos edificios ubicados en Valbuena de Duero (Emina Ribera) y Medina del Campo (Emina Rueda) poseen unas instalaciones que hacen posible, entre ambas bodegas, la producción de muy diversas referencias: Emina Verdejo, Emina Sauvignon y Emina Verdejo Fermentado en Barrica destacan entre los vinos blancos que elaboran junto con su Emina Espumoso Brut Nature. Entre los vinos tintos sobresalen Emina Pasión, Emina Crianza, Emina Reserva y Atio.

EMINA CRIANZA SE ALZA CON EL ORO EN BERLINER WEIN TROPHY

El vino Emina Crianza 2015, elaborado por la Bodega Emina Ribera, ha obtenido la Medalla de Oro en el prestigioso concurso internacional *Berliner Wein Trophy*, el más importante de Alemania y uno de los más trascendentales a nivel internacional. En dicho concurso participaron en esta edición 6.700 vinos de todo el mundo. Este vino proviene de viñedos situados cerca de la propia bodega, ubicada en Valbuena de Duero, y del Monasterio de Santa María de Valbuena, cuna del nacimiento de la Ribera del Duero. Elaborado 100% con la variedad tempranillo, es un crianza que ha descansado 12 meses en barricas de roble francés de los bosques de Tronçais y roble americano de los bosques de Missouri, para después afinarse durante otros 12 meses en botella. De color cardenal con aromas a frutas rojas y negras (ciruela, guinda, zarzamora, frambuesa...) entre toques terciarios que proceden de la crianza, como regaliz, café, maderas finas, pan tostado, etc. Este crianza mantiene un vivo esqueleto de taninos dulces con una adecuada acidez que le confiere mucha expresividad y personalidad.





CAMPAÑA VINSPÍRATE

Bodegas Emina acaba de lanzar su nueva y original campaña de publicidad bajo el nombre *Vinspírate*.
La acción de la marca vallisoletana tiene como objetivo destacar todos los buenos momentos que nos suceden en nuestra vida y que maridan con sus vinos.
El concepto creativo fusiona los términos *vino* e *inspiración* para trasladarnos a un original entorno de entusiasmo y alegría bajo los lienzos de un joven artista italiano que realiza sus dibujos con el propio vino.
La campaña consta de 10 *spots* (uno por cada tipo de vino de Bodegas Emina) en los que tienen un protagonismo especial el dibujante, el vino, sus lienzos y la música que los acompaña en este proceso creativo.
Uno de los aspectos más importantes de esta campaña es que cuenta con una web específica www.vinspirate.com en la que los usuarios no sólo pueden ver en primicia los vídeos de la campaña sino que además podrán interactuar y optar a premios cada mes.

Enoturismo

Emina no solo elabora vinos de extraordinaria calidad bajo un toque moderno sino que también acerca al amante del vino ese mundo vitivinícola. La empresa reinventa el concepto del enoturismo a través del Museo del Vino Emina, ubicado en pleno corazón de la Ribera del Duero, más concretamente en Valbuena de Duero. El visitante puede ver las distintas partes de la bodega (sala de barricas, sala de depósitos, etiquetadora y embotelladora, botellero…) mientras conoce la historia y tradición del vino, de las ocho bodegas del Grupo, el proceso de elaboración de vinos, espumosos y aguardientes, los diferentes tipos de plantación y los distintos terruños según la zona. Además, junto a la bodega se encuentra el Restaurante La Espadaña de San Bernardo y a escasos kilómetros el Hotel Rural Emina, lugares que completan el abanico de opciones en los que disfrutar del enoturismo. Visitando cualquiera de estas dos bodegas se puede disfrutar de diferentes productos de calidad elaborados por el Grupo: vinos, vinos sin alcohol, licores y aguardientes, aceites de oliva virgen extra o cosméticos de alta gama elaborados con polifenoles de uva.
Emina ofrece, a todo aquel que quiera acercarse a vivir de cerca el mundo del vino, diferentes experiencias tan personalizadas como completas a lo largo de todo el año ya sea a nivel individual, en familia o en grupo y con una accesibilidad total para todo tipo de discapacidades tanto a nivel de accesos como de contenidos y desarrollo: visitas guiadas, teatralizadas, cursos de cata, almuerzos maridados, viajes en globo, etc.

EMINA RIBERA ACOGE LA I JORNADA JÓVENES POR EL VINO



La sala de catas de la Bodega Emina Ribera, ubicada en Valbuena de Duero, acogió a finales del pasado mes de febrero la primera *Jornada de Jóvenes por el Vino* en la que se pretende avanzar en la difusión de la cultura del vino entre la juventud.
La Diputación Provincial de Valladolid y Matarromera apoyan esta iniciativa ya que consideran que es esencial para el crecimiento del sector en nuestro país. 60 jóvenes de entre 18 y 35 años asistieron a dicha Jornada en la que se realizó un debate para trazar ideas de fomento y desarrollo de la cultura del vino entre este segmento de la población. También, los jóvenes pudieron disfrutar de diferentes vinos de Bodegas Familiares Matarromera, dentro de su línea más moderna, ubicados en barras en el claustro de la bodega.



¿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
papeldepiedra@emanagreen.com

Distribuido por:

TORRASPAPEL
DISTRIBUCIÓN

Alimentaria 2018

Más internacionalización y participación sectorial





Barcelona acogerá del 16 al 19 de abril una nueva edición de Alimentaria –el Salón Internacional de Alimentación, Bebidas y Food Service– que en esta ocasión se celebra junto a Hostelco para potenciar las sinergias con un sector como el de la hostelería y la restauración que permitirá convocar en conjunto a más de 4.500 empresas expositoras, el 27% procedentes de fuera de España. Alimentaria será durante 4 días una gran plataforma de internacionalización y negocio, con nuevos espacios, contenidos y alto nivel de innovación.





La celebración junto a Hostelco permitirá alcanzar una superficie neta de más de 100.000 m^2, la casi totalidad del recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona. Un gran espacio para facilitar el contacto entre compradores internacionales y sus empresas expositoras, procedentes de más de 70 países, entre ellos Alemania, Argentina, Bélgica, China, Ecuador, Estados Unidos, Holanda, Hong-Kong, México, Rumanía, Rusia, Tailandia y Turquía. Por ello, se ampliará la invitación de compradores clave y se espera que el 30% de los visitantes previstos sea de fuera de España, superando los 42.000 visitantes internacionales que se registraron en la pasada edición. En este sentido, el presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, Josep Lluís Bonet, subraya que el salón "es la vía de acceso más directa, rápida y efectiva a todos los mercados que suponen una oportunidad para las empresas alimentarias y, sobre todo, una plataforma de internacionalización única para las pymes, que componen la mayor parte del tejido empresarial del sector". Y añade: "La alimentación es el primer sector industrial del país, y en Alimentaria tiene la oportunidad de presentarse ante el mundo con baluartes como la calidad, la excelencia de su materia prima y la innovación; junto a una gastronomía que goza de gran prestigio in-









ternacional. De todo ello hace gala el salón, que durante las últimas cuatro décadas no ha dejado de defender sus intereses y promover sus oportunidades de negocio".

La Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, afirma que que "Alimentaria es una marca reconocida en todo el mundo. Desde hace 42 años este gran acontecimiento mundial es el escaparate más extraordinario para nuestra industria de alimentación y bebidas que se ha consolidado como un acicate para todo el sector y un vector de anticipación del futuro en alimentación. Se ha ganado un prestigio indudable y la categoría de referente para todos los profesionales". García Tejerina, además, ha puesto de manifiesto el apoyo del MAPAMA al salón: "Estamos con Alimentaria 2018 y agradecemos que nos permita impulsar, desarrollar y alcanzar la ambición que como Gobierno tenemos para el sector alimentario español. Compartimos objetivos con Alimentaria, sabemos que es a la vez impulso y escaparate para mostrar lo buenos que somos en España en el sector alimentario". Para la Ministra, "unidos somos más fuertes y representamos mucho mejor a un sector moderno y potente que tiene grandes posibilidades de seguir creciendo. Alimentaria 2018 será un paso adelante en la imagen y la internacionalización de la marca España, a la que el sector alimentario tanto aporta".







VII CONCURSO COCINERO DEL AÑO



Tras cuatro rondas preliminares regionales, Restaurama acogerá la gran final del *VII Concurso Cocinero del Año*, en la que ocho cocineros profesionales residentes en España competirán por alzarse con este prestigioso reconocimiento. La principal novedad de este año consistirá en la presencia continua sobre el escenario de los miembros del jurado, presidido por Martín Berasategui y del que forman parte los chefs Jordi Cruz y Sebastian Frank, ganadores de la primera edición del concurso en España y Alemania respectivamente, y cuyos restaurantes cuentan actualmente con estrellas Michelin.

En la primera semifinal los ganadores fueron los chefs Álvaro Salazar del Restaurante Argos (Port de Pollença, Palma de Mallorca) y Pedro Montolio del Hotel Barcelona Princess (Barcelona). La segunda semifinal la ganaron Rubén Osorio Castañón, chef del restaurante Ergo de Miranda de Ebro (Burgos) y José David Fernández Portales, jefe de cocina del restaurante Pabellón, en el complejo Florida Retiro (Madrid). En la tercera semifinal resultaron vencedores Asier Alcalde, del restaurante Laia de Hondarribia (Guipúzcoa) y Daniel García, del restaurante Aboiz de Garai (Vizcaya). Finalmente, en la cuarta y última semifinal Francisco Javier Feixas, jefe de cocina del restaurante La Borraja de San Nicolás (Granada) y Antonio Rodríguez Bort, chef del Restaurante Ispal (Sevilla), se alzaron con el pase a la final.

LA BARRA DE ACEITES GOURMET

El espacio *Mediterranean Foods* acogerá la octava edición de *Olive Oil Bar*, que permitirá degustar un centenar de marcas de AOVE españolas y de otros países mediterráneos. Consolidada como una de las actividades de más éxito de Alimentaria, La Barra de los Aceites volverá a apostar por un formato de cata auto-guiada. De esta manera, se fomenta que los potenciales compradores puedan comparar y valorar la oferta para, más tarde, contactar con los productores en la propia feria. El éxito de la pasada edición y el buen momento que pasa el sector aceitero han hecho que Alimentaria incremente el espacio disponible para los productos a degustar.



Objetivos

Uno de los principales objetivos de esta edición es ayudar a internacionalizar la empresa agroalimentaria y abrir oportunidades en el exterior a los alimentos y bebidas españoles facilitando el contacto entre empresas expositoras y compradores internacionales, procedentes de más de 150 países. Para lograrlo, la feria ha aumentado su inversión invitando a 800 compradores internacionales clave –un 30% más que en la anterior edición– importadores y grandes operadores de la distribución y el canal Horeca, así como una cifra importante de compradores de alto nivel tanto nacionales como internacionales que participarán en unas 11.200 reuniones de negocios con las firmas expositoras y tendrán un papel activo en diversos espacios generadores de oportunidades exportadoras. Entre estos programas de encuentros de negocios, tendrán lugar los *Food&Drink Business Meetings*, donde se llevarán a cabo entrevistas entre expositores y compradores de fuera de Europa; y el *Intervin Business Meetings*, que posibilitará a las bodegas participantes mantener rondas de entrevistas con cerca de 300 importadores, distribuidores y operadores vinícolas interesados en descubrir la diversidad y calidad de los vinos españoles. Además de la captación de estos compradores internacionales, Alimentaria cuenta con un programa de promoción para detectar nichos estratégicos en mercados exteriores y atraer a profesionales de todo el mundo. El foco de estas acciones se sitúa





COCINA EN DIRECTO EN THE ALIMENTARIA EXPERIENCE

The Alimentaria Experience acogerá, en Restaurama, talleres, aulas gastronómicas y *showcookings* para mostrar la infinita variedad de propuestas culinarias actuales, unidas bajo el sello de la calidad, el producto y la innovación. En el espacio participarán los chefs más influyentes del momento entre los que se encuentran un total de 45 estrellas Michelin. Carme Ruscalleda, Ángel León, Elena Arzak, Andoni Luis Aduriz, Paco Pérez, Dani García, Fina Puigdevall, Mario Sandoval o Paco Roncero, entre otros, serán los grandes protagonistas del área de actividades gastronómicas The Alimentaria Experience. Además de los talleres magistrales y *showcookings* con degustación que impartirán los chefs –en base a un programa que incidirá en aspectos de máxima actualidad en el mundo de la alta cocina–, en el espacio experiencial de Restaurama se desarrollarán cuatro talleres y una sesión en el aula gastronómica sobre temas de interés para los profesionales de la restauración colectiva a cargo de expertos en la gestión de menús sostenibles y multiculturales para escuelas, hospitales, residencias y empresas.

VINOS Y RESTAURANTES LES ESPERA EN INTERVIN

Cada edición de Alimentaria es una oportunidad para hablar personalmente con los clientes y para ponernos al día de todas las novedades del sector al que nos dedicamos, así que no podíamos faltar: la revista *Vinos y Restaurantes* estará presente en la gran cita bianual con la gastronomía y los vinos. El equipo de la revista se desplazará a la feria para conocer de primera mano todo lo que allí acontezca. Además, como en cada edición, dispondremos de un stand propio en el que nos alegrará recibir a nuestros clientes y lectores para intercambiar impresiones. Les esperamos en Intervin, pabellón 3, stand F649.





en los mercados preferentes para la agroindustria española como es el caso de la Unión Europea, que según datos de FIAB concentra el 66% de sus exportaciones; Estados Unidos, principal mercado exterior después de la UE con el 5,6 % de cuota y 1.500 mil millones de euros en 2016; los mercados latinoamericanos, para los que Alimentaria es un puente de acceso natural y donde la industria alimentaria española factura cerca de 900 millones de euros al año; los países del Magreb y del arco mediterráneo; y el continente asiático, con China a la cabeza que importa ya alimentos y bebidas españoles por valor de 1.112 millones de euros.

Para impulsar esta internacionalización, la feria ha firmado acuerdos estratégicos con entidades como la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), ICEX España Exportación e Inversiones, el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), la Federación Española del Vino (FEV), la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Asociación de Fabricantes y Distribuidores de España (AECOC), entre otras.

Por otro lado, Alimentaria 2018 apuesta por más oferta sectorial, innovación y gastronomía. Por eso, además de promover oportunidades de negocio, las actividades del salón estarán dirigidas a impulsar la innovación en el sector, a detectar sus principales tendencias y a potenciar las conexiones entre las industrias alimentaria, gastronómica y turística.

ANTONI LLORENS
PRESIDENTE DE RESTAURAMA 2018

"Cada vez más personas de todo el mundo nos visitan esencialmente para comer y beber"

El interés de las empresas por exponer en el salón de Alimentaria dedicado al *Food Service* y la alimentación fuera del hogar ha superado con creces las expectativas iniciales de la organización dos meses antes de su celebración la totalidad de los 10.000 m² de superficie expositiva fue contratada por cerca de 300 firmas que ofrecerán productos y servicios destinados al canal Horeca. El éxito de convocatoria de *Restaurama* es una muestra más de la evolución positiva del sector de la restauración en España, que ocupa a más de 1,2 millones de trabajadores y registró un crecimiento global del 4,5% en 2017, con un avance del 2,2% en el empleo y una recuperación de los precios del 1,7%, según datos de la Federación Española de Hostelería (FEHR), con la que Alimentaria tiene un acuerdo estratégico de colaboración. Antoni Llorens, presidente de *Restaurama* 2018 afirma: "España se ha convertido en referente mundial en el sector de la restauración. No solo por contar con los mejores chefs, que han innovado en sus restaurantes y formado a grandes profesionales, sino también por tener muy buena restauración a pie de calle. La profesión de cocinero ha ganado mucho prestigio durante estos últimos 25 años gracias a escuelas de



hostelería de alto nivel. Otra clave destacable es el turismo, que pasa por un momento buenísimo: la gastronomía y la enología acaban siendo un impulso más del turismo. De hecho, cada vez más personas de todo el mundo nos visitan esencialmente para comer y beber, lo consideran una parte de nuestra cultura, un atractivo más de España como destino. El efecto de fondo es que el sector tira y las empresas invierten para acudir a *Restaurama*, el salón de referencia para el sector que Alimentaria potencia enormemente. Las actividades complementarias del área *The Alimentaria Experience* le han dado mucho contenido, se retroalimentan con el salón y tanto expositores como visitantes lo valoran muy positivamente".

Una completa oferta sectorializada en 6 salones

Con el fin de organizar su amplísima oferta de forma más eficaz y facilitar a los profesionales sacar el máximo partido de su visita a la feria, Alimentaria 2018 se estructurará entorno a seis salones sectoriales: *Intervin*, *Intercarn* y *Restaurama*, que por sus dimensiones y prestigio son por si mismos los principales referentes feriales de España para los sectores del vino, la carne y el *Food Service* respectivamente; *Expoconser* (el escaparate por excelencia de conservas y semiconservas españolas); *Interlact* (con una extensa oferta de lácteos y derivados) y *Multiple Foods*, orientado al gran consumo y las categorías en auge, agrupa las áreas *International Pavilions*; *Lands of Spain*; *Snacks, Biscuits & Confectionary*; *Mediterranean Foods*, *Organic & Functional Foods*, *Grocery Products* y *Fine Foods*. A estos se suma *Alimentaria Premium*, una exclusiva zona dedicada a productos de alta gastronomía y enología.

Novedades: Expo Halal, Beer Craft Corner y Digital Zone

Entre las novedades de este año destaca la renovación del proyecto *Halal*, iniciado en 2016. El convenio posibilita la celebración de la feria *Expo Halal*, organizada por Ambar Connect y Alimentaria Exhibitions, como una zona expositiva dentro de Alimentaria 2018. Además de dar a conocer los productos *halal* existentes en la feria, llevará a cabo acciones para promocionar y divulgar la amplitud de

TENDENCIAS E INNOVACIÓN EN THE ALIMENTARIA HUB E INNOVAL



The Alimentaria Hub (Pabellón 3) será el gran espacio de conocimiento, tendencias, innovación y negocio para todos los agentes que intervienen en la cadena de valor de la industria de alimentación y bebidas. Sin duda, el lugar donde la innovación y el *networking* se darán la mano. Aquí tendrán lugar más de 11.000 reuniones empresariales con compradores internacionales, además de congresos, seminarios, conferencias, y presentaciones de estudios en los que participarán más de 200 ponentes. El espacio *The Alimentaria Hub* ofrecerá también exposiciones, entregas de premios y un servicio de asesoramiento

PAULO SOARES
PRESIDENTE DE INTERCARN 2018

"El profesional de la industria cárnica busca en Internarn conocer todo lo bueno que se está haciendo en el sector en España, traducido en productos de calidad y mucho placer"



La industria cárnica ocupa con diferencia el primer lugar de toda la industria española de alimentos y bebidas, exportando el 40% de su producción. Concretamente, el año pasado vendió al exterior casi 2,3 millones de toneladas de productos de todo tipo por valor de 5.562 millones de euros a mercados de todo el mundo. Y es que en los últimos años la demanda de cárnicos españoles está en auge internacionalmente, en especial en mercados como Reino Unido, Alemania, Estados Unidos y México.

Paulo Soares, Presidente de *Intercarn* 2018 puntualiza que a nivel interno "La industria cárnica española es el cuarto sector industrial de nuestro país, sólo por detrás de la industria automovilística, la industria del petróleo y combustibles y la producción y distribución de energía eléctrica. Intercarn ha acompañado al sector en este crecimiento y le ha ayudado a potenciar su capacidad exportadora y mejorar su imagen entre los principales actores del sector". Sobre las asignaturas pendientes y los retos de futuro inmediato de este sector, afirma: "La dimensión de las empresas del sector es uno de ellos, ya que se necesita cierto tamaño para poder afrontar todos los retos que tenemos. Es verdad que aunque una parte significativa del sector son pequeñas y medianas empresas, esto no ha impedido el paulatino desarrollo y consolidación de grandes grupos empresariales, algunos de ellos líderes a escala europea. La producción conjunta de todas estas empresas hace que la industria cárnica ocupe con diferencia el primer lugar de toda la industria española de alimentos y bebidas. Así, en 2016 la industria cárnica obtuvo el 21,6% de toda la facturación del sector de alimentación. Uno de los desafíos que tenemos es dar a conocer mejor nuestros procesos, la calidad en toda la cadena de suministro, la estricta reglamentación que cumple la industria cárnica en España y defender nuestro trabajo bien hecho".

Destacar que la presentación de innovaciones constituye uno de los puntos fuertes del salón ya que aunque los productos tradicionales siguen siendo líderes en ventas, los consumidores buscan alternativas como los formatos individuales y nuevos productos cárnicos con menos sal y menos contenido en grasa, carnes y embutidos con conservantes naturales, carne sin antibióticos y ecológica.

este segmento de productos de alimentación. La zona *Expo Halal* estará ubicada en el salón *Multiple Foods* (Pabellón 3) con dos formatos de participación: un espacio con stands de empresas de este segmento y vitrinas de exposición de productos *halal* de empresas que expongan en otras áreas del salón.

Esta zona da respuesta así a las demandas del mercado de alimentación *halal* –que hace referencia al conjunto de prácticas, servicios y productos permitidos por la religión musulmana–, un mercado que está creciendo exponencialmente en Europa y el resto del mundo.

Otra de las novedades tiene que ver con la cerveza artesana, que tendrá su propio espacio en Alimentaria: *Beer Craft Corner*. Y es que en esta edición la oferta expositiva de *Restaurama* se enriquecerá con este área dedicada en exclusiva a la cerveza artesana en la que los expositores darán a conocer las últimas novedades de un sector en auge. Este espacio estará organizado por el Instituto de la Cerveza Artesana (ICA), el mayor centro del sur de Europa especializado en la instalación e implantación de microcervecerías (plantas de producción de cerveza artesana no industrial) y *brewpubs* (bares con cerveza artesana de elaboración propia). Como señala su responsable, el maestro cervecero Daniel Fermun: "Para aquellas cervecerías artesanas con producciones algo más grandes, el sector Horeca sería la llave para poder distribuir este producto de una manera más rápida y en las condiciones ideales de conservación. De hecho, cada vez más bares y hoteles ofrecen una mayor variedad de cervezas artesanas".

También en *Restaurama* encontraremos otro espacio de nueva creación: la *Digital Zone*, promovida por Adigital –una asociación de empresas tecnológicas que trabajan por el desarrollo de la economía basada en Internet, el Medio Digital y las Nuevas Tecnologías– en la que compañías especializadas en este ámbito ofrecerán servicios transversales a restaurantes, bares y otros negocios de *foodservice* participantes en el salón.

para exportar, así como una zona para que profesionales e inversores descubran *start-ups* con proyectos pensados para revolucionar la alimentación y la gastronomía desde la tecnología. En *The Alimentaria Hub* también encontraremos *Innoval 2018*, una espectacular exposición de casi 300 nuevos lanzamientos.



ENTREVISTA AL DIRECTOR DE ALIMENTARIA Y DIRECTOR GENERAL DE ALIMENTARIA EXHIBITIONS:

J. Antonio Valls

"Estamos convencidos de que Alimentaria 2018 será la mayor edición de los últimos años"



Este licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Barcelona, es Director General de Alimentaria Exhibitions desde hace cinco años. Hemos hablado con él para que nos cuente en primera persona qué nos encontraremos en esta nueva edición de la feria más importante de nuestro país dedicada a la Alimentación, Bebidas y Food Service. Esto es lo que nos ha contado.

¿Qué supone para los profesionales de la restauración y el vino la celebración conjunta de Alimentaria y Hostelco?

La celebración simultánea de ambas ferias genera una de las mayores plataformas internacionales para la industria de la alimentación, la gastronomía y el equipamiento hostelero. Tanto Alimentaria como Hostelco tienen su propio posicionamiento, pero en conjunto mostrarán tanto a la distribución como al canal Horeca la oferta más completa y transversal en segmentos clave del mercado, así como sus principales tendencias.

¿Cómo ha sido la respuesta del sector ante la próxima edición de Alimentaria?

Muy positiva. Estamos convencidos de que Alimentaria 2018 será la mayor edición de los últimos años: la gran mayoría de los salones que componen la feria hace semanas que alcanzaron la plena contratación de sus espacios, un éxito sin precedentes.

¿Y en concreto, qué nos puede avanzar de los salones orientados al Food Service y el vino?

Restaurama ha superado las expectativas iniciales de la organización y hace semanas que todo su espacio expositivo (más de 10.000 m^2) está contratado por cerca de 300 empresas expositoras que ofrecen productos y servicios destinados al canal Horeca. Entre las marcas más conocidas que orientan una parte significativa de su negocio a restauración figuran Aguas Fontvella y Lanjarón, Campofrío, Coca-Cola, Damm, Dr. Oekter, Heinz, IllyCaffè, Ingapan-Europastry y Unilever.

Por su parte, casi 800 bodegas presentarán sus principales novedades y sus vinos más destacados en Intervin, en una superficie de 15.000 m^2 y contará con firmas tan reconocidas como Codorníu, Freixenet, Félix Solís, Miguel Torres y Marqués de Riscal, entre muchas otras. Además, el Salón de vinos, sidras y espirituosos de Alimentaria pretende consolidarse como el encuentro sectorial más relevante de la industria vinícola española y su principal plataforma de internacionalización.

¿Qué descubrirá el visitante en Restaurama?

Los profesionales encontrarán las últimas novedades de los expositores en los segmentos de masas congeladas; panadería, pastelería y heladería; proveedoras de suministros para la restauración y la hostelería; bebidas; alimentos preparados y congelados, y cafés. Además de las técnicas y propuestas innovadoras con las que nos sorprendan los chefs participantes en el área de actividades *The Alimentaria Experience*, por primera vez el salón contará con el *Craft Beer Corner*, una zona dedicada en exclusiva a la cerveza artesana en la que los expositores darán a conocer las últimas novedades de un sector en auge.

¿Qué destacaría del área de actividades The Alimentaria Experience?

En la tercera edición de este espacio experiencial, ubicado dentro del salón Restaurama, participará una importante representación de los mejores cocineros del país,

SINERGIAS ENTRE LAS ACTIVIDADES DE THE ALIMENTARIA EXPERIENCE Y THE HOSTELCO EXPERIENCE

"La nueva alianza entre Alimentaria y Hostelco se hará patente sobre todo en los espacios que cada uno de los dos salones dedica a las demostraciones gastronómicas (The Alimentaria Experience y The Hostelco Experience), y en las que los visitantes de ambos eventos podrán participar con una única entrada. Algunos de los chefs que participan en The Alimentaria Experience –en concreto Andoni Luis Aduriz, Nandu Jubany, Fina Puigdevall, Paco Roncero y Mario Sandoval– también participarán en el espacio The Hostelco Experience, donde además, restauradores, panaderos, reposteros y pizzeros ofrecerán ponencias y demostraciones. Y, por su parte, el programa de The Alimentaria Experience incluirá algún guiño a los profesionales de la hostelería, como un eje temático dedicado a la Cocina de hotel contemporánea, que tratará cómo se gestionan y adaptan los menús vanguardistas a las necesidades hoteleras".


Andoni Luis Aduriz


Fina Puigdevall


Mario Sandoval


Paco Roncero


Nandu Jubany

como Carme Ruscalleda, Ángel León, Elena Arzak, Andoni Luis Aduriz, Dani García, Fina Puigdevall, Paco Pérez y Mario Sandoval, entre otros muchos. Estos chefs, cuyos restaurantes suman 45 estrellas Michelin y en algunos casos figuran en la prestigiosa lista *World's 50 Best Restaurants*, desarrollarán talleres magistrales y *showcookings* con degustación, para mostrar las tendencias y técnicas culinarias más innovadoras. Los principales ejes temáticos entorno a los que girarán sus demostraciones serán Cocina de hotel contemporánea; Sabores neomarinos; Tradición actualizada; El desafío del menú degustación; La explosión de las carnes, Vanguardia siglo XXI, La cultura del producto y Neoclasicismo moderno.

"En esta edición los ocho 'Food Trucks' seleccionados por ofrecer 'street food' de alta calidad pasarán a ubicarse en la zona exterior de Restaurama. De este modo, los profesionales podrán hacer una pausa y disfrutar de una gran variedad de cocina y repostería popular urbana sin salir de la feria"

¿Qué nos puede avanzar del VII Concurso Cocinero del Año?

Restaurama acogerá de nuevo la gran final del *Concurso Cocinero del Año*, en la que ocho cocineros profesionales residentes en España competirán por alzarse con este prestigioso reconocimiento, después de haber realizado cuatro rondas preliminares regionales. La principal novedad de este año consistirá en la presencia continua sobre el escenario de los miembros del jurado, presidido por Martín Berasategui y del que forman parte los chefs Jordi Cruz y Sebastian Frank, ganadores de la primera edición del concurso en España y Alemania respectivamente, y cuyos restaurantes cuentan actualmente con estrellas Michelin.

¿Qué novedades encontraremos en el salón Intervin?

Destacaría *Vinum Nature*, una zona de 400 m² dedicada específicamente a vinos ecológicos y biodinámicos certificados –un sector que en España ya representa el 10% del área total de cultivo de viñedo–, donde las bodegas especializadas en este mercado hallarán la plataforma óptima para dar mayor visibilidad a su oferta. Y, por otro lado, *Barcelona Cocktail Art*, un área de 800 m² orientada a la exposición y degustación de las principales firmas de destilados, donde se fomentarán los contactos profesionales y de negocios, y también se darán a conocer las propuestas y productos más innovadores en coctelería a través de ponencias, talleres y catas a cargo de bartenders y expertos nacionales e internacionales.

¿Cuáles serán los principales atractivos de Vinorum Think?

Para la segunda edición de este espacio de reflexión, divulgación y negocio entorno a la enología española contaremos con la participación de los reconocidos críticos Jancis Robinson, Nick Lander, Eric Asimov, Richard Juhlin y Pedro Ballesteros, que desarrollarán un atractivo programa de catas magistrales. Además, chefs y sumilleres de seis selectos restaurantes (como El Celler de Can Roca, Aponiente o Via Veneto) propondrán a diario distintos maridajes entre vinos y gastronomía españoles, y por otra parte, habrá un área de barras de vinos para realizar catas libres promovidas por los expositores de Intervin.







Intervin

El encuentro sectorial más relevante de la industria vinícola española

El salón de vinos, sidras y espirituosos de Alimentaria (Intervin) acogerá unas 800 bodegas españolas que presentarán sus vinos más destacados y sus últimas novedades en la feria organizada por *Alimentaria Exhibitions*. El salón, que ocupará una superficie de 15.000 m², se posiciona como la mayor plataforma para la internacionalización del vino español.



Buena parte de las bodegas expositoras estarán representadas en el salón de la mano de los consejos reguladores de sus respectivas regiones y también de sus gobiernos autonómicos, como Castilla y León, Castilla-La Mancha, Extremadura, Madrid, Navarra, La Rioja, Galicia, Euskadi y Catalunya.

Con el objetivo de atraer a compradores de alto nivel especializados en el sector del vino, *Intervin* invitará a un total de 650 profesionales con poder de decisión de compra: 350 nacionales, a través de su programa *Vip Buyers* y 300 internacionales, participantes en el programa *Hosted Buyers*, que prioriza a aquellos importadores de vino español que tienen una facturación superior a los dos millones de euros, como es el caso de American Northwest Distribution y Wine Authorities de Estados Unidos, Thorman Hunt de Reino Unido, o United Stars Corporation de Canadá, entre otros. Más de la mitad de estos invitados internacionales (unos 160) acudirán por primera vez al salón. Los países a los que se han confirmado más invitaciones son Estados Unidos (con el 33%), Alemania (con el 17%), Canadá e India (ambas con el 8%), China (con el 7%) y México (con el 6%), en todos los casos, por encima de las previsiones iniciales de *Intervin*. Precisamente para facilitar la actividad exportadora de las bodegas presentes en el salón, en esta edición se volverán a celebrar los *Intervin Business Meetings*, un programa de encuentros de negocios entre las empresas vinícolas y los compradores internacionales invitados que, por primera vez, se realizarán en los propios stands de las bodegas. Además, los expositores pueden optimizar su participación en la feria a través de la herramienta *Alimentaria Matchmaking System*, que permite agendar oportunidades reales con aquellos profesionales cuyo perfil encaja mejor con sus intereses y realizar los encuentros posteriormente en los propios stands de los expositores. Se prevé la asistencia de aproximadamente 33.000 profesionales que tienen en cartera vinos y espirituosos.

Novedades: Barcelona Cocktail Art y Vinum Nature

Alimentaria 2018, contará con un nuevo espacio dentro de *Intervin*: *Barcelona Cocktail Art*, que potenciará el sector de los destilados en la feria gracias a sus 700 m² orientados a la exposición y degustación de las principales firmas de destilados. Concebido como un área muy dinámica de exposición y demostración de las principales firmas del sector, *Barcelona Cocktail Art* fomentará los contactos profesionales y los negocios, sin renunciar al espectáculo y a la degustación. En este espacio se darán a conocer las propuestas y productos más innovadores en materia de coctelería. Contará con la participación de los *bartenders* y locales más influyentes de Europa y Latinoamérica. El nuevo espacio pondrá énfasis en la formación, con ponencias, talle-

Hablamos con...

JAVIER PAGÈS
PRESIDENTE DE INTERVIN

"Los organizadores de la feria saben que siendo España un país tan exportador, el cliente internacional ha pasado a ser clave para la mayoría de las bodegas"



¿Cuáles son las principales razones por las que a una bodega le beneficiará exponer en Intervin?

Para los viticultores españoles, Intervin es la feria más importante que existe en oferta de vino de España, que es un país de referencia en el sector y claramente exportador, al estar entre los primeros productores del mundo. Por tanto, se trata de la mayor oportunidad para nuestros vinos de darse a conocer en otros lugares. La ventaja respecto a exponer en ferias en otros países es que allí las firmas españolas han de competir con oferta chilena, francesa, italiana, californiana... de modo que el portfolio español queda más difuminado. En cambio, en *Intervin* la gran mayoría de los compradores vienen buscando específicamente vino español, lo que genera oportunidades ciertas y reales. Además, es un salón consolidado desde hace muchos años, con arraigo e importancia, que se ha posicionado en una ciudad como Barcelona y dentro de Alimentaria, lo que la hace más transversal si cabe.

En su edición 2018 el salón ha invertido un 50% más en invitar a visitantes profesionales internacionales. ¿Qué pueden esperar los participantes de Intervin de ese aumento del flujo de compradores potenciales?

Los organizadores de la feria saben que siendo España un país tan exportador, el cliente internacional ha pasado a ser clave para la mayoría de las bodegas. Por eso, disponemos de un programa de *Hosted Buyers* muy potente, a través del cual invitamos a 300 compradores procedentes de los que en estos momentos consideramos los 13 países *top* para fomentar las exportaciones de vino español: Estados Unidos, Alemania, Canadá, India, China, México, Singapur, Bélgica, Polonia, Países Bajos, Malasia, Vietnam y Tailandia.

Cualquier bodega expositora ha de planificar bien su participación e intentar agendar de una forma u otra con aquellos compradores profesionales que sean del perfil que más les interese, lo que la organización del salón facilita a través del programa *Intervin Business Meetings* y de la herramienta digital Alimentaria *Matchmaking System*.

Intervin 2018 potenciará un subsector en expansión como son los vinos ecológicos con el espacio *Vinum Nature*. ¿Hasta qué punto la industria española del vino está apostando por el desarrollo de este modelo productivo?

El sector español está apostando fuerte por esto. Muchísimas bodegas ya lo están haciendo, aunque algunas son más potentes y llevan cierta ventaja. En Intervin el espacio de exposición dedicado a los vinos ecológicos será importante. *Vinum Nature* demuestra que *Intervin* es sensible a la tendencia que existe, permite a las bodegas que apuestan por este concepto exponer, darse a conocer y generar oportunidades de negocio. También tenemos muy presente que ya hay zonas del mundo en que no se trata de una tendencia sino de una realidad, con un compromiso muy fuerte por los productos ecológicos.

¿Cuáles son sus pronósticos para 2018?

De cara a 2018, vamos hacia un aumento en valor, y a un buen nivel de exportaciones en general, siguiendo la tendencia en positivo de todo el año pasado.

res, *masterclasses* y catas a cargo de expertos nacionales e internacionales. Además, a lo largo de la semana en que se desarrolle la feria tendrán lugar cuatro fiestas temáticas en algunas de las coctelerías de referencia de Barcelona, en las que se servirá un cóctel especialmente creado para la ocasión.

Otra de las las principales novedades de esta edición de *Intervin* es *Vinum Nature*, una zona de 400 m^2 dedicada específicamente a vinos ecológicos y biodinámicos certificados, un sector que en España ya representa el 10% del área total de cultivo de viñedo. Las bodegas especializadas en este mercado hallarán en *Vinum Nature* la plataforma óptima para dar mayor visibilidad a su oferta.

2ª edición de Vinorum Think

Intervin acogerá la segunda edición de *Vinorum Think*, un espacio de reflexión, divulgación y negocio en torno al potencial del vino español y su relación con la gastronomía a través de un programa de mesas redondas y catas magistrales que se articula en tres ejes. El programa *The Expert's View* contará con la presencia de algunos de los expertos en vino más influyentes en el ámbito internacional, como Jancis Robinson, periodista de vino, *Master of Wine* y colaboradora del *Financial Times*; Nick Lander, crítico y consultor gastronómico colaborador del *Financial Times*; Eric Asimov, crítico de vino en *The New York Times*; Pedro Ballesteros, el primer *Master of Wine español*, y Richard Juhlin, considerado uno de los mayores conocedores de champagnes del mundo. Jancis Robinson, colaboradora considerada una de las mejores divulgadoras en materia de vinos, impartirá una cata sobre su propia visión de las bodegas y referencias de España que más le han impresionado. Para esta prestigiosa crítica, en su participación en *Vinorum Think* "Me gustaría demostrar cómo un país con una gran tradición vinícola como España tiene un futuro muy prometedor por delante, enseñar que los vinos son el reflejo de un territorio y que se puede conseguir que el consumidor disfrute de un vino con una excelente relación calidad-precio". Por otro lado, el sumiller Ferran Centelles, una de las voces más influyentes en el sector, es el artífice de *Spain's Top Pairings*, dedicado a los principales conceptos de armonía históricos entre el vino y la cocina. En este espacio, a través de maridajes singulares se ensalzarán las figuras del chef y el sumiller y se presentará el vino como un alimento. Aquí, representantes de los restaurantes Aponiente, Azafrán, Be So, El Celler de Can Roca, Gresca y Via Veneto servirán diariamente degustaciones acompañadas de sus correspondientes vinos destacados. Además de estas seis armonías, la zona *Spain's Top Pairings* incorporará otros dos maridajes gourmet, uno a base de jamón de bellota y cava y otro de queso y amontillado. Asimismo, cada día habrá una propuesta homenaje al chef francés de la *Nouvelle cuisine* Alain Senderens, padre de las armonías contemporáneas. Y, finalmente, en la barra de vinos *Open Tasting*, en formato de cata libre, los expositores podrán mostrar sus mejores vinos y los más novedosos.

Marqués del Atrio Crianza

NOTA DE CATA

D.O.CA.: Rioja
VARIEDAD: Tempranillo y graciano
CARACTERÍSTICAS: Intenso color rojo con tonos violáceos característicos de la mezcla tempranillo-graciano. Gran intensidad aromática. Notas a grosella, proveniente del graciano, y frutos rojos maduros, proveniente del tempranillo, todo en perfecto equilibrio con las notas de tostado y vainilla, proveniente de su crianza en barricas de roble francés y roble americano. En boca presenta taninos firmes y redondos que denotan una lograda madurez. Final persistente y armonioso, en boca realza la frescura y el carácter frutal del *coupage*.

HACIENDA Y VIÑEDOS MARQUÉS DEL ATRIO, SL
Ctra. De Logroño NA-134, km. 86,200
31587 Mendavia (Navarra)
Tel.: 948 379 994 · www.marquesdelatrio.com

Presentes en Alimentaria P3, D424



Hacienda y Viñedos Marqués del Atrio ha desarrollado un nuevo diseño con el fin de mostrar una imagen que refleje la calidad del producto y así conquistar a un sector de la población más especializado y exigente. Con este paso la compañía dirigida por Jesús Rivero, continúa con su apuesta de expansión basada en la innovación y la excelencia.
El valor diferencial de Marqués del Atrio es, sin duda alguna, su calidad. Para ello, Rodrigo Espinosa, enólogo responsable de la firma, ha seleccionado para los tintos un *coupage* de tempranillo, la uva más reconocida de Rioja, con un varietal autóctono y minoritario con el que complementa a la perfección, el graciano. Para el crianza ha utilizado barricas de roble francés y americano durante 1 año, continuando durante al menos 6 meses en botella antes de salir al mercado. Esta preparación lo convierte en uno de los vinos más selectos de la bodega.



Para el blanco, ha elegido los varietales verdejo y sauvingon blanc, junto con la viura, clásica de Rioja, para aportar más aroma y fruta. Para el rosado, su apuesta ha sido por la garnacha obteniendo un vino goloso con un delicado color salmón.
La bodega presentará esta gama de vinos en Alimentaria. Además, dará a conocer otras nuevas propuestas como: Wine Lovers, Finca el Rubio y Faustino Rivero Ulecia.



