CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader DC

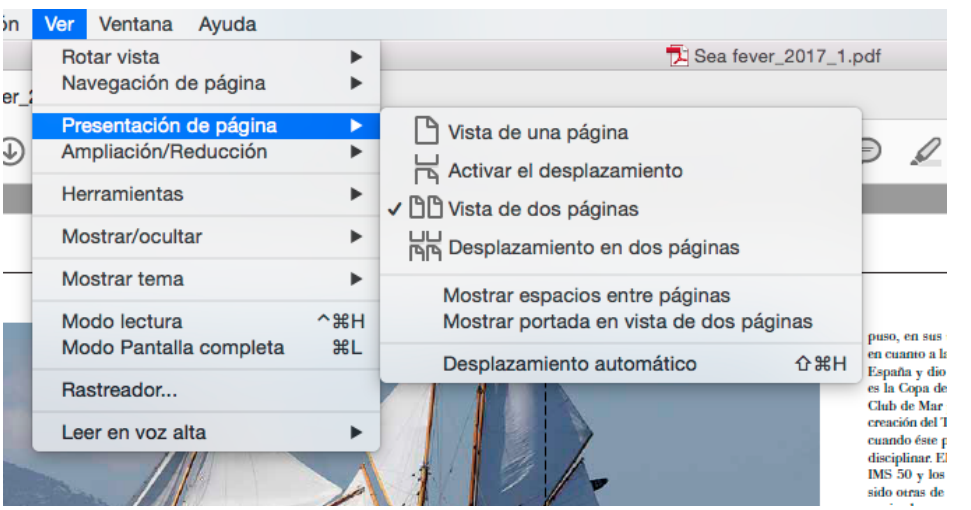
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O. RIBERA DEL DUERO: VINOS IMPRESCINDIBLES ESTAS FIESTAS

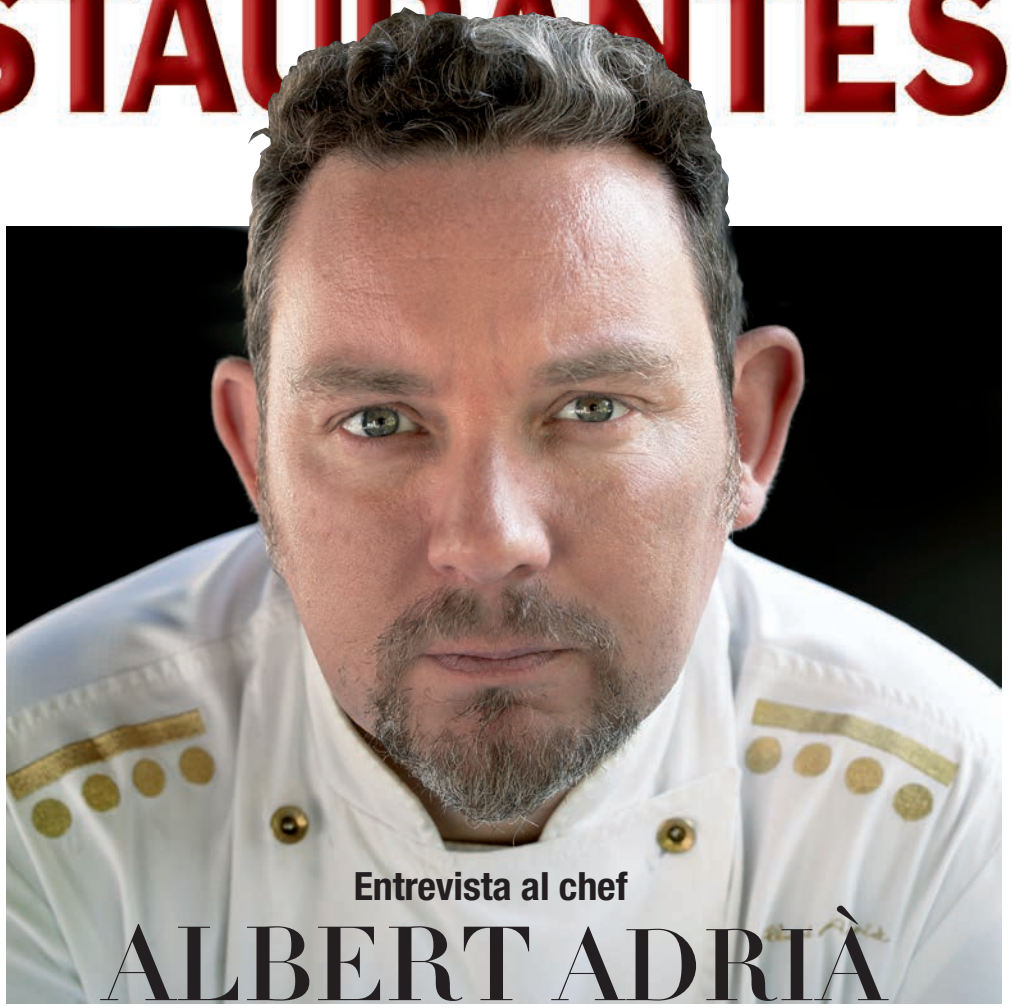
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €

Nº 196-DICIEMBRE-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

LAS NUEVAS ESTRELLAS MICHELIN 2019 *



Entrevista al chef

ALBERT ADRIÀ



2019

VINOS PARA

Más de **30** para elegir

Delicatessen **GOURMET**

Brindamos con **BURBUJAS**

TENDENCIAS EN **DESTILADOS**

WineinModeration.eu
Art de Vivre
El vino sólo se disfruta con moderación

Faustino

TIMELESS ICON

La tradición no se hereda, se conquista





RIOJA DESDE 1861

www.bodegasfaustino.com

VINOS Y RESTAURANTES

Director: Enrique Curt
Directora de Publicidad: Laura Curt
Redactora Jefe: Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com
Directora de Arte: Imma Párrizas
Colaboradores:
Xavier Agulló, Pilar Blanco, Joan Capell, Meritxell Falgueras, Isabel Fernández, José María Gaudamuro, Yolanda Llinás, Gloria López, Horacio Mangas, Ricardo Masabeu, Alfred Peris, Enric Ribera, Miquel Sen

Departamento Publicidad:
Sonia García
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com

Mª José Giménez
mjvinosyrestaurantes@curtediciones.com

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com

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

Edita: CURT EDICIONES SA

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

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

¡Felices Fiestas!

La Vella Farga



El último número del año es el más especial para nosotros porque sabemos que es uno de los más esperados por nuestros lectores. Como es natural, los vinos y las gastronomía son los grandes protagonistas en estas fechas en las que todo el mundo anda buscando los mejores productos para elaborar los menús navideños, ese regalo especial en forma de vino o *delicatessen* o ideas de restaurantes a los que acudir si no queremos cocinar en casa.

Pero vayamos por partes: la D.O. Ribera del Duero ofrece unos vinos con una calidad fuera de toda duda. Para conocerlos un poco mejor, hemos entrevistado al presidente del Consejo Regulador y al Master of Wine británico Tim Atkin, aprovechando su visita a esta región.

Por otro lado, Meritxell Falgueras nos da algunas pistas sobre los vinos que beberemos en 2019. Además, más de 30 bodegas ofrecen sus sugerencias.

Y como no hay Navidad sin brindis con burbujas, es decir, sin vinos espumosos, hemos preparado un reportaje para que vayan pensando si prefieren brindar con cava, champagne, sidra...

Otro clásico de estas fechas es vestir la mesa de fiesta. Si quieren saber cuáles son las tendencias lean el artículo que hemos elaborado. Y si necesitan ideas para regalar, además de vinos, les ofrecemos una selección de *delicatessen gourmet.*

Ya en el bloque dedicado a la restauración, no dejen de leer la entrevista que le hemos realizado al chef Albert Adrià, protagonista de la portada de este mes.

Además, Xavier Agulló nos ofrece su particular punto de vista sobre la nueva Guía Michelin de España y Portugal 2019.

Y para acabar, nada mejor que un destilado, ya sea solo o en forma de cóctel.

Todo el equipo de la Revista *Vinos y Restaurantes* les desea unas Felices Fiestas y un 2019 cargado de buenos deseos

Enrique Curt

SUMARIO #196



DICIEMBRE 2018



Vino del mes

6 La Mateo Vendimia 2015



Desde su fundación hace más de 150 años y a lo largo de siete generaciones, Bodegas D. Mateos se ha dedicado al cultivo de las viñas y a la elaboración y crianza de vinos de calidad. Este vino es la expresión de la familia y de su tierra.



24 Ribera del Duero

Aunque Ribera del Duero es una región vitivinícola muy antigua, es una Denominación de Origen muy joven que en poco más de tres décadas ha logrado posicionarse como uno de los referentes del vino de calidad de España a nivel mundial.

46 Brindamos con burbujas

Vinos de aguja, cava, Clàssic Penedès, champagne, sidra... las opciones son muchas para maridar con los platos más exquisitos y vivir estas fiestas en toda su plenitud.

62 Vinos para 2019

POR MERITXELL FALGUERAS

Feminización, monovarietales de larguísimas crianza, sumilleres humanistas, cavas de parcela y de larguísima crianza van a ser algunas de las tendencias que vamos a vendimiar este 2019, hasta hay quien se atreverá a desacralizar el mundo del vino mezclándolo con té.

















86 Delicatessen gourmet

Deliciosos quesos, jamones ibéricos exclusivos productos del mar, conservas especiales, sabrosas carnes, verduras con pedigrí, aceites exóticos, vinos dulces o postres para darse un capricho... En el mercado hay una larga lista de productos de calidad premium que hacen las delicias de todos los comensales que se sientan en la mesa en Navidad.

100 Destilados

Los destilados han ido encontrando un lugar privilegiado en la sobremesa, como aperitivo o como broche de oro de ágapes y celebraciones. Pero también son consumidos como copa cuando se sale de fiesta. Hoy en día están más de moda que nunca al ser los reyes de la coctelería.

110 Entrevista a Albert Adrià

Acaba de estrenar Cakes & Bubles en Londres y el próximo mes de abril abrirá en Nueva York junto a su hermano Ferran y José Andrés, Mercado Little Spain. Posee seis restaurantes en Barcelona y uno en Ibiza, ostenta 4 estrellas Michelin e investiga en el laboratorio de coctelería que ha creado con Bacardí. Un chef con alma de pastero que guarda muchas sorpresas.

114 Guía Michelin de España y Portugal 2019

POR XAVIER AGULLÓ

Michelin sigue optando por un "camino de rosas", evitando en su selección flirteos con las vanguardias comprometidas y, en general, posibles riesgos más allá de sus criterios "de confort".





118 Vestir la mesa

Nada hay más atractivo en Navidad que una mesa bien presentada, que seduzca, que invite a sentarse para degustar todos los alimentos que se hayan preparado, que, sin duda, ganan en prestancia y vistosidad si son servidos en una mesa decorada. Y es que no hay que olvidar que también se come con los ojos.

Hasta 01/01

El Arrayán en Banker's Bar

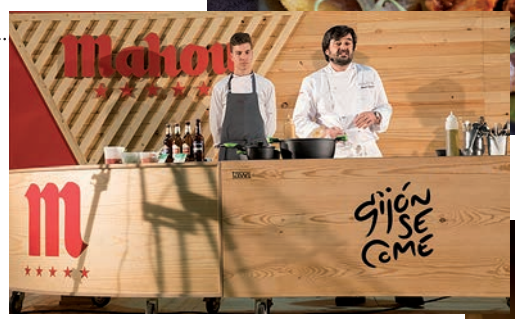


Hasta el 1 de enero de 2019, Banker's Bar, ubicado en el hotel Mandarin Oriental, Barcelona acoge un nuevo *pop up.* En este caso recrea el restaurante mexicano El Arrayán, uno de los más especiales y queridos de Puerto Vallarta. Los tamales, panuchos, quesadillas y tacos se acompañan de una carta de bebidas y cócteles creada para la ocasión en colaboración exclusiva con Artisian Selection.

Más información: www.mandarinoriental.es

1-2/12

Gijón se come



Se celebrará, como es habitual, en el Recinto Ferial Luis Adaro de Gijón. El evento alcanza su tercera edición consolidado como el mayor festival gastronómico de Asturias, gracias a su apuesta por los contenidos de calidad y un formato innovador, inédito en la región, enfocado al espectáculo para todos los públicos, con un ambicioso programa de 48 horas que crece cada año.

Más información: www.gijonsecome.es



24, 25 y 31/12

Celebraciones en Majestic Hotel & Spa Barcelona

Las celebraciones navideñas saben infinitamente mejor en este emblema del lujo en Barcelona, que este año ha celebrado sus 100 años de historia. Las sorprendentes propuestas gastronómicas ideadas por el chef asesor del establecimiento, el estrella Michelin Nandu Jubany, y el chef ejecutivo, David Romero, harán las delicias de los comensales con unos platos sofisticados elaborados con productos de proximidad.

Más información: www.hotelmajestic.es

24 y 31/12

Nochebuena y Fin de Año en el Hotel Urban



El Hotel Urban 5* GL de Derby Hotels Collection ofrece los menú para Nochebuena y Fin de Año elaborados por el cocinero Aurelio Morales, estrella Michelin, en el restaurante Cebo. Una propuesta gastronómica vanguardista inspirada en los sabores más tradicionales de la Navidad.

Más información: www.hotelurban.com



24, 25 y 26/12

Menú navideño en Valmas

El nuevo restaurante Valmas de Barcelona, a cargo de la chef granadina Melissa Herrera, rompe sus reglas para una ocasión muy especial... ¡Navidad! Por una vez, la cocinera deja a un lado su filosofía de servir platos sorpresa al comensal, y ha elaborado un completo menú navideño –es necesario reserva previa– que incluye delicias como el *Tartar de bogavante con mandarina y gazpachuelo de plancton marino.*

Más información: www.facebook.com/pg/Valmas-Barcelona

ANNA VICENS



SUMILLER PROFESIONAL DESDE 1997, ACTUALMENTE ES LA PRESIDENTA DE LA ASSOCIACIÓ CATALANA DE SOMMELIERS. ENTRÓ EN CONTACTO CON EL MUNDO DEL VINO CASI POR CASUALIDAD, PORQUE SU VOCACIÓN ERA SER PERIODISTA, ALGO QUE TAMBIÉN HA CONSEGUIDO TRAS DIEZ AÑOS ESCRIBIENDO PARA DIFERENTES MEDIOS DE COMUNICACIÓN. **TEXTO: LAURA MORALES**

Trayectoria

La propia Anna nos hace un resumen de su trayectoria profesional: "Yo de 'mayor' quería ser periodista, pero no puede entrar en la universidad que habían escogido en casa; así que me quedé en Girona a estudiar Relaciones Públicas y Comunicación. Al acabar los estudios comencé a trabajar de RR.PP. en un bodega (año 1995), donde entré en contacto con el mundo del vino por primera vez. Allí conocí al que ha sido mi gran maestro y mentor, el enólogo del Priorat Josep Lluís Pérez. Fue él quien me recomendó que hiciese el curso de sumiller, era 1995 y lo acabé en 1997. Desde entonces no he dejado nunca de formarme, en primer lugar, porque me gusta lo que hago, y segundo, porque es necesario seguir creciendo".

Anna no solo preside la la Associació Catalana de Sommeliers desde 2016 sino que también coordina las tiendas Wine Palace, con 25 puntos de venta repartidos por toda Cataluña. Es Miembro del Panel de Cata de la D.O. Empordà y Miembro del Panel de Cata de concursos nacionales e internacionales, como el Concours Internacional de Bruxel.les, los Premis Vinari, Girona Excel.lent, Cartaví y los Premis d'Enoturisme de Catalunya. Además, es periodista colegiada y colaboradora en medios especializados, y Formadora Homologada de Cava (2013), Formadora Homologada de Jerez-Sherry-Xerés (2014) además de tener el WSET Level 3 (2012) y Máster en viticultura, enología y Mk (2003). También forma parte de los catadores de *La Guía del Champagne* de Jordi Melendo. Después de 10 años escribiendo y trabajando para diferentes medios de comunicación, se pudo colegiar como periodista. Así que su sueño de joven se vio cumplido mientras se iba formando como sumiller.

Apunte personal

Maridaje ideal: El arroz mar y montaña que hacía mi abuela y que, cuando tenía edad para beber, lo acompañada con un cava rosado. Tengo otro más reciente, un Clos Nelin 2009 con una sopa de verduras y tofu que comí hace unos días en casa de René Barbier y Sara Pérez.

Un destino gastronómico: Es más bien un destino enogastronómico y es Jerez. Esa ciudad ha sido para mí desde siempre el lugar de referencia y en casa digo que es el lugar donde me quiero jubilar. La gente, la cultura, el clima, los paisajes y… los vinos, unos vinos únicos en el mundo.

Un restaurante que me ha encantado: Uno que me emocionó en todos los sentidos (decoración, historia, comida, servicios y vinos) fue La Cigaleña de Santander. Para mí es importante que los restaurantes tengan una buena carta de vinos y no siempre se encuentra.✻

La Mateo Vendimia 2015

Un vino de viñedos riojanos de más de 35 años

Desde su fundación hace más de 150 años y a lo largo de siete generaciones, Bodegas D. Mateos se ha dedicado al cultivo de las viñas y a la elaboración y crianza de vinos de calidad. Este vino es la expresión de la familia y de su tierra.





Ubicada en Aldeanueva de Ebro, uno de los pueblos con más tradición vinícola de La Rioja Baja o Rioja Oriental, Bodegas D. Mateos cuenta con una larga experiencia en la producción y elaboración de vino avalada por siete generaciones. En 1886, la familia contaba con un viñedo en la falda del monte Yerga, diferentes plantaciones agrícolas y un calado subterráneo para hacer vino en los bajos de la casa solariega. Desde hace unas décadas, la familia decidió dedicar todo el terreno al viñedo y hoy en día se ha convertido en una de las bodegas familiares con más tradición vitivinícola de La Rioja que ha sabido mantener y transmitir su esencia, fuerza y estilo de generación en generación para dar lugar a unos vinos únicos y excepcionales.

La Mateo Colección de Familia

La Mateo Vendimia pertenece a los vinos de gama alta de Bodegas D. Mateos, vinos procedentes de las mejores parcelas de mayor edad y conocidos como *La Mateo Colección de Familia*. Esta gama es la apuesta de la familia por elaborar vinos de calidad, más especiales, elaborados sin pri-

La Mateo Vendimia 2015

Tipo: Vino tinto
D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 70% tempranillo, 27% garnacha y 3% graciano
Graduación: 14% Vol.
PVP: 26 €

Es un vino de viñedos de 30-40 años. La vendimia se realiza a mano en cajas de 15 kg. seleccionando únicamente las uvas de mejor calidad, unos 5.000 kg. por hectárea. Tras el despalillado, se realiza la maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 15º C durante 4 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con bazuqueos diarios. La fermentación maloláctica se produce de forma natural durante 42 días en barricas nuevas de roble de 225 litros. Posteriormente, envejece en barricas de roble francés (85%) y americano (15%) durante 14 meses. Por último, el vino es embotellado sin filtrar.

En la fase visual, el vino se presenta de un color rojo rubí con capa alta y poco evolucionado. En nariz, aparecen aromas muy intensos a casis y fruta madura que recuerda a fresas, moras y ciruelas, acompañadas de especias y dulces notas que aporta la madera tostada. Ya en boca es equilibrado, sabroso, largo y con un final amplio, cremoso y con toques balsámicos.

La temperatura ideal de servicio es de 17 ºC. Es un vino perfecto para acompañar estofados de caza, carnes rojas o a la brasa, quesos curados y embutidos.



sa, sin estar sujetos a las normas establecidas en los que la paciencia y la ilusión de Mateo Ruiz, propietario de la bodega, son sus principales herramientas de trabajo. Es una colección abierta a futuros vinos diferentes dentro del mismo patrón de calidad y filosofía, ya que a través de ellos puede plasmar todas las inquietudes de la bodega. *Colección de Familia* es una gama en la que Bodegas D. Mateos apuesta por vinos con más carácter y personalidad y que inicialmente consta de cuatro referencias, vinos con un marcado estilo *terroir* en los que se busca la elegancia y la expresividad, fruto de los viñedos más viejos de la bodega y criados en las mejores barricas de las más selectas tonelerías francesas y americanas. Cada una de las referencias que conforman la gama son ediciones numeradas muy limitadas que dependen de la productividad de las parcelas de las que proceden y sujetas a rigurosos parámetros de calidad, tanto que solo salen al mercado en los años de cosechas excelentes.

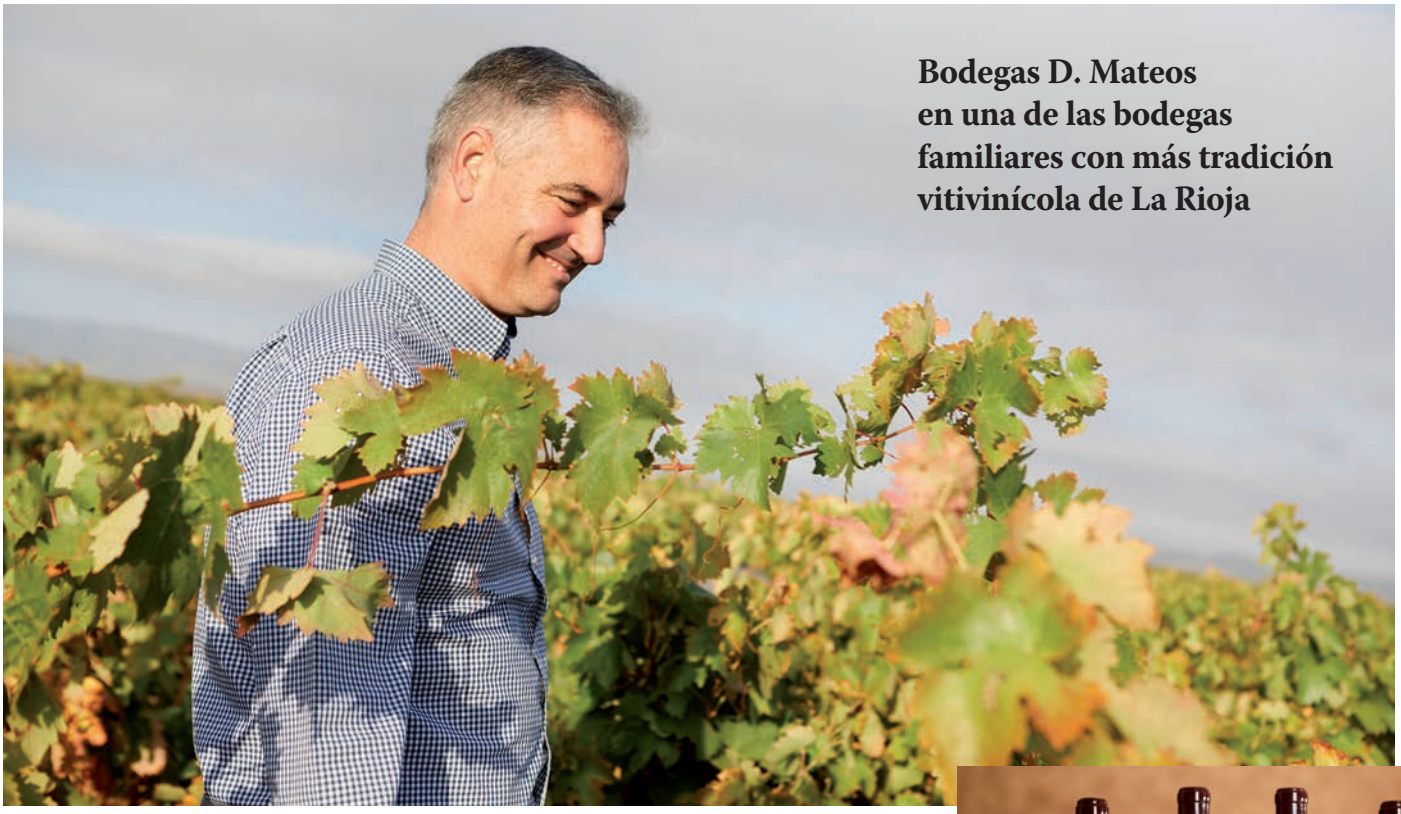
Colección de Familia es una gama en la que Bodegas D. Mateos apuesta por vinos con más carácter y personalidad

¿Cómo es la Colección de Familia?

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

Garnacha Cepas Viejas

Se trata de un monovarietal elaborado 100% con uva garnacha proveniente del primer viñedo de la familia, un viñedo centenario plantado en vaso en las laderas del monte



Bodegas D. Mateos en una de las bodegas familiares con más tradición vitivinícola de La Rioja



Yerga. Esta viña fue indultada por Mateo Ruiz aún a sabiendas de que daba un rendimiento mínimo, pero con la confianza de que por sí sola podía hacer un vino excepcional. El vino se somete a una crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés Allier y Nevers de grano fino con un tostado especialmente creado para este vino conjuntamente con el tonelero. Posteriormente reposa en botellero durante 12 meses. De color rojo picota, en nariz se presenta muy elegante, intenso y expresivo, con frutos rojos y negros compotados y notas de especias procedentes de la madera (tabaco rubio y cacao). Boca carnosa, amplia y profunda, recuerdos frutales y lácteos, con una acidez muy bien equilibrada. Final marcado por notas de maderas cremosas y dulces, sobre un fondo mineral muy presente que aporta una gran elegancia. Es un vino perfecto para maridar con asados de cordero y cochinillo, carne de caza, magret de pato y quesos curados y chacinas.

La Mateo Parcelas Singulares

Este vino es un *coupage* de uva 50% tempranillo, 40% garnacha y 10% mazuelo. La crianza se realiza en barricas de nuevas de roble francés durante 18 meses. De color rojo rubí con capa alta y con ligeros tonos de evolución, en nariz aparecen aromas muy intensos a tinta china y compotas de fruta negra, tales como arándanos y ciruelas que evolucionan a notas minerales, tabaco rubio y maderas tostadas. Ya en boca se presenta equilibrado, sedoso, aterciopelado y con un final amplio, largo y muy complejo. Es un vino ideal para acompañar estofados de caza, asados de cochinillo y cordero, carnes de vacuno a la brasa, quesos curados y *steak tartar*.

¿Cómo son los viñedos?

- **100 hectáreas en propiedad.**
- **Altitud entre 375 y 650 metros.**
- **Edad media de 35 años.**
- **Plantación predominante en vaso.**
- **Suelo predominante franco-arcilloso.**

La Mateo Tempranillo Blanco

El origen de esta variedad es reciente, ya que proviene de la mutación natural de una cepa de la variedad tinta. La D.O.Ca. Rioja ha puesto especial interés en desarrollar esta uva como complemento de la variedad viura. El vino fermenta en barricas nuevas de 300 litros de de roble francés y americano, con el fin de respetar las cualidades aromáticas de la variedad. Posteriormente se somete a una crianza en las mismas barricas en presencia de sus lías durante 4 meses realizando *battonages* semanales. Una vez terminada la crianza en barrica, el vino pasa por una crianza en botella un mínimo de 8 meses antes de salir al mercado. Al final se obtiene un vino de color amarillo pajizo con irisaciones verdosas, limpio y brillante. Aparecen notas frutales de paraguayo, nectarina y pomelo, que van evolucionando hacia flores blancas como azahar y jazmín. Finalmente aparecen cremosos aromas de la crianza, chocolate blanco y mantequilla. En boca en complejo, graso y con un retrogusto muy prolongado en el que se funden las notas frutales con los toques cremosos y tostados propios de la madera. La acidez está muy bien compensada, lo que le augura una larga longevidad. Perfecto para maridar con pescados grasos, marisco, anchoas en salazón y carnes blancas.❋


ANTONIO
BANDERAS
TODOS
LOS HOMBRES
UN ÚNICO LUGAR
El Corte Inglés
INVIERNO
2018
ANTONIO BANDERAS VISTE: ABRIGO ROBERTO VERINO, 395 €. JERSEY SCALPERS, 89 €.
EL CORTE INGLÉS, S.A. C/ Hermosilla 112, 28009 Madrid

Propuestas del mes

VINOS TINTOS



Artesanal y *sensual*

Elaborado a partir de una selección de uvas de la variedad tempranillo, *Parcela El Nogal 2014* de Pago de los Capellanes se caracteriza por ser un vino artesanal serio, sensual y complejo.



UN VIAJE EN CADA TRAGO

Mimo, cuidado, esmero y atención por el detalle condensados en una botella. Esa es la definición de *Socalcos da Carrís*, la marca de vinos del Grupo Carrís procedentes de la Demarcación del Douro. Entre ellos destaca *Carrís Tinto Reserva*, que promete un viaje en cada trago y una experiencia en cada botella.



CON CARÁCTER



Con 91 puntos en *Wine Enthusiast*, Clunia Tempranillo 2014 es un monovarietal suave, armónico y elegante, pero con suficiente carácter.

Esencia de la prieto picudo

Dominio Dostares nació en 2004 para recuperar y poner en valor la variedad leonesa prieto picudo. *Cumal 2016* es fiel muestra del enorme potencial que esta variedad puede ofrecer. Un vino de larga guarda para disfrutar.



Joven y aterciopelado

El *Vino Joven 2018* de Celler Masroig presenta un intenso y brillante color rubí. Aromas a fruta roja se complementan con notas lácticas. En el paladar muestra suavidad y frescura, con notas a golosinas. Es aterciopelado, con un postgusto largo.

RECUERDOS al padre



A base de syrah, cabernet sauvignon y garnacha, *Mon Pare 2016* de Les Vinyes del Convent nace para conmemorar el centenario del nacimiento de Rodrigo Gil, padre de Elías Gil, propietario de la bodega, procedente de una familia dedicada al mundo del vino desde hace más de dos siglos.

Campillo

Realiza tu sueño

CAMPILLO 57, EL HOMENAJE
A NUESTRA 4ª GENERACIÓN



WWW.BODEGASCAMPILLO.COM

Personalidad ASOMBROSA

La Gargantilla 2015 de Bodegas Valdemar es uno de los tres mejores vinos de España elaborados con garnacha. Se trata de un Rioja que muestra la belleza y riqueza de esta variedad donde sobresalen las notas de fruta junto con una gran variedad de matices que le confieren una personalidad asombrosa.





Wine Spectator ha otorgado 91/100 puntos al vino insignia de Bodegas Calar, calificándolo como "un vino excepcional, de carácter y estilo superior". Un vino que se puede beber desde ahora hasta 2025.



La MEJOR AÑADA del último lustro

Así podríamos definir a Protos Crianza 2015, un tempranillo que plasma el *terroir* de la Ribera del Duero, reflejado en cada sorbo. El vino ha pasado 14 meses en barricas de roble francés y americano y llega al mercado para romper todos los moldes.



Homenaje a la Viticultura Heroica

La viticultura heroica, realizada de acuerdo a una tradición milenaria, está detrás de Heroico, el nuevo lanzamiento de Regina Viarum. Se trata de un vino de mencía con carácter. El descube temprano está entre las claves de su personalidad.

Elegante y TECNOLÓGICO

Este tempranillo de Ribera del Duero de Bodegas Bardos, luce una nueva imagen más sobria y elegante. La etiqueta incorpora tecnología de realidad aumentada, que permite viajar con el *smartphone* hasta el corazón de la Denominación.



El mejor diseño

El *International Wine & Spirits Competition* al mejor diseño ha recaído en el creado por Isidro Ferrer para uno de los vinos más exclusivos de la Bodega El Grillo y la Luna, perteneciente a la D.O. Somontano.



WINE in MODERATION .com
Sigue a Pagos del Rey

Esto no es un Rioja



Castillo de Albai

Un Rioja del ahora,
para *entendidos* que aún
esperan Riojas del ayer.

PAGOS
DEL REY
Lo Mejor de cada Tierra
www.pagosdelrey.com

CASTILLO DE ALBAI RESERVA 2014 MEDALLA DE ORO BERLINER WEIN TROPHY

MONOVARIETAL
de garnacha blanca

Este varietal de garnacha blanca de Barón de Ley es uno de los pocos monovarietales de esta variedad que se elaboran hoy en la D.O.Ca. Rioja. Es un vino sutil, elegante y delicado. En boca resulta sedoso y fresco, perfecto para un aperitivo, pescado azul o quesos cremosos.





Dulce y ECOLÓGICO

Alta Alella presenta AA Blanc de Neu. Elaborado con pansa blanca, es fresco, complejo y personalizado. Armoniza con foie gras, quesos, chocolate blanco o postres cítricos.



ALTA EXPRESIÓN

Perlat Blanco, de Cellers Unió, representa la más alta expresión del esplendoroso Montsant. Partiendo de viñas viejas de baja producción de garnacha blanca y macabeo, y con un proceso de elaboración muy cuidado, se consigue un vino blanco personal, expresivo y lleno de matices.

Un chardonnay de altura

875 son los metros de altitud en los que están plantadas las viñas que dan lugar a este nuevo vino que El Coto de Rioja ha sacado al mercado recientemente. Y 875m es el nombre de este vino elaborado con 100% chardonnay y fermentado en barrica de roble francés que la bodega riojana elabora en Finca Carbonera.



VERDE LIMÓN

Abad Dom Bueno, elaborado con godello, es de color amarillo pálido con destellos de verde limón, muy brillante y limpio. Aromas fragantes de flores, con apuntes cítricos y minerales, le aportan frescura. En boca es fresco, sabroso, equilibrado y con buena acidez. Ofrece un final limpio y afrutado.



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIÑA
CIMBRÓN
Verdejo
Fermentado en barrica
Barrel-fermented

WINES from SPAIN AWARDS

wine to enjoy



100% Verdejo
Fermentado en barrica
Barrel-fermented



www.bodegasfelixsanz.es

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



JOYA *de pinot noir*

La Siberia es la joya de pinot noir de Juvé & Camps. Un gran reserva monovarietal elaborado con las uvas de la parte más gélida de la finca de Espiells, de ahí su nombre. Se presenta con una gran estructura, rodeada de una agradable efervescencia que acaricia el paladar llenándolo de gratas sensaciones.



Simply The Best

Louis Roederer Brut Premier en formato *mágnum* ha sido laureado como el *Mejor champagne del mundo 2018*, alzándose con este reconocimiento en la categoría reina de los *Oscars* del champagne. En él se unen la fruta y la frescura de la juventud con la elegancia y la complejidad de tres años de crianza en rima.

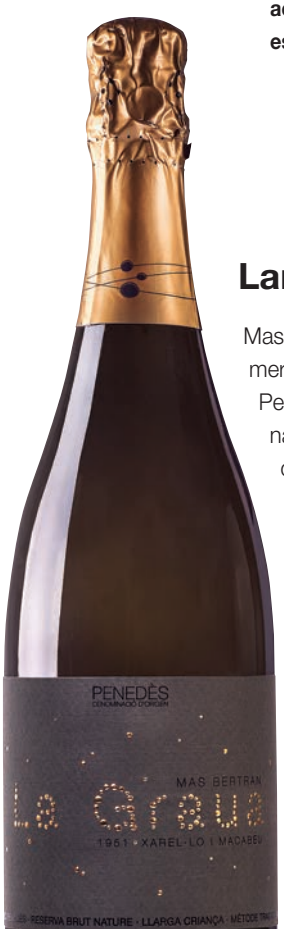


El nuevo cava RNG 20 de Nadal, que lleva más de 20 años reposando a veinte metros bajo tierra, es una edición limitada y exclusiva en formato *mágnum* de la cosecha 1997. Se comercializarán 200 botellas anuales durante los próximos cinco años.



Aliado del marisco

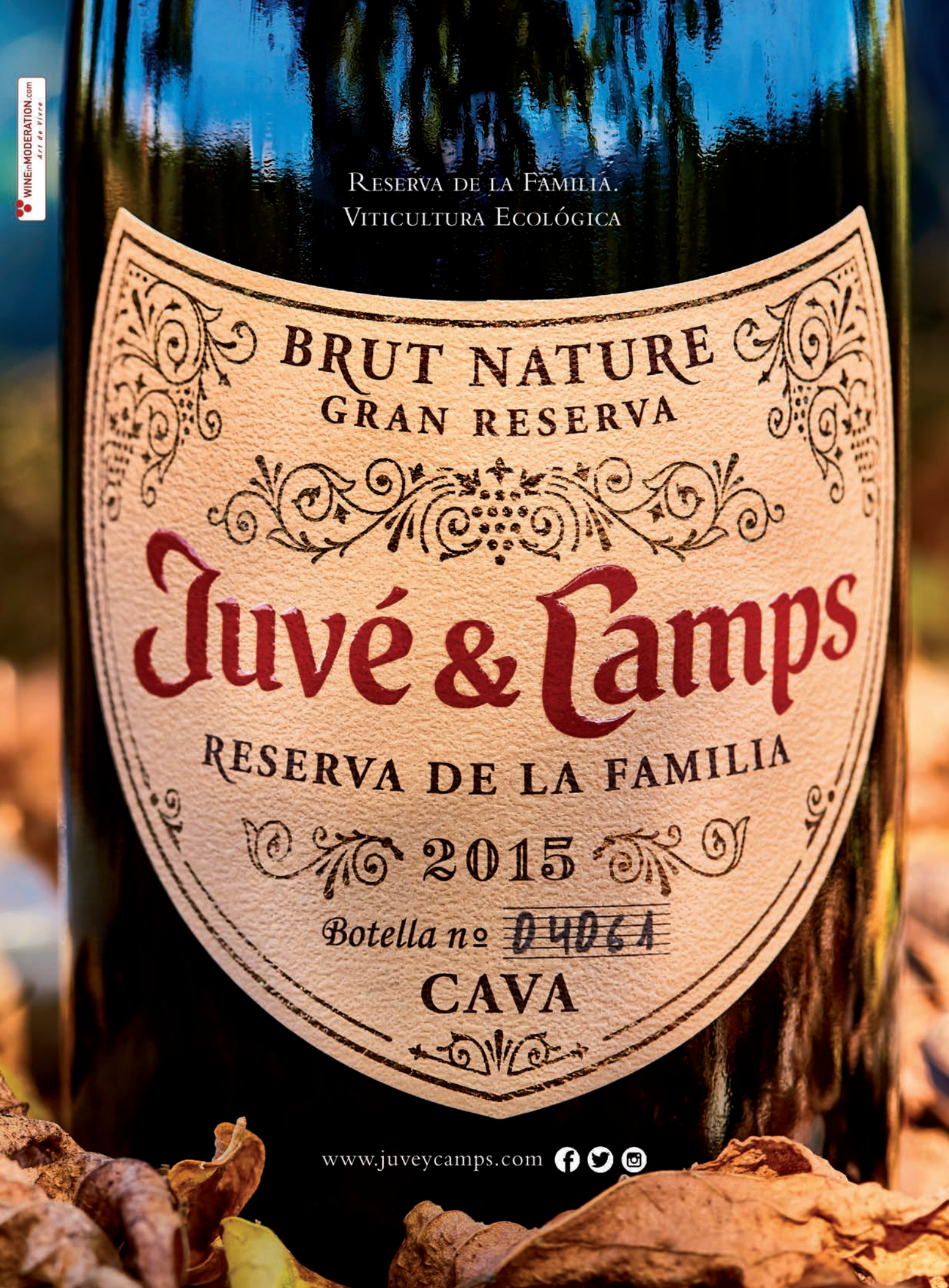
El rosado de Bodegas Ochoa ahora se llama *Lágrima Rosa*, por lo que ha cambiado su etiqueta, pero sigue siendo el mismo, ese rosado navarro del que no podemos prescindir para acompañar el marisco esta Navidad.



Larga crianza

Mas Bertran ha lanzado al mercado el nuevo Clàssic Penedès *La Graua* que nace de la uva de cepas de más de 60 años de dos variedades autóctonas (xarel·lo y macabeu) que conviven en el mismo viñedo que le da nombre. Crianza mínima de 50 meses.

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre





Mercer Sevilla estrena carta

Partiendo del recetario tradicional y del producto local, el restaurante María Luisa del hotel Mercer Sevilla presenta una nueva carta protagonizada por productos de temporada obtenidos de proveedores del entorno que son trabajados con el máximo respeto y aprovechando la sabiduría de la cocina andaluza.

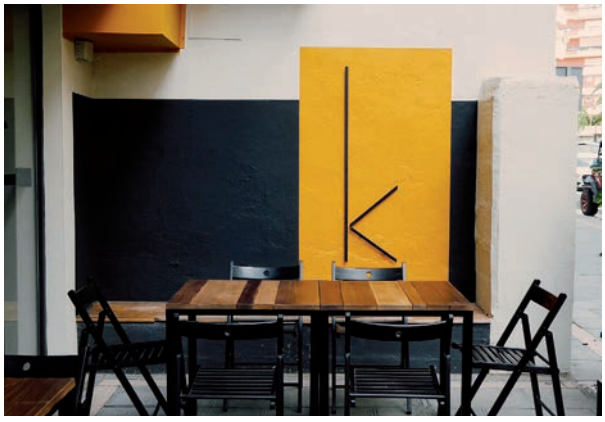
MARÍA LUISA (HOTEL MERCER SEVILLA)
Castelar, 26
41001 Sevilla
Tel.: 954 223 004
www.mercersevilla.com

Una Navidad con ALMA



El Restaurante Alma, del Hotel Alma Pamplona, tiene listos sus menús de Navidad. El chef Leandro Gil ha ideado unos menús que muestran la pasión por sus raíces: las verduras de la huerta tudelana, las plantas aromáticas silvestres que conoce bien, carnes y pescados de antaño que redescubre en propuestas sencillas que esconden escuela, minuciosidad y genialidad.

ALMA
Beloso Bajo, 11
31006 Pamplona
Tel.: 948 293 380
www.almapamplona.com



KAVA
Av. Antonio Belón, 4
29601 Marbella
Tel.: 952 824 108
www.kavamarbella.com

De abogado a cocinero

El restaurante marbellí Kava es un espacio conceptual donde disfrutar de una cocina de autor. Su propietario y cocinero, Fernando Alcalá, abogado de profesión, colgó la toga para dar rienda suelta a su pasión por la gastronomía y el vino en su ciudad natal. Kava presenta una carta abierta compuesta principalmente por diez platos que cambian a diario en función de la creatividad del chef, del producto de temporada y su disponibilidad en el mercado.

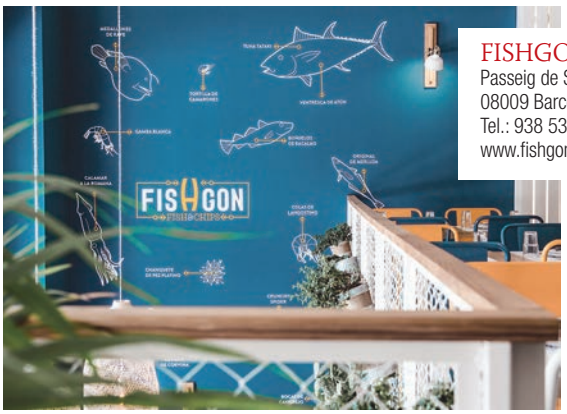
ABRE MIGUEL TORRES CHILE

Miguel Torres Chile, propiedad de la Familia Torres, apuesta por la gastronomía tradicional chilena con la apertura de La Bodeguita Miguel Torres de Santiago.

El establecimiento ofrece una propuesta contemporánea basada en las tradiciones de la comida regional chilena, a partir de productos frescos de temporada que armonizan con los vinos elaborados por la Familia Torres en España, Chile y California, y otras bodegas.



Más información: www.migueltorres.cl



FISHGON FISH & CHIPS
Passeig de Sant Joan, 66
08009 Barcelona
Tel.: 938 539 335
www.fishgonfish.com

Merluza, un exótico bocado

En el restaurante Fishgon Fish & Chips de Barcelona, experto en merluza, preparan este pescado inspirándose en platos tan internacionales como el *fish & chips* y la *tempura*. Con el nombre de *El Original* se puede encontrar una estupenda merluza de palangre fresca, rebozada en tempura a la cerveza de doble malta y crunchy de cereales, servida con patata, al más puro estilo británico.



VIAJAR A JAPÓN

Entrar en Ninja Ramen es experimentar en tu paladar un auténtico viaje a Japón, donde puedes elegir comer sentado en el suelo al puro estilo japonés, como hacen ellos en sus casas, o a la manera occidental. El nombre "ramen" procede de su plato estrella, del que elaboran distintas variedades: Shoyu Ramen, Miso Ramen, Toro Ramen y Veggie Ramen, entre otros.

NINJA RAMEN
Barceló, 1 · 28004 Madrid
Tel.: 914 939 993
www.ninjaramen.es

Bocados navideños en Málaga



El Gran Hotel Miramar conquista Málaga con su menú navideño, que recoge la alegría y el afecto de la festividad, envolviéndola de glamour y exclusividad. Platos como la *Ensalada de salmón real, langostinos, mayonesa de erizos y carpaccio de hinojo* o el *Capón navideño con orejones, pistachos y foie*, son protagonistas de la carta.

GRAN HOTEL MIRAMAR
Paseo Reding, 22-24
29016 Málaga
Tel.: 952 603 000
www.granhotelmiramarmalaga.com

Oda al vino en SEVILLA

Castizo, restaurante del grupo Ovejas Negras Company, saca jugo a los mejores vinos regionales, nacionales e internacionales para afianzar aquel sentimiento griego de que el vino era el nexo de unión entre los hombres y los dioses. Ya sea un vino fino, un oloroso o un tinto de verano, el vino es uno de los atractivos más de moda a la hora de salir con amigos o tener citas especiales.



CASTIZO Zaragoza, 6 · 41001 Sevilla · Tel.: 955 180 562 · www.barracastizo.es



CA LA PEPA CANEJA



Ca La Pepa Caneja es heredera de aquellas tabernas que describía Josep Pla en su obra *El Quadern Gris* (1919). En la actualidad, bajo la nueva dirección, el local se ha renovado y la cocina también. El chef toma como base la cocina tradicional y de proximidad del Empordà (Girona) aplicando nuevas técnicas.

CA LA PEPA CANEJA
Plaça de Sant Pere, 14 · 17230 Palamós (Girona) · Tel.: 972 602 394 · www.restaurantcalapepa.com

Un nuevo interior para la terraza de moda

Después del éxito de la terraza que abrió sus puertas el pasado agosto en el Palacio de Linares, actual sede de Casa de América, *Raimunda* inaugura su espacio interior con una decoración firmada por el estudio *Madrid in Love* que transporta al comensal a un mundo tropical en el que la vegetación y los guiños a la cultura iberoamericana están muy presentes.