VALLFORMOSA
La Sala, 45
08735 Vilobí del Penedès (Barcelona)
Tel.: 938 978 286 · www.domenechvidal.com

Cultivare de Domènech.Vidal

Cultivare de Domènech.Vidal es mucho más que un vino, mucho más que un nombre, que una marca... Es una nueva manera de hacer, de pensar y de entender la viña y el vino. Cultivare es la interpretación de su entorno natural desde la vertiente más creativa que hace que cada botella sea única y especial.
Desde su nacimiento, los vinos Cultivare han expresado mediante la danza, la música, las artes plásticas, el *videoarte* y el *Land Art*.
Para elaborar las nuevas etiquetas del Cultivare se ha instalado en medio de una viña de Vilobí del Penedès una "máquina natural" de diez metros construida para la ocasión. Un centenar de ramas de vid han actuado de pincel para pintar cada una de las etiquetas al ritmo del viento. Con una paleta de colores diferenciada para cada variedad, el movimiento de las ramas hace de cada etiqueta una obra de arte única. Los vinos Cultivare están elaborados de manera artesanal, son numerados y de edición limitada. Las uvas proceden de viñedos viejos del Penedès seleccionadas meticulosamente, y teniendo en cuenta el momento óptimo de recolección.
Cultivare Negro es un trabajo de autor con las variedades sumoll y mazuelo, criado en barricas de roble francés.
Cultivare Xarel·lo, por su parte, es el fruto de tres vinificaciones diferentes (en un depósito de cemento, en barrica nueva de roble y en tanques de acero inoxidable) hasta completar la crianza en la botella. Estos vinos icono se pueden encontrar en restaurantes y tiendas especializadas.

"Mucho más que un vino, una nueva manera de pensar"

Destacar los premios recibidos: Medalla de Oro y Mejor vino blanco de España para el Cultivare Xarel·lo en el *International Wine Challenge* de Londres y Medalla de Oro en el *Berliner Wein Trophy* para el Cultivare Negro.

Presentes en Alimentaria
P3, stand E564

Bodegas Príncipe de Viana

"Esta bodega navarra ha conseguido la certificación de la Unión Europea que avala sus vinos como aptos para veganos"

Desde su fundación en el año 1983, Bodegas Príncipe de Viana se ha impuesto como meta elaborar vinos de la máxima calidad posible que reflejen su origen y den respuesta a las necesidades de los consumidores.

Este compromiso con la calidad de la bodega navarra se ha traducido en numerosos premios, excelentes críticas y los sellos de calidad del *British Retail Council* (BRC) y el *International Food Service* (IFS).

Una preocupación especial de Bodegas Príncipe de Viana es velar por el bienestar del consumidor, algo que entienden como parte de su responsabilidad social.

Conscientes de este compromiso, el pasado verano de 2017, la bodega navarra dio un paso más allá en su empeño y consiguió la certificación de la Unión Europea que avala sus vinos como aptos para veganos.



En un tiempo en el que la salud es una de las preocupaciones primordiales de nuestra sociedad, Bodegas Príncipe de Viana ha demostrado, una vez más, que atiende a las necesidades de los consumidores.

Los vinos de la bodega llevan el sello oficial en sus contra etiquetas, añadiendo al disfrute de sus vinos también la tranquilidad de que son productos absolutamente naturales.

Conseguir esta meta sólo es posible gracias a una gestión sostenible del viñedo y de los recursos naturales, así como a través de una elaboración que cuida del fruto con mimo. Un buen hacer que es garantía de la calidad de los vinos de Príncipe de Viana.

BODEGAS PRÍNCIPE DE VIANA

Mayor, 191 · 31521 Murchante (Navarra)
Tel.: 948 838 640 · www.principedeviana.com

Navaldar Crianza



"Un crianza irreverente que rompe con la tradición de Rioja"

Mateo Ruiz, propietario de Bodegas d Mateos y con siete generaciones dedicadas al cultivo de la viña a sus espaldas, está empeñado en romper con los clichés preestablecidos aplicados a la Rioja Baja, convirtiéndose en el abanderado del nuevo estilo de lo que actualmente se denomina la Rioja Oriental.

Una muestra de ello es este espectacular e "irreverente" crianza (según lo denominan ellos), con una imagen también transgresora pero a la vez elegante, que nos hace entrever lo que nos vamos a encontrar dentro de la botella: un vino con una personalidad absolutamente diferente a lo que estamos acostumbrados en Rioja, elaborado con una base de un tempranillo cultivado en las laderas del Monte Yerga, en una de las viñas que consideran el "ojito derecho" de la familia (El Salobral). Teniendo como escuderos en el *coupage* a la garnacha, el graciano y el mazuelo, que tan bien maduran en esa zona, componen un póker de ases que hacen de este vino un caballo ganador.

BODEGAS D MATEOS

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

NOTA DE CATA

D.O. CA.: Rioja
VARIEDAD: 75% tempranillo, 13% garnacha, 7% mazuelo y 5% graciano
CARACTERÍSTICAS: Tras una crianza en barricas nuevas de roble francés (70 %) y americano (30 %) durante 12 meses y una crianza en botella mínimo de 12 meses, se obtiene este tinto de color rojo rubí brillante. Nariz intensa en la que aparecen aromas de frutas negras (moras y arándanos) y monte bajo (lavanda, eneldo, romero) con notas de madera balsámica, especias dulces (vainilla, coco, clavo) y chocolate negro. En boca demuestra personalidad y carácter. El final es largo y sabroso.

Presentes en Alimentaria
P3, Nivel 0, Calle E
Stand E501-4





Cuvée Pazo Pondal

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
VARIEDAD: Albariño
CARACTERÍSTICAS: De color color amarillo pajizo con destellos verdosos. Elegante nariz con notas frutales y mentoladas acompañadas de cítricos y complementadas por una mineralidad compleja. En boca se presenta equilibrado, con una acidez muy compensada, untuoso, glicérico, con un retrogusto prolongado y armonioso.

Cuvée Pazo Pondal nació de la búsqueda de un albariño sublime y diferente que destaca por su carácter único y particular. Un vino con alma que desprende elegancia y distinción, es la combinación perfecta entre el terruño y la elaboración en bodega. Se elabora con uvas procedentes de los viñedos más antiguos de la bodega pontevedresa Pazo Pondal, plantados por los fundadores en el año 1958 que son vendimiadas con máximo mimo manualmente en cajas de 20 kg. Cuvée es la selección del ensamblaje de los mejores vinos de la vendimia del año 2015.

"Un albariño con alma propia, capaz de perdurar en el tiempo, acompañando los mejores momentos de nuestras vidas"

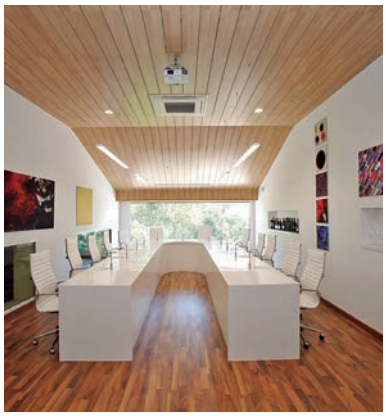
Vinificaciones de fincas por separado, que permiten seleccionar el mejor vino de Pazo Pondal. Su fermentación y posterior crianza en barrica de roble francés sobre sus lías, son claves en la elaboración de esta selección de solo 800 botellas.
Cuvee Pazo Pondal es el reflejo de los acontecimientos especiales y significativos de la trayectoria de la bodega.



BODEGA PAZO PONDAL
Coto, s/n · 36436 Cabeiras. Arbo (Pontevedra)
Tel: 986 665 551 · www.pazopondal.com

Venta del Puerto Nº12

Entre el Mediterráneo y la meseta se encuentra la localidad de La Font de la Figuera, corazón de la Toscana valenciana. En este enclave privilegiado se levanta la Venta del Puerto, conocida desde el S. XVI y en cuyas laderas soleadas crecen las cepas que, tras múltiples cuidados y la implantación de las mejores variedades, permiten llegar a su copa el resultado final del esfuerzo y el saber de toda una comarca: los tintos de alta expresión Venta del Puerto Nº12 y Venta del Puerto Nº18.
En esta ocasión Anecoop Bodegas nos presenta Venta del Puerto Nº12, que ha permanecido 12 meses en barrica de roble americano y reposado 6 meses en botella. Un vino que refleja la diversidad, complejidad y riqueza del entorno donde nace. Está formado por un *coupage* de cuatro variedades que otorgan al vino estructura, fuerza y carácter.



Presentes en Alimentaria
P3, Nivel 0
stand B212
(frente Vinorum Think)

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

NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
VARIEDAD: 40% tempranillo, 40% cabernet sauvignon, 10% merlot y 10% syrah
CARACTERÍSTICAS: Color rojo picota oscuro. Aroma envolvente y complejo, destacando a copa parada notas de fruta negra madura, fruta en licor y notas dulzonas. A copa agitada, se potencian los aromas a frutas negras y rojas reforzadas con toques balsámicos y torrefactos, chocolate y café con leche, con leves notas minerales. En boca se presenta potente, de gran recorrido. Postgusto largo y muy agradable. Acompaña perfectamente carnes rojas, quesos curados y guisos.



Spur

Giró Ribot es una bodega familiar con proyección internacional. Ubicada en el corazón de la D.O. Penedès, sus actuales propietarios proceden de un linaje muy unido a la comarca con vínculos que se remontan a varias generaciones de productores de vinos, cavas y espirituosos. En esta ocasión nos presentan la nueva imagen de su cava más innovador. La principal voluntad de la bodega era crear un cava lo más puro posible, de ahí su nombre: *Spur* (es puro). Para su elaboración se preserva una parte del mosto de la vendimia para utilizar en el licor de tiraje y posteriormente en el licor de expedición. Así se consigue sustituir cualquier azúcar de origen externo por azúcares propios de la uva. *Spur* es un cava con 6 g/l de azúcares y con una crianza mínima de 24 meses, muy fresco y complejo, elaborado con la intención de potenciar los aromas primarios de la uva.

Giró Ribot apuesta ahora por una nueva imagen de *Spur*, que refleja mucho más la esencia de pureza de este innovador cava.



"Giró Ribot presenta la nueva imagen del cava Spur"



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

NOTA DE CATA

D.O.: Cava
VARIEDAD: 50% xarel·lo, 30% chardonnay y 20% parellada
CARACTERÍSTICAS: Color pálido con irisaciones verdosas. En nariz presenta intensos aromas de fruta fresca, notas tropicales con sutiles notas cítricas y un final de bollería. En boca es muy amable, untuoso, estructurado y con carácter. El buen equilibrio entre dulzor-acidez realza el agradable frescor y provoca un persistente postgusto, en armonía con la fina y crujiente burbuja. Su carácter fresco y afrutado lo convierten en un compañero ideal para el aperitivo y comida ligeras.

Presentes en Alimentaria
P3, Nivel 0, Stand C326

Zinio Crianza

Bodegas Patrocinio estrena en Alimentaria 2018 este crianza. Como todos los vinos de la gama, Zinio Crianza se elabora a partir de uva procedente de viñedos propios en Uruñuela, en pleno corazón de la Rioja Alta. Situado entre 450 y 600 m de altitud, rodeado de montañas y en proximidad de 3 ríos, el viñedo se beneficia de un clima mediterráneo con importantes influencias atlánticas. Pero el mayor patrimonio y el origen del carácter de los vinos Zinio es la gran diversidad de sus suelos: se han llegado a identificar hasta 22 tipos diferentes. Zinio Crianza se elabora con uvas plantadas en suelos arcillosos y de aluvión principalmente en la superficie. El aluvión proporciona vinos finos, de cuerpo medio, y la heterogeneidad de suelos da una gran complejidad frutal que marca el carácter de la zona.



"La etiqueta lleva la imagen de dos cigüeñas en homenaje a la población donde nace este vino, Uruñuela, y a sus habitantes, que son llamados cigüeñeros"

BODEGAS PATROCINIO
Ctra. de Cenicero, s/n
26313 Uruñuela (La Rioja)
Tel.: 941 371 319
www.bodegaspatrocinio.com

El trabajo en bodega se centra en reflejar al máximo la expresión de la uva y de su origen. Un elemento importante en esta elaboración es la madera. Es precursora de aromas y aporta complejidad, los vinos ganan en textura y suavidad, pero su función principal es realzar la fruta sin ocultarla.

NOTA DE CATA

D.O.CA.: Rioja
VARIEDAD: Tempranillo
CARACTERÍSTICAS: Color rojo rubí. Aroma intenso a frutos del bosque, especias y tostados. En boca es fresco, muy equilibrado, con cuerpo medio y buena estructura. Ideal para acompañar verduras a la parrilla, legumbres, carnes rojas, platos de cuchara y tablas de queso o embutidos.

Presentes en Alimentaria
Pabellón 3, Nivel 0, Stand F635

La Fábrica del Vermutillo







La Fábrica del Vermutillo, que no para de innovar para mantener la tradición de hacer el vermut y que destaca por la elaboración de sifones personalizados, presentó en Alimentaria 2016 en colaboración con Vermuts Miró el primer vermut en lata del mundo junto a la lata de *VermuCola*. Este año nos presenta oficialmente su gama de conservas, ideales para acompañar el vermut, junto a otros originales productos que siguen aumentando su catálogo de latas para disfrutar en todas partes y con diferentes sabores como el *VermuTonic* y el *VermuLemon*, que se darán a conocer en su stand, donde también se podrá probar su *Vermunight*, el primer vermut afrodisiaco, que en su formato de botella de litro se presenta como un original producto para trasladar esta bebida al mundo del ocio nocturno, aunque desde su aparición hace unas semanas, el público lo degusta también de día.



La Fabrica del Vermutillo que recientemente abrió su primer local en la calle Valencia 224 (esquina Enrique Granados) de Barcelona, prepara una segunda apertura en la Rambla de Cornellà, a la que le sucederán otras más ya que aspira a convertirse en la primera cadena de vermuterías.

Presentes en Alimentaria
P3, Nivel 0, Stand F667

LA FÁBRICA DEL VERMUTILLO
València, 224,
08007 Barcelona
Tel.: 646 062 185
www.lafabricadelvermutillo.com

Casar de Burbia



Casar de Burbia es una pequeña bodega familiar del Bierzo que elabora vinos tintos y blancos a partir de viñedo 100% propio. La gestión y el capital son familiares, lo que une la dirección estratégica de la bodega y el capital. Esto permite la consolidación de un proyecto a largo plazo sin prisas y que prioriza la calidad. Sus 27 ha de viñedo son atravesadas de manera reiterada por el Camino de Santiago donde cultiva godello y mencía. Los viñedos se encuentran separados en 52 pagos diferentes que se agrupan básicamente en tres niveles. Estos niveles son seleccionados en base a una serie de características comunes entre las que destacan la altitud del terreno, pendientes y tipo de terreno más o menos pedregosos, que confieren a la uva una característica especial.





El terreno donde se cultivan los viñedos de Casar de Burbia es factor clave en sus vinos, su gran cantidad de molibdeno tiene su origen en la pizarra, que junto con el hierro que tiñe los suelos de rojo, hace de estos vinos una auténtica explosión mineral, siendo estos vinos muy característicos.

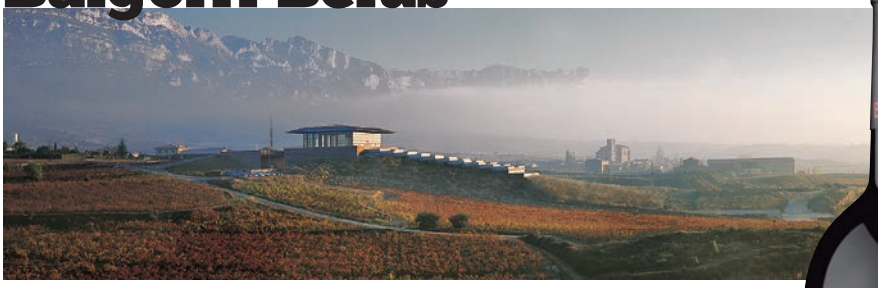
El valor añadido de los viñedos antiguos, la calidad de la uva en la montaña y la concentración tánica de la uva solo admitía la elaboración de vinos con un mínimo de crianza.

En los últimos años la bodega está potenciando más el cultivo ecológico ayudado con técnicas biodinámicas que crean una nueva fuente de valor y calidad organoléptica en los vinos.

Presentes en Alimentaria
P3, Nivel 0,
stand F617

CASAR DE BURBIA
Travesía Constitución, s/n
24549 Carracedelo (León)
Tel.: 987 562 910
www.winefrombierzo.com

Baigorri Belus





Ubicada en la localidad alavesa de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria se encuentra Bodegas Baigorri. En esta ocasión nos sugieren su Baigorri Belus, un tinto elaborado con uvas de la variedad mazuelo y otras uvas autóctonas. Todas han sido seleccionadas a mano, grano a grano. Las uvas despalilladas sin estrujar son maceradas en depósitos de acero inoxidable con control de temperaturas y largas fermentaciones intracelulares. Los remontados de los mostos se realizan de forma natural por gravedad. Para la extracción final del vino se utiliza una prensa neumática, pasando a continuación a barricas de roble francés donde realiza la fermentación maloláctica. Una vez finalizada ésta, el vino se trasiega a barricas nuevas de roble francés. La fase de crianza dura 14 meses en barricas y el resto en botella.

Este vino ha recibido varios premios. La añada 2012: 94 points from Tim Atkin MW in his *Rioja Special Report 2017* y la Medalla de Oro en el *Berliner Wein Trophy 2017*. La añada 2013, Gran Medalla de Oro en el Concours Mondial Bruxelles 2017 y Medalla de Oro en el *International Wine Challenge (IWC) 2017*.

NOTA DE CATA

D.O. CA.: Rioja
VARIEDAD: 70% Mazuelo y 30% otras variedades autóctonas
CARACTERÍSTICAS: Color rojo picota. Aroma intenso a frutas rojas con gran complejidad y armonía con matices a olivas negras. En boca es untuoso, elegante y persistente al paladar. De gran estructura, fuerte, intenso y pensado para ser un vino que maride bien con carnes rojas y de caza, con platos fuertes y guisos contundentes que hacen del Belus un vino único y original.

Presentes en Alimentaria
P3, Nivel 0 - stand D423

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

Granbazán Etiqueta Ámbar





Granbazán ámbar es el buque insignia de la bodega Granbazán. El viñedo de Tremoedo, situado en Vilanova de Arousa, en pleno valle del Salnés, marca la personalidad de este vino. La orientación del viñedo hacia el Este, con ligera caída, la riqueza orgánica del suelo, junto con el fondo de granito, le aportan unos aromas y estructura muy identificativos.

Las vides se plantan en parra, a unos dos metros por encima del suelo para maximizar la exposición al viento, y la disminución de la humedad. La cobertura del suelo, con diversos tipos de hierba, ayudan a fijar nutrientes y evitar la erosión del suelo. No se usan fertilizantes de síntesis químico ni herbicidas. Están trabajando activamente para conseguir un viñedo con certificación orgánica, minimizando el impacto en el medio ambiente.

La selección de las uvas se realiza en viñedo y bodega. La separación de mosto flor, el exhaustivo control de la fermentación, su contacto con finas lías y el descanso en botella contribuyeron a que este vino se convirtiera en todo un clásico de las Rias Baixas.

Entre los últimos premios que ha recibido destacan sendas medallas de plata en *Mundus Vini 2017* y *Bacchus 2017*.

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
VARIEDAD: Albariño
CARACTERÍSTICAS: Color dorado pálido con destellos verdosos. Aromas de fruta madura con toques balsámicos, flores blancas, fruta con hueso y hierba seca. Su entrada en boca es muy varietal, con una acidez muy equilibrada, resultando muy sabroso, amplio y vivo, con una larga persistencia en boca.

Presentes en Alimentaria
P3, Nivel 0 - stand E555-6

BODEGAS GRANBAZÁN
Tremoedo, 46
36628 Vilanova de Arousa (Pontevedra)
Tel.: 986 555 562
www.agrodebazan.com

Familia Torres

"La marca de vinos más admirada del mundo según Drinks International"



Familia Torres acudirá un año más a Alimentaria, habiendo revalidado el título de *The World's Most Admired Wine Brand* que otorgan los profesionales del sector según el ranking publicado por la revista británica *Drinks International*. Allí mostrará los últimos lanzamientos, entre los que se encuentran Sons de Prades (Conca de Barberà), Bellaterra (Penedès), Camino de Magarín (Rueda), Jean Leon CF'15 (Penedès) y el espumoso Cuvée Esplendor de Vardon Kennett.

No faltarán sus vinos más preciados como Milmanda, Mas La Plana, Perpetual, Grans Muralles y Reserva Real, ni las referencias más emblemáticas de otras bodegas de su propiedad: Jean Leon en el Penedès, coronada por su Gran Reserva Vinya La Scala Cabernet Sauvignon, Bodega Magarín en Rueda, Pago del Cielo en Ribera del Duero, Torres Rioja, Pazo Torre de Penelas en Rias Baixas, Miguel Torres Chile y Marimar Estate en California.

Familia Torres dará a conocer el proyecto de recuperación de variedades ancestrales que inició Miguel A. Torres hace más de 30 años y que la quinta generación, liderada por Miguel y Mireia Torres, está impulsando con fuerza. De las más de 50 variedades de uva pre-filoxéricas que han logrado recuperar, seis muestran el potencial enológico para convertirse en grandes vinos. Son la forcada, pirene, moneu, gonfaus, querol y garró; estas dos últimas variedades ya se utilizan en el *coupage* de Grans Muralles. Estas cepas se han seleccionado, además de por su calidad, por su resistencia a la sequía y altas temperaturas, lo que las hace especialmente interesantes de cara al cambio climático, la principal amenaza a la que se enfrenta el sector del vino en la actualidad.

FAMILIA TORRES
M. Torres, 6
08720 Vilafranca del Penedès
(Barcelona)
Tel.: 938 177 400
www.torres.es

Presentes en Alimentaria
P3, stand 450

Portia Bodegas





Desde hace unos años, Portia, la emblemática bodega propiedad del Grupo Faustino ubicada en la localidad burgalesa de Gumiel de Izán, se ha convertido en la meca de la arquitectura de vanguardia en pleno corazón de la Ribera del Duero. En su afán de ir siempre más allá, ahora invita a sus visitantes a que vivan una experiencia inolvidable que aúna arquitectura, arte, gastronomía y vino. Dicha experiencia se compone de cuatro elementos esenciales. Por un lado, la arquitectura de vanguardia, con el edificio de la bodega propiamente dicho, obra de Foster & Partners. De hecho, se trata de la única bodega del mundo diseñada por el arquitecto de prestigio mundial Norman Foster. Después, el arte contemporáneo, con la muestra de esculturas del granadino José Manuel Robles llamada 'Del Mar a las Estrellas', estrenada el pasado mes de marzo. También, la gastronomía, con la propuesta que se puede disfrutar en el Triennia Gastrobar de la mano de Maher Restauración. Y, por último, la cata de sus cuatro reconocidos vinos: Portia Roble, Portia Crianza, Portia Prima y Triennia, a los que se suma ahora el nuevo Portia Verdejo de la D.O. Rueda.

"Actualmente puede visitarse la exposición de arte Del Mar a las Estrellas"

PORTIA BODEGAS
Antigua Carretera N-1, Km. 170
09370 Gumiel de Izán (Burgos)
Tel.: 947 102 700
www.bodegasportia.com

Cava Llopart





"En Llopart han hecho una apuesta importante por el enoturismo"

Llopart, elaboradores desde 1385. Hoy en día es ya la quinta generación de la familia la que está al frente. Actualmente la bodega cultiva 95 hectáreas de viñedo propio situado en el término de Subirats (Barcelona), en un emplazamiento singular que junto a unos estrictos procesos de elaboración, definen su estilo. Unos cavas artesanos fruto de producciones pequeñas (con bajos rendimientos) y muy cuidadas.

En Llopart aplican métodos de cultivo orientados a potenciar la personalidad de los vinos, como por ejemplo en el Llopart Ex Vite, un cava de larguísima crianza elaborado principalmente con xarel.lo de viñas de montaña de más de 70 años de su propia finca. El objetivo de la bodega es expresar con sus vinos y cavas la esencia de la tierra y las viñas.

Para lograrlo, al cultivo ecológico se une el uso de nuevas tecnologías.

Por otro lado, en Llopart han hecho una apuesta importante por el enoturismo, ya que consideran que a través de experiencias perfectamente diseñadas pueden dar a conocer su filosofía a quienes les visitan.

La larga trayectoria de Llopart en la elaboración de vinos y cavas también tuvo recientemente su reconocimiento por parte de la Generalitat de Catalunya, que concedió la Creu de Sant Jordi a la bodega el pasado 2017.

Presentes en Alimentaria
P3, stand C330

CAVA LLOPART
Carretera de Sant Sadurní a Ordal, Km 4
08739 Els Casots (Barcelona)
www.llopart.com

Sal Marina Ecológica La Ballena



Sal Costa lanza al mercado un nuevo producto: Sal Marina Ecológica bajo la marca *La Ballena*, una marca que pertenece al Grupo Salins, con más de 150 años de experiencia cosechando sal. Sal Costa cumple con las más exigentes normas de calidad, siendo en el año 1998 la primera empresa de sal en España que fue certificada bajo las normas ISO para sus procesos de envasado y comercialización. Además, Sal Costa, en su afán de seguir siendo pionera en calidad y ofrecer los mejores productos a sus consumidores, es la primera empresa de sal española que incorpora un sistema de limpieza óptica, que por medios físicos extrae de la sal todas las impurezas que puedan haberse introduciendo en el producto durante su proceso de recolección o en el transporte, obteniendo una sal completamente pura y natural.

La nueva *Sal Marina Ecológica* está destinada a clientes que, cada vez más, demandan productos naturales.

Se trata de sal marina obtenida por medio de procesos tradicionales y que no contiene ningún tipo de aditivo. El sol, el viento y el mar son los componentes exclusivos de este producto singular. Una sal que cristaliza por la acción del sol de manera natural, sin antiapelmazantes ni aditivos. Una sal 100% natural, sin adulterar, lo que le proporciona su color característico y peculiar. El *packaging* resalta su característica de ecológica, así como la certificación oficial de Intereco.

Es ideal para cocinar y sazonar cualquier plato.



Presentes en Alimentaria
P2, Nivel 0, F633

SAL COSTA S.L.U.
Ronda del Port, tramo VI, Km 5,5
Puerto autónomo de Barcelona
08040 Barcelona
Tel.: 902 362 554
www.salcosta.es



Vermuts Miró

Nueva imagen para el vermut de toda la vida





Ya llega la primavera y junto a ella, el buen tiempo, las ganas de salir fuera, el quedar para tomar algo... ¡Empieza la temporada del *vermuteo* por excelencia! Vermuts Miró lo celebra con una nueva imagen que presenta en la Feria Alimentaria 2018. Tras más de un siglo de tradición en el mundo del vino y presencia en más de 30 países, Miró quería renovar su imagen para alinearse con las nuevas tendencias y los tiempos digitales que corren. Para ello, encargó el rediseño de su identidad visual a la prestigiosa agencia de *branding* Coleman. "Un año y medio de trabajo codo con codo", destaca Laura Prats, la directora de marketing de Miró, orgullosa de que haya participado toda la empresa valorando la marca en diferentes encuestas; y, además, involucrando en el proceso a fuentes externas para construir la nueva imagen.

Para su director general, Carles Prats, el verdadero reto era crear una nueva imagen sin perder el valor de la amplia trayectoria histórica de la compañía. "En Vermuts Miró somos creadores de fórmulas de vinos y licores, y nos especializamos en el vermut desde hace más de 60 años. Pero entendemos que el vermut es mucho más que una fórmula. Es un ritual, un momento de felicidad, y un estilo de vida muy nuestro, que nos acompaña desde que somos jóvenes hasta que somos ancianos" apunta Prats.

Tradición sí, pero con innovación

Desde Miró apuestan por la creación de nuevos productos, "pero no estamos descubriendo solamente nuevos sabores o formatos, sino que estamos creando nuevas maneras de tomar el vermut para poder estar presentes en los distintos momentos y etapas de la vida de nuestros consumidores". Así nacieron las exquisitas *Miró Pearls*, unas *esferificaciones* muy gastronómicas de su *Vermut Reserva*. O las famosas latas de *Miró Rojo* y *VermuCola*. La familia Prats tiene claro que "nuestro propósito como marca es estar siempre presente en la vida de las personas creando nuevas fórmulas y rituales de tomar un vermut". Miró es el vermut de ayer, de hoy y de mañana. Es el de toda tu vida.

Y de esta manera se nos presenta, el vermut de siempre que te quiere acompañar también mañana, en la universidad, en la vida laboral, con los hijos, los viajes... ¡siempre!

Más información: www.vermutsmiro.com

HOMENAJE A LA CIUDAD DE REUS, ORIGEN DE LA MARCA

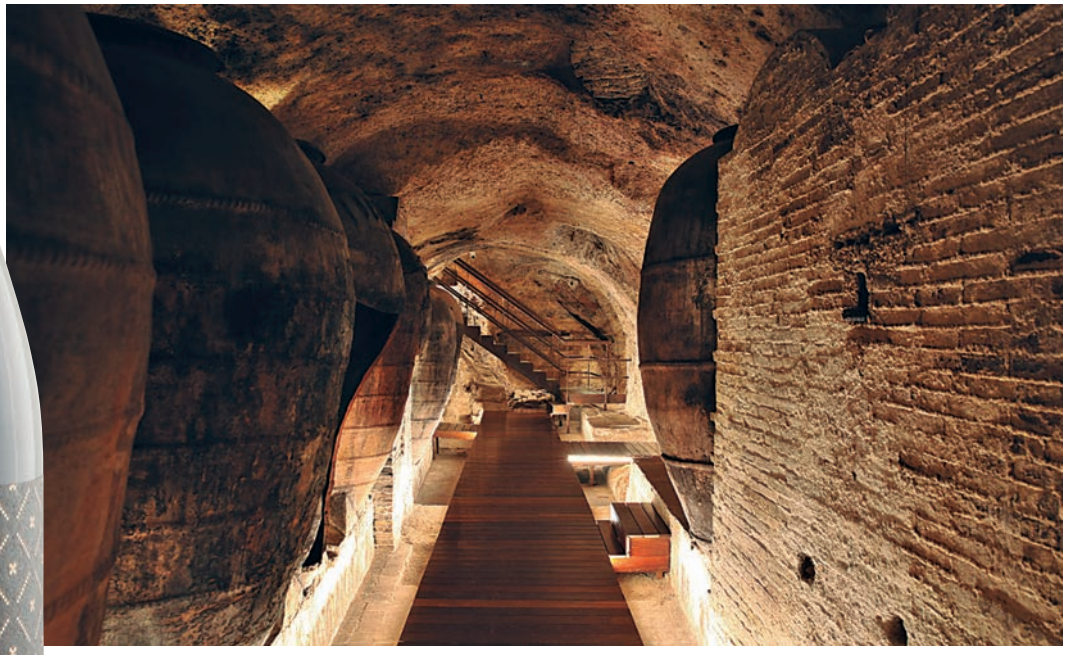
Miró es una marca muy valorada por sus clientes, por lo que la evolución debía ser muy cuidadosa y mantener un vínculo con la que ya existía, explica la agencia. Conservando la gama cromática de negros y rojos, Coleman decidió explorar nuevas rutas de diseño que partían de la identidad y orígenes de la marca. El resultado, un logotipo renovado, más dinámico y un *packaging* sofisticado y elegante, remarcando, sobre todo, la personalidad de Miró. De aquí nace la nueva botella, de vidrio oscuro, más estilizada, más ligera, sostenible y responsable con el medio ambiente. Con un fondo más ancho donde destaca la inscripción de Casa Fundada en Reus en 1914. Y la etiqueta también refleja su ADN, integrando el escudo de Reus, una rosa reconocible de forma inmediata, homenaje de este aperitivo a la ciudad que lo vio nacer. De esta forma Miró adapta su imagen a los nuevos tiempos, pero mantiene su esencia mediterránea y la combinación de más de 40 botánicos que lo hacen genuino.

Presentes en Alimentaria
P3, Nivel 0, Stand B235



Bodegas Murviedro

Presenta en Alimentaria su nuevo vino La Casa de la Seda



Bodegas Murviedro presenta en Alimentaria su nuevo vino *La Casa de la Seda* que lidera el cambio de imagen de esta bodega valenciana de cara a su nuevo proyecto estratégico. Esta nueva etapa refuerza el vínculo con la tierra y su compromiso con la viticultura biodinámica y persigue unos procesos de elaboración de mínima intervención, que fomenten el cuidado de la tierra y sus viñedos antiguos.

La Casa de la Seda es un monovarietal de bobal, elaborado bajo la D.O.P. Utiel-Requena a partir de una selección de uvas de viñas casi centenarias de la parcela El Ardal de Requena (Valencia). Destaca por su proceso de elaboración casi ancestral, para mantener la tipicidad de la variedad y tratar de reflejar todo el potencial del terruño.

El nuevo vino, llamado a convertirse en el mejor vino de la bodega, toma su nombre de la nueva Cueva Museo que Murviedro inauguró el pasado octubre en el barrio de la Villa de Requena. Nos invita a redescubrir la historia de la comarca, recordándonos que esos paisajes repletos de viñedos un día fueron centros neurálgicos de la Ruta de la Seda, llegando a convertir a Requena en el cuarto productor de seda a nivel nacional. Y fue esta industria tan potente la que hizo que, llegado el momento, los empresarios sederos invirtieran sus riquezas en el vino, al tratarse de un producto agrícola emergente como consecuencia de la crisis de la filoxera y la falta de conversión industrial. Fue así como Requena pasó a convertirse en capital vitivinícola, tal y como la conocemos hoy.

NOTA DE CATA

NOMBRE: La Casa de la Seda
D.O.P.: Utiel- Requena
VARIEDAD: Bobal
CARACTERÍSTICAS: De color rojo púrpura, intenso, en primer término despliega un aroma a fruta madura con un punto goloso que recuerda a la confitura de grosella, mezclado con hierbas aromáticas, violetas y especias como el azafrán.

Una etiqueta inspirada en los antiguos telares de seda

De hecho, su etiqueta está inspirada en la belleza de los dibujos de las antiguas telas de seda que se comerciaban durante la época de la Ruta de la Seda. A partir de un patrón floral, se combinan los *stampings* y relieves en seco, para crear una etiqueta envolvente que convierta la botella en una joya de la propia época. La etiqueta ya incorpora el logo de la nueva imagen corporativa de la bodega. El logotipo proviene del Castillo de Requena, haciendo referencia a las murallas del mismo y aportando así legado histórico y territorialidad. La botella, tipo borgoña, va acompañada de un pequeño colgante atado al cuello con un hilo de seda en el que se detalla la historia de la casa. ***Más información: www.murviedro.es***

Presentes en Alimentaria
Pabellón 3, Nivel 0, Stand F657

Astobiza

Una bodega familiar orgullosa de su dimensión





Cuando a la tierra se unen la voluntad de las personas y la tradición heredada, surgen experiencias emocionantes como la Bodega Astobiza. Ubicada en la provincia de Álava, concretamente en el Valle de Ayala, en el municipio de Oquendo, está claramente marcada por clima Atlántico con influencia Continental y dispone de microclima que aporta más horas de sol y menos tormentas. El suelo arcillo calcáreo permite mantener la cubierta vegetal todo el año, y el entorno agrícola y forestal aseguran la disposición de suelo homogéneo en el mismo paraje. A estas características naturales se suma la inquietud de una familia por elaborar vino como hicieron sus antepasados pero tratando siempre de innovar.

Las instalaciones de la bodega se levantan en 2006 –a pie de viñedo, de manera que tierra y edificio son un todo–, tras 10 años de exclusiva viticultura, desde la plantación inicial en 1996, elaborando en 2007 la primera cosecha. Desde entonces, ampliaciones en las instalaciones, incremento en la producción y expansión en el mercado han afianzado la idea original de apostar por la tierra propia y la producción asumible. En 2010 dieron el paso a mercados internacionales, comenzando la distribución en Estados Unidos, Suecia y Japón, hasta llegar a la actualidad con presencia continua en 20 países.

Además, Astobiza colabora con el arte, la cultura y gastronomía de España a través de apoyos y colaboraciones nacionales e internacionales a diversos eventos.

FILOSOFÍA

La familia Abando-Moyua formada por Xabier Abando, empresario apasionado del vino e impulsor de la bodega y Begoña Moyua, Señora de Astobiza, tienen clara la filosofía que guía su bodega: combina los elementos de la tradición vitivinícola del norte de España con las ideas innovadoras de los vinos de alta calidad del siglo XXI. Una bodega y un viñedo unidos. Viejas cepas de la variedad autóctona ondarrabi zuri, con nuevos planteamientos, antiguas fórmulas agrícolas y enológicas con un talante de continuo cambio e incesante exploración; todo ello teniendo en cuenta la tipología de suelo y el clima que otorgan el carácter diferencial a sus vinos. Y es que su filosofía también se basa en la sostenibilidad, los valores de preservación del medioambiente y de mantenimiento de la tradición, protegiendo y mimando el campo para que su fruto sea el esperado, respetando el terruño, sin técnicas invasivas y con la mínima mecanización.

Los vinos

Malkoa, Astobiza Vendimia Tardía, Astobiza Rosé y Astobiza son cuatro vinos de finca complementarios, tratados con mimo desde el momento de la vendimia hasta su consumo.

Malkoa está laborado con uva muy madura de ondarrabi zuri de una parcela con una viticultura de producción integrada, respetuosa con el medio ambiente. Este txakolí permaneció durante 20 meses en depósito ovoide de hormigón. Muestra una gran complejidad, destacando aromas especiados y balsámicos, con tonos dominantes cítricos (pomelo) y a hierbas frescas aromáticas. De marcado carácter atlántico, está dotado de una boca muy larga, fresca, potente y estructurada, pudiendo vivir muchos años en botella.

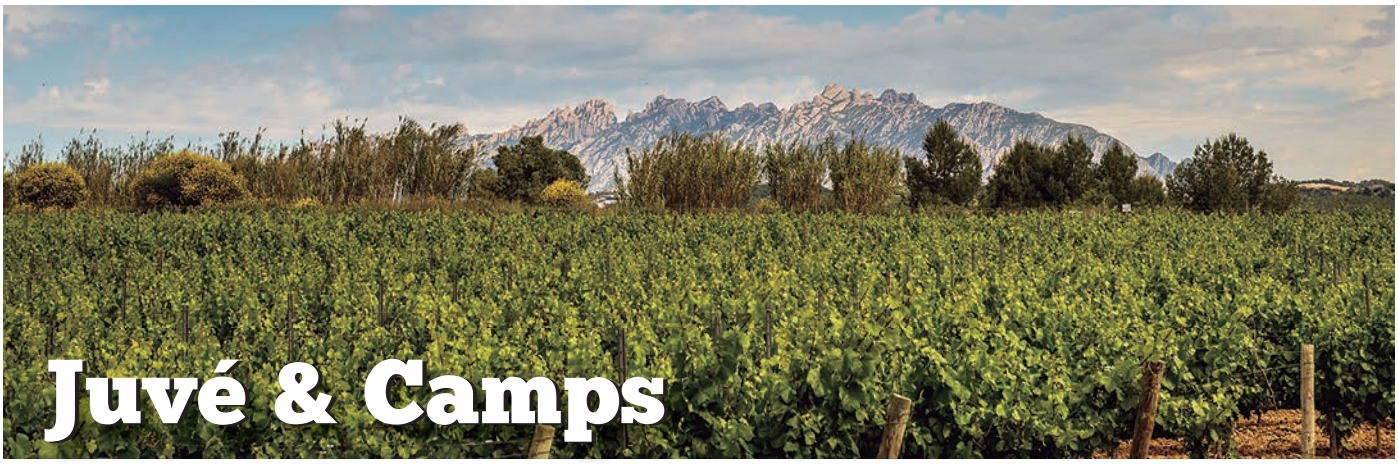
Astobiza Vendimia Tardía está elaborado con izkiriota 100% (gros manseng). Muestra nítidos e intensos aromas cítricos y amielados, ensamblados con un perfecto equilibrio en la boca, y un final largo, lleno de perfumes y sensaciones evocadoras de su lugar de origen. Consigue equilibrar la acidez propia del txakoli con el dulzor amable de la vendimia tardía.

Astobiza Rosé está elaborado al 50% con ondarrabi zuri y ondarrabi beltza. Nariz floral, notas de flores blancas y fresas. En boca es cítrico, fresco, con notas típicas varietales toques minerales y salinidad, equilibrado, intenso. Final aromático largo y persistente.

Astobiza está elaborado 100% con ondarrabi zuri. Limpio y brillante. Color amarillo pajizo con tonos verdes. Aromas varietales intensos, con notas a fruta blanca, (pera y manzana) cítricas, (pomelo) y de hueso, (melocotón). Fresco en boca, sabroso, equilibrado, final aromático largo y persistente, con leves notas amargas y minerales de carácter varietal y marcadas por el suelo de cultivo.

Más información: wwwastobiza.es

Presentes en Alimentaria
P3, E570



Juvé & Camps

Apuesta constante por la elaboración de vinos y cavas ecológicos

El compromiso de Juvé & Camps con el territorio es su principal misión, por ello realiza una viticultura completamente ecológica para la elaboración de sus vinos y cavas. Desde la añada 2015 se practica una viticultura ecológica fruto de la reconversión de los viñedos que, tras tres años de adaptación, han llegado a convertirse en uno de los viñedos familiares ecológicos más importantes de Cataluña con 271 hectáreas. Desde entonces, el cuidado y atención de las diferentes variedades han remarcado la calidad aromática de sus mostos y vinos observándose un carácter más mediterráneo en todas sus añadas, que dan lugar a vinos y cavas con volumen, permanencia y frescor.



Este proceso de reconversión para llegar a ser ecológico ha supuesto una importante apuesta por parte de la bodega para poder transmitir en sus cavas y vinos de manera más pura el paisaje que les rodea. De esta forma, se han realizado los cambios precisos de las prácticas agrarias y reestructurado del viñedo, eliminando el uso de insecticidas y herbicidas. Para neutralizar y combatir las enfermedades de la vid producidas por hongos solo se utilizan productos orgánicos, autorizados por la normativa. A su vez, periodos de hasta 7 años de barbecho permiten que la tierra descanse y se recupere. El resultado: uvas sanas, equilibradas y de máxima calidad.

Juvé & Camps se convierte en un viñedo familiar ecológico que garantiza la calidad superior de sus mostos, viendo que desde la bodega las diferentes variedades expresan una gran madurez, intensidad y fidelidad a su carácter. La transición de una viticultura integrada –implantada desde 2010– hacia la ecológica ha supuesto un reto para Juvé & Camps, invirtiendo en infraestructuras para su adaptación.

La filosofía de Juvé & Camps relaciona conceptos clave como el cuidado y respeto por la naturaleza y el ecosistema, las prácticas amables con el medio ambiente y la búsqueda constante del beneficio de las variedades y de la tierra para lograr ofrecer la expresión más absoluta del paisaje a través de los mostos.

Desde 2017, la bodega cuenta con la certificación de cava de Paraje Calificado en la añada 2007 de *La Capella*. Esta distinción de calidad remarca la exclusividad de los cavas que se diferencian por su trazabilidad, desde el proceso que viven en la viña, la vendimia manual, su cuidada elaboración y posterior crianza.

La Capella es un cava fruto de la inquietud de la familia Juvé en la constante búsqueda de la excelencia. Realiza 108 meses de crianza sobre lías finas, con una producción limitada de 3.000 botellas. Estructura, complejidad y un frescor sorprendente son las señas de identidad de este excepcional cava. Destacan las notas de madurez y al mismo tiempo de frutas blancas, un balsámico excitante y unas notas de pastelería fina y frutos secos. En boca es fino, elegante y con una maravillosa integración del carbónico; finura, madurez y equilibrio son algunas de las características de este gran cava. ***Más información: www.juveycamps.com***

VENTAJAS PARA LOS CONSUMIDORES

El camino hacía los vinos y cavas ecológicos no solo es positivo para el entorno en el que se encuentra la bodega sino que también supone muchos beneficios para los consumidores. Entre otras ventajas, el consumo de vino ecológico contribuye a reducir la obesidad y el sobrepeso, mejora el funcionamiento del cerebro previniendo la demencia, ayuda a liberar endorfinas, previene problemas cardiovasculares y reduce el riesgo de padecer cáncer, siempre que se consuma de manera moderada.

Presentes en Alimentaria
P3, Nivel 0, Calle D stand D447





Castell d'Or

Impulso al mercado exterior

Castell d'Or afronta Alimentaria con la voluntad de consolidar todavía más su presencia internacional. Los últimos meses ha obtenido premios internacionales y ha estado presente en *Prowein* y en misiones comerciales en Bélgica y en los Estados Unidos.

La empresa Castell d'Or, que elabora y comercializa cavas, vinos y aceites de diferentes denominaciones de origen de Cataluña, ha empezado el año con fuerza impulsando la presencia de sus productos en algunos de sus principales mercados de interés, como Alemania, Bélgica, Japón y los Estados Unidos. Los cavas y vinos de Castell d'Or están presentes en 36 países.

Alimentaria es una feria clave para Castell d'Or, un certamen que tiene que servir para establecer contactos con clientes y futuros clientes, así como para demostrar el potencial y la calidad de sus cavas y vinos. Según su gerente, Josep Ventosa, "Alimentaria es una cita imprescindible para consolidar nuestro mercado internacional".

Castell d'Or es una empresa fundada por ocho bodegas cooperativas de Cataluña, tres de las cuales son modernistas: Cooperativa de l'Espluga de Francolí, Cooperativa de Vilarodona y Cooperativa de Barberà de la Conca. Estas tres cooperativas, además, son obras de arte construidas por figuras del modernismo catalán como Domènech i Muntaner (cooperativa de l'Espluga de Francolí) o Cèsar Martinell (cooperativas de Barberà de la Conca y de Vila-rodona), discípulos de Gaudí. Sin duda, visitar estas bodegas –por las que han pasado aproximadamente cinco generaciones de bodegueros– es cita obligada si se quiere conocer la influencia del modernismo en el cooperativismo agrario, tanto en la arquitectura como en la ideología o el pensamiento.

Más información: www.castelldor.com

Presentes en Alimentaria
P3, D-418-6

A DESTACAR

FILOSOFÍA: Elaborar cavas y vinos de máxima calidad para conseguir una amplia cartera de clientes y perpetrar la viticultura.
LOGROS DESTACADOS: Desde la creación de Castell d'Or, los vinos de la marca tienen una alta aceptación, siendo premiados en concursos internacionales y estando presentes en 36 países de Europa, América y Asia.
OBJETIVOS: Ampliar la cartera de clientes e incrementar la exportación. También incidir en el mercado local y de proximidad, potenciando las agrotiendas y el enoturismo.

NOTA DE CATA

NOMBRE: Cossetània Gran Reserva Vintage 2011
VARIEDAD: 50% xarel·lo, 30% macabeo y 20% parellada
CARACTERÍSTICAS: Es el cava insignia de Castell d'Or, un gran reserva con una crianza mínima de 36 meses. Color amarillo paja con reflejos dorados. Burbujas finas, con formación de rosario y persistencia de corona. Aroma de larga crianza y notas florales. Equilibrado, suave, delicado, buena estructura en boca y de gran complejidad. Agradable y bien equilibrado.



Viña Ijalba

Estética y ecología

Con más de 25 años desde su creación y plenamente asentada como marca, esta bodega riojana fue pionera en la recuperación de variedades autóctonas y colonizadora de nuevos terrenos recuperados para la vid. Viña Ijalba es innovación, investigación, diferenciación y protección del medio ambiente. Tiene como objetivos la mejora continua del trabajo en el viñedo –con vendimia escalonada y por parcelas– y la mejora en las elaboraciones, con una cuidada selección de barricas, adaptadas a cada una de las variedades. Además tiene dos prioridades: sigue apostando por lo ecológico y por una estética muy cuidada, ya que fue precursora de un diseño moderno en las presentaciones. Y es que la historia de Viña Ijalba es también la historia de sus creaciones. Siempre con una estética transgresora en un mundo clásico, sus etiquetas han llamado poderosamente la atención, diferenciándose claramente del resto.

Vinos jóvenes

Los vinos jóvenes representan el carácter de la tierra y la naturaleza, conceptos que se transmiten en su etiqueta. Una imagen que también refleja la primera labor de Viña Ijalba, recuperando terrenos pobres añadiéndoles tierra caliza, o como el paisaje eterno que conforma una Rioja multifragmentada en pequeñas extensiones donde el fruto del viñedo es de la mayor calidad.

Vinos con crianza

La bodega de Viña Ijalba se eleva sobre una antigua gravera. Como elemento clave, un mirador ejerce la labor para la que fue creado. Vigila, mira, observa. En las nuevas presentaciones de los vinos con crianza, al igual que ocurrirá en los varietales, se abre una ventana decidida a convertirse en una nueva firma de Ijalba. Un elemento de nuevo diferenciador que se apoya ahora claramente en la descripción del vino. Una ventana a través de la que es posible asomarse al interior de la botella, al interior del vino. Y en ese interior vemos el ensamblaje entre las diferentes variedades, el cuerpo que les otorga el roble, la redondez de sus acabados, los aromas tostados, los sabores que se concentran en un pequeño sorbo.

Vinos varietales

Los vinos varietales (tempranillo blanco, maturana blanca, graciano y maturana tinta) nos transportan a través de su diseño a un mundo orgánico, natural, donde la belleza se hace patente. Un patrón donde reina la concordia. La etiqueta se ha realizado a modo de jardín. Todos tienen en común la presencia floral tan acorde a la descripción de estos vinos donde la variedad alcanza su máximo esplendor. La diferencia procede del pequeño animal que las acompaña. Cada uno por su razón. Cada uno por su motivo.

Más información: www.ijalba.com

Presentes en Alimentaria
Pabellón 3, Nivel 0, Stand E-501-2

Bodegas y Viñedos El Soleado

Vinos maduros, equilibrados y llenos de cuerpo hechos con amor



Bodegas y Viñedos El Soleado ofrece vinos maduros, equilibrados y llenos de cuerpo hechos con amor y cuidado. El trabajo duro de la nueva generación se ha traducido en vinos con un estilo moderno sin olvidar la tradición de la compañía. La calidad de estos vinos ha sido reconocida en más de 20 países del mundo. Los elabora en cuatro zonas caracterizadas por su corte moderno y peculiar, vinos para el nuevo mundo elaborados siguiendo la tradición pero de una manera única, esta singularidad marca la diferencia, como sus Yeclas: *Biógrafo*, un *coupage* de monastrell y garnacha que atesora todas las virtudes del viñedo y del terroir. O el *Bienamado*, que combina la monastrell, con syrah y merlot, un vino más moderno y espectacular.

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

La Ribera del Júcar con los *Equitez*, tempranillos que resumen el principal objetivo de El Soleado: la calidad y el cuidado por los detalles, adaptándose a las nuevas necesidades pero sin abandonar la tradición, manteniendo los aromas, los recuerdos y las variedades. Y los Toro, *Tabi* y *Caray*, el mejor exponente de los sentimientos que pretenden evocar en cada una de las botellas que salen de las bodegas El Soleado, para que las personas que se acerquen a ellas puedan disfrutar plenamente.

Una oportunidad única de catar sus vinos, especialmente los que han sido premiados recientemente es visitar su stand en Alimentaria.

Más información: www.elsoleado.com

Presentes en Alimentaria
P3, D-402
(stand institucional de Castilla La Mancha)

LOS EJES QUE GUÍAN LA FILOSOFÍA DE ESTA BODEGA

- **Tradición, innovación y potencial de futuro.** Bodegas y Viñedos El Soleado lleva hasta ahora cuatro generaciones elaborando vinos en Castilla La Mancha, Toro y Castilla y León. Muchos años de experiencia y dedicación con un gran entusiasmo, junto a una actitud innovadora, ha convertido a esta bodega bodega en una de las más completas, atractivas y con más potencial de España.
- **El suelo y el clima.** El complejo tipo de suelo de arena y arcilla, su altitud sobre el nivel del mar de entre 620 y 750 metros, y un clima continental extremo con influencias atlánticas, hacen que los vinos sean únicos, poderosos, de gran tanino y equilibrados, como un hombre fuerte con un carácter suave.
- **En Expansión.** Han creado una asociación de Bodegas en Rioja, Yecla, Castilla la Mancha y Aragón. En total 6 bodegas han formado el nuevo grupo, más de 100 productos, listos para expandirse a todo el mundo.

VINOS PREMIADOS QUE SE PODRÁN CATAR EN ALIMENTARIA

OTRO DE OTRO: Mención en el Concurso Nacional de Pequeñas D.O.'s

EQUITEZ RESERVA 2013: Mención en el Concurso Nacional de Pequeñas D.O.'s y Bacchus de Oro

800 METROS MONASTRELL: Medalla de Oro en Mundus Vini

CARAY VIÑEDOS SELECCIONADOS 2013: Medalla de Oro en Mundus Vini

BIÓGRAFO 2016: Bacchus de Oro





Marrugat Brut Nature Millésime 2011

Bodegas Pinord presenta el mejor cava de España en Alimentaria







Entre las referencias del portfolio de Bodegas Pinord que podrán catarse en la feria se encuentra el cava Marrugat Brut Nature Millésime 2011. Un cava que el pasado año se alzó con el máximo galardón de la 48ª edición del prestigioso concurso *International Wine & Spirit Competition 2017*, en el que participaban las principales bodegas dentro de la D.O. Cava. Ganó, además, con una puntuación superior a 93 puntos, convirtiéndose así en el *Mejor Cava del Año*.

Bodegas Pinord posee más de ciento cincuenta años de tradición vitivinícola en el Penedès. Su historia se remonta a cuando en su propiedad de Sant Cugat Sesgarrigues, la familia Tetas comenzó a elaborar vinos blancos y tintos, procedentes de uvas de cultivo propio, que ya entonces se elaboraban y criaban siguiendo los tradicionales métodos artesanales propios de la zona. Aunque no es hasta 1942, cuando Josep Maria Tetas creó la actual bodega, instalándola en Vilafranca del Penedès, a tan sólo cuatro kilómetros de la finca original.

Hoy día Bodegas Pinord elabora sus vinos y cavas con los métodos tradicionales y artesanales de sus antepasados, junto con la tecnología más puntera y un exigente equipo de profesionales. En los últimos años, Bodegas Pinord se ha establecido en otras D.O. y ha apostado por la agricultura ecológica. Generación tras generación, la filosofía de la familia Tetas se resume en: tradición familiar, espíritu pionero e innovador, amor por la tierra y pasión por el buen vino.

Bodegas Pinord está presente en los cinco continentes y, el número de nuevos países que tienen sus vinos y cavas se incrementa, año tras año. Actualmente, Pinord está presente en más de 45 países del mundo.

Para conocer mejor esta bodega lo ideal es acercarse a sus instalaciones ya que Pinord abre sus puertas a todo aquél que quiera conocer su bodega, sus viñedos y sus productos. Realizan visitas guiadas a sus bodegas del Penedès y del Priorat, organizan catas y, quién quiera profundizar más en la elaboración del vino, puede realizar trabajos en las viñas. Quienes se animen a visitarlos, conocerán de primera mano los principios de la agricultura ecológica, sus inicios y sus productos. Una primera toma de contacto puede ser en Alimentaria, pasándose por su stand para conocer las novedades.

Más información: www.pinord.es

Presentes en Alimentaria
P3, Nivel 0, stand D463



NOTA DE CATA

NOMBRE: Marrugat Millésime 2011
VARIEDAD: Macabeo, parellada y xarel·lo
CARACTERÍSTICAS: Color amarillo paja brillante con finas burbujas. Aroma de crianza que le confiere mucha personalidad. Conserva aún gustos varietales, mezclados con los de crianza, en 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. Marida con arroces mixtos, aves, caza, carnes trojas, frutos secos, jamón curado, mariscos y pescados en salsa.

LOS VINOS

- Vinos de Aguja
- Diorama – D.O. Terra Alta
- Pinord – D.O. Penedès
- P. Rosqueira – D.O. Rías Baixas
- Marrugat – D.O. Cava
- Vinos de Postre
- Mas Blanc – D.O.Q priorat
- Destilados
- Vaquos – D.O. Ribera del Duero
- Gran Chef – Vino para cocinar
- Vaquos – D.O. Rueda
- Vinos Kosher



Detalle del Área Italia en la edición de 2016 de Alimentaria

Área Italia

Las excelencias del sector agroalimentario 'made in Italy'

Es la segunda vez, después de la exitosa edición de 2016, que la Cámara de Comercio e Industria italiana para España (CCIS) y la Cámara de Comercio Italiana Barcelona (CCIB) gestionan conjuntamente un área expositiva dedicada a las excelencias del sector agroalimentario *made in Italy*.

El *Área Italia* contará con la presencia de 17 empresas en una superficie expositiva total de 270 m².

En la misma *Área Italia*, las dos Cámaras organizan un amplio programa de actividades para la promoción de la cocina y productos gastronómicos italianos: *showcooking*, *master class*, presentaciones y degustaciones de productos durante los 4 días de la feria.



Listado de expositores y productos

- **NEGRINI:** Productos gastronómicos italianos de alta calidad
- **LAMERI:** Cereales
- **SALUMIFIO VITALI:** Jamones curados y embutidos
- **MASTER:** Gnocchi frescos (refrigerados)
- **BRAZZALE:** Quesos y mantequilla
- **SIMONINI INDUSTRIA SALUMI:** Jamón cocido, mortadela, salami, tocino...
- **ORTO MEDITERRANEO:** Conservas vegetales y olivas
- **CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA PARA ESPAÑA / CÁMARA ITALIANA DE BARCELONA**
- **FIASCONARO:** Panettones y colombe artesanos, turrones sicilianos, mermeladas y confituras, cubaita (dulce navideño) y miel
- **MOLINO DALLAGIOVANNA:** Harinas
- **EUROSUD CATALDI:** Vitrinas de madera
- **DISTILLERIA MARZADRO:** Grappa y licores
- **LODI EXPORT:** Arroz, harinas y embutidos
- **PRINCIPATO DI LUCEDIO (AZIENDA DI LODI EXPORT):** Arroz, pasta, galletas, cereales, legumbres y harina
- **T&C TARTUFI:** Trufas
- **ICAF:** Café
- **FATTORIE UMBRE:** Salsas
- **PASTA ZARA:** Pasta, salsas preparadas, tomates pelados, aceite de oliva y vinagre balsámico, harina y arroz

Presentes en Alimentaria
P2, stand E533

1914 CAMERA COMMERCIO ITALIANA PER LA SPAGNA
CAMERA ITALIANA BARCELONA

CCIS
Tel.: 915 900 900
ferias@italcamara-es.com
CCIB
Tel.: 933 184 004
ferias@camaraitaliana.com



Jamones Aljomar

Tributo Don Alfonso y Martín Berasategui, la excelencia del 25 aniversario



El Grupo Aljomar celebra este año su 25 aniversario y lo hace con dos grandes abanderados, dos nombres propios que representan la calidad, el saber hacer, el prestigio y la tradición: *Tributo Don Alfonso*, su marca *premium* y su embajador de lujo Martín Berasategui.

El afamado chef, que cuenta con 8 estrellas Michelin y 18 Diamantes AAA entre otros muchos reconocimientos profesionales, se ha unido a la gran familia como *Embajador de Lujo* para difundir las excelencias de las carnes y jamones ibéricos de bellota Aljomar y llevarlos a lo más alto de la gastronomía nacional e internacional.

Y a la cabeza de Jamones Aljomar está su fundador Don Alfonso Sánchez, quien selecciona personalmente los cerdos ibéricos de bellota que pasan a 'vestir' su etiqueta dorada. Animales criados en libertad en las mejores dehesas del oeste de nuestro país, alimentándose de los recursos naturales que ofrecen la naturaleza, en el mejor ecosistema posible, y, por supuesto, con lo mejor de la montanera: la bellota. Su pasión por la naturaleza, por el cerdo ibérico de bellota y su vocación por extender estos productos más allá de su tierra, le llevan a dedicarse a la comercialización y producción del ibérico hace más de cuatro décadas.

GAMA DE PRODUCTOS

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

Ambos comparten algo más que pasión por el ibérico. Están unidos por una forma de trabajar y de valorar a quiénes trabajan con ellos, porque comparten la idea de que el éxito de los grandes proyectos es la suma los pequeños detalles, del esfuerzo y el trabajo constante.

La excelencia de los productos del cerdo ibérico Aljomar adquiere su máxima expresión en *Tributo Don Alfonso*, donde cada detalle es minuciosamente cuidado, pensando en los más selectos paladares.

Por eso la marca está presente en los mejores restaurantes de España y se ha ganado la admiración del más relevante de los cocineros españoles, Martín Berasategui. El genio de la gastronomía española ofrece desde hace tiempo en su carta del restaurante Lasarte, *Tributo Don Alfonso*, su referencia en jamón *premium* de máxima calidad. Un producto extraordinario y de producción limitada. Por su escrupuloso proceso de elaboración, sólo unas pocas piezas salen al mercado. Cada jamón certificado al estilo *Tributo* lleva escrito a mano por su creador el número de pieza. Incluso algunas no se sacan a la venta. Su destino son eventos y ocasiones especiales.

Más información: www.aljomar.es

EN LOS RINCONES GOURMET DE TODO EL MUNDO

***Tributo Don Alfonso* está presente en los mejores rincones gourmet del país (Barcelona, Madrid, Marbella, Ronda o San Sebastián), restaurantes y establecimientos de alto nivel cuidadosamente seleccionados. Pero su sabor ha traspasado fronteras: en Francia, Suiza, China, Japón, Singapur, Sudáfrica, Méjico... ya conocen este producto con un sabor y aroma natural tan único.**

Presentes en Alimentaria
P5 (Intercarn), Calle D, stand 402

ENTREVISTA AL PRESIDENTE Y CONSEJERO DELEGADO DE FÉLIX SOLÍS AVANTIS:

Félix Solís Yáñez

"Nuestro objetivo a corto plazo es ir ganando mercados y llevar el vino español a cualquier rincón del mundo"





Nacido en Villanueva de los Infantes (Ciudad Real) en el año 1945, a los 18 años empezó a trabajar en la bodega familiar fundada por su padre, Félix Solís Fernández. Fue pionero en la exportación de vino de Valdepeñas y uno de sus principales logros ha sido consolidar un proyecto familiar y transformarlo en una empresa profesionalizada de proyección internacional y con futuro.

Félix Solís comenzó siendo una pequeña bodega familiar y hoy día está entre las seis mejores bodegas del mundo. ¿Qué ha sucedido en estos años para convertirse en lo que son hoy día?

Somos una empresa cien por cien familiar, propiedad de cuatro hermanos, y en la cual uno de ellos se encarga de la gestión. Desde nuestros inicios hemos realizado una importante apuesta por las modernas técnicas de distribución y la exportación. Nuestra actividad en la exportación comenzó en los años 60, no ha sido una novedad de los últimos años. Este hecho nos ha permitido forjarnos una imagen de empresa internacional y con experiencia. A la hora de acometer nuevos proyectos y aventurarnos en nuevos mercados siempre hemos hecho gala de nuestra falta de complejos, pero sin perder la cautela. Constantemente realizamos planes de inversión en instalaciones, comercialización y marketing teniendo muy presente la mentalidad de servicio al cliente, que también nos ha forjado una buena imagen frente a nuestros compradores.

Nuestro próximo desafío es la apertura de una bodega en Chile

Asimismo, la inversión en otras denominaciones de origen fuera de La Mancha, nos ha proporcionado una gama completa de productos de las principales DO's del país. Para nosotros es importantísimo tener la gama correcta de productos.

Félix Solís está presente en 120 mercados diferentes. ¿Cuál ha sido su estrategia para responder a las demandas de los diferentes mercados de forma eficiente?

Cada mercado es diferente por su estructura de distribución y exige estrategias de adaptación de recursos: adecuando los productos tanto en presentaciones como en calidades, pensando en el marketing oportuno para cada país y modificando nuestra distribución teniendo en cuenta, tanto la distribución tradicional (productor-importador-*retail*), como el *retail* directo.

Por otro lado hemos sido pioneros en la multinacionalización de empresas vinícolas en España, pues contamos con filiales en los principales mercados de referencia mundial como EE.UU, Reino Unido, Ja-



¿Cuáles son sus nuevos retos para el futuro?
Nuestro objetivo a corto plazo es ir ganando mercados y llevar el vino español a cualquier rincón del mundo.
En la actualidad nuestra mirada está puesta en el exterior. Nuestro próximo desafío es la próxima apertura de la bodega de Chile que iniciará su actividad en la vendimia de 2019 en la zona central del país, en el Valle de Cachapoal, a unos 100 km al Sur de Santiago de Chile. Tendrá una capacidad de producción de 35 millones de litros y arrancará su producción en el mes de febrero del próximo año.

Presentes en Alimentaria
P3, Stand 458



pón o Alemania, gestionados todos ellos por equipos comerciales expertos en el sector.

¿Dónde están situadas sus bodegas?
Félix Solís avantis tiene bodegas en las Denominaciones de Origen de Valdepeñas y La Mancha bajo el sello de Félix Solís S.L., y en las Denominaciones de Origen de Rueda, Ribera del Duero, Rioja, Toro y Rías Baixas con la marca Pagos del Rey S.L.

MARCAS QUE REPRESENTAN LOS VINOS DE FÉLIX SOLÍS AVANTIS

ALTOS DE TAMARON D.O. Ribera del Duero – Pagos del Rey
ANALIVIA D.O. Rueda – Pagos del Rey
ARNEGUI D.O.Ca. Rioja – Pagos del Rey
BAJOZ D.O. Toro – Pagos del Rey
BLUME D.O. Rueda – Pagos del Rey
CALIZA D.O. La Mancha – Félix Solís
CAÑO D.O. Toro – Pagos del Rey
CASA ALBALI D.O. Valdepeñas – Félix Solís
CASTILLO DE ALBAI D.O.Ca. Rioja – Pagos del Rey
CASTILLO DE SOLDEPEÑAS Vino de la Tierra de Castilla – Félix Solís
CENTOLA D.O. Rías Baixas – Pagos del Rey
CONDADO DE ORIZA D.O. Ribera del Duero – Pagos del Rey
CONSIGNA Vino de la Tierra de Castilla – Félix Solís
DIEGO DE ALMAGRO D.O. Valdepeñas – Félix Solís
FRISSÉ Vino Frizzante
HEREDAD DE ALTILLO D.O.Ca. Rioja – Pagos del Rey
LOS MOLINOS D.O. Valdepeñas – Félix Solís
MARQUÉS DE ALTILLO D.O.Ca. Rioja – Pagos del Rey
MONTEFRÍO D.O. La Mancha – Félix Solís
ORQUESTRA Vino de la Tierra de Castilla – Félix Solís
PEÑASOL Vino de la Tierra de Castilla, Mosto y Sangría – Félix Solís
PRÓSPERO Vino Espumoso
PULPO D.O. Rías Baixas – Pagos del Rey
SENTERO D.O. Toro – Pagos del Rey
SOLDEPEÑAS Vino con I.G.P.
SOLIERA D.O. La Mancha – Félix Solís
VIÑA ALBALI D.O. Valdepeñas, Frizzante, Low Alcohol, Espumoso – Félix Solís
VIÑA SAN JUAN D.O. La Mancha – Félix Solís

Comer en **Barcelona**



Chefs participantes en Passeig de Gourmets

Foto: Mahala Nuuk

Una ciudad tan dinámica como Barcelona absorbe todo tipo de tendencias, también gastronómicas. Y no solo las acoge sino que a veces las crea, las adapta, las redimensiona o las populariza. Además, los chefs tienen en la capital catalana una fuente siempre viva de inspiración, no olvidemos que estamos hablando de una de las ciudades europeas más modernas y cosmopolitas.

A continuación, un esbozo de nuevas aperturas y la mención de algunos clásicos que siempre son una apuesta segura a la hora de elegir mesa y mantel. Texto: Laura Morales

Si quieren comer bien les recomendamos dos zonas de la ciudad en la que en los últimos tiempos se han concentrado con una gran variedad de propuestas para todos los bolsillos: Paseo de Gracia y Paseo Sant Joan. Dos grandes arterias paralelas que tienen mucho que ofrecer a nivel gastronómico.

Paseo de Gracia

Se extiende desde la Diagonal hasta la Plaza de Cataluña. Un paseo conocido hasta ahora por dos motivos: sus tiendas de lujo y sus edificios modernistas como La Pedrera o La Casa Batlló. Sin embargo, ahora quiere potenciar su vertiente gastronómica, por eso el pasado mes de marzo se celebró con gran éxito la primera edición de *Passeig de Gourmets*, un festival gastronómico que ha superado todas las expectativas de asistencia en los restaurantes participantes, consolidándose como una cita gastronómica indiscutible en la ciudad, que seguro repetirá en 2019. En esta edición participaron el Hotel Alma (Res-

Marcando tendencia



taurante Jardín del Alma), Bocagrande, Cafè de La Pedrera, Hotel Casa Fuster (Galaxó), Hotel Claris (La Terraza del Claris), Farga Diagonal, La Vinoteca Torres, Majestic Hotel & Spa (Restaurant del Majestic), Mandarin Oriental Barcelona (Moments, Blanc y Banker's Bar), Monument Hotel (Restaurant Lasarte y Restaurant Oria), Mordisco, Hotel Omm (Roca Moo y Roca Bar), El Principal de l'Eixample, Solomillo, Hotel The One Barcelona (Somni Restaurant & Coctelería) y Tragaluz. Además de estos locales ya consolidados, en el Paseo de Gracia encontramos nuevas aperturas, como por ejemplo Nubar, del Grupo Costa Este, emplazado en el número 53.

Paseo Sant Joan y calles adyacentes

Sin duda el Paseo Sant Joan –y las calles adyacentes– es una de las zonas emergentes de la ciudad a nivel gastronómico, donde no dejan de abrirse locales. Desde la Diagonal hasta Arc de Triomf, hay infinidad de propuestas.

Uno de los primeros establecimientos que abrió sus puertas e inició la revolución gastronómica de este Paseo fue la Granja Petit Bo (en el número 82). Desayunos, comidas y excelente café y dulces son sus grandes bazas. La revolución se consolidó con el vecino Chicha Limoná (en el núemro 80) que es restaurante, bodega de vermut, tienda y pizzería. Hace aproximadamente un año y medio abrió Café Buho. De estética neoyorkino-industrial, ofrecen desayunos y *brunchs* con cocina ininterrumpida y es, además de café, restaurante y coctelería. En su amplísima carta se incluyen unas cuantas opciones vegetarianas.

Por otro lado, El Viti Taberna (en el número 62) es ideal para tomar un buen vermut con una oferta gastronómica de platillos para acompañarlo. Y si queremos comer de mesa y mantel entonces Hofmann Bistrot (en el número 36), es una apuesta segura. Si por el contrario, preferimos algo rápido e informal podemos optar por las hamburguesas de Goiko Grill (en el número 58) o Timesburg (en el número 47). Otra opción de comida rápida de calidad que ha abierto además hace poco en el número 56 es Parking Pita. Los productos con los que trabajan son

Bicnic



Ca L'Isidre





Restaurante Pla



de proximidad y de temporada y el pan de pita es de elaboración propia.

Y si lo que buscamos es un menú de mediodía con una excelente relación calidad-precio también podemos también buscar en las calles adyacentes al Paseo. Por ejemplo, los menús que ofrece Tento (Consell de Cent, 429, esquina Paseo Sant Joan), para tomar allí mismo o para llevar. Otra buena opcioón en la que destaca la frescura de los productos de mercado que utilizan para sus menús y el trato sencillo y eficaz de su personal es Vivant (Consell de Cent, 394). Y si buscamos algo que responda a la palabra 'chic' entonces debemos encaminar nuestros pasos a la siguiente esquina (Consell de Cent con Girona) donde encontramos el restaurante Betlem, con su coqueta terraza de estilo parisino y su 'hermano' (es de los mismo dueños) Bicnic, que ha abierto recientemente.

Aperitivo, tapeo, vermut y vinos a copas

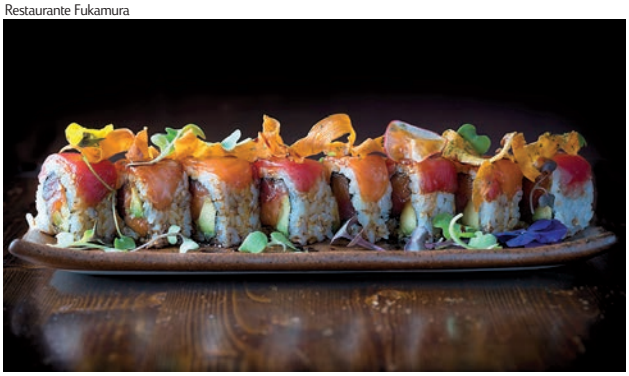
Muchos son los locales donde tomar el aperitivo y el vermut, tapear y degustar unos vinos a copas. Entre ellos les recomendamos un clásico: Vermutería Loú, situada en el emblemático barrio de Gracia y tres novedades: Tribut (ideal para tomar grandes vinos a copas junto a picoteo de calidad), Labarra Midtown y Terraza Aperol. Labarra Midtown, abierto hace apenas dos meses en el número 231 de la calle Rosselló, sigue la misma propuesta gastronómica y de experiencia que los otros dos establecimientos del grupo: buen producto, sencillez, originalidad y ambiente moderno y con estilo propio. La carta, con más de un centenar de opciones, se basa en pintxos vascos, tapas y platos para compartir. La otra novedad es que Barcelona ya tiene su Terrazza Aperol Spritz. Un espacio privilegiado situado junto al mar en la mejor zona del Puerto, que abrirá los 365 días del año con horario ininterrumpido de 9 de la mañana a 1 de la madrugada y que dará mucho que hablar. Ideal para disfrutar de un rico aperitivo italiano y de una extensa carta de tapas típicas italianas.

Con trayectoria

Destacamos cinco opciones entre las muchas con solera de la ciudad: L'Olivé, Bodega Sepúlveda y Brasserie Flo, de los que les hablamos más ampliamente en este mis-



Restaurante Fukamura



En Barcelona lo suyo sería comer cocina con aires mediterráneos pero los fans de la cocina asiática lo tienen fácil

Oishii Ramen Street



Aires de Oriente

Es cierto que en Barcelona lo suyo sería comer cocina con aires mediterráneos pero los fans de la cocina asiática lo tienen fácil. Entre las nuevas aperturas destacan Odkhuu's Kitchen, Fukumura y Oishii Ramen Street.

Odkhuu Kitxen se encuentra en la zona del mercado del Centre Comercial Glòries, y está al mando de Odkhuu Erdenebayar, conocido por su participación en *Masterchef*. Odkhuu es mongol y ha inventado el novedoso *spanish ramen*, es decir, aporta un toque asiático a sopas españolas de toda la vida como el cocido madrileño, la escudella catalana o el caldo gallego.

Otra sugerencia es la nueva aventura en solitario del maestro Daisuke Fukamura –que se dio a conocer en Espai Kru, Icho y Shibui– que ha iniciado en un pequeño y acogedor restaurante japonés en Gracia (Còrsega 479) en el que busca reencontrarse con la cocina tradicional de Japón con influencias mediterráneas y un trato mas cercano al cliente.

Finalmente, Oishii Ramen Street, llega con una propuesta realmente novedosa en la ciudad. 'Oishii' en español quiere decir 'delicioso' y eso es lo que los responsables de este nuevo restaurante ubicado en Rda. Sant Pere, 26, quieren que sus clientes piensen tras degustar sus especialidades "callejeras". Porque Oishii Ramen Street nace con el espíritu más "urbanita" y "callejero" de la gastronomía nipona.

El restaurante cuenta con dos espacios: una entrada más informal y con vistas a la cocina, para comer algo rápido en la barra, o en las mesas con taburetes hechos de cajas de botellas, y un comedor más amplio, donde incluso se pueden adaptar las mesas para grupos.

Comida *healthy*, para veganos y celíacos

Hetta "una gastronomía libre de ataduras" como la definen sus creadores, ha abierto en el Pasaje Marimón, donde anteriormente se ubicaba Celeri y está impulsado por Tribu Woki. Su nombre, que significa calor en sueco, hace alusión a una carta viva de 9 productos de temporada. El comensal puede, para cada uno de ellos, elegir entre distintas temperaturas de cocción dibujando así su propia experiencia gastronómica.

Por otro lado, Salad Market es un concepto de bar/restaurante basado en la calidad y frescura de los alimentos y la creatividad con la que podemos hacer realidad nuestras propias combinaciones a partir de más de 50 ingredientes y todos los aliños imaginables. Ubicado en la calle Europa de Barcelona, a 200 metros del centro comercial L'Illa Diagonal número; Ca L'Isidre, cuyo propietario Isidre Gironès –con más de sesenta años de experiencia en el sector de la restauración–, ha recibido el Premio Nacional de Gastronomía en reconocimiento a los 48 años que lleva al frente del emblemático restaurante que fundó junto con su esposa Montserrat Salvó en 1970; y Restaurante Pla, que con 20 años de historia, se ha convertido en un lugar único en el corazón del Gótico gracias a su cocina de confluencias culturales, con sabores sorprendentes, y a su entorno bohemio y cálido.

CARIBEÑOS: NUEVA TENDENCIA

Tras los mexicanos y peruanos parece que la nueva tendencia en Barcelona son los caribeños y, entre ellos, los venezolanos. Los que quieran estar a la última en tendencias gastronómicas o quieran sentir –virtualmente– la brisa caribeña en una ciudad mediterránea como es Barcelona deben visitar El Tarantín (Aribau, 186), Eat Caribbean (Montserrat, 4), Medio o Pinto (Calvet, 27), Caña de Azúcar (Muntaner, 69), Macondo (Còrsega, 206), Trópico BCN (Marquès de Barberà, 24) y Puerto Plata (Carrer del Tragí, 1). Gracias a estos establecimientos podremos probar auténticas arepas venezolanas o chicharrones hondureños sin cruzar el Atlántico. Todos ellos tienen en común el uso de productos típicos de aquellas latitudes como el plátano frito, la yuca, los frijoles o la fruta de la pasión.

Salad Market





Tento



Restaurant Windsor

Hetta



gonal, está revolucionando los placeres del desayuno y la comida rápida convirtiendo en apetecibles y económicas las opciones más saludables.

Otra buena opción *veggie* es la oferta gastronómica de Tento que es, sin lugar a dudas, una de las más equilibradas y variadas del sector de la restauración *good fast food*. Cuenta con más de 120 referencias, basadas siempre en los pilares de la dieta mediterránea, que se renuevan mensualmente. Además, ahora Tento ha creado en sus *corners* la sección *vegan meals*, con 40 platos para veganos y ovo-lácteo vegetarianos.

Entre su oferta de primeros y segundos platos, Tento también ha incorporado una selección de recetas elaboradas con productos de certificación ecológica.

Y un clásico de la ciudad como es Windsor –especializado en cocina catalana actualizada– acaba de estrenar nuevas creaciones culinarias para veganos, vegetarianos, crudiveganos, celiacos e intolerantes a la lactosa. Por ejemplo, encontramos el *carpaccio de alcachofas de El Prat*, el *arroz ahumado de verduras* o el *falso steak tartar* (como el de carne, pero sin carne), un sorprendente y divertido plato ovolacteovegetariano que se prepara con remolacha.

Italianos

A dos apuestas seguras como son Piazze d'Italia (Casanova, 94) y Ristorante Margherita (Rosselló, 253) se han sumado recientemente dos nuevas propuestas: Vapiano y Macchina Pasta Bar. El pasado enero abrió sus puertas en Barcelona el primer local de la cadena internacional de restaurantes Vapiano. Una propuesta de comida italiana de calidad, con pasta fresca, salsas y postres elaborados cada día y pizzas recién horneadas, que destaca como nueva fórmula de restauración en la que los platos se crean de acuerdo a los gustos totalmente personalizados de cada cliente. Por su parte, el grupo de restauración Macchina Group también estrenó a principios de año Macchina Pasta Bar en el número 1 de la calle Parlament, en el barrio de Sant Antoni, una de las zonas *foodie* de la ciudad. Macchina se define como un bar que elabora sus propias pastas frescas artesanalmente, cada día, con harina, agua y huevo. La fórmula consiste en elegir primero una salsa, como el pesto,



Vapiano

Vapiano



la boloñesa o la *panna* (con nata y parmesano), entre otras, y combinarla con ingredientes frescos (pollo, gambas, verduras, feta, beicon, mozzarella...) para finalmente escoger el tipo de pasta (al huevo, de trigo, rellena o lasaña). Todo se cocina al momento en presencia del comensal, que recibe su plato acabado en la mesa.

Originales

Entre la variopinta oferta que ofrece la Ciudad Condal, les comentaremos brevemente tres opciones que destacan por su originalidad: La niña de mis ojos, La Cuina del Ninot y Fismuler. La niña de mis ojos ha abierto sus puertas en la zona alta (calle de Laforja, 83). Destaca por su cocina sofisticada, y es que aquí una simple ensaladilla rusa es algo más: en lugar del clásico atún de lata de toda la vida la sirven con centolla y gambas, huevas de tobiko (pez volador) y la untuosa mayonesa japonesa QP. La Cuina del Ninot (ubicado en el interior del Mercado del Ninot) es noticia porque ha renovado su carta pero ofrece algo más: una selección de música en vivo y distintas exposiciones de arte. La renovada carta de cocina tradicional catalana con toques modernos incluye paltos como el *Bacalao a la llauna de la casa Perelló, con espárragos verdes y judías de Santa Pau* o el *Bogavante frito y flambeado con chips de patata a lo pobre*. La Cuina del Ninot deleita además a residentes locales y a visitantes, todos los miércoles a partir de las 20:00h, con sesiones de música en vivo de jazz, blues, soul o funky y cócteles de autor del creativo *bartender* Marc Pérez, acompañados de la tapa de la semana, gentileza del local. En su compromiso para promover la oferta cultural de Barcelona, La Cuina del Ninot organiza también

Foto: Arduino Vannucchi



XAVIER PELLICER Y LOS HERMANOS TORRES ESTRENAN PROYECTOS



El chef Xavier Pellicer, tras el cierre de Celeri, por el que recibió una estrella Michelin, está a punto de inaugurar su nuevo restaurante en la calle de Provença, 310 bis. Se llamará, probablemente, Xavier Pellicer, y está previsto que abra este mes de abril.
Lo que ha movido al chef a cerrar uno y abrir otro ha sido que el primero se le había quedado pequeño: en el nuevo local tendrá mas espacio para la sala, para la bodega, para el almacén, para el personal y para equipamiento. Además, contará con una pequeña terraza interior de 25 metros. La apuesta gastronómica seguirá la línea de Celeri: la base de la cocina serán las verduras ecológicas. Habrá un menú de mediodía laborable que no llegará a los 30 euros y una carta que rondará los 55.
Otros que han decidido que necesitaban un proyecto propio 100% y un gran local son los Hermanos Torres. Sergio y Javier tienen previsto abrir a finales de mayo o principios de junio, Cocina Hermanos Torres –así se llamará su nuevo restaurante– que ocupará un antiguo taller de coches de 800 metros cuadrados en el barrio de Les Corts, concretamente en el número 20 de calle del Taquígraf Serra. Gracias a sus generosas dimensiones contará con una barra a la entrada donde poder comer de manera informal, una bodega acristalada con una pequeña zona para hacer catas de vinos, una sala para 60 comensales que estará presidida por tres islas donde los chefs irán preparando los platos, un salón privado con una cálida chimenea, un aula de cocina, una pastelería, un espacio para I+D y salas acristaladas para la preparación de los ingredientes antes de cocinarlos. Los platos, que servirán en forma de menú degustación y carta, serán fieles al estilo de los mediáticos chefs que se caracteriza por una cocina de sabor basada en los mejores productos y con su famoso "toque Torres". Además, los gemelos más conocidos de la tele han conseguido la segunda estrella Michelin por su Dos Cielos.