RAIMUNDA
Paseo de Recoletos, 2 · 28001 Madrid · Tel.: 910 88 72 47 · http://raimunda.es

LA CABRA SE REFORMA



El restaurante La Cabra, del chef Javier Aranda, ha sido recientemente remodelado por el estudio de arquitectura Mecanismo. Se ha mantenido la esencia pero introduciendo un ambiente más dinámico y divertido.

LA CABRA
Francisco de Rojas, 2
28010 Madrid
Tel.: 914 457 750
www.chefjavieraranda.com/es/la-cabra.html

Cocina mediterránea y española



El restaurante Cachitos Diagonal, de la mano de su chef José Vega y su directora Idoia Llombart, se renueva constantemente adaptándose a diario a los productos más frescos de cada estación. De la nueva carta debemos probar la *crema de calabaza y bacalao,* el *guiso de setas y papada* y el *arroz con rovellons y butifarra.*

CACHITOS DIAGONAL
Av. Diagonal 508.
08008 Barcelona
Tel.: 932 52 73 81
www.cachitosdiagonal.com



Nacido en la naturaleza

Sergio Ávila.
Enólogo de Cruz de Alba.

Todo es cuestión de tiempo, de saber escuchar e interpretar las señales de la naturaleza. Así nace Cruz de Alba, un vino excepcional que recoge las cualidades del medio natural que lo rodea.

Nuestro viñedo, una finca de 40 hectáreas localizada en la milla de oro de Ribera de Duero, nos permite aplicar nuestra propia interpretación de los principios de la biodinámica y la agrohomeopatía. De esta manera, somos capaces de realizar una mínima intervención en la tierra para obtener un resultado óptimo y natural en los cultivos.

Cruz de Alba

D.O. Ribera del Duero

WINEinMODERATION.eu El vino sólo se disfruta con moderación



NANDU JUBANY
elabora platos en Aldi

Nandu Jubany, chef con una estrella Michelin en el restaurante Can Jubany, ha sido el encargado de inaugurar el nuevo Aldi situado en el barrio barcelonés de El Born con la elaboración de platos de cocina catalana como *huevo cocido a baja temperatura con verduritas y migas de sobrasada*, y *crema catalana*.



FRAN LÓPEZ
en el Fòrum con Bayo

Bayo, marca de arroz para el canal horeca, estuvo presente el pasado noviembre en el Fòrum Gastronòmic de Girona 2018. Durante la feria, el chef Fran López realizó un *showcooking* en su *stand* con el arroz como ingrediente principal. Los platos que elaboró fueron *arroz de ortigas de mar con espardenyes* y *risotto de pato salvaje del Delta, arroz cremoso de cangrejo azul*, y *arroz de col y guisantes*.

MARTÍN BERASATEGUI
nos enseña a comer bien

El chef vasco, que colabora con *Beko* desde 2011, se preocupa por la alimentación de la familia y especialmente de los más pequeños. En la web *Eat Like a Pro con Martín Berasategui* ha colgado divertidos vídeos preparando recetas deliciosas y sanas. Además el *Beko road show*, un espacio en el que habrá sitio para las clases de cocina y talleres, recorrerá 7 ciudades españolas durante 7 meses: Madrid, Barcelona, Santiago, Valencia, Málaga, Sevilla y Bilbao.





HERMANOS TORRES
acogen la presentación de Arrom

Arrom, compañía dedicada a la comercialización, distribución e importación de pescado y marisco del mundo, pone a disposición de chefs y restaurantes el atún rojo *Bluefin* de México, el salmón *Kvitsoy* de Noruega, el *Hamachi* de Japón y el *Hiramasa* de Dinamarca. Cocina Hermanos Torres ha sido el restaurante elegido para presentar sus exclusivas en España, ya que confían en Arrom desde hace años para elaborar sus platos.



PORTIA

BODEGAS

El arte inspira arte

"La tierra es la esencia,
tierra en la que nacen nuestros vinos,
vinos con temperamento
y personalidad"

97 POINTS Decanter ASIA WINE AWARDS PLATINUM

2018 Decanter ASIA WINE AWARDS PLATINUM

ASIA WINE & SPIRITS AWARDS AWSA Double Gold BY SOMMELIERS

94 Puntos JAMES SUCKLING.COM

91 GUÍAPEÑÍN PUNTOS

www.bodegasportia.com

WINE&MODERATION.eu Art de Vivre
El Vino sólo se disfruta con moderación

Ribera del Duero

Vinos imprescindibles estas fiestas

Aunque Ribera del Duero es una región vitivinícola muy antigua, es una Denominación de Origen muy joven que en poco más de tres décadas ha logrado posicionarse como uno de los referentes del vino de calidad de España a nivel mundial.

La Denominación de Origen Ribera del Duero parte de la iniciativa de un grupo de viticultores y bodegueros que creyeron en la calidad y potencial de sus viñedos y de una cultura vitícola que cuenta con 2.500 años de tradición.

Desde la aprobación de la D.O., allá por 1982, la región no han dejado de innovar y de introducir las tecnologías de producción más avanzadas, junto a rigurosas medidas de control para convertir a Ribera del Duero en un sinónimo de calidad a nivel mundial que no admite imitaciones.

La clave del éxito

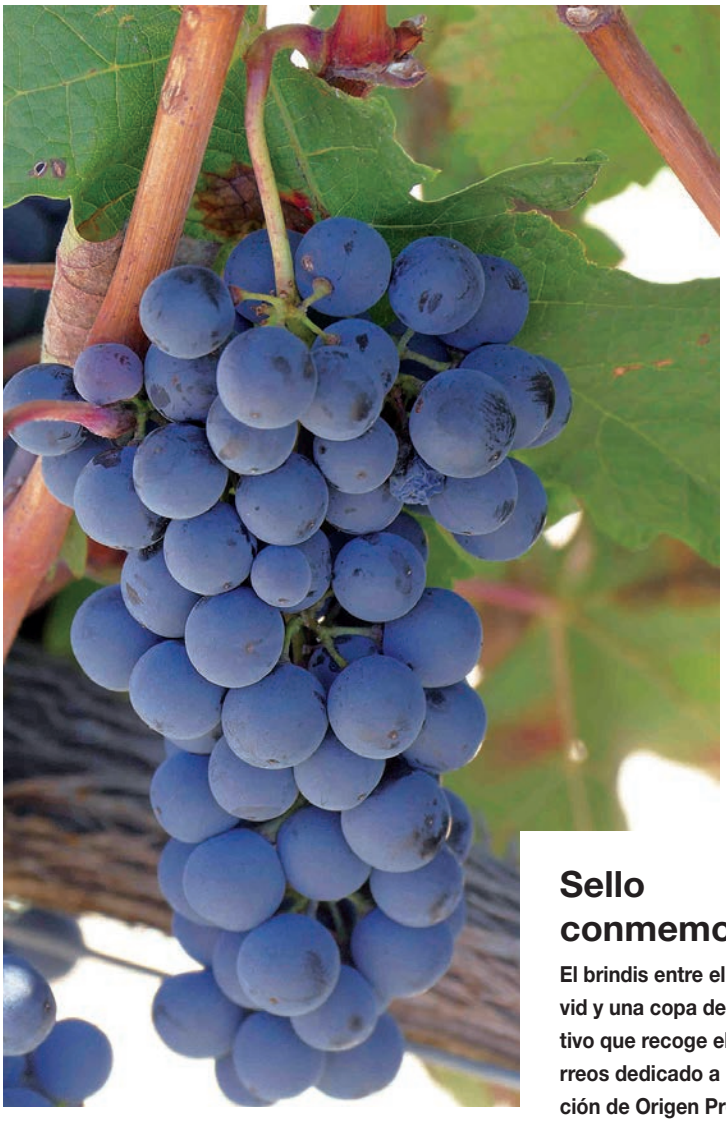
Un enclave geográfico muy concreto y una climatología cómplice conforman los contrastes extremos que, junto a la profesionalidad y dedicación de sus gentes, dan lugar a la uva excepcional que se emplea en la confección de estos codiciados vinos.

Parte del secreto se encuentra en un clima

¿DÓNDE SE SITÚA?

El río Duero marca la situación geográfica de esta preciada D.O. A ambos lados de su caudaloso cauce encontramos magníficos viñedos que se extienden por las provincias de Valladolid, Segovia, Burgos y Soria y en los que crece su valiosa materia prima.





La contraetiqueta: garantía de autenticidad

Cada botella de Ribera del Duero es única y alberga en su interior un vino de alta calidad. Para evitar falsificaciones y asegurar al consumidor que está comprando un Ribera auténtico, el consejo Regulador de esta emblemática D.O. avala con su sello y con una contraetiqueta numerada la autenticidad de cada elaborado, gracias a una serie de medidas de seguridad que permiten la identificación y la trazabilidad del producto y hacen casi imposible la reproducción ilícita de la misma.

Sello conmemorativo

El brindis entre el tronco de una vid y una copa de vino es el motivo que recoge el sello de Correos dedicado a la Denominación de Origen Protegida de Rivera del Duero. La tirada es de 160.000 hojas bloque y lleva en circulación desde el pasado 21 de septiembre. La iniciativa rinde homenaje a esta región vitícola, que produce uno de los mejores vinos del mundo.

continental de veranos secos, con dramáticos cambios térmicos entre el día y la noche e inviernos largos y fríos, encargados de retrasar el brote de la vid. Todo un arpegio de condiciones que permiten obtener un fruto de magnífica calidad y una personalidad muy especial.

Un vino para cada ocasión

Bajo la D.O. Ribera del Duero encontramos desde un vino joven hasta un gran reserva. Para garantizar la calidad y personalidad que se espera de un Ribera, cada partida se somete a un análisis instrumental –físico, químico y biológico– y a otro organoléptico, que se ocupa de estudiar todas aquellas cualidades que se disfrutan con los cinco sentidos, como su untuosidad, aspereza, acidez o brillo.

Las modalidades más desenfadadas son los tintos jóvenes, vinos sin permanencia en barrica o que pasan en ella menos de un año y se distinguen por su color rojo guinda muy intenso y su viveza, resultado de un importante aporte tánico complementado con una acidez equilibrada.

El tinto crianza, un vino con más carácter, permanece en barrica un mínimo de 12 meses, y su sabor es el fruto del ensamblaje entre una base frutal intensa y los matices propios de la madera noble. El tinto reserva cuenta con 36 meses de envejecimiento entre barrica y botella y presenta un sabor de profundos aromas de fruta muy madura o confitada, combinado con toques de cuero, almizcle, minerales y balsámicos.

Completa la variedad la estrella de la gama: el gran reserva, un vino exclusivo que luce una amplia gama de tonalidades –desde el rojo granate al rubí– y cuyo sabor se establece sobre una base de frutas compotadas y aromas terciarios adquiridos durante su largo envejecimiento de 60 meses entre barrica y botella.

En la variedad de rosados se emplea al menos el 50% de las variedades de uva tinta autorizada y se fermenta en ausencia del hollejo para conseguir su color rosa fresa característico con matices de rosa grosella y un sabor pleno de aromas frutales con matices de bayas silvestres y fruta madura.❋



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

Enrique Pascual

"Hay un Ribera para cada persona, para cada momento y para cada ocasión"



¿Cómo ha ido la última vendimia? ¿Cómo serán los vinos que se elaboren con esas uvas?

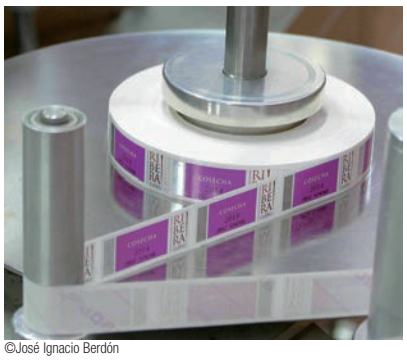
La vendimia se ha desarrollado de manera óptima. Ha sido larga pero ágil, dejando una uva sana, en su punto exacto de maduración, que nos permitirá disfrutar de tintos y rosados de alta calidad. Vamos a encontrarnos con vinos tintos de un intenso color, muy fragantes con un gran peso de la componente frutal. En boca, vinos más frescos, equilibrados y con una buena acidez, siempre con un final duradero en la degustación. En cuanto a su vocación, los vinos producidos en esta campaña, no solo harán las delicias de los amantes de los vinos jóvenes y frescos más ligeros, sino también las de los amantes de los vinos de guarda de Ribera, recordando en cierta medida las longevas cosechas del siglo pasado.

¿Por qué debemos poner un Ribera del Duero en nuestras mesas la próxima Navidad? ¿Con qué platos festivos maridan bien?

Un vino de Ribera del Duero es siempre garantía de éxito. La contraetiqueta que aparece en la botella garantiza la calidad del vino, que ha pasado todos los estándares de control del Consejo Regulador. Un control riguroso que se suma al alto nivel de exigencia que tienen nuestros bodegueros. Por eso, elegir un vino de Ribera es apuesta segura. Además, son vinos que maridan excepcionalmente con cualquier propuesta gastronómica, ideales para acompañar menús navideños o para disfrutar en copa en el tapeo. Porque hay un Ribera para cada persona, para cada momento, para cada ocasión.

¿Podría definir el concepto 'Espíritu Ribera'?

El *#EspirituRibera* es una forma de entender, vivir y disfrutar el vino de Ribera del Duero. Es una experiencia vital. El vino de Ribera del Duero es un producto artesano, único e imposible de deslocalizar, que une tradición y modernidad. La uva tempranillo evoluciona de forma muy particular en nuestra comarca, influida por el clima extremo y la geografía. Y el enólogo tiene en cuenta todos los factores para poner su conocimiento, su sabiduría y la maestría que ha heredado de los primeros elaboradores para elaborar un vino excelente, irrepetible, diferente a todos los demás, que lleva el sello de la bodega y la personalidad de sus autores. En definitiva, una obra de arte líquido. Esa apuesta por la cultura, por aquello que nace de la inspiración, del esfuerzo y de la voluntad de ir más allá, es el *#EspirituRibera*. Y engloba muchas manifestaciones artísticas: la música, el cine, la moda, la gastronomía, la arqueología, la solidaridad. Todos aquellos hitos culturales que invitan al público a disfrutar y que maridan a la perfección con nuestros vinos.



©José Ignacio Berdón

"Los Ribera son vinos que maridan con cualquier propuesta gastronómica, ideales para acompañar menús navideños o para disfrutar en copa en el tapeo"

Aunque Ribera del Duero es una región vitivinícola muy antigua, es una Denominación de Origen muy joven, quizá por eso apuesta por los profesionales *millennials* de la D.O., de entre 35 y 45 años. Ellos son sin duda, los mayores representantes de ese 'Espíritu Ribera'. ¿Es así? ¿En qué se diferencian los vinos de Ribera elaborados por jóvenes bodegueros del resto?

El *#EspirituRibera* no entiende de edades, ni de generaciones. Como tampoco el vino, ni el arte o la cultura. Es universal. Tampoco podemos diferenciar entre vinos elaborados por bodegueros veteranos o jóvenes. Cada proyecto de bodega es un mundo, es una interpretación personal del terruño, por lo que no se pueden establecer categorías. Los bodegueros de Ribera del Duero tienen su propia visión de su bodega, se marcan sus propios objetivos, le imprime a su vino su propia personalidad o su visión del sector. Siempre de acuerdo al reglamento de la D.O. y teniendo como meta la consecución de la máxima calidad y la búsqueda de la excelencia.

Ribera del Duero continúa apostando por la innovación y la más avanzada tecnología para evitar falsificaciones ¿hay mucho fraude en el mundo del vino?

Desconocemos si el fraude en el mundo del vino es mayor o menor que en otros sectores. Nuestro objetivo es que en Ribera del Duero esos intentos de falsificación y estafa caigan siempre en saco roto, que el cliente sepa cómo detectarlos. Por eso hemos desarrollado una contraetiqueta pionera con las más altas medidas de seguridad, imposible

de falsificar para garantizar la autenticidad de nuestros vinos de manera que a la hora de adquirir una botella de Ribera del Duero en cualquier rincón del planeta sea sencillo detectar el engaño si lo hubiera.

Ribera del Duero y la Universidad de León trabajan en la mejora de la producción vinícola ¿En qué consiste esa alianza?

Se trata de un convenio de colaboración para realizar un estudio titulado "Desarrollo de tecnologías para disminuir el contenido de Potasio en bayas de la variedad Tempranillo y su relación con el pH de los vinos". Esta investigación quiere dar respuesta a las inquietudes de los viticultores y elaboradores desarrollando las técnicas y sistemas que contribuyan en pro de la producción vitivinícola en la Ribera del Duero.

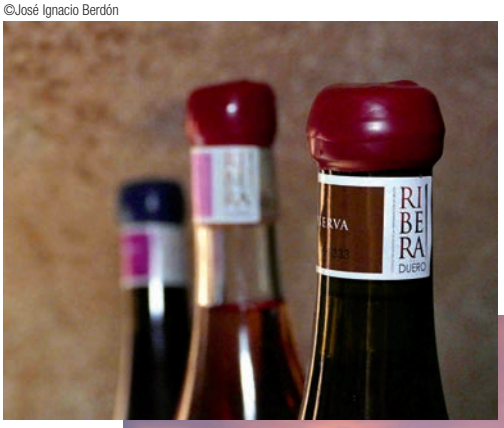
El pasado verano tuvo lugar la XXI edición del festival Sonorama Ribera. ¿En qué consiste este festival para que los que aún no lo conozcan se animen a ir en la próxima edición?

Sonorama Ribera es un festival de música reconocido internacionalmente y premiado como Mejor Festival Nacional en los *Premios Fest* de 2018. Las propuestas puramente musicales comparten cartel con las actividades gastronómicas y enológicas con una oferta de vinos única en Europa. Ribera del Duero es el patrocinador oficial de este evento que ha demostrado que cualquier momento y cualquier lugar es idóneo para disfrutar del vino de calidad, rompiendo tópicos y acercándose al público más joven. En *Sonorama Ribera* se consumen, solo en el recinto, más de veinte mil botellas. Además se celebran catas y almuerzos en las bodegas tradicionales. Es un festival que tiene a nuestra D.O. como gran protagonista, que lleva al vino y al *#Espíritu Ribera* en su ADN, y que se ha convertido por ello en un referente absoluto.

Este año se ha entregado por segunda vez el premio Ribereño del Año? ¿Qué hay que tener para optar a serlo? ¿Qué se valora?

Para ser *Ribereño del Año* hay que ser fiel a Ribera del Duero, disfrutar de los vinos de nuestras bodegas, ejercer de embajador de la Denominación de Origen. En definitiva, querernos y compartirnos. En las dos ediciones de este premio se ha reconocido a dos castellanos y leoneses que llevan a la Ribera del Duero por bandera, que nos difunden y nos apoyan. El primero fue el segoviano Óscar Velasco, *alma mater* del restaurante madrileño Santceloni, poseedor de dos estrellas Michelin. Este año se ha premiado al humorista y presentador Quequé, un salmantino querido y admirado que siempre ha estado al lado de nuestros vinos y bodegas.

©José Ignacio Berdón



"El vino de Ribera del Duero es un producto artesano, único e imposible de deslocalizar, que une tradición y modernidad"





El CRDO Ribera del Duero ha reafirmado un año más su compromiso con la Semana Internacional de Cine de Valladolid. ¿Cine y vino son un buen binomio?

Cine y vino son un binomio perfecto. Porque cine y vino son cultura, son arte. El proceso de elaboración de un vino de Ribera del Duero es una labor de pura artesanía que tiene muchas similitudes con la producción de una película de autor, donde lo que se busca es crear algo que llegue al corazón y que deje huella en nuestras almas. Todas las piezas deben encajar en ambos casos, todo ha de ir conectado. Y en ambos casos se busca trasmitir, emocionar. El director de una película de cine de autor quiere crear una obra única, como el enólogo impregna de su propia personalidad al vino.

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

Nuestro objetivo principal es seguir siendo un referente de calidad para los consumidores, aumentar la presencia de vinos y bodegas en mercados internacionales y abrir nuevos caminos para llegar a nuevas generaciones.✻

“Ribera del Duero tiene un futuro brillante”

Tim Atkin



Este Master of Wine británico es uno de los prescriptores internacionales más influyentes. Especializado en vinos españoles, defiende la valoración de los terruños y de los vinos más pegados al territorio. Visitó la Ribera del Duero el pasado mes de septiembre y aprovechamos la ocasión para entrevistarlo. Esto es lo que nos contó.

TEXTO: LAURA MORALES

Háblenos sobre las nuevas tendencias en el mundo del vino

¡Esa es una gran pregunta! Creo que hay una tendencia global hacia los vinos con menos alcohol y madera. También creo que la gente está cada vez más interesada en saber de dónde vienen los vinos. Llámalo *terroir*, llámalo sentido del lugar. Las historias, a menudo acompañadas de fotos y redes sociales, son una tendencia creciente. Y en términos de países, Sudáfrica y España ofrecen una excelente relación calidad-precio y tienen la ventaja de contar con viñas viejas. Creo que la gente está empezando a darse cuenta de que ambos lugares ofrecen una alternativa a los clásicos vinos de Francia.



¿Cuál es su visión sobre los vinos españoles en general y sobre Ribera del Duero en particular?

Me encanta España y los vinos españoles. Es una pena que mucha gente no sea consciente de la diversidad que ofrece el país. La mayoría solo conocen Rioja, Cava y Jerez. Por el momento, la industria vitivinícola española no se considera de la misma manera que su gastronomía. Es decir, que no tiene una imagen *premium*. Sin embargo, creo que esto está empezando a cambiar a medida que la gente comienza a apreciar lo que está sucediendo en este momento, gracias a una nueva generación de enólogos que están volviendo a las formas tradicionales y centrándose más en la localización, que en el tiempo que el vino se guarda en las barricas de roble. La verdad es que pienso que es un momento muy emocionante para escribir sobre vinos españoles.

“El vino es uno de los temas más fascinantes que existen, aprendo algo nuevo cada día, por eso me encanta lo que hago”

Por su parte, Ribera del Duero tiene una buena imagen entre los expertos del vino, gracias a bodegas como Vega Sicilia y Pingus. Pero entre la mayoría de los consumidores, diría que es relativamente desconocido. He recorrido la región durante dos años con exigentes *tours* de catas y estoy cada vez más impresionado con lo que está sucediendo en esa zona. La región necesita hablar más sobre las diferencias entre sus terruños y poblaciones. Los vinos elaborados en Pesquera, Aguilera, La Horra y Soria pueden tener un sabor muy diferente, lo que es uno de los puntos fuertes de la región. Los bodegueros usan cada vez menos madera, y vendimian un poco antes para bajar los niveles de alcohol, lo que es bueno. La región tiene un futuro brillante.

¿Cuál es para usted la región vinícola que más le ha sorprendido?

Tengo la suerte de viajar por todo el mundo, pero últimamente he decidido centrarme en los lugares cuyos vinos disfruto más, donde amo sus paisajes y sus gentes. Para

“España debería mirar a Nueva Zelanda como un ejemplo de una industria que sabe cómo vender sus vinos a precios más altos”





“Muchos consumidores piensan, a veces erróneamente, que si un vino es barato no puede ser bueno”



mí, eso significa Argentina, Chile, Sudáfrica, España y Borgoña. Si tuviera que elegir una región vinícola que me haya sorprendido más en el último año, sería el Valle de Itata, en el sur de Chile. Tiene una combinación maravillosa de historia y viñas viejas. Es un lugar para admirar.

¿Qué piensa sobre el precio de los vinos españoles? ¿Son demasiado baratos? ¿Los consumidores todavía piensan que un precio más elevado es garantía de calidad?

Sí, lo son. Pero los aumentos de precios tienen que empezar en casa. En España el vino se considera a menudo como una bebida más, algo que se toma con una comida sin pensarlo demasiado. Es difícil cambiar la imagen de un país, pero eso está empezando a suceder. La venta de vinos a un precio más alto es vital para la prosperidad futura de la industria, así como para garantizar la supervivencia de las viñas viejas. España debería mirar a Nueva Zelanda como un ejemplo de una industria que sabe cómo vender sus vinos a precios más altos. Y sí, creo que muchos consumidores asocian los precios con la calidad. Piensan, a veces erróneamente, que si es barato no puede ser bueno.

Asegura sentirse ‘emocionado’ con la aparición de nuevos vinos y nuevas generaciones de viticultores en España. ¿Cómo ve el futuro a corto plazo?

Es bastante positivo, pero el cambio es bastante lento. Todavía hay muchos intereses creados en España, muchas actitudes conservadoras que quieren proteger el *statu quo*. España necesita promocionar sus mejores vinos para que estos influyan en las opiniones de la gente sobre el país en su conjunto.

Después de todos sus estudios, viajes, premios… ¿Qué más necesita saber sobre vinos?

Hace 20 años le pregunté lo mismo a un enólogo en Australia, y él me dijo lo que siento ahora. El vino es uno de los temas más fascinantes, ya que abarca el gusto, la historia, la política, la economía, la geología, la sociología, etc. Aprendo algo nuevo cada día, por eso me encanta lo que hago.

¿Cómo definiría el vino perfecto?

Un vino que cautiva tu atención, que te hace acabar cantando una canción, que te hace correr hacia la calle y empezar a bailar. En el fondo, algo que te mueve, que te hace soñar, que te hace llorar. Un vino perfecto (y no los pruebo muy a menudo) es obviamente subjetivo. Pero existe, al menos para mí.✻



Pinea

Terroir en estado puro

Pinea es una nueva bodega nacida en el corazón de la Ribera del Duero que elabora dos monovarietales de tempranillo –Pinea y 17 By Pinea– fruto de un *terroir* que *Vinos y Restaurantes* tuvo la oportunidad de conocer en época de vendimia.





Qué es Pinea? "Momentos que duran para siempre" responden desde la bodega ribereña que apenas ha cumplido un año de vida. Estamos de acuerdo: los momentos pasados allí –en los viñedos ubicados en las inmediaciones de las localidades de Olmedillo de Roa y Villatuelda (Burgos) y en la bodega de San Bernardo (Valladolid)– aún permanecen en nuestra memoria. Vicente Pliego y Hugo T. del Pozo, los propietarios de Pinea, fueron los anfitriones. Ellos, junto al enólogo Isaac Fernández, son los responsables de unos vinos que pese a su corta trayectoria, ya se sirven en algunos de los mejores restaurantes del mundo.



El reto: estar a la altura de los mejores

Pinea es el sueño de juventud de dos amigos mejicanos que vinieron a España en busca del mejor *terroir*, conscientes de la responsabilidad de elaborar vinos en Ribera del Duero: "Hemos venido a estar a la altura de los mejores vinos del mundo", afirma Vicente Pliego. Ambición no les falta pero una ambición sustentada en una buena tierra: viñas viejas de más de 30 años, algunas incluso centenarias y todas ellas ubicadas a más de 900 metros de altitud, plantadas en un suelo de arcilla calcárea. A ello se unen el cuidado –desarrollan una viticultura no intervencionista– el mimo y la pasión que imprimen a su trabajo. ❋

Más información: www.pinea.wine/es



Pinea y 17 by Pinea

Pinea **es un vino artesanal. De color rubí intenso, en nariz encontramos aromas de fresas, frambuesas y cerezas con notas a lavanda y a caramelo y vainilla, fruto de su permanencia 30 meses en barrica. En boca es elegante y equilibrado. Nos comentan que aunque puede consumirse ahora, si lo guardamos seguirá revelando más niveles de complejidad en los próximos años.** ***17 by Pinea*** **nace para celebrar eventos muy importantes para los dueños de la bodega ocurridos durante el año 2017, incluido el debut comercial de su vino insignia** ***Pinea*****. De color rojo picota intenso, en nariz destacan las frutas negras con un fondo de notas minerales, acompañado de tostados aromas de fino roble, pues ha permanecido 8 meses en barrica. En boca es atrevido y poderoso.**

Bodega Vaquos

Homenaje de Pinord a un pueblo pionero



Pinord rinde hoy homenaje a los vaquos, dando a los vinos que elabora en su bodega de Pesquera de Duero el nombre de aquel pueblo pionero que escogió asentarse en esa misma tierra fértil y mágica que, veinticinco siglos después, sigue produciendo vinos excepcionales que se han ganado un puesto de honor entre los mejores del mundo: La Ribera del Duero.

Hacia el siglo VI a.C. los vaquos fueron el primer pueblo que escogió como asentamiento estable la Meseta Norte de Castilla. Avanzados social y culturalmente, cultivaban la viña y elaboraban vino, al que convirtieron en elemento central de sus banquetes y celebraciones sociales e, incluso, de sus ritos funerarios. Hoy, los vinos que Pinord elabora en su honor, son fruto de unas cepas con la edad justa, en el mejor lugar posible: 10 ha de una viña reducida, bien orientada y escrupulosamente cuidada, plantada del mejor tempranillo con cepas que ya han alcanzado los 35 años, situadas en Pesquera de Duero, en pleno *Triángulo de Oro* de la D.O. Ribera Duero. Su ubicación asegura a la bodega la mejor calidad de una materia prima de producción limitada, estrechamente controlada y seleccionada con rigor a la hora de la vendimia.

El suelo, del Mioceno, es suavemente ondulado y está compuesto de calizas, tizas, margas y arcillas. El clima oscila entre las heladas del invierno continental y el ardiente sol del un verano mediterráneo. La escasez de lluvia queda paliada por la humedad del Duero, que completa el dibujo de las excepcionales condiciones que ofrece la zona para la elaboración de vinos sobresalientes.





Vaquos es amor a la tierra, pasión por la enología y búsqueda de la excelencia

Una bodega artesanal a la medida de un gran vino

En Vaquos entienden el vino como el fruto del amor a la tierra, la pasión por la enología y la búsqueda de la excelencia. Elaborar vino es aquí una actividad artesana que se realiza con mimo, sin prisas ni presiones, dando tiempo al tiempo bajo una mirada atenta, una supervisión constante y un control de calidad estricto y riguroso. Por eso, Vaquos es una bodega pequeña –apenas 1.800 m^2–, que se levantó en 1985, para poder realizar el trabajo de la manera más artesanal posible: a mano.

Dotada de instalaciones tecnológicamente punteras y laboratorios que permiten un control constante de todo el proceso. Almacena en sus sótanos las barricas de roble americano y francés en las cuales los vinos alcanzan su plenitud y desarrollan todo su potencial organoléptico.❋

Más información:
www.pinord.es

NOTA DE CATA

Nombre: Vaquos Crianza
Variedad: Tempranillo
Características: Una vez seleccionada la uva a mano, pasa al primer depósito de maceración para retener los aromas y a un proceso de fermentación de 21 días a temperatura controlada de 23ºC, con los correspondientes trasiegos. A continuación, el vino permanece 14 meses en barricas de roble americano y francés, pasando posteriormente a botella para su afinamiento. El resultado es un vino color rojo picota intenso con algunos ribetes azulados. Los aromas primarios de fruta roja y frutos secos se mezclan a la perfección con la vainilla, las especias y el cacao desarrollados por la crianza. Se muestra pleno, de sabor amplio y carnoso. Excelente equilibrio entre taninos y acidez. Paso de boca amable y retrogusto de prolongada persistencia.

Portia

Fieles al origen

El Grupo familiar del que forma parte Bodegas Portia comenzó su andadura en Ribera del Duero en los años 90 con la adquisición de tierras seleccionadas por su situación y por su característico suelo calizo. Hoy es una de las bodegas más emblemáticas de la región, que triunfa gracias a vinos como *Portia Prima*, que acaba de recibir varios premios.



La entrada en la Denominación de Origen Ribera del Duero ejemplifica la constatación de los valores de Portia. Desde la bodega lo definen así: "Antes que nada, somos agricultores, fieles a nuestro origen y así procedimos en la D.O. Ribera del Duero: inicialmente fuimos adquiriendo las fincas en las mejores localizaciones de la Denominación para posteriormente construir una de las bodegas más emblemáticas de la misma. Pero nuestra base reside en las fincas, en el terreno, en la vid...".

Actualmente Portia cuenta con 160 hectáreas de viñedo repartidas en las zonas de Roa, Gumiel de Izán, Villanueva, Sotillo de la Ribera y Gumiel de Mercado.

La bodega

Ubicada en Gumiel de Izán (Burgos) es obra del prestigioso arquitecto inglés Sir Norman, elegido para dar forma a un edificio que pusiese en valor los años de tradición de Grupo Faustino con la mejor vanguardia arquitectónica. Además, el diseño de la bodega aprovecha la inclinación del terreno, utilizando la gravedad para favorecer el movimiento del vino en su interior, maximizando la eficiencia y minimizando el daño.

Los vinos

Se elaboran bajo la supervisión del enólogo Raúl Quemada, que comparte la filosofía del Grupo de que las bodegas empiezan a construirse por los viñedos.

Éstas son las referencias que Portia elabora en la Ribera del Duero, todas ellas con la variedad tempranillo como gran protagonista:

Portia Roble: Es la categoría de vino más popular de Ribera del Duero. Entre sus características está que es un vino suave, agradable y muy frutal.



Los vinos de Portia son intensos, tanto en color como en sabor

Portia Crianza: Sobre una intensa base frutal, su aroma ensambla con los matices propios de maderas. Cuenta con más tiempo de maduración y envejecimiento en barrica.

Portia Prima: De intenso rojo cereza picota, con notas de vainilla, frutos negros y cacao en el fondo. Es muy potente, tiene un carácter frutal importante y muy goloso en boca. Un vino que está de actualidad porque acaba de recibir varios premios internacionales como 97 puntos en Decanter Asia, 94 puntos de James Suckling y Doble Oro en Asia Wine&Spirits.

Portia Triennia: En Triennia encontraremos las raíces más tradicionales de un reserva moderno de Ribera del Duero. De color granate con evolución rubí, en nariz destaca la fruta muy madura con notas confitadas y aromas a cacao, tabaco y cuero. Sensaciones de barrica, notas dulces como caramelo o bombón de licor y de cedro. Redondo y muy balsámico.

Portia Summa: Tiene su origen de la más cuidadosa selección de uva tempranillo procedente de la finca Fuentellamas, situada en el corazón del "Triángulo de Oro del Vino de Ribera del Duero", en Gumiel de Mercado. Se trata de una finca con cepas de 60 años, con bajo rendimiento. Tras la crianza, el vino se embotelló en 3.800 botellas en una edición limitada de este vino en cuya etiqueta se recoge el boceto original que Foster dibujó de la bodega.❋

Más información: www.bodegasportia.com



Protos'27 2015

Un vino moderno con una etiqueta vintage

La segunda añada del aclamado Protos'27 ya está en el mercado y tiene la intención de volver a romper todos los moldes establecidos.

La primera añada se agotó en apenas 6 meses desde su salida al mercado y esta nueva edición no quiere quedarse atrás. Esta añada ya ha sido galardonada con la Medalla de Oro en el prestigioso certamen internacional *Mundus Vini,* celebrado el pasado mes de febrero en Alemania. Carlos Villar, Director General de Bodegas Protos afirma: "Este vino es especial para nosotros porque es fruto de un proyecto de selección de variedades autóctonas que empezamos hace 5 años, lo que buscábamos era que no fuera preponderante lo que hacía mas típico al Ribera del Duero: vinos muy estructurados, con mucho color, cuerpo... que son muy buenos para la cata pero no tanto para el disfrute con la comida o charlando con amigos por lo que buscamos un poco más la frescura. Y justo sacamos este vino coincidiendo con el aniversario de los 90 años de Protos, pero nuestra intención es seguir sacando una nueva añada siempre y cuando sea muy buena. Eso sí, hemos creado un producto solo para hostelería porque realmente *Protos* es lo que es hoy día principalmente gracias a la hostelería. Creíamos que era importante distribuir un producto en exclusiva para ellos". Además, es un vino que puede llegar a ser muy demandado por el público más joven: "*Protos'27* en una cata a ciegas nadie diría que es Protos debido a su frescura. Y es curioso: por dentro es el vino más moderno que tenemos y por fuera luce la etiqueta más antigua, un homenaje a la original de 1927 con algún pequeño cambio. Ahora está de moda el estilo *vintage* entre los jóvenes, así que también jugamos esa baza.

Luce una etiqueta que es un homenaje a la original de 1927





Elaboracion y crianza

Protos'27 2015 está elaborado exclusivamente con uva tinta del país procedente de viñedos de más de 50 años. Las uvas han sido vendimiadas a mano en pequeñas cajas y una vez en bodega, manos expertas han escogido, uno a uno, en la mesa de selección, los racimos óptimos para elaborar este vino. Crianza en barrica durante 16 meses. El punto final lo aporta un importante reposo de 1 año en botella. A lo largo de todo el proceso de elaboración y crianza de *Protos'27 2015,* se ha trabajado con mimo cada detalle para crear un vino impecable. La labor de los enólogos ha sido fundamental para interpretar la magia de la naturaleza y transformarla en un vino con carácter y personalidad propia. ✻

Más información: www.bodegasprotos.com

NOTA DE CATA

Variedad: Tinta del país
Características: Es un vino fresco, intenso, complejo y elegante en nariz con una amplia gama de matices, donde la fruta que nos aporta la variedad se integra de manera perfecta con los aromas terciarios que aparecen a lo largo de la crianza. En boca la potencia, concentración, persistencia, redondez y equilibrio nos van a proporcionar un vino de largo recorrido, que va a ir mejorando en la botella durante mucho tiempo.





Jesús Yllera y Pepe Yllera

La consolidación de un proyecto

Los vinos Jesús Yllera y Pepe Yllera representan la consolidación del proyecto de Bodegas Grupo Yllera en la Ribera del Duero. Vinos exclusivos de altísima calidad, donde se recoge la experiencia de 6 generaciones, empleando la mejor uva del Duero en una de las bodegas más impresionantes de España.



NOTA DE CATA

Nombre: Pepe Yllera
Variedad: Tempranillo y cabernet sauvignon
Características: 6 meses en barrica de roble americano y francés. Color rojo guinda. Nariz potente, con aromas a frutas rojas y negras junto a notas especiadas y balsámicas aportadas por su madera. Destacan también aromas a regaliz, cedro y humo. Boca amplia, golosa, amable, sedosa y aterciopelada. Agradable acidez que lo hace muy fresco.
Puntos: Añada 2016: 88 puntos Robert Parker, 91 puntos Peñín y 91 puntos Tim Atkin.

Los tintos Jesús Yllera y Pepe Yllera están creados en el nuevo proyecto de Curiel de Duero: *Vivaltus*, una espectacular edificación levantada con el único objetivo de hacer vinos icónicos de categoría mundial; una bodega única, construida en lo alto de un cerro en el mismo corazón de la Ribera del Duero, donde vinifican cada parcela por separado empleando únicamente la gravedad y que está dotada de la última tecnología para tratar con respeto la uva y expresar el *terroir* de estos singulares viñedos, cuya edad comprende de los 20 a los 100 años.
En estas impresionantes instalaciones elaboran otros vinos junto al gran enólogo francés Jean Claude Berrouet, autor de vinos míticos durante más de 50 años.*
Más información: www.grupoyllera.com

NOTA DE CATA

Nombre: Jesús Yllera
Variedad: Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot.
Características: 12 meses en barrica de roble francés y americano. Color rojo cereza picota. Aromas a frutas negras maduras con notas de vainilla, cacao y regaliz con matices especiados y minerales. Potente en boca, denso, goloso, amplio y aterciopelado. Estupenda acidez que aporta una gran frescura. Final largo y elegante, que invita a dar otro sorbo a la copa.
Puntos: Añada 2015: 90 puntos Robert Parker y 93 puntos Peñín; Añada 2016: 93 puntos Tim Atkin.

Bodegas Peñafalcón

Vinos y Viñedos Ecológicos - Biológicos - Orgánicos

Bodegas Peñafalcón es una bodega de larga tradición familiar al frente de la cual está actualmente Casimiro y su esposa María José Arranz.





Los orígenes de Bodegas Peñafalcón se remontan a los antepasados de los actuales propietarios, que elaboraban su vino en los antiguos lagares, que datan del siglo XVII. En el año 2000 Casimiro pasó a elaborar y comercializar sus vinos acogiéndose a la denominación de origen Ribera del Duero, en Peñafiel, bautizando la bodega con el nombre histórico de Peñafalcón, que así se llamaba esta villa en el siglo XI.
Las plantaciones del viñedo están en los siguientes pagos: Pagos de Santa Cruz, Pagos del Borro, Pagos de Carraovejas, Pagos del Hundido y Pagos del Chorrillo. La vendimia se hace a mano y las uvas se transportan a la bodega tras una cuidadosa selección.
La filosofía de Bodegas Peñafalcón parte de cuidar con esmero los viñedos, haciendo trabajos artesanales, no añadiendo herbicidas sino que se cava a mano la entrecalle, usando azufres, entrelazando los sarmientos y haciendo podas en verde, usando abonos de estiércol de basura de oveja como antiguamente.

A destacar...

- **Peñafalcón siglo XI nombre histórico**
- **Bodega familiar**
- **Producción limitada**
- **Visitas a bodega**



De un trabajo artesanal nacen unos vinos únicos

Naturales y de calidad

El esmerado cuidado de la viña y de todo el proceso de elaboración da como resultado unos vinos muy naturales y ecológicos a nivel conciencial. Vinos de gran calidad con un toque peculiar de personalidad y maestría y que se han sabido adaptar al paso del tiempo. Este esfuerzo da como resultado un vino de aromas y sabor único, avalado por más de 56 Premios de Plata, Oro, Súper–Oro, a nivel nacional e internacional. En Bodegas Peñafalcón sus especialidades son el Peñafalcón Crianza, con dos años en barrica; el Peñafalcón Reserva, con tres años en barrica, y el Peñafalcón Vendimia Seleccionada, de dos a tres años en barrica. Novedad en el mercado de vinos *delicatessen* son los vinos llamados Peñafalcón Siglo XI, para no olvidar su historia. Peñafalcón Siglo XI Crianza con 26 meses en barrica, Peñafalcón Siglo XI Vendimia Seleccionada entre uno y cuatro años en barrica y Peñafalcón Siglo XI Gran Reserva con cinco años en barrica.

Enoturismo

Peñafalcón es una de las bodegas pioneras en la fundación de la Ruta Ribera del Duero, empleando una de sus instalaciones, de unos 1.200 m^2, exclusivamente para el enoturismo. El visitante puede disfrutar de los distintos oficios de tiempos de sus bisabuelos, desde los arados romanos hasta las herramientas que se utilizan actualmente en la tierra. Otra experiencia a realizar es un paseo por el pasado, donde la imaginación nos lleva a los tiempos del ayer viendo las máquinas del abuelo, con las que las trabajaba en 1926. ✻ **Más información: www.bodegaspenafalcon.com**
Solicite la gran oferta de Navidad 2018 en el correo: macadis@macadis1926.com

5 años en barrica.

El tesoro mejor guardado de la Ribera del Duero se halla en Bodegas Peñafalcón



2006 2007 2009

Tarsus Reserva





NOTA DE CATA

Variedad: 98% tempranillo y 2% cabernet sauvignon
Características: Tras una crianza de 16 meses en barrica de roble francés (80%) y americano (20%), en su mayoría nuevas, se completa la crianza con un año y medio de descanso en botella. El resultado es un vino de color rojo picota intenso. Aromas a fruta negra madura, café y especias con notas ahumadas y tostadas. En boca la entrada es dulzona. Voluminoso, expresivo, con un tanino pulido y bien integrado, y con un final amable y persistente.

La bodega Tarsus, construida a modo de *château* francés, elabora vinos de propio y seleccionado *terroir* buscando extraer la excelencia y lo mejor de las variedades autóctonas.
Los procesos de vendimia y vinificación se realizan por parcelas, bajo las directrices de la enóloga, Teresa Rodríguez, que define así *Tarsus Reserva*: "Buscamos crear un vino con personalidad propia, con aromas

Ideal con carnes rojas, caza mayor y quesos semicurados

profundos a fruta negra, especias y café, robusto y carnoso. Tarsus tiene una gran complejidad y riqueza, fruto de la cuidada elaboración y crianza que le hemos dado, que en cada cata nos ofrecerá nuevos matices".
Una buena forma de conocer este vino es visitar la bodega, ya que ofrecen catas, visitas turísticas, privadas y también una actividad muy especial, *Tarsus entre Vid y Bici*, un agradable y enriquecedor paseo en bici por el viñedo de Tarsus, que permite disfrutar de unas vistas magníficas de la finca Navamayor y el entorno de Bodegas Tarsus. ✻

BODEGAS TARSUS
Ctra. de Roa a Anguix, Km 3
09313 Anguix (Burgos)
Tel.: 947 554 218
visitas.tarsus@pernod-ricard.com
www.tarsusvino.com

Áster Finca El Otero 2014

Este vino nace en un lugar muy especial, así lo cuentan desde la bodega: "Buscábamos el lugar perfecto para elaborar un gran vino en la Ribera del Duero. Con paciencia e ilusión hallamos la ubicación idónea en la zona de Anguix (Burgos) donde plantar nuestras casi 90 hectáreas de viñedos de tempranillo y construir una elegante bodega dotada de la más alta tecnología y con una amplia flexibilidad enológica. Fueron los mimbres de un proyecto que, cosecha a cosecha y gracias al cada vez mejor conocimiento de la finca, ha logrado su objetivo de elaborar unos vinos con ese carácter tan especial que solo otorgan los vinos de terruño. Cada añada es el fiel reflejo de su parcela de origen y de las especiales características de nuestra uva".✻

Un Ribera del Duero potente y elegante que ensalza carnes rojas, asados de cordero y quesos bien curados





NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Se sometió a envejecimiento en roble francés nuevo durante 16 meses. El resultado es un vino color cereza picota con borde granate. En nariz es penetrante, con aromas de frutas negras compotadas, recuerdos de sotobosque, anisados y especiados, con notas de bollería, grano de café, toffee, moca y regaliz negro. En boca, donde destaca su amplia estructura, es equilibrado en acidez y en graduación alcohólica, con unos maduros y elegantes taninos que nos regalan un paso de boca potente y amable. Amplio retrogusto.