EL NUEVO TRIESTRELLADO DE LA CIUDAD



El televisivo jurado de *Masterchef*, Jordi Cruz, consiguió el pasado noviembre tres estrellas Michelin por su restaurante Àbac. Situado en el número 1 de la Avenida Tibidabo y con capacidad para 56 comensales, es toda una joya gastronómica y uno de los lugares más exclusivos de la ciudad. En palabras del chef: "Nuestra cocina es de pura cepa, una cocina de producto lanzado a la vanguardia, sabores equilibrados e innovación técnica y conceptual".

Con Àbac son ya dos los restaurantes triestrellados que luce la ciudad de Barcelona (el otro es Lasarte de Martín Berasategui). A ellos hay que sumar el mítico Sant Pau de Carme Ruscalleda, situado en la localidad barcelonesa de Sant Pol de Mar, siendo por tanto tres restaurantes los que lucen la triple corona en la provincia de Barcelona.

Fismuler Barcelona



Nino Redruello, Patxi Zumarraga y Jaime Santianes C

Art a la Cuina, una iniciativa para apoyar a los artistas locales, cuyas obras permanecen expuestas durante un mes y pueden ser adquiridas por los visitantes.

Finalmente, les queremos hablar de uno de los recién llegados a la capital catalana: Fismuler. Un madrileño, un vasco y un asturiano son los responsables de esta casa de comidas de inspiración nórdica ubicada en los bajos del nuevo Hotel Rec, cerca del Arco de Triunfo. Estos tres *ex-bulli* pretenden repetir el éxito de Fismuler Madrid ofreciendo una sencilla cocina de vanguardia que se plasma en una carta breve, dinámica y cambiante por concepto, con platos a base de productos adquiridos por la mañana en el mercado o en la red de pequeños productores de proximidad. Los microondas están prohibidos. El resultado es una oferta de sabor para compartir. El menú sugerido empezará siempre con un aperitivo a base de mantequilla sin pasteurizar y *brisket* con encurtidos y podrá finalizar con una repostería 100% casera y el postre estrella, el único que no está en carta: la *tarta de tres quesos* (uno fresco, uno curado y uno azul que le aporta un potente final) de la cual se hacen sólo dos al día (una a mediodía y otra por la noche) sin que pase por frío en ningún momento.

H10 Madison



La Terrassa del Gòtic, ubicada en la última planta del nuevo Hotel H10 Madison, ofrece vistas panorámicas a la Catedral y a la ciudad



La Cuina del Ninot



NOVEDADES EN EL AEROPUERTO



Javier de las Muelas acaba de inaugurar su primer espacio en un aeropuerto. Se trata de un proyecto de 200 metros cuadrados en el segundo aeropuerto más importante a nivel nacional: el de El Prat. Ambientado en un bar de los años 60, el creador de tendencias y empresario ofrece aquí las referencias más emblemáticas del Dry Martini y las propuestas gastronómicas de su restaurante Montesquiu. En concreto el nuevo proyecto de Javier de las Muelas está operado por Áreas que ha confiado en él para aportar un valor diferencial en la propuesta gastronómica del aeropuerto. Además, la apertura se enmarca en la estrategia del empresario y referente en la coctelería de abrirse a nuevos públicos.

Por otro lado, los Hermanos Torres tienen previsto abrir en verano un par de espacios gastronómicos donde ofrecerán una cocina de calidad pero sencilla y divertida.



Hotel Neri

Hotel Negresco Princess



El chef del Restaurante Negresco Jon Garcia

En hoteles

Les sugerimos tres novedades gastronómicas alojadas en el Neri, H10 Madisson y el Negresco Princess. El hotel Neri –ubicado en el barrio Gótico– estrenó propuesta hace unos meses de la mano del chef Alain Guiard. El pasado febrero el hotel Negresco Princess (a un minuto andando de Plaza Urquinaona) inauguró el Restaurante Negresco, un espacio vivo y abierto a la cultura en el que uno se puede encontrar desde maridajes *enomusicales*, charlas con actores y directores, proyecciones de documentales, series o música en vivo. En cuanto a la oferta gastronómica, en la carta tiene especial protagonismo el producto de temporada y proximidad ya que, al igual que ocurre con el compromiso del hotel con la *Responsabilidad Social Corporativa*, el restaurante también apuesta por proveedores de comercio justo y proximidad, todo ello sin renunciar a las raíces del chef Jon García, que comenta: "Nuestra cocina tiene una base mediterránea con toques de modernidad e influencias de algunas cocinas del mundo, principalmente latinoamericanas debido a mis raíces salvadoreñas. Tratamos con mucho cuidado la materia prima durante todo el proceso de elaboración para que el resultado final sean platos vistosos, apetecibles y sabrosos. Queremos que nuestros clientes no sólo vengan a comer sino que puedan disfrutar de toda una experiencia gastronómica basada en una oferta sencilla pero delicadamente cuidada y tratada". Finalmente, también hace menos de dos meses, H10 Hotels abrió las puertas del H10 Madison, un majestuoso hotel junto a la Catedral. En la planta principal se encuentra The Avenue, un elegante espacio con acceso directo desde la calle que incluye restaurante y coctelería, ideal para disfrutar de unos apetitosos platillos de inspiración mediterránea acompañados de una copa de vino o un cóctel. Pero sin duda, una de las zonas que más sorprenderá a los huéspedes es la impresionante Terrassa del Gòtic, ubicada en la última planta y con vistas panorámicas a la Catedral y a la ciudad. El espacio se erige como el lugar perfecto para disfrutar al aire libre de un agradable cóctel acompañado de tapas de autor durante la temporada de primavera-verano.

© Nonna Arruga @ nonnissima



ENTREVISTA

POR MERITXELL FALGUERAS

Fotos: Nonna Arruga y cedidas por el Restaurante Moments

Raül Balam

"LA GENTE PIENSA QUE ES UNA CRUZ PERO ES UN ORGULLO SER CONSCIENTE DE DONDE VENGO Y A DONDE VOY"

No lo puedo esconder. Raül y yo no somos solo amigos. Es uno de los hombres más importantes de mi vida con permiso de mi hijo Leonardo –al que vio nacer– y de mi marido. Lo conocí una noche de hace diez años en una fiesta del cocinero Ramón Freixa. Estaba en bañador en la piscina de un rascacielos. Entonces aún era conocido solo como el hijo de Carme Ruscalleda. Desde entonces ha sido para mí un verdadero orgullo verlo crecer profesionalmente como chef (y no me refiero solo a sus dos estrellas Michelin), aunque ha crecido más como persona.

Es la primera vez que lo entrevisto con bolígrafo en mano aunque hemos compartido muchas confidencias. Nos hemos citado en el restaurante barcelonés Lomo Alto de Carles Tejedor y nos comemos una hamburguesa de lujo y él insiste en pedir pimientos de Padrón.



¿Te gusta el picante, eh?
Me encantan las cocinas que pican, como la mejicana, la tailandesa o la japonesa.
¿Un ingrediente fetiche en tu cocina?
El aceite. Pero soy fan del Carashi (una mostaza japonesa con wasabi).
¿Y qué comida no soportas?
¡Las acelgas y los caracoles!
¿A qué restaurante irías sin importar el tiempo ni el precio?
En un mundo ideal cogería un avión a Japón (donde Carme Ruscalleda asesora el Sant Pau con dos estrellas Michelin) y comería en Sukibayashi Jiro Honten que está en la estación de Ginza del metro de Tokio. ¡Es el mejor sushi del mundo!
¿Tu próximo viaje?
Será a Italia, a la Maremma Toscana, concretamente a la bodega Podere San Cristoforo porque tenemos que ir a un bautizo muy especial, ¿verdad?
Ja,ja,ja (río porque es el de mi hijo)
¿Tu maridaje ideal?
Agua con todo. Yo no bebo alcohol y me gusta que como el pan la bebida sea neutra y así disfruto más que nunca de la comida.
¿Qué cocina te emociona?
La que es de verdad, como la del mítico restaurante Hispania de Arenys de Mar (Barcelona).
Mañana es 15 de marzo (esta entrevista se realizó el 14 del mes pasado) y harás una cena a cuatro manos con tu madre...
Sí, es la primera vez que cocinamos los dos juntos con los dos equipos en una misma cocina, ¡seremos más de 30! No sabes la ilusión que me hace esta cena cocinando con ella...
Tanto en el Moments (2) de Barcelona como**

¿QUIÉN ES RAÜL BALAM RUSCALLEDA?

Es fruto de un matrimonio muy gastronómico: su padre en sala, Toni Balam y su madre, Carme Ruscalleda, en la cocina. Natural de la localidad barcelonesa de Sant Pol se crió en los fogones de la mujer con más estrellas Michelin del mundo. Ha salido igual de creativo, artístico, alegre y bondadoso que sus padres. No era bueno en los estudios y entró en la cocina como "por castigo". "Pensaban que así volvería a estudiar". Pero la cocina lo sedujo y en junio de 1996 ya estaba oficialmente trabajando. En 2001 hizo un *stage* en Akelarre. Estuvo poniendo en marcha el Sant Pau de Tokio viajando en varias ocasiones a la capital nipona para hacer las cartas de temporada. Ha dado ponencias en Harvard, San Sebastián Gastronómica... y desde 2008 es el jefe de cocina del restaurante Moments en el hotel Mandarin Oriental, Barcelona.

"Nuestra filosofía es el producto y la estacionalidad aportando divertimento"







en el Sant Pau (3*) de Sant Pol hacéis dos menús anuales, ¿cómo funcionáis?**
Yo hago una propuesta de menú, lo ejecuto con mi equipo y Carme da la bendición.
Carme se retirará algún día... ¿ y qué será del Sant Pau donde creciste?
Mi madre mientras siga teniendo ilusión no dejará de trabajar. Y el Sant Pau es ella.
7 estrellas, tres restaurantes, ¿abiertos a nuevos proyectos?
No estamos cerrados a nada pero lo que está claro es que tienen que hablar nuestro idioma y compartir nuestra misma filosofía.
¿Y cuál es?
Nuestra filosofía es el producto y la estacionalidad aportando 'divertimento'.
Precisamente en Instagram (donde tienes más de 7.000 seguidores) te presentas como 'hijo de, orgullo de y básicamente feliz'.
La gente piensa que es una cruz pero es un orgullo ser consciente de donde vengo y a donde voy (risas).
Te encanta el hastag #formyhatters, ¿qué es lo peor que te han dicho?

APUNTE PERSONAL

5 cafés que toma
7 horas que duerme
3 horas de ejercicio semanales
1 gato de nombre Noam
0 maridos
41 años
5 palitos marcados en la piel
5 años de felicidad y libertad

Que no haga tanto Instagram y que me dedique más a cocinar (risas).
Pues conozco a muchísimas personas enganchadas a tu Instagram. Tienes un don por la visual y eres muy gracioso. Adoro tus fotos del sábado con el equipo... Por otro lado, me encantan tus menús temáticos y pude degustar el del cine como séptimo arte. Repasemos un poco cuáles han sido tus creaciones preferidas.
Cuando hacía 'el viaje' era mi preferido. Después el de las 'películas' me obsesionó. Con el de los 'ecosistemas' me lo estoy pasando realmente bien. Y el último te digo como primicia que lo presentaremos en mayo en el Liceu de Barcelona para los medios porque es muy musical.... Dedicado a tres personas, nacidas en Módena, Barcelona y Madrid... ¡Y hasta aquí puedo leer!
Quédate con 3 de tus platos:
Bacallà de quaresma: Lo elaboro con la técnica de vaciar la yema de huevo y llenarlo de sofrito de tomate haciendo una esferificación natural.
Mi plato del *desierto* del menú actual. Porque visualmente son una dunas que saben a cordero, yogur, cilantro, es suave de textura pero intenso de sabor.
Y del nuevo menú me quedo con una *foccacia de calamar rellena de butifarra*.
Tuve el privilegio de estar contigo celebrando la primera y la segunda estrella. La primera, al año de abrir, doy fe que no te la esperabas. Y la segunda, tampoco. ¿Será que





"Yo no bebo alcohol y me gusta que la bebida sea neutra y así disfruto más que nunca de la comida"

te doy suerte? ¿Para cuándo celebraremos la tercera?
La perseguimos trabajando duro y con ilusión.
¿Cómo es tu cocina?
¿La de mi casa? ¡amarilla! (más risas).
Raül siempre te dibuja una sonrisa. Es una de las personas con más energía positiva que conozco. Y es salado como él solo... ¿Y la del Moments?
Muy negra por fuera con color dentro.
¿Por eso siempre vas vestido de negro? (más risas)
Exactamente, puedo vestir de negro porque el color lo tengo dentro. (risas)
En la cocina amarilla de tu casa de Sant Pol, ¿qué cocinas?
Pues comida *viejuna*: butifarra, sopas, sardinas fritas...
Si no fueras cocinero, serías...
¡Peluquero! O cantante de *playback*.
¿Un sueño que aún no has cumplido?
Ser el primer cocinero profesional en participar en *Tu Cara Me Suena*, porque canto fatal pero interpreto de lujo... – ¡que vayan tomando nota los productores!–.
¿Entonces cocinas con música?
No me gusta cocinar con música porque ya le pone ritmo el sonido de las cazuelas y el *chup-chup*.
¿El momento más especial de tu vida?
Fue contigo (me emociono). Me hiciste el mejor regalo que se le puede hacer a una persona. Como tu marido estaba en Italia y el parto se adelantó por complicaciones tuve el honor de ver llegar a la vida a tu hijo. Ese día nuestra amistad se unió para siempre. Fue el instante Leonardo.
Un largo silencio. Solo los dos sabemos la alegría, el dolor, los nervios, las lágrimas, los gritos y la felicidad de ese momento.
Volvamos al trapo: ¿La ponencia más especial de tu vida ha sido la de Harvard, ¿no?
Pues no, ha sido la del micro-menú con las películas de Almodóvar. Ha sido uno de los comensales de los que más me importaba su opinión... Uf, yo interpretando sus películas... ¡Le encantó sobre todo mi interpretación de *Átame* con el pisto manchego que le prepara su madre en la peli!
Hemos devorado la comida y hecho algunos stories.
Tienes que poner muchas risas entre paréntesis, Meri.

Siempre me dibuja una sonrisa. Y mientras me subo al taxi y él vuelve al Paseo de Gracia para ultimar la cena de mañana pienso que es una de las personas que más me conoce y que nunca habíamos hablado tanto de su trabajo como hoy. Gracias, *Revista Vinos y Restaurantes* por poder explicaros solo una cata de este chef moderno, valiente, expeditivo, creativo y exquisito al que tanto amo.

¿DÓNDE ENCONTRARLO?

RESTAURANTE MOMENTS
(HOTEL MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA)
Passeig de Gràcia, 38-40
08007 Barcelona
Tel.: 931 518 781
www.mandarinoriental.es/barcelona/fine-dining/moments





Bodega Sepúlveda

Un clásico imprescindible

La familia Solà lidera este establecimiento que el pasado año llegó a la edad de la jubilación (65 años) con más ganas de seguir al pie del cañón que nunca. Bodega Sepúlveda lleva más de seis décadas y varias generaciones alegrando el paladar de barceloneses y de visitantes que recalan allí porque han sabido informarse de dónde comer bien.

Fue en 1952 cuando el abuelo Llorenç, que fue maître de Alfonso XIII, transformó una taberna de venta de vinos a granel en el restaurante que es hoy día. Actualmente Josep Solà, el patriarca, sigue oficiando entre fogones a sus 75 años –probablemente uno de los cocineros en activo más veteranos de la ciudad– aunque sus hijas Núria y Sònia –una en la cocina y la otra en la sala–, ya han cogido las riendas de la famosa Bodega.

El local, reformado recientemente, aún conserva ese aire tradicional que siempre lo ha caracterizado. Su propuesta gastronómica también es tradicional. Desde el restaurante la definen así: "Ofrecemos tapas y platos tradicionales elaborados, siempre, con el mejor producto. Desde hace muchos años, vamos cada día al mercado de la Boqueria para seleccionar cuidadosamente aquello que queremos poner en la mesa. Nuestro objetivo es hacer de nuestra gastronomía un referente gourmet en la ciudad".





Para empezar podemos optar por una *ensalada de tomates variados con tres atunes* (picante, ventresca y mojama), por unos clásicos *buñuelos de bacalao* o por unos *caracoles de la casa*. Entre los entrantes y principales destacan algunos típicos de la gastronomía catalana como la *esqueixada de bacalao*, el *cap i pota* –en este caso en vinagreta–, el *bacalao a la llauna* o las *gambas de Palamós a la plancha*. Pero hay muchos más platos que debemos degustar (serán necesarias varias visitas para probarlos todos) como por ejemplo los *callos*, el *carpaccio de atún con soja,* las *costillitas de conejo al ajillo,* el *rabo de buey estofado* o el *entrecot de Nebraska.*

Sobre los postres, la famila Solà afirma: El requesón lo traemos de Fonteta y los carquinyolis de Sant Quintí. Pero también tenemos de la Pastelería Escribà de Barcelona. Porque nosotros sólo hacemos aquello que sabemos hacer". Y sobre la bodega nos dicen: "Tenemos una bodega única. Con el mejor vino, del Priorato a la Rioja, del Penedès al Montsant. Una selección amplia y selecta, que hemos elegido nosotros mismos para que los clientes puedan acompañar y disfrutar de la mejor manera los contrastes de nuestra cocina".

BODEGA SEPÚLVEDA *Sepúlveda, 173 bis* | *08011 Barcelona* | **Tel.:** *933 235 944* | **Horario: L-V:** *13:30-16:30 y 20:00 - 01:00.* **S:** *20:00-01:00.* | **Cerrado:** *Domingo* | *www.bodegasepulveda.net*







Tribut

El nuevo 'wine bar' de El Petit Celler

Tribut, el nuevo *wine bar* situado en la calle Beethoven 8 de Barcelona, en la actual tienda de El Petit Celler, como su mismo nombre indica, pretende ser un tributo a los mejores vinos nacionales e internacionales. Así pues, la actual tienda, que mantiene su actividad, se ha transformado desde el pasado mes de septiembre en un doble espacio: La Vermutería y Tribut.

El espacio principal Tribut (tributo) alberga distintas zonas y ambientes, con salas que se pueden reservar para eventos privados. El proyecto de interiorismo ha cuidado todos los detalles para que el visitante se sienta muy cómodo y pueda degustar de la mejor manera posible sus vinos favoritos y si lo desea, comprarlos en la tienda, que ofrece además servicio de envíos internacionales.

Un equipo de sumilleres está a disposición de los clientes para poder ayudar en la elección del vino, de entre las más de 250 referencias disponibles.

La carta está dividida en dos grupos: vinos tranquilos (con especial representación de vinos de las distintas Denominaciones de Origen de Cataluña y España) y vinos generosos (en la actualidad la tienda ya alberga una de las mejores vinotecas de vinos generosos, recientemente reconocida como una de las mejores de España). Otro valor añadido de esta carta es que se pueden degustar múltiples añadas de vinos como L'Ermita, Pingus, Vega Sicilia, Château Margaux, Krug o Dom Pérignon, por citar algunos, algo poco habitual.

A destacar...

- **250 vinos a copas (cristalería Riedel y Zalto) entre ellos, 20 añadas del mítico Único de Vega Sicilia**
- **Ambiente selecto y confortable**
- **400 metros cuadrados configurados con: terraza al aire libre, terraza interior, vermutería, tienda (con más 3.000 referencias), bar clásico, sala de degustación principal y espacios reservados (privados)**
- **Experiencias Recomendadas: Sé 'Generoso', Recorrido por el vino de Cataluña, Los 5 Magníficos y Tribut (El homenaje para los amantes del vino)**

El visitante que entre en Tribut puede acompañar los vinos con una selección de los mejores productos gourmet del mercado, desde ostras, salmón o atún rojo de primera calidad a embutidos ibéricos, foie o una cuidada lista de quesos nacionales, todo ello complementado con una carta dinámica de tapas frías.

Además, la reciente incorporación al equipo del chef Iván Margalef ofrece a los clientes la posibilidad de degustar una selección de tapas y platillos de gran elaboración.

El proyecto cuenta además con los mejores complementos que existen en el mercado, que el visitante podrá adquirir también en la tienda de Tribut: por un lado el sistema *Coravin*, que hace posible servir vinos sin abrir la botella conservando sus propiedades perfectamente tanto tiempo como se quiera, y por otro, la mejores copas de cristal del mercado, de las casas *Riedel* y *Zalto*. ***Más información: www.petitceller.com***

SEBASTIÀ LOZANO, GERENTE DE EL PETIT CELLER



Durante más de 20 años, Sebastià Lozano, gerente de El Petit Celler, ha ido coleccionando las grandes referencias de los vinos españoles e internacionales que tenía la oportunidad de catar y conocer de la mano de sus elaboradores, vinos que ha sabido guardar con esmero y paciencia. "Iniciamos el proyecto con una selección muy cuidada, a la que iremos incorporando cada temporada aquellos vinos que creamos que tienen interés y están en su momento óptimo de consumo", explica Lozano y añade: "La Vermutería la hemos pensado como el lugar para degustar una gran selección de vermuts acompañados de las mejores conservas; un espacio informal donde disfrutar relajadamente y que dispone también de la terraza exterior, algo culturalmente muy arraigado a la ciudad de Barcelona".

Brasserie Flo

Se suma a la tendencia de cocina saludable







Brasserie Flo es un local único en Barcelona, con decoraciones *Art Nouveau*, es un local impresionante con mucha historia. Muchos no saben que está ubicado en un edificio histórico, con piezas originales. Tiene una amplia sala diáfana con capacidad de 250 personas, pero compartimentada de forma que el comensal se siente arropado en cualquiera de sus rincones y con reservados de 10 a 50 personas. Dispone de salones con capacidad a partir de 4 personas y hasta 50. Ofrecen desde menús de grupo, reuniones, presentaciones, desayunos, *brunch*, cócteles, comuniones, bodas, etc... El nuevo salón, con capacidad para 20 personas, es completamente independiente, a puerta cerrada, y permite reuniones privadas de empresa, presentaciones y celebraciones familiares. Se ofrecen hasta 6 opciones de menús de grupo (pueden consultarse en la web) para que los clientes se hagan una idea de las propuestas, pero pueden personalizarse sin ningún problema, tanto a nivel gastronómico como presupuestario. Todos ellos se adaptan a cualquier dieta especial o alergia.

Y hablando de adaptar, es de destacar que Brasserie Flo nació como una *brasserie* francesa pero se ha ido adaptando a los nuevos tiempos y a las demandas del mercado. Ahora, por ejemplo, se suman a las tendencia de cocina saludable, trabajando y potenciando platos para vegetarianos y veganos.

Ferran Granado, gerente y chef del restaurante nos explica más detalladamente esta nueva línea: "Seguimos teniendo la esencia francesa de cuando abrimos hace ya 36 años, tenemos platos se siempre y de ahora pero hemos empezado a trabajar con platos veganos en la carta ya que nos encontramos que cada vez más nuestros clientes nos piden platos vegetarianos o veganos. La gente es cada vez más consiente que debe cuidarse a la hora de comer. Hace ya un tiempo que mi equipo y yo estamos trabajando con *Heura* que es una proteína de la soja que sorprende mucho a mis clientes".

Y sobre los nuevos proyectos añade: "Este año hemos empezado a trabajar en un local en el centro de Barcelona en el que realizamos un catering con nuestra identidad. Llevamos un poco de Brasserie Flo a un local en exclusividad para máximo 40 personas. Está enfocado a pequeños eventos para no perder nuestro trato humano".

A DESTACAR...

Ofrecerán un menú especial durante Alimentaria 2018 con precio especial para los clientes que presenten su acreditación de la feria.

EL PRODUCTO, AUTÉNTICO PROTAGONISTA

Una de las señas de identidad de la cocina de Brasserie Flo es el producto, auténtico protagonista. Ferran Granado nos matiza: "Siempre trabajamos con producto de temporada y de kilometro 0. Por ejemplo, ahora en primavera tenemos platos con alcachofas del Prat y tenemos diferentes ensaladas de verduras y frutas de temporada con miel de lavanda recordando la Provence francesa. Buscamos sorprender siempre el cliente por eso hemos creado una pequeña carta solo con productos de temporada ideal para compartir. Y esta estación del año es muy buena porque empieza a haber más colores en los platos y esto hace más fácil el disfrute de los clientes".



BRASSERIE FLO *Jonqueres, 10 | 08003 Barcelona*
Tel.: *933 193 102 | www.brasserieflobarcelona.com*
Horario: *13:00- 16:00 y 20:00- 16:00*
Abierto todo el año (agosto domingo noche y lunes cerrado)
P.V.P. medio (sin vino): *30-40 €*

Vermuteria Loú

El triunfo de lo auténtico







En Barcelona están de moda los locales de aire *retro* o estilo *vintage* pero hay algunos que no necesitan imitar nada, son auténticos. Es el caso de Vermutería Loú, un bar de barrio de esos que parecen llevar ahí toda la vida. Lourdes, su propietaria, ligada al mundo de la hostelería desde hace más de 25 años, decidió hace aproximadamente una década abrir su propio negocio, una vermutería. Nos aclara que aunque ella es la dueña, tener un buen equipo es fundamental. También nos comenta que la hostelería debería estar más valorada y que pese a las trabas con las que muchas veces tiene que enfrentarse, su negocio sigue "en la misma línea". Y esa línea es ni más ni menos que hacer sentir a los clientes como en su casa y ofrecerles tapas y platos sencillos elaborados con productos de primera. Lourdes lo tiene claro: "Cuando hablo con un proveedor siempre le pregunto por la calidad del producto, nunca por el precio". Sin embargo, comer aquí no es caro. El precio medio ronda los 12€ y las raciones son muy generosas. ¿Qué comer? Pues una amplia variedad de tapas frías y calientes –no dejen de probar las croquetas de jamón ibérico– así como platos mas elaborados como el cochinillo al horno, que se ofertan según lo que hay fresco ese día en el mercado. "Me gusta improvisar" afirma Lourdes, por lo que nunca se ha planteado tener una carta fija. Lo que siempre tiene es marisco fresco llegado de Galicia los fines de semana y un plato estrella: *Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico y foie de pato* que en su día logró el premio a la *Mejor Tapa Popular* en un concurso organizado en el barrio de Gràcia, donde está ubicada la Vermuteria Loú. El hijo de Lourdes, Javier, que se incorporó al negocio hace unos cuatro años ha dado una vuelta de tuerca a ese plato creando el llamado *Nº30 Especial de Javier:* se trata de un chuletón de ternera de 800 gramos acompañado de pimientos del Padrón y patatas fritas caseras que se unen a los famosos huevos fritos con virutas de jamón ibérico y foie. Para acompañar la comida o simplemente si nos apetece tomar una copa, podemos elegir entre una amplia variedad de vinos y cerveza de tirador. Por supuesto, disponen de las principales marcas de vermut: Petroni, Espinaler Reserva, Marianico, El Jarro, Yzaguirre, Iris... y también vermut de tirador. Finalmente, no nos podemos marchar sin probar alguno de sus postres, todos caseros, entre los que destacan el tiramisú y las trufas de chocolate. L.M. Fotos: Jordi Miralles

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Uno de los nuevos platos que están triunfando entre la clientela es el *Bacalao a la portuguesa*: un guiso elaborado con toda clase de verduras y morro de bacalao. Como sugerencia de maridaje proponen el vino Vaquos Verdejo (D.O. Rueda) de Bodegas Pinord, un blanco seco y sabroso, ideal para acompañar pescados como el bacalao. Si queremos comprar este vino o alguna otra referencia que nos haya gustado, Lourdes acaba de estrenar una pequeña tienda-bodega justo al lado de la vermutería.

VERMUTERIA LOÚ *Escorial, 3* | *08024 Barcelona* | **Tel.:** *932 855 421* | **Horario:** *08:00-00:00* | **Cerrado:** *Domingo* | **P.V.P. medio (sin vino):** *12 €*



Enigma

Una estrella que vale por tres

Albert Adrià ha llegado hasta donde está por méritos propios, aunque es indudable que la sombra de su mediático y genial hermano mayor le ha restado visibilidad a lo largo de su carrera. Ahora luce una estrella Michelin por Enigma, aunque este restaurante barcelonés –que rezuma originalidad en cada rincón y en cada plato– bien podría lucir tres. Texto: Laura Morales

Actualmente todos los chefs de cierto nivel coinciden en una declaración de intenciones: no desean simplemente "dar de comer" en sus establecimientos sino que buscan que sus clientes disfruten de "una experiencia única". En el caso de Enigma, Albert Adrià no se queda meramente en una declaración de intenciones sino que sin duda lo consigue. Pero para entender mejor este proyecto debemos indagar un poco en sus orígenes.

La creación del proyecto

El actual Enigma, que abrió sus puertas en enero de 2017, no se puede entender sin remontarnos justo seis años atrás, a enero de 2011. Entonces nació en el paralelo barcelonés una coctelería donde la principal línea era el diálogo entre el mundo del cóctel y el de los snacks, el 41º que poco después pasa a ofrecer una propuesta gastronómica rebautizándose como 41º Experience. En 2013 es premiado con una estrella Michelin y en 2014 se coloca entre los mejores 100 restaurantes del mundo de la revista *Restaurant Magazine*. Sin embargo y pese al éxito obtenido, en agosto 2014, consciente del gran potencial de concepto, del equipo y de la identidad creada, Albert decide cerrar las puertas debido a unas obvias limitaciones de espacio e instalaciones y el proyecto resurge como Enigma a pocos metros del que fue su embrión. Si bien el equipo, la filosofía y el potencial conceptual provienen de ese pequeño local, Enigma es algo totalmente distinto.

QUÉ HA SUPUESTO CONSEGUIR LA ESTRELLA...

Albert Adrià nos lo cuenta en primera persona: "Estamos muy contentos porque los clientes están saliendo muy satisfechos y los que han repetido han podido ver la evolución en este primer año. El proyecto de Enigma siempre ha sido entendido a medio plazo para poder expresar todo su potencial, lo importante es que el equipo ya está formado, conexionado y unido gracias a la inmensa labor de Oliver Peña y Cristina Losada, responsables del día a día del restaurante".





EL CHEF: ALBERT ADRIÀ

Albert Adrià (L'Hospitalet, Barcelona, 1969) entra a formar parte de la plantilla de elBulli en 1985. También se dedica a completar su formación en pastelerías de prestigio como Escribà (Barcelona) o Totel (Elda), junto al maestro Paco Torreblanca, además de un *stage* en París en casa de Guy Savoy, y de cortos periodos con Martín Berasategui y Jean-Luc Figueres. Tras abandonar elBulli en 2006 abre el bar de tapas Inopia. Cuatro años más tarde pasa a centrarse en dos nuevos proyectos: Tickets y 41º, a los que se unieron después el mexicano Pakta, la vermutería Bodega 1900 y los mexicanos Niño Viejo y Hoja Santa. Todos ellos forman parte del proyecto elBarri que Albert y Ferran Adrià gestionan en Barcelona junto a los hermanos Iglesias. En 2015 abre con su hermano Heart en Ibiza.
La revista *Time* lo seleccionó a finales de 2013 como una de las personas más influyentes en el sector gastronómico a nivel mundial. En 2015 la revista gastronómica británica *Restaurant Magazine* le otorgó el galardón al mejor chef pastelero.
Es coautor de cuatro libros sobre elBulli y autor de otros cuatro en solitario.





¿Qué es Enigma?

En un imponente espacio de más de 700 m^2. En palabras de Rafael Aranda de RCR Arquitectes –creadores del proyecto decorativo– "se ha creado un paisaje evanescente, profundo y atemporal, a fin de que la persona desconecte del mundo que nos rodea y se deje llevar". Aquí, los comensales (solo 28 por servicio) vivirán una auténtica experiencia. Ésta empieza nada más llegar: el cliente introduce en la puerta el código facilitado en la confirmación de reserva y, tras ser recibido, se le invita a pasar a un espacio etéreo que avanza los colores y materiales presentes en todo el local: metal, resina, cerámica y cristal. En este espacio se busca que el cliente se predisponga a la experiencia que está a punto de vivir en la que también es muy importante la puesta en escena de los platos, servidos en delicadas vajillas de Roos van de Velde, piezas de cerámica de Carme Balada o de Luesma & Vega.
En el discurso de bienvenida, se explica brevemente en qué va a consistir la experiencia: un recorrido por diferentes zonas del local con diferentes paradas para degustar diferentes platos y bebidas que se le irán ofreciendo. Unas creaciones que desde el restaurante intentan mantener en secreto. Un "enigma" que solo se desvela si se vive la experiencia. Eso sí, la versatilidad del espacio permite que las 6 zonas que conforman Enigma no deban mantener siempre el mismo orden en la visita ni que en la misma época del año se vivan todas las paradas del itinerario, lo que permite repetir visita sin repetir en ningún caso la misma experiencia.

ENIGMA *Sepúlveda, 38-40* | *08015 Barcelona* | *www.enigmaconcept.es* | ***Horario:*** *M-V: 19:00-21:50. S: 13:30-14:30 y 19:00-21:50.* | ***Cerrado:*** *Domingo y lunes, Semana Santa, agosto y Navidad* | ***Precio medio (bebidas no incluidas):*** *220 €*

NUEVA SECCIÓN

Restaurant L'Olivé

34 años como nuevo





Estrenamos esta nueva sección dedicada a restaurantes que han sabido mantenerse, reinventándose lo justo y necesario, para seguir década a década conquistando el paladar de los clientes. L'Olivé es un claro ejemplo: lleva más de treinta años de servicio ininterrumpido en Barcelona pero ha decidido que era hora de modernizar espacios y actualizar su carta. Hemos ido a comprobarlo. Texto: Laura Morales

L'Olivé es un clásico de la Ciudad Condal. Una apuesta segura si buscamos cocina tradicional actualizada pero manteniendo la esencia de las recetas y las raciones generosas. El ambiente cuidado y el atento servicio siempre han sido y siguen siendo dos de sus señas de identidad.

Un espacio renovado

Nada más cruzar la puerta ya advertimos que L'Olivé vive una segunda juventud: ya lo dicen, los 30 son los nuevos 20. Inaugurado en 1984 en la céntrica calle Balmes, L'Olivé ha modernizado el espacio gracias a la ayuda del estudio de Lázaro Rosa-Violán. Tras pasar la recepción, una barra invita a iniciar la comida o la cena tomando una copa. Le sigue un pasillo que ejerce de *hall*, en el que luce una cocina vista. Dentro reina el *Josper* recién instalado, que matiza y da el sabor buscado a los platos. Dependiendo del número de comensales podemos elegir uno de los cuatro privados rodeados de arte y entrada independiente o el gran salón principal, en el que el juego de espejos –presente en todo el restaurante– ayuda a multiplicar la sensación de amplitud. Los bancos diseminados permiten crear y separar espacios; los acabados y el mobiliario, buscar el máximo confort del cliente. El verde oscuro olivo domina los espacios individuales, modulables, acogedores y con una luz estudiada para resaltar lo verdaderamente importante: los platos.

En la mesa

En nuestra visita nos acomodamos en una de las mesas de la sala del patio, presidida por una gran claraboya con iluminación natural y con salida a un jardín vertical. Llaman la atención sus paredes repletas de jarrones. Un auténtico remanso de paz.

El jefe de sala, Albert Alonso, hace hincapié en la carta de vinos, una carta ampliada hasta las 125 referencias de diferentes añadas y bodegas más o menos conocidas. Y llega el gran momento: empiezan a desfilar platos que se engloban en una carta de cocina catalana y mediterránea con raciones generosas, ideales para compartir, que se elaboran con

LOS ARTÍFICES: LA FAMILIA OLIVÉ

Tras inaugurar el restaurante L'Olivé en 1984, Josep Olivé pensó en grande. A partir de entonces, y con la ayuda de su hijo, Oriol Olivé, ahora director general, el negocio familiar ha crecido con Barcelona. En la actualidad, Grup Olivé gestiona cinco restaurantes en la capital catalana, que comparten un sello inequívoco de producto y servicio al comensal.

La familia está compuesta por L'Olivé, el más antiguo y emblemático; Barceloneta, especializado en pescado y marisco; Paco Meralgo, una taberna de tapas; Barcelona-Milano, la fusión perfecta entre las gastronomías catalana e italiana, y Bar Cañete, el último en formar parte de Grup Olivé, la casa de comidas más original de Las Ramblas.





EL EQUIPO

PROPIETARIO: **Oriol Olivé**
CHEF EJECUTIVO: **César Pastor**
JEFE DE COCINA: **Edgar Sánchez**
JEFE DE SALA: **Albert Alonso**

productos traídos diariamente del mercado: *Esqueixada de bacalao con olivas de Kalamata*; *Croquetas de jamón de bellota*; *Alcachofas fritas del Prat*; *Arroz de pescado y marisco "del senyoret"*, *Rodaballo salvaje a la brasa con verduritas*; *Entrecot de Nebraska a la brasa*... clásicos que no fallan a los que se unen creaciones que vale la pena probar como el original y fresco *canelón de txangurro*. Saludable, gustoso y liviano. Y es que una de las características de la nueva carta es precisamente que los platos se han aligerado, prescindiendo de artificios, pero resultando igual de sabrosos en boca. El chef, César Pastor –con experiencia previa en Bonanova, Colibrí o restaurante César Pastor–, apuesta en esta nueva etapa de L'Olivé por potenciar el marisco (zamburiñas, navajas, ostras... producto en mayúsculas), arroces (de pescado y marisco, de verduras con butifarra, negro con sepia, de verduritas) y sugerencias, y ha prescindido y revisado guisos (callos con garbanzos, canelón de pularda...) para que sean más digestivos, utilizando productos de temporada de proveedores cercanos y de confianza, manipulándolos el mínimo para que luzcan en el plato cada vez más vírgenes.

Y no podemos irnos sin probar su también renovada carta de postres: *helado de coco con fondo de crema catalana, tiramisú por partes* o *timbal de fresones con crema caramelizada y sorbete de limón*, son algunas de las irresistibles propuestas.

Destacar que la filosofía de este restaurante no concibe el menú diario por lo que siempre ofrecen comer a la carta. Eso sí, en el caso de grupos, facilitan hasta cuatro propuestas de menú con precio cerrado que pueden disfrutarse si se desea en salas privadas.

L'Olivé abre todos los días de la semana los 365 días del año, tanto en horario de comida como de cena, así que no hay excusa: quién aún no conozca L'Olivé debe hacerlo, saldrá pensando en volver.

RESTAURANTE L'OLIVÉ ***Apertura:*** *1984*
Balmes, 47 | *08007 Barcelona* | ***Parking:*** *Sí*
Tel.: *934 521 990* | *www.restaurantlolive.com*
Horario: *L-D: 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:30*
Abierto todo el año | ***Precio medio:*** *50 €*

VI Jornada Técnica de Viticultura de *Covides*



La finca Prunamala en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) ha acogido una vez más la Jornada Técnica de Viticultura que Covides celebra anualmente en la que han participado más de 100 socios. En esta edición se han presentado diversos estudios y productos del sector agrícola dedicados a la mejora del cultivo de la viña y a la preservación del medio ambiente. Este año la vertiente tecnológica y el cambio climático también han tenido un papel destacado.

Doble oro para Clunia Syrah 2014 en los Sakura Japan Women's Wine Awards

La quinta edición del concurso *Sakura Japan Women's Wine Awards*, celebrado en Tokio con jurado exclusivamente femenino, ha reconocido el Clunia Syrah 2014 con un doble oro, lo que le permite optar al máximo galardón, el *Diamond Trophy* del concurso asiático.



Calvario 2009 Mejor Tinto 2017 para la AEPV



Una de las cuidadas elaboraciones que el enólogo Miguel Ángel de Gregorio lleva a cabo en la bodega riojana Finca Allende, Calvario 2009, ha sido seleccionada por la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (AEPV) como Mejor Tinto de España 2017. Elaborado con tres variedades autóctonas: tempranillo (90%), garnacha (8%) y graciano (2%), representa la esencia del *terroir* de donde procede; éste es el distintivo de Miguel Ángel de Gregorio: vincular el vino al suelo, a las cepas y al terreno y después pulir ese potencial con la crianza más adecuada; en este caso, 18 meses en barricas de roble francés nuevo.