BODEGA ÁSTER
Ctra. Palencia-Aranda, Km. 54,9
09313 Anguix (Burgos)
Tel.: 947 522 700
www.bodegasaster.com

MATARROMERA

EXCELENCIA | DISTINCIÓN | ELEGANCIA



Presidente y Fundador de
Bodega Matarromera

WINE in MODERATION .com
Art de Vivre
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WWW.MATARROMERA.ES

Pinna Fidelis Vendimia Seleccionada

Bodegas Pinna Fidelis, cuyo nombre homenajea a su localidad de origen: Peñafiel, nace en 2001 como fruto de la pasión vitivinícola de unos amantes de esta tierra situada en el corazón de la Ribera del Duero.
La tradición centenaria de Pinna Fidelis dentro de los vinos de la Ribera del Duero, heredada de padres a hijos y marcada por el carácter de la variedad tinta del país, encontró así un nuevo camino para acercar al consumidor unos vinos de excelente calidad con una producción innovadora de vinos jóvenes, robles y crianzas capaz de satisfacer los paladares más exigentes.
El saber hacer de esta bodega, que se extiende a lo largo de más de 17 añadas, nace de un mismo equipo humano desde los inicios, al que se unen unas modernas instalaciones, tanto para la elaboración como para el enoturismo, y una filosofía de elaboración basada en la sencillez. Estos son los ingredientes de su éxito. Entre los vinos que elaboran hoy nos sugieren su Pinna Fidelis Vendimia Seleccionada, una edición numerada de la cual se elaboran 10-20 barricas 225L.*

NOTA DE CATA

Variedad: Tinta del país
Características: Tras una crianza de 12 meses en barricas de roble francés se obtiene este vino rojo picota con reflejos granates. En nariz es intenso, con aromas frutales (frambuesa) y florales (violetas) con notas de vainilla, canela, coco, chocolate y café. En boca es potente, carnoso y redondo.



Ha recibido la medalla de plata en Decanter 2018

BODEGAS PINNA FIDELIS
Camino Llanillos, s/n
47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel.: 983 878 034
www.pinnafidelis.com

Pruno



Esta es la segunda ocasión en la que la lata de Pruno Magnum muestra los secretos de Villacreces, una serie que inició el año pasado con el guardián de la finca y que relata alguna de las anécdotas que suceden en este paraje ubicado en plena "milla de oro de Ribera del Duero". En esta añada 2017 se representa la fauna que rodea Villacreces a través de un curioso visitante, Prunito, un pequeño rayón o jabalí que, durante un tiempo, se paseó por la bodega.
Además, esta es la primera añada en la que todos los magnum de Pruno aparecen con el certificado de viticultura ecológica, por lo que se ha querido hacer un guiño a la ecología cambiando el color de las etiquetas de rojo a verde, sólo, como forma excepcional, para esta cosecha y formato.
Esta serie especial de Pruno se podrá adquirir en tiendas especializadas y online, y será la única forma de poder probar el nuevo Pruno 2017, antes de su salida oficial en enero de 2019.
Finca Villacreces apuesta por el respeto al privilegiado entorno natural que la rodea, por lo que, desde hace tres años, se encuentra en proceso de certificación ecológica, algo que ya ha conseguido para esta serie magnum, disponible a partir el 1 de diciembre. *

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



Vinos de Pueblo de Legaris.
Un viaje al origen y a la diversidad de los suelos de la Ribera del Duero.

Legaris, bodega de referencia de la DO Ribera del Duero, es fiel a la esencia única de la que procede y así lo viene demostrando en sus últimos proyectos. Con este concepto enológico nace su última novedad, la colección Vinos de Pueblo. Esta colección compuesta por tres vinos monovarietales ratifica la apuesta de Legaris por la búsqueda de la excelencia, respetando la singularidad del origen y la máxima expresividad del terruño.

"Vinos de Pueblo nace con significados arraigados al origen. Con este nuevo proyecto enológico queremos darle al tinto fino el protagonismo que merece, así como realzar su procedencia y que éste se refleje claramente en el vino"

JORGE BOMBÍN, ENÓLOGO DE LEGARIS.

Una misma variedad de vid, el tinto fino, tres pueblos, tres entornos, tres microclimas, tres vinos diferentes.

Cada vino lleva el nombre del municipio cuyos viñedos han sido utilizados para su elaboración, dotándolo de particularidades únicas. Esto se debe a la gran riqueza y variedad de los suelos, climatologías y altitudes de Ribera del Duero, y a una materia prima de calidad que se selecciona de la forma más cuidadosa. Así, los Vinos de Pueblo de Legaris son la clara expresión del paisaje de sus lugares de origen.

3 vinos plantados en zonas singulares de Ribera del Duero.

Los tres pueblos que dan nombre y un carácter diferenciado a cada vino son: Moradillo de Roa, el carácter más extremo de una maduración al límite; Olmedillo de Roa, un tinto fino genuino y potente; y Alcubilla de Avellaneda, con una personalidad delicada y floral. Tanto Moradillo de Roa como Alcubilla de Avellaneda 2015 han sido reconocidos con 94 puntos James Suckling y Olmedillo de Roa 2015, con 92 puntos.

También cabe destacar que la colección Vinos de Pueblo se presenta con una producción limitada y enumerada de entre 1.800 y 2.200 botellas de cada pueblo.

La familia Legaris crece.

La gama Vinos de Pueblo se une al reciente lanzamiento de Páramos de Legaris, que siguiendo el mismo concepto enológico, extrae toda la esencia y personalidad de las tierras de la Ribera del Duero.

LEGARIS
RIBERA DEL DUERO

O. Fournier – Urban Ribera y Spiga



NOTA DE CATA

Nombre: Urban Ribera
Variedad: Tinta del País
Características: Aromas a frutas rojas, como fresa y frambuesa, regaliz negro y toques especiados. En boca es fresco y muy vivo, con buena acidez. Presenta mineralidad junto con taninos persistentes y elegantes. Marida con quesos semicurados, patés, legumbres, carnes rojas, lechazo asado y membrillo.

NOTA DE CATA

Nombre: Spiga
Variedad: Tempranillo
Características: En nariz alta intensidad con mucha fruta roja y negra, tostado fino y elegante. Buena estructura en boca. Notas de grosella, regaliz y chocolate. Mineral y especiado. Taninos elegantes y sedosos con un final largo. Marida con quesos curados, lechazo asado, carnes rojas y guisos de caza



Bodegas y Viñedos Ortega Fournier –bodega familiar con 50 ha de viñedo propio– se encuentra localizada en el municipio de Berlangas de Roa, en la provincia de Burgos, a una altitud de 800 metros sobre el nivel del mar. El viñedo está formado en parte por viñas viejas, plantadas en 1948.
Los distintos tipos de suelo –con cantos rodados, arenosos y arcillosos– de la Finca El Pinar confieren a los vinos de esta bodega una caracterización especial y una excelente calidad, como los dos que hoy nos proponen.❋

BODEGAS Y VIÑEDOS ORTEGA FOURNIER
Finca El Pinar s/n · 09316 Berlangas de Roa (Burgos) · Tel.: 947 533 006 · www.ofournier.com

Viore Cosecha, Roble y Crianza

El Grupo Bodegas Riojanas elabora su gama de vinos Viore en Ribera del Duero, unos vinos que se suman a los comercializados en Rueda y Toro con esta misma marca. Como señala el consejero delegado de la bodega, Santiago Frías, "Viore aporta a los valores tradicionales de Ribera del Duero un concepto más dinámico y actual para consumidores en busca de experiencias". Tras el significado de la marca –"el gusto por la alegría de vivir"– se encuentra "un estilo de vino fresco, divertido y fácil de beber, elaborado para una generación de aficionados que se aproximan a la cultura del vino sin prejuicios y de manera lúdica e informal". Se trata en opinión de Santiago Frías de "una nueva forma de entender el mundo del vino, aunque avalada por los más de cien años de experiencia del Grupo Bodegas Riojanas".



Con taninos bien integrados que permiten ser tomados a cualquier hora

En Viore sobresale el carácter inconfundible del origen, de esas tierras castellanas de las que brotan aromas y sabores llenos de autenticidad. Suelos pobres, clima austero, viejos viñedos plantados con variedades de uva nobles, como la tempranillo de Ribera del Duero con la que elaboran Viore Cosecha, Viore Roble y Viore Crianza. Unos vinos que son la expresión directa de ese terruño, poseen la tipicidad propia de Ribera del Duero: perfil aromático con predominio de frutos rojos, muy afrutados, complejos y bien estructurados, así como muy equilibrados en boca.❋

BODEGAS VIORE
Miguel Hernández, 31
47490 Rueda (Valladolid)
Tel.: 941 454 050
www.bodegasriojanas.com

Pago de las Sabinas



Ha sido catado por Luis Gutiérrez, que le ha otorgado 92 puntos

Bodegas Zifar está situada en la localidad de Peñafiel, en pleno corazón de la Ribera del Duero, y zona icónica por su castillo. Tras 13 años en funcionamiento, actualmente produce unas 150.000 botellas al año. Toda la producción es con uva tempranillo, especialmente seleccionada de los lugares más interesantes y particulares de la Ribera. Desde su cambio de administración en el año 2014, se ha ampliado la gama de productos, y se han incorporado nuevas marcas apostando por una diferenciación en calidad y personalidad de todos sus vinos. Hoy en día la marca *Senda de los Olivos*, produce un Roble, vino joven con 3 meses de barrica francesa y un crianza con 12 meses. Otra marca significativa es *Caballero Zifar*, vino hecho con viñas centenarias, y es el primer vino que con orgullo lleva el nombre de la bodega, haciendo homenaje a ese primer libro escrito en prosa de caballería, *El Caballero Zifar*. Recientemente han sacado al mercado *Pago de las Sabinas*. Estas tres marcas, Senda de los Olivos, Caballero Zifar y Pago de las Sabinas, son lo que con orgullo hoy representan a Bodegas Zifar. ✻

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Un vino de altura, al estar sus viñas a más de 900m sobre el nivel del mar, aporta unos suelos calcáreos ideales para el desarrollo de este tipo de vino, que promete dar grandes satisfacciones al paladar.

BODEGAS ZIFAR, S.L.
Afueras de Don Juan Manuel, 9-11 · 47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel.: 983 873 147 · www.zifar.co

Martín Berdugo Crianza 2015

Bodega y Viñedos Martín Berdugo debe mucho a la generosidad y valores recibidos de sus antepasados pero también ha sabido reinventarse: tras el incendio que sufrió hace 5 años, provocado por la caída de un rayo, ha resurgido de sus cenizas como el *ave Fénix*, con más fuerza que nunca, para elaborar una línea de vinos que está encantando.
La última tecnología en el cuidado del viñedo con más de 200 puntos de control, la selección en bodega, un sistema de elaboración por gravedad y la nueva reforma de sus instalaciones dan como resultado final unos vinos excelentes más amables y pensados para el disfrute de aquellos que busquen unos Ribera del Duero que le sorprendan. Por eso, desde la bodega proponen *Martín Berdugo Crianza 2015*, uno de los vinos que se puede disfrutar hoy llevándonos al pasado y con mucho futuro.✻



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Tras 12 meses en barricas francesas y americanas y otros 12 meses en botella, se obtiene este vino color rojo cereza picota con ribetes azulados. En nariz destaca la abundancia de fruta, junto a notas de confitería, cacao, tostados y vainillas. En boca es carnoso, bien estructurado, con un tanino pulido, muy buena acidez y largo final.



La elegancia de un ribera diferente con un perfecto ensamblaje entre fruta y madera

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

La Baraja y Vilano

NOTA DE CATA

Nombre: La Baraja
Variedad: Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot
Características: Representa el nuevo estilo de Viña Vilano en su intención de elaborar un perfil de vino más cosmopolita.
Tras realizar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés, reposa durante 18 meses para obtener un vino elegante, aterciopelado y de enorme potencial aromático. La Baraja llega al mercado bajo una edición limitada y numerada de 26.949 botellas.



En el marco de un nuevo posicionamiento centrado en los vinos de alta gama, la bodega ha cambiado su imagen y ha renombrado su marca corporativa como *Vilano*. Así, respaldados por dos nuevos estandartes: Vilano y La Baraja, Viña Vilano ha sabido adaptarse a las necesidades de un mercado cada vez más exigente.*

Viña Vilano consolida su posicionamiento en la élite ribereña gracias a la excelente calidad de sus vinos

BODEGAS VIÑA VILANO
Ctra. de Anguix, nº 10
09314 Pedrosa de Duero (Burgos)
Tel.: 947 530 029
www.vilano.com

NOTA DE CATA

Nombre: Vilano
Variedad: Tempranillo
Características: Surge después de una larga búsqueda y una cuidada selección de las mejores cepas de la bodega; representa la máxima expresión del *terroir* ribereño en un vino llamado a hacer historia, fruto de viñas plantadas hace un siglo, en 1917, en el *Paraje de Vilano*.
Tras realizar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés, ha sido criado durante 24 meses para conseguir un excepcional vino.
Vilano llega al mercado bajo una edición limitada de 6.225 botellas.



Nabal Tempranillo 2015





Nabal es una bodega familiar y un proyecto enoturístico

Bodegas Nabal es el fruto de la pasión y el respeto por el vino de la familia Navarro Balbás. El origen de la familia siempre ha estado vinculado a La Ribera del Duero, lo que les ha llevado a entender la viticultura como una forma de vida. La bodega se ubica en Gumiel de Izán, la zona más al norte de la Ribera que mantiene intacto el terruño centenario. Es el único municipio en el que nunca se realizó la concentración parcelaria y en el que se mantienen las pequeñas parcelas de viñedo viejo trabajadas a mano sin elementos mecánicos. La altitud, la diversidad de suelos y los contrastes térmicos proporcionan unas uvas con las que consiguen elaborar vinos potentes con mucha estructura y personalidad.

Las bodegas familiares son las que han sabido mantener y transmitir su fuerza y estilo de generación en generación, si bien es cierto que Nabal mantiene en su esencia esa tradición a la que rinde homenaje, también lo es que la tecnología y la modernidad han incidido en la actual manera de elaborar el vino. Bodegas Nabal no es sólo una bodega familiar, es además un proyecto enoturístico, una de las bodegas más modernas de Europa pensada para realizar vinos de calidad en un entorno único de paisajes y viñedos centenarios que transmiten la esencia de la Ribera del Duero. *

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Crianza de 14 a 16 meses en barricas nuevas 80% roble francés y 20% americano. Limpio y brillante, con alta capa y color granate. Intensidad olfativa alta y base frutal. Aromas a frutos rojos maduros, con fondos especiados y anisados típicos de la crianza en barrica como torrefactos, ahumados y cacaos. Potente en boca, muy expresivo, pleno de sabores. Buen equilibrio entre fruta y madera. Final largo y persistente y postgusto agradable.

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

La Loba y La Lobita

Ana Carazo, alicantina y con raíces sorianas, después de años trabajando mano a mano con grandes profesionales del mundo del vino, y como ella dice "antiguos jefes, y a día de hoy grandes amigos", decidió apostar por el viñedo centenario y en gran parte prefiloxérico de la aldea de su familia, Matanza de Soria. Han pasado 8 vendimias y la Bodega de La Loba se consolida, ya que este año ha estrenado instalaciones propias. *La Loba* y *La Lobita*, son sus vinos, sus referentes, la máxima expresión de la esencia soriana.

La Loba nació con el objetivo de recuperar el viñedo abandonado de la zona y sobre todo dar valor a esas cepas centenarias casi olvidadas. A día de hoy solo trabajan con viñas viejas, minifundios, pequeñas parcelas, un tipo de viñedo único en el mundo. Otro de sus objetivos es dar valor a Soria, con sus vinos quiere reflejar la diversidad de los suelos de la zona, recuperando y apostando por los viñedos de fuera de la denominación de origen, "la línea" que ella dice, ha dejado fuera del amparo de la D.O. a muchísimas parcelas con un gran valor vitícola y unos suelos únicos, y que siguen en la línea de edad de más de cien años. Las nuevas creaciones irán bajo el amparo de Vinos de la Tierra de Castilla y León.

La Bodega de La Loba, así es su nombre, a modo castellano, con leísmo, y de pueblo.✻



Ana Carazo lleva ocho vendimias elaborando vinos fruto de un viñedo centenario



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



ARZUAGA

✻ ✻ ✻ ✻ ✻

ENOTURISMO

En el corazón de la Ribera, Visita los viñedos y Bodegas Arzuaga.
Disfruta de la alta gastrónomia. Taller de cata con nuestro sumiller.

RESERVAS 983 68 70 04 www.hotelarzuaga.com Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km 325 Quintanilla de Onésimo, Valladolid

Neo 2014

Bodegas y Viñedos Neo nace en 1999 y está formado por 3 amigos con amplia experiencia en el mundo del vino. Actualmente trabajan en su bodega en Castrillo de la Vega (Burgos), donde llevan elaborando desde la cosecha 2006. Una bodega moderna, práctica y que refleja la nueva visión de la Ribera del Duero pero con el máximo respeto a la tradición.
Otra de las propuestas de estos jóvenes es un nuevo concepto en el mundo vinícola combinando dentro de su edificio *Rock & Wine* (música y vino). Es la única bodega en el mundo con un estudio de grabación discográfico, *Neo Music Box,* en el interior de sus instalaciones. Poseen su propio sello discográfico a través del cual dan oportunidades a muchas bandas de todos los estilos. Además, con su proyecto solidario *Mondoneo* organizan conciertos siempre asociados al vino cuyos beneficios se destinan a la rehabilitación de un colegio en Tindouf (Sahara). ✻

NOTA DE CATA

Variedad: Tinta del país
Características: Tras 22 meses en barricas nuevas de roble francés (80%) y americano (20%), se obtiene este vino de color picota con ribetes amoratados. En nariz destacan intensos aromas a fruta madura. Al agitarse, la fruta se entremezcla con sutiles ahumados y notas de chocolate, café y torrefactos. Muy sutil presencia floral. Un conjunto redondo. En boca es muy agradable, muy sabroso y carnoso.





El objetivo de la bodega es crear vinos asequibles, atractivos, diferentes y con personalidad

BODEGAS Y VIÑEDOS NEO
N-122 Km. 274.5
09391 Castrillo de la Vega (Burgos)
Tel.: 947 514 393
www.bodegasneo.com

Monteabellón Finca La Blanquera



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Color cereza muy intenso. Aroma potente, notas de mora en confitura junto a elegantes tostados. En boca es carnoso y aterciopelado, con un final largo y persistente. Recomendado con todo tipo de carnes y asados. También con quesos curados de oveja.

BODEGAS Y VIÑEDOS MONTEABELLON
Calvario, s/n
09318 Nava de Roa (Burgos)
Tel.: 947 550 000
www.monteabellon.com

Durante varias generaciones la familia García se ha dedicado plenamente a la viticultura. En el año 2000, aprovechando la experiencia acumulada durante décadas, fundó Bodegas Monteabellón, situada en el pequeño pueblo de Nava de Roa (Burgos).
El cuidado y control del viñedo ha siempre una prioridad absoluta, por eso la bodega cuenta con más de 120 ha de viñedo propio en un entorno de no más de 10 km.
En Ribera del Duero la familia Monteabellón –que también está presente en la D.O. Rueda y D.O.Ca. Rioja– elabora los vinos más jóvenes bajo la marca *Avaniel*, y la línea completa de *Tintos Monteabellón.* Entre ellos hoy nos presentan *Monteabellón Finca La Blanquera*, un vino que nace como homenaje al abuelo Fabián quien transmitió a sus hijos y nietos la pasión por la viticultura. Finca La Blanquera es la viña de la bodega situada a mayor altitud con un suelo pedregoso y de alto contenido calizo de la que obtienen este vino único. Destacar que la bodega ofrece visitas guiadas a la bodega y al viñedo y dispone de un *Wine Bar* y una tienda.✻

Ha recibido el Gran Oro en el Concurso Internacional de Vino Zarcillo 2018



La calidad de nuestro vino empieza varios años antes del primer sorbo.



www.riberadelduero.es

Ribera del Duero @riberadelduero @doribera

El origen de una gran idea

Brindamos con BURBUJAS

Vinos de aguja, cava, Clàssic Penedès, champagne, sidra... las opciones son muchas para maridar con los platos más exquisitos y vivir estas fiestas en toda su plenitud.



Freepik

Los vinos con burbujas son un fenómeno conocido desde hace siglos en el mundo de la viticultura, aunque el gas no era especialmente buscado e, incluso, llegó a considerarse un defecto del vino que impedía su venta. El nacimiento del Champagne, a mediados del siglo XVII, cambiaría esta pésima valoración de los espumosos y, desde entonces, el aprecio por los diferentes vinos espumosos ha ido en aumento, hasta eregirse una variedad imprescindible en cualquier mesa de fiesta.

Cava

Según la legislación europea el nombre cava se utiliza para definir el vino espumoso producido según el método tradicional de la "Región del Cava", un área geográfica que abarca diferentes puntos del territorio nacional, aunque el 70% de la elaboración se realiza en Cataluña.

El cava posee una tradición centenaria que comenzó en Sant Sadurní d'Anoia ya en el año 1872. Actualmente, se producen al año más de 240 millones de botellas que llegan a consumidores de todo el mundo.

El objetivo principal a medio plazo de la D.O. Cava es apostar cada vez más por el segmento *premium* y por el cava ecológico, cuidando con esmero cada fase del proceso, desde el cultivo, hasta la recolección y el transporte hasta la bodega con el fin de minimizar el espacio de tiempo entre el prensado y la obtención del mosto.

El cava se convierte en el protagonista de la vida social urbana de la temporada y su activa presencia en concursos, festivales y workshops de ámbito nacional e internacionales es cada vez mayor. En Barcelona, la VIII edición del Cava Sound –un afterwork que aúna cava, música y gastronomía– volvió a acercar la espumante bebida al público más joven, mediante un formato original y diferente, durante el cual se degustaron una gran selección de variedades.

Otro evento que tuvo al cava como invitado especial ha sido el taller "Entusiastas" en el que los alumnos de sumillería del Basque Culinary Center descubrieron las posibilidades de maridaje de los diferentes cavas con las deliciosas recetas de Martin Berasategui, el legendario chef vasco galardonado con 10 estrellas Michelin.

Clàssic Penedès

Los vinos espumosos de calidad de la D.O. Penedès reciben desde el 2014 el nombre de Clàssic Penedès y se distinguen por su elaboración según el método ancestral y tradi-



El maridaje perfecto

Los espumosos son vinos versátiles que pueden acompañar platos de arroz, pescados, mariscos o postres. Las paletas de aromas y gustos son tan variadas que pueden maridarse también con carnes, asados y platos condimentados, sobre todo las variedades de más carácter, mientras que para los bocados dulces, los semisecos o las variedades dulces serán más adecuadas.

cional de los mejores espumosos del mundo. Para pertenecer a esta categoría los espumosos deben ser 100% ecológicos, 100% reserva y estar bajo esta denominación de origen de esta zona geográfica. Como colofón, los Clàssic Penedès deben permanecer un mínimo de 15 meses en bodega y la añada de la vendimia de las uvas que se utilicen para su elaboración debe aparecer en el etiquetado.
Esta escrupulosa atención a la tradición y al detalle sitúa a estos vinos entre los mejores espumosos a nivel mundial.

Champagne

La gran mayoría de estos vinos son el resultado de un ensamblaje entre diferentes *crus*, procedentes de las tres principales cepas de Champagne –chardonnay, pinot noir y meunier– y de vinos llamados 'de reserva', que tienen su origen en vendimias anteriores, y que se incorporan en porcentajes variables hasta superar el 50% del total.
El champagne rosado se elabora por maceración, por sangrado o por ensamblaje de vino blanco y tinto, que resulta el método más extendido.

Sidra

Hay sidras de tipos bien diferentes: desde espumosas con carbónico añadido hasta otras naturales, en las que el gas aparece gracias a una segunda fermentación realizada en depósito presurizado o en botella.
En el mercado encontramos un amplio abanico de sidras de excelentísima calidad por debajo de los 8€/ para brindar o acompañar toda una comida, y que constituyen una deliciosa alternativa a otras bebidas espumosas.
Entre las muchas ventajas de la sidra destaca su baja graduación: si bien otras bebidas espumosas pueden contener unos 11-12º , las sidras oscilan entre los 4 y los 7,5º –poco más de la mitad–, lo que la convierte en una opción perfecta para distintos momentos del día, desde un aperitivo por la mañana a la copa de media tarde.
Otra consecuencia de su baja graduación es un menor aporte calórico. También es adecuada para celiacos y su contenido en pectina ayuda a reducir el colesterol malo y a aumentar el bueno, es diurética y favorece la eliminación del ácido úrico, además de constituir un valioso aliado en el control de la presión arterial.
Existen variedades SIN, algo muy a tener en cuenta durante fiestas y reuniones en las que debemos desplazarnos en coche o como alternativa para personas que no consumen alcohol.

Frizzante

Se trata de un vino ligero con un toque de gas carbónico que puede ser seco, semidulce o dulce. Aunque su nombre significa "gaseoso" en italiano, se elabora en España con uvas de verdejo, albariño, moscatel o tempranillo y debe servirse muy frío en copa de vino, nunca en las de tipo flauta. Resulta perfecto para tomar un respiro en cualquier momento del día.

Prosecco

El prosecco es un vino blanco italiano, generalmente un vino espumoso seco o extra seco. Hoy en día solo se elabora a partir de la variedad de uvas glera, anteriormente conocidas como uvas prosecco. Se trata de un vino refrescante, ligero, aromático, con un gusto cítrico y recuerdos a pera. Se sirve frío y es una bebida ideal en cualquier momento.✻



Garra Bar (Madrid)

ENTREVISTA AL DIRECTOR DE COMUNICACIÓN DEL COMITÉ CHAMPAGNE:

Thibaut Le Mailloux

Comite Interprofessionnel de Vin de Champagne Leseigneur Fabrice



" El consumidor español cada vez presta mayor atención a los rosés y a las cuvées de prestige"

¿Cuáles son las tendencias actuales en el mundo del Champagne?

España es el 9º mercado de exportación del Champagne con 4,12 millones y botellas importadas en 2017, retomando el nivel previo al impacto de la crisis financiera de 2017. El mercado español, en materia de diversidad, es un mercado de bruts de ensamblaje sin añada con un 82,3% de dichas importaciones. Curiosamente el porcentaje de Champagne rosado es superior al europeo (8,1%) con un 10,8%. El resto lo conforman las cuvées de Prestige y los vinos millésimés.

Las tendencias en todo el mundo (con excepciones de algunos países) son también de una mayoría de Champagne brut de ensamblaje sin añada. Últimamente se oye hablar de dosajes extra-brut, extra-dry o de Champagnes no dosados. A decir verdad, y aun teniendo en cuenta que el crecimiento de este tipo de Champagnes es una realidad, representan todavía un porcentaje muy limitado con volúmenes no muy relevantes. El consumidor español e internacional tiene inclinación a los Champagnes bruts, pero cada vez presta mayor atención a los rosés y a las cuvées de prestige. Es sin duda un síntoma evidente de una fuerte cultura del vino a nivel local y de un buen conocimiento del Champagne por parte de los amantes españoles de este vino, curiosos por la diversidad y la amplia gama que se les ofrece.

¿El cambio climático influye en el resultado final de los tipos de Champagne?

El cambio climático es una realidad en Champagne: en 30 años la temperatura media ha aumentado 1 grado y la fecha de la vendimia se ha retrasado en 18 días de media. La uva madura antes. Ello influye en el resultado de uva con mayor madurez aromática que en el pasado reciente. En consecuencia, es una realidad que el dosaje medio de los bruts tiene tendencia a ser más bajo ya que no hace falta azúcar o licor de expedición para "redondear" los vinos. Lo mismo sucede con los rosés. Pero el cambio climático, a largo plazo, es también una amenaza y por ello la Champagne ha puesto en marcha además de un plan muy exigente para reducir el impacto medio ambiental, proyectos de innovación destinados a que se pueda seguir produciendo Champagne incluso con climas más cálidos, más secos. Uno de estos proyectos es la creación de nuevas variedades de uvas por hibridación tradicional de las cepas Chardonnay, Pinot Noir y Meunier, con el objetivo de obtener uvas mas resistentes al calor, que sigan teniendo la acidez suficiente para elaborar un vino efervescente de calidad superior, al tiempo que estén preparadas para una mejor resistencia natural a las enfermedades de la viña. Es un proyecto de largo recorrido, quizás para 2030, pero la firme decisión de los elaboradores de Champagne es que sus vinos mantengan siempre el estilo inimitable que les caracteriza.

La calidad de los mostos de la última vendimia nos hace augurar magníficas futuras cuvées.

El Champagne como vino gastronómico, la moda del rosé

El Champagne es un vino muy versátil que puede maridar con una gran diversidad de ingredientes y platos internacionales. Es un excelente compañero de sushis, comida china o de platos más sencillos…Los bruts maridan muy bien ya que su complejidad aromática los hace idóneos para muchas propuestas gastronómicas. Lo mismo sucede con el rosé que (de ensamblaje o de maceración) puede acompañar toda una comida desde el entrante hasta el postre. En España (con el 10,8% de presencia) encontramos Champagne rosé en muchas propuestas gastronómicas de los mejores restaurantes del país.

La vendimia 2018 se define como magnífica y excepcional. ¿Por qué?

El invierno 2017-2018 ha sido muy lluvioso lo que ha permitido que las viñas hayan sido particularmente bien regadas. Ha habido pocos incidentes climáticos y mucho sol, lo que permitió que los frutos comenzaran a brotar a mediados de abril. Estas y otras condiciones climáticas han dado como resultado que en el momento de la vendimia las viñas estuvieran en perfecto estado sanitario, con abundancia de racimos y uvas, y una riqueza aromática y de azúcar por encima de la media.

La calidad de los mostos nos hace augurar magníficas futuras cuvées. La degustación de los vinos de base en invierno y primavera deberán confirmar estas esperanzas para poder crear millésimes excepcionales, ya que los efectos del clima de este año han permitido que la vendimia y su resultado sea generosa en volumen y también desde el punto de vista cualitativo.❋

D.O. Cava

La burbuja se sirve 'al plato'

Burbujas, acidez y versatilidad son las claves del cava. La bebida que será nuestra mejor aliada para los banquetes de estos días.





Lo que más nos apetece durante las fiestas son los aperitivos y entrantes. Unos berberechos con un toque de ralladura de lima, almejas, gambas y unas cazuelitas de brandada de bacalao con manzana caramelizada, por ejemplo. Esto por no citar las ineludibles croquetas de la abuela. Para todo este arsenal nada mejor que un cava tradicional, los de menos crianza, para llenar la primera copa. Frescor, acidez y burbuja divertida y destacada para prepararnos para lo que llegará…Porque esta es sin duda una de las grandes virtudes del cava: poderlo escoger no solo en función de las variedades con las que se elabora sino también por los meses de crianza y la cantidad de azúcar añadido (siempre en dosis mesuradas), dos elementos que nos permiten jugar para conseguir el mejor maridaje y que nos abren un amplio abanico de posibilidades y combinaciones.

Cavas premium: los más gastronómicos

Hablar de los espumosos elaborados a través del método tradicional que más tiempo pasan en la cava es hablar de cavas *premium*. Es en estos casos cuando más evidente y claro se hace el paso de 'cava para brindar' a 'cava para comer'.

¿CUANDO TOMARLO?

Cava tradicional y rosado en el aperitivo, y cavas *premium* con platos principales

Cava rosado

Una pequeña joya cada vez más apreciada por su atractivo, no tan solo de color, sino también por las posibilidades de maridaje que nos ofrece. Invitad vuestra imaginación a volar y, en este caso, dejaros guiar por el color. ¡Se nos ocurren un sinfín de ingredientes para acompañarlo!

Dentro de la categoría hablamos pues de los Reserva, Gran Reserva y Cavas de Paraje Calificado. Para los primeros, los que están un mínimo de 15 meses reposando en el silencio de la cava, les reservaremos aquellos platos cocinados que no supongan una potencia extrema de sabores. Así, cuando lleguen los canelones o el guiso –ya sea de pollo de corral o pavo– serán los Gran Reserva los que mejor se porten con el dulzor y complejidad que nos ofrecen las reacciones de *Maillard* (el efecto tostado que conseguimos en la cocción) y los frutos secos, dátiles o higos… Si sois amantes del curri, un consejo, siempre que podáis añadirlo en vuestras preparaciones, conseguiréis potenciar aun más esta sinergia entre plato y cava, siempre que el plato lo admita. Si hablamos de excelencia en platos y cavas no podemos olvidarnos de los Cavas de Paraje Calificado, los más nuevos –presentados hace poco más de un año– y viejos al mismo tiempo. Son ellos los que mejor muestran la expresión del lugar de donde proceden. Para ellos reservaremos los platos más delicados y elegantes. Una buena propuesta sería un falso ravioli de vieira con corazón de alcachofa y una fina capa de tocino ibérico.✻

Más información: www.docava.es





Rovellats

Un proyecto familiar en su tercera generación

La familia Cardona ha ido transmitiendo el secreto de la elaboración de sus grandes cavas y el amor a su tierra de generación en generación. Tradición, constancia y una dedicación exclusiva en la elaboración de cavas y vinos genuinos, han convertido a Rovellats en una gran empresa.

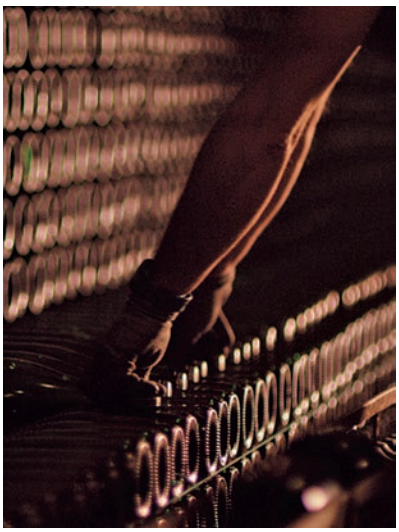


El Cava Gran Reserva Masia Segle XV, con el que nos proponen brindar en las próximas fiestas, nace bajo las primeras piedras de la Masia Rovellats, originaria del Siglo XV, dando así el nombre al producto. Resguardadas de la luz, las botellas esperan pacientes hasta lograr su punto óptimo de maduración.

El cava Masia Segle XV ha sido merecedor de numerosas medallas de oro y excelentes puntuaciones en las guías vinícolas de referencia, como por ejemplo: Mejor Cava, Guía de Vinos Gourmets 2018; Gold Medal - Catavinum World Wine & Spirit Competition 2018; Gold Medal – 50 Great Cavas 2018; Silver Medal – Decanter World Wine Awards, 2017 y Gran Bacchus de Oro 2017.

Enoturismo

Sant Martí Sarroca (Barcelona) ha sido testimonio de la evolución de Rovellats desde los siglos X-XV. Actualmente esta bodega organiza visitas para conocer la historia de Rovellats y adentrarse en los secretos del cava. Si decidimos apuntarnos visitaremos la Finca, los Jardines Modernistas, la Masia del Siglo XV, la Capilla con una réplica de la Virgen de Montserrat y la sala Museo.



¿CUÁNDO TOMARLO?

A la hora del aperitivo

Conoceremos todo el proceso de la elaboración del cava desde la tierra hasta la copa, y finalizaremos la visita en el lugar en el que se crían pacientemente los Cavas Rovellats, la Rotonda, situada justo debajo de la Masía del siglo XV, a 12 metros de profundidad, única en el mundo por su original estructura de estrella de seis puntas. Reservas: 699 428 443 - enoturisme@cavarovellats.com.❋

Más información: www.rovellats.com

NOTA DE CATA

Nombre: Gran Reserva Masia Segle XV Brut Nature
D.O: Cava
Variedad: Xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay
Características: Tras una crianza mínima de 84 meses, se obtiene este cava color amarillo paja pálido brillante. Burbuja minúscula, abundante y de un rosario muy fino, regular y persistente. En nariz es muy limpio, potente y clásico. Aromas finos de larga crianza, sobre lías con fondos frutales, con delicadas notas de bollería y reminiscencias de ciertos toques ahumados y tostados. En boca es sabroso y suave, muy equilibrado e intenso en sabores. Es elegante y ligero aunque con cuerpo, que arropa una acidez muy equilibrada. Vía retronasal amplia y compleja. Se recomienda servirlo a una temperatura de entre 6ºC y 8ºC. Marida a la perfección con aperitivos, foies, pescados blancos, gambas y crustáceos, ahumados suaves, carpaccios, rosbif y aves.

Reyes de Aragón Reserva Brut Nature

El cava de los reyes

Bodegas Langa, donde elaboran Reyes de Aragón Reserva Brut Nature, es líder y baluarte del cava aragonés y es la única empresa familiar con una historia y tradición propia.



Bodegas Langa es en la actualidad la principal bodega de Calatayud y la única que atesora una larga e ininterrumpida tradición familiar desde 1867. La bodega se encuentra situada en un espacio emblemático, considerado como mágico a lo largo de los asentamientos humanos que se han sucedido en la zona. La Sierra Vicor, a cuyas faldas se encuentra la bodega, fue lugar sagrado para los celtíberos y tuvo un espacio destacado en la obra del poeta clásico Marco Valerio Marcial.

Un espacio en el que la tecnología y los materiales más modernos se integran con el modo tradicional de entender la elaboración del vino. Una filosofía firmemente asentada y en la que el vino no es un simple producto de consumo, sino un elemento que reúne la esencia de los espacios naturales en los que se cultivan las vides, la cultura acumulada a lo largo de miles de años de la historia y la pasión aportada por cinco generaciones.

¿CUANDO TOMARLO?

En la comida de Navidad acompañando un asado o pescado al horno



D.O: Cava
Variedad: 75% chardonnay y 25% macabeo
Características: Brillante color amarillo pálido con visos acerados; espuma fina y persistente. En nariz es intenso con aromas a frutos secos y notas de crianza. Hierbas aromáticas, mantequilla y miel. En boca la burbuja se integra perfectamente, Boca destacando un perfecto equilibrio entre dulzor y acidez. Largo y elegante.

Hoy la bodega está en manos de Juan y César Langa González, la quinta generación de una familia que a lo largo de 150 años ha sabido ser fiel a la tradición heredada en este tiempo de padres a hijos y que, al mismo tiempo, ha incorporado los avances necesarios para adaptarse a las nuevas modalidades y exigencias en la elaboración.

El 75% de los viñedos de Bodegas Langa se encuentran en unidades litológicas compuestas por materiales sueltos (glacis, cantos, arenas, arcillas y pizarras). Además, el 80% de los viñedos se encuentran entre 650 m y 900 m de altitud y algunos incluso superan los 1.000 metros.

El clima de la zona es mediterráneo continental, con inviernos fríos y veranos calurosos. La temperatura media anual es 13,1ºC, con grandes diferencias entre la noche y el día durante la época de maduración de las uvas. Todas esas condiciones dan como resultado grandes vinos, como el cava que hoy nos presentan.❋

Más información: www.bodegas-langa.com

Mare de Giró Ribot



Mare es el cava más longevo de la bodega Giró Ribot que cuenta con más de 20 años de historia. Merece la pena detenerse un minuto para descubrir la historia que esconde detrás. Mare, que en catalán significa madre, rinde homenaje a la madre de la presidenta de Giró Ribot, nacida en el 1916. En su etiqueta se puede leer "Un homenaje a una gran dama" y las fechas que contiene son las del año de su nacimiento y el de su deceso. Para este cava tributo, la bodega Giró Ribot destina sus parcelas más viejas y de rendimiento más bajo, elaborando este Brut Nature Gran Reserva únicamente a partir de variedades autóctonas. La cosecha 2013 sale al mercado con una crianza en rima de 54 meses. Desde su nacimiento ha sido un cava multigalardonado, reconocido tanto a nivel nacional como internacional. Un clásico imprescindible y atemporal, elegante e intenso. Un gran cava.❋

NOTA DE CATA

D.O: Cava
Variedad: 60% xarel·lo, 30% macabeo y 10% parellada
Características: Color pajizo brillante con pálidas irisaciones doradas. Intensos aromas de crianza, envueltos en notas de frutos secos, pasas, higos, sobre un lecho de miel. En una segunda capa, una exquisita fragancia de hierbas secas, manzanilla, hinojo. En boca es equilibrado, estructurado y con carácter.

¿Cuándo tomarlo?

Perfecto para las celebraciones más especiales, como el día de Navidad o la noche de fin de año

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

Celler Vell Cuvée Les Solanes Nature Reserva

NOTA DE CATA

D.O: Cava
Variedad: Xarel·lo, chardonnay y pinot noir
Características: Dorado intenso. Finísima burbuja y corona entera y persistente. Aroma complejo, que evoca frutos secos, pan tostado y notas cítricas. Seco, pero sabroso en paladar, aterciopelado. Ligera y muy bien integrada percepción de crianza en madera, de la primera fermentación. Idóneo para aperitivos, arroces y foies.



Celler Vell nos presenta este cava recién galardonado con la medalla de plata en la categoría de Espumosos Reserva en el premio Vinari 2018.
Celler Vell Cuvée Les Solanes Nature Reserva está compuesto por 1/3 de xarel·lo y 1/3 de chardonnay, ambos fermentados por separado en barrica de roble francés Allier de 300 l. de segundo llenado. Posterior *battonage* –removido de las lías del fondo, dejándolas en suspensión– para obtener grasa y volumen, y así afinar el vino, que permanecerá en el recipiente el tiempo que haga falta, entre 6 y 8 meses habitualmente. Finalmente, se lleva a cabo la mezcla o *coupage*, completando el tercio restante con la noble pinot noir. Ya embotellado, una buena crianza, superior a los 3 años, se materializa en un cava pleno en color, aroma y sabor.❋

¿Cuándo tomarlo?

Idóneo para degustar con una tostadita con foie al atardecer, con las últimas luces del día



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

Cavas y Vinos Canals & Munné





Situada en Sant Sadurní d'Anoia, epicentro de la D.O. Cava, la bodega Canals & Munné representa una gran apuesta por la distinción, con una gama de cavas y vinos muy exclusiva heredada del esfuerzo y el conocimiento de cinco generaciones. Sus productos son perfectos para desayunar, el aperitivo, comer, merendar, cenar o acompañar cualquier acontecimiento en cualquier época del año y qué mejor época que estas navidades. Y una visita enogastronómica a sus instalaciones tampoco debería aplazarse mucho.

Beber un Canals & Munné es beber un excelente zumo de uva, dejado reposar varios años en las cavas para conseguir una burbuja excelente, casi perfecta. Queda patente en cualquiera de sus referencias de cavas, con tres reservas (dos años de reposo) y cinco gran reserva (entre tres y cinco años madurando). No en vano, las largas crianzas son la gran especialidad de la casa y todos sus cavas están calificados por el Consejo Regulador como reserva o gran reserva. Canals & Munné cuenta, además, con una línea de vinos muy completa, con blancos, rosados y tintos acreditados, al igual que los cavas, por relevantes condecoraciones de nivel nacional e internacional.✻

Enogastronomía: una experiencia única

Canals & Munné ofrece escapadas de fin de semana que tienen lugar en la antigua cava de 1915 convertida en un gran centro de ocio, donde el vino, el cava, la gastronomía (calçotadas, cargoladas, xatonadas, rovellones, marinero y el paquete Excursión al País del Cava) y la cultura son los protagonistas.

BODEGA CANALS & MUNNÉ
Plaça Pau Casals, 6
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel.: 938 910 318
www.canalsimunne.com

Torelló Special Edition



NOTA DE CATA

D.O: Cava
Variedad: Macabeo, xarel·lo y parellada
Características: Color amarillo pálido con reflejos verdosos y burbuja fina. En nariz predominan los matices frutales (membrillo, manzana verde de madura) sobre un fondo herbáceo y recuerdos de levaduras. Entrada fresca y agradable con un paso por boca amplio de carbónico integrado y acidez refrescante.

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

La bodega Torelló presenta un cava de edición especial para las finales de la Copa del Mundo de Ski Alpino Andorra Soldeu-El Tarter 2019, el acontecimiento deportivo más importante de la historia de Andorra que tendrá lugar del 11 al 17 de marzo del próximo año. Este evento posiciona Andorra y Grandvalira como uno de los referentes mundiales del esquí alpino y que con el eslogan "Este invierno todos seremos campeones" quiere implicar al país y emocionarlo.

Torelló ha vestido su *Special Edition* para la ocasión con una etiqueta-*slevee* en la que se reproduce de fondo una imagen nevada de la montaña de Soldeu-El Tarter con el logo superpuesto de la Finales de la Copa del Mundo. Se trata de un cava Brut Reserva 2013 elaborado con uvas vendimiadas a mano de la Finca Can Martí y que tiene una crianza mínima de 4 años. Se podrá consumir en todas las terrazas y restaurantes de Soldeu-El Tarter de Granvalira desde el inicio de la temporada. ✻

¿Cuándo tomarlo?

Esquiando en Soldeu- El Tarter de Grandvalira



El Gaitero Etiqueta Negra

Por primera vez, la marca El Gaitero entra en la D.O.P. Sidra de Asturias. Con este distintivo se refuerza el compromiso de la empresa familiar asturiana con el desarrollo sostenible del territorio. El Gaitero Etiqueta Negra, que ahora luce una imagen más sofisticada, se elabora a partir del mosto natural de variedades de manzanas D.O.P. Sidra de Asturias. Y uno de los cambios más importantes que presenta es la aparición del carbónico de forma natural, gracias a una segunda fermentación de seis meses en depósito presurizado. Presenta un aroma fresco, elegante, con notas de frutas cítricas. En boca resulta equilibrada con un ligero dulzor que se compensa con la acidez final que le confiere redondez, frescura y largura. El Grupo El Gaitero vuelve a demostrar que combina con maestría tradición y modernidad, y que el éxito, lejos de situarles en una posición cómoda, le impulsa a trabajar e innovar con más pasión, esfuerzo y entrega.❋

¿Cuándo tomarlo?
Ideal para el momento del aperitivo y del postre



NOTA DE CATA

D.O.P.: Sidra de Asturias
Variedad: Manzana autóctona
Características: Presenta un aroma fresco, elegante, con notas de frutas cítricas. En boca resulta equilibrada con un ligero dulzor que se compensa con la acidez final que le confiere redondez, frescura y largura. Muestra un color amarillo pajizo brillante con burbuja fina bien integrada con desprendimiento regular procedente de carbónico natural debido a la segunda fermentación.



EL GAITERO
La Espuncia, s/n · 33300 Villaviciosa (Asturias)
Tel.: 985 890 100 · www.sidraelgateiro.com

Poética

Bodegas Yuntero se fundó en 1954, por lo que lleva medio siglo evolucionando y mejorando los vinos que obtienen de las viñas de su tierra, La Mancha, sin perder de vista los orígenes y la tradición de una bodega que despunta por el uso de la nuevas tecnologías. Los viñedos de la bodega –que cuenta con 800 socios, que aportan más de 8.757 hectáreas de viñedo propio– y sus instalaciones, dotadas de equipamiento de última generación, son la clave para la elaboración de sus vinos. También poseen una bodega de envejecimiento con 3.000 barricas de roble nuevo americano y francés. Además, Bodegas Yuntero fue pionera en la producción y comercialización de vinos ecológicos en Castilla la Mancha y disponen de la certificación de calidad en todos los procesos. Más de 100 primeros premios avalan su calidad. Entre las referencias que comercializan hoy nos invitan a brindar con Poética, un vino gasificado de baja graduación.❋



¿Cuándo tomarlo?
En el aperitivo, con ensaladas y mariscos, así como acompañando postres y dulces



NOTA DE CATA

Variedad: 90% verdejo y 10% moscatel
Características: Color amarillo brillante, con burbujas abundantes. En nariz, aparecen notas de manzana verde y notas cítricas procedentes de la variedad verdejo y toques tropicales y amielados propios de la variedad moscatel. En boca, es chispeante debido al carbónico y acidez que contiene, pero además es dulce y agradable. Discurre por la boca dejando una sensación frutal y postgusto largo.

BODEGAS YUNTERO - COOPERATIVA JESÚS DEL PERDÓN
Polígono Industrial - Ctra. de Alcázar Manzanares · 13200 Ciudad Real
Tel.: 926 610 309 - 926 611459 · www.yuntero.com



Cossetània Brut 2016

Tres cavas de Castell d'Or fueron los ganadores en diferentes categorías de los Premios Vinari 2018, destacando el Cossetània Brut 2016, situándose como Mejor Espumoso Joven de Cataluña.

Además de este Vinari de Oro, también fueron premiados el Flama d'Or Brut Imperial, con un Vinari de Bronce en la categoría Espumosos Reserva; y el Flama dOr Brut 2016, con un Vinari de Bronce en la categoría Espumoso Joven. Además, el Vinari de Plata de la D.O. Cava fue para Cossetània Brut 2016.

Estos galardones alcanzados por Castell d'Or ponen de manifiesto la gran labor que se está haciendo desde la bodega para ofrecer productos de alta calidad y de acuerdo a las tendencias del mercado. Castell d'Or es una empresa fundada por bodegas cooperativas de Cataluña de las comarcas del Alt Penedès, Baix Penedès, Alt Camp, Tarragonès y la Conca de Barberà que elabora y comercializa vinos, cavas y aceites de diferentes denominaciones de origen de Cataluña.❋



NOTA DE CATA

D.O: Cava
Variedad: Xarel·lo, macabeo y parellada
Características: Tras la segunda fermentación en botella y una crianza mínima de 14 meses, se obtiene este vino de color amarillo pajizo con leves reflejos dorados y buen desprendimiento de pequeñas burbujas. Fino aroma de crianza con posteriores notas florales y de fruta madura. En boca tiene importante vivacidad, compensada por un agradable equilibrio y elegancia.

¿Cuándo tomarlo?

Perfecto para acompañar toda la comida, del aperitivo al postre

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

Montesquius Blanc de Blancs y Rosé Doré 2015



NOTA DE CATA

Montesquius Blanc de Blancs Gran Reserva 2015
Variedad: 75% xarel·lo y 25% macabeo
Características: Es Mediterráneo en estado puro. Sorprende por su mineralidad y delicadeza al mismo tiempo. Color dorado. En nariz destacan las fragancias de flores blancas y cítricos, tomando una especial relevancia el jengibre. En boca, pan tostado y bizcochos, con una burbuja fina y cremosa que se deshace en la boca.

NOTA DE CATA

Montesquius Rosé Doré Gran Reserva 2015
Variedad: 87% pinot noir y 13% chardonnay
Características: Maravilloso color rosa coralino dorado. Su estilo es elegante, afrancesado, posiblemente el mejor cava rosado de España en su categoría. Delicado, cremoso, de elegante burbuja y muy sutil, tiene notas finas de frambuesa, moras silvestres deshidratadas, claveles, frutos secos y brioche, con un matiz ligeramente ahumado. En la boca crea un deleite de complejidad y de refinamiento absoluto.



Fundada en 1918 en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), por la familia Santacana, Montesquius ha celebrado este año su 100 aniversario lanzando al mercado dos joyas enológicas. Dos cavas exclusivos: Montesquius Blanc de Blancs 2015 (blanco) y Montesquius Rosé Doré 2015 (rosado), ambos de edición limitada, de larga crianza (Gran Reserva – más de 36 meses en lías) y Brut Nature (sin adición de azúcar).❋

La elegancia en su máxima expresión

MONTESQUIUS
Rambla de la Generalitat, 1 · 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) · Tel.: 938 911 551 · www.montesquius.com

Sabaté i Coca Gran Reserva Josep Coca

La Finca Sabaté i Coca es un mosaico de terruños en el Valle del Riu Bitlles (comarca del Alt Penedès), donde existen 18 suelos diferentes que conforman los distintos estratos de cada una de las 66 parcelas que, microvinificadas por separado, aportan su particular esencia y singularidad a cada uno de los productos de Sabaté i Coca. La familia Sabaté y Coca, una familia originaria de *rabassaires* (arrendatarios) que trabaja la viña en este valle desde 1885 y que ha mantenido su pasión por la tierra y el vino a través de cuatro generaciones, ha imprimido personalidad propia a unos vinos únicos. Uno de ellos es el cava Josep Coca Gran Reserva cosecha 2011. Después de vinificar por separado las variedades tradicionales xarel·lo y macabeo de viñedos viejos, se realiza un *coupage* con el que se elabora este cava siguiendo el método tradicional. El xarel·lo y una crianza mínima de 48 meses caracterizan este cava. Un Gran Reserva que se a ajusta a una gran complejidad que confunde frescura, acidez y tipicidad, haciendo una gran aportación al paladar más exquisito.*





¿Cuándo tomarlo?

En comidas festivas acompañando platos de carne en salsa

NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: Xarel·lo y macabeo
Características: Cava de burbuja muy fina debido a su larga crianza. Aroma complejo, notas frescas de piña y eucalipto, cacao y frutos secos tostados perfectamente ensamblados. En boca es voluminoso, carnoso y fresco. Estructurado y sorprendentemente fresco, muy persistente y equilibrado.

SABATÉ I COCA-CASTELLROIG
Ctra. Sant Sadurní d'Anoia Vilafranca del Penedès (c-243A), Km 1
087399 Subirats (Barcelona)
Tel.: 938 911 927
www.castellroig.com

RNG20 Brut Nature 1997



NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: 51% xarel·lo, 34% parellada y 15% macabeo
Características: En apariencia, color pajizo pálido, burbuja muy fina y delicada. En nariz, aromas complejos de larga crianza con fondo de frutas maduradas de hueso, frutos secos y toques de miel. En boca es elegante, sorprendentemente fresco, con una integración impecable de la burbuja. En boca destaca el extraordinario carácter y armonía propios de cosechas únicas.

El origen del cava RNG20 Brut Nature 1997 se remonta a finales de la Guerra Civil española (1936-1939), cuando Ramon Nadal Giró recupera los viñedos que le fueron expropiados para hacer un campo de aviación y decide reorientar el negocio familiar de la destilería de aguardiente hacia la elaboración de vino espumoso. Fruto de esta evolución, en 1943 ve la luz la primera botella de cava Nadal Brut. Para conmemorar estos 75 años, lanza RNG20, un cava de edición limitada de 1049 mágnum de la cosecha de 1997 que ha reposado durante 20 años en la cava fundacional, en un paciente letargo a 20 m de profundidad. Para disfrutar de la máxima expresión de este espumoso con veinte años de crianza, descorche la botella, previamente enfriada en la nevera, y déjela reposar diez minutos en la cubitera antes de consumirlo. Sírvase delicadamente, con la copa ligeramente inclinada, para conservar las burbujas que atesoran las sensaciones aromáticas y gustativas de este cava único.*



¿Cuándo tomarlo?

Una excelente copa de bienvenida. Tómelo solo, y bien acompañado.

CAVAS NADAL Finca Nadal de la Boadella s/n · 08775 Torrelavit (Barcelona) · Tel.: 93 898 80 11 · www.nadal.com

Llopart Ex-Vite Brut y Llopart Original 1887 Brut Nature



NOTA DE CATA

Llopart Ex-Vite Brut
Variedad: 60% xarel·lo y 40% macabeo
Características: De color oro-pajizo brillante, presenta una burbuja de tamaño muy fino, con desprendimiento lento de la corona. Aroma potente y elegante, con tonos de frutos secos, tostados, balsámicos y ahumados. En boca es amplio, muy sabroso, con ligeros matices reductores, estructurado y cremoso. Postgusto suave y prolongado.

Sostenibilidad, respeto por la tradición y máxima calidad. Estas características definen los vinos y espumosos de Llopart. La familia cultiva de forma ecológica 95 ha de viñedo de montaña en Subirats. Les Flandes dels Casots, una de las zonas más elevadas de la propiedad, fue reconocida en mayo como Paraje Calificado, el segmento premium de la D.O. Cava. Fruto de este paraje, donde crecen viñas viejas de macabeu, xarel·lo y parellada con un limitadísimo rendimiento, se obtienen dos cavas únicos: Llopart Ex·Vite Brut y Llopart Original Brut Nature.
Llopart es miembro fundador de Corpinnat, Marca Colectiva de la UE nacida con la voluntad de distinguir los grandes espumosos elaborados en el corazón del Penedès.❋

LLOPART Ctra. de Sant Sadurni a Ordal, Km. 4.
Els Casots · 08739 Subirats (Barcelona)
Tel.: 938 993 125 · www.llopart.com

NOTA DE CATA

Llopart Original 1887 Brut Nature
Variedad: 50% montònega, 25% xarel·lo y 25% y macabeo
Características: Color oro viejo con reflejos cristalinos. Burbujas muy finas, perfectamente integradas. Cremoso, con profundidad aromática a fruta blanca madura y piel de naranja, así como a notas de crianza (brioche, tostados, mantequilla, frutos secos…). Gusto potente, acidez redondeada, muy amplio. Postgusto delicado y persistente.





¿Cuándo tomarlo?

Perfecto para brindar porque se cumplan nuestros deseos



NOTA DE CATA

Clàssic Penedès
Variedad: Macabeo
Características: Burbuja muy fina, de evolución lenta, formando rosarios, incluso de corona densa. Lágrima abundante y de caída lenta. En la primera impresión olfativa es limpio y franco, intenso y complejo. En segunda impresión destaca la fruta blanca sobre un fondo complejo y elegante de brioche y especias. En boca es fresco y elegante en el ataque, con acidez equilibrada, muy mineral y armónico, con el carbónico fino y cremoso. Ancho, cremoso y goloso, en boca se funden los aromas de fruta blanca con las notas de pastelería y tostados.

Esparter

Esparter refleja la expresión más genuina de las grandes macabeos plantadas sobre suelos calcáreos en Costers de l'Ordal, allí donde muestran todo el potencial de la variedad en su origen. Una parcela única de casi 5 hectáreas plantada en 1968 y conducida en vaso, tiene un microclima fresco; la orientación noroeste le permite captar sólo la luz más tenue de la mañana y la protege del sol tórrido y cálido de tarde. Su proximidad al mar, además, le aporta la humedad y frescura que templa el estrés hídrico durante la época de maduración. La fermentación siempre con levaduras indígenas la realiza en barricas de 500 L seguido de una crianza mínima en botella de 40 meses.❋

AT ROCA
Carrer Vinya, 15
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel.: 935 16 50 43
www.atroca.eu

Henriot Brut Souverain y Henriot Blanc de Blancs



NOTA DE CATA

Henriot Brut Souverain
Variedad: Chardonnay de la Cote de Blancs, pinot noir y pinot meunier,
Características: Elaborado mediante que envejece aproximadamente durante 3 años, y cuyo ensamblaje lleva un 20% de vinos de reserva. Color oro pajizo. La efervescencia es densa y persistente con burbujas finas y regulares. Notas de cítricos y frutas amarillas; a éstas se suceden fragancias florales y aromas pasteleros. En boca es vivo, fresco y equilibrado.



NOTA DE CATA

Henriot Blanc de Blancs
Variedad: Chardonnay de Premier crus y Grand crus de la Cote de Blancs
Características: Envejece entre 3 y 5 años. Normalmente su ensamblaje lleva un 30% de vinos de reserva, aunque puede cambiar según el año. Color oro pálido. Efervescencia abundante, fina y regular con burbujas refinadas y delicadas. Aromas florales (madreselva, flor de azahar y de tilo), afrutados (limón, albaricoque seco, almendra) y pasteleros, seguidos de notas especiadas. En boca es dinámico, amplio y potente.

La Maison Henriot ha sabido mantener durante ocho generaciones la excelencia en la continuidad y la tradición. Desde su fundación, la Maison ha estado marcada por su larga historia familiar, estimulada por el talento de unos hombres que supieron expresar la peculiaridad del terroir. Prueba de ello es que su enólogo, Laurence Fresnet, ha sido elegido dos años consecutivos mejor enólogo de espumosos del mundo. ✻

IMPORTADOR:
LICORES BAINES S. L.
Pol. Agustinos c/ A
31013 Pamplona (Navarra)
www.pacharan.com



Aula Reserva Brut Nature

Grupo Coviñas, que inició su actividad en Requena en 1965, agrupa a las bodegas más importantes de la zona. Entre sus vinos cuenta con el *Aula Reserva Brut Nature,* un cava que ha obtenido en los prestigiosos premios *Zarcillo 2018,* un brillante Gran Zarcillo de Oro, siendo además el único cava Gran Oro premiado en el certamen. Se trata de un cava elegante, complejo y versátil que combina muy bien con el marisco, en especial con las gambas rojas a la plancha, gran variedad de pescados como el besugo al horno, o por su efecto desengrasante, con el foie o el jamón ibérico de corte entrevenado. Es un cava elegante, complejo y versátil, que se recomienda servir entre 6 y 8ºC. Para su elaboración se tiene en cuenta la selección, vendimia y elaboración de cada variedad por separado para un posterior ensamblaje. El cava permanece en contacto con las lías durante un periodo mínimo de 46 meses.✻

¿Cuándo tomarlo?

Perfecto para acompañar el besugo al horno del día de Navidad

NOTA DE CATA

D.O: Cava
Variedad: Macabeo y chardonnay
Características: De color amarillo brillante con intensos reflejos dorados, pequeñas burbujas y elegantes rosarios. De aroma que evoca pastelería y bollería fina con un final perfectamente integrado de pera e hinojo salpicado con leves toques de avellana. De sabor cremoso, sedoso, elegante, complejo y persistente.

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



Castell Sant Antoni



CAVAS DE PRESTIGIO

La génesis de un proyecto apasionante

www.CastellSantAntoni.com



www.JazzNature.com

Castell Sant Antoni ha patrocinado el lanzamiento del álbum 'Jazz Nature' del conjunto "Txell Sust & August Tharrats Trio" Descárgate el álbum en Spotify

Champagne Paul Goerg

Distinción francesa





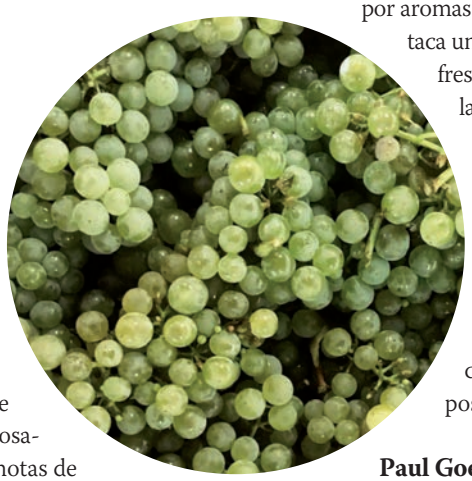
Paul Goerg representa la distinción francesa del mejor champagne, por lo que una botella de esta *maison* aportará un toque *chic* a cualquier celebración.

Conseguir este champagne es fácil gracias a la distribuidora Vins Estela. En sus almacenes atesoran vinos de denominaciones de origen españolas como Rioja, Toro o Rías Baixas, además de un amplio catálogo de referencias de la D.O. Empordà, ya que esta distribuidora tiene su sede en Figueres (Girona). Otra de sus especialidades son los vinos franceses, como los champagnes Paul Goerg que hoy nos presentan.

Paul Goerg Brut Blanc de Blancs

Elaborado con la variedad chardonnay, es un champagne de color amarillo pálido con reflejos verdes. Una espuma abundante y persistente con burbuja extremadamente fina. Una nariz deliciosamente cremosa con notas de flores blancas acuáticas y de frutos blancos como el melocotón y la pera en su justa maduración. La boca es fresca con carácter cítrico. Posee una untuosidad persistente y delicada que le da todo el encanto a este delicado champagne.

Ideal con los aperitivos, *crudités* del huerto, ostras, pescados con salsa muselina o con *sashimi* de pescados blancos, queso de cabra fresco y frutas.



Paul Goerg Rosé

Elaborado con 85% chardonnay y 15% pinot noir, este fascinante rosado combina el color de las rosas de Antan y un ligero rosa salmón. Su burbuja fina y persistente delata una alta proporción de chardonnay. En nariz es pura delicadeza frutal dominado por notas de frutos rojos: frambuesas, fresas, grosellas marcada por aromas de granada. En boca destaca una hermosa ligereza cuya frescura recuerda la fluidez y la persistencia de mermelada de frutos rojos.

Perfecto para acompañar muchos entrantes como *carpaccio* de ternera, salmón, gazpacho o jamón de Bayonne y también con platos de cordero, quesos secos y postres con frutas rojas.

Paul Goerg Tradition

El chardonnay es la variedad dominante (60%) que le aporta frescura, junto con un 40% de pinot noir, que le aporta el lado cremoso. Este champagne se caracteriza por una longitud asombrosa en boca. Ideal con sushi o pescados a la meunière.*

Más información: www.vinsestela.com

¿Cuándo tomarlo?

En la noche de fin de año

desde 1890

Grupo EL GAITERO

¿Y TÚ? ¿CON QUÉ SIDRA VAS A BRINDAR ESTAS NAVIDADES?



SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Síguenos: grupoelgaitero

www.pomarina.es | www.sidraelgaitero.com



Tendencias para el nuevo año

2019 VINOS PARA



Feminización, vinos monovarietales, sumilleres humanistas y espumosos de larguísima crianza y de parcela van a ser algunas de las tendencias que vamos a vendimiar este 2019, hasta hay quien se atreverá a desacralizar el mundo del vino mezclándolo con té.





POR MERITXELL FALGUERAS

La Revolución líquida es el título del documental que ha marcado la salida del *Most Festival Internacional de Cine del Vino y del Cava* que ya va por la octava edición entre el Priorat y el Penedès. En él Clara Isamat, sumiller y fotógrafa que ya nos había sorprendido con su primer documental *Fermentación Espontánea*, nos explica a través de tres personajes, tres sumilleres con magnetismo, la sumillería en la actualidad: Audrey Doré, Eduardo Camiña Hucha y José Antonio Barragán entre otros. Los grandes como Josep Roca, Ferran Centelles, María José Huertas o Guillermo Cruz no son los máximos protagonistas aunque aparecen dando su visión de esta revolución humanista que gracias a ellos ha aparecido en las salas.

La revolución femenina añada 2019

Le pregunto a Clara Isamat cuál va a ser la tendencia en la sumillería en el 2019 y me dice que será un reflejo de lo que está pasando en la sociedad, y sobre todo en el movimiento de visibi-

¿Qué beberemos el año que viene?

- **Tintos más ligeros, jugosos, directos, con más acidez y mucha más fruta**
- **Los ámbar georgianos serán tendencia porque tienen estructura tánica sin perder frescura**
- **En los espumosos veremos que cada vez se pone más mucho más énfasis en el *terroir*, se definen por donde se hacen, ya no por su método**
- **Lo *vintage* es moderno y está de moda**
- **Seguiremos bebiendo variedades autóctonas y recuperadas**
- **Mejor si están criados en lías que en barrica, porque los vinos que huelen a madera están *over***
- **Los vinos emocionales y en forma de homenajes líquidos donde el *storytelling* son historias personales, sinceras y auténticas**





lidad frente a la invisibilidad de las mujeres. Hace unos días en Valencia ha nacido una asociación de mujeres dentro del mundo de la gastronomía, un proyecto muy ambicioso con vocación nacional e internacional en el marco de la feria Gastrónoma, y las mujeres del mundo del vino, cómo no, estamos también bien representadas. Todo ello se empieza a notar, poco a poco en las guías, en algún congreso (pero muy muy lentamente) y hasta se está llegando a pódiums nuevos. Como por ejemplo, el mejor sumiller de Francia, título que recientemente ha sido conquistado por Pascaline Lepeltier. Aunque de allí a llegar a la conciliación familiar aún queda. ¿Cuándo dejarán de hacer las degustaciones importantes en horario familiar? El otro día le pregunté a un ejecutivo de una gran empresa vinícola internacional cuantos de sus empleados que estaban en sitios de poder eran mujeres. Solo eran tres y ninguna con hijos. La feminización en el mundo del vino, entendido como una igualdad viene para quedarse, *forever*.

Ecológico sí o sí

Juvé & Camps, que ha adquirido recientemente la bodega burgalesa Torre de Anguix, lo tiene claro. Todos sus vinos y cavas gozan desde la añada 2015 de la certificación ecológica, porque ya no es excusa el tamaño de la bodega. Porque hemos aprendido de nuestros errores. La denominación de origen Costers del Segre tiene más de un 80% de su producción ecológica siendo pionera en el estado. Y esa consciencia llega a todo el proceso, como en el nuevo proyecto de la familia Torres, el Purgatori y su obsesión de eficiencia energética.

Núria Remon, sumiller del Bar Brutal y enamorada del los vinos naturales habla de tintos más ligeros, jugosos, directos, con más





Tendencias, modas que vuelven...
La Ratafia está de moda. Los licores de hierbas son digestivos y lo *vintage* es moderno. Por ello hay que estar atentos al renacimiento del brandy, dice Enric Porta, secretario general de la unión de licoristas. Igual que no podemos perder de vista el Serenísimo Capítulo del vino, la confraría más antigua del estado que se está rejuveneciendo. La Bullipedia que no para de destilar conocimiento. "Fundamentos" el primer libro de destilados donde ha colaborado la periodista Mar Calpena, y los *bartenders* Javier de las Muelas, Marc Álvarezy Simone Caporale, entre otros y que siguen investigando y es-

Actualmente pasamos de los *wine starts* a los *wines influencers*, todo a ritmo de *instagram stories*

acidez y mucha más fruta. Los ámbar georgianos serán tendencia porque tienen estructura tánica sin perder frescura. Se ha perdido el miedo a maridar los grandes espumosos. Cavas de larguísima crianza como Recaredo Segona Plenitud 1996 *Tribut* a la segunda generación y, como manda la marca de la casa, gran reserva (¡20 años!) y brut nature o el 100% pinot noir de finca *Siberia* de Juve & Camps con una reserva de 80 meses. Y en los espumosos veremos que cada vez se pone más mucho más énfasis en el *terroir*, se definen por donde se hacen, ya no por su método.

Comunicación millennial
Más, más fácil y *millennial* en la manera de comunicar. Por ello el concurso de la D.O. Catalunya que antes se dedicaba a *blogs* ahora lo hace a foto, a textos y a sujetos audovisuables. Todo a ritmo de *instagram stories*, al menos en mi caso @winesandthecity donde los seguidores no paran de crecer. Pasamos de los *wine starts* a los *wines influencers*. Larousse acaba de publicar *La volta a Catalunya en 50 vins* de Angel Garcias Petit y es que las experiencias enoturísticas ya no consisten solo en visitar la bodega. "Lo mejor es que alguien sea *fan* de tu bodega, comparta tu manera de ser y de vivir" explicó el mítico comunicador de Paul Wagner en Wine Busines School de Vilafranca dentro del master *Wintour* para crear expertos internacionales en enoturismo.



Los vinos monovarietales de cariñena empezarán a brillar



cribiendo volúmenes con el método *Sapiens*. La enciclopedia espiritual del vino va a cargo del filósofo Bruno Tannino y del científico Ruben López capitaneado por Ferran Centelles. Todo bajo las upervisión de Ferran Adrià, *of course*. Porque en la era de la información, la que está seleccionada y profundizada al máximo sigue siendo la mejor.

Los vinos de las islas, como Mallorca, Sicilia, Tenerife… también están de actualidad. El otro día en Sardegna se presentó para la prensa el mejor maridaje de la región con el chef Pierluigi Fias y el sumiller Giuseppe Carrus donde el Cannonau quedó eclipsado por la Vernaccia. Anna Vicens, la presidenta de la Asociación Catalana de sumilleres nos cuenta que seguiremos bebiendo variedades autóctonas y recuperadas. Vinos monovarietales de cariñena que empiezan a brillar como *Finca Barqueres* de Tomàs Cuisiné o *Roca Grisa* y *El Perer* de Marco Abella en el Priorat.

The White is the new black. quedó muy claro en los Premios Vinari con *Cèrvoles Blanc 2016* como mejor vino de Cataluña. Y sigue quedando clarísimo en los maridajes de las mesas y si están criados en lías mejor que en barrica, porque los vinos que huelen a madera están *over*.

Los vinos emocionales y en forma de homenajes líquidos donde el *storytelling* son historias personales, sinceras y auténticas. Como son los de Xavi Nolla en honor a su abuelo y a sus compañeros en la batalla del Ebro o David Seijas y su *Gallina de Piel*, en honor a las raíces de su padre que en paz descanse.

Si muchos creen que el momento vino azul está descendiendo tenemos otra novedad que nos vendimiará el 2019: un *coupage* de vino y té embotellado llamado *Gik Live*. ¿Nos atreveremos a desacralizar el vino y mezclarlo? ✻



Bodegas Solar Viejo







Albina Essencia

Un vino con alma

Bodegas Riojanas, una de las pocas bodegas centenarias de la D.O.Ca. Rioja, está orgullosa de su pasado pero siempre con la mirada puesta en el futuro. Hoy nos presentan Albina Essencia, que une la máxima esencia de Rioja y el alma de Bodegas Riojanas.



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

Todo el equipo de Bodegas Riojanas se ha implicado en este proyecto durante varios años de investigación.

Para la elaboración de Albina Essencia, el equipo de campo seleccionó entre las 1.685 parcelas las uvas procedentes de tan solo 16 parcelas de tempranillo y una de graciano. Ubicadas en Cenicero y San Vicente, todas ellas de más de 60 años. Todo el proceso está orientado a obtener unas uvas a la altura del producto de lujo que se quiere ofrecer y basado en las técnicas tradicionales de ensamblaje que constituyen la esencia de los vinos de Rioja. Una vuelta a los orígenes de los grandes clásicos.

Cabe destacar la fermentación con levaduras autóctonas para mantener la tipicidad de las parcelas de procedencia de la uva, la maceración con los hollejos durante 25 días para obtener una mayor complejidad aromática y cromática, así como la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble americano de tostado ligero. Para el envejecimiento de un vino tan especial, que ha permanecido seis años en bodega, se utilizaron exclusivamente barricas nuevas de roble americano (85%) y francés, completándose la crianza con la permanencia de las botellas en los calados históricos de la bodega durante 24 meses.

Dirigido al mercado de alta gama, que le convierte en un magnífico regalo navideño, su presentación resulta igualmente espectacular, con una botella troncocónica de gran peso, etiqueta de terciopelo y medalla de estaño. Igualmente novedoso es el estuche, con un cajón a modo de "secreter" que incluye una muestra de tierra arcillo-calcárea de los viñedos de procedencia del vino y un 'kit' de tres aromas (regaliz, vainilla y chocolate) con el que se pretende completar la experiencia e invitar al consumidor a descubrir todos los matices y sensaciones que aporta Albina Essencia. Un vino singular, auténtico e inimitable que despierta los sentidos y te traslada a un origen, a un estilo y a una tradición vitivinícola de más de 125 años.❋

Más información: www.bodegasriojanas.com

Es fruto de la máxima selección, el mimo, el cuidado, el cariño, la paciencia, el empeño, la ambición, la humildad, la búsqueda, el esfuerzo, la ilusión, el descarte, la fatiga, las ganas, la confianza....

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo y graciano
Características: Tras permanecer 24 meses en los calados de las bodega, se obtiene este vino de intenso color rojo cereza con ribetes teja. Potente en aromas de frutos rojos armonizados con fruta pasa tipo ciruela. Destacan los aromas procedentes de la barrica como: vainilla, chocolate, regaliz y especias. Gran estructura y entrada potente con buena acidez, elegante y bien equilibrado. Larga persistencia en boca con recuerdos a los aromas percibidos en nariz principalmente regaliz, chocolate y vainilla.

Monte Real

incondicional.



SABES QUE ERES RIOJANO CUANDO NUNCA FALTAS A UNA OCASIÓN CON LOS AMIGOS, CUANDO ERES EL PRIMERO EN CELEBRAR SUS ALEGRÍAS, CUANDO LLEVAS LA INCONDICIONALIDAD EN TUS RAÍCES.

MONTE REAL. 100% TEMPRANILLO, 100% RIOJANO.



DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas

WINE in MODERATION
el vino sólo se disfruta con Moderación

Bodega Vulcano

Vinos con espíritu e identidad propia



Lanzarote, la isla en la que las vides crecen en tierra volcánica, marca no solo el nombre de esta bodega –que se llama como el dios romano del fuego– sino sobre todo el carácter de sus vinos.



Vulcano es una bodega moderna aunque con una larga tradición familiar, que bajo un concepto de *bodega boutique*, propone la elaboración de deliciosos vinos de exquisita calidad, promoviendo la cultura de vinos con espíritu e identidad propia, que la ha hecho merecedora de diversos premios para sus variedades.

Está especializada en la producción de vinos jóvenes, que para mantener su frescura y espíritu, entrega en varias fermentaciones a lo largo del año. Destacar que ha sido la primera bodega de Canarias en disponer de su propio "banco de mosto", procesándolo y manteniéndolo a bajas temperaturas, lo que permite mantener diferentes partidas para producir vino varias veces al año, obteniendo una calidad exquisita y aportándole una mayor aroma y frescura a los blancos y rosados.

Todos sus vinos están certificados como productos veganos



La bodega elabora siete vinos de alta calidad y valor, todos certificados como productos veganos. Son vinos elegantes, persistentes en boca y deliciosos. Cada uno con sus colores y aromas son perfectos para tomar durante todo el año y agradables en su maridaje con todo tipo de pescados, carnes, arroces, quesos, pastas, guisos, legumbres, etc y no menos apetecibles incluso para tomarlos solos en momentos especiales.

La joya de la casa, el Vulcano Dolce, 100 % moscatel de Alejandría, galardonado con varios *Bacchus* de oro y plata, puede ser el colofón a una comida perfecta o el inicio de momentos maravillosos.

En la página web de la bodega tenemos oportunidad de entrar en todos los detalles de la casa y sus productos y para no perdernos nada podemos seguirla en las redes sociales. ❋

Más información: www.bodegavulcano.es

La casa de la Seda

El vino criado en la bodega histórica de Murviedro

En Utiel-Requena aún resuenan los sonidos de los telares de seda y el aroma a vid de sus viñedos: de esa tradición nace el vino *La Casa de La Seda*. Una elaboración ancestral y las viejas cepas de la variedad bobal son los ingredientes de este vino de excepcional carácter y sabor.



NOTA DE CATA

D.O: Utiel- Requena
Variedad: Bobal
Características: Tras su envejecimiento durante 6 meses antes de su embotellado, se obtiene este vino de color rojo púrpura intenso propio de la variedad bobal. Predominan los aromas frutales que recuerdan a frutas del bosque, mezclado con hierbas aromáticas, violetas, y especias como el azafrán. En boca, en primer término, se despliega fruta madura con un punto goloso (confitura de grosellas). Con buena acidez y frescor, el vino se muestra persistente, con taninos sedosos y un fondo mineral.
Es un buen acompañante de carnes rojas, caza, embutidos y quesos curados.



En la plaza principal de La Villa de Requena se encuentra en la actualidad la bodega histórica de Murviedro, un espacio rehabilitado que unifica tres antiguas viviendas que ya aparecen en el catastro de 1752, donde había telares en las plantas superiores y se hacía vino en las cuevas subterráneas, adaptadas a las necesidades de cada momento. Por una puerta a nivel de la calle se descargaban las uvas que se pisaban en el trullo. Al final de la fermentación se separaba el vino, que era conducido por gravedad a través de canales hechos con tejas hasta las tinajas de 70 arrobas (unos 1.200 litros) que hoy se pueden contemplar.
Murviedro ha querido que todo este patrimonio se vea reflejado en un vino, *La Casa de la Seda,* hecho con bobal de cepas viejas en vaso y en secano que apenas dan un racimo por cada brazo.



Murviedro arropa la expresión de la bobal en este tinto de cepas viejas

En el viñedo de la Finca El Ardal se ejerce una viticultura basada en prácticas de cultivo ecológico y biodinámico, respetando el medio ambiente, lo que permite que el vino fermente con las levaduras salvajes de su entorno.
La Casa de la Seda está criado en la bodega histórica de Murviedro, donde se dispone de un fudre de roble, una tinaja de barro cocido y un depósito de hormigón de forma ovoide, tres recipientes con diferentes porosidades que afinan el vino y respetan su carácter frutal y el terruño.
Por fuera, *La Casa de la Seda* viste una elegante etiqueta que envuelve la botella con un diseño inspirado en los dibujos de las antiguas telas de seda. Un diseño ideal para lucir en las mesas navideñas o para regalar. ❋

Más información: www.murviedro.es

Ijalba

Propuestas para Navidad

Un Rioja diferente en tu mesa para estas fiestas.



Paseando por paisajes invernales, llegamos al corazón de La Rioja. En su capital, Logroño, a los pies del Ebro y rodeada de viñedos, nos encontramos con Bodegas Viña Ijalba. Una bodega muy personal con unos inicios poco comunes. Su fundador, Dionisio Ruiz Ijalba, transformó sus antiguas graveras en hermosos viñedos en 1975 y así fue como comenzó su historia. En 1991 decidió dar vida a esas uvas de magnífica calidad y provenientes de terrenos pobres; fundando su propia bodega: Viña Ijalba. No es fácil nadar contracorriente y eso es lo que desde su origen ha hecho Viña Ijalba. Siempre al margen de modas e incluso en determinados momentos en contra de la opinión y la crítica fueron pioneros en el cultivo ecológico y en la apuesta por variedades minoritarias, en la recuperación paisajística y en la elaboración de vinos "antiglobales".

Tras la visita, nos damos cuenta de su carácter familiar, del mimo con el que cuidan sus uvas, respetan el terreno y elaboran sus vinos ecológicos. El resultado de este respeto por su tierra son vinos únicos, de gran calidad y muy personales; ideales para disfrutarlos en las reuniones de amigos y familiares esta Navidad.❋

Más información: www.ijalba.com



Cristina Gutiérrez (3ª generación Ijalba)

"Con el Ijalba Cuvée 2016 Eco, hemos querido elaborar un vino que muestre la identidad de Viña Ijalba. Con un respeto absoluto por las variedades que lo forman, donde cada una se exprese con su mayor potencial sin que ninguna predomine sobre otra. Buscamos en el Tempranillo: la finura de Rioja y los matices de fruta roja; en el Graciano: la frescura, el nervio y longitud; y en la Maturana Tinta: la sutileza y complejidad aromática de notas especiadas y de fruta negra, obteniendo un tanino redondo y goloso. Se trata de una selección muy cuidada de las mejores parcelas y una selección de las uvas con más calidad que después de la fermentación se cría 10 meses en barricas nuevas de roble francés.

Se obtiene un vino de alta expresión con alta intensidad aromática, con sensaciones en boca de untuosidad y redondez, acabando con una retronasal muy fresca y un sutil toque de roble".



NOTA DE CATA

Nombre: Ijalba Cuvée Eco
D.O. Ca.: Rioja
Variedad: 70 % tempranillo, 20% graciano y 10% maturana tinta
Características: Crianza durante 10 meses en barricas nuevas de roble francés. Color granate, con alta intensidad aromática a frutos del bosque maduros, notas tostadas y hierbas aromáticas. En boca es sabroso, con taninos muy agradables, frutas maduras y especias. Persistente. Marida con carnes a la brasa, pimientos rojos y patatas a la riojana.

NOTA DE CATA

Nombre: Ijalba Crianza Eco
D.O. Ca.: Rioja
Variedad: 90% tempranillo 90% y 10% graciano
Características: Crianza en barrica de roble americano durante 12 meses y mínimo 6 meses en botella. Color rojo cereza, aroma fresco a frutos rojos y vainilla. Vino agradable y equilibrado en boca con retronasal golosa. Acompaña muy bien carnes a la brasa, pato asado o cerdo, así como pescados a las hierbas aromáticas, guisos de legumbres y vegetales y quesos manchegos.

Jumilla se extiende en el Altiplano Levantino, un territorio de transición entre la llanura manchega y las suaves tierras mediterráneas del Levante, un paraje único en España para el cultivo de la vid, especialmente la autóctona monastrell, y que merece la pena visitar.





Descubrir Jumilla

Objetivo para 2019

La D.O. Jumilla comprende territorios de notable altitud, extendiéndose las plantaciones de viñedo desde los 320 metros de los valles a los 900 en las zonas más altas.

Es en este lugar del Altiplano murciano y el sureste de la provincia de Albacete donde se reúnen los siete municipios que integran la Denominación de Origen Protegida Jumilla: la localidad del mismo nombre, Montealegre del Castillo, Fuenteálamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra. Una distribución geográfica peculiar que se debe a que la denominación de origen es una de las más antiguas del país, creada oficialmente en 1966, cuando no existía la España de las comunidades autónomas. Una característica clave solo compartida con la D.O.Ca. Rioja y D.O. Cava, que pone de manifiesto la estrecha relación entre las comarcas que conforman la D.O. Jumilla, sus viticultores, bodegas y cooperativas.

La Ruta del Vino de Jumilla ha crecido un 36%

La Ruta del Vino

Con un total de visitantes de 40.000 personas y un crecimiento del 36%, es la tercera que más ha crecido de las 27 rutas del vino españolas. Destaca, además, el hecho de que Jumilla es sede de tres denominaciones de origen: la del vino, la de la Pera de Jumilla, la del Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino, y de la asociación de criadores de cabra de raza murciano-granadina (Acrimur). Lo mejor de la cocina autóctona y de los vinos jumillanos se puede degustar cada año durante las *Jornadas Gastronómicas* que la Ruta del Vino de Jumilla organiza cada mes de noviembre. Además, las almazaras ofrecen visitas guiadas con degustación, porque el aceite de oliva virgen extra es otro valor a descubrir en Jumilla. Tampoco podemos perdernos las actividades que se realizan con motivo del *Día Europeo del Enoturismo* y *Música entre Vinos*, un evento multitudinario que agota sus entradas a los pocos días de presentar su programación.❋

Más información: www.vinosdejumilla.org





Herbal Vintage

Lo más nuevo de Vermouth Yzaguirre

De entre las diferentes fórmulas descubiertas por Vermouth Yzaguirre destaca la base del nuevo Herbal Vintage, que contiene una combinación de raíces, tallos y hojas de botánicos específicos de las costas mediterráneas.

Desde su fundación, Bodegas Yzaguirre SL elabora sus productos siguiendo los métodos tradicionales y unas fórmulas bien guardadas, secreto de su exclusivo aroma y sabor. A la vez, esta mítica empresa de Reus (Tarragona) ha ido innovado para no renunciar a la alta calidad de su extensa gama de vermuts.

Entre sus creaciones podemos encontrar la gama Clásica (Vetmouth Yzaguirre Blanco, Vermouth Yzaguirre Rojo y Vermouth Yzaguirre Rosado), los Reservas (Vermouth Yzaguirre Reserva Blanco, Vermouth Yzaguirre Reserva Rojo y Vermouth Yzaguirre Reserva Dry), las creaciones Homenaje (Vermouth Yzaguirre 130 Aniversario y Vermouth Yzaguirre Gran Reserva 1884) y ahora lanzan al mercado una nueva creación: el Vermouth Yzaguirre Herbal Vintage nacido a partir de una fórmula originaria de finales del s.XIX.

Rebuscando entre viejos legajos en la antigua bodega Yzaguirre y Cia., hallaron diferentes recetas de vinos aromatizados medicinales que bebieron de la antigua fuente del Dioscórides (tratado de plantas medicinales procedente de la Antigua Grecia).

De entre las diferentes fórmulas descubiertas, en Yzaguirre seleccionan la base de su Herbal Vintage, que contiene una combinación de raíces, tallos y hojas de botánicos específicos de las costas mediterráneas.

Estas plantas abarcan todo el espectro mediterráneo como el díctamo de Creta, la genciana, el ajenjo, la flor de azahar, cortezas de naranja y limón, milenrama, etc., hasta configurar una mezcla de botánicos para efectuar con ellos una cocción en la primera caldera –adquirida por la firma E. Yzaguirre en el año 1884– a una temperatura determinada y su posterior maceración en una solución hidroalcohólica durante 3 meses de la que se obtiene el extracto natural.

Posteriormente se filtra y se envejece en toneles de madera durante 6 meses obteniendo un líquido único en su género. Un vermouth que proporciona la exclusividad de antaño y la nostalgia innovadora de la época Modernista.

Al mezclar el extracto con el vino blanco base, azúcar y alcohol obtenemos el vermouth listo para iniciar el periodo de envejecimiento "tipo solera": en los foudres y bocoyes de madera de roble reposa el vermouth de varias añadas donde el paso del tiempo hará que maduren todos sus elementos hasta alcanzar el *Vintage* deseado. Transcurrido este tiempo se realiza una filtración suave y se embotella.*

Más información:
www.vermutyzaguirre.com

NOTA DE CATA

Características: A la vista es limpio, brillante, intenso color ámbar oscuro. Nariz intensa con aromas a dulces, hierbas aromáticas y especias, así como notas cítricas que hacen todo el conjunto envolvente y muy apetecible. En boca es armonioso y penetrante. Al catar percibimos el dulce, el amargo y la calidez alcohólica bien equilibrados. Toques especiados y quinados. Amplio retrogusto que nos habla de la alta calidad del producto.



¿Y CÓMO ES ÉL?

Envolvente y muy apetecible



MODO DE CONSUMO

Se recomienda tomarlo frío, acompañado de una espiral de corteza de naranja, o bien, agregar hielo al gusto.
Aperitivo en las principales comidas o en coctelería.

Liberalia Pajarita Rosé

Un elegante rosado

Este vino lo elabora Liberalia, una bodega familiar situada en el ámbito de la histórica y prestigiosa D.O. Toro, provincia de Zamora (España).









Enoturismo

Juan Antonio y Beatriz, propietarios de Liberalia, reciben en las instalaciones de la bodega a los miles de visitantes que reservan su visita enoturística. Uno de los nuevos espacios de la familiar, es el Rincón de "El Greco", pintura sobre tapas de barrica, que tienen expuestas en la crianza subterránea.

NOTA DE CATA

D.O: Toro
Variedad: Verdejo y tinta de Toro
Características: Color rosa chicle sin mucho color pero con fuerza e intensidad. De aromas frescos, potentes y elegantes que nos recuerdan a fruta roja, flores blancas y un final mineral. La boca es golosa, con frescura y un final muy aromático y persistente.

La vendimia 2018 recién terminada, ha sido muy buena en Liberalia, quizás, la culpa sea de los pasajes de violín que Juan Antonio toca a las uvas.
Ha sido un poco más larga de lo normal, pero con una calidad excelente y siempre con un minucioso proceso de selección manual de las uvas de viñedos propios. Los procesos de fermentación, alcohólica y maloláctica, están casi en su punto final, preparándose para el proceso de afinamiento en barricas de roble y posterior botella.

Un vino para vestir 'de etiqueta'

El *Pajarita Rosé* es el resultado de una unión perfecta de una pareja de grandes variedades de uva: la blanca verdejo de la zona de la D.O. Toro aporta elegancia, frescura y volumen y la tinta de Toro, reina por excelencia de la D.O., le aporta fuerza, potencia y golosidad.
Así nace *Pajarita Rosé*, del prensado directo, rápido y en frio de estas dos grandes variedades, obteniendo como resultado un mosto con un color rosa tan atractivo. Fermentación a baja temperatura. En Liberalia lo cuidan y protegen durante todo su proceso fermentativo del oxígeno, trabajando en atmosfera inerte.
Este vino complementa a la perfección al ya conocido *Pajarita Verdejo 100%*. El nombre y diseño de estos vinos es un divertido homenaje de Beatriz Fernández a su padre, Juan Antonio, personaje que siempre usa pajarita. En la etiqueta de estos vinos *Pajarita* se encuentran los 5 pasos para hacer el nudo de pajarita. Recomendación: Primero, beber la botella de Pajarita y después probar los 5 pasos.✻

Más información: www.liberalia.es

Martelo 2014



Martelo es fruto de una cosecha fresca, con taninos amables y maduraciones largas, pausadas y equilibradas procedente de viñedos de más de 60 años. Si la cosecha no cumple estos requisitos, Martelo no se elabora. Hoy nos presentan la añada 2014, que cumplió las expectativas de una gran añada. Un vino así sólo podía nacer en una bodega-boutique. Torre de Oña se levanta entre viñedos, rodeada de cipreses, junto a una casa señorial y con la Sierra de Cantabria como escenario natural. Un entorno inspirador para hacer yoga, leer, pasear entre viñedos, escuchar música, catar vinos o celebrar una sobremesa interminable.❋

¿Y CÓMO ES ÉL?