PERINET, DEL PRIORAT AL MERCADO DE EE.UU

"Hemos rescatado una bodega que lo tenía muy difícil para salir adelante. Nos sentimos muy orgullosos de haber salvado unos viñedos con cerca de 300 años de historia". Así de feliz se muestra Kevin McGlynn que junto con su socio Lane Auten, vio una oportunidad de inversión en las bodegas Perinet del Priorat (Tarragona). Tras presentar su proyecto a las bodegas californianas Tolosa Winery y Alpha Omega han alcanzado un importante acuerdo de comercialización por el que las bodegas de Napa y San Luis Obispo distribuirán los vinos de Perinet a través del club de vinos Alpha Omega Club, una de las sociedades vinícolas con mayor número de socios de EE.UU.

RESULTADOS DEL ESTUDIO PARA LA CONSERVACIÓN DE LA UVA PARRALETA



El Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA) del Gobierno de Aragón ha presentado los resultados del trabajo de investigación sobre selección clonal de la uva parraleta, una de las tres variedades autóctonas de la D.O. Somontano. Como conclusión del estudio, iniciado "para atender la necesidad de conservación de la variedad", se ofrece al sector vitivinícola dos bloques de clones distintos que han destacado entre los existentes: uno que sobresale por su mayor equilibrio entre producción y características analíticas y sensoriales y otro que destaca por su elevada producción.

La parraleta es una variedad que es la materia prima de vinos tintos "singulares de color rojo cereza intenso, con aromas fenólicos, metálicos y florales que en boca destaca por su acidez, tanino dulce y estructura ligera". Uva que da lo mejor de sí misma en vinos que han tenido una crianza determinada en barricas de roble.

DOS MEDALLAS DE ORO PARA *Bodega Sierra Norte*



Los vinos Pasión de Bobal y Pasión de Moscatel, de Bodega Sierra Norte, han obtenido sendas medallas de oro en la última edición de los premios Monovino. Pasión de Moscatel lo ha hecho en la categoría de vinos blancos jóvenes y sin crianza, en la que únicamente se ha distinguido con un oro a 11 vinos de toda España. El premio a Pasión de Bobal se enmarca en la categoría de tintos con crianza de hasta 12 meses, que solo ha reconocido con un oro a 15 vinos del ámbito nacional.



Gran cosecha de Lagar de Cervera



Los viñedos de estas bodegas situados en Rías Baixas han conseguido una magnífica maduración y un óptimo estado sanitario de la uva que les permite ofrecer dos vinos magníficos en la añada de 2017. Se trata del albariño Lagar de Cervera, que sobresale por su amplitud, frescura y acidez bien integrada. Y la cuarta cosecha de Pazo de Seoane Rosal, que vuelve a sorprender por los ricos y diferentes matices que aportan las variedades locales de caiño, treixadura y loureiro a la tradicional albariño.



LA D.O. MONTSANT VIAJA A JAPÓN

La D.O. Montsant viajó hasta Japón para presentar sus vinos en Tokyo y Osaka, en la que es la segunda misión comercial del año después de la experiencia de Hamburgo. En esta ocasión viajaron 13 bodegas para participar en dos catas profesionales: Alfred Arribas/Vins Nus, Cal Bessó, Celler Comunica, Celler Masroig, Celler Pascona, Cellers Sant Rafel, Celler Unió, Cooperativa Falset-Marsà, Estones Vins, Josep Grau Viticultor, Mas de l'Abundància, Orto Vins y Venus La Universal. En los actos se pudieron probar vinos de otras 4 bodegas que también participaron en la misión: Celler de Capçanes, Coca i Fitó, Vendrell Rived y Vinyes Domènech. La D.O. Montsant exporta un 30% de su producción y Japón es su cuarto cliente internacional.

LLEGAN LAS NUEVAS AÑADAS DE *Enate*



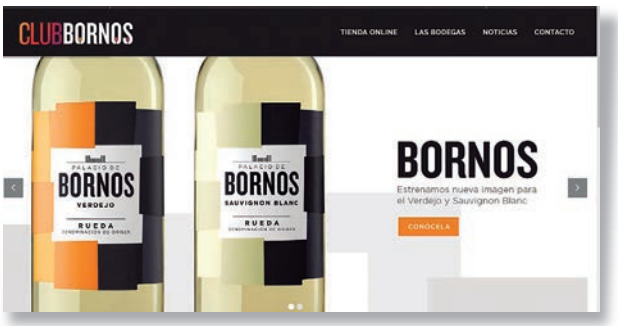
Esta bodega de la D.O. Somontano ha presentado las nuevas añadas de tres de sus vinos más emblemáticos. Los blancos Enate Chardonnay-234 de intenso aroma frutal, con notas de manzana, melocotón, hinojo y frutas exóticas sobre un discreto fondo mineral y Enate Gewürztraminer 2017, de elegantes aromas de rosa, mandarina y especias, con un final sedoso y envolvente. Y por último, el Enate rosado Cabernet Sauvignon 2017, de aroma intenso y muy afrutado en el que resaltan los aromas de arándanos y frambuesas.

Príncipe de Viana Garnacha Blanca ecológico



Si en 2017 la bodega navarra presentaba su primer vino de la variedad garnacha blanca, la nueva añada es, además, ecológico. Los amantes del buen vino blanco fresco podrán disfrutar del Príncipe de Viana Garnacha Blanca Ecológico con expresivos aromas y sabores propios de esta variedad: toques cítricos, recuerdos a la flor de la genista y a flores blancas. En el paladar es voluminoso y fresco, de equilibrada acidez. Perfecto solo como aperitivo, también es maridaje ideal de mariscos, pescados, pastas, ensaladas, verduras y arroces.

BORNOS BODEGAS & VIÑEDOS IMPULSA SU 'E-COMMERCE'



El grupo vitivinícola presenta la nueva web de su tienda *online*, en la que se integran todas las bodegas de la compañía: Palacio de Bornos, Dominio de Bornos, Lagar de Bornos, Señorío de Sarría y Guelbenzu.

La nueva web www.clubbornos.com quiere potenciar la fidelización de los clientes y ofrecerles un mejor servicio desde cualquier dispositivo. La nueva bodega *online* cuenta con más de 30 referencias, blancos, rosados, tintos y espumosos de las diferentes denominaciones de origen en las que el grupo está presente.

LOS MASTERS OF WINE ELIGEN LA COMPAÑÍA DE VINOS VINTAE



Dos de los más prestigiosos *Masters of Wine* británicos, Sarah Jane Evans y Tim Atkin, han elegido tres vinos de *Vintae* entre sus favoritos. Atkin acaba de publicar su informe anual sobre los vinos de la D.O.Ca. Rioja, en el que *Hacienda López de Haro Blanco 2016* ha obtenido 90 puntos. Un vino que procede de viñedos viejos de viura situados en la Sonsierra riojana, donde se ubica la bodega que es el buque insignia de Vintae. Además, Sarah Jane Evans elige en la revista *Decanter La Garnacha Salvaje del Moncayo* para su *top* 30 de vinos españoles para todos los días, y *Romántica Crianza* entre la docena de vinos imprescindibles de Ribera de Duero.

Rioja Vega, VINOS APTOS PARA VEGANOS

Los vinos de Rioja Vega cuentan ya con el sello oficial de la Unión Europea que los certifica como aptos para veganos. Y se encuentran ya en el mercado. Los amantes de Rioja Vega que guarden una dieta vegana pueden ahora adquirirlos con la confianza de que se adaptan a su estilo de vida. Rioja Vega no se ha desviado nunca de la filosofía que ha marcado sus pasos desde su fundación en 1882: la elaboración de vinos de la máxima calidad que reflejen su origen y procuren disfrute al consumidor.

Valdemar construye bodega propia en Washington State



Bodegas Valdemar, innovadora bodega de vinos de Rioja y Rioja Alavesa, ha colocado la primera piedra de la que será la primera bodega del mundo (no estadounidense) ubicada en la denominación de origen Washington State Wines. Con una inversión total estimada para la construcción de la bodega y desarrollo del proyecto de 20M de dólares, la involucración de la familia será absoluta y Jesús Martínez-Bujanda, quinta generación de la familia, se trasladará a vivir a EE.UU para liderar en persona el desarrollo de la bodega que se llamará Valdemar Estates.

La Rioja alavesa, destino sostenible con certificado Biosphere



El distintivo, otorgado por el Instituto de Turismo Responsable, acredita la comarca como un destino turístico sostenible y comprometido con el desarrollo económico y social. Rioja Alavesa es, desde ahora, un destino turístico *Biosphere* y entra a formar parte del selecto grupo de enclaves destacados en el ámbito de la sostenibilidad. En un acto celebrado en Laguardia recibió la certificación que acredita sus buenas prácticas en materia de turismo responsable y sostenible, distintivo que se sustenta sobre los estándares de los Objetivos de Desarrollo Sostenible marcados por la ONU e integrados en la Agenda 2030.

32 SALÓN de GOURMETS

Sólo profesionales / Professionals only



7, 8, 9 y 10 MAY MAYO 2018

Feria internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

International Fine Food & Beverages Fair → IFEMA MADRID

ufi Member

GRUPO GOURMETS

www.salondegourmets.com

Oinoz By Claude Gros, MEDALLA DE ORO EN MUNDUS VINI



El vino diseñado por el enólogo francés Claude Gros para la Bodega Carlos Moro ha obtenido la Medalla de Oro en el prestigioso concurso internacional *Mundus Vini* entre 6.700 vinos presentados procedentes de más de 150 regiones vitícolas del mundo. El Gran Premio Internacional del Vino Mundus Vini fue fundado por Meininger Verlag hace quince años y es una de las competiciones de vino más importantes del mundo.

Decanter encumbra al Gran Reserva 890



La inminente salida al mercado de la cosecha 2005 de Gran Reserva 890, el vino *top* elaborado por La Rioja Alta, S.A., llega repleto de noticias que avalan su extraordinaria calidad. La última, su elección como mejor vino en el especial Rioja de la prestigiosa publicación británica *Decanter* en su edición de marzo. Con un panel de cata de lujo la revista examinó cerca de una centenar de referencias de la D.O.Ca. Rioja de 15 añadas diferentes, entre 1978 y 2010. Liderando la clasificación, con 96 puntos y como primer vino *Outstanding* (Sobresaliente), aparece Gran Reserva 890 de 2005 al que califican como "genial" o "soberbio".

LA D.O. CATALUNYA EN *Feten 2018*

La D.O. Catalunya volvió a Gijón por segundo año consecutivo para participar en Feten 2018, la Feria Europea de Artes Escénicas para Niños y Niñas celebrada el pasado febrero en la ciudad asturiana. Esta acción se enmarca en la colaboración con el Instituto Catalán de las Empresas Culturales (ICEC). Por otro lado, la Mostra de Igualada que se celebrará del 12 al 15 de abril, contó en su acto de presentación con los vinos de la Denominación de Origen Catalunya.



Medalla de oro para dos vinos de K5

El jurado del concurso nacional de monovarietales *Monovino 2018* concedió dos medallas de oro a los vinos K5 Argiñano y K Pilota en la categoría de vinos blancos jóvenes y sin crianza. Una gran recompensa que premia el esfuerzo de la Bodega K5. Es además, la primera vez que un vino de la D.O. Txakoli de Getaria es premiado con este galardón, y la alegría es doble, por ser los dos vinos de la bodega, distinguidos con la medalla de oro. Este concurso premia a los mejores vinos elaborados con una única variedad de uva. En esta edición concurrieron un total de 226 muestras, procedentes de 25 regiones productoras distintas.

NACE DAVID PERICA 2014, UN VINO-HOMENAJE

David García, apodado con el cariñoso sobrenombre de Perica, heredó el proyecto de su padre y lo consolidó, cediéndole su apodo, realizando la bodega y dándola de alta en el Consejo Regulador Denominación de Origen Rioja en el año 1950. Para homenajearlo –murió hace un par de años– nace ahora el vino David Perica 2014. Se trata de un monovarietal de tempranillo que se ha sometido a una crianza en barricas de roble francés durante 12-14 meses y posterior redondeo en botella en los calados de la bodega durante al menos 10 meses antes de su salida al mercado. Un vino sedoso en boca con un paso envolvente y goloso.



Matarromera INVIERTE 2 MILLONES EN ENERGÍAS VERDES



Bodegas Familiares Matarromera, desde sus inicios, está comprometida con el medio ambiente. Por ello, ha ido adoptando iniciativas para la protección del medio ambiente, la lucha contra el cambio climático, el fomento de la innovación y la investigación en el sector vitivinícola, la participación activa de los grupos de interés o la creación de productos para el cuidado de la salud que han supuesto una inversión de 2 millones de euros en diez años. Esto ha permitido a la compañía autogenerar 1 MW solar al año y reducir la emisión de más de 500 toneladas de CO_2 a la atmósfera. La empresa se ha adherido recientemente al Decálogo de Sostenibilidad Integral de la Industria Agroalimentaria.

Grandes Vinos en la película 'Sin Rodeos'

Grandes Vinos continúa su apuesta por el cine y la televisión, como vehículo de comunicación, posicionamiento y promoción de sus marcas comerciales. Siguiendo esta estrategia ha participado en la película *Sin Rodeos*, de Santiago Segura. Una maravillosa comedia coral que cuenta con Maribel Verdú, como protagonista, y con Cristina Pedroche en su debut como actriz. Introducir el vino en las escenas cotidianas, de una manera natural, crea un vínculo especial entre la marca y los espectadores.



LA D.O. MONTSANT RECIBE A IMPORTADORES DE EEUU

La primera misión inversa de la D.O. Montsant este año tuvo como protagonistas a importadores norteamericanos que pudieron visitar el territorio, conocer el proyecto de zonificación en el que actualmente está inmersa, la caracterización de garnachas y cariñeñas y el proyecto *Life*. También visitaron las bodegas para conocer de primera mano todos y cada uno de los vinos y proyectos en los que participa.

La gama VT de Valtravieso consigue dos oros en el CWWSC



La edición 2018 del concurso internacional *Catavinum World Wine & Spirits Competition* premió a Bodegas Valtravieso con dos oros y tres platas. Una medalla de oro fue para el *VT Tinta Fina 201* y otra medalla para el *VT Vendimia Seleccionada 2015*. Gracias a estos galardones, Bodegas Valtravieso, de la D.O. Ribera del Duero, continúa aumentando su palmarés con reconocimientos que avalan la calidad de sus vinos. La gama VT de Valtravieso es un concepto que se basa en el *terroir* y la altitud del viñedo para obtener su máxima expresión.



BODEGAS LUIS ALEGRE Y SU CRIANZA DE PRECISIÓN

En Bodegas Luis Alegre son auténticos alquimistas de la madera. Entienden la enología siempre acompañada de lo que llaman "crianza de precisión"; término acuñado por ellos, refiriéndose al control exhaustivo de las condiciones químicas y físicas que deben cumplir las barricas donde se criarán los vinos.

El pasado tonelero de Álex Simó, director gerente de las bodegas, hace que para él, la elección de las barricas no suponga un proceso de compra sin más, sino la realización de una selección de la madera desde que el roble está en el bosque. Esto le da un mayor valor a sus vinos, ya que muy pocos enólogos tienen conocimientos tan precisos de la madera.

ARANJAZZ E INGENIA VINOS SE ALÍAN



Aranjazz, el Festival de Jazz de Aranjuez (Madrid) vuelve este mes de abril al Auditorio Joaquín Rodrigo/Centro Cultural Isabel de Farnesio. El viernes 22 actuarán Sweet AD y Yoio Cuesta, el viernes 27 Irene Albar y el sábado 28 Rachelle Bentley. Todas las actuaciones irán acompañadas de los vinos de la bodega Ingenia Vinos.

Stone Paper, IMPERMEABLE, RESISTENTE Y ECOLÓGICO



El Papel de Piedra® es la marca del distribuidor oficial en España del papel mineral, la compañía EmanaGreen S.L. El Papel de Piedra® está siendo utilizado cada vez con más frecuencia para etiquetas de vino y cava por los grandes beneficios que aporta: es impermeable y resistente y permite hacer etiquetas que permanezcan inalterables, sin arrugas ni daños, a pesar de que la botella permanezca en cubitera durante horas o en refrigeración. Además, se trata de un papel elaborado sin pvc, sin celulosa, sin agua y sin cloro, de hecho disfruta del prestigioso certificado *Cradle to Cradle*, que premia a aquellos productos que han sido concebidos y diseñados de forma ecológicamente inteligente. Y es que la filosofía de la empresa se basa en las cinco "R": Reducir, Reutilizar, Reciclar, Renovar, Rediseñar (reconsiderar y replantear).

Los Premios de la AEPEV se entregarán en Valdepeñas

El 27 de abril Valdepeñas acogerá la entrega de los premios de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV). Desde la D.O. Valdepeñas ya están trabajando en los preparativos de este evento que incluirá unas jornadas con visitas a bodegas y a otros puntos de interés enoturístico en el entorno de Valdepeñas.



Mara Martín, oro en Cinve

La nueva añada del godello Mara Martín –elaborado por Bodegas Martín Códax en la D.O. Monterrei– ha logrado su primera medalla de oro. Lo ha hecho en el concurso internacional Cinve 2018, el certamen presidido por la crítica enológica María Isabel Mijares.

Castelo Rosé está de estreno



La bodega vallisoletana Castelo de Medina presenta la nueva añada de su reconocido vino rosado, cálido y floral, con un luminoso color rosa pálido. La producción está limitada a 12.000 botellas decoradas con una alegórica imagen extraída de *El nacimiento de Venus* de Botticelli: el abrazo entre el dios Céfiro y la ninfa Cloris.

LOS BLANCOS DE RUEDA, LOS PREFERIDOS



Según el último informe de la consultora AC Nielsen, más de la mitad de los consumidores españoles que prueban un vino blanco de la D.O. Rueda se convierte en habitual, consolidando su liderazgo como 'el blanco' más consumido y en el que primero piensa el consumidor en España.

Feria del Vino de Falset

LOS VINOS DEL MONTSANT Y EL PRIORAT TIENEN UNA CITA EN MAYO



Los días 4, 5 y 6 de mayo, los vinos de la D.O. Montsant y la D.O.Ca. Priorat volverán a ser los protagonistas de la Feria del Vino de Falset (Tarragona), que alcanza este año su 23ª edición. Se trata de una feria que permite descubrir los vinos de estas dos denominaciones de origen de la comarca catalana del Priorat. Un acontecimiento que se ha convertido en una cita ineludible para aquellos aficionados y profesionales que pretenden estar al día de lo que sucede en esta comarca, donde se elaboran vinos aplaudidos en todo el mundo.

La feria tiene su epicentro en Falset, donde unas setenta bodegas (de la D.O. Montsant y la D.O.Ca. Priorat) invitan a catar sus vinos a pie de calle la tarde del viernes y a lo largo del fin de semana. En paralelo, durante todo el fin de semana, se organizan catas y actos sobre el mundo del vino, abiertos a todo aquel que quiera participar.

Como en la pasada edición, se han diseñado una serie de espacios para ofrecer catas atractivas tanto para profesionales como para los amantes del vino. Entre los que se acercan a Falset, abundan los aficionados llegados de otros países, una circunstancia que se explica por el elevado porcentaje de exportaciones de ambas denominaciones de origen.

La feria es también un gran escaparate de los vinos de la comarca para el consumidor de proximidad, cada vez más interesado en aumentar su cultura del vino y en conocer mejor los productos de calidad que se elaboran en el territorio.

Por otra parte, con el paso de los años, la Fira del Vino de Falset se ha convertido en una especie de fiesta mayor de toda la comarca. Casi todos los pueblos del Priorat aprovechan el fin de semana para organizar catas de lo más atractivo. Así pues, al margen de los actos que se organizan en Falset, hay catas previstas en Bellmunt del Priorat (Tast de les Mines y Nit de les Mines), Porrera (Tast de carinyenes), Capçanes (Nit de les garntaxes), Gratallops (Tast amb dones, Vi-night y Tast amb llops), Poboleda (Vins i música), Masroig (Trobada de food trucks), Marçà (Vi de nit), Torroja (Tast de Cal Compte) y els Guiamets (#Vimets).

Los actos organizados son muy variados. Los hay ya clásicos, tras años de celebración, y otros que justo empiezan su singladura. Hay actos temáticos y otros que se centran en alguna variedad vitícola, como es el caso de las garnachas o las cariñenas. El programa completo de la Fira del Vi de Falset puede consultarse en la web.

Más información: www.firadelvi.org

CONOCER LOS VINOS Y A SUS ELABORADORES EN PRIMERA PERSONA

Uno de los atractivos de esta feria es que, por norma general, son los propios elaboradores y enólogos los que atienden a los visitantes en sus respectivas casetas, con lo que el encuentro personal se convierte en una oportunidad ideal para conocer el trabajo, la filosofía y el proyecto de cada bodega.



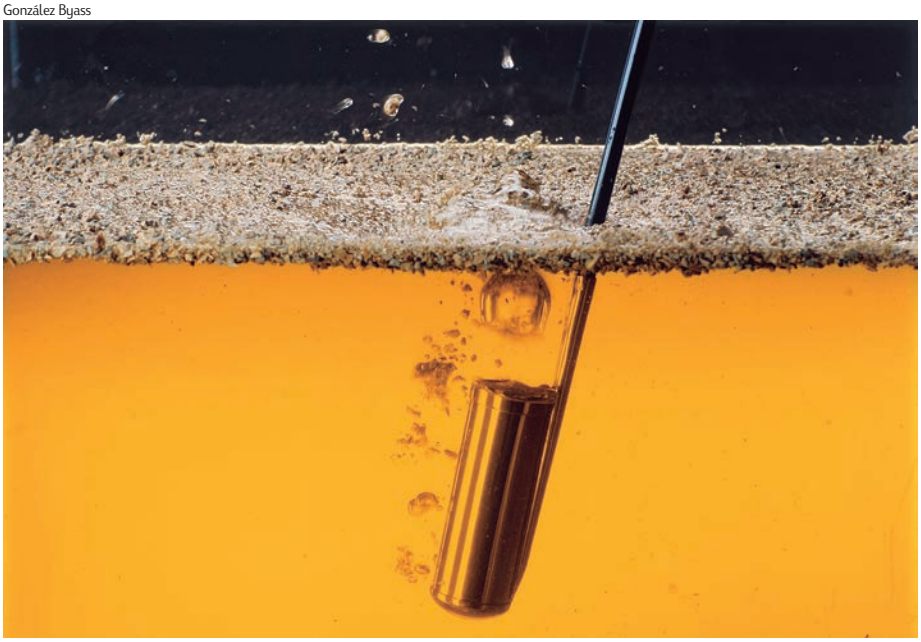


Un viaje a los secretos del *Jerez (II)*



Continúa el viaje iniciado en el número anterior por bodegas y pagos del Marco de Jerez. La iniciativa de bodegas nuevas en busca de vinos de autor, comparte espacio con firmas históricas que guardan en su interior los secretos maravillosos de los vinos muy viejos, algunos hasta centenarios, casi imbebibles, su gran patrimonio. Se constata que esta zona está más viva que nunca, que hay movimiento, debate y un camino abierto para seguir dando a conocer los vinos más singulares, especiales y únicos del mundo.

González Byass



Antonio Barbadillo, de la familia de la bodega del mismo nombre, es un personaje muy respetado y conocido en todo el marco. Trabaja por su cuenta y elabora la manzanilla, el amontillado, oloroso y palo cortado con su marca *Sacristía AB*. Nos lleva de excursión a la base del vino, es decir a ver primero los pagos de la zona. El más famoso de todos es Macharnudo, por donde pasamos. Antonio, que es algo irreverente, dice que este es muy famoso porque lo tenía sobre todo la extinta *Domecq*, y luego ha comprado ahí todo el mundo y por eso siguen potenciando su fama; pero a continuación nos lleva a conocer otros tres pagos claves, a su juicio de gran personalidad, que son Carrascal, Balbaína y Añina, situados en los alrededores de la ciudad de Jerez; e incluso el de Miraflores, muy cerca de Sanlúcar. En total 7.000 hectáreas de viñedo es de lo que dispone toda la denominación de origen. Antonio Barbadillo nos pondera las virtudes de esta tierra llamada "albariza" por su potente color blanco, su composición caliza retiene muy bien el agua, y refleja el sol como un espejo, lo que permite hacer madurar a la vez todo el racimo.

Cada bota distinta

Antonio nos deja en la casa familiar, donde ahora no trabaja, Bodegas Barbadillo, la reina de Sanlúcar de Barrameda. Allí nos espera Montse Molina, uno de los personajes más brillantes de todo el marco. Es de Gerona, rubia, ojos claros, frente despejada. Apareció en la bodega hace uno 20 años tras leer un anuncio en un periódico de su ciudad donde buscaban enólogo para la bodega. Se presentó, la admitieron, y la joven Montse se



Manzanilla Solear- Barbadillo

C.R.D.O Jerez-Xerès-Sherry



hizo los 1.200 kilómetros de Gerona a Sanlúcar –tiene más cerca París o Milán– y empezó a trabajar allí. Al principio estuvo a punto de tirar la toalla un par de veces; pero con el tiempo se convirtió en una de las profesionales, más valoradas, respetadas e incluso querida, ya que todo el mundo habla maravillas de ella, en toda la zona. De su mano nos sumergimos en sus bodegas, sobre todo la monumental Arboledilla. Venencia en mano, Molina nos hace catar docenas de barricas o botas, y la sorpresa en que son todas muy diferentes. "El poder juntarlas para dar una manzanilla como *Solear*, tan especial, es el trabajo. El vino es poliédrico, explica, no es sólo una barrica u otra, es su conjunto", concluye.

En la enorme catedral que es la bodega Arboledilla, Montse Molina, enseña otra curiosidad, la parte que da a levante tiene más luminosidad; la que da a poniente, prácticamente ninguna. Se diseñó así para defender las condiciones de humedad frente al viento seco de poniente. Sacando vinos de ambos lados, aparecen completamente distintos. "Al principio no creí que pudiera haber esa diferencia, explica Molina, pensé que la incomodidad de ir a catar vinos en una zona casi totalmente a oscuras, donde tenía que subirme en una escalera con una linterna, a mi me provocaba sensaciones distintas. Pero luego en el laboratorio comprobé que no era así", comenta. Habla con emoción de la levadura de flor. "Es tan especial que incluso en cierta ocasión empezó a formarse tan ricamente en una copa, en el mismo laboratorio", añade. La visita concluye con una traca final tras pasar por las botas de los amontillados y olorosos viejísimos que ya están por encima de los 20 grados. Nos vamos de allí como en una nube.

La reflexión que nos hacemos al ver tanta diferencia entre unas botas y otras, y tanta variedad, es que no debe ser tan difícil seleccionar unas cuantas botas especiales y diferentes, y sacar tus propios vinos como hacen otros; pero sentados luego frente a Antonio Barbadillo, que hace ese trabajo, vimos que no es tan fácil, sobre todo si quieres sacar algo bueno. Junto con Gabriel Raya, de bodegas Yuste, y en sus instalaciones, hicimos una cata espectacular de los vinos de esta bodega ubicada en Sanlúcar. Yuste dispone de *Herederos de Argüeso* con sus famosas manzanillas y amontillados *San León*, pero también la gama *Aurora* (manzanilla, amontillado, palo cortado, oloroso), manzanilla *La Kika* y la gama *Conde de Aldama*, realmente de mucha calidad. Con los vinos de Antonio, que salen fundamentalmente de esta bodega y los de Gabriel hacemos la mejor cata de estos vinos que he hecho en mi vida; y mira que habré hecho catas con ellos. De manzanillas fragantes a 15 grados a olorosos viejísimos a 23 grados como mínimo. Los grandes vinos viejos de Jerez no tienen parangón en el mundo. Y ya de paso arrancamos el debate, acalorado siempre, sobre cómo debe ser un palo cortado. Por una parte nariz de amontillado y boca de olorosos; es decir lacas y barnices en nariz y boca amplia grasa y potente, típica del oloroso. O al revés, como dicen otros, es decir nariz madura de mucho fruto seco del oloroso; y boca punzante, vertical, no horizontal, como el amontillado. De la habilidad para el "cabeceo", que es como llaman en Jerez a la expresión *coupage*, que es posterior y que procede de Francia, depende todo.



C.R.D.O Jerez-Xerès-Sherry

Un sólo palo cortado

El debate se hace sencillo al día siguiente en bodegas Arfe, la casa de Luis Arroyo, un casco precioso en el barrio de San Miguel, en Jerez. Durante muchísimos años enólogo jefe de *Garbey*, un auténtico señor y caballero gaditano con las ideas muy claras; antes de la debacle de la segunda caída de Ruiz Mateos, fue montando su bodega paso a paso, para estar "entretenido", cuando se jubilara. No le dio tiempo a jubilarse tras el cierre de *Garbey*, y se dedica a producir un solo vino, el *Palo Cortado de la Cruz 1767*, una delicia y una potencia especial. "Estoy de acuerdo básicamente con Antonio Flores, comenta, aunque ahora ya no hay errores de los capataces a la hora de encabezar con alcohol vínico. Mi palo cortado es básicamente un oloroso fino, es decir busco los mejores mostos, el vino más en flor, y en lugar de llevarlo a crianza biológica, la mando a oxidativa. Eso es un palo cortado", añade. Arroyo selecciona pagos cerca del mar en busca de la salinidad, la acidez, la frescura, para conseguir el mejor mosto flor. Probando el vinazo cargado de tonos minerales, iodados, salinos, te entran ganas de decir que da lo mismo las definiciones.

De vuelta a casa los viajeros se sienten entusiastas ante el futuro que se ve en el Marco de Jerez, aparte de lo mucho que han disfrutado. Pocas semanas después de su vuelta se celebra en Madrid el *Salón de los Vinos Generosos*, donde participan además de vinos rancios catalanes, fondillones alicantinos, oportos, madeiras, excelentes marcas de Montilla-Moriles, los vinos jerezanos en bloque, incluidos todos los visitados. Las grandes firmas de toda la vida junto a pequeñas bodeguitas que se quieren abrir paso, participar, cargadas de entusiasmo. En frente un público entregado, conocedor, y distribuidores al acecho. No cabe duda de que aquí, hay futuro.



DISTRIBUIDORAS

El intermediario perfecto

Las distribuidoras juegan un papel fundamental, ya que hacen de enlace entre el elaborador o fabricante y el destinatario del producto, en el caso de los vinos: el restaurante, la vinoteca o el supermercado. Muchos de ellos además disponen de tienda propia y ofrecen otros servicios como asesoramiento, formación, catas y talleres.

Tres vértices conforman el triángulo del consumo: fabricantes, distribuidores y consumidores. La labor del distribuidor se centra principalmente en hacer de intermediario entre el productor y la empresa que va a poner esos productos a disposición del cliente final. Las empresas distribuidoras deben tener un amplio conocimiento del producto y captar su esencia para saber transmitirlo.

Parece sencillo, pero en realidad el trabajo del distribuidor es más complejo de lo que pueda parecer. En primer lugar, hay que hacer una buena elección de los proveedores. Una vez que ya se tiene una selección de proveedores toca empezar la labor comer-

BASTERRA VINOS Y LICORES

Jorge González, del departamento de compras de Basterra Vinos y Licores –empresa ubicada en Sondika, Vizcaya– nos dice que para que una distribuidora sea eficaz es fundamental "La formación (conocimiento del producto), portfolio amplio, logística eficaz, uso de nuevas tecnologías, conocimiento de las nuevas tendencias y del mercado y solvencia económica". Del pasado 2017 hace un balance moderadamnete positivo: "Ha sido el año de la recuperación del sector hostelero, aunque nunca a volúmenes pre-crisis". Y añade: "En nuestro caso los productos más demandados son vinos de corte moderno y de bodegas reconocidas". En cuanto al futuro nos confiesa que desean "mejorar el ERP, es decir, mejorar la formación del equipo comercial, mejorar la imagen de marca de distribuidora y mejorar el portfolio de marcas".



Coalla Gourmet



Juan Antonio Lara

BODEGAS LARA

Juan Antonio Lara Gracián, el gerente de Bodegas Lara, empresa malagueña dedicada a la distribución desde el año 1963, nos comenta que trabajan "principalmente con vinos y otros artículos como destilados y una gran selección gourmet". De 2017 nos comenta que "ha sido un buen año con una notable mejora en el mercado". Y añade: "Siempre afrontamos el futuro con mucha ilusión y nuevas ideas para mejorar. Intentamos buscar nuevas soluciones a las necesidades del sector".

LA FÁBRICA DEL VERMUTILLO

Isidro Santos, director comercial y marketing de la empresa barcelonesa La Fábrica del Vermutillo, nos comenta que llevan cuatro años dedicados a la distribución de productos relacionados con el mundo del aperitivo y el vermut, como vermut a granel, vermut en *packingbox*, vermut en lata, vermut en botella, *Vermunight* (vermut afrodisiaco), *Vermucola*, conservas, sifones personalizados. Nos comenta que para su empresa el 2017 ha sido "un año de crecimiento, en una situación económica adversa que genera unas circunstancias hostiles para la venta, pero que vamos superando utilizando la creatividad y aumentando el esfuerzo. Hemos ampliado el catalogo y aumentado la cartera de clientes colaborando con otras distribuidoras". Y concluye: "De cara al futuro seguiremos ampliando el catálogo de productos de marca propia, asistiendo a eventos del sector y creando locales franquiciados donde se consuman los productos de nuestra marca".



Isidro Santos

cial para dar a conocer sus productos a los establecimientos que se dedican a la venta al público y también a restaurantes que puedan estar interesados en incluir los productos en sus cartas. La labor comercial es esencial dentro del negocio del distribuidor alimentario y de vinos. Los comerciales se encargan de visitar a los clientes y darles a conocer aquellos productos que podrían resultar de interés para los consumidores que acuden a sus establecimientos.

La colaboración entre productores, distribuidores y establecimientos comerciales permite ofrecer al consumidor final lo mejor de lo mejor en productos de alimentación y bebidas.

Evolución

La evolución en la demanda del consumidor, y sobre todo en las nuevas generaciones, camina hacia la innovación constante, la continua avidez de novedades y la rapidez en las gestiones. Y no solo esto, gracias a internet y las nuevas tecnologías, el consumidor está más informado


Sebastià Lozano

EL PETIT CELLER

Sebastià Lozano, gerente y propietario de El Petit Celler en Barcelona, tiene claro qué necesita una distribuidora para ser eficaz: "Hoy en día, y después de 23 años en el sector de la distribución de vino especializado, sabemos que para tener éxito es imprescindible el equilibrio de los pilares básicos de una distribuidora: equipo profesional y con buena formación, port-folio completo y variado, precios competitivos y servicio de entrega excelente". En cuanto al balance que su empresa hace de 2017 nos confiesa que "ha sido un gran año, con un buen crecimiento en la distribución e impulsado por la inauguración de nuestro *Wine-Bar Tribut* de la calle Beethoven". En cuanto a los productos nos comenta que "cualquier producto de calidad, con una franja de precio de 3 a 90 euros, tienen una rotación buena en nuestra empresa. Al cubrir toda la provincia de Barcelona tenemos una venta muy localizada en las zonas productoras con grandes consumos de los vinos locales (Pla de Bages, Alella, Penedès) y la venta de los vinos catalanes ha crecido muchísimo. En la ciudad de Barcelona se venden vinos de todo el mundo y eso es muy grande… demuestra que nuestro público es abierto y sensible, con ganas de aprender y conocer regularmente". En cuanto a los proyectos de futuro nos avanza: "Tenemos sobre la mesa varios proyectos interesantes de distribución y nuevos *wine-bar*, pero hay que consolidar los que ya son una realidad y después del 1 va el 2… poco a poco y buena letra".

EL TAST DIENE / OLIVIAS BY TAST


Maite Camacho y Toni Rebollo

Toni Rebollo, gerente de la empresa, nos explica que llevan en el mundo de la distribución desde 2010: "en plena crisis", apunta. Trabajan con vinos, licores, conservas, aceitunas *premium*, anchoas, pinchos, pulpo, etc…). Sobre el último año nos comenta que "ha sido un año de aprendizaje en el mundo de los vinos ya que compramos una empresa de distribución de vinos, con un cre-

UVE-I

Antonio Villanova, co-fundador de la empresa, resume así la trayectoria de su empresa: "Como Uve-i llevamos 9 años. Pero llevamos toda una vida dedicada a este sector, contando con prácticamente 40 años de experiencia. Ofrecemos productos muy seleccionados. Buscamos bodegas con personalidad, de pequeña producción pero de alta calidad. Disponemos de un servicio logístico muy eficaz, realizando las entregas en menos de 24 h. Aunque sin duda nuestras grandes bazas son la atención personalizada, el asesoramiento, la seriedad y la profesionalidad". El futuro lo afrontan "con mucha ilusión, muy esperanzados. Con ganas de seguir creciendo. Tenemos la suerte que disfrutamos con nuestro trabajo".


Antonio Villanova y Marcial Sevilla

y a la vez otorga mucha más credibilidad a las opiniones de las redes sociales que a la publicidad al uso. ¿Cuáles son las armas del distribuidor? Ofrecer una información profesional, diferenciarse del resto con productos singulares, un servicio ágil y serio y por supuesto, estar al día de lo que acontece en el sector. Si de vinos hablamos, lo más adecuado sería que el distribuidor contara, en su equipo, con un especialista que tuviera conocimientos de enología, sumillería e incluso, viticultura. Importante es que conozca bien las zonas vinícolas con las que trabaja, y por supuesto la bodega y el equipo humano que lidera el proyecto. De hecho, tal y como apuntábamos al principio, actualmente, el distribuidor ofrece más que un servicio comercial, ya que también ofrece asesoramiento, principalmente a restaurantes, e incluso en algunos casos, formación, visitas a bodegas para conocer el producto *in situ* y talleres de degustación.

cimiento importante". Con respecto al futuro afirma: "lo afrontamos con mucha ilusión y con muchas ganas de seguir dando un buen servicio y calidad a nuestros clientes. El proyecto más importante se llama *Olivias*. Estamos desarrollando varios formatos diferentes, dado el éxito en Horeca. El producto está siendo un éxito, gusta mucho por lo que seguiremos trabajando en ampliar la gama de producto y formatos. Tenemos muchas novedades para este 2018".

VINCELONA, S.L.U.

Francesc Ramón Martínez Louzado, administrador general, afirma que para que una distribuidora sea eficaz en su servicio es imprescindible "la optimización, coordinación y fluidez de los diferentes procesos y departamentos. En una distribuidora esa conexión y coordinación debe darse en el departamento comercial, de administración y de logística para ser eficaz. Además, añadiría que no sólo se trata de ser eficaz, a esto hay que añadir la selección de un gran producto, sin éste puedes ser eficaz pero no eres creíble" Con respecto al último año en su empresa nos comenta que "el 2017 tuvo dos fases muy distintas en la hostelería de la provincia de Barcelona. Hubo un antes y un después del atentado de agosto y de la situación política después de septiembre. Hasta entonces, la situación era la prevista, pero estos factores externos han afectado negativamente a nuestro sector". Con respecto al futuro nos confiesa que lo afrontan con mucha ilusión y añade: "en los últimos tres años hemos incorporado en nuestro catálogo 13 bodegas, principalmente de vinos catalanes y gallegos, con las que queremos seguir proporcionando soluciones de altísimo nivel a los clientes que confían en nuestra selección".


Francesc Ramón Martínez

VINS ESTELA

Joan Estela Riera, propietario de Vins Estela –ubicada en Figures (Girona)–, que lleva dedicada a la distribución más de 15 años, nos cuenta que están especializados en vinos (tranquilos y espumosos) y nos confiesa que 2017 fue un año "irregular y complicado" aunque afrontan el futuro de la empresa "con ilusión y nuevos proyectos entre los que se encuentran ampliar la gama de productos adaptándonos a las nuevas tendencias del mercado".


Joan Estela

Organización

En función del volumen de negocio y del producto, lo ideal es contar con un espacio de almacenaje con unas características e instalaciones determinadas para evitar dañar la calidad del producto. También con un equipo para gestionarlo, e incluso con maquinaria específica para mover la mercancía, colocarla en diferentes superficies o incluso cargarla en los vehículos de transporte. Esto nos lleva a destacar que una red de distribución, además, debería contar con un eficiente sistema de transportes. Ya sea externo o propio.

Para coordinar todos los procesos es imprescindible contar con un buen *software* de gestión y logística informático y un departamento administrativo que ayude a controlar las entradas y salidas de mercancía, la recepción correcta del producto en destino, organizar las rutas de los vehículos, gestionar con agilidad las posibles incidencias y el papeleo.