Estructurado y elegante

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



NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 95% tempranillo y 5% mazuelo, garnacha y viura.
Características: Tras una crianza de 24 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%) este vino destaca por su intenso color rojo rubí con un marcado borde granate. En nariz destapa una gran intensidad de matices de frutas rojas, frambuesas, cereza y arándano rojo, que envuelven las notas balsámicas y especiadas procedentes de la crianza: vainilla, regaliz, chocolate negro y clavo. En boca destaca por su frescura y equilibrio, amable acidez, con unos taninos grasos y sedosos que le otorgan una buena estructura y paso de boca. Su retrogusto, equilibrado y largo, se marcará con gran persistencia con el tiempo en botella. Un vino perfecto para la gastronomía que marida con carnes estofadas y asadas, así como con caza y embutidos curados.

Lustau East India Solera



NOTA DE CATA

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

¿Y CÓMO ES ÉL?

Muy complejo y con una inimitable personalidad

Este *rich cream* se elabora a partir de Oloroso y Pedro Ximénez. Tras envejecer por separado en sus respectivas soleras durante 12 años, los dos vinos se combinan para volver a envejecer en una solera de 45 botas ubicada en la Sacristía de las bodegas gaditanas Lustau.
Fundadas en 1896, están consideradas hoy día un referente a nivel mundial cuando se habla de vinos de Jerez de la máxima calidad. La clave de su éxito radica en combinar tradición e innovación, como es el caso de este vino. Su envejecimiento reproduce el que en el S. XVII desarrollaban los vinos en los viajes transatlánticos a las lejanas colonias británicas como La India, de ahí su nombre.
Se recomienda servir entre 12 y 13º C acompañando tablas de quesos, foie gras o postres. Lo ideal es servirlo en vaso ancho, con mucho hielo y una rodaja de naranja. Su marcada e inimitable personalidad le ha convertido en toda una referencia de la coctelería actual.
Un vino perfecto para los que nunca han probado un jerez, ya que les abrirá las puertas a un mundo fascinante.❋



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

Baigorri de Garage



Otorgar al vino su máxima expresión es el único deseo de Bodegas Baigorri, una bodega que emerge en un lugar emblemático de la Rioja integrándose perfectamente en su entorno. Un marco incomparable no solo para el cultivo de la vid sino también para la práctica de enoturismo. Solo una gigantesca caja de cristal es lo que vemos desde el exterior, rodeada de un inmenso mar de viñedos con vistas al pueblo de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria. Los visitantes, cuando acceden al edificio, descubren que bajo la superficie se esconden siete plantas subterráneas donde la gravedad adquiere todo el protagonismo para la elaboración de sus singulares vinos. El más emblemático es *Baigorri de Garaje*. Las singulares características de la uva utilizada, así como todo el esmeradísimo proceso que se sigue, hace que la producción de este vino sea limitada, dependiendo de los años. Está elaborado con tempranillo procedente de viñas viejas de más de 65 años cultivadas en viñedos propios situados en la comarca Samaniego, Rioja Alavesa.❋

¿Y CÓMO ES ÉL?

Sabroso y equilibrado

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo
Características: Color picota intenso, aromas de fruta fresca y compotada, hierbas aromáticas, especias y minerales. Sensaciones de fruta macerada, tabacos, ahumados y regaliz. Muy sabroso y redondo en boca con gran equilibrio entre los taninos de la madera y la propia de las uvas. Final muy largo y persistente.

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

Granbazán Limousin





NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: La complejidad de este vino, le da la capacidad de poder maridar con cualquier plato gastronómico; desde pescados hasta carnes.
A la vista, de color amarillo dorado y brillante. En nariz, muy complejo, asoman elegantes notas lácteas (mantequilla), brioche, especias, cacao, almendras, fruta con hueso y balsámicos. En boca, es suave y untuoso, con posgusto largo con una retronasal llena de matices procedentes de la suave crianza.

La Bodega Granbazán, fundada en el año 1981, se encuentra en El Valle del Salnés, en pleno corazón de Las Rías Baixas y es uno de los primeros y más bellos *châteaux* de Galicia, rodeado por un mar de viñedos. Sin duda, es un destino de ensueño y un lugar idóneo para realizar celebraciones familiares y reuniones empresariales, ya que ofrece un amplio abanico de posibilidades para experimentar la fusión entre la enología y la rica gastronomía gallega. En este entorno mágico nace *Granbazán Limousin*. Las uvas de albariño con las que se elabora proceden de las mejores parcelas de la finca Tremoedo, ubicada a tan solo 2 km. del Océano Atlántico, y a 3 Km. de Cambados. Su orientación las dota de una excelente madurez frutal, manteniendo su frescura atlántica. Resultando un vino perfectamente estructurado para su posterior crianza en barricas de roble francés de 500 y 600 litros.❋

¿Y CÓMO ES ÉL?

Estructurado y suave

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

Cara Nord Tinto

Los viñedos en altitud de la bodega Cara Nord aportan diferencia a sus vinos. Su singularidad radica en practicar una viticultura de hasta 800 metros de altitud sobre el nivel del mar, en un ambiente geográfico muy particular y difícil, repleto de retos constantes. Las viñas de la bodega, situadas en la cara norte de las Montañas de Prades –zona clasificada de Interés Geológico de Cataluña– son tratadas con la mínima intervención, priorizando la conservación y la biodiversidad de los bosques que las envuelven. Se trata de suelos pobres de pizarra, cantos y arcillo-calcáreo con afloramientos rocosos, acantilados y montañas escarpadas. El clima es continental-mediterráneo con noches frías que permiten el descanso de la vida y retrasa acumulaciones de azúcares, conservando la acidez y ayudando a la construcción de sabor de la uva que luego se trasmite a los vinos. Como *Cara Nord Tinto*, un *coupage* de tres variedades que ha permanecido 6 meses en maderas de roble francés seleccionado.❋

¿Y CÓMO ES ÉL?

Jugoso, vibrante y fino

NOTA DE CATA

D.O: Conca de Barberà
Variedad: Garnacha, syrah y garrut
Características: De color negro y tono violáceo con mucha capa y brillante. La nariz es muy elegante con notas de frutas negras, minerales, balsámicas y maderas nobles. La boca es muy jugosa, vibrante en la acidez y con un paso estrecho y fino. Los taninos son finos y elegantes, muy bien ensamblados. El post gusto es untuoso y pleno.



CARA NORD CELLER Pza. Sant Sebastià, 13 · 25457 El Vilosell (Lleida)
Tel: 973 176 029 · www.caranordceller.com

Cañus Verus y Arco del Reloj



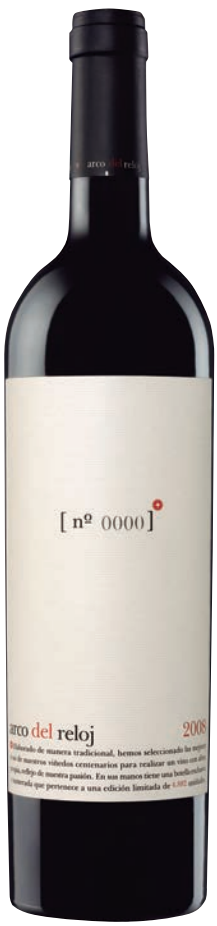
Bodegas Covitoro nace en 1974 fruto de la iniciativa y el afán de superación de un grupo de viticultores de la zona. Este año celebran el 40 aniversario ya que comienzan su actividad con la cosecha de 1978 y fue uno de los precursores de la Denominación de Origen Toro hasta su constitución en 1987.
Bodegas Covitoro se enorgullece de poseer una parte importante de los viñedos más antiguos de la Denominación de Origen, en muchos casos prefiloxéricos, que aportan a sus vinos una clara diferenciación en cuanto a calidad y profusión de matices.
En este espacio nos sugieren dos vinos que combinan muy bien con salsas fuertes, carnes rojas y guisos especiados.❋

NOTA DE CATA

Nombre: Cañus Verus
D.O.: Toro
Variedad: Tinta de Toro
Características: Las uvas provienen de viñedos de más de 100 años. Crianza durante 10 meses. Color rojo picota con vivos ribetes amoratados. Aromas a fruta madura con notas de coco, vainilla y especias. Vino redondo muy sabroso en el que destacan sus taninos dulces.

NOTA DE CATA

Nombre: Arco del Reloj
D.O.: Toro
Variedad: Tinta de Toro
Características: Las uvas provienen de viñedos plantados entre 1880 y 1910. Crianza durante 14 meses. Color rojo picota con vivos ribetes amoratados. Aromas a fruta madura con notas de coco, vainilla y especias. En boca es redondo y muy sabroso.



BODEGAS COVITORO Ctra. Tordesillas, 13 · 49800 Toro (Zamora) · Tel.: 980 690 347 · www.covitoro.com



NOTA DE CATA

D.O.: Bierzo
Variedad: Mencía
Características: Vino de gran carácter y estructura, cuyo paso por barrica le concede un estado de madurez que consigue afinar sus aromas y sabor, otorgándole una armonía y elegancia que lo definen como vino de autor.



Carracedo

Este vino de mencía nace en Bodega del Abad, situada a 200 metros de la antigua abadia de Santa María de Carracedo, en el Bierzo. Su nombre es un homenaje a esos religiosos anónimos que mimaron como nadie las cepas bercianas.
Esta bodega comienza la elaboración de vinos y la plantación de viñas en el año 2000, y es en 2003 cuando queda inaugurada. Cuenta con las más modernas instalaciones e innovaciones tecnológicas para la elaboración de sus vinos.

¿Y CÓMO ES ÉL?

Armonioso y elegante

Es una bodega familiar que busca seguir trasmitiendo su pasión por el Bierzo y la esencia de sus vinos a medio mundo.❋

BODEGA DEL ABAD Crta N-VI Km 396 · 24549 Carracedelo- El Bierzo (León) · Tel.: 987 562 417 · www.bodegadelabad.com



F. Olimpia Legado de Familia

Bodegas Olimpia se encuentra en la localidad navarra de Cáseda. Tres generaciones que cultivan las variedades autóctonas de la región: garnacha y graciano. Realizan una recolección manual de manera tradicional y sostenible, consiguiendo mantener el equilibrio natural del suelo, usando solo abonos orgánicos.
El edificio que alberga la bodega, construido en el año 1951, combina los aspectos más tradicionales con las nuevas tecnologías enológicas. Todos su depósitos son de hormigón, excelentes para la vinificación y para conservar en su máximo esplendor la fruta y la frescura de los vinos. En la sala de crianza conviven barricas de roble francés y navarro, que dan vinos perfectamente ensamblados y equilibrados. El resultado es una colección de vinos limpios y brillantes en vista; vivos, frutales y delicados en nariz y muy finos, armónicos y aterciopelados en boca. De cara a las próximas fiestas estos vinos pueden adquirirse en estuches de regalo. Están disponibles en la tienda *online* de la web de la bodega: www.bodegasolimpia.com ❋



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha
Características: Color rojo rubí. Su aroma nos trae a la mente las notas torrefactas de la barrica en armonía con el aroma varietal de la garnacha. En boca, al inicio es potente y estructurado para terminar con una agradable sensación donde la variedad le aporta frescura y un final muy elegante.

¿Y CÓMO ES ÉL?

Potente al inicio con final muy elegante



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



Clunia Malbec 2016

NOTA DE CATA

V.T. Castilla y León
Variedad: Malbec
Características: A la vista es de intenso color rojo cereza y violáceo profundo, y en nariz despliega claros matices de frutas negras y rojas maduras, complementados por la complejidad adquirida durante la crianza, suaves notas de tostados y tofe, perfectamente ensamblados. En boca es elegante y sabroso

BODEGAS CLUNIA
Carretera BU-925, Km 27,25
Coruña del Conde, 09410Burgos
Tel.: 948 838 640
www.bodegasclunia.com

La variedad malbec –protagonista de este vino que nos propone Bodegas Clunia– es poco común en España, mientras que en otros lugares hace tiempo que viene demostrando un carácter fuera de serie, como en la región argentina de Mendoza.
Ese carácter convenció a Pablo Pávez, Ingeniero Agrónomo y Enólogo de Bodegas Clunia, a plantar tres hectáreas de cepas malbec en una ladera en el altiplano de Clunia, una zona de La Meseta a 1.000 de altitud sobre el nivel del mar.
En lo más alto de Finca Pedraza, el viñedo del Clunia Malbec, las cepas son barridas en invierno por un fuerte y gélido viento. En verano se someten a un sol de justicia, a pesar de la brisa fresca que trae la altitud. Así es Clunia, tierra de contrastes, clima adverso, duro, hostil, pero en el que las cepas de malbec han encontrado su ambiente ideal. De las mejores uvas de esa tierra y una elaboración artesanal, surge un vino elegante y sabroso.*



¿Y CÓMO ES ÉL?

Complejo, frutal, expresivo y diferente

Barón de Ley Reserva 2014

El nuevo Reserva Barón de Ley es un vino que representa la renovación en las tendencias actuales de los reservas de la zona. Un vino del siglo XXI.
Barón de Ley Reserva 2014 está elaborado mayoritariamente con tempranillo de uvas procedentes de los viñedos que la bodega posee en Mendavia (Rioja Baja). El carácter climático de esta parte de Rioja, de clara influencia mediterránea, combinado con una viticultura tendente a los bajos rendimientos ha dado como resultado este vino reserva de corte moderno y "alma mediterránea". Pero ha sido en su elaboración donde se ha diseñado el cambio, extrayendo todo el potencial de una añada que ha sido calificada como excelente.



Autenticidad, complejidad, equilibrio y elegancia son la esencia de este Reserva 2014, fruto de un trabajo minucioso y en el que el respeto a la tierra es fundamental.*

¿Y CÓMO ES ÉL?

Fresco, mineral, estructurado y complejo

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo
Características: Tras someterse a una crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble americano, ha pasado posteriormente 24 meses en botella. El resultado es un vino de atractivo color rojo rubí, en nariz sorprende por su poderoso carácter frutal ensamblado con notas de coco, *toffee* y sugerentes matices a monte bajo. El ataque es potente, y en su paso por boca, va desarrollando una afable sensación de volumen y untuosidad que desemboca en un largo final.

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

Bembibre

Dominio de Tares nace en el año 2000 con el objetivo de elaborar vinos de larga guarda que expresen el máximo potencial de los suelos y microclimas del Bierzo a partir de sus variedades autóctonas, como la mencía, protagonista del vino que hoy nos presentan. Bembibre recibe su nombre de la capital del Bierzo Alto, en homenaje al lugar de origen de Dominio de Tares, donde la uva mencía alcanza, en este paraje, su mejor expresión. Elaborado a partir de viñedos de más de 80 años y 650 metros de altitud, procedente de seis pagos, *Bembibre* es un monovarietal que presenta toda la fuerza expresiva y carácter de esta uva berciana.
La vendimia se realiza a mano, racimo a racimo, seleccionados posteriormente en bodega para una cuidada y mimada elaboración, que incluye un paso por barricas de roble francés durante 16 meses, y 24 meses de afinamiento en botella.
Con una producción limitada de apenas 6.000 botellas, el objetivo de este tinto de Dominio de Tares es expresar toda la esencia de la variedad estrella de la D.O. Bierzo.
Desde que nació en 2001, y a lo largo de sus añadas, *Bembibre* ocupa un lugar destacado entre los grandes vinos, con reconocimiento internacional y excelentes puntuaciones en diversas publicaciones (Top 10 Wine Spectator, Wine Enthusiast, Guía Peñín, Guía Gourmets, etc).❋



NOTA DE CATA

D.O: Bierzo
Variedad: Mencía
Características: Color granate intenso. Aromas de frutos rojos y negros confitados, recuerdos de ciruela pasa y frutos secos tostados. Boca densa, pulida y cálida. Perfecto para maridar con carnes rojas, asados y guisos a fuego lento.

¿Y CÓMO ES ÉL?

Expresivo y cálido

BODEGAS DOMINIO DE TARES
Los Barredos, 4 · 24318 San Román de Bembibre (León)
Tel.: 987 514 550 · www.dominiodetares.com



Rozzulo Rosado

Bodegas Aragonesas posee 3.700 hectáreas de viñedo, salpicando con su sinfonía de color el paisaje del Campo de Borja, en la provincia de Zaragoza. Cultivan garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, mazuela, chardonnay, macabeo y moscatel de Alejandría. Entre los vinos que elabora esta bodega se encuentra este rosado semidulce, un vino de aguja ideal para estas fiestas y que marcará tendencia de cara a 2019. Para elaborarlo, la uva despalillada entra en depósito de acero inoxidable donde se lleva a cabo una maceración prefermentativa, entre 8 y 10ºC, a lo largo de 12 horas. El objetivo es obtener una pequeña extracción de color y aromas varietales. Una vez obtenido el mosto se realiza un desfangado rápido por flotación que permite obtener un mosto limpio y cristalino de forma inmediata. Comienza a fermentar en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y controlando la temperatura de fermentación entre 14 y 16ºC. La mezcla de las dos variedades –garnacha y merlot– se produce después de terminar la fermentación alcohólica. Se realiza un embotellado mensual para garantizar su frescura y juventud.❋

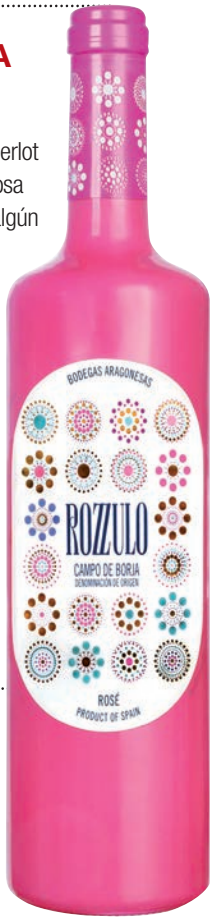


¿Y CÓMO ES ÉL?

Fresco, joven y goloso

NOTA DE CATA

D.O: Campo de Borja
Variedad: Garnacha y merlot
Características: Color rosa fresa muy brillante con algún tono violáceo y azulado de juventud. Limpio y brillante. Aromas de buena intensidad de frutas rojas de extraordinaria calidad y frescura. Entrada en boca muy agradable, muy vivo, fresco, joven con un paso de boca muy voluminoso y goloso, dejando un final de boca muy largo.



BODEGAS ARAGONESAS
Ctra. de Magallón a Almunia, s/n
50529 Fuendejalón (Zaragoza)
Tel.: 976 862 153
www.bodegasaragonesas.com





Valquejigoso V2 2009

Valquejigoso es una bodega situada en el municipio de Villamanta, al suroeste de la Comunidad de Madrid, lindando con Toledo y la Sierra de Gredos donde las encinas, robles y alcornoques conviven en armonía con un viñedo muy especial.
Fue adquirida por la familia Colomo en febrero del 1986 al Conde de Caralt y a partir de 1992, año en el que se fragua el proyecto vitivinícola, la finca pasa de ser un importante coto de caza para la aristocracia europea, a bodega. Hoy en día cuenta con 83 parcelas diferenciadas de viñedo propio (50 hectáreas) a más de 600 metros de altitud y con una gran diversidad de suelos lo que hace que sus vinos sean muy personales, minerales y complejos.
Allí elaboran el vino más emblemático de la bodega, *Valquejigoso V2 2009*. Es el resultado del *coupage* de los vinos procedentes de 32 microparcelas con suelos de arenas graníticas, cuya capa de arcilla está muy próxima a la superficie. En concreto, las parcelas de esta añada se criaron por separado durante 28 meses en barrica nueva de roble francés y, tras definir las proporciones definitivas de la mezcla, se realizó el embotellado.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Cabernet sauvignon, petit verdot, tempranillo, cabernet franc y negral
Características: Es un vino intenso y mineral, con notas de moras, pimienta, ahumados y roble tostado. En la boca es puro y profundo, con recuerdos a cerezas, ciruelas y grosella negra, con ciertos toques especiados, muy buena acidez y final elegante y largo. Un gran vino con mucha vida por delante.

¿Y CÓMO ES ÉL?

Intenso, mineral y elegante

VALQUEJIGOSO
Ctra. Villamanta-Méntrida, s/n
28610 Villamanta (Madrid)
Tel.: 918 136 841
www.valquejigoso.com

Reymos Selección Centenario Dulce

Fundada en el año 1918, Bodegas Reymos del Grupo Anecoop Bodegas, es la primera cooperativa vitivinícola constituida en tierras valencianas y una de las más antiguas de España. Está situada en la localidad valenciana de Cheste, un término con una altitud media de 218 metros sobre el nivel del mar cuyo microclima, condiciones del suelo y proximidad al mar lo hacen idóneo para el cultivo y desarrollo de la variedad moscatel. Con ella se elabora *Reymos Selección Centenario Dulce*, un espumoso de moscatel D.O. Valencia que aporta exquisitez a la mesa. Un espumoso que nace de una cuidada elaboración con las mejores uvas de moscatel, cuyo inconfundible sabor y aroma, envueltos en su suave espuma, aportan elegancia a aperitivos y postres. *Reymos Selección Centenario Dulce* es el aliado perfecto tanto en el día a día como en celebraciones especiales. Un producto de alta gama para consumidores exigentes, capaces de distinguir y apreciar los matices. ❋

¿Y CÓMO ES ÉL?

Equilibrado y envolvente



NOTA DE CATA

D.O: Valencia
Variedad: Moscatel
Características: Color amarillo verdoso con reflejos céreos y perleo fino y persistente. Elegantes y sutiles aromas a fruta fresca, con matices de flores blancas. En boca es redondo, aterciopelado y equilibrado, con espuma suave y envolvente. Persistencia larga, fresca y equilibrada.

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





Los Escribanos

Fundada en 1945, Bodega La Viña del Grupo Anecoop Bodegas, es puntera en el mundo del vino, siendo una de las principales bodegas de la D.O.P. Valencia. Situada en el municipio valenciano de La Font de la Figuera, su privilegiada situación en el límite de las provincias de Valencia, Alicante y Albacete, entre el Mediterráneo y la Meseta, proporciona personalidad a sus vinos, ya que tiene sol, brisa marina, clima seco, fríos inviernos y altitud. Entre esos vinos hoy nos sugieren *Los Escribanos.* Este vino refleja el alma de las cepas viejas (de hasta 60 años de antigüedad) de dos de las variedades autóctonas que más reflejan el carácter de la zona en la que nace (monasrell y garnacha tintorera), ubicadas en parcelas recuperadas por la bodega y escogidas por sus excepcionales condiciones naturales. Estas variedades aportan al vino todos lo matices y características del terruño y que, gracias a la sabiduría de generaciones de viticultores, dotan a *Los Escribanos* de una personalidad que acredita su origen.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
Variedad: 85% monastrell y 15% garnacha tintorera
Características: Color rojo cereza intenso. Aromas a frutas rojas maduras, monte bajo, notas minarales y balsámicas propias de suelos calcáreos. En copa agitada aparecen notas afrutadas y la complejidad propia que aportan las cepas viejas cultivadas en suelos pobres y en condiciones extremas. En boca es estructurado, envolvente, maduro, de paso largo y golosos. Final largo, fresco y amable.

¿Y CÓMO ES ÉL?

Estructurado, envolvente y maduro

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



Unsi Terrazas Tinto



Recuperar el pasado para escribir el futuro. Eso es lo que piensan en Unsi, así que hace unos años decidieron recuperar los viñedos de garnacha abandonados por su dificultad de acceso en la baja montaña de Navarra. El objetivo: reivindicar una variedad de la zona para elaborar unos vinos únicos. Y es que en estos parajes, donde la vegetación de matorral (tomillo, romero, lavanda, enebro y carrasco) rodea a los viñedos, es donde la garnacha expresa todo su potencial. El resultado de esa recuperación de la garnacha de baja montaña es este vino que hoy nos sugieren: *Unsi Terrazas Tinto.* Un vino cuyo nombre hace referencia a las uvas que proceden de una cuidada selección de terrazas de la zona, donde la disparidad de niveles, alturas y suelos se mezclan creando una sensación única que no deja indiferente a nadie.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha
Características: Tras pasar seis meses en roble francés, se obtiene este vino de tonalidades violáceas que transmiten vivacidad. Aromas a frutos rojos (frambuesa, fresa...) con notas florales de violeta (caramelo de violeta) y monte bajo: tomillo y romero. En boca resulta potente en sabores y aromas, fresco y de tanino goloso. Vuelven las notas florales dulces y la fruta roja.

¿Y CÓMO ES ÉL?

Potente, fresco y goloso

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

Ermita del Conde albillo mayor



Situada en Coruña del Conde (Burgos), y bañada por el Duero, se encuentra la bodega Ermita del Conde. Un proyecto que nació de la ilusión por salvar la historia de este territorio, a través de la recuperación de viñedos centenarios de tempranillo y evitando la extinción de una de sus variedades de uva más reconocidas: el albillo mayor, la protagonista del vino que hoy nos presentan. Esta bodega cuenta con 20 ha de viñedo. Sus viñas prefiloxéricas datan de principios del siglo XX con registros y documentación de 1900, 1905 y 1910. Sus parajes, compuestos por 68 microparcelas, ubicadas entre 900 y 1012 metros de altitud, cuentan con una gran variedad de suelos, lo que les permite crear vinos muy frescos, sabrosos, apegados a la tierra y con matices muy marcados.

Toda la vendimia se realiza de forma manual. Los pequeños depósitos de acero inoxidable y hormigón les permiten elaborar los pagos por separado y todas las fermentaciones se realizan con levaduras autóctonas.

Ermita del Conde tiene tres grandes vinos que forman la gama Ermita: Pago del Conde, Ermita del Conde tempranillo y Ermita del Conde albillo mayor.❋

¿Y CÓMO ES ÉL?

Fresco, fino y sorprendente



NOTA DE CATA

V.T. Castilla y León
Variedad: albillo mayor
Características: Reposa en barricas de roble francés durante un periodo mínimo de 12 meses. Color amarillo pajizo, con ribete verdoso, buena intensidad frutas de pepita, flores blancas y un fondo especiado y mineral. En boca es fresco y equilibrado con un largo final.

ERMITA DEL CONDE
Camino de Torre, 1 · 09410 Coruña del Conde (Burgos)
Tel.: 627 253 630 · www.ermitadelconde.com

Giral Vinyes Velles



NOTA DE CATA

D.O: Montsant
Variedad: 50% garnacha tinta y 50% cariñena de cepas viejas
Características: Color granate intenso muy acentuado. En nariz presenta notas de fruta madura junto a suaves apuntes terrosos y minerales. El paso en boca es agradable e intenso con un final largo y persistente. Combina perfectamente con carnes rojas, ya sean guisadas o a la brasa. También es ideal para acompañar quesos curados.

¿Y CÓMO ES ÉL?

Untuoso, elegante y complejo

Celler Ronadelles, con su enóloga Eva Prim a la cabeza, es una bodega que ha sabido posicionarse en el mercado, desdramatizar el mundo del vino, llegar a nuevos públicos y todo ello sin renegar de las grandes superficies comerciales. Su filosofía es clara: respetar las tradiciones y el saber hacer de las generaciones pasadas, trabajar por la sostenibilidad del territorio y seguir trabajando el cultivo de las variedades autóctonas de la zona: la garnacha y la cariñena. Precisamente con estas dos variedades al 50% elaboran el vino de autor que hoy nos presentan y del que se elaboran muy pocas botellas por añada.

Un vino de larga crianza que debido a su buen potencial de guarda se recomienda decantarlo para disfrutar de su complejidad. Mantendrá todas sus virtudes durante los próximos 12 años.❋



CELLER RONADELLES
Finca La Plana, s/n
43360 Cornudella de Montsant (Tarragona)
Tel.: 977 821 104
www.ronadelles.com

Abadal 5 Merlot

Abadal nace con la ilusión de poner en valor el potencial vinícola del Bages –comarca de larga tradición vinícola enmarcada en la provincia de Barcelona– y de transmitir su esencia y su personalidad. De espíritu innovador y vinculados al mundo del vino desde hace más de 9 siglos, elaboran unos vinos expresivos y auténticos, con la voluntad de trasladar las sensaciones que se desprenden del paisaje boscoso que les rodea. El proyecto se desarrolla en Santa María d' Horta d'Avinyó, en torno a la masía familiar.

Con el objetivo de transmitir estos valores y el alma y la autenticidad de sus vinos, ofrecen experiencias enoturísticas como la Visita guiada a la bodega con visita a la Masía Roqueta del siglo XII, la Visita Gourmet, la Ruta de las Barracas de Viña o el *Abadal Christmas Market & Wine Experience,* el evento anual gastronómico y navideño de la bodega.

Para seducir y cautivar esta Navidad, nos proponen su vino Abadal 5 Merlot. La complejidad de cinco tipos de merlot procedentes de cinco parcelas diferentes para elaborar un único vino, con las características particulares de cada uno de estos viñedos. ❋

NOTA DE CATA

D.O: Pla de Bages
Variedad: Merlot
Características: Color picota. En nariz, balsámicos, especias y cacao. En boca, grosellas y cerezas fundidas en una sublime complejidad del terreno. Doce meses de barrica redondean el vino. Perfecto para maridar con costillas de cordero, fricandó de ternera o tarta sacher.



¿Y CÓMO ES ÉL?

Tiene cuerpo, alma y persistencia

ABADAL Santa Maria d' Horta d' Avinyó (Barcelona) · Tel.: 93 874 35 11
Información y reservas de Enoturismo: 666 732 969 · visita@abadal.net · www.abadal.net

Bodegas Marqués del Puerto

Desde esta bodega riojana definen así su filosofía: "Marqués del Puerto es una joven generación de productores de vino dedicados a crear vinos personales. Estamos comprometidos con el sabor puro y poderoso del terruño de La Rioja, e inspirados por las ideas visionarias de nuestros padres fundadores. Nos mantenemos fieles a su espíritu pionero, buscando nuevas e innovadoras maneras de expresar lo mejor de nuestro querido terruño".

El *Crianza*, *Blanco* y *Rosado* son frutos de la naturaleza: Sabores afrutados y livianos al paladar, estos vinos clásicos son el directo reflejo del terruño La Rioja. Son elaboraciones instintivas y respetuosas, fieles a los aromas intensos y la frescura en boca de la región.

El *Reserva* y *Gran Reserva* son balanceados al envejecer. El balance es alcanzado con el tiempo, por lo que en Marqués del Puerto envejecen durante largos períodos sus vinos Reserva y Gran Reserva. Desde la viña hasta la bodega, tienen gran cuidado con las uvas seleccionadas para este rango, para asegurar que tengan el carácter requerido y maduren positivamente tanto en barrica como en botella. En las condiciones óptimas de envejecimiento en bodegas subterráneas, los vinos se asientan y oxigenan. Los taninos locales se suavizan y lo mejor del terruño sale a relucir.❋



BODEGAS MARQUÉS DEL PUERTO
Ctra. Logroño s/n · Apdo. Correos nº 9
26360 Fuenmayor (La Rioja)
Tel.: 941 450 001
www.marquesdelpuerto.com

Finca Sobreño Ildefonso 2014

Este año se cumplen dos décadas desde que la familia San Ildefonso cultiva con mimo 80 ha de viñedo en propiedad en la D.O. Toro, un tiempo en el que sus vinos han conseguido el reconocimiento en medio mundo.
Una de las claves está en el esmero y cuidado que aplica en el campo. La materia prima lo merece: más de la mitad del viñedo tiene una edad superior a 35 años y del total de su producción, el 25% está certificada en ecológico. Con esos ingredientes y la experiencia y conocimientos de Sobreño, se entiende mejor por qué elaboran vinos de primera categoría.
La variedad utilizada, como no podía ser de otra manera, es la tinta de Toro, protagonista del vino que hoy nos sugieren, Finca Sobreño Ildefonso 2014, un vino reconocido de forma unánime por la crítica. Solo por poner unos ejemplos significativos, el reciente premio como mejor Vino de Toro por el concurso *Mundus Vini*, en Alemania, se ha sumado a los 92 puntos otorgados por el estadounidense James Suckling y otros 92 puntos por la *Guía Gourmets 2019*.❋



¿Y CÓMO ES ÉL?

Potente, sabroso y complejo





NOTA DE CATA

D.O.: Toro
Variedad: Tinta de Toro
Características: Color cereza intenso. Aromas a fruta madura, notas minerales, especias dulces, chocolates y tostados (torrefactos) muy intensos. En boca es potente, sabroso, complejo y redondo, con taninos maduros.

BODEGAS SOBREÑO
Carretera N-122 Km. 423
49800 Toro (Zamora)
Tel.: 980 693 417
www.sobreno.com

Clos Cor Ví Riesling y Cimera



Riesling: Cuando Luis Corbí decidió apostar por la variedad riesling en la zona de Terres dels Alforins, pocos eran los que creían en ello, años más tarde ya no queda nadie que dude de esta variedad en la zona. Los cuatro primeros meses el vino reposa sobre lías finas en depósitos de acero para pasar posteriormente a barricas de 225 litros, expresamente seleccionadas para dicha variedad, donde pasa otros 4 meses más. Un vino único, galardonado añada tras añada obteniendo entre otros los premios de la Asociación Valenciana de Sumilleres y el del club de enófilos de Valencia como mejor vino Blanco de la Comunidad Valenciana o su primer éxito internacional al ser premiado con una Global Masters Bronze Medal.

Cimera: Es un vino blanco de crianza a base de riesling y viognier de producción en la finca propia de la bodega el Ramblar, situada en un recodo del Rio Canyoles en Terres dels Alforins con tierras arcillosas y calcáreas y suelos limosos fruto de la erosión por las lluvias procedentes de los montes vecinos. Un *coupage* único en el mundo entre dos varietales centro- europeas plantadas, cuidadas, mimadas, como en un jardín mediterráneo con gran esfuerzo y amor por la tierra y el vino, solo abordable desde la pasión y la convicción de los hombres y mujeres de Clos Cor Ví. Una viticultura ecológica, exquisita, en secano radical con una crianza en roble francés durante nueve meses que hacen de este vino una verdadera proeza que tumba muchos tópicos. Rompe también en este aspecto con convencionalismos que deben ser superados al probar este vino.❋

¿Y CÓMO SON?

Singulares, innovadores y excelentes

CLOS COR VÍ Calle Ruzafa, 48 · 46006 València · Tel.: 963 73 35 52 · www.closcorvi.com


BODEGAS
ALTOS
de Torona
Burbujas
de Altura
Viñedo de 93 Hectáreas
-Monte Galelo. Tomiño-
Elaborado y embotellado
en Bodegas Altos de Torona.
ALTOS
de Torona
BRUT
·ALBARIÑO·
galicia
calidade
www.altosdetorona.com
Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DELICATESSEN gourmet

Deliciosos quesos, jamones ibéricos, exclusivos productos del mar, conservas especiales, sabrosas carnes, verduras con pedigrí, aceites exóticos, vinos dulces o postres para darse un capricho... En el mercado hay una larga lista de productos de calidad *premium* que hacen las delicias de todos los comensales que se sientan en la mesa en Navidad.



Aceite en esencia

En nariz, Pago de Espejo presenta un frutado intenso de oliva verde, con notas muy elevadas de hierba fresca, hoja de olivo, almendra verde y recuerdos de tomatera. En boca, tiene una gran aparición la frescura de la hierba y de frutos verdes.

Magia japonesa

Platinvm Sakura es un vino chardonnay exótico que penetra en boca como una brisa primaveral y nos transporta a un paseo lleno de cerezos en flor, con un sabor original, una experiencia visual y sensorial memorable.

Calidad *premium*

Aperitivos elaborados o entrantes sofisticados se unen durante las fiestas navideñas con todo tipo de productos para cocinar aquellas recetas reservadas para días especiales. Las mejores carnes y pescados, las hortalizas y verduras de temporada con más sabor, las especias más exquisitas, los dulces que hacen la boca agua...

Todo para que conseguir un plato redondo que nos transporte con sus aromas y sabores a aquellos momentos en los que solo está permitido disfrutar.

A continuación, algunas ideas en forma de *shopping* navideño con productos para preparar los menús de fiesta, para brindar o para regalar.



Luz y glamour

Compartir con familiares y amigos las especialidades Ferrero se ha convertido en un símbolo de la Navidad. Sus productos, además, pueden participar en la decoración de nuestro hogar en sus distintos formatos.





Momento Lindor

Lindt, la compañía suiza de chocolate *premium*, presenta las novedades de Lindor. Su colección más emblemática, con una forma muy especial de saborearlo, creando la experiencia de Blissfulness con sus tres latas de regalo.



Rioja en Navidad

Bodegas y Viñedos Pujanza presenta su propuesta de vinos ideales para esta Navidad, todos por encima de los 90 puntos Parker. Entre ellos, destaca el Pujanza Finca Valdepoleo con una crianza de 14 meses en roble francés.

Desde el aperitivo hasta el brindis

Las aceitunas no solo son el aperitivo perfecto, también son un ingredientes indispensable en muchas recetas y el compañero perfecto de cualquier combinado. Así es como no la presenta el Grupo Cazorla en sus variedades.





Vintage 2008

Con la añada 2008 Dom Pérignon reinventa el arquetipo de champagne. A la acidez, concisión y pureza aromática de la cosecha 2008, añade profundidad, densidad y complejidad.

Bombones serie Art

Nuevas colecciones para disfrutar en familia, disponibles en cajas de 6 o 12 bombones afrutados, de licor o aromáticos, o y también en un *pack* de 25 bombones surtidos.



Caviar Sturia Oscietra

Torres Import nos ofrece este excepcional. Concentra sabores marinos y notas de frutos secos, envueltos en gran sensualidad. Sus granos firmes con reflejos dorados invaden el paladar liberando progresivamente su delicado aroma.





Caviar Nacarii

Caviar Nacarii es una empresa artesanal y sostenible dedicada a la acuicultura en las traslucidas aguas del río Garona (Valle de Arán). Heredera de las tradiciones de los maestros iraníes solo produce caviar fresco de esturiones siberianos. Un caviar muy apreciado que le ha reportado numerosos reconocimientos internacionales y que le ha abierto puertas en países como Rusia, Francia, Reino Unido o Japón.



Burbujas rosadas

CVNE ha incorporado a su familia la bodega del Alt Penedès Roger Goulart. Coral Rosé es un cava rosado fresco y elegante que sorprende por sus burbujas finas y sus notas de fruta fresca roja con fondo dulce.

Calidad Royal Warrant

La casa real británica se rodea de los artículos más exclusivos y aquellos productos por los que siente predilección gozan de una especial calidad. Harveys se ha convertido en la única marca española que aparece en la lista.



Lote *premium*

La Boella nos ofrece diversos lotes para Navidad, como este compuesto por botella de aceite de oliva extra virgen *premium* de 0,5 l., botella de vinagre agridulce de Garnacha 0,25 l. y sal rosa del Himalaya de 100 gr.



Máxima expresión

Nacido de la afrutada y aromática oliva arbequina, Magnum Bargalló es el resultado de una cuidada selección de las mejores aceitunas, prensadas en frío y convertidas en aceite con matices únicos.



Miel de naranjo

Miel Muria presenta un nuevo estuche, más alegre y desenfadado, para su colección artMuria Luxury Innova. Son cuatro variedades de miel de naranjo con diferentes sabores: azafrán, trufa blanca y trufa negra.





Habitas *baby* LC

Recolectadas a mano, siempre en su punto exacto de ternura y tamaño, para conseguir la textura más suave y delicada. En La Catedral de Navarra eligen una a una las más tiernas y finas, conservándolas en un aceite de oliva suave que no quite protagonismo a su sabor.





La trufa de Soria

Así es lo más nuevo de Mykés Gourmet: intensos aromas de trufa negra y blanca completan la unión de queso de leche de oveja en aceite de oliva virgen extra. Pequeña empresa de Soria, paraíso de la trufa y de las setas.

Combinados perfectos

El Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla propone dos mezclas repletas de intensidad y baja graduación, perfectas para añadir un toque distinto y refrescante a tus citas navideñas. Rebujito & Mint y el Cream & Tea.



Palacio de los Olivos

Aove de Palacio de los Olivos es un aceite de producción familiar con numerosas propiedades: es saludable, con alto contenido en polifenoles (antioxidantes), tiene buen sabor, combina con cualquier menú y es internacionalmente reconocido.

El arte de celebrar

Moët & Chandon desvela su esperada edición de Navidad: una elegante y simbólica botella que da tributo al arte de vivir *à la française* con un homenaje al patrimonio y la grandeza de los últimos siglos del champagne.





Galón de espárrago de Navarra LC

Espárragos de Navarra blancos, sin fibras y calibre extra grueso, con el característico suave punto amargo de la Denominación. En la Catedral de Navarra los elaboran de forma tradicional, escaldándolos antes de pelar, para que la piel proteja sus propiedades y aromas. Un producto de extraordinario sabor y calidad.



Joya en miniatura que se prepara solo en 60 segundos y está compuesta por una fina y crujiente lámina de patata deshidratada que envuelve una yema de huevo. Cuenta con cuatro variedades y es de Senén González.



Colección Tempranillo

Tempranillo Blanco 2017, Tempranillo Tinto 2016 y Tempranillo Rosado 2017 forman la edición limitada de vinos Tempranillos para distintos maridajes creada por la bodega Rioja Vega en honor a esta noble uva.



Grupo El Gaitero

Delicatessens con las que sorprender

Su historia comienza en el corazón de Asturias hace más de un siglo y hoy es uno de los principales productores de sidra del mundo.



El Gaitero ofrece turrón y otros clásicos dulces imprescindibles que borda a la perfección, como el pan de Cádiz, la torta imperial, los polvorones selectos o las glorias de yema.

Pomarina Natural y Pomarina Natural Espumosa son Sidras Institucionales de la DOP Sidra de Asturias. **Pomarina Natural** es más avanzada técnicamente que la sidra tradicional, permite su consumo y máxima expresión sin escanciar, y puede decirse que equivale a un vino blanco tranquilo, pero, evidentemente, hecho con manzana. Su color es amarillo dorado, transparente, cristalino y brillante, con finas burbujas que se difuminan al ser servida en la copa. En nariz es potente, muestra su juventud y aromas a fruta donde predominan las manzanas y los cítricos. Sus burbujas delicadas le dan frescura. Marida a la perfección con carnes suaves, embutidos, pastas, pescados, mariscos, verduras, quesos y sushi. Por su parte, **Pomarina Natural Espumosa** es una sidra moderna y sofisticada, y cuenta con un carbónico natural –de ahí que no se denomine simplemente espumosa– debido a la segunda fermentación en granvas. Esta sidra extra brut de color amarillo dorado con tonalidades pajizas y sutil burbuja muestra aromas primarios y en paladar tiene matices frutales. Es ideal para acompañar entremeses, ahumados, embutidos, foie, pescados a la plancha, mariscos y quesos suaves.

1898, sidra de hielo

Su nombre nos traslada al corazón de El Gaitero, a su emblemática bodega, que se terminó de construir precisamente en 1898. Las manzanas con las que se elabora se recolectan de sus pomaradas en óptimo estado de madurez y se congelan. Una vez congeladas, se prensan para obtener un mosto muy rico en azúcares. Este mosto fermenta con levaduras seleccionadas de la bodega del grupo y madura durante tres meses en barricas. Finalmente se filtra y se embotella. El resultado es una sidra que sorprende desde el primer vistazo con su color amarillo dorado, sus brillantes reflejos y su lágrima gruesa y persistente. Cuenta con una intensa dulzura pero a la vez tiene un punto de acidez que limpia y deja la boca prepara para otro trago, un rasgo característico de esta sidra que la diferencia de otras sidras de hielo.



Turrones y dulces navideños

La amplia y selecta línea El Gaitero está elaborada de forma artesanal y pensada para satisfacer los paladares más exigentes. El turrón duro El Gaitero está cubierto con obleas y mezcla almendras tostadas con azúcar caramelizada; el blando es más tierno y suave, pero igualmente sabroso; el de yema tostada tiene un sabor único; el de frutas intercala masa de mazapán almendrada con fruta confitada, y el de nieve se prepara con zumo y ralladura de limón. Y es que no hay Navidad que se precie sin sidra, sin turrones ni, por supuesto, sin Grupo El Gaitero.*

La sidra Pomarina Natural Espumosa es el ingrediente ideal para preparar cócteles con los que sorprender a los invitados esta Navidad.

Más información: www.sidraelgateiro.com

El turrón

el postre navideño con capacidad de resurrección

El dulce turrón viene de muy lejos. Aunque la Real Academia, en su Diccionario, lo defina como “cosa dulce y de agradable regalo”, tiene otras acepciones populares.



No llegar a comerse el turrón significa un despido inmediato, pero tener un buen turrón ha sido hasta hace poco sinónimo de lo que ahora llamamos enchufe. Dicho de otra manera, entrar en el mundo del turrón es dar un salto por oscuros territorios lingüísticos y geográficos.

Uno de ellos es la fuente de la palabra y su leyenda, dado que en muchos países se come turrón por Navidad. Unos dicen que nació en la ciudad de Cremona, ofreciéndose en forma de torrecitas en la boda de Blanca Visconti con Francesco Sforza. Era el año 1441. Pero en Italia muchos autores dicen que *torroni* viene del español *turrón* y esta palabra del catalán *terró*, escrita por primera vez en el siglo XV. Con toda seguridad el origen del dulce procede de la pastelería árabe y de alguna forma de almendrados judíos, próximos al *nougat*, es decir, sabias combinaciones de avellanas, almendras y miel. De ahí nacen los guirlaches y los crocantes.

Salto a la fama

No obstante el salto a la fama del turrón se produce sobre el año 1847 en la ciudad de Xixona (Alicante). Por lo tanto, al margen de que se elaborara en otras poblaciones, por ejemplo la leridana Agramunt, fueron las gentes de Xixona las que dieron a conocer el turrón como dulce navideño. Su difusión a través del país, dicen los turroneros, se vio potenciada por las vías de penetración de los vendedores levantinos de calzado, los mismos que nos enseñaron a comernos las doce uvas en Nochevieja. Había que sacar partido al viaje.

Siendo curioso el origen, más lo es que hayamos hecho de algo tan bueno un bocado que dure tres días. Pocas cosas pasan tan de moda como el turrón, indispensable cuando se ilumina el árbol y horrible recuerdo que nos acecha en el supermercado a partir del día 6 de enero, muestra de lo mucho que hemos comido y del paso rapidísimo de las alegrías festivas. La vista de una caja de turrón puede llevarnos directamente al psiquiatra.



Turrones El Gaitero

Un tema que da que pensar es cómo un postre tan estacional y de raíces tan clásicas ha alcanzado un nivel de creación imaginativa que va del exquisito al desbordante

Alto nivel de creación

Otro tema que da que pensar es cómo un postre tan estacional y de raíces tan clásicas ha alcanzado un nivel de creación imaginativa que va del exquisito al desbordante. Al mismo tiempo que se mantienen los de toda la vida: mazapán, guirlache, Alicante y Xixona, la inventiva de los reposteros nos tienta con una amplitud de sabores que crece cada año. Es difícil señalar qué gustos marcará la moda, porque muchos turrones que se crearon como sabores efímeros de Nochebuena, ya son ahora mordiscos que no faltan. Por ejemplo, los de trufa blanca o negra, los de coco y frutas en todas sus versiones. Pero también se han creado para quedarse muchos que aúnan toques de alcohol, impensables hace unos años más allá del brandy, whisky y chocolate. El de gintonic o el de mojito ya son tan navideños como un niño Jesús.

También existe el horror en forma de turrón, clara muestra de que, en el pesebre, junto al ángel anunciador, combina sus miserias el Satanás de cuernos rojos. Así se llegan a vender turrones tan contra natura como uno de chorizo. De acuerdo que el chorizo, rey de la paella desde Francia a Suecia, es un ingrediente triunfante, pero situarlo en un turrón dulce no acaba de cuadrar con mi paladar. Tampoco pasa por él uno de queso, vino y, evidentemente, chorizo. Es el bocata trasmutado a dulce regalo navideño. Es una blasfemia como el de alga nori y jalapeño.

Raro mundo éste del turrón por el que sentimos devoción tres días al año, para olvidarnos después de tanta exquisitez. Algo tan complejo como entender este refrán que ni el mismo Néstor Luján me supo interpretar: Hombre refranero, maricón o turronero.*



El nuevo modelo de envasado garantiza el sabor como recién cortado hasta tres meses

Señorío de Montanera

Jamón como recién cortado

Señorío de Montanera ha conseguido evolucionar el tradicional método de envasado del jamón de bellota 100% ibérico loncheado a cuchillo, con la implementación de un novedoso formato que garantiza la máxima calidad y su sabor como recién cortado.

Consciente de las necesidades profesionales en restauración y de un mercado gourmet en constante evolución, Señorío de Montanera ha sido la empresa pionera en desarrollar un modelo de envasado en atmósfera protectora para sus productos ibéricos de bellota loncheados, con el fin de garantizar todo su sabor como recién cortado hasta tres meses. Se trata de un concepto contemporáneo, que fusiona la innovación tecnológica con el sentido de tradición y el respeto por los valores artesanales, que tanto caracterizan a la marca.

Mediante la atención meticulosa que se presta a cada parte del proceso y la actualizada tecnología aplicada en la concepción del envasado (barrido de gases de volumen controlado y barquetas termofilmadas exentas de Bisfenol A), se consigue salvaguardar intactos todos los pujantes matices olfato-gustativos de cada una de las lonchas; evitando a su vez desvirtuar su textura, frescura, grasa intramuscular y el color rojo intenso tan representativo del jamón de bellota 100% ibérico Señorío de Montanera.

De este modo, y debido a la especial composición agregada en el interior de las bandejas, se impide el proceso oxidativo, caracterizado por la alteración de la apariencia, y se prolonga su vida útil en perfecto estado de textura y sabor; libre en todo momento y circunstancia de olores o sabores a materiales sintéticos (plásticos o resinas). Además, a diferencia del sistema de envasado al vacío tradicional, no se precisa recurrir a plásticos *interlevel* para separar su contenido, ni someter el producto a procedimientos térmicos para facilitar la separación de sus lonchas; como la habitual costumbre de sumergir el recipiente en agua caliente antes de su apertura.

El nuevo formato de envasado en atmósfera protectora para los productos ibéricos loncheados Señorío de Montanera supone una auténtica innovación para la restauración y la hostelería, gracias a las múltiples ventajas que ofrece a la hora de controlar, manipular y conservar el producto. Pero también para el consumidor final, quien podrá degustar en casa el sabor a ibérico puro recién cortado hasta tres meses.

Se comercializan en varios formatos dependiendo del producto y las necesidades de cada grupo de consumo: Jamón de bellota 100% Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura (90 g.), Paleta de Bellota 100% Ibérica D.O. Dehesa de Extremadura (90 g.), Lomo Doblado de Bellota 100% Ibérico (100 g.), Lomito de Bellota 100% Ibérico (100 g.); y el resto de gama de embutidos ibéricos de bellota como el lomo, el morcón, el chorizo o salchichón.❋

Más información: www.senorio.es



Diseño práctico

La nueva generación de loncheados ibéricos de bellota Señorío de Montanera destaca por el cuidado de su diseño y la modernidad de su *packaging*, que incluye una tapa rígida protectora reutilizable para mantener las condiciones de salubridad y salvaguardar las cualidades organolépticas del producto una vez abierto.

De las costas de Normandía, nacen las ostras de La Belle Huitre, conocidas por su exquisito sabor único. Su perfección y redondez en boca provocan una evasión a pleno atlántico.



La Belle Huitre

Elegancia y calidad

Les invitamos a adentrarse en la *Maison* La Belle Huitre, ostricultores con más de dos décadas de experiencia, que seleccionan las ostras una a una respetando el proceso de cultivo "pleine mer". La Belle Huitre ha conquistado desde hace mucho tiempo el paladar de los gourmets más exigentes haciendo así que en cada ocasión esté presente su inconfundible gusto y calidad.

Las ostras de La Belle Huitre nos ofrecen una amplia variedad de sabores.

Han sido premiadas con medalla de bronce en 2013, medalla de plata en 2015, 2016 y 2018, y con medalla de oro en 2014.

El equipo de La Belle Huitre ofrece sus servicios para hostelería, catering, degustaciones a domicilio y ventas privadas. ❋

Más información: www.labellehuitre.com



La Belle Huitre quiere estar presente en los momentos más importantes, por eso, los ambientan de la forma más especial y personalizada





Diferentes variedades, diferentes sabores

- **'Speciale' Gold Beach:** Se caracteriza por su gran sabor a mar y yodo. Ideal para los verdaderos amantes de las ostras.
- **'Speciale' La Belle du Nordet:** Destaca por su perfección y equilibrio en boca, entre la dulzura de su carne y su gran sabor marino del Atlántico.
- **Ostra Belon:** Se caracteriza por su enorme gama de colores beige y marrón y su aspecto carnoso. Una vez en boca libera una diversidad de sabores marinos y un suave aroma de avellana que inundan el paladar.

Lechal, cordero y cabrito

Trío de ases para destacar en sostenibilidad

El sector productor, agrupado en su Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino se adapta a las demandas de los consumidores apostando por la sostenibilidad y por nuevos cortes y presentaciones.





Filete de pierna



Pincho moruno



Churrasco

Los profesionales de la gastronomía que apuestan por su futuro se han subido al carro de la sostenibilidad. Una filosofía de trabajo que marca cada una de las áreas del negocio. La restauración, la hostelería y el catering que apuestan por ser sostenibles llevan esa apuesta a sus productos. De este modo, a la hora de elaborar una oferta gastronómica con carnes de calidad, criterios como la elaboración respetando el medio ambiente, la procedencia de explotaciones próximas o el bienestar animal son primordiales. Estos requisitos de nuevo cuño no han reemplazado los anteriores *drivers* de consumo –la excelencia gastronómica y los beneficios saludables– sino que los han enriquecido. Todas estas demandas por parte de los consumidores han consolidado a las carnes de lechal, cordero y cabrito como unos aliados de excepción del ámbito HORECA. Tienen todo lo necesario para satisfacer a los clientes más exigentes.

Nuevos cortes y presentaciones

Para adaptarse a las nuevas demandas de consumo, se ha llevado a cabo un proceso de actualización de los despieces, ampliando la gama de presentaciones disponible para abarcar desde las más tradicionales hasta los nuevos cortes, adaptados a las necesidades de las cocinas de hoy que, tanto en el ámbito doméstico como el profesional, demandan piezas con tiempos de cocinado más reducidos. A través de proveedores y en el punto de venta se puede encontrar, por ejemplo, lechal, cordero y cabrito en hamburguesas. Una alternativa llena de aroma y sabor para completar la gama de este tipo de propuestas. El *turnedó*, una pieza que se obtiene de la pierna del animal, se cocina con la misma sencillez que cualquier otro filete de la carnicería. Otro de los nuevos cortes de ovino y caprino recibe el nombre de *churrasquitos*. Se sacan de una pieza mayor, la falda, y son ideales para fritura. También están las chuletillas, idóneas para planchear y tener listas en unos minutos. Estas innovadoras formas de disfrutar de nuestras carnes más tradicionales tienen en común el proceder de las mejores cabañas y estar criadas aquí. ❋

Más información:
www.canalcordero.com

Garantía de calidad

La Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC) cuenta con el apoyo de la Unión Europea para poner en marcha una campaña de información para trasladar, tanto a los profesionales de la hostelería como a los consumidores, las nuevas posibilidades en la cocina de estas carnes. Se trata de un producto alimentario con contrastados beneficios saludables, procede de animales de razas autóctonas adaptadas al territorio, respeta el medio ambiente y ofrece los máximos niveles de seguridad alimentaria.





La elaboración de los jamones y embutidos ibéricos Sierra de Barbellido es un proceso artesanal y tradicional

Sierra de Barbellido

La razón de ser de esta empresa extremeña es poder llevar el mayor tesoro de la dehesa de Extremadura directamente a la mesa del consumidor, de este modo, todo el proceso de elaboración del jamón (desde la cría del cerdo ibérico hasta la maduración de la pieza en bodegas naturales) está controlado por los que más saben de ibérico: los propios ganaderos.

El secreto del sabor de los productos Sierra de Barbellido reside en el respeto por la tradición en el perfilado, salazón, aliño de embutidos, secado y maduración; que favorecen la conservación de los aromas y sabores naturales, que tanto recuerdan a los productos ibéricos de las antiguas matanzas caseras.

Unas instalaciones productivas a la última situadas en Extremadura, han permitido incorporar a este oficio tradicional nuevas técnicas renovadas para adecuar los procesos artesanales a los estándares internacionales de calidad más avanzados.

La combinación de estos elementos: materia prima propia y de calidad contrastada, elaboración artesanal e instalaciones renovadas, junto con un lento periodo de maduración natural en bodegas naturales excavadas en roca, que sobrepasa los tres años para los jamones de cebo de campo y llegan a los cuatro años para los de bellota, dan como resultado un producto homogéneo y de calidad garantizada. ❋

SIERRA DE BARBELLIDO
Carretera Zafra 56 - km 39,2
06174 Salvaleón (Badajoz)
Aptdo correos 335
Tel: 924 286 120
www.sierradebarbellido.com



En Queso Los Cameros, la quesería riojana para la que saber de queso, es saber de vida, son expertos en cortezas naturales

Queso Los Cameros

En 1961 el matrimonio Jesús Martínez y Justi González fundan la quesería Lácteos Martínez y actualmente están al frente de la quesería sus cuatro hijos, segunda generación de la familia, que continúan con las recetas tradicionales con las que en su día empezaron los fundadores; esto implica el seguir utilizando materias primas 100% naturales y de calidad, como el cuajo natural, en la elaboración de sus productos. Además, en Queso Los Cameros, afinan sus productos de manera natural, dejando desarrollar mohos propios del queso en la corteza junto con baños de aceite de oliva para conseguir una corteza natural. Las enzimas que aportan los mohos durante el afinado, junto con el aceite de oliva, hacen que los quesos Los Cameros obtengan su sabor característico y su *bouquet* final.

Varios de sus quesos están premiados. Los últimos en llegar han sido los *World Cheese Awards:*

Queso de Cabra Semicurado – D.O.P. Queso Camerano: Medalla de Bronce; Queso de Cabra Curado – D.O.P. Queso Camerano: Medalla de Plata; Queso de Mezcla Curado "Etiqueta Roja" : Medalla de Oro; Queso de Mezcla Semicurado: Medalla de Bronce; Queso de Oveja Curado: Medalla de Plata; Queso de Oveja Añejo: Medalla de Oro; Queso de Cabra Añejo: Medalla de Bronce; Queso de Cabra Semicurado: Medalla de Bronce.❋



LOS CAMEROS Pol. Industrial Fuenteciega · Los Nogales, 55 · 26200 Haro (La Rioja) · Tel.: 941 310 940 · www.loscameros.es



Ochoa Moscatel Vendimia Tardía



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Moscatel de grano menudo
Características: Brillante color amarillo dorado. Potente aroma amielado, notas tostadas y de pasas junto con aromas a rosas y flor de azahar. En boca es sedoso, equilibrado y goloso. Buen equilibrio entre azúcar y acidez. Es un vino de largo final. Temperatura recomendada: 8-10 ºC.

Este vino pertenece a la serie firmada por Javier Ochoa que recoge 6 de los vinos más conocidos de Bodegas Ochoa. En ellos, Javier ha volcado toda su experiencia y el amor que su padre Adriano le inculcó desde pequeño por la tierra, la tradición y la innovación.
Ochoa Moscatel –según afirman desde la propia bodega navarrra– "es un vino donde siempre nos reinventamos y cada añada es diferente. Los años más cálidos destaca su aroma amielado, floral y gran potencial aromático. Sin embargo, en los años más frescos resalta el recuerdo a frutas tropicales, flores blancas y viva acidez".

Ideal para maridar con aperitivos (foie), postres con frutas exóticas y cítricas y quesos fuertes como el Cabrales

La vendimia se realiza de madrugada; una selección de uvas con ligera pasificación llegan a bodega donde serán prensadas sin contacto de oxígeno para guardar el potencial aromático de la variedad. Una forma original de tomarlo es en forma de cóctel, ya que el *barman* Carlos Rodríguez Félix ha creado con él sorprendentes combinaciones: Ochoa&Tonic, Ochoa&Ginger, Ochoa&Seven, Ochoa&Fruit, Mandarina Ochoa y Limón Ochoa, cuyas recetas pueden consultarse en la página web de la bodega.✻

BODEGAS OCHOA
Calle de Miranda de Arga, 35 · 31390 Olite (Navarra)
Tel.: 948 74 00 06 · www.bodegasochoa.com

Dúo y Oriental Collection de Aceites Valderrama

La firma Valderrama nos pone fácil regalar en estas fechas algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.
Para ello dispone de *Valderrama Dúo*, un elegante estuche que contiene dos monovarietales de la marca: Hojiblanca y Arbequina. Las dos botellas que encierra se presentan con unos collarines en los que se muestran las armonías culinarias más adecuadas a cada una de ellas: ensaladas mixtas, pescado azul, carnes, caza, estofados, pavo, tortilla de patata y aliños de tomate con la variedad Hojiblanca y ensaladas de hoja verde, gazpachos, verduras a la parrilla, anchoas, atún rojo, frutas tropicales ligeramente ácidas –como la piña– y platos de arroz con la Arbequina.
Para los que quieran un detalle más exótico, el estuche de miniaturas *Oriental Collection* es el regalo ideal. Seis variedades (lima-kaffir, curry rojo, jengibre-vainilla, hojas de pándano, chile rojo tailandés y wasabi) obtenidas con especias y botánicos asiáticos infusionados naturalmente en aceite de oliva virgen extra, sin químicos ni sabores añadidos.
Y si, simplemente, se quiere optar por uno de los monovarietales de la marca, una elección segura es la botella de Ocal orgánico, una variedad tan suave que resulta perfecta para repostería y mayonesas.✻



Los Aceites Valderrama son protagonistas de diferentes opciones gourmet perfectas para regalar

ACEITES VALDERRAMA Anabel Segura, 10 · 28108 Alcobendas (Madrid) · Tel.: 916 502 919 · www.valderrama.es

Mykés Gourmet



Si se nos hace la boca agua al pensar qué rico está el queso marinado en aceite de oliva, más apetitoso aún es imaginarlo con el sabor del aroma natural de la trufa, que aporta intensidad, delicadeza, y exclusividad a la ecuación, esto es lo que nos propone para estas fiestas *Mykés Gourmet*. Se trata de una pequeña empresa fundada en Soria, paraíso de la trufa y de las setas, liderada por los jóvenes Nieves y Javier. Siguiendo una sólida disciplina de calidad, se especializan en la elaboración artesanal de productos relacionados con la trufa a los que aplican su visión personal. Utilizan género natural de la máxima calidad para producir delicias gourmet a partir de materia prima tradicional, que su imaginación y saber hacer convierten en combinaciones realmente novedosas. Sus más recientes lanzamientos – quesos de leche de oveja en aceite de oliva virgen extra y trufa negra o trufa blanca– están disponibles a la venta en dos formatos: Tarros de 400 gramos para los fans absolutos a quienes *Mykés Gourmet* ya ha convencido; y los de 160 gramos, para animar incluso al consumidor más tímido.

Los productos de Mykés gustarán tanto a comensales tradicionales como a los *foodies*

A la venta en tiendas *delicatessen* y *online* en www.mykesgourmet.com. P.V.P. recomendado: 7,50€ (tarro de 160 gramos).❋

MYKÉS GOURMET, C.B. Pol. Ind. Las Casas, Calle D, Parc. 54, nave 8 · 42005 Soria · Tel.: 619 451 521 · www.mykesgourmet.com

Sal de Garnacha Rodi



La Sal de Garnacha Rodi ha cumplido ya cuatro años. Este innovador producto creado por Blanca y Mari Rodríguez, propietarias del restaurante Rodi, ubicado en la localidad zaragozana de Fuendejalón, se ha convertido en un todo un éxito. La Sal de Garnacha Rodi, producida con las mejores materias primas y garnacha 100%, ya se comercializa en tiendas especializadas de Aragón, País Vasco y Navarra, entre otras comunidades autónomas, y también en la gran distribución para la alimentación gourmet.

Ideal para ensaladas, setas a la plancha, foie fresco, verduras, carpaccios, carnes rojas, tempura de verduras o, por contraste, con unas trufas de chocolate



Esta sal, elaborada con delicados pétalos de sal de manantial y fusionados con la elegancia del vino de garnachas centenarias del Campo de Borja, es un producto con personalidad, intenso aroma y fina textura, que combina a la perfección con la cocina de ayer y de hoy ya que condimenta y potencia el sabor de cualquier comida.❋

BAR RESTAURANTE RODI
Carretera de la Almunia-Magallón, Km 8.3
50529 Fuendejalón (Zaragoza)
Tel.: 976 862 039
www.restauranterodi.com
www.rodigourmet.com

WELBILT







El horno mixto que cubre todas las necesidades:

- ACS+: máxima uniformidad en cargas completas
- Cocciones más rápidas y eficientes
- Interfaz easyTouch®: recetario a un click
- Puerta escamoteable para tu seguridad
- Un nuevo estándar para una limpieza flexible y segura

CONVOTHERM
A Welbilt Brand

El horno de alta velocidad más pequeño con el mayor rendimiento:

- 20 veces más rápido
- Interfaz easyTouch®: recetario a un click
- Resultados perfectos y repetibles
- Plug&Play: equipos monofásicos
- Sin humos. Sin olores

MERRYCHEF
A Welbilt Brand

¡Inscríbete a una
Masterclass Culinaria
con la tecnología de cocción
más avanzada!

iberia@welbilt.com
www.welbilt.es/Masterclass

DESTILADOS

Reyes de la coctelería



Javier de las Muelas_ Xmas Cocktails 2018



Antigua Compañía de las Indias (Barcelona)

Los destilados han ido encontrando un lugar privilegiado en la sobremesa o como aperitivo, convirtiéndose en broche de oro de ágapes y celebraciones. Pero también son consumidos como copa cuando se sale de fiesta. Hoy en día están más de moda que nunca al ser los reyes de la coctelería.

LOS MÁS CONSUMIDOS EN ESPAÑA

Fuente: FEDE

Whisky	Licores	Gin	Ron	Brandy	Anís	Vodka	Tequila
25%	20%	19%	15%	10%	6%	4%	1%



Garra Bar (Barceló Torre de Madrid)





Sherry Cócteles Barceló Montecastillo

Las bebidas espirituosas son las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación de productos de origen agrícola, con al menos un 15% de volumen alcohólico. Por origen agrícola se entiende el que ha sido obtenido por la destilación, previa fermentación, de uno o varios productos agrícolas como uva, cereales, remolacha, frutos secos, patata, caña de azúcar...

Los destilados han llegado a nuestros días en forma de aguardiente, whisky, bourbon, ron, gin, brandy, anís, vodka, licores, pacharán, cremas, tequila, pisco, etc., que bien pueden consumirse solos o como cóctel mezclados con refrescos, zumos de frutas u otras bebidas con contenido alcohólico.

Hostelería, principal canal de ventas

La hostelería sigue siendo el principal canal de ventas del sector. Así, el consumo en hostelería y restauración supuso el 62% del total en 2017, mientras que el 38% restante correspondió al canal de distribución, según datos de FEBE. Dentro del canal hostelero, muestra una buena evolución el consumo diurno, que representa ya el 83%.



Bombay Sapphire created by Escribà

Los hay para todos los gustos: aguardiente, whisky, bourbon, ron, gin, brandy, anís, vodka, licores, pacharán, cremas, tequila, pisco...

El volumen de negocio que representa el sector de bebidas espirituosas, según la Federación Española de Bebidas Espirituosas (FEBE), está valorado en más de 7.585 millones de euros, lo que supone el 0,17% del PIB. Este valor es fruto del esfuerzo de las empresas que componen el sector, que utilizan más de 200.000 toneladas de materias primas para la elaboración de sus productos, fundamentalmente uva, hierbas aromáticas, maíz, cebada o endrinas. España, con 3.800 centros de producción distribuidos por la geografía nacional, del que el 80% son pymes y empresas familiares, es el tercer país europeo con mayor número de Indicaciones Geográficas Protegidas de bebidas espirituosas, con 19, solo por detrás de Francia y Alemania, lo que contribuye a poner en valor el componente social y cultural de este sector tradicional.

A lo largo de 2017 se comercializaron 218 millones de litros de bebidas espirituosas en España, un 2% más que en el año 2016.*

¿QUÉ ES LA DESTILACIÓN?

La destilación es el proceso tradicional de separación física, por aplicación de calor, del alcohol del resto de resto de componentes presentes en todo líquido obtenido por ermentación de un producto vegetal de origen agrícola.



Glass Mar by Ángel Léon (Hotel Urban, Madrid)

¿SABÍAS QUE...?

- **Es posible tomar destilados en forma de postres (tartas de licor o bombones), sorbetes, dulces o helados**
- **El 70% de la población tiene su primer contacto con los espirituosos en el canal de hostelería**
- **En nuestro país existen 300.000 puntos de venta de destilados**
- **España es el tercer país europeo con mayor número de Indicaciones Geográficas Protegidas de bebidas espirituosas**
- **En 2017 se comercializaron en nuestro país 218 millones de litros de bebidas espirituosas**



El latir *de la historia...*

Ron Alegre XO es nuestra forma de perpetuar la pasión por un oficio, por algo que tenemos tan arraigado que necesitamos compartirlo con el mundo.

El ron ha sido nuestra forma de vida desde 1910, año en el que nuestra familia empezó a elabrorar el más famoso ron caribeño en Europa. Desde entonces el destino está escrito.

ronalegre@alegrews.com

SUENA A NAVIDAD

La edición especial de Anís del Mono para esta Navidad elige como imagen icónica una ilustración inspirada en uno de los simios que el pintor Ramón Casas realizó para la marca a finales del siglo XIX. La botella, en formato de un litro, un poco más grande que la habitual, mantiene el sonido de siempre gracias a su cristal adiamantado.





Nuevo licor polivalente

Tras cinco años protagonizando las sobremesas del restaurante Casa de Tapas Cañota de Barcelona, los creadores de Gilimonguer han decidido lanzar este licor que cuenta con la fruta de la pasión como elemento principal. Puede consumirse solo o acompañado; en chupito o copa, con o sin hielo.

PALOMO SPAIN viste de rosa a Larios



Larios lanza su primera edición limitada y numerada para su ginebra más evocadora: Larios Rosé. El diseñador Palomo Spain se ha inspirado en los colores de los atardeceres mediterráneos y en la forma de las buganvillas.

COGNAC GRAFITERO



Hennessy presenta la colaboración con el artista grafitero portugués Alexandre Farto, conocido como Vhils, quien ha diseñado una edición limitada para el cognac Hennessy Very Special.

Desmitificando el whisky

El blended *premium* Roe & Co es una apuesta segura para coctelería, ya que permite crear novedosas mezclas que sorprenden a los paladares más exquisitos gracias a su sabor afrutado y su dulce cremosidad.



Don Armando Reserva

El ron más viejo del Nuevo Mundo

Central Hisúmer, importador exclusivo de toda la gama Ron Bermúdez, presenta Ron Don Armando Reserva. Un ron dominicano símbolo de tradición y prestigio.



Don Armando Reserva es un ron dominicano fruto de una larga y exitosa trayectoria. Su historia comienza en 1927, cuando José Armando Bermúdez, hijo del fundador de la marca, Erasmo Bermúdez, siguió la tradición familiar y convirtió la destilería de su padre *La Sin Rival* en la empresa licorera más prestigiosa de República Dominicana, bajo el nombre de J. Armando Bermúdez & Co. S.A.

Un homenaje al creador de la marca

La selección de rones Don Armando se llama así en honor a su creador. Esta selección de rones añejados en barricas de roble blanco americano, finalizando los últimos años en barricas de roble francés que han contenido vino de Burdeos, es el símbolo de tradición y prestigio que ofrece J. Armando Bermúdez, la destilería más antigua del Nuevo Mundo.



Los rones elaborados en J. Armando Bermúdez siguen un método de añejamiento tradicional

Los rones elaborados en J. Armando Bermúdez siguen un método de añejamiento tradicional en barricas de roble, solamente aquellas barricas que alcancen un nivel óptimo de madurez (mínimo 12 años), son seleccionadas por el *Master Blender* para formar parte de Ron Bermúdez Don Armando.❋

Más información: www.hisumer.com

NOTA DE CATA

Color: Ámbar, destelleante.
Aroma: Jugo de caña, cítricos y *toffee*. Evolución a notas ahumadas y amaderadas.
Sabor: Mieles puras, y roble tostado junto a frutos secos.

Central Hisúmer

Desde su fundación en 1887, y a lo largo de 4 generaciones, la importadora Central Hisúmer viene desarrollando su actividad en el mundo de los espirituosos de manera vertiginosa. Su meta es ofrecer al consumidor una selección de destilados *premium* (de la más alta calidad), provenientes de casi cualquier rincón del mundo. La empresa cuenta con un equipo de expertos asesores, encargados de la captación de nuevos destilados así como de resolver todas las inquietudes que puedan surgir a los clientes.



Botas jerezanas para un gin

Bodegas Tradición, de Jerez, y Salcombe Distilling Co., de South Devon, han unido fuerzas para crear la edición limitada de la ginebra *Finisterre*, envejecida en botas donde previamente ha sido criado el fino de la bodega.

Como caja de herramientas

Belvedere Vodka presenta el Belvedere Destornillador Toolbox, un original *pack* con forma de caja de herramientas con todos los utensilios necesarios para preparar el mítico cóctel Destornillador. El *pack* contiene una botella Belvedere de 70 cl, dos botellas de *mixer premium* de naranja, dos vasos y un práctico destornillador.





GINEBRA en una camisa

Bombay Sapphire® colabora con la firma barcelonesa Brava Fabrics, especializada en el diseño de estampados creativos para ropa y otros soportes, para dar vida a una camisa cuyo estampado refleja la esencia de esta innovadora ginebra, que elaboran infusionando los botánicos al vapor.



La mezcla perfecta de ocho whiskies

Hace más de 35 años la destilería de Port Ellen cerraba convirtiéndose en una destilería "fantasma". El espíritu de su whisky vuelve con la edición limitada Johnnie Walker Blue Label Ghost & Rare Port Ellen. Una mezcla perfecta de ocho whiskies de no menos de 20 años.

FRANGELICO *conquista a los jóvenes*



El reconocido licor de avellanas de origen italiano, vuelve con fuerza para acercarse a un público más joven. Ahora *Frangelico*, además del mítico chupito de después de comer, se convierte en la bebida más refrescante y sorprendente para disfrutar de la tarde con amigos.

Aguardientes Premium Panizo



Los amantes de los buenos orujos tienen en la línea Premium de Aguardientes Monovarietales de Orujos Panizo una trilogía de placer

Elaborados a partir de tres variedades distintas de orujo: verdejo, prieto picudo y sauvignon blanc, cada aguardiente es un fiel reflejo de la variedad de la que procede. Orujos para sibaritas, que la destilería recomienda degustar no demasiado fríos con el objetivo de poder apreciar en toda su plenitud sus aromas. Están elaborados con mimo desde el primer momento, el de la recogida de los hollejos de uva en las bodegas, que se realiza en un



periodo máximo de tres horas para evitar su prematura fermentación. A continuación se llevan a la destilería, donde se guardan en pequeños silos que permiten una fermentación anaeróbica de los orujos y después se destilan en calderas de cobre por arrastre de vapor a baja presión. Este año, la destilería prolongará su campaña de destilación hasta mediados de enero de 2019, el mejor momento para visitarla previa concertación de cita y contemplar *in situ* el proceso de elaboración de su amplia gama de licores. Entrar en la planta de destilación es embriagarse de aroma a orujo y descubrir –al calor de las calderas de cobre que trabajan sin descanso– los entresijos del proceso mediante el cual se extrae a los bagazos de uva toda su esencia.❋

Más información:
www.destileriaspanizo.com



Un anis ideal para tomar esta Navidad, ya sea solo, con hielo, con un chorrito de agua, en todo tipo de cócteles

Marie Brizard 35°

Inmersos como estamos en una época de recuperación y evolución de las tradiciones, el anís se posiciona como una de las bebidas a tener en cuenta. Con el fin de cubrir las demandas del público actual, que opta por sabores más potentes y destilados más complejos, la icónica firma Marie Brizard presenta un nuevo anís de corte clásico, de calidad *premium* y con una graduación superior a la de su Anisette Marie Brizard.

Anís Marie Brizard 35° es un anís clásico pero muy singular ya que está elaborado con anís verde del Mediterráneo y con una variada selección de plantas y especias naturales que lo convierten el único anís del mercado hecho con 11 botánicos diferentes. Cada uno de ellos se destila dos veces por separado en alambiques de cobre de más de 60 años de antigüedad. Además, el agua utilizada procede de un manantial propio situado a más de 120 metros de profundidad.

El resultado es un anís de una gran personalidad, marcada por el característico aroma y la frescura del anís verde que contrasta equilibradamente con la fuerza del alcohol. En boca es suave, ligeramente dulce y con un largo posgusto.❋

Más información:
www.mariebrizard.com

Pacharán Baines Oro

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

Desde que se instalaron en el barrio de La Rochapea, decidieron hacer productos basados en la calidad, en la elaboración artesana, y en el que la materia prima (100% navarra) sería requisito fundamental para llevarlos a cabo. Es por ello que la empresa controla especialmente el trabajo de campo, en el que se revisa durante todo el año que todo funcione debidamente. Una vez se aseguran que la materia prima tiene la calidad que necesitan, proceden a elaborar sus productos de la misma manera que lo hacían en sus inicios.

Esta vez vamos a hablar de su producto estrella. El máximo de fruto y de grado alcohólico que permite el Consejo Regulador (30 grados), y unos seis meses de maceración en barrica de madera de roble y castaño, convierten este pacharán en una alternativa perfecta para una sobremesa larga, en el que se pueda disfrutar de una buena compañía y un momento de relajación. Su color rojo rubí, su aroma frutal, dulce y balsámico, y un sabor voluptuoso y redondo, hacen que este pacharán esté considerado como uno de los mejores. Prueba de ello son los numerosos galardones que ha recibido al cabo de su larga vida, y el reconocimiento del público, el cual consideran que es el mejor premio que pueden recibir. Como bien sabéis, el pacharán se pide con nombre y apellidos: "Pacharán Baines". ❋

Más información: www.pacharan.com



Este pacharán en una alternativa perfecta para una sobremesa larga

Astobiza Dry Gin



Esta ginebra *premium* de estilo *London Dry Gin* forma parte de la puesta en valor de la agricultura local y de las personas, utilizando botánicos de viñedo, exclusivos de la finca Astobiza; recogiendo bayas de enebro silvestres, en el Valle de Ayala; y complementando con cítricos del entorno. Así se consigue una ginebra de *terroir*, es decir, coherente con los elementos que la naturaleza ofrece alrededor y dando un valor añadido a los mismos.

Se trata de una ginebra que se diferencia de cualquier otra por el uso de 11 botánicos propios, enebro local y cítricos del entorno a la que añaden fresas superaromáticas, de la variedad charlotte, cultivadas por Santiago de Fresaraba. Además, la exclusividad de esta ginebra está marcada por la expresión de un botánico innovador "Aroma o Esencia de Vendimia", botánico reciente que en Astobiza captan de los depósitos de mosto en fermentación durante la vendimia y que añaden previo a la última destilación. El resultado es una ginebra de entrada redonda, amable en el paladar, elegantes notas de bayas de enebro, con toques cítricos y herbáceos que evocan al viñedo, de final largo y fresco. ❋

Por su carácter cítrico y con buena presencia de nebrina se recomienda aromatización sencilla en gin-tonics mediante *twist* de limón o pomelo

11 BOTÁNICOS

Del viñedo, 6 botánicos: Flores, Zarcillos, Hojas, Uvas Ondarrabi Zuri, Endrinas y Moras

De la bodega, 2 botánicos: Txakoli Astobiza y Aroma de Vendimia

Del entorno, 3 botánicos: Limones, Pomelos y Fresas



¿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

CERTIFIED
cradle to cradle
SILVER



Acaba de estrenar *Cakes & Bubles* en Londres y el próximo mes de abril abrirá en Nueva York junto a su hermano Ferran y José Andrés, *Mercado Little Spain*. Posee seis restaurantes en Barcelona y uno en Ibiza, ostenta 4 estrellas Michelin e investiga en el laboratorio de coctelería que ha creado con Bacardí. Un chef con alma de pastero que guarda muchas sorpresas.

TEXTO: LAURA MORALES



Tickets

Albert ADRIÀ

“No voy por la vida intentando hacer cosas nuevas, lo que intento es expresarme y llenar los vacíos de mercado”

Foto: Jade Nina Sarkhel

Hablando cara a cara con Albert hemos descubierto que aún pesa en su personalidad la humildad del niño que creció en un barrio obrero de L'Hospitalet (Barcelona). Y es que pese a su envidiable carrera profesional, no va de estrella de los fogones. Sigue con los pies en la tierra y afirma que sería muy egoísta por su parte pedir más de lo que tiene, ya que nunca soñó con llegar tan alto.

Al mejor pastelero del mundo en 2015 le gustan los pasteles y los cócteles con poco azúcar, adora la *pizza* pero si tiene que elegir se queda con la cocina española. Siendo un adolescente compartió vivencias en una caravana destartalada con José Andrés, se siente afortunado por tener estrellas Michelin pero no las busca, su proyecto americano está siendo 'una bonita pesadilla' y por su recién estrenado local londinense pasaron 250 clientes el segundo día.

También nos confiesa que estuvo a punto de dedicarse al cine… ¿Quieren saber más? Pues lean…

Acabas de abrir en Londres –el pasado día 8 de noviembre– tu primer restaurante fuera de España: *Cakes & Bubles*, en el Hotel Café Royal. Háblanos de él. ¿Es un poco una vuelta a tus orígenes cuando te dedicabas a la pastelería?

Bueno es que no sé cómo definirlo y eso es bueno yo creo. Como su nombre indica, ofrecemos pasteles y burbujas. Después de siete años con otros tantos restaurantes un día nos levantamos y dijimos: vamos a hacer una pastelería. Como había hecho un *pop up* en el hotel Café Royal de Londres y eran muy persistentes y querían que montase algo allí, pensamos en ese lugar para la pastelería pero me pedían que hubiera una parte salada. Yo convencí al dueño para que solo fuera dulce. Para crear *Cakes & Bubles* me inspiré en *La Dolça*,



Tickets Cheesecake

Foto: ©PepoSegura


Enigma

la parte dulce de *Tickets*, que funciona muy bien. Eso sí, hasta que no abrí no me di cuenta de la respuesta del público. La gente en Londres a las 11 de la mañana –que es cuando abrimos– no quiere un chocolate con churros, allí ya es muy tarde así que la gente entraba y pedía un *cheesecake* con champagne. Y me dije: ya tengo concepto, que consiste en que vayas a tomarte un pastel, en este caso el *cheesecake de Tickets*, acompañado de un vino espumoso. El local, con capacidad para 40 personas, parece más un restaurante que una pastelería. La carta es como en *La Dolça*, hay una primera parte que es como un *pica-pica* de dos bocados, luego hay una segunda parte de fruta sin azúcares añadidos y finalmente ofrecemos en estos momentos cuatro pasteles: el *lemon pie*, el *cheesecake de Tickets*, el *cheesecake americano* y una *tarta de chocolate y avellanas*. Estamos ajustando algunas cosas pero tenemos claro que hay que ser buenos desde el minuto uno. El segundo día hicimos 250 clientes.

Es una buena oportunidad para potenciar un espumoso tan nuestro como el cava…

Claro, obviamente. Además yo, siendo catalán, es una parte importante que quiero potenciar. En principio no quería barrer para casa, pero creo que es algo lógico, así que vamos a implementar la carta de cavas que hay. De espumosos en general tenemos 80 referencias donde elegir. Y ya hemos abierto dos Dom Perignon, cuando en *Tickets* abrimos uno cada dos semanas.

Lo cierto es que no paras, hace poco presentaste unas espumas gastronómicas… ¿Veremos más productos novedosos en el mercado con tu firma?

Sí, alguna cosa más habrá, sí. Estamos trabajando con diferentes empresas para crear unas tierras dulces, unas hierbas en polvo, nuevos turrones... Quizá inconscientemente el acercarme al dulce a través de los turrones nos ha dado fuerzas para montar *Cakes & Bubles*. Y el hecho de tener un socio como David de Gil, que es *crack*, un pastelero increíble, me ha ayudado también. Hay que rodearse siempre de un buen equipo.

¿Has llegado dónde querías con Enigma? ¿O no renuncias a montar nuevos restaurantes?

Enigma tiene sentido con Oliver Peña –el responsable de cocina– y su pareja Cristina


Tickets

"La finalidad de *Mercado Little Spain* es poner en valor la cultura española a través de su gastronomía"


Niño Viejo

–que es la responsable de sala y sumiller–– ellos son los que están consiguiendo que *Enigma* vaya a la velocidad que va. Yo dije que *Enigma* era un concepto que se iba a expresar a partir de los tres años pero vamos más rápido de lo que pensábamos, por lo que estoy muy contento. Y a nivel de alta gastronomía –dejando aparte lo que a Ferran se le ocurra en *elBulli*– ya no puedo asumir más proyectos. Además, tampoco voy por la vida intentando hacer cosas nuevas, lo que intento, por un lado, es expresarme, y por otro, llenar los vacíos de mercado. Es el caso de mis restaurantes mexicano y peruano, yo ví hace cinco años que venían estas tendencias.

¿Cuándo abrirá *Mercado Little Spain* con José Andrés? Explícanos un poco de qué va este proyecto…

La apertura está prevista en abril y es una 'bonita pesadilla', ja, ja, ja… Estamos hablando de un monstruo de más de 3.500 m². Será una especie de mercado donde habrá muchos puestos. La finalidad es poner en valor la cultura española a través de su gastronomía y de sus productos. Habrá tres espacios más definidos como restaurantes, y pequeños espacios como una churrería, un sitio de bravas, una zona de degustación de jamones, quesos y embutidos, otro espacio dedicado a los bocadillos… y abriremos una barra inspirada en la del Mercado de La Boqueria de Barcelona donde serviremos tapas.

Mercado Little Spain está ubicado en Manhattan, en el número 10 de Hudson Yards, y solo en el edificio donde está se mueven unas 20.000 personas. Pero allí la gente no tiene una hora para comer. Precisamente por eso digo que es 'mi pesadilla' porque mucha gente quizá solo quiera coger algo para llevar… y eso es algo que no sabremos hasta que no abramos: qué porcentaje tiene que ser para *take away*, qué porcentaje para consumo allí…

¿Qué tal esta asociación con José Andrés?

Nos conocemos de cuando éramos unos críos y trabajábamos en *elBulli* juntos, con 16- 17 años. Luego él se fue a hacer las Américas. Nos reencontramos en el año 97, yo le fui a ver allí. Él en esa época empezaba pero ahora tiene un auténtico imperio. Trabajar con él es un tema muy personal. Cuando estoy con él sigo viendo al chaval de 17 años con el que compartía una caravana destartalada –que no tenía ni cristales y a la que ni siquiera le cerraba bien la puerta– en la que nos explicábamos nuestros sueños y ninguno pasaba por pensar dónde hemos llegado, tanto el uno como el otro. Nunca se nos habría pasado por la cabeza. Estoy hablando de cuando *elBulli* no era nada. Llevábamos años y años diciendo que teníamos que hacer algo juntos.

¿Qué opinión te merecen los premios y distinciones de guías como las estrellas Michelin?

Trabajo para intentar llenar los restaurantes y si las estrellas o las guías te ayudan a llenarlos, fabuloso, pero mi obsesión es trabajar para hacer feliz al cliente a través de la gastronomía e intentar mantener los negocios y eso se hace llenando. Cuando abres restaurantes pensando en las estrellas es una equivocación. Además, las estrellas no te las dan así como así… yo soy un afortunado porque tengo cuatro, pero no te las regalan.✻

Apunte personal

Plato preferido: Pizza
Un tipo de cocina: La española
Un vino: Un ribera, un albariño o un jerez
Un cóctel: Soy muy cambiante pero me gusta el Negroni y el Bloody Mary y cualquier *sour*. No me gustan los cócteles dulces.
Una manía: Empezar a leer los diarios por el final
Un hobbie: Conocer países a través de sus hoteles
Un viaje soñado: Ir a ver las ballenas a la Patagonia
Un deseo por cumplir: Sería muy egoísta pedir más de lo que tengo
Si no hubieras sido chef… Publicista o director de cine



Hotel Café Royal - Cakes & Bubbles


Hoja Santa


Foto: ©PepoSegura

¿Dónde encontrarlo?

EN BARCELONA:
Bodega 1900 · Enigma · Hoja Santa · Niño Viejo · Pakta · Tickets
EN IBIZA: Heart
EN LONDRES: Cakes &Bubbles
EN NUEVA YORK: Marcado Little Spain
www.elbarri.com


Tickets

Guía MICHELIN
de España y Portugal 2019

Por el camino más fácil



POR XAVIER AGULLÓ



Michelin sigue optando por un "camino de rosas", evitando en su selección flirteos con las vanguardias comprometidas y, en general, posibles riesgos más allá de sus criterios "de confort".

No conviene, tras la Gala Michelin de Lisboa, dejarse embaucar por la aritmética creciente en la concesión de estrellas; pero si cabe pensar en la "calidad" (en el sentido de carácter, ojo) de las mismas entendida en el contexto de la gran oferta existente y, por el otro extremo, en la ausencia de sensibilidad de la guía para con las culinarias más creativas y decisivas en la generación (y difusión internacional) de inteligencia gastronómica española.





La guía Michelin 2019 con sus muchas sombras (pero también sus luces), es el espejo en el que nos miramos



Restaurantes estrellados por consenso

Me lo decía aquí mismo Jordi Cruz el año pasado: "Los restaurantes Michelin son los de consenso, los que gustan a la mayoría". Esta reflexión, creo, ha sido palmaria en la edición 2019 de la guía, que se ha escorado sin disimulos hacia ello volviendo a ningunear a establecimientos de tanta fuerza creativa y transformadora como, y ya sé que estos ejemplos están "gastadísimos", Enigma, Mugaritz o Nerua, que vuelvo a citar ahora, como cada año, por lo descarado de la cosa. Si obviamos los argumentos más subjetivos, aquellos que nos pueden llevar a pensar en que algunos restaurantes o chefs llevan años caídos en desgracia de la guía por razones numinosas, algo que, pensado fríamente, no parece muy plausible (aunque nunca se sabe), debemos colegir que, en simpatía con las ideologías que tienen vara alta ahora mismo, la Michelin navega en el "mainstream", vale decir, en una concepción de la gastronomía fácil y confortable. En una cocina que ya no arriesga, sino que se dirige a los gustos más estandarizados y cómodos, rehuyendo aquellos que miran más allá del horizonte en busca de nuevos caminos los cuales, lógicamente, son más complejos, menos indulgentes y más apelativos. Estamos en realidad en un momento culinario de encrucijada entre lo que califico de "agradable" por un lado y de "verdadero" por el otro. La diferencia no es trivial. La complacencia y la verdad son antónimos en este caso. A nadie se le escapa que vivimos actualmente en un entorno de futilidad como regla ética en el que triunfa lo banal sobre lo auténtico, palabra esta última por cierto que ya ha sido despojada de sentido por la apropiación que de ella se ha hecho desde lo espurio. En este panorama en el que se sustituye lo creativo por una tramposa "vuelta a los orígenes" tintada de novedad, aquellos que se afanan en explorar nuevas sensaciones son, como en la novela de Richard Matheson, "leyenda", destinados al sacrificio en aras de "lo nuevo", que es en realidad "lo viejo". Lo agradable y reconocible es tendencia y lo verdadero y emocionante anacrónico. No podemos olvidar, sin embargo, que son estos héroes incomprendidos por la Michelin (siempre hablo en general) los que, en realidad, siguen avanzando para darnos nuevas herramientas e ideas







Estamos en realidad en un momento culinario de encrucijada entre lo que califico de "agradable" por un lado y de "verdadero" por el otro



para que la cocina sea evolución y no involución, por mucho que amemos el producto y la vuelta culta a las tradiciones. Son estos pocos chefs los que, de forma ímproba, tiran del carro para evitar que las nostalgias y las simplezas nos nieguen futuros más excitantes. Son ellos, sin duda, los que "hacen historia" de verdad, más allá del situacionismo fácil de tantos otros. Aunque la historia, a menudo, sea poco justa en el momento en el que se está produciendo.