Tan importante como esto lo es contar con un profesional del marketing que además pueda ocuparse de la web y las redes

VINS I LICORS GRAU


Jordi Grau

Jordi Grau Segarra –adjunto a gerencia de esta empresa gerundense que distribuye sus productos a toda Europa–, considera que para que una distribuidora tenga éxito es necesario "Intentar tener una buena oferta de productos, es decir, buenas bodegas o marcas en representación exclusiva, de calidad y prestigio. En segundo lugar, unos buenos precios acorde a la calidad que se está ofreciendo. Por último, un buen servicio, tanto de asesoramiento como de logística y también posventa". En lo que respecta al balance del último año Jordi Grau nos comenta que tienen una venta muy estacional "sobre todo en la época veraniega, aunque empezó tarde la temporada, fue buena y se alargó hasta final del septiembre, podemos considerarlo un buen año. Referente a la campaña de Navidad, vemos la tendencia de que las empresas cada vez disminuyen más su presupuesto para este fin, pero, por otra parte, hay un aumento de la compra por parte del cliente particular ya sea en la tienda física o por el canal *online*. Por último, también vemos una reactivación de las cenas de empresa en los últimos años y por tanto un aumento en el canal de hostelería en esta época". En cuanto a los productos más demandados en su empresa, afirma que " en destilados, la ginebra es el producto estrella actualmente, por moda y número de referencias. Otras categorías como el ron o el vodka están aumentando el consumo en referencias de calidad. El whisky, aunque con una importante venta, es quizá el más estancado. Referente a vinos, hay una preferencia por los vinos de la zona (el Empordà) y Cataluña en general, aunque Rioja sigue siendo la D.O. más vendida. Hablando de tipos de vinos, los tintos son los más vendidos pero los blancos y rosados tienen mucha importancia debido a que nos encontramos en una zona muy turística. A destacar los vinos rosados pálidos de distintas procedencias, que están aumentando su consumo, así como también blancos jóvenes y frescos de zonas como Empordà, Penedès, Rueda y Rías Baixas, entre otros". Finalmente sobre el futuro nos comenta: "Afrontamos el futuro con optimismo, con la ilusión de consolidar las recientes ampliaciones que hemos realizado en nuestras instalaciones en 2017. Afianzarnos también en el canal Horeca como distribuidor principal en la zona. Por último, potenciar el negocio *online* en dos vertientes, la venta al consumidor particular en toda Europa, ya existente desde 2009, y también al cliente profesional de hostelería o tienda especializada, plataforma que acabamos de lanzar este 2018".

WKYREGAL S.L.

Álex Illa, el director de esta distribuidora barcelonesa nacida en 2002, especifica que se dedican a la distribución de destilados y *mixers premium*. Con respecto a 2017, afirma: "ha sido un año de adaptación a las nuevas tendencias de mercado, buscando nuevos productos intentando ofrecer siempre a nuestros clientes novedades interesantes que aporten valor a su negocio y que les ayude a diferenciarse de otros". Sobre el futuro añade: "el futuro para empresas pequeñas como la nuestra dentro del mundo de los destilados es siempre un reto, ya que no contamos con los presupuestos de marketing de las grandes compañías pero tenemos otras armas que aportan un valor añadido a nuestros productos y nos permiten fidelizar a nuestros clientes. Nuestro proyecto constante es la búsqueda de productos que marquen la diferencia. Nos basamos en años de experiencia, en el trabajo en equipo, en nuevas ideas y el estudio permanente de nuestro mercando buscando y creando oportunidades que nos permitan seguir creciendo".


Álex Illa

sociales. Tener al día la página web con información actualizada de los productos y responder a los clientes de manera eficaz y rápida a través de la red es, hoy día, un factor clave. Actualmente, la imagen de la empresa es la que se ofrece a través de las redes por lo que habrá que poner especial cuidado en este aspecto. Junto a todo ello, y tal y como comentábamos anteriormente si la distribuidora se dedica al tema vinícola no estaría de más contar con la colaboración de un enólogo o sumiller que ayude a seleccionar las marcas y conocer sus características, sobre todo si una de las vías del negocio es el asesoramiento.

La opinión del sector

Para palpar la actualidad, hemos pedido algunos distribuidores que nos expliquen en primera persona qué factores tiene que tener en cuenta una distribuidora para ser eficaz, qué balance hacen de 2017, qué tipo de productos son los más demandados en su caso y cómo afrontan el futuro.



Bodegas Lara

EL DISTRIBUIDOR ESPECIALIZADO EN VINOS DE MÁLAGA Y LA COSTA DEL SOL

COMPROMISO

Su compromiso con el sector vitivinícola y alimentario pasa por mantener una estrecha relación de muchos años, con las bodegas y marcas que distribuye. Además está presente en las principales ferias y eventos a nivel nacional, así como organización de eventos propios con clientes, tanto bodegas como restauración e incluso invitados de gran prestigio en el sector como el enólogo Michel Rolland. Además, tiene un especial compromiso por los productos de su tierra y la gastronomía local, formando parte de la plataforma *Sabor a Málaga*, y dando especial cobertura a las bodegas de Ronda, La Axarquía y Málaga.

Su compromiso con la sociedad se hace patente en innumerables acciones de colaboración, habiendo recibido el *Premio Empresa Solidaria 2011* por la Asociación benéfica contra el SIDA, Concordia presidida por la Princesa María Luisa de Prusia.

Desde 1963, la empresa familiar ha acompañado a la restauración malagueña en su expansión y evolución, dando a conocer y canalizando algunas de las mejores bodegas nacionales e internacionales. Con una cartera actual de cerca de 2.000 clientes, restaurantes, hoteles y tiendas especializadas, Bodegas Lara ha sabido dar respuesta a sus necesidades, incorporando todos los servicios necesarios para ofrecer una solución integral a la elaboración de la carta de vinos de cualquier establecimiento. Y siempre con marcas de calidad, potencial y prestigio, con la meta de mejorar su implantación y presencia en el mercado. Bodegas Lara realiza catas y actividades permanentes en sus propias instalaciones y en la de sus clientes, apostando por la formación y el conocimiento de sus vinos por profesionales y consumidores.

El trato cercano y personalizado junto con la innovación y excelencia en los servicios, son las señas de identidad de un grupo humano joven que mantiene la ilusión y la dedicación al noble sector del vino, con el objetivo de hacer llegar al mercado el saber hacer y la tradición, de cada elaboración de las bodegas que representa, siempre en exclusiva.

En su más de medio siglo de historia ha trabajado en exclusiva con las principales bodegas del país y han confiado en su servicio bodegas y marcas de calidad tales como: Marqués de Cáceres, Perelada, Abadía Retuerta, Martín Códax, Gramona, Grupo Jorge Ordóñez, Matarromera, Viña Pedrosa y Bodegas Habla, entre otras.

Bodegas Lara complementa su oferta con referencias de productos gourmet de alta calidad como aceites Finca La Torre y jamones y embutidos Carrasco. ***Más información: www.laraseleccion.com***



INSTALACIONES

Cuenta con unas amplias instalaciones de 4.000 metros cercanas al aeropuerto en el mejor polígono de la ciudad, a 10 minutos del centro de Málaga y con salida directa a la autovía a la Costa. Dispone además de sala de cata y formación, cocina y una bodeguilla para actividades gastronómicas de hasta 30 comensales.



VINO TRES GENERACIONES RONDA



Recientemente han presentado su ilusionante proyecto Tres Generaciones. Un vino de producción propia elaborado en Ronda con un sello personal que resalta el sabor de la tradición y las historias que pasan de generación en generación. Por ello, para ilustrar cada uno de sus vinos, se han inspirado en personajes legendarios de Ronda, y así han nacido los vinos La Depa, El Lero y El Arquitecto que han tenido una excelente aceptación en el sector, siendo elegido La Depa como vino genérico de D.O. Sierras de Málaga.

Girabebe S.L.

LANZA EN ALIMENTARIA UNA GAMA DE VINOS NACIONALES

La trayectoria de esta empresa fundada por Kurt Hofer se inició en 2006 con la distribución de la bebida para público infantil Twist & Drinks. En 2009, con el objetivo de convertirse en el principal proveedor español de vinos del Nuevo Mundo, su catálogo se amplió con una selección de vinos, en los que hoy destacan marcas de reconocido prestigio mundial como Hardys, Echo Falls, Stowells o Anakena y donde también se incorporó la bodega argentina Salentein con sus vinos Barrel Selection.

A este amplio catálogo se incorporaron una gama de sidras y cervezas internacionales siendo hoy importador y distribuidor en España de importantes marcas como Carling, Coors Light, Pilsner Urquell, Green King, Marstons y Sidra Olde English y Sidra K-Cider entre otras.

De igual forma y de manera progresiva incorporaron una gama de espirituosos internacionales de reconocido prestigio siendo a día de hoy el importador para España de productos tales como: Gin Brokers, Tequila Rose o Ron Siboney.

En el año 2017 Girabebe S.L. añadió una última incorporación a su extenso catálogo con una gama de tónicas premium: Tónicas Double Dutch, producto de gran reconocimiento en el mundo de la coctelería y que al igual que el resto de marcas será presentado en el próximo certamen de Alimentaria.

En esta feria Alimentaria 2018 y una vez conseguido el objetivo de ser el principal proveedor español de vinos del Nuevo Mundo, Girabebe S.L. también pretende ser un referente en su gama de cervezas internacionales y espirituosos, destacando y presentando en esta feria nuevos productos como Tónicas Double Dutch, Gin Brokers Pink, Coppa Cocktail, Vodka Echo Falls Summer Berries y/o Ron Siboney en espirituosos, y afianzando marcas ya consolidadas como Carling, Coors Light, Pilsner Urquell, Old Speckled Hen, en cervezas de importación.





Este 2018 es un año importante para el desarrollo de esta empresa ya que en los últimos años ha cosechado un reconocido prestigio tanto en el catálogo de los productos que representa como en la gestión de los mismos.

En esta feria Alimentaria confía en afianzar su proyecto y liderazgo de productos importados y pretende ser a corto plazo una de las empresas referencia en este sector.

Asimismo en esta feria Girabebe S.L presentará el lanzamiento de una gama de vinos nacionales, un hecho importante para la empresa ya que es la primera vez que Girabebe S.L. comenzará a trabajar con producto nacional, que irá orientado tanto a distribución (Canal Horeca) como a exportación.

Todas las variedades se presentarán bajo la enseña *Noches de abril* (NA). Con este nuevo lanzamiento Girabebe S.L. pretende desarrollar su proyecto en todo el territorio nacional incorporando tanto producto nacional como internacional cada día más demandado en cualquier punto de España.

Más información: www.girabebe.com

Presentes en Alimentaria
P3, Nivel 0, stand D748

DELEGACIONES

Girabebe S.L. cuenta actualmente con una infraestructura logística compuesta de 4 delegaciones distribuidas en Alicante, Málaga, Tenerife y Las Palmas y con el que consigue estar presente en todo el litoral Mediterráneo e Islas Canarias, mercado claramente turístico donde distribuye todos sus productos.

Vins i Licors Grau

TRADICIÓN E INNOVACIÓN COMO PUNTALES DE LA EMPRESA







Vins i Licors Grau, S.A. es una empresa dedicada a la distribución y venta de vinos, licores, destilados y bebidas alcohólicas en general. Está ubicada en Palafrugell (Girona), y cuenta con más de 40 años de historia. La empresa fundada por Jordi Grau y Maria Dolors Segarra en 1977 inició su trayectoria con unas modestas instalaciones de 1.200 m² dedicados a la distribución de vinos y licores embotellados.

Durante la década de los 80, el negocio se fue ampliando: creciendo las instalaciones y las distribuciones de productos en exclusiva por toda la provincia de Girona como son: Celler Espelt, Grupo Parxet, Codorníu, Can Ràfols/Mas Oller, Riedel, Pernod Ricard Wineries, Caves Rovellats, entre otras bodegas. A principios del 1987, nace una empresa filial, la Distribuidora Gironina S.A. (DIGISA) que se dedica únicamente a las distribuciones en exclusiva llevando marcas como el Grupo Varma, Pernod Ricard, Grupo Faustino, Marqués de Riscal, Gramona, entre otras. El mes de junio de aquel año se inaugura un almacén logístico en Figueres con el objetivo de dar un mejor servicio a la zona de la frontera y el Alt Empordà.

La empresa continúa creciendo durante los años 90 para hacer el salto definitivo ya entrado el nuevo milenio. Coincidiendo con la incorporación de los hijos del matrimonio, Sergi y Jordi Grau Segarra, la nueva generación, el 20 de mayo de 2003 se inauguran las actuales instalaciones de Vins i Licors Grau con 4.500 referencias entre vinos y licores que se amplían en poco tiempo hasta las 9.000. Estas nuevas instalaciones tienen 15.000 m² entre zona edificada, jardines y aparcamientos.

A raíz del espíritu innovador de la familia Grau y con la voluntad de dar un mejor servicio al cliente en 2009 se pone en funcionamiento la tienda en línea: GrauOnline.com. Canal donde se pueden encontrar las mismas referencias que en la vinoteca.

En 2017, coincidiendo con la celebración del 40 aniversario de la fundación, la empresa ha realizado una ampliación considerable de las instalaciones en la zona de 'Selección Grandes Vinos', un espacio subterráneo para presentaciones, catas de vinos y una bodega de añadas antiguas con vinos que van de los años 20 a los 80, así como un almacén climatizado. Esta ampliación ha permitido incrementar el número de referencias llegando a las 12.000, que corresponden a vinos y licores de todo el mundo e incorporar las últimas innovaciones en almacenamiento y gestión de pedidos. ***Más información: www.grauonline.es www.vinsilicorsgrau.es***

Pesto de *marihuana*



La gastronomía siempre ha vivido próxima al ruido mediático. De hecho, todos los cocineros famosos han tenido su espacio de gloria pública, desde la Antigua Roma a nuestros días. Los romanos lo tenían muy claro. Sus marmitones comentaban lo que gastaban sus amos en los ingredientes más extraños y las fórmulas mágicas que empleaban para transformarlos de tal manera que no tuvieran la más mínima semejanza con el original. *El banquete de Trimalción*, contado por Federico Fellini, es una bella aproximación a esta gastronomía del trampantojo. Les recuerdo. Llega a la sala un siervo que transporta en fuente de oro un cerdo enorme. El señor, aburrido del trivial espectáculo, dice a sus invitados que lo azotará por su falta de creatividad. Intervienen los comensales pidiéndole que se apiade de un chico que siempre les ha dado bien de comer. Así lo hace el *Patricio*. Abren la panza del gorrino y de éste salen todo tipo de manjares incluyendo pájaros vivos que vuelan por el interior del palacio.

Esta gastronomía de truco se ha repetido mil veces. De hecho, el truco resulta carísimo por lo que los espectadores de a pie hablan de él sin probarlo, o se comen algo parecido elaborado por un chef que a su vez conoce de oídas cómo se ideó el plato verdadero. Dicho de otra manera, en la corte de los Médici preparan un banquete de homenaje para el gran capo y trece comensales más. Una única mesa de catorce, el sueño de los cocineros actuales. La teatralidad está tan lograda que los afortunados están rodeados de los nobles y menos nobles de la ciudad. El servicio, la cantidad de golosinas, es de una extensión tal que los catorce elegidos lanzan a los más próximos trozos de ave salseada, pescados rellenos, pastelones... Éstos a su vez tiran sobre su espalda lo que no quieren comer para que se aprovechen los mirones del tramo inferior. Entre el primer y el último bocado no hay casi nada en común, pero la ciudad entera dirá que se ha comido de maravilla.

Para potenciar este aspecto mágico (mostrar es vender) vale todo. Incluido afirmar que las ostras son afrodisíacas. La historia se la sacó de la manga de su túnica el emperador Vitelio. Se zampó mil doscientos bivalvos y aseguró que sintió aumentado su deseo sexual. Lo que no queda claro si esta sensación provocó la consiguiente erección de la que tanto se ha escrito, por culpa de Mirabeau, Grimod de la Reynière y el divino Marqués de Sade.

ENIT-Turismo italiano



La famosa salsa al pesto italiana ideada para platos de pasta como el de la foto, ha sido 'reinventada' ahora en un mercado de A Coruña sustituyendo la albahaca por marihuana y utilizada en hamburguesas

Como el tema de las ostras afrodisíacas puede vender y estamos muy lejos de los años de eclosión de la cocina creativa a cargo de los grandes, Adrià, Roca, Berasategui, Arzak, Ruscalleda y compañía, y el mundo es mundial, en Australia han conseguido llamar la atención culinaria con las *ostras al Viagra*. Más exactamente *Viagra-Oyster*. Un invento de George May consistente en inocular el principio activo del fármaco en estos moluscos, sin precisar cuánto citrato de sildenafilo absorbe cada uno, lo que puede generar sorpresas desagradables. La *performance* de *míster* May ha dado mucho que hablar entre los cocineros del otro lado del mundo que tienen su capital marisquera en Shanghai. Aclaro que las mil doscientas ostras del emperador Vitelio sometidas a este régimen algo han de hacer.

De Galicia llega otro deslumbrante descubrimiento, esta vez vía Italia y Barcelona. Leo en *La Voz de Galicia* que en la pollería *Mary* del mercado de la plaza de Lugo, de A Coruña, se venden, con todo tipo de permisos, unas hamburguesas que incorporan una salsa pesto en la que la albahaca se ha sustituido por marihuana, bien verde y picadita. Tengo el propósito de desplazarme lo más rápidamente posible a esta casa, no porque sea aficionado al cáñamo, sino porque quiero averiguar si una hamburguesa con este aderezo provoca el ataque de bulimia que siempre acompaña a los porros. De ser así, den por sentado que el pesto *cannábico* se venderá a litros, porque en él está la mejor razón de la venta: el hambre despiadada que provocan estas plantas de perversión, más evidente que la *Viagra-Oyster* en tres texturas. Lo que ya es decir.





Tapería Palo Cortado

COCINA TRADICIONAL EXTREMEÑA RENOVADA



Ubicada en la ciudad de Badajoz, en una zona muy céntrica junto al Corte Inglés de Conquistadores, esta tapería lleva triunfando desde hace tres años –abrió sus puertas en 2015– entre la clientela. El perfil es muy diverso, desde familias hasta profesionales de paso por la ciudad que quieren degustar el sabor de Extremadura.

Estamos ante un local moderno y acogedor con seis mesas y una barra, con capacidad aproximada para 30 comensales. Además cuenta con una terraza de cinco mesas más.

Israel Alonso, el propietario, nos cuenta en primera persona por qué decidió abrir este negocio: "Me motivó abrir la tapería el hecho de que mi padre había regentado durante muchos años el restaurante *Asador Iruña*, donde yo empecé a trabajar como ayudante de camarero y que en su época era un referente hostelero en Badajoz. Debido a diversos motivos tuvo que cerrar en 2.010. A partir de ahí, no me he desligado del sector de la hostelería, compaginando el trabajo con formación en este sector (sumiller y prácticas de cocina tradicional extremeña). Decidí montar una tapería en lugar de un restaurante porque además del Asador Iruña, teníamos la *Taberna de Iruña*, que era una de las primeras taperías de Badajoz, y observamos mayor proyección en el negocio de las tapas que en un restaurante tradicional.

Sobre cómo es la cocina que llevan a cabo en Tapería Palo Cortado, Israel afirma: "Nuestros platos fusionan la cocina tradicional extremeña con la cocina innovadora. Nuestra especialidad son las carnes gourmet (retinto, ibérico, angus y lechazo), el bacalao noruego y la anchoa de elaboración propia. Sin olvidar nuestros platos de cuchara, como los *judiones con almejas y gambas* o las *alcachofas de Tudela con jamón*. Nuestros postres son caseros, como las *milhojas de hojaldre rellenas de crema pastelera* o el *dulce de leche*, así como tartas variadas. Además, disponemos de menú diario y de un menú gourmet, así como menús para grupos". Y añade: "Estamos orgullosos de la fusión conseguida entre dos generaciones, fusionando tradición e innovación".

Sin duda, Tapería Palo Cortado bien merece una visita. Y es que la sencillez del espacio y su propuesta gastronómica, con esa base tradicional con un punto innovador, hará que nos llevemos un buen sabor de boca de esta ciudad extremeña.

CARTA DE VINOS Y MARIDAJES

La carta de vinos está compuesta por más de 60 referencias distintas, potenciando la denominación de origen Ribera del Guadiana. Destacar que realizan mensualmente un maridaje contando con algunos de los bodegueros de las referencias de la carta.



TAPERÍA PALO CORTADO

Manuel Saavedra Palmeiro, 8C
06004 Badajoz
Tel.: *633 792 789*
Horario: *L-D: 08:00 - 00:00*

TAVOLAS NAPOLITANA Y VENECIANA DE MERCADO





G. Punto astronómico





La cocina que cada día más se ofrece en los mercados municipales de toda España, y muy especialmente en los de Madrid que son los que aquí toca repicar, es probablemente casi lo único original y auténtico que en estos días se ofrece en el panorama gastronómico, tan dicharachero como *Bauman-líquido* en lo tocante a proximidades hortícolas, *real food*, kilómetros ceros y zarandajas con mucho más ruido que nueces.

En este ámbito una de las propuestas más novedosas la aporta Punto G.astronómico en la planta baja del Mercado de los Mostenses, sito en el espacio aledaño a la Gran Vía que en su día ocupara el desamortizado convento de Premostratenses de San Norberto. Aunque el edificio esta desvencijado, destartalado, descompuesto a terciopelo ajado y en abierta y hasta clamorosa disonancia con los que se lleva en la capital, especialmente a raíz del éxito del Mercado de San Miguel y otros de similar factura, es de esperar que la autoridad competente se tome en serio un proyecto destinado al éxito sin la tal autoridad no lo remedia. De momento, en las cercanías ya se han instalado semáforos de cruce en pareja, que es signo de que algo novedoso puede pasar de un momento a otro.

El proyecto lo ha emprendido dos cocineros de raza transalpina, Giuseppe y Fabio, aunque de orígenes tan distintos como Venecia y Nápoles, lo cual puede ser un aliciente notabilísimo a tenor de lo conseguido internacionalmente por sus paisanos de ficción Salvo Montalbano y Guido Brunetti, por mucha distancia que cada cual quiera establecer entre Manuela Carmena y Donna Leon o de Nacho Murgi con Andrea Camilieri.

Más allá de la hipotética existencia cósmica de ese punto líder en búsquedas sobre sexo en *Google* entre adultos de 18 a 65 años, lo incuestionable es que la oferta del local es de un singularísimo e ítalo atractivo que se expresa en muy jugosas y tanti sabrosas propuestas. A caballo entre lo personal y lo sugerido por el ínclito y conspicuo *foodie* Miguel Ángel Sánchez, *alma pater* de Con las manos en la mesa (https://lasmanosenlamesa.es/) se sugiere *Espagueti nero de sepia con puntillitas y tomate cherry*, *Pasta con ragú genovese*, *Baccalà napoletano con tagliatelle*, *Caldereta de la bahía de Napoles*, y *Bucatini all'amatriciana*. Bajo pedido, los *Penne rigate* que adora la familia Bruneti, el *Risoto di zucca* que es la debilidad de Donna Leon, o los *Cicchetti de alcachofas* que Guido se embaula en Amigos en las altas esferas. Del otro lado, la *Caponata*, los *Arancinis*, los *Espaguetis a la norma* o la *Pasta ncaciata*. Total, que un lujazo. Miguel Ángel Almodóvar



Gruposilvestre.com





Silvestre
Desde 1969

Restaurantes y Marisquerías de Barcelona

Producto de Máxima Calidad - Salones Privados
Excelente Ubicación - Menús de Grupo y Comidas de Empresa

LA FONDA DEL PORT OLÍMPIC

La Fonda del Port Olìmpic

Moll de Gregal 7, 8 , 9
Port Olìmpic
Tel: **93 221 22 10**
www.lafondadelport.com

SALAMANCA Silvestre

RESTAURANTE SALAMANCA

Carrer de l'Almirall Cervera, 34
La Barceloneta
Tel: **93 221 50 33**
restaurantesalamanca.es

LA BARCA DEL SALAMANCA

LA BARCA DEL SALAMANCA

Moll de Gregal 13, 17
Port Olìmpic
Tel: **93 221 18 37**
labarcadelsalamanca.com

Kitchen Non Stop: from 07:30 to 00:00 hours

Santerra, Narumi y Jaxana



Luz, más luz... Todo vuelve a brillar en el aire con la primavera y lo celebramos desde Madrid y el flamante Santerra para, a continuación, volar a Tenerife, donde el tiempo ya es espatarrante, y viajar desde ahí sensorialmente a los más divertidos, atrevidos y sorpresivos sabores de toda Asia tocados por el talento atlántico.



Comedor de Santerra



Tórtola (Santerra)

Foto: Michelle Thomas



Miguel Carretero (Santerra)

Santerra

Desde que Miguel Carretero ganara el premio a la mejor croqueta del mundo de Joselito, el Santerra se ha disparado a las cumbres. Sin embargo, su propuesta, muy nueva en la capital, ya había llamado, y mucho, la atención. Ubiquémonos: estamos en lo que fue el restaurante de Manolo de la Osa en Madrid, con el que fue su segundo. Así es. Miguel cambió la distribución del lugar y se puso un epígrafe: "cocina de bosque bajo". Tras las obligadas croquetas, se prepara Miguel con unos dados de melón con hija de shiso y huevas de trucha, con un merengue seco de parfait de caza y con un bombón de manchego. Preparados pues para la frescura de la caballa semicurada con sopa de uva y uvas de mar. La fiesta sigue y sigue sin parar, recetas de potencia domeñadas por Miguel con gusto. La brandada de bacalao con miel de brezo, anguila ahumada y piñones; el escabeche de zanahoria con perdiz guisada y comino (exactos equilibrios); los inevitables galianos con caldo fino de caracoles; la refinada trucha adobada con berenjena de Almagro, pamplinas y mahonesa de miso; el perfecto y glamouroso pato azulón en royal con su pechuga madurada; la tórtola africana en dos cocciones y albóndiga de sus interiores... Como postre, sopa de fresas semifermentada. Largo camino...

General Pardiñas, 56
28001 Madrid
Tel.: 914 013 580
www.santerra.es
Precio medio: 55 €

ON: la elegancia con certidumbre de las elaboraciones
OFF: exceso sápido en algunos platos

Narumi (Hard Rock Hotel Tenerife)

Antonio Lorenza es gallego; pero lo llaman "el chino". A cargo del restaurante de fusión asiática Narumi, y bajo la dirección ejecutiva de Juanjo Suárez, efectivamente, ejerce más de oriental que de celta. Aunque... "Estoy rematando unos rolls con grelos en vez de nori y rellenos de lacón". Caray con esa socarronería. Con un experimentado chef chino aprendió los secretos de toda Asia, y sintió de forma inmediata la llamada exótica. Ya no hubo quien lo parase en su ruta culinaria a Oriente, mas sin olvidar las brumas gallegas y el producto canario. Su menú en el restaurante "bandera" del *Hard Rock* atestigua su calidad técnica y su clase potente, plena y con aires rockeros. La primera andanada es de inmersión japo: nigiri de medregal con tomate encurtido y toque de lima; nigiri de chutoro con foie gras; fukumaki de salmón con salsa de anguila; urumaki de salmón soasado con kimchi; y sashimi de salmón y chutoro con wasabi (el de verdad). Sensibilidad con

PACO PÉREZ ABRE EN MANCHESTER

El exitoso chef de Llançà (y Barcelona y Berlín), abre en el centro de Manchester (Reino Unido), un restaurante con tres espacios, menú a base de tapitas creativas y tres socios de relumbrón: Pep Guardiola, Txiki Begiristain y Ferran Soriano. Paco va sin jockey.

A VUELTAS CON ORIENTE MEDIO

Todo es cíclico, claro. Y los sabores de Oriente Medio vuelven con fuerza (véanse las pitas, los kebabs, el falafel...).


Comedor de Narumi


Pato laqueado (Narumi)


Antonio Lorenzo (Narumi)

acento. Sigue la sopa tom yum con gambas cruditas y curry rojo, elegante picosidad. El ceviche que sirve es nikkei, claro, de medregal y acompañado de una causa de batata con zumo de naranja, fresco e inmediato. La gyoza de verduras, fina y golosa con pesto de albahaca y coco. Tataki de atún marinado ahumado al carbón con huevo a baja. Rodaballo con caldo corto nipón, excelente cocción, sutileza líquida. Hay mano. Finalmente, el pato lacado, finamente tempurizado, en bao y con hoisin. Un restaurante para divertirse y con las especulaciones justas.

Av. Adeje, 300
38670 Adeje (Santa Cruz de Tenerife)
Tel.: 922 741 700
www.hardrockhotels.com/tenerife/narumi
Precio medio: 45 €

ON: el buen producto, las buenas cocciones y las recetas lúdicas
OFF: si buscas cocina japonesa tradicional

Jaxana

Una oda al Sureste asiático. Una oda cantada por el talentoso y muy *cool* chef Nacho Hernández, conocedor profundo de aquellos parajes remotos gracias a sus constantes y densos viajes allí. Una inmersión organoléptica a 12 países que irán informando la carta a lo largo del tiempo. En un entorno de fina contemporaneidad, con jardín vertical, Nacho arrastra al comensal a un trayecto sin respiro por colores e impactos en un billar gastronómico a infinidad de bandas. Crema de calabaza con curry, leche de coco y aceite de hierbas y pan chino (al vapor y frito) con mantequilla de curry. Puntos de partida para callejear con sonidos callejeros de alto exotismo y virtuoso desparpajo. Ostra con mahonesa de nam prik, suave y sabrosa. Miang khan de gamba roja con un marinado untuoso, luminoso. Kinilaw (ceviche filipino) de vieiras, suave, ligero y un punto canalla. Nacho dispara pirotecnias; pero nunca cae en las estridencias. Chili crab singapurense, oh sí, pero con cangrejo de concha blanda. Tataki de vaca vieja con salsa PX y mahonesa de ajo negro. Xiao long bao o dumpling relleno de vaca vieja, huevo frito de codorniz, virutas de foie gras y salsa teriyaki, muy resultón (mejor sin el aceite de trufa). Cordero Little India con curry y topping de praliné de anacardos, jugoso y limpio. Sí, Jaxana es la autenticidad asiática pero pulcramente ejecutada y acabada.

Paseo Milicias de Garachico, 5
38002 Santa Cruz de Tenerife
Tel.: 922 894 452
Precio medio: 45 €

ON: la limpieza y brillantez en la interpretación asiática
OFF: paladares directos y con poca complejidad


Nacho Hernández (Jaxana)


Barra de Jaxana


Ostra (Jaxana)



Nub

ESTRELLA VIAJERA

Sin duda, una de las cosas que valoraron los inspectores de la Guía Michelin fue el profundo respeto al producto canario que muestran el italiano Andrea Bernardi y la chilena Fernanda Fuentes en sus elaboradas creaciones. Ahora podemos disfrutar de su espectacular cocina en una nueva ubicación: La Laguna Gran Hotel. Texto: Laura Morales

Los que hayan estado en el anterior emplazamiento de Nub y entren ahora en el nuevo, se sentirán casi como si estuvieran en el mismo espacio, ya que la esencia de la decoración del Nub original se ha respetado al 100%: las sillas, mesas y lámparas son del mismo diseñador italiano, y la vajilla –compuesta por piezas únicas– es obra de un artesano canario. Aires nórdicos en los detalles de decoración han reforzado la personalidad del restaurante con nombre de fenómeno atmosférico que ha ganado en capacidad, con espacio para 25 personas.

La cocina de Andrea y Fernanda

Andrea Bernardi aprendió la base de cocina italiana de mano de su tía paterna Rita pero fue al llegar a España cuando podríamos decir que se produjo su despertar gastronómico. Afincado en Canarias desde el 2005, no sería hasta seis años después cuando encontró a su media naranja profesional y personal: Fernanda Fuentes. Esta chilena se define como "cocinera mestiza, de raíces acidas, alma picante y corazón vegetal". Actualmente son marido y mujer y propietarios de Nub. La filosofía culinaria de ambos chefs podría definirse como una cocina de raíces que actúa como un puente cultural entre sus países de origen (Italia y Chile) y su territorio adoptivo (las islas Canarias). El resultado es un evocador viaje sensorial –con el producto canario como hilo conductor– que, bocado a bocado, desvela al comensal una fascinante historia.

En la mesa

Se puede comer a la carta u optar por dos menús: el Menú Trömu, que incluye siete platos por un precio de 55 €, y el Menú Vento, que consta de nueve platos por 72 €. Ambos tie-

QUÉ HA SUPUESTO CONSEGUIR LA ESTRELLA...

Esto es lo que han declarado a Vinos y Restaurantes:
Fernanda: "Lo veo como una responsabilidad para quienes ahora me pueden llegar a ver como un referente y también me siento súper orgullosa de lo que hemos logrado. No es fácil este ritmo, no es fácil el sacrificio personal y cuando llega un reconocimiento así, todo vale la pena.
Cuando me enteré sentí satisfacción porque como equipo sabíamos el trabajo y esfuerzo que llevábamos haciendo.
Ahora tenemos meses completos de reserva, el ritmo de trabajo se ha acelerado y hay más gente pendiente de lo que hacemos. A partir de recibir la estrella, mi único fin es que como equipo sigamos creciendo".
Andrea añade: "Entrar en la Guía para nosotros es un orgullo, tenemos muchísimo respeto y admiramos su trabajo, y que ellos hayan decidido que merecemos esta distinción es muy importante para nosotros".



nen opción a maridaje por 65 € y 85 €, respectivamente.

Los productos y los guiños a la cocina canaria junto a los recuerdos de infancia de ambos chefs que les llevan (y nos llevan) a Italia y Chile, son la esencia y la inspiración de los platos que elaboran. Entre ellos se encuentra por ejemplo el *Pichón a la florentina*, una receta tradicional del norte de Italia con un creativo giro que incluye una crujiente y deliciosa panceta de cochino negro canario. También destaca la *Pastelera de Millo con ceviche de hierbas*, un plato que traslada el paladar a Chile, con matices de un recetario popular. O la de ese divertido plato llamado *Manzana, 'grattachecca' y sal*, que surge a partir de los recuerdos de infancia de ambos cocineros; de aquellos deliciosos granizados que recuerda Bernardi que tomaba en la playa cuando era niño y la manzana con sal que Fernanda solía comer en su tierra natal.

Para maridar, el nuevo Nub cuenta con una impresionante bodega, ampliada a más de 450 referencias.

NUB *Nava y Grimón, 18* | *38201 San Cristóbal de La Laguna (Santa Cruz de Tenerife)* | *Tel.: 922 077 606* | *www.nubrestaurante.com* | ***Horario:*** *M-S: cenas a partir de las 19.00 – D: solo comidas* | ***Cierre:*** *Lunes* | ***Precio medio:*** *85 €*



LOS CHEFS: ANDREA BERNARDI Y FERNANDA FUENTES

Andrea Bernardi (Roma, 1977). Dada su inquietud, no terminó sus estudios en la Escuela de Hostelería de Marino y se transformó en un autodidacta. Empezó a viajar a la edad de 21 años por Austria y Alemania hasta llegar a España. Afincado en Canarias desde el 2005, desde esa fecha empezó su andadura profesional. Entre los premios que tiene en su haber destacan su nombramiento como nombrado Mejor cocinero de Canarias en 2010.

Fernanda Fuentes Cárdenas nació en Valparaíso (Chile) hace 34 años. Realizó sus estudios gastronómicos en la Universidad Tecnológica de Chile, Inacap, donde se graduó el 2007. Durante sus estudios realizó un *stage* en el Hotel Golf Peralada en España, durante seis meses para luego volver a Chile y ser la segunda del Restaurante Rai de la mano de Raimundo Tagle, de quien aprendió el respeto por los productos y autenticidad en la cocina. Llegó a Tenerife el año 2011. También es manager de Pastelería Princesa en Tenerife, que tiene sus puertas abiertas desde 1927, siendo una de las más antiguas de Canarias.



ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE *con estrella*



IMPERIAL ROSÉ BRUT

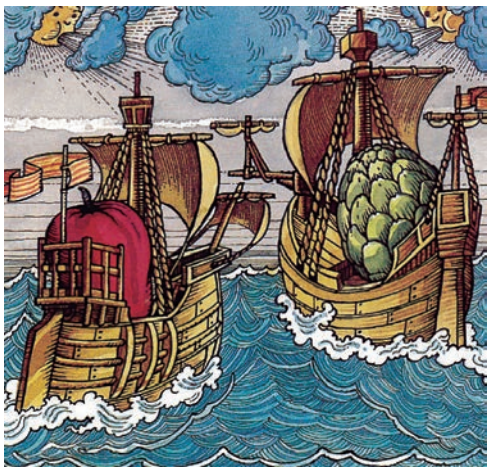
SUGERENCIAS DE MARIDAJE: Acompaña bien entrantes como melón con jamón y entremeses. También embutidos grasos con pan con tomate, bacalao con samfaina o magret de pato con confitura de arándanos. Indicado también como aperitivo y con algunos postres. Perfecto para platos frescos como *Pastelera de millo con cebolla vieja y ceviche de hierbas* creado por los chefs del restaurante tinerfeño Nub.

EL VINO: Este cava rosado se elabora 100% con garnacha y tiene una crianza de 24 meses. Presenta un pálido y delicado color rosado. Tiene una burbuja pequeña y persistente. Intenso y limpio aroma de crianza sobre lías y fondos frutales, que recuerdan a los frutos del bosque. Goloso, armónico, complejo y elegante.

www.cavarovellats.com



El pasado 17 de marzo falleció el pintor, escultor y humorista gráfico José Antonio Alcácer Garmendia, fundador del mítico grupo *Estampa Popular* y colaborador habitual de esta revista *Vinos y Restaurantes*. Con él desaparece, salgo alguna rara excepción como la de la Forges y sus simpáticas y periódicas diatribas a la cocina molecular de *tecnoemocionalidad* sansirolé, uno de los pocos artistas que puso su ingenio al servicio de las artes culinarias y las aficiones gastronómicas.



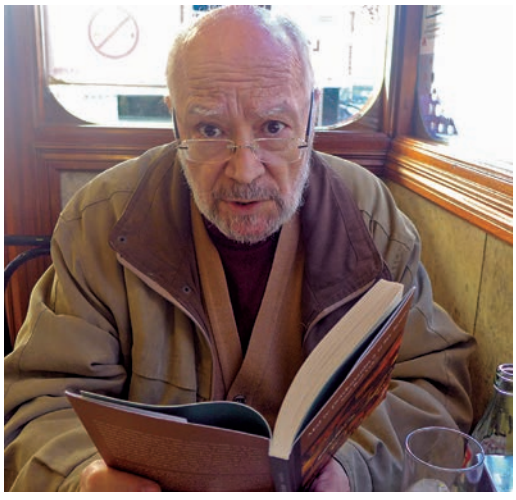




Cuando el humorismo gráfico se expresó en *mesa y mantel*

Catalán, madrileño y universal

Barcelonés de origen y madrileño de larguísima adopción, inicialmente se formó con el pintor E. Peña y con el escultor B. Mustieles, para después asistir a las clases de la Escuela Nacional de Artes Gráficas y Círculo de Bellas Artes, obteniendo la Licenciatura en Historia del Arte en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Autónoma de Madrid. En la década de los sesenta se incorpora al mítico grupo *Estampa Popular*, del que formaron parte, entre otros, Francisco Álvarez, Andreu Alfaro, Ana Peters o Manolo Valdés, cuyo objetivo era transmitir un mensaje crítico y social a su ciudadanía coetánea,



mediante un arte figurativo, claro y directo que pudiera ser asimilado, comprendido e incluso adquirido por todos los eslabones de la sociedad. Por los mismos años participó activamente en las Exposiciones de Primavera/ Arte al aire libre, que impulsaba el gran escultor Julio Álvarez. En 1963 realiza sus dos primera exposiciones individuales en las galerías Alteluz de Madrid y Mikeldi de Bilbao, a las que seguirán otro medio centenar, entre personales y colectivas, a lo largo de los años siguientes.

Parte de su obra está colgada en el Museo Reina Sofía de Madrid y en el Museo Internacional de Arte Contemporáneo de Guinea Ecuatorial, en Malabo.

Además de pintor y escultor, Alcácer desarrolló una brillante carrera como humorista gráfico con el pseudónimo *Mendi*, con el que colaboró durante más de cuatro décadas en la revista *Semana* y más o menos oca-









sionalmente en publicaciones como la revista satírica *La Codorniz* y los diarios *ABC*, *Hoja del Lunes* y *As*, habiendo sido nominado en tres ocasiones como representante de España en la Muestra Internacional de Humorismo Social, de Montreal, Canadá.

Gastrohumor

En el ámbito culinario-gastronómico José Antonio Alcácer realizó obras notables. En 2003 ilustró profusamente el libro *El discreto encanto de la alcachofa de Benicarló* y cuatro años más tarde otro curioso monográfico de producto alimentario, *Griñón en clave de coliflor*. Posteriormente, en 2009, realizó algunos espléndidos dibujos para dar vida a las primeras jornadas de cocina madrileña histórica promovidas por el chef Chema de Isidro en el restaurante *Bella Lola*, y en 2012 dibujó con primor los retratos de una docena de personajes de la historia, real y de ficción, afamados por su afición a los placeres de la buena mesa, que se convirtieron en la carta de presentación de un libro receptáculo de medio centenar de recetas culinarias bajo el título *Bocados con Historia*.

En 2015 y dentro del contexto de un estudio histórico sobre los contenidos condumiarios y específico menú de la *Última Cena* de Jesús y los que le seguían, tras los estudios teológicos del Papa Emérito Benedicto XVI, se atrevió con una interpretación iconográfica de aquel histórico ágape inspirándose en los frescos de la iglesia románica de Sant Climent de Taüll en el valle leridano de Bohí, de universal trascendencia en la eclosión del arte contemporáneo, y poniendo sobre la mesa nada menos que un cochinillo asado, que por paradógico y libérrimo que en principio pudiera parecer, bien podría compararse con la anguila a la veneciana que Da Vinci situó en su archifamoso fresco del convento dominico de santa Maria delle Grazie o con los cuyes asados que figuran en las pinturas de la escuela cusqueña en la España Virreinal.



Uno de sus últimos trabajos fue el cartel ilustrador de la cena conmemorativa del *Centenario de le Revolución Rusa* del pasado noviembre.

Deteriorado físicamente pero en plena forma intelectual y capacidad creativa llevaba algún tiempo trabajando para la revista *Otros destinos*, para ilustrar viajes a lomos de libros de la la literatura universal, de los que llegó a publicar una interpretación de los ágapes miserables del Kaputt de Curzio Malaparte, y en un proyecto de hondo calado en torno a la cocina madrileña histórica para la web *Ecocharly* que había iniciado con un plato morisco del Magerit primigenio, la Alboronía madrileña.

Pero todo se acabó de pronto, y como el rayo, un manotazo duro, un golpe helado, un hachazo invisible y homicida y un empujón brutal le derribaron.

Pero la vida sigue y en ella reposará para siempre su recuerdo de artista genial y de hombre bueno. De forma y manera que desde estas páginas y a las aladas almas de las rosas a José Antonio requerimos... que tenemos que hablar de muchas cosas, compañero del alma, compañero.

ARROZÍSIMO, NUEVA GAMA DE ARROZ VAPORIZADO DE *Nomen*



Nomen, que pertenece a la cooperativa de Arrossaires del Delta del Ebro, presenta *Arrozísimo*, la nueva gama de arroz vaporizado de rápida cocción, disponible en tres variedades: arroz vaporizado (18 minutos de cocción), arroz vaporizado integral (12 minutos de cocción) y arroz vaporizado rápido (8 minutos de cocción). Estos arroces son el resultado de las demandas de la sociedad actual, mucho más rápida y con poco tiempo para cocinar, pero que valora la calidad nutricional en el plato.

Nueva añada del aceite *Dòliva*



A lo largo de los últimos años, muchos de los visitantes que Cellers Carol Vallès (Subirats, Barcelona) ha recibido con motivo de los *Brunch entre viñas* han disfrutado del aceite que produce esta bodega. Muchos de esos visitantes les preguntaban si se podía comprar. Por este motivo, hace un año decidieron empezar a comercializar este producto tan preciado del que ahora presentan una nueva añada: Dòliva, un aceite virgen extra espectacular elaborado con aceitunas arbequinas.

Barilla LANZA LAS NUEVAS VARIEDADES MAFALDE Y ORECCHIETTE

La gama más *premium* de Barilla lanza *Mafalde Corte* (forma de cinta con unos pequeños rizos) y *Orecchiette* (lisos por dentro y acanalados por fuera), dos nuevos cortes que poseen todas las cualidades de *La Collezione*: una exquisita pasta de trigo duro, elaborada según la tradición, con una capa de pasta estudiada para acentuar el sabor de todos los condimentos, desde los que tienen más cuerpo hasta los más ligeros. Estos formatos especiales de pasta son ideales para retener tanto las salsas más sencillas como las más elaboradas.



Abre en Barcelona un nuevo espacio para difundir la cultura del caviar



Nacarii Store, situado en la zona alta de Barcelona (Bori i Fontestà, 4), es un punto de venta y un espacio abierto a todo tipo de actividades, como catas y eventos, destinados a promover la cultura del caviar. En él se puede encontrar toda la gama de productos de Caviar Nacarii (Tradición, Selección y Premium), y sus diferentes lomos de esturión ahumado. Además, se pueden adquirir y degustar conservas, foies, ahumados, vinos, vodkas, cavas y champagnes.

Esta tienda se une a la de Vielha (Lleida) y pronto se abrirá un nuevo Nacarii Store en Madrid. Con motivo del 15 aniversario Caviar Nacarii también ha lanzado su nueva imagen y prepara un gran número de acciones conmemorativas, así como el lanzamiento de menús especiales con grandes chefs.

Oliduero Prestigio, CINVE de oro

La marca de aceites Oliduero, perteneciente a Bodegas Familiares Matarromera, ha sido premiada con el Oro en la IX Edición de la Cata de Aceites de Oliva Virgen incluido en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos (CINVE) en el que han participado 700 vinos y aceites de 17 países diferentes. Lo ha logrado gracias a su aceite de oliva virgen extra *Oliduero Prestigio*. Se trata de AOVE elaborado con las variedades picual y arbequina de olivares propios situados en Pozaldez (Valladolid).



Castillo de Canena, mejor AOVE en Alemania

La organización de consumidores alemana *Stiftung Warentest* ha analizado los aceites de oliva extra vírgenes más vendidos en el país, otorgando al Reserva Familiar Picual de Castillo de Canena la mejor puntación. De esta forma, según la influyente organización alemana, el Reserva Familiar Picual de Castillo de Canena es el mejor aceite de oliva virgen extra que se puede comprar en Alemania. Un producto emblemático para la compañía jienense que consigue la mejor nota en el examen sensorial (tanto en sabor como en olor) y químico, siendo "un aceite de oliva virgen extra de la más alta calidad".





Miel Muria REFORMA SU TIENDA DE EL PERELLÓ

La sede de la empresa Miel Muria ha inaugurado su tienda en El Perelló (Tarragona) tras una amplia reforma. Aparte de la adecuación y modernización, poniendo al alcance de los clientes todo el abanico de productos relacionados con la miel que elabora Miel Muria, la principal novedad es la instalación de una máquina de *vending* de miel que permite que, por primera vez en el 'pueblo de la miel', pueda comprarse miel y sus derivados, las 24 horas del día y los 365 días del año.



SI ES *Le Gruyère AOP*, ES SUIZA

Le Gruyère AOP es el queso suizo más consumido por los españoles, pero lo que no todo el mundo sabe es que esta variedad es Denominación de Origen suiza. Así, el sello AOP (Appellation d'Origine Protégée) certifica que el consumidor está adquiriendo un alimento de alta calidad, elaborado con leche cruda, sin aditivos, proveniente de vacas alimentadas con pastos naturales no tratadas con hormonas ni antibióticos y con el tiempo de maduración adecuado.

DEHESA DE LUNA TAMBIÉN ES OLIVAR

La finca Dehesa de Luna Reserva de Biodiversidad ha entrado a formar parte del mundo del aceite con su nuevo producto Dehesa de Luna Aceite de Oliva Virgen Extra. La finca está ubicada en el Campo de Montiel y es un espacio natural de especial interés por la riqueza de su fauna y flora. Dehesa de Luna cuenta con 44 ha de cultivo ecológico de olivos plantados hace 20 años con la variedad picual. Tras varios años de ensayos ha sido la cosecha 2017 la que, definitivamente, la ha introducido en el mercado de los aceites de alta gama.



Arrom OFRECE EL MEJOR ATÚN DEL MUNDO DURANTE TODO EL AÑO

La nueva división Super Frozen de la compañía catalana Arrom pone a disposición de los chefs el mejor atún del mundo, pescado en condiciones óptimas y congelado a -60º en origen, en la bodega del mismo barco con técnicas japonesas. Arrom está dirigida por el empresario Josep Comas Arrom (cuarta generación de pescaderos). Actualmente lidera la distribución de atún



(4 toneladas diarias) y de salmón (30 toneladas semanales) en España. La compañía cuenta con dos espacios en Mercabarna y con una nave de distribución en Viladecans (Barcelona). Sus líneas de negocio son la importación, exportación, venta y distribución de pescado a mayoristas y también al detalle (con un puesto en el mercado de Santa Caterina).



Restaurante Arola

ATÚN, BACALAO

Los tres son tradicionales de nuestro recetario porque admiten numerosas preparaciones, tanto en frío como en caliente. Las nuevas tendencias culinarias han ampliado todavía más esa versatilidad al hacerlos protagonistas de carpaccios, tartares, ceviches y tatakis. Difícil resistirse a ellos en cualquiera de sus sabrosas presentaciones.

SALUD Y EXQUISITEZ EN LA MESA

Bacalao Skrei

Y SALMÓN

Restaurant Hydrogen (Hotel Barceló Sants)

España continua siendo por detrás de Japón, el segundo país en consumo de pescado por habitante y año, consecuencia directa de ser un alimento base de la dieta mediterránea, de la que nuestro país es insigne representante. Platos como los buñuelos de bacalao o el bacalao al pil pil, el marmitako de atún o el salmón al horno son tradicionales en las casas, aunque bien es cierto que los nuevos estilos de vida están dejando atrás estas preparaciones a favor de otras más rápidas e incluso reduciendo el consumo de pescado en nuestro país. Afortunadamente este trío de reyes marinos se adapta a tal cantidad de preparaciones: al horno, en *papillote*, marinados, ahumados, en guisos, incluso en crudo, que los chefs lo tienen muy fácil a la hora de crear nuevos platos con ellos. Conozcamos un poco las características de cada uno.

Atún

Hace más de 2.000 años que se elaboran con atún recetas muy variadas, ya que es un pescado que admite todo tipo de preparaciones en la cocina. Además es un producto muy sano por ser también pescado azul, como el salmón, y forma parte de la famosa dieta mediterránea.

Cuando hablamos de atún, en general, nos referimos al *Thunnus Thynnus*, también conocido como *bluefin* o simplemente atún rojo. Es el rey del atún, la especie más apreciada, por sus características y calidad, siendo líder indiscutible del mercado japonés, los grandes expertos en atún. También es muy consumido en nuestro país donde desde hace más de 3.000 años se captura en la almadraba. El atún rojo es el más indicado para las preparaciones que demandan una gran calidad de producto, como las que lo utilizan en crudo: makis, tataki, tartar. O desecado, en forma de mojama.

Otra de las clases de atún más extendida es el atún claro, o atún de aleta amarilla, (*yellowfin*) muy presente en las pescaderías. Su precio es menor que el del atún rojo y su disponibilidad en fresco, más amplia. La calidad de este túnido es menor, y si la pieza supera los 10-15kg se vuelve muy seca. Se suele comercializar en conservas.

Y, por último, tenemos el bonito del norte (*Thunnus alalunga*) que no hay que con-

La Taverna del Clínic



EL TATAKI DE ATÚN

Es una técnica de origen japonés. Existen varias leyendas que hablan del origen de este plato. Por un lado, se dice que antiguamente comer *sashimi* (pescado crudo) era algo propio de japoneses adinerados o con poder, como los samurais. La gente trabajadora lo tenía prohibido. Dicen que fue así como desarrollaron la técnica de quemar por fuera el pescado para disimular que estaba crudo. También es muy probable que los pescadores asaran por fuera el pescado para que se conservase mejor y en lugar de marinarlo le añadían hierbas y sal para darle sabor. Otra versión cuenta que esta técnica se inspiró en los métodos europeos de asar a la plancha carne y pescado.

6ª EDICIÓN DE LA RUTA DEL BACALAO EN BARCELONA



El Pinxus

En Barcelona se realiza en fechas próximas a la Semana Santa y desde hace ya seis años, La Ruta del Bacalao. Este año arrancó el 15 de marzo y finalizará el próximo 8 de abril. Durante estos 25 días, el Gremio de Bacallaners de Cataluña y la cerveza Inedit de Damm, con la colaboración de Bacalao de Islandia, nos invitan a probar las mejores elaboraciones del bacalao *Gadus Morhua* maridadas con Inedit en diferentes restaurantes de la ciudad. Este año se proponen tres opciones culinarias que tienen al bacalao como protagonista: el menú gastronómico (primer plato, segundo plato, postre y dos Inedit) por entre 23 y 35 €; el platillo (un platillo de bacalao, más grande que la tradicional tapa, con una Inedit), por 5 €; y la gran novedad de este año: el menú mediodía (plato principal, postre y una Inedit), disponible los mediodías de entre semana a partir de 12 €. Tampoco faltarán los tradicionales *tastets* de bacalao en 8 'bacaladerías' y mercados de Barcelona, por poco más de un euro, y acompañados de Inedit. Además del nuevo menú de mediodía, la 6ª Ruta del Bacalao tiene como gran novedad el sorteo de un viaje a Islandia, país de origen del bacalao, entre todos aquellos que compartan en las redes sociales una foto participando en la Ruta en uno de los establecimientos, o de su plato preferido de la Ruta. Más información: www.rutadelbacalla.cat

fundir con el bonito a secas (*Sarda sarda*). Es de tamaño más reducido que los dos anteriores, siendo pescado con caña, a la manera tradicional, en la zona cantábrica. Es muy consumido en fresco y en conserva. Si vamos a hacer una preparación al fuego, tanto el atún rojo como el blanco necesitan tiempos de cocción ajustados para que su carne delicada no se seque en exceso.
De entre las espinas del atún sale un pequeño manjar: las migas.

Bacalao

Es el pescado blanco de mayor consumo en el mundo, por encima incluso de la merluza. La gran demanda es una de las razones de que los bancos de bacalao se hayan ido reduciendo paulatinamente a lo largo de la últimas décadas. A esa razón se une otra de tipo medioambiental: el paulatino calentamiento que viene sufriendo el Mar del Norte, el hábitat por excelencia del bacalao, que necesita de aguas frías para vivir, hace que el número de ejemplares se haya ido reduciendo.
El consumo de bacalao fue introducido por los marineros vascos en la Edad Media (hacia el año 1000). Por su gran versatilidad y por la facilidad de conservación pronto se convirtió en uno de los ingredientes culinarios más preciados. Y es que, el bacalao, una vez desalinizado y rehidratado, se convierte en un producto meloso y suave, de sabor y textura únicas, un ingrediente polivalente que armoniza con infinidad de ingredientes culinarios. Además, es sano: tiene pocas grasas y es rico en proteínas y vitaminas A, B12, D y E.
En el mercado podemos encontrar el bacalao salado al estilo tradicional: las "bacaladas" de siempre, que tienen que ser desaladas antes de su consumo. Desalado y refrigerado: es el anterior producto que se sala en origen, y que el productor desala para ofrecerlo listo para su consumo inmediato.

Salmón

Es tan saludable como sabroso. Desde el punto de vista nutricional, se agrupa junto con atún, sardina, arenque, angulas, bonito, pez espada y trucha en la categoría de pescados azules, los cuales se distinguen por su potente sabor y porque el 10% de su peso es grasa insaturada, en los pescados blancos sólo es el 2%.
Numerosos estudios han puesto de manifiesto el bajo índice de enfermedades cardiovasculares entre los esquimales y otras poblaciones con alta ingesta de pescados grasos, como el salmón. También es rico en proteínas, yodo, magnesio y calcio.
El salmón que se comercializa en Europa suele proceder de Finlandia y Noruega, aunque también de Reino Unido, Chile y Canadá. En España teníamos buenas reservas pero las malas prácticas han provocado que su número se reduzca significativamente. La zona del norte de España es donde los encontraremos, sobre todo en Galicia, Asturias y el País Vasco. El salmón es un pescado que recorre cerca de 900 km para dejar sus huevos lo que favorece que su carne sea fibrosa. Es de los pocos pescados que pueden vivir tanto en el agua salada –donde trascurre su etapa adulta– como en la dulce –donde se reproduce–. Se consume todo el año aunque se recomienda en primavera, cuando el precio es más asequible.



Restaurante Soleo (Hotel Fuerte Marbella)

Balfegó

ATÚN ROJO PARA DISFRUTAR EN LA TUNATECA



Balfegó es sinónimo de atún rojo de primera calidad, un producto que además, desde hace unos meses, puede disfrutarse en un espacio que le rinde homenaje: la Tunateca de Barcelona.

Manel y Pere Vicent Balfegó, quinta generación de pescadores de atún rojo, abren las puertas de Tunateca para dar a conocer la cultura del atún rojo y los valores que los ha hecho crecer como marca, que son sostenibilidad, excelencia y trazabilidad.

Su forma de hacer las cosas ha repercutido en que a día de hoy podamos afirmar que la biomasa de atún rojo se encuentra en tan buen estado que se va a pasar de un Plan de Recuperación de la especie a un Plan de Gestión (ello lo avala el Comité Científico del ICCAT - Comisión Internacional para la conservación del Atún Rojo- organismo supraestatal que regula la especie de esta especie de túnido, entre otras).





Otra insignia de la empresa, presente en el restaurante, es su código BIDI, a través del cual el consumidor puede cerciorarse de que está consumiendo un producto proveniente de la pesca legal (y por lo tanto, sostenible) además de disponer de los datos de todo el proceso, es decir, desde el momento de la captura hasta que el atún llega al plato: transparencia total.



La excelencia viene dada por los años de investigación del Departamento de I+D que Balfegó tiene en sus instalaciones. Además, todo el proceso de sacrificio se rige por la técnica del *Ike Jime*.

Tunateca es el único espacio en el mundo cuya decoración y carta se basa en exclusiva en el atún rojo. Sus más de 300 metros cuadrados se encuentran ubicados en la emblemática Diagonal barcelonesa.

Los chefs ejecutivos son Hideky Matsuhisa, con estrella Michelin, y Marc Miró, especialista de recetas fusión de atún rojo.

Periódicamente, se realiza un *Kaitai*, el espectáculo del corte de un atún de 150 kilos.

Más información: www.tunatecabalfego.com



COCINAS *de restaurantes*

EL SANTUARIO DEL CHEF

Un proyecto optimizado de cocina, ya sea en un restaurante convencional o en uno de hotel, es determinante para el ahorro de costes. Para realizarlo es esencial, por un lado, conocer a fondo las necesidades del establecimiento, y por otro, contar con el asesoramiento profesional que ayude al restaurador en la planificación y le oriente en lo que respecta a los equipos necesarios para garantizar un funcionamiento perfecto del local. Texto: Isabel Fernández.

Fotos cedidas por las marcas y los restaurantes



Welbilt

Gestionar bien la cocina del restaurante repercute en la valoración de los clientes. Y para ello es imprescindible una elección adecuada de la maquinaria que hay instalada, así como su correcta distribución en el espacio. Aunque la mayoría de restaurantes constan de las mismas zonas (almacén, preparación, cocción, distribución, lavado, etc.), los aparatos que debe haber en cada una de ellas variarán según el tamaño, especialización o tipología de restaurante, lugar en el que se coloque la cocina y, evidentemente, de la clientela.



Hotel Fairmont Rey Juan Carlos I (Barcelona)

Juan Espinosa, director comercial de Welbilt Iberia, considera que "es imprescindible trabajar codo con codo con el chef para que la cocina funcione perfectamente y que, además de garantizar los resultados deseados, pueda consultar los registros de todo lo que se realiza". Por su parte, Pablo Torres, national corporate chef de Rational, opina que el principal factor que hay que tener en cuenta a la hora de hacer un proyecto de cocina industrial es "el uso que se le va a dar, según el tipo de local, banquetes, restaurante o cafetería. Segundo es la capacidad, número de comidas servidas, banquetes, etc. Luego entrarían factores de eficiencia ergonómica, energética y, por último, criterios estéticos".

Tipos

De producción, satélite y temáticas son, a grandes rasgos, los tres tipos de cocinas industriales que nos podemos encontrar.

Las de producción deben diseñarse para trabajar cualquier clase de producto de manera lineal, o sea, las clásicas partidas o los cuartos separados por carne, pescado y frutas están obsoletos. Al producir de forma lineal, las cámaras de congelación, descongelación y mantenimiento deben estar en la entrada, así como una única sala de elaboración con acceso a otra sala de productos terminados. Por ejemplo, si se prepara pescado, se corta, cocina, abate, envasa y almacena, se higieniza, y luego, se trabaja con otro producto.

La cocinas satélites, para banquetes, cafeterías o bares de piscina, han de dotarse de capacidad de almacenamiento frío adecuada y de equipos de regeneración. Son espacios de ensamblaje, que se alimentan de la cocina de producción o de productos de quinta gama de calidad.

TENDENCIAS

Los hornos mixtos (convención y vapor), por su versatilidad y presteza se están convirtiendo en los reyes de las cocinas profesionales. Otro elemento destacable es el abatidor de temperatura. Además, el concepto de calidad alimentaria o comida saludable está exigiendo a los profesionales de la alimentación y a los fabricantes de maquinaria a desarrollar nuevos métodos de producción y de nuevas tecnologías, como por ejemplo la cocción al vacío, o también denominada *sous vide*, donde el alimento se elabora a una temperatura constante y controlada y en la que el alimento conserva todos sus nutrientes, garantizando todas sus propiedades organolépticas.

Por último, la temáticas se adecuarán a la especialidad del restaurante, ya sea pizza, comida japonesa, thai, mexicana, grill, etc. Su equipamiento y decoración les identifica con lo que ofrecen culinariamente hablando: hornos pizzeros, barras de elaboración de *sushi*, *woks*, etc.

Por tanto, a la hora de plantear una cocina hay que analizar muchos factores para plasmar en el proyecto una solución funcional y bien dimensionada.

Novedades

Estamos ante una generación de chefs con amplios conocimientos en procesos de cocción innovadores como la cocina al vacío, a baja temperatura, etc., y en un entorno digital totalmente conectado.

Juan Espinosa, de Welbit Ibérica, indica que "los hornos se adaptan según evolucionan los procesos de cocción añadiendo automáticamente compensaciones de temperatura y tiempo por aperturas de puerta o según la cantidad de carga de producto introducida en la cámara para garantizar siempre unos resultados perfectos y con los estándares de calidad establecidos por el chef ejecutivo. Estamos inteligentemente conectados, lo que significa que ningún producto está diseñado de forma aislada del resto de la cocina". Hoy en día, para Pablo Torres, de Rational, "los equipos, una vez conectados a internet, permiten una comunicación permanente entre el chef y la cocina: supervisión y control remoto de las elaboraciones, descarga automática de recetas, de los datos APPCC (almacenados hasta seis meses), aviso al servicio técnico en caso de incidencia, etc.".

Una tecnología para que la inspiración de cada chef se vea reflejada en cada plato, que ha sido elaborado en una cocina en la que los productos de calidad y los equipos altamente eficientes marcan la diferencia.



Rational



Randstech

Enigma (Barcelona) ©PepoSegura



FACTORES CLAVE

ESTÉTICA, sostenibilidad *y ahorro energético*



El Celler de Can Roca (Girona)



Santceloni (Madrid)



Coque (Madrid)

Cada vez se imponen los restaurantes con diseños abiertos en los que la cocina gana protagonismo. Probablemente influidos por el *boom* televisivo de la cocina, los comensales buscan estar más cerca de los fogones, pero hay muchas más razones que motivan a la creación de espacios abiertos al cliente. El que los procesos de elaboración sean 'transparentes' da mucha confianza al comensal, exige una gestión higiénica impecable e incide de buen grado en la profesionalización de las cocinas y de su personal. A ello hay que añadir el espectáculo que supone ver en directo el funcionamiento de una cocina.

Juan Espinosa, de Welbilt Iberia, hace hincapié en que "las cocinas se han abierto a los comensales y han dejado de ser espacios escondidos. Al comensal le gusta ver cómo se manejan los cocineros, qué están cocinando, cómo se emplatan…". Por su parte, Pablo Torres, de Rational, comenta que "el cliente quiere ver dónde se elabora su comida y con qué se elabora. Esto obliga a los fabricantes de equipamiento a mejorar sus diseños como, por ejemplo, la iluminación, que permite ver los alimentos como nunca se han visto. Por ejemplo, el cliente puede ver cómo se hornean sus *croissants* en todo momento".

Otro aspecto importante apunta directamente a la economía de costes. En la actualidad es más importante un equipo con alto rendimiento y un consuno energético lo más bajo posible. Hoy en día en el mercado hay equipos con un alto desarrollo tecnológico y con un nivel de eficiencia energética muy alto que posibilitan obtener un rendimiento óptimo con el menor coste de explotación. Además, existen sistemas que nos permiten controlar los consumos energéticos de determinados equipos, en función de las necesidades que la cocina tenga en cada momento.

Así, Juan Espinosa, de Welbilt Iberia, indica que "cada vatio y cada litro cuentan. Es responsabilidad de los fabricantes el crear equipos cada vez más eficientes y respetuosos con nuestro entorno". Para Pablo Torres, de Rational, "las nuevas tecnologías ya permiten conocer el consumo energético real al momento, incluso durante el proceso de cocción hay equipos que muestran el consumo en detalle y al final se pueden descargar los datos completos del proceso".

Convotherm mini

LA NUEVA GENERACIÓN DE HORNOS MIXTOS COMPACTOS DE WELBILT



Convotherm, una marca de Welbilt, lanza al mercado su nuevo *Convotherm mini*, la nueva generación de su serie de hornos mixtos compactos.
Una vez más, Convotherm ha aplicado con éxito su credo de diseño "Menos es más" a diferentes niveles del producto. Con su cuerpo plateado o negro como nueva opción, el panel de mando negro y la ventana de gran tamaño, destaca visualmente y es ideal para el *frontcooking*. Debido a su compacto diseño, con solo 51,5 cm de ancho, el mini encuentra espacio incluso en la cocina más pequeña y ofrece una cámara de cocción sorprendentemente voluminosa gracias a su ingenioso diseño interior.
Restauración organizada, propietarios de cadenas de restaurantes, operarios de panaderías o chefs galardonados con estrellas: el *Convotherm mini* convence dondequiera que se utilice. Los clientes pueden elegir entre dos interfaces de usuario: la variante de control manual mediante botones, o la interfaz de usuario *easyTouch*® con control intuitivo mediante pantalla táctil.
El nuevo mini *easyTouch*® es aún más perfecto y eficaz a la hora de cocinar gracias a sus nuevas funciones adicionales. Como *easyStart*, inteligentes perfiles de cocción que sugieren productos adecuados para cargas mixtas. O como *BakePro*, para diferentes perfiles de horneado. El sistema único de Convotherm, *Press&Go*, permite producir en serie las ideas de cocción personales. Sofisticados perfiles de cocción, desarrollados por el usuario, pueden guardarse en el horno de forma sencilla con una foto. Para una seguridad óptima del proceso, es posible acceder una y otra vez a las creaciones pulsando con un dedo. No es necesario introducir el tamaño, el grado de dorado ni la temperatura interna.
Para una mayor flexibilidad durante el servicio sin necesidad de espacio adicional, cuenta ahora con un nuevo kit de apilado para dos unidades con cajetín para productos de limpieza. Además, *ConvoClean*, el sistema de limpieza automática de Convotherm, está disponible ahora de serie e incluye un programa de limpieza rápida de sólo 10 minutos.
La gran variedad de posibilidades de aplicación convierten al mini en un auténtico todoterreno. Con su nuevo diseño, nuevos perfiles de cocción y *ConvoClean* de serie, el nuevo mini de Convotherm se convierte en el mejor de los más pequeños. ***Más información: www.welbilt.es***



ESTRENO EN HOSTELCO/ ALIMENTARIA

El nuevo mini se exhibirá por primera vez en España en Hostelco donde Welbilt es, una edición más, sponsor principal de los espacios gastronómicos The Alimentaria Experience y The Hostelco Experience. Welbilt. Pabellón 8. Stand D590.





Sagasta Bistro (Madrid)



A TENER EN CUENTA

MATERIALES *y ventilación*

En una cocina profesional se busca robustez y durabilidad de materiales y componentes, a la vez que una operativa más funcional e intuitiva para facilitar el manejo por parte de los operarios.

Por la necesidad especial de mantenerlo todo en unas condiciones de limpieza adecuadas, hay materiales que no están permitidos en una cocina industrial. Por ejemplo, no se permite tener utensilios de madera para cocinar. Y los muebles tampoco pueden estar fabricados con madera o similares. En su lugar, se debe usar equipamiento y mobiliario fabricado con materiales que no sean porosos ni complicados de higienizar. Por ello, los muebles de acero inoxidable para hostelería son los que se ven en estas instalaciones. El acero inoxidable es versátil y práctico. La superficie resiste el uso de limpiadores muy potentes, que son prácticamente obligatorios en este tipo de instalaciones. Además, las altas temperaturas o el fuego directo no suponen un problema.

Pablo Torres, de Rational, comenta que, "por higiene y funcionalidad, el acero de calidad sigue siendo muy buena opción. Sin embargo, poco a poco la tendencia de cocinas abiertas hace que materiales cerámicos de alta calidad hayan cogido más protagonismo".



Zalacaín (Madrid)

Por otro lado, la ventilación y la extracción ha de cumplir con la normativa de renovación de aire para crear un clima de trabajo adecuado para el equipo de cocina y ser eficiente para poder extraer el humo y el calor producido por los elementos de cocción. Unos buenos extractores evitan, tanto al personal como a los comensales, el contacto con grases volátiles o gérmenes, el consiguiente malestar e incluso alergias.

Como recuerda Pablo Torres, national corporate chef de Rational, "la creación de una cocina industrial requiere de un proyecto técnico exigente para cumplir con las más estrictas normas en el ámbito higiénico-sanitario, industrial y medioambiental (ruido, emisión de gases y extracción). Además, los ayuntamientos locales ejecutan rigurosas inspecciones a estas cocinas para asegurar el correcto cumplimiento de la normativa establecida".

Randstech

PASIÓN POR EL DETALLE

1877





FYR Bistronimi & Bar

Si hay una característica presente en todos los proyectos de Randstech es la pasión por el detalle. Con más de un centenar de proyectos a nivel europeo, Randstech basa su estrategia en la realización de cocinas industriales a medida con acabados de altísimo nivel. En su página web sus clientes, arquitectos y consultores dan fe de la profesionalidad y el compromiso de esta empresa que tras más de 20 años de experiencia pone toda su energía en cada proyecto: "Los problemas son oportunidades que se disfrazan de trabajo. Randstech, además de ser la prueba, está constituido de verdaderos artesanos ultra profesionales que para cada problema encuentran la solución. Les estaré eternamente agradecido" comenta uno de sus clientes estrellados.

Con proyectos en España, Francia, Alemania, Noruega y Bélgica, Randstech diseña, fabrica e instala cocinas profesionales a medida, bares, bufets y tiendas. Su tenacidad y su polivalente equipo le permite adaptarse fácilmente a culturas diferentes. "Elegimos Randstech para todos nuestros restaurantes porque creemos que la calidad es importante en todas las etapas para alcanzar el nivel gastronómico que queremos. Con Randstech experimentamos la mejor calidad y atención personal a todos los detalles" indica otro de sus clientes estrellados. Siempre atento a las necesidades del chef, Randstech tiene como objetivo hacer la mejor cocina posible y pone toda su pasión en cada detalle del proyecto.

Más información: www.randstech.com



RE-NAA



Mathallen

ESTÁ DE MODA

La barra *y la cocina* ABIERTA como espectáculo

La Barra de Carles Abellán (Barcelona)



Sushi Bar (NH Collection Madrid Eurobuilding)



Desde hace unos años se han abierto dos grandes líneas de modernidad en los restaurantes: la barra y la cocina abierta. La barra es un elemento en el que te apoyas, en el que te sirven y en el que se diferencian los que comen de los que sirven. La barra tiene un efecto social muy importante entre los comensales y también de contacto con el camarero que los atiende. Por su parte, la cocina se convierte en el centro del restaurante y ver cocinar a los chefs es todo un espectáculo. Llevar la cocina a la sala para hacer *showcooking* en directo y mostrar todo lo que se cocina y cómo se manipulan los alimentos es un gran ejercicio de transparencia.

La cocina profesional ha pasado de ser un lugar inhóspito a ser hoy un espacio donde se está fantásticamente bien, es visitado por los clientes y abierto a todo el personal. El diseño de los restaurantes ha cambiado completamente de estilo en cuanto a los materiales, el pavimento, el aspecto de las encimeras, las campanas... La incorporación de materiales innovadores, además de integrar nuevas funcionalidades como máxima resistencia al calor o nula porosidad, permite diseñar cocinas espectaculares de colores, con formas extrañas, orgánicas...



Hotel Mandarin Oriental, Munich

Rational

NUEVO COMBIMASTER PLUS XS CON LIMPIEZA AUTOMÁTICA





Rational apuesta por el nuevo *CombiMaster Plus* en formato XS y con limpieza automática; con el mismo rendimiento y potencia que el modelo de mayor tamaño. Con un volumen de tan solo 0,2 m^3, ahora el equipo más pequeño de la serie *CombiMaster Plus* cabe en cualquier cocina profesional por más pequeña que sea, y convence por su fácil manejo. Con la promoción de lanzamiento "También hay un Rational para ti" se abre la puerta a nuevos segmentos para equiparse con un Rational, como bares de tapas, tabernas de pintxos, cafeterías o pescaderías, entre otros.

Además de su tamaño compacto de tan solo 55,5 cm de profundidad, 65,5 cm de anchura y una altura de 56,7 cm, el *CombiMaster Plus XS* destaca por su sofisticada tecnología, su avanzado diseño y su manejo ergonómico. Con este equipo, Rational amplía la serie *CombiMaster Plus* añadiéndole un modelo de 6 x 2/3, sin prescindir de la potencia e inteligencia de Rational. La puerta cuenta con un acristalamiento triple que permite ahorrar energía y cuyos paneles se pueden abrir individualmente para limpiarse con facilidad. Además, las barras de luces LED en la puerta permiten ver perfectamente el interior de la cámara de cocción.

El modelo XS también está equipado con la función de limpieza automática e impresiona por su excelente robustez. Así, este equipo es ideal para cocinar a la vista del cliente y también como equipo de apoyo en el restaurante, lo que resalta aún más los beneficios del nuevo *CombiMaster Plus XS* para los clientes.

El *CombiMaster Plus XS* convence por su funcionalidad, su fácil manejo y por los platos de la más alta calidad que se pueden preparar con él. Por ejemplo, la distribución dinámica del aire, patentada, que distribuye el calor óptimamente en la cámara de cocción asegura excelentes resultados. Así se obtienen de forma rápida y fiable cortezas y empanados crujientes y asados jugosos. En cambio, al cocinar verduras al vapor, el potente y prestigioso generador de vapor fresco de Rational asegura en todo momento colores intensos, el buen sabor y la conservación de vitaminas y sales minerales.

La promoción para el nuevo equipo *CombiMaster Plus XS* continua activa en los principales distribuidores de la marca en España y Portugal. Se trata de una oportunidad única y exclusiva de conseguir un equipo Rational con una propuesta económica al alcance de nuevos segmentos dentro de las cocinas profesionales donde el espacio es limitado y juega un papel importante: bares de tapas, tabernas de pintxos, cafeterías o pescaderías, para mencionar algunos. Promoción con unidades limitadas para el modelo estándar por 3.499 € + IVA.

Los hoteles que ofrecen *showcooking* en su *buffet* o necesitan un punto de producción variado y ágil adicional, también han aprovechado esta oportunidad única. El hotel Radisson Blu Resort & Spa Gran Canaria Mogan ha visto el potencial de este equipo y ha instalado dos unidades, uno en su *buffet* para *showcooking* y otro en el bar de la piscina para mejorar su producción con el mínimo espacio.

Más información: www. rational-online.es

Presentes en Hostelco & Alimentaria P8 stand C311

VENTAJA ESPECIAL

A pesar de su tamaño compacto, el equipo XS también dispone de un generador de vapor fresco, lo que lo hace único en su categoría. A partir de ahora el equipo también incluye la limpieza automática y sencilla. Basta con seleccionar el nivel de limpieza, introducir el número indicado de pastillas de detergente, ¡y listo! Los equipos quedan higiénicamente limpios y cuidados de forma óptima y duradera. Si se desea, la limpieza puede realizarse durante la noche.

ELEMENTOS INDISPENSABLES



Welbilt



Rational

FUNCIONALIDAD *y seguridad*


Welbilt

En la cocina de un restaurante a la carta se puede encontrar maquinaria destinada a la producción de distintos platos a la vez, por lo que los aparatos de grandes producciones en masa no acostumbran a ser recomendables. Por ejemplo, sí que contará con fuegos abiertos, planchas y gratinadores. Además, en el área de lavado debe haber un lavavajillas para los platos y cubiertos, así como otro para la cristalería, debido al cuidado que necesita el tratamiento de este material dada su fragilidad.

Por el contrario, una cocina encaminada a colectividades estará equipada con grandes marmitas y cocedores, freidoras, etc., y el lavado se realizará en un tren de arrastre o de cinta en el que pueden introducirse bandejas, vajilla, cubertería y cristalería.

Lo que sí habrá siempre son uno o más hornos mixtos (convención y vapor), que por su versatilidad y presteza se están convirtiendo en los reyes de las cocinas profesionales. Otro elemento destacable es el abatidor de temperatura.

Por otro lado, la seguridad es muy importante. Por ejemplo, los revestimientos de los suelos de las cocinas deben seguir una serie de parámetros para que se consideren seguros. Así, el pavimento ha de tener unas condiciones de antideslizamiento elevadas para mantener los criterios de la normativa de seguridad laboral. Del mismo modo debe aportar una estética agradable para hacer el entorno de trabajo de las personas que allí realizan su actividad diaria más cómodo. Es esencial que el suelo no tenga juntas en sus uniones. Al mismo tiempo, debe proporcionar una acústica buena, que no produzca ruidos innecesarios, como se suele dar en el movimiento de carros en las cocinas o cuando se arrastran cajas u otro tipo de objetos. Asimismo, es importante que tenga un cierto grado de aislamiento para que las temperaturas no se alteren por la trasmisión del suelo tanto a los trabajadores como al propio ambiente. A ello hay que sumar un grado elevado de estanqueidad, ya que por lo general en las cocinas se derrama mucha agua y otros líquidos. También es aconsejable que tenga propiedades antibacterias.

Mychef



UN ALIADO TECNOLÓGICO PARA UNA COCCIÓN PERFECTA



Los equipos *mychef* (del grupo Distform) permiten conseguir platos de primera calidad gracias a su inversión tecnológica, sus patentes y su conocimiento del mercado. Con su lema de máximo respecto al producto #mychefrespect lo dejan claro: el respeto es el principal valor de *mychef*: respeto por el producto, por la cocina, por el cocinero, por lo nuevo, por la calidad y por la constancia. Por eso en mychef han desarrollado una gama de productos pensada para facilitar la vida al cocinero y para conseguir que el plato perfecto sea lo más fácil, rentable y respetuoso posible. Gracias a sus patentes tecnológicas han puesto su gama de productos a un nivel único en el mercado incorporando una serie de ventajas para la gestión del restaurante.

Con *MySmartCooking*, cocinar es más fácil que nunca. Seleccionas el alimento por categoría, eliges el tipo de cocción y el resultado deseado, y mychef evolution se encarga del resto ya que detecta la cantidad, tamaño y estado del producto, procesa la información y ajusta automáticamente la temperatura, la humedad y el tiempo de cocción, recalculando si fuera necesario los parámetros, para obtener el resultado perfecto. También se puede realizar la cocción de forma manual, ajustando uno mismo los valores.

Además con *MyCloud* estás conectado a la nube, estés donde estés. Esto te permite mantenerte conectado a tu horno mychef con tu móvil, tablet u ordenador, visualizar el estado de cocción, consultar los datos de los análisis HACCP, crear y guardar recetas desde cualquier lugar y enviarlas a tu horno, o consultar el amplio recetario creado por y para chefs en constante actualización. También se pueden compartir todos los contenidos con varios equipos *mychef*.

Pero los equipos *mychef* no son sólo fáciles de usar, sino que también incorporan una serie de avances tecnológicos que los convierten en equipos muy seguros y eficientes para el restaurante.

Con ℗*SmartClima Plus* se consigue vapor rápido, denso y seguro. Los sistemas tecnológicos inteligentes de *mychef evolution* permiten realizar cocciones de gran precisión y ahorrar energía gracias a su sofisticado control del vapor y la humedad. Se consiguen cocciones más homogéneas que con cualquier otro equipo del mercado y se obtiene una mejor textura, jugosidad y color en los platos. La innovadora tecnología *MultiSteam* genera vapor más denso y más rápido que los sistemas tradicionales del mercado. Y con el sistema patentado *UltraVioletSteam*, el vapor que se genera es completamente puro y esterilizado, incluso a muy baja temperatura, gracias a un sistema de rayos ultravioleta que elimina todos los microorganismos. Realiza cocciones delicadas hasta ahora imposibles con unos costes de mantenimiento, limpieza y energéticos mucho más bajos.

Gracias al sistema patentado ℗*Thermal Stability Control* asegura una estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción sin apenas oscilaciones (±0,2 °C). Una gran precisión para las cocciones a baja temperatura o al vacío, y una manera inteligente de ahorrar energía. El resultado son texturas finales sobresalientes, con menos pérdida de peso y un color brillante.

Con *MyCare* se consigue la limpieza automática más eficiente eliminando cualquier tipo de suciedad automáticamente y sin supervisión. Según el estado de suciedad de la cámara, *MyCare* propone el programa de limpieza más eficiente. Gracias al sistema patentado ℗*UltraVioletSteam*, el último ciclo de lavado genera vapor libre de patógenos por toda la cámara, dejándola esterilizada para una máxima seguridad alimentaria, con lo que se reducen las emisiones tóxicas y el consumo de detergente y de energía. ***Más información: www.mychef.distform.com***

Presentes en Hostelco
P8 stand D405

¿SABÍAS QUÉ?

Mychef evolution, el horno inteligente de última generación ha sido galardonado con uno de los premios más importantes del mundo de diseño: el IF Design. De entre los 6.400 participantes de 54 países, mychef evolution fue premiado en el apartado de *software* por su interfaz de usuario inteligente, su diseño atractivo y su facilidad de uso.

GARANTÍAS

Gracias al control y gestión de todo el proceso productivo, la utilización de los componentes más eficientes y los altos controles de calidad, mychef ofrece 2 años de garantía en la gama mychef y 10 años de garantía en la cámara de cocción de los hornos.

Café

El mayor estudio hasta la fecha encabezado por científicos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) publicado el pasado año sugiere que tomar tres cafés al día reduce la mortalidad prematura. Y otra buena noticia: los efectos beneficiosos se observan ya sea el café con cafeína o descafeinado.

Texto: Laura Morales

¿EL SECRETO PARA UNA VIDA MÁS LARGA?