Ausencia de capacidad generadora de novedad

La cocina española actual (buena parte de ella, no toda, claro), y la guía roja es reflejo de ello, parece haber olvidado su capacidad generadora de novedad buscando la revisión cómoda de lo de siempre. Es una cocina que, lejos de las vanguardias que nos ubicaron en el mapa y en la historia, prefiere lo acomodaticio a la osadía. Esta línea general de confort, que mira más al negocio que a los confines, está consolidando una gran y muy respetable culinaria, verdad, pero nos aparta de la punta de lanza que ha sido nuestra seña de identidad contemporánea. Entonces, los chefs que se comprometen en caminos inéditos, los que buscan la verdad y no lo agradable, son los grandes olvidados en la gran fiesta social. Hemos visto, no obstante, que esta circunstancia no es sólo "manía" de la Michelin, sino complacencia general de chefs y comensales

La guía Michelin 2019, entonces, con sus muchas sombras (pero también sus luces), es el espejo en el que nos miramos. La crítica, pues, debe empezar con nosotros mismos.❋

Estrellas Michelin 2019

→ Nuevos

***TRES ESTRELLAS

- Abac. Jordi Cruz. Barcelona
- Akelarre. Pedro Subijana. Donostia-San Sebastián (Guipuzkoa)
- Aponiente. El Puerto de Santa María (Cádiz)
- Arzak. Juan Mari Arzak. Donostia-San Sebastián (Guipuzkoa)
- Azurmendi. Eneko Atxa. Larrabetzu (Vizcaya)
- → Dani García Restaurante. Dani García (Hotel Puente Romano) Marbella (Málaga)
- Diverxo. David Muñoz (Madrid)
- El Celler de Can Roca. Joan Roca (Girona)
- Lasarte. Martín Berasategui. Barcelona
- Martín Berasategui Restaurante. Lasarte (Guipuzkoa)
- Quique Dacosta Restaurante. Dénia (Alicante)

**DOS ESTRELLAS

CANARIAS

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

CANTABRIA

- Annua. Óscar Calleja. San Vicente de la Barquera
- Cenador de Amós. Jesús Sánchez. Villaverde de Pontones

CATALUÑA

- Disfrutar. Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas. Barcelona
- → Cocina Hermanos Torres. Barcelona
- Enoteca. Paco Pérez. Barcelona
- Moments. Raül Balam. Barcelona
- Les Cols. Fina Puigdevall. Olot (Girona)
- Miramar. Paco Pérez. Llançà (Girona)

CASTILLA LA MANCHA

- Maralba. Fran Martínez. Almansa (Albacete)

COMUNIDAD DE MADRID

- Coque. Mario Sandoval. Madrid
- Dstage. Diego Guerrero. Madrid
- La Terraza del Casino. Paco Roncero. Madrid
- Ramón Freixa. Madrid
- Santceloni. Óscar Velasco. Madrid

COMUNIDAD VALENCIANA

- BonAmb. Alberto Ferruz. Xàbia (Alacant)
- L'Escaleta. Kiko Moya. Cocentaina (Alacant)
- → Ricard Camarena. València

EXTREMADURA

- Atrio. Toño Pérez. Cáceres

ISLAS BALEARES

- Zaranda. Fernando López Arellano. Es Capdellà (Mallorca)

LA RIOJA

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

NAVARRA

- → El Molino de Urdániz. David Yárnoz. Urdaitz

PAÍS VASCO

- Mugaritz. Andoni Luis Aduriz. Errentería (Guipuzkoa)

REGIÓN DE MURCIA

- La Cabaña de la Finca Buenavista. Pablo González. El Palmar (Murcia)

PRINCIPADO DE ASTURIAS

- Casa Marcial. Nacho Manzano. Arriondas

*UNA ESTRELLA

ANDALUCÍA

- Alejandro. Roquetas de Mar (Almería)
- Bardal. Ronda (Málaga)
- La Costa. El Ejido (Almería)
- Alevante. Chiclana de la Frontera (Cádiz)
- → Lú Cocina y Alma. Jerez de la Frontera (Cádiz)
- Noor. Córdoba
- R. Choco. Córdoba
- Acanthum. Huelva
- → Bagá. Jaén
- José Carlos García. Málaga
- El Lago. Marbella (Málaga)
- Kabuki Raw. Casares (Málaga)
- Messina. Marbella (Málaga)
- Skina. Marbella (Málaga)
- Sollo. Fuengirola (Málaga)
- Abantal. Sevilla

ARAGÓN

- Lillas Pastia. Huesca
- Tatau. Huesca
- Hospedería El Batán. Tramacastilla (Teruel)
- → Cancook. Zaragoza
- La Prensa. Zaragoza

CANARIAS

- Kabuki. Guía de Isora (Sta. Cruz de Tenerife)
- Kazan. Santa Cruz de Tenerife
- Nub, La Laguna (Tenerife)
- El Rincón de Juan Carlos. Los Gigantes (Tenerife)

CANTABRIA

- El Nuevo Molino. Puente Arce
- El Serbal. Santander
- La Bicicleta. Hoznayo
- Solana. Ampuero

CASTILLA LA MANCHA

- → Trivio. Cuenca
- El Doncel de Sigüenza. Sigüenza (Guadalajara)
- → El Molino de Alcuneza. Sigüenza (Guadalajara)
- El Bohío. Illescas (Toledo)
- El Carmen de Montesión. Toledo
- Tierra (Hotel Valdepalacios). Torrico (Toledo)

CASTILLA LEÓN

- Cobo Vintage. Burgos
- Cocinandos. León
- → Pablo. León
- Víctor Gutiérrez. Salamanca
- Villena. Segovia
- Baluarte. Soria
- La Lobita. Navaleno (Soria)
- La Botica. Matapozuelos (Valladolid)
- Refectorio (Hotel Abadía Retuerta Le Domaine). Sardón de Duero (Valladolid)
- Trigo. Valladolid
- El Ermitaño. Benavente (Zamora)

CATALUÑA

- Alkimia. Barcelona
- Angle (Hotel Cram). Barcelona
- Caelis. Barcelona
- Dos Palillos. Barcelona
- Enigma. Barcelona
- Gaig. Barcelona
- Hisop. Barcelona
- Hofmann. Barcelona
- Hoja Santa. Barcelona
- Koy Shunka. Barcelona
- → La Barra de Carles Abellan. Barcelona
- → Oria. Barcelona
- Pakta. Barcelona
- Tickets. Barcelona
- Via Veneto. Barcelona
- Xerta. Barcelona
- Can Jubany. Calldetenes (Barcelona)
- Els Casals. Sagàs (Barcelona)
- Estany Clar. Cercs (Barcelona)
- L'O. San Fruitós de Bages (Barcelona)
- Lluerna. Sta. Coloma de Gramenet (Barcelona)
- Tresmacarrons. El Masnou (Barcelona)
- Ca L'Arpa. Banyoles (Girona)
- Castell de Peralada. Peralada (Girona)
- Emporium. Castelló d'Empuries (Girona)
- Bo.Tic. Corçà (Girona)
- Ca L'Enric. La Val de Vianya (Girona)
- Casamar. Llafranc (Girona)
- Els Brancs. Roses (Girona)
- Els Tinars. Llagostera (Girona)
- La Cuina de Can Simón. Tossa de Mar (Girona)
- La Fonda Xesc. Gombrèn (Girona)
- Les Magnòlies. Arbúcies (Girona)
- Massana. Girona
- → Terra (Alàbriga Hotel). Sant Feliu de Guíxols (Girona)
- Fogony. Sort (Lleida)
- Malena. Gimenells (Lleida)
- La Boscana. Bellvis (Lleida)
- Can Bosch. Cambrils (Tarragona)
- L'Antic Molí. Ulldecona (Tarragona)
- Les Moles. Tarragona
- Rincón de Diego. Cambrils (Tarragona)
- Villa Retiro. Xerta (Tarragona)

COMUNIDAD DE MADRID

- A'Barra. Madrid
- Álbora. Madrid
- Cebo. Madrid
- → Clos. Madrid
- → Corral de la Morería. Madrid
- → El Club Allard. Madrid
- → El Invernadero. Madrid
- Gaytan. Madrid
- Kabuki. Madrid
- Kabuki Wellington. Madrid
- La Candela Restó. Madrid.
- → La Tasquería. Madrid.
- Lúa. Madrid
- Punto MX. Madrid
- → Yugo. Madrid.
- Montia. San Lorenzo de El Escorial (Madrid)
- Chirón. Valdemoro (Madrid)

COMUNIDAD VALENCIANA

- Audrey's by Rafa Soler. Calpe (Alicante)
- → Beat (The Cookbook Gastro Boutique Hotel). Calpe (Alicante)
- → Oriobianco. Calpe (Alicante)
- → El Xato. La Núcia (Alicante)
- Monastrell. Alicante
- Casa Pepa. Ondara (Alacant)
- El Rodat. Xàbia. (Alicante)
- La Finca. Elche (Alacant)
- Cal Paradís. Vall d'Alba (Castellón)
- Restaurante Raúl Resino. Benicarló (Castellón)
- El Poblet. València
- Riff. València
- Sucede. Valencia.
- Casa Manolo. Daimús (València)
- Sents. Ontinyent (Valencia)

ISLAS BALEARES

- Adrián Quetglas. Palma de Mallorca (Malllorca)
- Argos. Port de Pollença (Mallorca)
- Marc Fosh. Palma (Mallorca)
- Maca de Castro. Port d'Alcúdia (Mallorca)
- Es Fum. Palmanova (Mallorca)
- Andreu Genestra. Capdepera (Mallorca)
- Es Racó d'es Teix. Deià (Mallorca)

GALICIA

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

LA RIOJA

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

NAVARRA

- Europa. Pamplona
- Rodero. Pamplona

PAÍS VASCO

- Marqués de Riscal. Elciego (Álava)
- Amelia. San Sebastián. (Guipuzkoa)
- → Eme Be Garrote. San Sebastián. (Guipuzkoa)
- Mirador de Ulía. San Sebastián (Guipuzkoa)
- Alameda. Fuenterrabía (Guipuzkoa)
- Elkano. Getaria (Guipuzkoa)
- Kokotxa. Donostia-San Sebastián (Guipuzkoa)
- Zuberoa. Oyarzun (Guipuzkoa)
- Andra Mari. Galdácano (Vizcaya)
- Boroa. Amorebieta (Vizcaya)
- Eneko. Larrabetzu (Bizkaia)
- Etxebarri. Axpe (Vizcaya)
- → Eneko Bilbao. Bilbao (Vizcaya)
- → Etxanoble Atelier. Bilbao (Vizcaya)
- Nerua. Bilbao (Vizcaya)
- Mina. Bilbao (Vizcaya)
- Zarate. Bilbao
- Zortziko. Bilbao (Vizcaya)

PRINCIPADO DE ASTURIAS

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

NAVIDAD *con estilo*

VESTIR la *mesa*

Nada hay más atractivo en Navidad que una mesa bien presentada, que seduzca, que invite a sentarse para degustar todos los alimentos que se hayan preparado, que, sin duda, ganan en prestancia y vistosidad si son servidos en una mesa decorada. Y es que no hay que olvidar que también se come con los ojos.



Leroy Merlin

Con una mesa bien vestida se puede lograr una atmósfera armoniosa, perfecta para compartir con familiares y amigos, ya que es una manera de agradecer su presencia y de hacerlos sentir que estamos felices de compartir una Navidad más junto a ellos.

El primer paso para decorar una mesa navideña es buscar que la misma presente un equilibrio entre elegancia y comodidad para que todos los invitados puedan sentirse a gusto en ella. A la hora de vestir la



Leroy Merlin

Es tendencia decorar con bolas navideñas metidas en recipientes de cristal

mesa, lo que se conoce como *mise en place* –puesta en escena– se recomienda huir de la profusión de elementos decorativos y de los complementos excesivamente voluminosos. Es aconsejable emplear detalles, como candelabros o centros de diseños bajos, que no obstaculicen los movimientos de los comensales en la mesa.

Cierto orden es esencial, tanto en la vajilla como en la cubertería, pero también hay que contar con las servilletas de tela, los bajoplatos, los recipientes para servir, las copas para las bebidas y los centros de mesa.

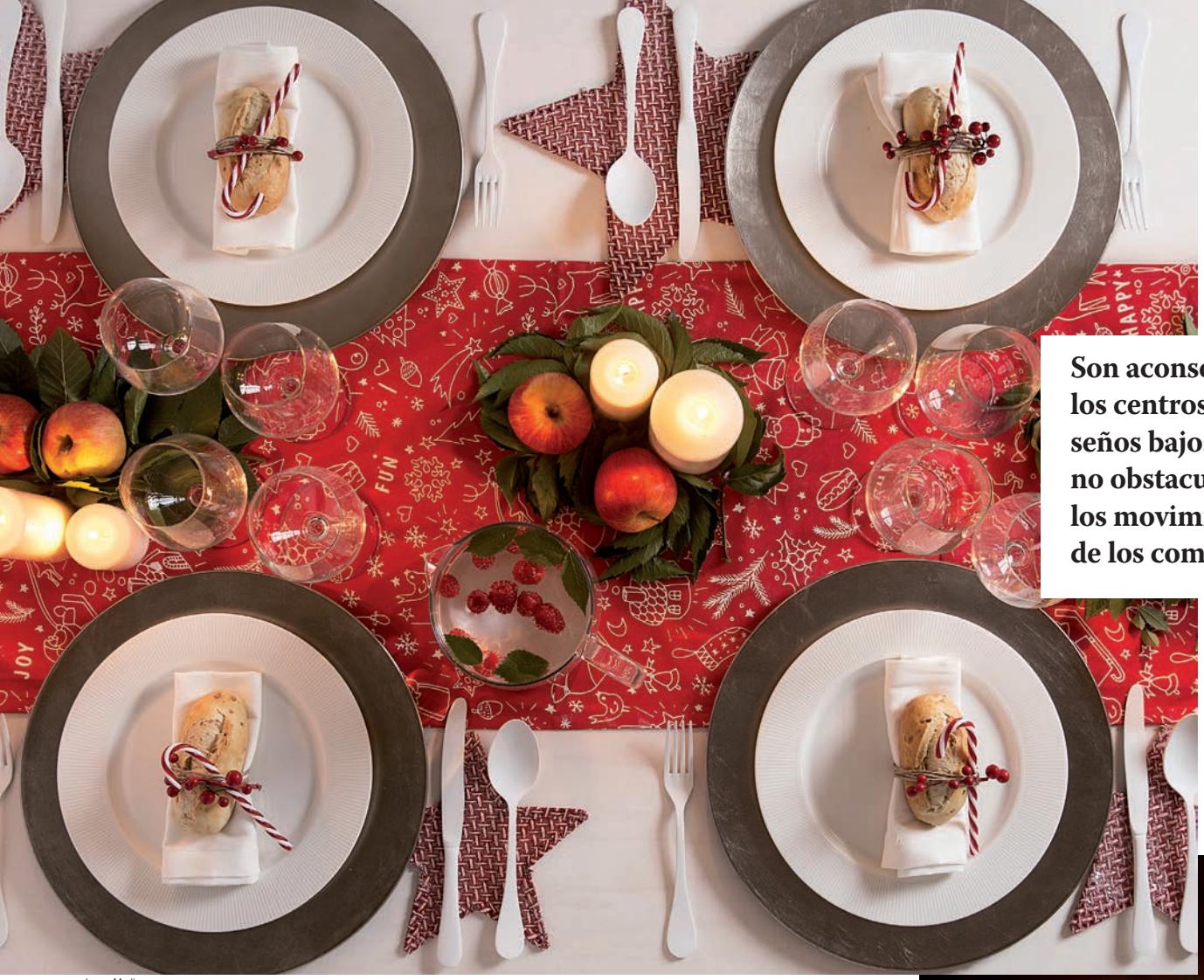
Mantelería

En estas fechas se recomienda que las mesas vayan vestidas hasta abajo. Las mantelerías pueden ser muy diversas y quedan un poco a criterio de quien monta la mesa. Eso así, hay que prestar atención a los tejidos (por la caída que tiene, queda muy bien el lino, o la mezcla de

Los bajoplatos dorados, plateados y rojos son los preferidos en estas fechas

Conviene evitar la utilización de cristalerías de colores vivos

Zalacaín (Madrid)



Leroy Merlin

Son aconsejables los centros de diseños bajos, que no obstaculicen los movimientos de los comensales

lino y algodón) y es imprescindible que el mantel esté muy bien planchado.
El montaje se puede hacer con un mantel de una sola pieza hasta el suelo, o en dos piezas, con mantel por un lado y cubremantel por otro. En este caso, un mantel de cada color para marcar la diferencia entre ellos es muy buena opción. El cubremantel podría ser con estampado.

Vajilla

Existe una gran variedad tanto en materiales (vitroporcelana, porcelana de Limoges, loza, bone china, etc.) como en formas (redondas, cuadradas, ovaladas, etc.). Hay que adecuar la vajilla a las medidas de la mesa. Si ésta es lo suficientemente grande, a la izquierda del plato principal se coloca un platito para el pan. La Navidad es la ocasión perfecta para poner bajoplatos, siendo los dorados, plateados y rojos las preferidos en estas fechas para contrastar con el blanco de la vajilla.

Una mesa navideña debe tener un equilibrio entre elegancia y comodidad

Tendencias 2018 en centros

Los centros de mesa son el atractivo principal de una mesa de Navidad. Se pueden crear arreglos muy favorecedores tanto con elementos naturales como piñas, ramas y frutas como por medio de detalles como las velas, sobre todo estas últimas de noche. Las velas deben estar siempre encendidas y no deben tener olor. Las flores también son una opción a tener en cuenta, especialmente si se desea un estilo más natural y fresco. También es tendencia decorar con bolas navideñas metidas en recipientes de cristal.



Cubertería

El montaje de cubiertos se coloca de fuera hacia adentro. Es decir, al primer plato le corresponden los cubiertos de fuera, siempre siguiendo el orden de colocación adecuado a la utilización de cada mano, retirando el cubierto utilizado y dejando por fuera el cubierto a utilizar. Si se desea colocar los cubiertos de postre desde el inicio y no cuando se sirva, éstos se sitúan en la parte superior del plato, con el mango de la cucharita dirigido hacia la parte derecha y el del tenedor hacia la izquierda. Los elementos de la cubertería adicionales, como pinzas para el marisco, se ponen siempre a la derecha del plato.

Cristalería

A la hora de elegir una cristalería, mejor una de diseño tradicional y sencillo que otra de líneas modernas que pueda sembrar confusión sobre cuál es la copa adecuada para el agua o el vino. Asimismo, conviene evitar la utilización de cristalerías de colores vivos, ya que se corre el riego de dar una imagen estridente ante los invitados. El manual recomienda el uso de piezas transparentes que permitan al comensal apreciar el brillo, el color y los matices propios del vino. El montaje debe regirse por un criterio de funcionalidad. Las copas deben estar alineadas delante del plato de izquierda a derecha, colocando al menos cuatro copas: tres piezas de boca ancha –la de mayor tamaño para el agua, otra menor para el vino tinto y la más pequeña para el vino blanco–, así como otra alargada y estrecha para el cava o el champagne.❋



La Vella Farga (Lladurs, Lleida)

Las velas deben estar siempre encendidas y no deben tener olor

Leroy Merlin



Hotel Urban (Madrid)



Colores por excelencia

Los rojos, verdes, dorados, plateados, ocres y blancos son por excelencia los colores de la Navidad y con los que más se juegan en las mesas de medio mundo. Estas tonalidades crean un ambiente acogedor y combinan muy bien con el resto de elementos decorativos.

Sostenibilidad e innovación

AENOR ha concedido a Bodegas José Pariente las certificaciones ISO 22000 y FSSC 2200 por su apuesta por la sostenibilidad e innovación y la continua búsqueda de la excelencia en la elaboración de los vinos.





NUEVA IDENTIDAD

Basada en los valores de juventud, modernidad, elegancia y cercanía, la nueva imagen de la D.O. Rueda tiene como objetivo reivindicar la marca Rueda, acercándose a la gente joven, pero manteniendo a los consumidores actuales.



PREMIO a la Iniciativa Enoturística

Los Premios de Enoturismo Rutas del Vino de España de ACEVIN han reconocido a La Cata del Barrio de la Estación, formado por siete bodegas de Haro, como mejor Iniciativa Enoturística.



Nomen para CALDOSOS

Nomen presenta el primer bomba para caldosos gracias a una elaboración especial y única para esta tipología de arroz, al tener un 23% de amilososa y un 77% de amilopoectina.

Rediseño de Vega Real



Bodegas Barbadillo presenta las nuevas marcas de su gama de vinos de la D.O. Ribera del DueroVega Real, que está formada por El Empecinado, Vaccayos y Vega Real Roble.

Atractivo enoturístico

ACEVIN ha otorgado a Bodega Emina Ribera el Premio a la Mejor Bodega Abierta al Turismo por su idoneidad como centro de investigación y difusión de la cultura del vino y su atractivo como complejo enoturístico.



Sabor a Málaga se presenta en Barcelona



La Diputación Provincial de Málaga, bajo su marca *Sabor a Málaga,* presentó en Barcelona algunos de sus productos estrella, como son los vinos, el aceite de oliva, los quesos o la carne de chivo.
La delegación, presidida por el Diputado Provincial Jacobo Florido, participó en el *showroom* de vinos *Experiencia Verema* Barcelona 2018, donde las bodegas Antonio Muñoz Cabrera – Dimobe, Bentomiz, Cortijo La Fuente y Excelencia presentaron sus últimas añadas. Además, Bodega Dimobe aprovechó la ocasión para presentar a nivel nacional su brut nature *Tartratos*.

DESCUBRE EL OTRO BARÓN DE LEY



La bodega Barón de Ley presentó en Barcelona algunas de sus novedades vinícolas, descubriendo vinos innovadores que se salen de los estereotipos de vinos de Rioja.
Mayte Calvo, enóloga de Barón de Ley y Alex Tomé, gerente de la misma, fueron los encargados de presentar los monovarietales de Maturana, Garnacha blanca y tinta, Graciano, los reservas elaborados a la vieja usanza como son Tres Viñas Blanco Reserva y Siete Viñas Tinto Reserva, así como el Finca Monasterio, el vino que sirvió de punta de lanza a los nuevos vinos de Rioja en el año 2000.



Éxito del III Show Náutico Gastronómico

Por tercer año consecutivo tuvo lugar, con gran éxito de asistencia de público y de firmas colaboradoras, el III Show Náutico Gastronómico, organizado por Curt Ediciones. Un evento que acogió una serie de interesantes catas de vinos y degustación de productos gourmet a bordo del catamarán Skipper.
El show se inauguró con una degustación de platillos de Bodegas Sepúlveda y Tomate Monterosa y maridajes con vino de La Rioja Alta y, por la tarde, copa de Cava Cautiu. En la segunda jornada se ofreció una degustación de ostras Le Belle Huitre y maridaje con Txacoli Astobiza. No faltaron, además, los *afterworks* a cargo de Gatsby y Sutton con música en directo. El show se clausuró con un aperitivo, regado con vinos de Pazo Pondal.







Las Margas, la garnacha de Bodegas Bodem

El *terroir* alcanza su mayor expresión en Bodem, la nueva bodega de Axial Vinos perteneciente a la D.O.P. Cariñena, cuyo significado en holandés es "suelo". Así, ha apostado por la personalización por parcelas para lanzar *Las Margas*, su primer monovarietal de garnacha. Aunque todavía es muy joven, ya ha obtenido un premio: el crítico de vinos estadounidense James Suckling le ha otorgado un total de 91 puntos a la añada de 2017.



Gramona estrena *Las Voces del Vino*

La bodega Gramona ha creado el proyecto *Las Voces del Vino*, una serie de testimonios en forma de vídeos en el que voces importantes y representativas del mundo del vino debaten sobre el pasado, presente y futuro del sector. Actualmente ya pueden visionarse 9 de esos testimonios –entre los que se encuentran Ferran Centelles, Pedro Ballesteros y Audrey Doré– a través de la página de la bodega: www.gramona.com/es/lasvocesdelvino/. La previsión es que este proyecto iniciado hace 4 años siga creciendo.

PAPEL DE PIEDRA®

Ecológico, versátil y resistente



El contacto con agua y hielo, nevera o simplemente su uso, hacen que las etiquetas de las botellas se deterioren y no luzcan como debieran. Por eso, cada día mas impresores y bodegas utilizan el Papel de Piedra® para sus marcas, ya que las características de suavidad y excelente impresión no se verán mermadas.

Además, es un papel ecológico, ya que para producir el Papel de Piedra® no se utilizan ni árboles, ni agua ni cloro. Es formidable pensar que estando compuesto por un 80% de caliza, sus cualidades de impermeabilidad y resistencia son remarcables.

Pero los atributos del Papel de Piedra® no se terminan aquí, ya que sus posibilidades de impresión y acabados son muy extensas; lo podemos constatar en la etiqueta adhesivada especialmente concebida como demostración.

En ella se ha tratado cada letra de la palabra Stone Paper® con técnicas de impresión o de acabado diferentes: Stamping oro, barniz uvi brillante, barniz mate y relieves, troquelados, gofrado, marcas de agua, tintas fosforito y purpurina, rugosidad imitando al granito, tintas metálicas, stamping plata y color verde.

enoAula





enoAula es un espacio formativo creado y dirigido por Xavi Nolla, sumiller y formador con más de 10 años de experiencia docente. Su objetivo: acercar y profesionalizar el mundo del vino vinculado a la restauración, llegando a todo tipo de profesionales, sea cual sea su nivel, a través de cursos y seminarios técnicos.
Estamos ante una propuesta formativa innovadora en la que el vino y el servicio de sala son los grandes protagonistas. Centrado en la formación, la idea es hacer llegar a los alumnos los conocimientos de una forma clara y práctica. El programa incluye una parte de cultura general del vino, como variedades, suelos, climas o elaboración, así como su aplicación práctica, la importancia de la copa, técnicas del maridaje o el desarrollo de una carta de vinos.
En definitiva, enoAula ha creado una herramienta didáctica para iniciarse o ampliar conocimientos sobre enología, formándose en el conocimiento específico del vino, sin dejar de lado la correcta actitud y el perfecto servicio en la sala, desde el aprendizaje práctico, ganando seguridad y agilidad, descubriendo técnicas de coaching y empatía con el cliente y en consecuencia, apostando por la rentabilidad del negocio.



Consulta toda la información y las tarifas, ahora bonificables a través de FUNDAE, en: www.enoaula.com

Todos los cursos constan de examen y certificación oficial enoAula, un título apto para cualquier demanda profesional.
Además, enoAula ofrece interesantes seminarios técnicos para sumilleres, *maîtres* o personal con conocimientos avanzados en enología, con contenidos únicos y de alto nivel. Por ellos han desfilado ya profesionales de renombre como Fernando Mora MW, Ferran Centelles o Francois Chartier entre otros.❋

Éxito del I Salón de Vinos organizado por la D.O. Almansa





El Salón de Vinos organizado por la Denominación de Origen Almansa en el Gran Hotel de Albacete el pasado mes de noviembre, contó con un gran éxito de asistencia y participación.
El I Salón de Vinos contó con un *showroom* formado por 12 stands, uno por cada una de las bodegas que forman la D.O. Almansa, enfocados especialmente a distribuidores y hosteleros, con el fin de dar a conocer los vinos en este sector y posicionar "más de una referencia de la Denominación de Origen en las cartas de vinos de los establecimientos y restaurantes de la región", explicó el responsable de la D.O. Almansa, Adolfo Cano, durante la presentación.
La ronda de degustación del público se completó por un comentario del presidente de la D.O. Almansa, su enólogo y el propietario de cada bodega. En esta ocasión se destacó especialmente las variedades de uva autóctona de garnacha tintorera y de monastrell, que se han convertido en todo un símbolo para la Denominación de Origen, representando lo más auténtico y característico de la zona.
Finalmente tuvo lugar una cena maridaje en el Restaurante Don Gil, donde se seleccionaron diferentes platos para cada uno de los vinos de las 12 bodegas.
La D.O. Almansa busca poner en el mapa el carácter único y espectacular de los vinos del territorio, del que forman parte 760 agricultores dedicados al cultivo de la vid, doce bodegas, ocho municipios y más de 7.200 hectáreas de cultivo.❋
Más información: www.denominacion-origen-almansa.com



Fòrum Gastronòmic Girona

Expectativas superadas

Un año más el Fòrum Gastronòmic Girona ha superado todas las expectativas. El evento, que se celebró del 18 al 20 de noviembre en el Palacio de Ferias y Palacio de Congresos de Girona, congregó a 25.000 visitantes.



El Fòrum Gastronòmic Girona ha logrado sus objetivos. Pep Palau y Jaume von Arend, directores del Fòrum, han mostrado su satisfacción tanto por la afluencia de público como por el transcurso de las tres jornadas. En cuanto a la asistencia, por el Fòrum pasaron más de 25.000 visitantes igualando la cifra de la anterior edición. De las tres jornadas, el lunes, fue el día que registró más visitantes, batiendo el récord de público en un solo día de todas las ediciones del Fòrum en Girona.

Durante los tres días del certamen se llenaron tanto el recinto ferial como los diversos espacios de actividades.

Von Arend destacó que se han cumplido las expectativas con una apuesta firme por la mejora cualitativa del certamen. Asimismo, remarcó que los expositores, tanto los que participaron por primera vez como los que repiten en cada edición, también consiguieron su hito a nivel de negocio, considerando el Fòrum como un espléndido escaparate que les permite establecer numerosos contactos comerciales así como captar posibles nuevos clientes. Un total de 250 empresas llenaron el espacio ferial, que también contó con varias actividades en los stands.



Por su parte, Pep Palau remarcó la buena afluencia de público en todas las actividades y destacó, especialmente, la calidad y contenido de las mismas con sesiones inéditas y de alto nivel protagonizadas por los mejores profesionales del sector, como Joan Roca, Esther y Nacho Manzano, Pepe Solla, Paco Pérez, Nandu Jubany, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas, Josep Roca, entre otros.

Aparte del programa oficial de actividades, el Fòrum también tiene una función de contenedor, que aglutina todo tipo de iniciativas.

Los siguientes Fòrums se celebrarán en A Coruña del 10 al 12 de mazo y en Barcelona del 10 al 12 noviembre

Por ejemplo, acogió una de las primeras reuniones del nuevo movimiento Mujeres en Gastronomía, los Premios Incit'up, el III Congreso Catalán de Cocina, la conferencia "Economía circular, turismo y territorio" o la presentación del grupo Cocineros y Cocineras por el Futuro de la Cocina Catalana, entre otros. También se entregaron los Premios Josep Mercader, los Premios InnoFòrum, los Asian Culinary Awards, el Premio Cocinero 2018 Fòrum Gastronòmic, etc. ❋

Más información: www.forumgirona.com

Presentación de Faustino en Eneko Bilbao



Grupo Faustino presentó a finales del pasado octubre dos de sus vinos más exclusivos *Gran Faustino 1955* de Bodegas Faustino y *Campillo 57 Gran Reserva* de Bodegas Campillo en el restaurante Eneko Bilbao, recientemente galardonado con una estrella Michelin.





El evento tuvo como maestros de ceremonia a Lourdes Martínez Zabala, Consejera del Grupo Faustino y al chef Eneko Atxa, que presentó un plato inédito expresamente preparado por el estrellado chef para maridar con un vino excepcional.



Gran Faustino 1955

Gran Faustino 1955 es un vino que homenajea a *Gran Faustino Reserva* 1955 que se lanzó en 1963. De aquella selección hoy quedan 2.555 botellas que se han conservado como una nueva edición llamada *Gran Faustino 1955* y que son un fiel reflejo de la especialidad de esta bodega: hacer vinos de gran potencial de envejecimiento, como este Rioja único que recuerda a los vinos de antaño, aquellos de los que los expertos hablan con admiración.

Con base de uva tempranillo, con *coupage* de otras variedades, está criado en barrica de roble americano en su mayoría, aunque con toque de barrica francesa. Sigue el patrón de los grandes reservas, vinos de carácter que no volverán a elaborarse.

Gran Faustino 1955 tiene un color rubí anaranjado con destellos rojizos, un aroma intenso y de enorme complejidad, con notas dulces de fruta pasa y de gusto elegante y sedoso, con toques de miel, mazapán y almendras que hacen de este vino algo exclusivo e irrepetible.



Maridaje único de Eneko Atxa

Con este vino se maridó un plato especial creado expresamente por el chef vasco, compuesto por ciervo, *brownie*, perejil y manzana.

Campillo 57 Gran Reserva

La otra gran novedad que se presentaó fue *Campillo 57 Gran Reserva*, de Bodegas Campillo, un homenaje al trabajo y a la identidad de la cuarta generación Martínez Zabala, que actualmente está al frente de la bodega. En total se han elaborado 6.257 botellas de este Gran Reserva que ha permanecido en barrica de roble francés durante 24 meses como mínimo para conseguir un resultado extraordinario.

Es el resultado del ensamblaje de las mejores uvas tempranillo, graciano y cabernet sauvignon, que le otorgan un color rojo picota con tonos rubíes y le dotan de un aroma sensual, profundo y complejo en el que destacan los frutos rojos, regaliz y notas terciarias a pimienta, nuez moscada e hinojo. ✻

Más información: www.grupofaustino.es

D.O. Utiel-Requena Foto: Alfonso Calza



Bobal y monastrell

Dos variedades de uva tinta mediterráneas con rasgos continentales –la primera exclusiva de nuestro país–, con especial implantación en el sureste de la península, entre la zona de Levante y la Meseta, bendecidas por el sol mediterráneo, y que tienen como denominador común un alto poder oxidativo.

Enofusión

El Congreso Internacional del Vino más importante de España celebrará su novena edición los días 28, 29 y 30 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, junto a la XVII Cumbre Gastronómica Madrid Fusión. La cita enológica será de nuevo el escenario donde posicionar al vino dentro de la gastronomía, a través de un nutrido programa de catas y la presencia de los protagonistas más destacados del sector.

Sal, especias y condimentos

Además de la sal, las especias no solo dan sabor a los platos sino que tienen propiedades antimicrobianas, nutricionales e, incluso, aportan beneficios a la salud. Y si nos aficionamos a sazonar con ellas las comidas también debemos reservarles un buen espacio en la despensa, pues hay infinidad de ellas.



Enofusión



MAGRAMA

La Vella Farga



Cocina de invierno

Los platos de cuchara como los cocidos y los potajes son los protagonistas de la cocina de invierno, esa que apetece cuando las temperaturas son bajas.

Agua

Hoy día el agua ya no sólo se bebe para calmar la sed. Los consumidores, cada vez más exigentes, no dudan en leer las etiquetas de las botellas para adquirir las que más se ajusten a sus necesidades (digestivas, laxantes, depurativas...). Fuera de casa no hay hotel o restaurante que se precie que no incluya como un servicio más al cliente una carta de aguas con referencias nacionales e internacionales.



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). Ctra. General, s/n. AD100 –Soldeu Principado de Andorra. Tel. 376 685 325.
Taberna Angel Belmonte. Ciutat de Consuegra, 3. AD500 Andorra la Vella. Tel. 376 822 460.
Topic. Principal. AD300 Ordino. Tel. 376 736 102.

ASTURIAS

Al Son del Indiano. Pl. Conde de Casares, 1. Malleza. 33866 Salas. Tel. 985 835 844.
Auga. Claudio Alvargonzález, s/n. 33201 Puerto Deportivo (Gijón). Tel. 985 349 096.
Botavara (Hotel Ac Gijón los Ferranes). Avda. de Oviedo, 15. 33211 Gijón. Tel. 985 990 500.
Casa Conrado. Argüelles, 1. 33003 Oviedo. Tel. 985 223 919.
Casa Eutimio. San Antonio s./n. 33330 Lastres. Tel. 985 850 012.
Casa Fermín. San Francisco, 8. 33003 Oviedo. Tel. 985 216 452.
Casa Lin. Pº de Begoña, 24. 33201 Gijón. Tel. 985 564 827.
Casa Olivo. Celestino Cabeza, 14. 33930 La Felguera. Tel. 985 690 046.

Delabra. La Quinta, 11. 33010 Abuli. Tel. 984 986 978.
El Balcón del Suelve (Hotel Palacio de Luces). Ctra. As-257, s/n. 33328 Luces. Tel. 985 850 080.
El Barrigón de Bertín. San José AS 257. 33330 Lastres. Tel. 985 850 445.
El Palacio. Palza del Marqués, 3. 33201 Gijon. Tel. 985 341 368.
El Perro Que Fuma. Poeta Ángel González Muñiz, 18. 33204 Gijón. Tel. 984 193 493.
Gotta. Sonxerru, s/n. 33995 Caleao. Tel. 985 612 915.
L'Alezna. La Rienda, 14. 33174 Caces. Tel. 985 798 355.
La Corrada del Obispo. Canóniga, 18. 33003 Oviedo. Tel. 985 220 048.
La Huertona. 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 km 393. 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 Bodega Bartolí. Vallespir, 91. 08014 Barcelona. Tel. 933 391 021.
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.
Bendita Helena. Galileu, 261. 08028 Barcelona. Tel. 934 912 813.
Bilbao. Perill, 33. 08012 Barcelona. Tel. 934 589 624.
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 Roca. Gran de Sant Andreu, 209. 08030 Barcelona. Tel. 933 465 701.
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 Joana. Major de Sarria, 59. 08017 Barcelona. Tel. 932 031 036.
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.
Els Tres Porquets. Rambla del Poble Nou, 165. 08018 Barcelona. Tel. 933 008 750.
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. 935 240 052.
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.
Hong-Kong 1930. Buenos Aires, 11-13. 08029 Barcelona. Tel. 933 634 370.
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'Escale. Passatge Lluis Pellicer, 12. 08036 Barcelona Tel. 931 881 304.
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 Cuineta de L'Angelina. Lima, 14. 08030 Barcelona. Tel. 933 463 945.
La Esquinica. Paseo Fabra I Puig, 296. 08031 Barcelona. Tel. 933 582 519.
La Foga. Passeig de Sant Joan, 32. 08010 Barcelona. Tel. 935 321 503.
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.
Marimorena. Loreto, 24-26 . 08029 Barcelona. Tel. 931 190 947.
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.
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.
Puerto Chico Arroceria. Diagonal, 405. 0880 Barcelona. Tel 937 821 494.
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.
RICE! by Sanchez Romera. Muntaner, 182, 08036 Barcelona. Tel. 931 426 709.
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 Alchemix. Valencia 212. 08011 Barcelona. Tel. 938 337 678.
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.
Yakumanka. València, 207. 08007 Barcelona. Tel. 935 661 548.
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. Ctra. 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. Pl 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. Ctra. 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.
Offu. Cami Ral, s/n. Marina Port Premia LC-26. 08330 Premia de Mar. Tel. 610 819 435.
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. Ctra. 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.
La Azotea de Maria. Cádiz, 9. 11140. Conil dela Frontera. Tel. 856 093 990.
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.
Restaurante Antonio (Hotel Antonio). Ctra. de Atlanterra km 1. 11393 Zahara de los Atunes. Tel. 956 439 542.
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, 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. Ctra. Nacional 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.942 218 722.
Marea Alta (Hotel Silken Rio Santander). Av. de la Reina Victoria, 153, 39005 Santander. Tel. 942 274 300.
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. Pza. 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. 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. 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. 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. 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. Ctra. 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. Ctra. 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. 648 020 106.
Codice Luna. 07872 Formentera. Tel. 675 636 725.
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. Mediterránea, 24-40. 07860 Formentera. Tel. 971 322 279.
Pascual. Ctra. 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 Bahía Real). Avda. Grandes Playas, s/n. 35660 Corralejo. Tel. 928 536 444.
La Cúpula de Carles Gaig (Gran Hotel Atlantis Bahía Real). Avda. Grandes Playas, s/n. 35660 Corralejo. Tel. 928 536 444.
Las Columnas (Hotel Atlantis Bahía Real). Avda. Grandes Playas, s/n. 35660 Corralejo. Tel. 928 536 444.
Restaurante El Brasero. Ctra. Tarajalero. 35627 Tarajalero-Fuerteventura. Tel. 928 161 182.
Yamatori (Hotel Atlantis Bahia Real). Avda. Grandes Playas, s/n. 35660 Corralejo. Tel. 928 536 444.

GIRONA

Bubbles Gastrobar i Restaurant. Passeig José Canalejas, 6. 17001 Girona. Tel. 972 226 002.
Cal Ros. Cort Reial, 9. 17004 Girona. Tel. 972 219 176.
El Pati Verd (Hotel Carlemany). Pl. Miquel Santaló, s/n. 17002 Girona. Tel. 972 211 212.
El Roser 2. Paseo Lluís Albert, 1. 17130 L'Escala. Tel. 972 771 102.
Empordá. Antigua Ctra. N. II, km 1,5. 17600 Figueres. Tel. 972 500 562.
Girona Nomo Nautic. Escullera del Port, s/n. 17220 Sant Feliu de Guixols. Tel. 972 282 100.
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 Campllong. Tel. 972 461 005.

Can Bonay. Pl. Les Voltes, 13. 17113 Peratallada. Tel. 972 634 034.

Can Jepet. Molló, 11. 17869 Setcases. Tel. 972 136 104.

Can Pini. Portal, 12. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 340 297.

Can Roquet. Pl Esglesia, 1. 17240 Romanyà de la Selva. Tel. 972 833 081.

Can Segura. Hotel Restaurant. Sant Pere, 2. 17220 Sant Feliu de Guixols. Tel. 972 321 009.

Can Xabanet. (Hostal Can Xabanet). Plaça del Carme, 24-27. 17820 Banyoles. Tel. 972 570 252.

Can Xerta. Camí Fondo, 21. 17246 Santa Cristina D'Aro. Tel. 972 838 283.

Candelaria. Major, 9. 17113 Peratallada. Tel. 972 634 181.

Candlelight (Hostal de la Gavina). Pl. Roserar, s/n. 17248 S'Agaró. Tel. 972 326 019.

Casa Andrés. Avda. de la Palma, 19. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 341 909.

Casa Anita. Miquel Roset, 16. 17488 Cadaqués. Tel. 972 258 471.

Casa Viart. 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. Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. 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.

Nomo Nautic. Escullera del Port, s/n. 17220 Sant Feliu de Guixols. Tel. 972 282 100.

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. Mar Mediterráneo, 7. 35100 Meloneras. Las Palmas. Tel. 928 563 200.

El Novillo Precoz. Portugal, 9. 35010 Las Palmas. Tel. 928 221 659

El Salsete. Secundino Delgado 4-5. 35100 Maspalomas. Tel. 928 778 255.

El Zarcillo. Ctra. 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 Canaria. 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. Ctra. 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 Granada. 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). Ctra. 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.

Mesón el Cordobés de José 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 Figón. Bardales, 9. 19001 Guadalajara. Tel. 949 211 588.
Gurugú de la Plazuela. Travesaña Alta, 17. 19250 Sigüenza. Tel, 949 390 134.
Las Llaves. Mayor, 16. 19180 Marchamalo. Tel. 949 250 485.
Lino. Vizcondesa de Jorbalán, 10. 19001 Guadalajara. Tel. 949 253 845.
La Perla I. Francisco Arito, 20. 19004 Guadalajara. Tel. 949 211 333.
Mesón Marisquería Rafa. Rondalla Santa Cecilia, 5. 19300 Molina. Tel. 949 832 171.
Molino de Alcuneza. Carretera Alboreca, km. 0.5, 19264 Alcuneza, Sigüenza. Tel. 949 391 501.
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.
Molino de Alcuneza. Ctra. Alboreca, km. 0.5. 19264 Alcuneza. Sigüenza. Tel. 949 391 501.
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. Ctra. 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 Fernández, 5. 21003 Huelva. Tel. 686 397 430.
La Hacienda del Zapatero. Real de Arriba, 112 (junto Ctra. de Calañas). 21600 Valverde del Camino. Tel. 959 550 159.
La Mirta. Avda. Martín Alonso Pinzón, 13. 21003 Huelva. Tel. 959 283 657.
Las Dunas. Avda. Conquistadores, 178. 21130 Mazagón. Tel. 959 377 811.
La Teja. Arciprieste González 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 Arnés. Cruce A Panillo, s/n. 22430 Graus. Tel. 974 540 300.
Bodegas Monclus. Ctra. Radiquero-Alquézar, s/n. 22145 Radiquero. Tel. 676 381 876.
Callizo. Plaza Mayor, s/n. 22330 Aisnasobrarse. Tel. 974 500 385.
Casa Chongastan. Fondevila, 6. 22465 Chia. Tel. 974 553 200.
Casa Frauca. Ctra. 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). Ctra. 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, 4. 22001 Huesca. Tel. 974 229 745.
El Portal de Somontano. Ctra. 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. Ctra. 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. 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. Ctra. Sant MIquel, Km 3,5. 07814 Santa Gertrudis. Tel. 971 197 516.
Can Curreu. Ctra. 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. Tel. 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. Pto. Dep. 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. Tel. 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. Ctra. 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 Sánchez 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. Ctra. Nacional, 232. 26330 Briones. Tel. 941 322 340.
El Porrón. 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 Tequise, 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. Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. 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. 913 238 072.
Arahy. Alcalá, 58. 28020 Madrid. Tel. 915 316 085.
Arce. Augusto Figueroa, 32. 28004 Madrid. Tel. 915 220 440.
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. 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. 918 317 179.
Bacira. Del Castillo, 16. 28010 Madrid. Tel. 918 664 030.
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. 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. Velázquez, 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 Comercial. Glorieta de Bilbao, 7. 28004 Madrid. Tel. 910 882 525.
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. 913 504 415.
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 A de Arzábal calle Antonio Acuña 19, 28009 Madrid. Tel. 914 358 829.
Costa Fleming. Félix Boix, 14, 28036 Madrid. Tel. 913 453 832.
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. 28014 Madrid. Tel. 911 375 952.
Distrito 798. Capitán Haya, 43. 28020 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. 28020 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 Columpio. Caracas, 10. 28010 Madrid
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. 913 876 200.
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 Invernadero. Ponzano, 85. 28003 Madrid.
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. Ctra. 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. 914 021 290.
El Telégrafo. Padre Damián, 44. 28036 Madrid. Tel. 913 506 119.
El Velazquez 17. Velázquez 17. 28001 Madrid. Tel. 914 316 816.
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. Ctra. Fuencarral El Pardo (M-612) Km. 1.9. 28049 Madrid. Tel. 917 343 826.
Floren Domezain. Castelló, 9. 28001 Madrid. Tel. 915 767 623.
Forte. Serrano, 85. 28006 Madrid. Tel. 914 110 198.
Garcia de la Navarra. 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.
Glass Mar (Hotel Urban). Carrera de S. Jerónimo, 34. 28014 Madrid. Tel. 917 877 770.
Goizeko Kabi. Comandante Zorita, 37. 28020 Madrid. Tel. 915 330 185.
Haches. José Ortega y Gasset, 79, 28006 Madrid. Tel. 910 510 182.
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. 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 Posada de la Villa. Cava Baja, 9. 28005 Madrid. Tel. 913 661 860.
La Santpere. Ibiza, 40. 28009 Madrid. Tel. 910 607 260.
La Taberna del Capitán Alatriste. Grafal, 7. 28005 Madrid. Tel. 913 661 883.
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 Cocó. Barbieri, 15. 28004 Madrid. Tel. 915 219 955.