Sana Locura



Levadura Madre



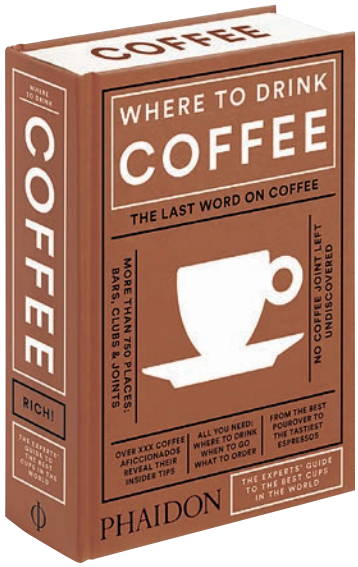
El trabajo, encabezado por científicos de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y financiado por la Comisión Europea, ha analizado a 520.000 personas a lo largo de 16 años en una decena de países europeos, incluida España. Los resultados asocian el consumo de tan solo un café diario con una reducción de la mortalidad prematura del 3% en hombres y del 1% en mujeres. Beber tres cafés o más al día reduciría la mortalidad prematura un 18% en hombres y un 8% en mujeres. El estudio concluye que disminuye la mortalidad por todas las causas, pero sobre todo por enfermedades cardiovasculares y del sistema digestivo. La directora del estudio Veronia Setiawan indicó, en un comunicado, que esa menor mortalidad se presenta "independientemente de que la gente beba café normal o descafeinado, lo que sugiere que esa asociación no está ligada a la cafeína". Y añadió: "No podemos decir que tomar café prolongue la vida, pero vemos que existe una relación".

ES TENDENCIA EN LAS REDES

El café se ha hecho un hueco en el mundo *foodie* convirtiéndose en una bebida *it*. Y es que las nuevas tendencias baristas han llegado para instalarse y renovarse año tras año, como por ejemplo el café hecho a partir de nitrógeno o elaborado con distintos tipos de agua. Además, el café no solo lo consumimos, sino que lo compartimos: el *boom* cafetero en redes sociales es testigo de ello. El número de imágenes etiquetadas con el *hashtag* #coffee solo en *Instagram* supera los 48 millones, y crece segundo a segundo.

DÓNDE TOMAR UN BUEN CAFÉ

Cuando viajamos solemos tener problemas para encontrar un sitio donde hagan buen café. Gracias al libro recientemente editado en España por Phaidon *Where to drink coffee*, los más cafeteros tendrán ese problema resuelto. Se trata de la guía definitiva de los mejores lugares del mundo para tomar café. Los 150 baristas y expertos cafeteros más destacados a nivel internacional comparten sus secretos y nos dan los nombres de más de 600 establecimientos repartidos por 50 países, revelándonos a dónde van a tomar una espléndida taza de café: desde cafeterías clásicas, panaderías y restaurantes hasta lugares más sorprendentes y extravagantes como una barbería, un videoclub e incluso un taller mecánico.



Un segundo estudio, realizado con 185.000 estadounidenses de varias etnias, también durante 16 años, llega a conclusiones similares. Ambos trabajos se publicaron el pasado mes de julio en la revista médica *Annals of Internal Medicine*.

El estadístico David Spiegelhalter, de la Universidad de Cambridge (Reino Unido), ha realizado un cálculo para el portal Science Media Centre y en caso de confirmarse la relación de causa y efecto, ha llegado a la conclusión que una taza extra de café al día extendería la vida unos tres meses en el caso de los hom-

Cápsulas versus café molido tradicional

Los que se consideran auténticos cafeteros prefieren el café molido tradicional y se instalan en casa cafeteras casi profesionales. Pero las nuevas generaciones amantes del café se dejan seducir por la practicidad y la innovación constate en cuanto a sabores, que presentan las marcas que ofrecen su café en formato cápsula.

Además, la revolución de las cápsulas de café parece imparable: según el informe Nielsen 360 correspondiente al 2016, el consumidor español tendió a aumentar el consumo de productos *premium* en general con notable éxito de productos como las cápsulas de café, las cuales forman parte de la lista de los 479 artículos de la cesta de la compra que utiliza el gobierno para calcular el Índice de Precios de Consumo (IPC).



Café Ético

Peugeot

¿TE CONSIDERAS UN GRAN BEBEDOR DE CAFÉ?

Pues eso depende del país de residencia: En Italia, bastan 138 mililitros para ser considerado un gran bebedor de café, pero en Países Bajos la frontera son 750 mililitros. Los investigadores creen que estas diferencias se compensan porque allí donde el café es más fuerte, como en Italia, se toma en volúmenes más pequeños. Eso sí las cifras totales a nivel mundial son abrumadoras: cada día se beben 2.250 millones de tazas en todo el planeta.



El arte del café

Sébastien Racineux y Chung Leng Tran
Lunwerg

Una miscelánea sobre el mundo del café, sus lugares, léxico, costumbres y métodos de preparación. Con todo tipo de consejos sobre cómo comprar o conservar el café que más nos gusta y cómo aprender a degustarlo. Además, nos ofrece todo tipo de datos de interés para elegir la cafetera apropiada para cada uno e información sobre el cultivo y el tueste.

bres y alrededor de un mes en el de las mujeres. "Prorrateando, es como si esa taza de café añadiera, en promedio, unos nueve minutos a la vida de un hombre y unos tres minutos a la de una mujer. Así que quizá deberíamos relajarnos y disfrutarla", ha declarado Spiegelhalter.

Finalmente destacar, en cuanto a este estudio, que los españoles Eliseo Guallar y Elena Blasco-Colmenares, expertos en salud pública de la Universidad Johns Hopkins, en Baltimore (EE.UU) firman un editorial junto a otros colegas en la revista *Annals of Internal Medicine* con consejos para los ciudadanos. "Sería prematuro recomendar el consumo de café para reducir la mortalidad o para prevenir enfermedades crónicas. Sin embargo, cada vez es más evidente que un consumo moderado de café, de hasta entre tres y cinco tazas diarias, no está asociado con efectos adversos para la salud en adultos y se puede incorporar a una dieta saludable", sostiene el editorial, echando por tierra estudios y creencias anteriores que apuntaban a que el café no era bueno para la salud. Esteve Fernández, expresidente de la Sociedad Española de Epidemiología, coincide: "El mensaje es claro: el café no es malo".

LA GENERACIÓN 'MILLENNIAL' PREFIERE EL 'READY-TO-DRINK'

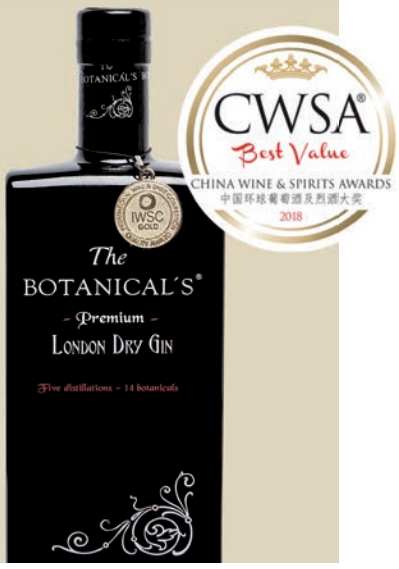
La generación *millennial* ha creado un estilo de vida que gira en torno a los formatos *take away*. Apuestan por este tipo de productos fomentado por el ritmo de vida activo y social, por lo que suelen consumir el café en su versión *ready-to-drink*, imitando quizá lo que ven como algo habitual en películas y series americanas. Y es que en estas latitudes no era tan habitual hasta ahora tomar el café por la calle o comprarlo para tomarlo en la oficina o lugar de trabajo.

El consumo de café en España

La progresiva recuperación de la confianza del consumidor español también se refleja en el aumento de consumo de café. Uno de los primeros informes en los que se ha dado cuenta de este incremento en la demanda ha sido el del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. De este informe se extrae que el consumo de café ha aumentado tanto en casa como fuera del hogar. En este último caso, son definitivas las palabras de Gustavo Núñez, director general de Nielsen Iberia: "Los españoles vuelven a salir de la madriguera, vuelven a tomar el café fuera de casa. Son síntomas de mejora que irán a más al hilo de la mejora del desempleo".

THE BOTANICAL'S GIN, MEDALLA DE ORO EN CWSA 2018

Seis años después de su nacimiento –esta ginebra que empezó su andadura en España de la mano de Central Hisúmer S.L.– es la más premiada del mundo desde su lanzamiento. El último premio obtenido, la Medalla de Oro en CWSA 2018, es el máximo reconocimiento que un destilado puede obtener en Asia, donde concurren cientos de marcas. Cabe decir que todos estos premios son obtenidos en catas a ciegas donde ni la botella ni la marca son visibles, garantizando que sólo los destilados de la máxima calidad son los galardonados.





EL RON *Dos Maderas* SE VA DE GIRA MUSICAL

Este año es especial para el compositor y guitarrista José Quevedo 'Bolita' ya que cumple 30 años dedicado a la música y al flamenco. Para celebrar esta fecha tan significativa, estrena el espectáculo *Caótico* en el que estará acompañado de grandes cantaoras del flamenco. El 20 de septiembre en el Teatro Alameda de Sevilla, y dentro de los actos de la *Bienal de Flamenco*, se celebrará el primer espectáculo de esta gira nacional e internacional, la cual será patrocinada por el Ron Dos Maderas de las Bodegas jerezanas Williams & Humbert, marca para la cual José Quevedo "Bolita" ha creado un tema especial.

EL BRANDY GRAN DUQUE DE ALBA MARCA TENDENCIA



El Brandy Gran Duque de Alba elaborado por las Bodegas Williams & Humbert ha sido incluido en el *Top Ten Trending Brands* tras la encuesta publicada a comienzos de 2018 y realizada por la prestigiosa publicación *Drinks International* a los 106 mejores bares de todo el mundo.

Este brandy es el resultado de la destilación de buenos y equilibrados vinos, y su proceso de envejecimiento es el mismo que el de los vinos de Jerez.



Proof 13, el primer licor de ginebra

La firma británica *The Poshmakers* acaba de lanzar Proof 13, el primer *gin liquor* destilado con frutos rojos del mundo. La nueva bebida está elaborada con la calidad de una *London Dry Gin*, pero su contenido alcohólico es menor. El nuevo licor de ginebra, destilado en Londres, no contiene azúcar ni aditivos, es totalmente natural, y está elaborado con 11 botánicos, entre los que destacan las bayas de enebro, las moras y las frambuesas, que se añaden directamente al alambique.

PLATA PARA EL 'ESPÍRITU MEDITERRÁNEO DE LARIOS'

En el certamen internacional *DBA Design Effectiveness Awards*, promovido por la compañía británica *Design Business Association*, Larios obtuvo el galardón de plata por su estrategia de reposicionamiento de marca 'Espíritu Mediterráneo', creada en 2014 en torno al territorio mediterráneo y que engloba desde el diseño de un nuevo *packaging*, hasta la publicidad y el marketing. Tal como afirma Ainhoa de Miguel, Marketing Manager de Larios, "este reconocimiento internacional confirma el fiel compromiso de nuestra marca por la innovación, así como la apuesta por el diseño en nuestra estrategia de negocio".



D.O. Tarragona

D.O. Tarragona



En esta zona se elaboran unos apreciados vinos blancos, suaves, equilibrados y afrutados, unos delicados rosados de color cereza y tintos firmes y aromáticos. Con más de 2000 años de historia vitivinícola, esta D.O es también un excelente lugar para el enoturismo.

WHISKY

No todos los whisky son iguales. Su proceso de elaboración, crianza y el grano elegido dan lugar a whiskies muy diferentes... Les explicaremos las características de los más conocidos: el schotch, el whiskey irlandés, el bourbon de Kentucky y el whiskey de Tennessee.



The Market (Barcelona)



COCINAS DEL MUNDO: NIKKEI

La cocina nikkei, nacida del mestizaje de la cocina japonesa y la peruana, es una de las más apreciadas en estos momentos. Una tendencia que ha seducido a chefs de renombre internacional.



D.O. Rueda

Rueda es la D.O. de vino blanco preferida por los españoles. Según las últimas cifras uno de cada tres consumidores elige un blanco de Rueda, por algo será. Se lo contaremos en detalle.

MAGRAMA

Condimentos

Tan pequeños como importantes, los condimentos son fundamentales en las cocinas del mundo entero pues aportan seguridad alimentaria y un sabor particular, hasta el punto de caracterizar las diferentes culturas gastronómicas según las especias empleadas.



Especial
Salón de Gourmets Madrid

El Salón Internacional del Club de Gourmets, punto de encuentro entre fabricantes de productos *delicatessen*, es un referente de calidad para la gastronomía europea. Presentaciones de productos, concursos, mesas redondas y muestras entre otras actividades formarán parte de este salón que este año llega a su 30 edición.

LAS BODEGAS DE LOS FAMOSOS

La cultura del vino ha despertado el interés de famosos del cine, la moda o el deporte que se han lanzado a la aventura de tener su propia viña y bodega y algunos con notable éxito. Este sería el caso del cantautor Lluís Llach y sus excelentes prioratos Vall Llach; el futbolista Andrés Iniesta, con su bodega del mismo nombre en la D.O. Valdepeñas; nuestro actor más internacional, Antonio Banderas, socio de Bodegas Anta (Ribera de Duero) y el modelo Oriol Elcacho, que se embarcó con su compañero de colegio en el Celler Mas de las Vinyes donde elaboran el reconocido Traca i Mocador (D.O. Montsant).

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.
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.
Tira do Playa. Andén de Riazor, s/n. 15011 A Coruña. Tel. 981 257 128.

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.
Casa Asturias. Cartagena, 75. 03008 Alicante. Tel. 965 101 759.
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.
Racó del Pla. Doctor Nieto, 42. 03013 Alicante. Tel. 965 212 822.
Vinos y Risas. San Fernando, 42. 03001 Alicante. Tel. 601 344 841.

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. 965 730 629.
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. Ctra. 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. Ctra. de Matola, Km, 5. 03296 Elche. Tel. 966 640 190.
Mesón El Granaino. José Mª Buck, 40. 03201 Elche. Tel. 965 664 080.
Orobianco. Urb. La Colina del Sol, 49-A. 03710 Calpe. Tel. 965 837 933.
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). Pza. 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. Avda. 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. Ctra. 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. 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 Gi-

jón. 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. Ctra. de la Piconera, s/n. 33560 Ribadesella. Tel. 985 860 553.
La Llorea Golf. (Campo Municipal la Llorea). Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. 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. Avda. de Elvas s/n. 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. Ctra. 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 Ctra, NV KM393. 06002 Badajoz. Tel. 924 443 711.
Taperia Palo Cortado. Manuel Saavedra, Palmeiro, 10. 06004 Badajoz. Tel. 633 792 789.

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 Alfonso. Roger de Llúria, 6. 08010 Barcelona. Tel. 933 019 783.
Casa Bonay. Gran Via 700. Barcelona. Tel. 935 458 076.
Casa Lolea (Yurbban Trafalgar Hotel). Trafalgar, 30. 08010 Barcelona. Tel. 932 680 727.
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 Bar Barcelona. Calabria, 118. 08015 Barcelona. Tel. 934 260 382.
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.
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.
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.
Flax & Kale Passatge. Sant Pere mes Alt, 31-33. 08003 Barcelona. Tel. 935240052
Flax & Kale Porter. Passeig de Gracia, 11. 08002 Barcelona. Tel. 932 492 434.
Flax & Kale Tallers. Carrer de Tallers, 74b. 08001 Barcelona. Tel. 933 175 664.
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 Capital. Floridablanca, 79. 08015 Barcelona. Tel. 935 328 655.
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 Niña de mis Ojos. Laforja 83. 08021 Barcelona. Tel. 931 578 599.
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 Ribera de Hugo. Rec Comtal, 6. 08003 Barcelona. Tel. 933 100 817.
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 Venta. Pl. Dr. Andreu, s/n. 08035 Barcelona. Tel. 932 126 455.
La Vietnamita. Borrell, 85. 08015 Barcelona. Tel. 938 324 483.
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.
Macchina Pasta. Parlament, 1. 08030 Barcelona. Tel. 933 283 677.
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.
Obrac. La Forja, 11. 08006 Barcelona. Tel. 936 393 134.
Ocho BCN. Tamarit, 109. 08015 Barcelona. Tel. 932 508 038.
Oishii Ramen Street. Ronda Sant Pere, 26. 08010 Barcelona. Tel. 931 469 893.
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.
Pampa Mía. Cristobal de Moura, 32. 08019 Barcelona. Tel. 935 663 825.
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.
Piazze D'Italia. Casanovas, 94. 08012 Barcelona. Tel. 933 235 977.
Pinotxo. Mercat de La Boquería, Puesto 466. 08001 Barcelona. Tel. 933 171 731.
Pizzeria L'Antica da Michele. Consell de Cent 336. 08009 Barcelona. Tel. 934 676 735.
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.
Tanat. Ramón Turró, 181. 08005 Barcelona. Tel. 932 214 494.
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.
Tres Voltes. Sant Gervasi de Cassoles, 24. 08022 Barcelona. Tel. 934 340 207.
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.
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.
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 Terrassa La Calma (Hotel Dolce Sitges). Can Girona. Camí de Miralpeix, 12. 08870 Sitges . Tel 938 109 000.

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.
Marimorena. Ronda Sant Ramó, 151. 08830 Sant Boi del Llobregat. Tel. 936 306 606.
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. 934 785 012.
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. Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. Madrid-Irún km 203.09340 Lerma. Tel. 947 170 089.
Restaurante El Valles. (Hotel el Valles). Ctra. 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.
Mastropiero Gastrobar y Jardin. Fuente Nueva, 4. 10003 Cáceres. Tel. 927 214 837.
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 Marinero. Paseo de la Marina, 10. 39340 Suances. Tel. 942 844 508.
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 Rincón de la Canal. Urba la Canal, 121. 39110 Santa Cruz de Bezana. Tel. 942 578 738.
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 Brocheta. Bonifaz, 21. 39003 Santander. Tel. 942 227 485.
La casa del Puente. Barrio Regules, 3. 39808 Regules. Tel. 942 639 020.
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 Pérez 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. Ctra. 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. Tel. 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. Avda. 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.
Empordà. Antigua Ctra N. II, km 1,5. 17600 Figueres. Tel. 972 500 562.
Haiku Tast. Carrer del Piancs, 3 (Platja d'es Poal). 17488 Cadaqués. Tel. 625 021 033.
L'Argadà. Avda Ramon Folch, 7. 17001 Girona. Tel. 972 218 405.
La Calendula. Carrer Nou, 2. 17214 Regencós. Tel. 972 303 859.
La Cuina d'en Norat. Av. de Rhode, 32. 17480 Roses. Tel. 972 256 154.
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.
Llevataps. Plaça de L'Oli, 1. 17004 Girona. Tel. 972 099 112.
Restaurant L'Alquería. Ginesta, 8. 17001 Girona. Tel. 972 221 882.
Restaurant Aurum. Av. del Cavall Bernat, 160.17250 Castell-Platja d'Aro. Tel. 972 828 429.
Restaurant Sant Salvador. La Vall de Bianya. 17813 Girona. Tel. 972 195 154.
Restaurante Calderers. Calderers, 10. 17004 Girona. Tel 972 227 776.
Rom Roses. Restaurant Taberna. Trinitat, 35. 17480 Roses. Tel. 972 256 181.

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.
Antaviana. Llers, 5. 17600 Figueres. Tel. 972 510 377.
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. Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. del Aeropuerto a Cassa de la Selva, km 242. 17457 Camplong. 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. Galerías Albatros, 130. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 826 746.
Casamar (Hotel Casamar). Del Nero, 3. 17211 Llafranc. Tel. 972 300 104.
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. Ctra. 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 Gruta. De la Casa Gran, 1. 17130 L'Escala. Tel. 972 776 211.
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.
La Xicra. Estret, 17. 17200 Palafrugell. Tel.972 305 630.
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 dels Arcs. Ctta Girona-Palamós km 41. 17230 Palamós. Tel. 972 315 135.
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). Ctra. 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 Cova. Avgda. Onze de Setembre, 70. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 825 770.
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.
Voramar. Fondo, 14 17220. Sant Feliu de Guíxols. Tel. 972 321 047.

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. 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. 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. 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. Tel. 958 805 740.
El Conde. Rosario, 12. 18009 Granada. Tel. 958 050 628.
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 Mercader. Calle Imprenta s/n. 18010 Granda. Tel. 633 790 440.
El Trillo. Callejón del Trillo, 3. 18010 Granada. Tel. 958 225 182.
El Ventorro (Hotel El Ventorro). Ctra. 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.
Estrellas de San Nicolàs. Atarazana Vieja, 1. 18010 Albayzín. Tel. 958 288 739.
Jardines de Alberto. Paseo de la Sabina, 1. 18009 Granada. Tel. 958 221 661.
Jardines de Zoraya. Panaderos, 32. 18010 Albaycín. 958 206 266.
La Borraja. Autovia Granada-Motril salida 137. 18630 Otura. Granada. Tel. 958 165 291.
La Botillería. Varela 10. 18009 Granada. Tel. 958 224 928.
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.
Meson el Cordobés de Jose Peregrina. Artesano Molero, 5. 18004 Granada. Tel. 958 208 008.
Negro Carbón. Puente Cabrera, 9. 18009 Granada. Tel. 958 049 119.
Paco Martín. Carrera del Genil, 38-40. 18005 Granada. Tel. 902 323 800.
Pato Loco. Ctra. de Játar km 2. 18120 Alhama de Granada. Tel. 958 350 501.
Restaurante Arrayanes. Cuesta Marandas, 4. 18010 Granada. Tel. 958 228 401.
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.
Rincon de Rodri. Músico Vicente Zarzo, 3. 18002 Granada. Tel. 958 525 817.
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 el Aviso. Rosario, 1 Prolongación de la calle Navas. 18009 Granada. Tel. 649 855 575.
Taberna Belmonte. Mulhacen, s/n. 18005 Granada. Tel. 958 264 676.
Taberna La Tana Rosario. Placeta del agua 11. 18009 Granada. 958 225 248.
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 Fígón. 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 Ulía. 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. Ctra. San Miguel, Km, 3. 07814 Santa Gertrudis Tel 971 197 007.
Can Pou. Ctra. Cala Salada, 2. Can Germà. 07820 Sant Antoni. Tel. 971 340 170.
Can Pujol. Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. 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. 971 313 612.
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. 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 Cueva de Doña Isabela. Travesía Jardines, 1. 26230 Casalarreina. Tel. 941 324 122.
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.
Los Calaos, Restaurante Hotel Rural. San Juan, 13. 26330 Briones. Tel. 941 322 131.
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

Becook. Cantareros, 2. 24003 León. Tel. 987 016 808.
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 Mando. General Lafuente s/n. 24003 León. Tel. 987 206 544.
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 Mary. Plaza Don Gutierre, 5. 24003 León. Tel. 987 043 447.
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. Cardenal Cisneros, 30. 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. Ctra. 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. Ctra. del Port de la Bonaigua, s/n. 25587 Sorpe. Tel. 973 626 355.
Els Fogons 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 Dosnostiarra. Calle de la Infanta Mercedes, 79. 28020 Madrid. Tel. 915 790 871.

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.

Brasserie Antoinette. Preciados, 34. 28013 Madrid. Tel. 910 601 888.

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 Maravillas. Jorge Juan, 54. 28001 Madrid. Tel. 915 777 477.

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.

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.

Fellina. Caracas, 21. 28010 Madrid. Tel. 914 109 250.

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.

Gioia. San Bartolomé, 23. 28008 Madrid. Tel. 915 245 547.

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 Berenjena. Raimundo Fernández Villaverde, 34. 28003 Madrid. Tel. 911 682 606.

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 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. 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 Paloma. Jorge Juan, 39. 28001 Madrid. Tel. 915 768 692.

La Picota. José Abascal, 8. 28003 Madrid. Tel. 914 450 703.

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.

Las Cuevas de Luis Candelas. Cuchilleros, 1. 28005 Madri. Tel. 913 665 428.

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. Pza. 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. Paseo 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

Levél Veggie Bistro. Av. de Menéndez Pelayo, 61. 28009 Madrid. Tel. 911 275 752.

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. Botoneras, 5. 28012 Madrid. Tel. 91 366 30 28.

Luos. Andrés Mellado, 5. 28015 Madrid. Tel. 915 495 211.

Lux Madrid. Jorge Juan, 22. Madrid. Tel. 918 334 255.

Luzi Bombón. Paseo 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. 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. Pº 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.
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.
Pomerania Madrid. María de Molina, 4, 28006 Madrid. Tel. 910 884 550.
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. Quintana, 30. 28008 Madrid. Tel. 915 426 520.
Rafa. Narváez, 68. 28009 Madrid. Tel. 915 731 087.
Ramses Life&Food. Pza. de la Independencia, 4. 28001 Madrid. Tel. 914 351 666.
Raw Bar y La Lonja. Plaza de Oriente, 6. 28013 Madrid .Tel. 915 413 333.
Restaurante Ojalá. 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.
Riofrío. 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.
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.
Tu pasta. Avda. Menéndez Pelayo, 27. 28009 Madrid. Tel. 914 092 289.
Umiko. Los Madrazo, 18. 28014 Madrid. Tel. 914 938 706.
Urrechu. Barlovento 1. 28223 Madrid. Tel. 917 157 559.
Velazquez 128. Velazquez, 128. 28006 Madrid Tel. 914 111 192.
Verdejo Taberna Artesana. Espartinas, 6. 28001 Madrid. Tel. 608 801 382.
Viridiana. Juan de Mena, 14. 28014 Madrid. Tel. 915 234 478.
Yakitoro. Calle de la Reina, 41. 28004 Madrid Tel. 917 371 441.
Welow Restaurante. Pº 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. Ctra. 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.
Cabaña Marconi. Camino del Cura, 233. El Encinar de los Reyes. 28109 Alcobendas. Tel. 916 507 913.
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 Mataelpino. Tel. 918573812
El Lagar de Nemesio. Mayor Baja, 32. 28540 Perales de Tajuña. Tel 918 748 727.
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. Ctra. 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) Autovia A-6 Madrid-La Coruña; Km 29. 28250 Torrelodones. Tel. 900 900 810.
Mesón de Doña Filo. San Juan, 3. Colmenar del Arroyo. Tel. 918 651 471.
Olive Gastrobar. Camino de Valladolid 28. Torrelodones Tel. 918 591 439.
Palacio del Negralejo. Ctra. 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.
Bienmesabe. Calle Píndaro, 19. 29010 Málaga. Tel. 951 023 778.
Candamil. Cuarteles, 15. 29002 Málaga. Tel. 952 323 907.
Casa Rafael de la Luz. Torres Quevedo, 16. 29004 Málaga. Tel. 639 147 454.
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 Palmeral. Puerto de Málaga, El Palmeral de las Sorpresasa, Muelle 2. 29001 Málaga. Tel. 674 277 645.
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 Juan Restaurante Los Mellizos. Plaza San Ginés. 29620 Torremolinos. Tel. 952 373 512.
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. Ctra. 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 Mero. Puerto Marina Restaurante Los Mellizo. Darsena de Levante, 24. 29630 Puerto Marina. Tel. 952 440 752.
El Mirador (Kempinski Hotel Bahia Estepona). Ctra. 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.
Los Mellizos. Sancha de Lara, 7. 29015 Málaga. Tel. 952 220 315.
Los Mellizos. Paseo Marítimo, esquina Gregorio Marañón. 29602 Marbella. Tel. 951 331 822.
Los Mellizos. Pacharán, Parcelas 49-52. 29631 Benalmadena. Tel. 952 440 059.
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.
Saint Tropez. Playa Santa Ana, s/n. 29630 Benalmadena Costa. Tel. 952 442 218.
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. 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 Aguilar. 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. Casañe, 2. 34002 Palencia. Tel. 979 710 936.
Casa Pepe's. Avda Manuel Ribera, 6. 34002 Palencia. Tel. 979 100 650.
El Arambol (Posada Real La Casa del Abad de Ampudia). Pl. San Francisco Martín Gromaz, 12. 34160 Ampudia. Tel. 979 768 008.
El Barón. General Pombo, 14. 34800 Aguilar de Campoo. Tel. 979 123 151.
El Molino. Crta. Villaluenga, km 1,500. 34100 Saldaña. Tel. 979 890574.
Estrella del Bajo Carrión. Crta. Palencia a Riaño, s/n. 34131 Villoldo. Tel. 979 827 005.
Hostería Los Palmeros. Pl. de San Telmo, 4. 34440 Frómista. Tel. 979 810 067.
La Concordia. De la Concordia, 7. 34410 Monzón de Campos. Tel. 979 808 271.
La Traserilla. San Marcos, 12. 34001 Palencia. Tel. 979 745 421.
Las Vigas. (Hotel Real Monasterio San Zoilo). Souto Vizoso, s/n. 34120 Carrión de los Condes. Tel. 979 880 050.
Posada del Convento. Monasterio de Santa María de Mave. 34492 Santa María de Mave. Tel. 979 123 611.
Restaurante Parador de Cervera. Ctra. de Resoba, Km. 2,5. 34840 Cervera de Pisuerga. Tel. 979 870 075.

PONTEVEDRA

A Centoleira. Playa Beluso, 27. 36938 Bueu. Tel. 986 323 481.
Alameda. Alameda, 10. 36001 Pontevedra. Tel. 986 857 412.
Asador A Roda. Avda. Florida, 150. 36213 Vigo. Tel. 986 297 371.
Asador Soriano. Chans, 2. 36318 Vigo. Tel. 986 481 373.
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. 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. 943 422 218.
Urepel. Paseo de Salamanca, 3. 20002 San Sebastián. Tel. 943 424 040.

SEGOVIA

A. Manrique. Ctra. 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.
Dimercao. Conde de Barajas, 23. 41002 Sevilla. Tel. 954 389 125.
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 Patio Sevillano. Pº Cristobal Colón. 11. 41001 Sevilla. Tel. 954 214 120.
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. Enrique López de Gómara, 19. 41010. Sevilla. Tel. 954 339 476 .
La Albariza. Betis, 6. 41010. Sevilla. Tel. 954 338 960.
La Azotea Gran Poder. Jesús del Gran Poder, 31. 41002 Sevilla. Tel. 955 116 748.
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 Doña Elvira. Pza. De Doña Elvira (Barrio santa Cruz). 41004 Sevilla. Tel 954 227 388.
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.
Restaurant Siurana. Major s/n. 43362 Siurana. Tel. 977 821 027.
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.
Restaurante Voramar-Cal Vitali. Pon D'icart, s/n. 43893 Altafulla. Tel. 977 650 630.
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. Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. 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.
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. Nueva 15. 45592 Cabañas de Sagra. Tel. 925 355 471.
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). Ctra. de Circunvalación, 2. 45004 Toledo. Tel. 925 283 680.
Restaurante Edemecum. Nuñez de Ar-

ce, 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.
Viñedos Cigarral Santa María. Adolfo. Cerro del Emperador, s/n. 45002 Toledo. Tel. 925 252 694.

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 Montaña. Jose Benlliure, 69. 46011 Valencia. Tel. 963 672 314.
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. C° 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.
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.

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.

RESTAURANTES

02006 Albacete. Tel. 967 245 086.
Pinguino. Madre de la Plaza de Mayo, 1. 02006 Albacete. Tel. 967 248 349.
Reina Victoria Hotel Restaurante. Federico Coullat Valera, 13. 02400 Hellín. Tel. 967 300 250.
Restaurante Cuerda. Gracia, 8. 02006 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. Hugo Castro, 53. 33010 Colloto. Tel. 985 081 339.
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.
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. 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.
Bonanova. Sant Gervasi De Cassoles, 103.

RESTAURANTES

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.

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 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.

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.

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 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 Berna). 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.

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.

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.

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 Barcelona. 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 Mont-

blanc). Via Laietana, 61. 08003 Barcelona. Tel. 933 435 555.
El Rebost (Hotel Cotursa Rocafort). Rocafort, 23-25. 08015 Barcelona. Tel. 932 892 400.
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. 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 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 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 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.
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.
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.
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.
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.
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.
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 Rossello). Rossello, 191. 08036 barelona. Tel. 932 388 762.
L'Havana. Lleó, 1. 08001 Barcelona. Tel. 933 022 106.
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.
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 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.

RESTAURANTES

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 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.
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.
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.
NBA Café. Las Ramblas Dels Estudis, 120. 08080 Barcelona. Tel. 933 024 866.
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.
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.
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.
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 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 Maritimo 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 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.
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.
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.
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.
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.

RESTAURANTES

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.
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.
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.
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 Marítim). 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.

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.

RESTAURANTES

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 Caldes 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 Albertí. 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'Ànfora. Passeig Ferrocarrils Catalans, 186. 08940 Cornellà de Llobregat. Tel. 934 800 578.

L'Antiga Fonda. Anselms Clavé, 19. 08500 Vic. Tel. 938 836 124.

L'Antigo. Plaça Sant Jaume, 5-6 08329 Teià. Tel. 935 400 423.

L'Apat. Carrer Del Carril, 38. 08750 Molins De Rei. Tel. 936 680 558.

L'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 Canet de Mar. Tel. 937 940 620.

La Queixalada. Lleida, 5. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 936 210.

La Sal. Arcadi Balaguer, 93-95. 08860 Castelldefels. Tel. 936 652 075.

La Sal del Varador. Passeig Marítim, 190. 08301 Mataró. tel. 931 140 580.

La Sal Marina (Hotel Renaissance). Pl. De La Volateria, 3 (Pol. Mas Blau). 08820 El Prat de Llobregat. Tel. 933 783 200.

La Santa Maria. (Hotel la Santa Maria). Passeig de la Ribera, 52. 08870 Sitges. Tel. 938 940 999.

La Subasta de la Botiga. Passeig Marítim, 75. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 156 078.

La Taberna de la Vila. Plaça de la Vila, 16. 08930 Sant Adrià del Besòs. Tel. 938 811 780.

La Taverna d'en Sidru. Plaça Major, 14. 08359 Sant Iscle de Vallalta.

La Table Rouge. 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.

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 Castelldefels,500. 08850 Gavà. Tel. 936 330 442.

Pizzeria de Angelis. Crta Collblanc, 29. 08903. Hospitalet del LLobregat. Tel. 934 495 727.

Pizzeria Margu. Camí de la Pala, 1. 08850 Gavà. Tel. 936 331 758.

Plancha Y Cocina. (Ibis BCN Sant Andreu de La Barca). 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. Villa 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. 938 317 549.

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 Vallalta. 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

RESTAURANTES

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. (Hospedería 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.
Monfrague. (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. Almílcar 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 de 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.
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.

RESTAURANTES

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. Pº de 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 Girona. 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.
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'Antlàntic, 2. 17210 Calella de Palafrugell. Tel. 972 614 250.
El Bergantí. Av. Díaz Pacheco. 17480 Roses. Tel. 972 253 944.
El Canigo. (Hotel Torre Mirona). Crta N Km 260. 17600 Figueres. Tel. 972 566 700.
El Capitell. Passeig Pau Casals, 48 Bajos. 17300 Blanes. Tel. 972 331 023.
El Cau. Cap Norfeu, 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 Bernat, 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 Roses. Tel. 972 152 370.
L'Església. Església, 1. 17480 Roses. Tel. 972 151 860.
L'Estrop. Av. De Rhode, 149. 17480 Roses. Tel. 972 256 007.
L'Horta. Major, 41. 17141 Bellcaire d'Empordà. Tel. 972 788 591.
L'Hostal de L'Aigua. Alzines, 2. 17733 Sant Llorenç de La Muga. Tel. 972 569 225.
L'Olivar D'En Norat. 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.

RESTAURANTES

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 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.
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 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. Tàtima, 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 Montgri. 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 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.

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 Brigida. 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. 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).

RESTAURANTES

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 Montearenas. 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 Puis. Avda Doctor Morelló, 13. 25580 Esterri d'Aneu. Tel. 973 626 160.
Era Cova. Eduard Aunos, 24.25550 Bosost. 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.
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
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

RESTAURANTES

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.

Exlibris. 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 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 Nº 10. 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.

Monteprínicipe. 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 Madrid. Tel. 915 939 927.

Pinocchio. General Moscardó, 17. 28020 Madrid. Tel. 915 346 969.

Pinocchio. Gral Yagüe, 8. 28020 Madrid. Tel. 915 974 775.

Pinocchio Bel Canto. Sánchez Bustillo, 5. 28012 Madrid. Tel. 914 687 373.

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.

RESTAURANTES

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 Centro 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.

RESTAURANTES

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-Alhaurín 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. Benahavis. Tel. 952 937 111.
Ombú (Hotel Don Carlos Leisure Resort & Spa). Ctra. de Cádiz, Km. 192. 29604 Marbella. Tel. 952 768 800.
Paris-Roma. (Gran Hotel Elba Estepona & Thalasso Spa). Crta Estepona-Cádiz, Km 151. 29680 Estepona. Tel. 952 809 200.
Real Club de Golf Las Brisas. Las Brisas. 29600 Marbella. Tel. 952 813 021.
Refugio de Juanar. Sierra Blanca s/n. 29610 Ojén. Tel. 952 881 000.
Restaurante Bar Jordi. Calle Azucarera, s/n. 29740 Torre del Mar. Tel. 952540811.
Restaurante Baviera 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 Ca-

nals 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.
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. 968 331 234.
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

RESTAURANTES

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 Medinaceli. Tel. 975 326 014.
Casa Augusto. Pza. Mayor, 5. 42002 Soria. Tel. 975 213 041

RESTAURANTES

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 Cañerías. 42156 Molinos de Duero. Tel. 975 378 531.
Restaurante Pili. La Picota, 9. 42174 San Pedro Manrique. Tel. 975 381 006.
Restaurante Bavieca. (Hotel Rural Bavieca). Campo de San Nicolás, 6. 42240 Medinaceli. Tel. 975 326 106.
Restaurante el Maño. Calleja de Barrio, 5. 42149 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 nº 16, s/n. 43736 La Figuera. Tel. 977 825 227.

Fonda Mas Pages. Crta C-51, km. 22. 43812 Rondonyà. Tel. 977 628 008.

Fonda Montserrat. Barcelona, 1. 43850 Cambrils. Tel. 977 361 024.

Fonda 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.

Restaurante Las Palmeras. (Club de

RESTAURANTES

Golf Aigüesverds). Ctra. 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 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. Ctra. Tortosa-Vallde Roures, km, 16. 43596 Horta de Sant Joan. Tel. 977 435 470.
Venta d'en Pubill. Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. de Andalucia, Km 97,8. 45780 Tembleque- Tel. 925 145 030.
El Olivo. (Hotel Silken Cigarral el Bosque). Ctra. 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). Ctra. 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. Ctra. 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. José 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&Caino). 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. 944 415 332.

RESTAURANTES

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. Ctra. 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. PºRuiseñores, 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. Ctra. 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.

ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO · Equipamiento CONTRACT hostelero

Roca

2018 · XII Convocatoria

PREMIOS ROCA
a la iniciativa hotelera

25 AÑOS

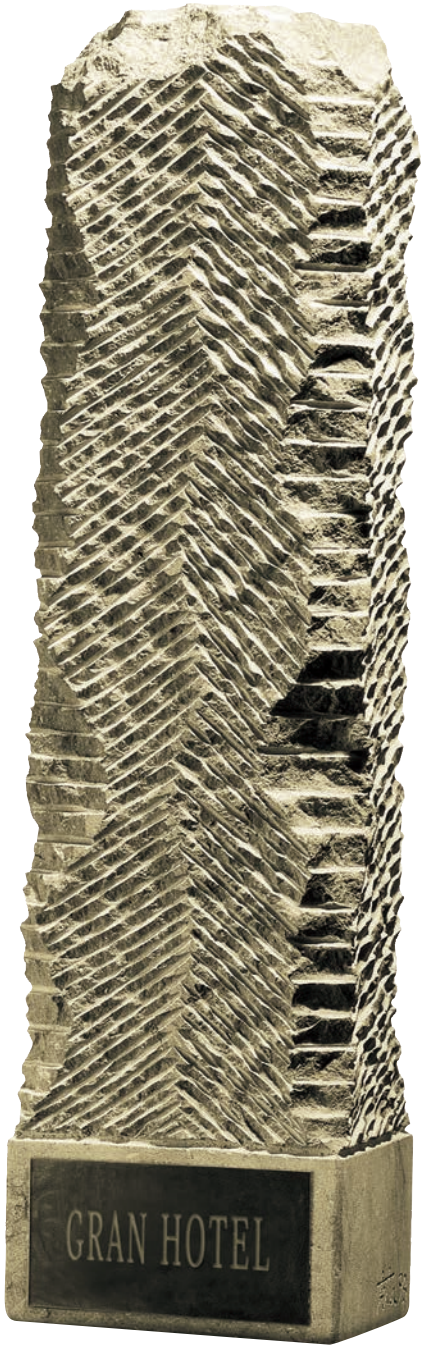
VOTANDO

SUEÑOS

Y EXPERIENCIAS

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN 25 DE ABRIL

7-06-2018
MADRID



Inscripciones en

www.premiosrocahotel.com

COLABORAN: ORAC DECOR · VIAJES El Corte Inglés · RATIONAL

PORTIA

El arte inspira arte

bodegasportia.com

Ven y descubre Portia, bodega diseñada por Foster & Partners. Disfruta la colección de arte contemporáneo y saborea el nuevo Portia Verdejo junto con nuestra oferta gastronómica.

El arte de una fusión única.



Boceto original Foster & Partners 2005

WINE MODERATION