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. 913 663 028.

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. 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. 915 782 178.

Muñoca. Juan Ramón Jimenez, 22. Madrid. Tel. 913 591 440.

Nemesio. Paseo de la Castellana, 260. 28046 Madrid. Tel. 913 238 410.

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. 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. Avda. 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.

Piu Trentanove. Pedro Muguruza, 1, 28036 Madrid. Tel. 910 000 188.

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. Pº. Castellana, 74. 28046 Madrid. Tel. 915 620 963.

Punto Básico. Marqués de Urquijo, 23. 28008 Madrid. Tel. 917 582 596.

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. Tel. 915 353 902.

Restaurante Pombo 18. Manuel Pombo Angulo, 18. 28050 Madrid. Tel. 917 504 822.

Restaurante Vaca Nostra. Pº 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. 914 357 608.

Riofrio. Génova, 28. 28004 Madrid. Tel. 913 192 977.

Rita&Champagne. Orellana, 1 Madrid. Tel. 917 024 234.

Rubaiyat. Juan Ramón Jiménez, 37. 28036 Madrid. Tel. 913 591 000.

Sacha. Juan Hurtado de Mendoza, 11. 28036 Madrid. Tel. 913 455 952.

Sal de Hielo. 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 Balkanika. Urquiza, 15. 28017 Madrid. Tel. 914 729 813.

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 Lobbo. Príncipe de Vergara, 181, 28002, Madrid. Tel. 910 092 314.

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. 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. 28109 Alcobendas. Tel. 915 295 254.

Carlos Oyarbide. Avda. de la Victoria, 82. 28023 El Plantío. Tel. 913 077 371.

Casa Amador. C. Real, 57. 28214 Fresnedillas de la Oliva. Tel. 918 989 044.

Casa Gomez. Emilio Serrano, 32. 28470 Cercedilla. Tel. 918 520 146.

El Bodegín del Parador de Chinchón. Parador 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 Matalepino. 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. Tel. 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. Lope de Vega, 2. 28231 Las Rozas. Tel.918 272 553.

Fonda Genara. Plaza de San Lorenzo, 2. 28200 San Lorenzo de El Escorial. Tel. 918 903 330.

Goya. Goya, 2. 28807 Alcalá de Henares. Tel. 918 826 034.

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. 916 585 297.

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. 28213 Colmenar del Arroyo. Tel. 918 651 471.

Olive Gastrobar. Camino de Valladolid 28. 28250 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.

Amador (Hotel Villa Guadalupe). Bandaneira, 6. Urb. El Atabal. 29190 Málaga. Tel. 952 432 862.

Beluga Málaga. Plaza de las Flores, 3. 29005 Málaga. Tel. 952 237 948.

Bienmesabe. 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.

El Chinitas. Moreno Monroy, 4-6. 29015 Málaga. Tel. 952 210 972.

El Envero. Luis Barahonda de Soto, 6. 29004 Málaga. Tel. 952 237 948.

El Palmeral. Puerto de Málaga, El Palmeral de las Sorpresas, 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.

Japonés Kaede. Paseo de Sancha, 12. 29016 Málaga. Tel. 951 132 451.

José Carlos García Restaurante. Plaza de la Capilla. 29001 Málaga. Tel. 952 003 588.

La Alacena de Francis. Montalbán, 1. 29002 Málaga. Tel. 615 062 534.

Limonar 40. Paseo del Limonar, 40. 29016 Málaga. Tel. 952 060 225.

Maestranza20. Maestranza de Málaga, 20. 29016 Málaga. Tel. 951 573 910.

María. Avda. Pintor Sorolla, 45. 29016 Málaga. Tel. 952 601 195.

Marisqueria Los Delfines. Reding, 12. 29016 Málaga Tel. 952 225 168.

Matiz (Hotel Morina Lario). La Bolsa, 14. 29015 Málaga. Tel. 952 579 673.

Mesón Astorga. Gerona, 11. 29006 Málaga. Tel. 952 342 563.

Montana. Compás de la Victoria, 5. 29012 Málaga. Tel. 952 651 244.

Recoleta. Alameda de Colón, 26. 29001 Málaga. Tel. 676 046 181.

Refectorium del Campanario. Paseo Sierra, 36. 29018 Málaga. Tel. 952 203 935.

Restaurante Miguel. Puerto, 4. 29016 Málaga. Tel. 952 226 840.

Restaurante Valparaiso Mijas. Mijas, km 4. 29006 Málaga. Tel. 952 590 225.

Restaurante Vino Mío. Plaza Jerónimo Cuervo, 2. 29012 Málaga. Tel. 952 609 093.

Taberna el Trillo. Don Juan Diaz, 4. 29015 Málaga. Tel. 952 603 920.

MÁLAGA (PROVINCIA)

Abades Ronda. Paseo Blas Infante, 1. 29400 Ronda. Tel. 952 871 367.
Añoreta Golf Restaurante. Avda. del Golf s/n (Urba Añoreta Golf). 29730 Rincón de la Victoria. Tel. 951 575 893.
Atalaya Golf & Country Club. Ctra. de Benahavis, km 0,7. 29688 Estepona. Tel. 952 882 812.
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.
Bodega La Venencia. Avda. Miguel Cano, 15. 29602 Marbella. Tel. 952 857 913.
Bodega la Solera. Capitán XIII. 29640 Fuengirola. Tel. 952 467 708.
Buenaventura. Pl. de la Iglesia, 5. 29600 Marbella. Tel. 952 858 069.
Casa Juan Restaurante Los Mellizos. Plaza San Ginés. 29620 Torremolinos. Tel. 952 373 512.
Casa Navarra. Ctra. 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.
Chiringuito La Jabega. Pº Marítimo de la Carihuela, s/n. Playa el Saltillo, Parcela, Km 21. 29620. Torremolinos. Tel. 952 384 765.
Cortijo Salinas (Hotel Rural Cortijo las Salinas SPA). Ctra. 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. Ctra. 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 Rodeito. Ctra. de Cádiz - Málaga. 29600 Marbella. Tel. 952 810 861.
Gastronomico del Healthouse (Las Dunas Health & Beach Spa). Ctra. Cádiz, Km. 163,5 La Boladilla Baja. 29689 Estepona. Tel. 951 082 090.
Gorki. Pablo Casals, 8. 29600 Marbella. Tel. 952 861 612.
La Alcaria de Ramos. Ctra. de Cádiz km. 167. El Paraíso. 29680 Estepona. Tel. 952 886 178.
La Langosta. Francisco Cano. 29640 Fuengirola. Tel. 952 475 049.
La Meridiana. Camino de la Cruz, s/n. 29600 Marbella. Tel. 952 776 190.
Le Diner. Pasillo Sant Isabel, 7 entrada directa por C/ Camas. 29005 Málaga. Tel. 951 001 020.
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. 952 445 806.
Mango Restaurante (Hotel Tropicana). Trópico, 6. 29620 Torremolinos. Tel. 952 386 600.
Marbella Club Hotel Golf Resort. Ctra. de Benahavís, km 3,5. 29679. Municipio de Benahavis. Tel. 952 880 608.
Messina Restaurante. Avda. Severo Ochoa, 12, bjos, local 3. 29600 Marbella. Tel. 952 864 895.
Natural&mente, Restaurante casa Club Baviera Golf. Ctra. del Algarrobo, s/n (Urba Baviera Club). 29751 Caleta de Velez. Tel 951 708 270.
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.
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.
Restaurante Yerbaguena. Ctra. de la Estación, s/n. 29320 Campillos. Tel. 952 722 320.
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.

MALLORCA

Adrian Quetglas. Paseo Mallorca, 20. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 781 119.
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 Pep. Avda. Mateo Bosch, 30 A. 07157 Port D'Andratx. Tel. 971 671 648.
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.
Celler Sa Sinia. Pescadors, s/n. 07670. Porto Colom. Tel. 971 824 323.
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.
El Recó des Teix. Vinya Veja, 6. 07179 Deià. Tel. 971 639 501.
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.
Marc Fosh. Missió, 7 A. 07003 Palma de Mallorca. Tel. 971 720 114.
Maricel (Hospes Maricel). Ctra. 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.
Restaurant Cuit (Hotel Nakar). Avda. Jaime III, 21. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 871 510 046.
Restaurante La Payesita. Nansas (Junto al Club Náutico). 07610 Can'Pastilla. Tel. 971 263 367.
Rocamar. Avda. del Almirante Riera Alemany, 27. 07157 Port D'Andratx. Tel. 971 671 261.
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. Ctra. 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.
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.
Monteagudo. Avda. Constitución, 93. 30160 Monteagudo. Tel. 968 850 064.
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). Ctra. 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. Ctra. Jerónimos, 33 (Pe-

dania 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. Ctra. 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. 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. Ctra. de Pamplona-Irun Km, 70. 31760 Etxalar. Tel. 948 635 000
Fonda de Tito. Ctra. 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. Ctra. Ourense-Trives, km 8. O Roupeiro. 32710 Pereiro de Aguiar. Tel. 988 380 038.
Outarelo. Lugar Cima Da Costa s/n. Ourense Tel. 988 257 700.
Restaurante Nova. Valle Inclán, 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. Ctra. Villaluenga, km 1,500. 34100 Saldaña. Tel. 979 890574.
Estrella del Bajo Carrión. Ctra. 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. Ctra. 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.
Torres y Garcia. Harinas, 2-4. 41001 Sevilla. Tel. 955 546 385.
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. Ctra. 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. Ctra. 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 Número 16. 38627 Arona. Tel. 922 721 538.
Amorcito Corazón. 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.
Brunelli's Steakhouse. Bencomo, 42. 38400 Puerto de la Cruz. Tel. 922 062 600.
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. Ctra. 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.
Lastimosas (Hotel Jardin Tropical). Avda. Gran Bretaña, s/n. 38660 Costa Adeje. Tel. 922 746 000.
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, (Urb. Playa Fañabe). 38660 Costa Adeje. Tel. 922 713 333.
Windsor. (Hotel Sir Anthony). Avda. de las Américas, s/n Playa de las Américas. 38660 Arona. Tel. 922 757 549.

TERUEL

Albarracín. Azagra, s/n. 44100 Albarracín. Tel. 978 710 011.
Buj. Avda. Maestrazgo, 6. 44140 Cantavieja. Tel. 964 185 033.
Casa Amada Restaurante. 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.
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. 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. Ctra. 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. Ctra. N 401 Km 103. 45450 Orgaz. Tel. 925 347 209.
Restaurante Acrópolis. Dublín, 6. 45003 Toledo. Tel. 925 226 238.

Restaurante Adolfo. 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 Arce, 11. 45003 Toledo. Tel. 925 281 443.
Restaurante el Peñón. Carrera, 31. 45003 Toledo. Tel. 925 213 322.
Taberna El Botero. Ciudad, 5. 45002 Toledo. Tel. 925 280 967.
Trinidad. Trinidad, 6. 45002 Toledo. Tel. 925 253 124.
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. Cº de Cebolla, s/n. 46540 El Puig. Tel. 961 472 226.
L'Ham. Germans Benlliure, 20. 46700 El Grau-Gandia. Tel. 962 846 006.
L'Ullal. Benicanena, 12. 46700 Gandía. Tel. 962 877 382.
La Genuina. Ctra del Riu, 283. 46012 Pinedo. Tel. 963 248 663.
La Matandeta. Ctra. 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. 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 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. Ctra. 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. Ctra. Nacional, 525, km 104. 49574 Padornelo. Tel. 980 567 939.
La Bodega del Arrabal. 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. Ctra. Nacional, 525 Km 83. 49300 La Puebla de Sanabria.
La Posada de las Misas. Puebla de Sanabria, s/n. 49350 Puebla de Sanabria. Tel. 639 205 230.
La Rúa Restaurante. Rúa Francos, 21. 49001 Zamora. Tel. 980 534 024.[
La Solana Bodega Típica Castellana. Ctra. 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). Pº 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). Ctra. de Toro-Peleagonzalo, s/n. 49800 Toro. Tel. 980 699 573.
Rochi. Ctra. 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. Ctra. 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. Ctra. 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). Autovia de Madrid. Barcelona, Km 242. 50300 Calatayud. Tel. 976 881 237.
Mesón 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. Ctra. 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

RESTAURANTES

Picos de Europa. Fco. Javier de Moya, 46. 02006 Albacete. Tel. 967 245 086.
Pinguino. Madre de la Plaza de Mayo, 1. 02006 Albacete. Tel. 967 248 349.
Reina Victoria Hotel Restaurante. Federico Coullat Valera, 13. 02400 Hellín. Tel. 967 300 250.
Restaurante Cuerda. Gracia, 8. 02006 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 México, LC-6. 08017 Barcelona. Tel. 932 014 277.
Antigua. Marià Cubí, 59. 08006 Barcelona. Tel. 934 147 384.
Àpat. Aribau, 137. 08036 Barcelona. Tel. 934 396 414.
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.

RESTAURANTES

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. 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 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 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.
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.
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 Montblanc). Via Laietana, 61. 08003 Barcelona. Tel. 933 435 555.

El Rebost (Hotel Cotursa Rocafort). Rocafort, 23-25. 08015 Barcelona. Tel. 932 892 400.

El 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.

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 Barcelo-

RESTAURANTES

na. 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.

La Duquesa(Hotel Duquesa De Cardona). Paseo Colón, 12. 08002 Barcelona. Tel. 932 689 090.

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.
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

RESTAURANTES

Silenus. Dels Angels, 8. 08001 Barcelona. Tel. 933 022 680.
Silvestre. Santaló, 101. 08021 Barcelona. Tel. 932 414 031.
Sinatra. Heures, 4-10. 08002 Barcelona. Tel. 934 125 279.
Soho Sushi & Drinks. Comerç, 27. 08003 Barcelona. Tel. 932 682 577.
Solera Gallega. París, 176. 08036 Barcelona. Tel. 933 229 140.
Somorrostro. Sant Carles, 11. 08003 Barcelona. Tel. 932 250 010.
Sorrento. Travesera de Gracia, 30. 08021 Barcelona. Tel. 932 095 517.
Sotavento Beach Club. Passeig Marítim de la Barceloneta, 38. 08003. Barcelona Tel. 934 146 324.
Speakeasy. Aribau, 162-166. 08036 Barcelona. Tel. 932 175 080.
Specchio Magico. Luis Antúnez, 3. 08006 Barcelona. Tel. 934 153 371.
Splendido. Avda. de Sarrià, 12. 08029 Barcelona. Tel. 934 192 831.
Spora. Villa Joiosa, 52-54. 08003 Barcelona. Tel. 932 211 616.
St. Rémy. Iradier, 12. 08017 Barcelona. Tel. 934 187 504.
Suborn. Paseo Picasso, 42. 08003 Barcelona. Tel. 933 101 110.
Suite (Hotel Catalonia Suite). Muntaner, 505. 08022 Barcelona. Tel. 932 128 012.
Sukaldari. Rambles, 87. 08002 Barcelona. Tel. 933 181 531.
Sukur. Avinyó, 42. 08002 Barcelona. Tel. 933 010 102.
Sumum Restaurant. Paseo de Gracia, 65. 08008 Barcelona. Tel. 932 155 188.
Sureny. Revolució, 17. 08012 Barcelona. Tel. 932 137 556.
Sushi Fusión. Avda Diagonal, 423. 08036 Barcelona. Tel. 933 622 499.
Sushi Fusion. Avda Diagonal, 426. 08036 Barcelona. Tel. 933 622 499.
Syrah (Hotel Pullman Barcelona Skipper). Avgda. del Litoral, 10. 08005 Barcelona. Tel. 932 216 565.
Tabata. Torrent de l'Olla. 08012 Barcelona. Tel. 932 378 496.
Taberna Basca Irati. Cardenal Casanyes, 17. 08002 Barcelona. Tel. 933 023 084.
Taberna Bierzo. Loreto, 24. 08029 Barcelona. Tel. 606 353 856.
Taberna Can Margarit. Concòrdia, 21. 08004 Barcelona. Tel. 934 416 723.
Taberna del Bisbe. Avda Catedral, 6-8. 08002 Barcelona. Tel. 933 191 819.
Taberna Zarautz. Elisis, 13. 08008 Barcelona. Tel. 933 252 813.
Tacabanda. Torrent De L'Olla, 64. 08012 Barcelona. Tel. 932 104 516.
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.
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-

RESTAURANTES

8,7. 08259 Fals. Tel. 938 368 126.

El Niu. Rambla de Àngel Guimerà, 16. Interior. 08328 Alella. Tel. 935 551 700.

El Niu del Mussol. Barcelona, 94. 08192 Sant Quirze del Vallés. Tel. 937 210 349.

El Nou Botavara. Cristòfor Colom, 76. 08340 Vilassar de Mar. Tel. 937 592 945.

El Nou Can Doctor. Pg. Antoni Borrell, 13. 08328 Alella. Tel. 935 401 794.

El Olivo. (Gran Hotel Balneario Blancafort). Mina, 7. 08530 La Garriga. Tel. 938 619 207.

El Palau Vell. Palau Vell, 6. 08740 Sant Andreu de la Barca. Tel. 936 532 015.

El Pallet. Torrent Malet, 10. 08330 Premià de Mar. Tel. 937 524 168.

El Papa. Crta de les Creus, s/n. 08739 Pontons. Tel. 938 987 053.

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

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

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

El Punt Gastrònomic. Girona, 8-10. 08980 Sant Feliu de Llobregat. Tel. 936 661 463.

El Purgatori. Arquebisbe Armanyà, 8. La Geltrú. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 142 145.

El Racó. Poca Farina, 20. 08849. Sant Climent de Llobregat. Tel. 936 581 639.

El Raco. (Ibis Barcelona Castelldefels). Pg del Ferrocarril, 342. 08860 Castelldefels. Tel. 936 342 175.

El Raco. (Ibis Barcelona Fira de Cornellà). Albert Einstein, 53-55. 08940 Cornellà del LLobregat. Tel 934 751 777.

El Racó d'en Binu. Puig i Cadafalch, 14. 08310 Argentona. Tel. 937 970 101.

El Racó de Can Feliu. Angle Guimerà, 41. 08339 Vilassar de Dalt. Tel. 937 532 916.

El Raco De Carme. Crta de la Pobla de Claramunt a Carme, Km 3,7. 08787 Carme. Tel. 938 080 754.

El Racó de la Calma. (Hotel Dolce Sitges). Can Girona-Camí de Miralpeix, 12. 08870 Sitges. Tel. 938 109 000.

El Racó de la Carreta. Carreta, 7. 08870 Sitges. Tel. 938 947 836.

El Racó de Montgat. Pau Alzina, 20. 08390 Montgat. Tel. 934 693 107.

El Racó del Bon Menjar. Avda. Barcelona, 8 (N-340). 08739 Cantallops. Tel 938 993 158.

El Recó de l'Avi. Pl. de la Farga, 10. 08694 Guardiola de Berguedá. Tel. 938 227 672.

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

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

El Rebost. (Ciudad de Castelldefels). Pg de La Marina, 212. 08860 Castelldefels. Tel. 936 651 900.

El Rincon de Lola. (Gran Hotel Balneario Blancafort). Mina, 7. 08530 La Garriga. Tel. 938 619 207.

El Romaní de Breda. Joan XXIII, 36. 17400 Breda. Tel. 972 871 051.

El Secreto de Juanfra (Antigua Barca de Ribes). Blades, 1. Los Viñedos. 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 938 964 797.

El Sot del Morer. Ctra. N-II, Km. 664. 08395 Sant Pol de Mar. Tel. 937 601 105.

El Tast. Major, 16 Bajos. 08860 Castelldefels. Tel. 936 367 959.

El Templo Egipcio. Obispo Urquinaona, 8. 08860 Castelldefels. Tel. 902 365 666.

El Tiro de Mollet. Avgda. de Tir Olímpic, s/n. Campo de Tiro Olímpico de Mollet. 08100 Mollet del Vallès. Tel. 935 793 508.

El Turo Verd. (Hotel Augusta Vallès). Autopista Ap-7 Sortida 13. 08410 Vilanova del Vallès. Tel. 938 456 050.

El Vinatxo. Mercat Municipal, Parada, 3. 08100 Mollet del Vallés.
Tel. 935 794 357.

Els Casals-Hotel Rural. 08517 Sagàs. El Berguedà. Tel. 938 251 200.

Els Fogons de la Montse. Mossèn Jacint Verdaguer, 101. 08620. Sant Vicenç dels Horts. Tel. 936 561 213.

Els Fogons de la Teresa. Rambla Gavarra, 11. 08360 Canet de Mar. Tel. 937 956 938.

Els Noguers. Ctra. Eix del Llobregat C-141, Km. 29. 08240 Manresa. Tel. 938 784 088.

Els Pescadors. Moll Pesquer, s/n (Llotja de Peix). 08350 Arenys de Mar. Tel. 937 923 304.

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

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

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

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

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

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

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

Faves Comptades. Serrarols, 3. 08511 Tavertet. Tel. 938 525 030.

Filiganes. 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 Albernі. 08240 Manresa. Tel. 938 733 286.

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

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

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

Isalba. Sant Jeroni, 31. 08921 Santa Coloma de Gramenet. Tel. 933 913 954.

Inerzia. Moragas i Barret, 1. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 672 275.

Jardí del Plà. Sant Isidre, 12. 08700 Igualada. Tel. 938 031 864.

Jardín Bamboo. Sant Pere, 4. 08870 Sitges. Tel. 938 940 480.

Johnny De Paula. Avda Dels Banys, 25. 08860 Castelldefels. Tel. 936 650 693.

Ke Prens. Pasteur, 79. 08228 Terrassa. Tel. 937 882 117.

Kiyoto. Rambla d'Egara, 67-69. 08224 Terrassa. Tel. 937 880 012.

Komokieras. Avda D'Anglaterra, 26. Urb. Rocamar. 08870 San Pere de Ribes. Tel. 938 146 115.

L'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 Sit-

ges. 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.

RESTAURANTES

08870 Sitges. Tel. 938 111 219.
Restaurant Pedraforca. Barri Massanes, s/n. 08699 Saldes. Tel. 938 258 021.
Restaurant Tall de Conill. Pl. Ángel Guimera, 11. 08017 Capellades. Tel. 938 010 130.
Restaurant Trefi. Pg. Camp dels Rolls, 4-5. 08720 Vilafranca del Penedès. Tel. 938 175 769.
Restaurant Valor Llonch. Ctra. de Barcelona, 208, bis. 08205 Sabadell. Tel. 937 453 161.
Restaurante Bar Danus. Ausias March, 3. 08940 Tordera. Tel. 937 650 086.
Restaurante Ca La Maria. Veinat da Sant Daniel, 99 Zona Residencial. 08940 Tordera. Tel. 937 640 805.
Restaurante Club de Golf Handicap 1. Crta de Cornellà a Fogars de Tordera bv 5031 km 7. 08394 Sant Andreu de Llavaneres. Tel. 937 913 498.
Restaurante Club de Golf la Mola. Pompeu Fabra, s/n (Can Vinyers). 08230 Matadepera. Tel. 937 870 619.
Restaurante Espais. Casa Sobrestrada, s/n. 08610 Avia. Tel. 938 231 825.
Restaurante La Fassina. Duc de la Victoria, 9. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 165 959.
Restaurant La Fragata. Av. dels Banys, 45. 08860 Castelldefels. Tel. 936 644 363.
Restaurante La Masia. Calle Casa 4. 08940 Tordera. Tel. 937 650 049.
Restaurante La Parra. Major, 137. 08470 Sant Celoni. Tel. 938 670 220.
Restaurante Llavina. Vint-i-cinc de Juny, 2. 08359 Sant Iscle de Villalta. Tel. 937 946 081.
Restaurante Lucerón. Palau D'Ametlla, 18. 08170 Montornés del Vallés. Tel. 935 621 610.
Restaurante Lupis. Barcelona, 75. 08242 Manresa. Tel. 938 733 155.
Restaurante Masia Tres Alzines. Belloc, s/n. Ctro. Cial. la Roca. 08430 Santa Agnes de la Roca. Tel. 938 422 434.
Restaurante Matilda. Plana de L'Hospital, 7. 08190 Sant Cugat del Vallés. Tel. 935 900 506.
Restaurante Mediterraneo. (Tryp Barcelona Aeropuerto). Parque de Negocios Mas Blau II, Pl. Pla de L'Estany, 1-2. 08820 El Prat del LLobregat. Tel. 933 781 000.
Restaurante Món (Hotel Món). Món St. Benet. Camí de San Benet, s/n. 08272 San Fruitós de Bages. Tel. 938 759 404.
Restaurante Pim Pot Lens. Justicia, 8. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 670 173.
Restaurante Pujol. Roger de Flor, 6. 08940 Tordera. Tel. 937 640 422.
Restaurante Punta Río Tordera. Pomareda, s/n. 08380 Malgrat de Mar. Tel. 937 653 481.
Restaurante Soca. Sant Gaudenci, 9. 08870 Sitges. Tel. 938 943 046.
Restorant. Prat de la Riba, 91. 08201 Sabadell. Tel. 937 265 028.
Reverter. Garbi, 180. Ctra. N- II. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 671 915.
Rías Baixas. Avda del Penedés, 14. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 934 387.
Rías Baixas. Beethoven, 72. 08923 Sta. Coloma de Gramenet. Tel. 933 927 455.
Rincón de Llaverias. Joan LLaverias, 11. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 151 318.
Rubell. Vinya, 6. 08279 Monistrol de Calders. Tel. 938 399 003.
S'Arrosseria. Avda Francesc Macià, 80-87. 08173 Sant Cugat del Valles. Tel. 935 298 068.
Safra. Mar, 43. 08397 Pineda de Mar. Tel. 937 671 777.
Sak Restaurant. Anselm Clave, 11. 08120 La LLagosta. TEL. 935 604 490
Sakura. Guifré el Pilós, 51. 08242 Manresa. tel. 938 737 721.
Sal i Pebre. Passatge Dels Horts, s/n. 08348 Cabrils. Tel. 937 538 090.
Sala 105 Restaurant. Avda del Carrilet, 3 edific D. 08902 Hospitalet del Llobregat. Tel. 932 980 912.
Salmaia. Cruce Carretera C1415 con Bv 5106. 08310 Argentona. Tel. 937 974 238.
Saint Germain des Près. Vicente Plantada, 12. 08100 Mollet del Vallès. Tel. 935 705 613.
Sala. Paseo de la Paz, 27. 08600 Berga. Tel. 938 211 185.
Salvador Casaseca. Crta de Vic, 4. 17406 Viladrau. Tel. 938 849 264.
Sant Bartomeu. Sant Bartomeu, 9. 08190 Sant Cugat del Vallés. Tel. 936 756 693.
Santa Marta. Josep Domenech, 35. 08349 Cabrera. Tel. 937 590 198.
Sant Germain Des Près. Vicente Plantada, 12. 08100 Mollet del Vallés Tel. 935 705 613.
Sant Giovanni. Av. Torrent del Canigó, 61. 08250 Sant Joan de Vilatorrada. Tel. 938 767 000.
Sant Marc. Drecera de Queralt, s/n. 08600 Berga. Tel. 938 210 445.
Sant Miquel. Pl. de la Iglesia, 12. 08188 Vallromanes. Tel. 935 729 029.
Saó. Plaça del Mercat, 1. 08201 Sabadell. Tel. 937 254 127.
Sensacions. Bonaire, 26. 08870 Sitges. Tel. 650 294 283.
Serrat del Bruc. Crta de Balenya, km 1. 08552 Taradell. Tel. 938 126 264.
Sinfonia. Av. Remolar, 49 08820 El Prat De Llobregat. Tel. 933 788 333.
Sitthai. Bonaire, 29. 08870 Sitges. Tel. 938 111 658.
Soligo. Carrer Raco, 6. 08810 Sant Pere de Ribes. Tel. 938 962 777.
Spla. Emília Carles, 18. 08348 Cabrils. Tel. 937 531 906.
Sukha Espai Vegetaria. Avda Diagonal, 22 local-1. 08860 Castelldefels. Tel. 936367281.
Suripanta. Sant Pere, 27. 08201 Sabadell. Tel. 658 693 427.
Tallarinas. Plaza del Mar, 2. 08860 Castelldefels. Tel. 936 452 037.
Tapiñas. Passeig Lluís Muncunill, 19. 08228 Terrassa. Tel. 937 357 389.
Tapiñas. Passeig Lluis Companys, 31-37. 08228 Sant Cugat del Vallès. Tel. 935 906 148.
Tast. Major, 16. 08860 Castelldefels. Tel. 936 367 959.
Taverna Gaucha. Bonaire, 17. 08870 Sitges. Tel. 938 111 869.
Tempo de l'Hort. Paseo R. Martínez Valls, 8-10. 08348 Cabrils. Tel. 937 508 671.
Termes La Garriga. Dels Banys, 23. 08530 La Garriga. Tel. 938 717 086.
Texas. Avda de Barcelona, 53. 08720 Vilafranca del Penedés. Tel. 938 921 001.
Tilt. Via Sergià, 20. 08032 Mataró. Tel. 937 414 954.
Tinacria. Avda Carles III, 15-21. 08340 Vilassar de Mar. Tel. 937 590 793.
Tiburón. Port D'Aiguadolç, s/n. 08870 Sitges. Tel. 938 110 239.
Toribio Gran. Plaça de la Vila, 25. 08921 Santa Coloma de Gramenet. Tel. 934 664 237.
Torre de les Aigües. Torres de les Aigües, s/n. 08401- Granollers. Tel. 938 706 945.
Torre Simón. Doctor Bayés, 75. 08551 Tona. Tel. 938 870 092.
Torre Barona. (Gran Hotel Don Jaime). Avda de L'Hotel, 22. 08860 Castelldefels. Tel. 936 651 300.
Torres Petit. Paseo San Juan, 36-42. 08560 Manlleu. Tel. 938 056 188.
Tresmacarrons. Avda del Maresme, 21. 08320 El Masnou. Tel. 935 409 266.
Tres Turons. Torrentbó, 21. 08358 Arenys de Munt. Tel. 937 951 446.
Txoco. Fruita, 4. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 141 534.
Ubud. Pº Francesc Macia, 82. 08190 Sant Cugat del Vallés. Tel. 935 836 889.
Urikoa. Paseo Marítimo, 250. 08860 Castelldefels. Tel. 936 658 961.
Vademecum. Marqués de Monistrol, 13, bis. 08980 Sant Feliu de Llobregat. Tel. 936 852 239.
Vermell Restaurant. (Hotel Sant Cugat H&R). Cèsar Martinell, 2. 08190 Sant Cugat del Vallés. Tel. 935 441 447.
Vilabowling. Calç, s/n. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 147 155.
Vinitast Sitges. Moll de la Ribera, 23. 08870 Sitges. Tel. 938 146 132.
Vino Y Cia. (Hotel Ibis Barcelona Molins de Rei). Avda Caldes, 60. 08750 Molins de Rei. Tel. 936 804 414.
Vins Fins. Pol.Valldegata, Nave 7. 08350 Arenys de Mar. Tel. 937 957 199.
Visness. Plaça de la Independencia, 4. 08254 Manresa. Tel. 938 723 509.
Vulcano. Mozart, 20. 08190 Sant Cugat del Vallés. Tel. 935 836 020.
Whitman. Tossa de Mar, 12-14. 08720 Vilafranca del Penedes. Tel. 938 915 773.
Willy Vins. Llibertat, 6. 08800 Vilanova i La Geltrú. Tel. 938 937 422.
Xarel·lo. (Hotel Barceló Barcelona Golf). Crta Martorell-Capellades, km. 19,5. 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tel. 937 756 800.
Xarlot. Av. de les Corts Catalanes, 7. 08190 Sant Cugat del Vallés. Tel. 935 906 262.
Xiringuito Miramar. Playa Sant Gervasi. 08800 Vilanova i la Geltrú. Tel. 938 158 771.

BURGOS

Arcena. Bóveda, 1. 01427 San Millán de San Zadornil. Tel. 947 353 230.
Asador de Lerma. Pl. Mayor, 11. 09340 Lerma. Tel. 947 172 032.
Asador El Horno. Casa de la Vega, 43. 09007 Burgos. Tel. 947 242 343.
Asador Fonda Caracoles. Luis Cervera, 10. 09340 Lerma. Tel. 947 170 563.
Asador Los Trillos. Don Juan de Austria, 20. 09001 Burgos. Tel. 947 460 728.
Asador Mesón Los Prados. Crta de Cardeñadijo, km 3, 800. 09194 Cardeñadijo. Tel. 947 290 223.
Asador Ojeda. Plaza Mayor, s/n. 09340 Lerma. Tel. 947 171 256.
Asador San Lorenzo. Ctra. de Poza, 81. 09007 Burgos. Tel. 947 474 733.
Aurelio Restaurante. Calzadas, 4. 09004 Burgos. Tel. 947 272 720.
Campus Tavern Restaurante. Infantas, 2-4. 09001 Burgos. Tel. 947 460 362.
Casa César. Pl. Mayor, s/n. 09197 Alfoz de Quintanadueñas. Tel. 947 292 552.
Casa José María. Carrequemada, 3. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 508 043.
Casa Silvano. Pl. La Virgencilla, 9. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 508 344.
Cordón Vinoteca. Puebla, 3. 09004 Burgos. Tel. 947 277 279.
Chef Fermín. Avda de Castilla, 69.09400 Aranda de Duero. Tel. 947 502 358.
Don Jamón. San Pablo, 3. 09002 Burgos. Tel. 947 265 661.
El Águila. Paseo de los Mesones, 19. 09340 Lerma. Tel. 947 170 005.
El Carrascal. Crta Monasterio a San Pedro, km 7. 09193 Cardeñajimeno. Tel. 947 485 316.
El Cid Mesón Restaurante. Zamora, s/n. 09550 Horna-Villarcayo. Tel. 947 131 171.
El Fogón de San Gregorio. San Gregorio, 11. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 512 422.
El Norte. Gómez Salazar, 10. 09346 Covarrubias. Tel. 947 406 526.
El Pastor. Pl.Virgencilla, 11. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 500 428.
El Portón de Burgos. (Hotel Puerta de Burgos). Vitoria, 69. 09006 Burgos. Tel. 947 281 011.
El Ventorro Restaurante. Ctra. Valladolid, Km. 273. 09391 Castrillo de la Vega. Tel. 947 546 466.
Fernán González Restaurante. Calera, 17. 09002 Burgos. Tel. 947 209 441.
Hospedería El Convento. San Francisco, 15. 09200 Miranda de Ebro. Tel. 947 332 712.
In Vino Veritas. San Lorenzo, 35. 09003 Burgos. Tel. 947 200 992.
Iruñako. Ctra. Madrid-Irún, Km. 245,5. 09192 Villafría. Tel. 947 484 126.
La Bodega de San Blas. Pl. San Blas, 5. 09340 Lerma. Tel. 947 171 181.
La Cantina de San Millán. Santa Cruz, 4. 09198 San Millán de Juarros. Tel. 947 421 046.
La Higuera. Independencia, s/n. 09200 Miranda de Ebro. Tel. 947 324 733.
La Galeria. (Hotel La Galeria). Crta Burgos- Aguilar, Km 4. 09197 Alfaz de Quintadueñas. Tel. 947 292 606.
La Legua. Crta N-I, km 333. 09294 La Puebla de Arganzón. Tel. 945 373 099.
La Menta. Estación, 39. 09200 Miranda de Ebro. Tel. 947 323 191.
Landa. (Hotel Landa). Ctra. Madrid-Irún, Km. 235. 09001 Burgos. Tel. 947 257 777.
La Rubia. Alemania, 3. 09550 Villarcayo. Tel. 947 130 260.
La Tabla. San Lorenzo, s/n. Villarcayo de Merindad. 09556 Cigüenza. Tel. 947 131 594.
Las Merinas. (Hotel Las Merinas). Valdeande, s/n. 09451 Caleruega. Tel. 947 534 244.
Los Caracoles. Las Boticas, 1. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 500 011.
Los Cuatro Bolos. Arias de Miranda, 7. 09430 Huerta del Rey. Tel. 947 388 342.
Mesón Asador Las Cuevas. Bajera, 3. 09199 Atapuerca. Tel. 947 460 026.
Mesón El Duque. Audiencia, 2. 09340 Lerma. Tel. 947 172 122.
Mesón de la Villa. Pl. Mayor, 3. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 501 025.
Mesón El Viso. El Viso, 45. 09443 Gumiel del Mercado. Tel. 947 545 103.
Mesón Molino del Cid. El Camino del Destierro. 09140 Vivar del Cid. Tel. 947 292 016.
Monumento Al Pastor. Crta Madrid-Irún km, 308. 09219 Ameyugo. Tel. 947 344 375.
Nazareno. Puerta del Palacio, 1. 09300 Roa. Tel. 947 540 214.
Piñeiro. Morco, 6. 09004 Burgos. Tel. 947 272 153.
Rafael Corrales. Carrequemada, 2. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 500 277.
Restaurante Aranda. (Hotel Aranda). San Francisco, 51. 09400 Aranda de Duero. Tel. 947 501 600.
Restaurante La Alhama. (Hotel La Alhama). Alhama, s/n. 09500 Medina de Pomar. Tel. 947 190 846.
Tapelia Burgos. Pl. Rey San Fernando, s/n (Plaza de la Catedral). 09003 Burgos. Tel. 947 278 000.
Trebol. María Moliner, 2. 09007 Burgos. Tel. 947 488 972.
Venta Los Rastrojos. Crta De Peñarande. Km 4,5. 09400 Aranda De Duero. Tel. 947 512 799.

CÁCERES

A Velha Fábrica Restaurante. Don Miguel Robledo Carrasco, 24. 10890 Valverde del Fresno. Tel. 927 511 933.
Abadia de Yuste. Avda de la Constitución, 73 10430 Cuacos de Yuste. Tel. 927 172 241.
Alfonso VIII. Alfonso VIII, 34. 10600 Plasencia. Tel. 927 410 250.
Alfonso XIII. (Hospedería Hurdes Reales). Factoría, s/n. 10625 Las Mestas-Ladrillar. Tel. 927 434 139.
Arcos de Barán. Regimiento Argel, 6. 10300 Navalmoral de la Mata. Tel. 927 533 060.
Braseria K4 (Hotel Ciudad del Jerte). Crta Nacional, 110. Km 399,900. Plasencia. Tel. 927 412 228.
Casa Campana. Plaza San Pedro, 5. 10800 Coria. Tel. 927 500 038.
Casa Mijhaeli. Barrio Nuevo, 6. 10003 Cáceres. Tel. 927 243 260.
Castillo de la Arguijuela. Crta Nacional 630, Km. 568. 10164 Valsalor. Tel. 927 213 380.
Corral del Rey. Plazuela Corral del Rey, 2. 10200 Trujillo. Tel. 927 321 780.
Doña Tomasa. San Miguel, 13. 10373 Solana-Cabañas del Castillo. Tel. 927 150 167.
El Clavo. Ramón y Cajal, 12. 10500 Valen-

cia de Alcántara. Tel. 927 580 268.

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

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

El Paraiso de los Sentidos. (Hospedería parque Monfragüe) Crta Plasencia-Trujillo, km 39,1. 10694 Torrejón el Rubio. Tel. 927 455 279.

El Pensador. Ctra. el Valle, Km. 0,500. 10600 Plasencia. Tel. 927 419 933.

Homarus. Miguel Serrano, s/n. Urb. los Castellanos. 10005 Cáceres. Tel. 927 235 582.

Hospederia Del Real Monasterio. Pl. de Juan Carlos I, s/n. 10140 Guadalupe. Tel. 927 367 000.

Hotel Balneario Valle del Jerte. Ctra. N-110, Km. 383. 10614 Valdastillas. Tel. 927 633 000.

Hotel-Restaurante Carvajal. Paseo Pizarro, 54. 10134 Torrejón el Rubio. Tel. 927 455 088.

Hotel Restaurante Cuatro Vientos. Avda. Constitución, 20. 10860 Hernán Pérez. Tel. 927 445 132.

Hotel Restaurante Dato Vera. Avda. Constitución, 5. 10430 Cuacos de Yuste. Tel. 927 172 178.

Hotel Rural el Convento. Caserío San Pedro de los Majarretes, s/n. 10516 Valencia de Alcántara. Tel. 927 584 129.

Hotel Triana de Miajadas. Avda. de García Siñeriz, 149. 10100 Miajadas. Tel. 927 347 121.

Huerta del Rozo. (Hotel Rural Ruta Imperial). Machoteral, s/n. 10450 Jarandilla de la Vera. Tel. 927 561 330.

Hueso Mesón Restaurante. Arquillo, 4. 10200 Trujillo. Tel. 927 322 820.

Kantara Al Saif. Avda de Mérida, 11. 10980 Alcántara. Tel. 927 235 906.

Javier Martín. Juan Solano Pedrero, 32. 10005 Cáceres. Tel. 927 238 800.

La Cadena Restaurante. Pl. Mayor, 5. 10200 Trujillo. Tel. 927 321 463.

La Catedral. Avda. Calvo Sotelo, 23. 10600 Plasencia. Tel. 927 418 579.

La Era de mi Abuelo. (Hotel Peña del ALBA). Crta Cargüera s/n. 10410 Arroyo Molinos de la Vera. Tel. 927 177 516.

La Finca. (Hotel Villa Xarahiz). Crta Ex-203 Km 32,800 Plasencia-Alarcón. 10400 Jaraiz de la Vera. Tel. 927 665 150.

La Majada. Crta N V, km 259. 10200 Trujillo. Tel. 927 320 349.

La Parada de Los Sentidos. (Hospederia Parque Monfrague) Crta De Plasencia- Trujillo, Km. 39,1. 10694 Torrejon el Rubio. Tel. 927 455 245.

La Parrilla de Galarza. Plaza Obispo Galarza, 1. 10004 Cáceres. Tel. 927 627 219.

La Serrana. Ctra. Garganta La Olla, s/n. 10615 Piornal. Tel. 927 476 034.

Las Indias (Hotel NH Palacio de Oquendo). Plaza San Juan, 11-13. 10003 Cáceres. Tel. 927 215 800.

Los Granados. (Hotel Los Granados). Ctra. Nacional-V, Km. 181. 10300 Navalmoral de la Mata. Tel. 927 530 750.

Los Tres Gabrieles. Crta Villar-Cabezabellosa, Km. 6,8. 10729 Cabezabellosa. Tel. 659 388 008.

Mesón Cordero. Alfonso El Onceno, 27. 10140 Guadalupe. Tel. 927 367 131.

Mirador. (Hotel AH Agora). Parras, 25. 10004 Cáceres. Tel. 927 626 360.

Monfragüe. (Hotel Cáceres Golf). Crta de Mérida, Km 1. 10195 Cáceres. Tel. 927 234 600.

Montesol. Ribera de Cáceres, 6. Urb. Montesol. 10004 Cáceres. Tel. 927 182 852.

Parador Nacional de Guadalupe. Marqués de la Romana, 12. 10140 Guadalupe. Tel. 927 367 075.

Percor. Crta de Cáceres s/n. 10800 Coria. Tel. 927 503 264.

Posada del Rincón. (Hotel Rural). Plaza Sta Mª de Guadalupe. 10140 Guadalupe. Tel. 927 367 114.

Real Villa de Berzocana (Hotel Villa de Berzocana). Pl. España, s/n. 10129 Berzocana. Tel. 927 150 052.

Restaurante Casa Tomás. Avda de Salamanca, 12. 10600 Plasencia. Tel. 927 419 052.

Restaurante Corregidor. Moret, 7. 10003 Cáceres. Tel. 927 216 109.

Restaurante El Puchero. Plaza Mayor, 17. 10003 Cáceres. Tel. 927 245 497.

Restaurante Kantara (Hospedería Conventual de Alcantara). Ctra. del Poblado Iberdrola, s/n. 10980 Alcantara. Tel. 927 390 638.

Restaurante La Parrila. Matias Pérez Marcos, 7. 10700 Hervas. Tel. 927 473 310.

San Juan Mesón Restaurante. Pl. San Juan, 3. 10003 Cáceres. Tel. 927 626 648.

Torre de Sande. Los Condes,2. 10003 Cáceres. Tel. 927 211 147.

Torreorgaz. (Parador Nacional de Cáceres). Ancha, 6. 10003 Cáceres. Tel. 927 211 759.

Viña La Mazuela. Avda de las Acacias, 1.10600 Plasencia Tel. 927 425 752.

CÁCERES (PROVINCIA)

Los Arcos de Baram. Crta Nacional, Km 179,800. 10300 Navalmoral de la Mata. Tel. 927 532 833.

Restaurante Uliveiras. (Hospederia Conventual Sierra de Gata). Camino del Convento, 39. 10892. San Martin de Trevejo. Tel. 927 144 021.

CÁDIZ

Antonio Hotel Restaurante. Crta N- 340 KM 17,3. 11149 Conil de la Frontera. Tel. 956 445 506.

Asador Puntaparrilla. Paseo Marítimo, esq. Cortadura. 11010 Cádiz. Tel. 956 201 332.

Atxuri. Plocia, 7. 11006 Cádiz. Tel. 956 253 613.

Barrasie7e. 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 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 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

RESTAURANTES

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.
El Puntal. (Hotel Real). Pérez Galdós, 28. 39005 Santander. Tel. 942 272 550.
El Rincón de Mariano (Hotel Dantemar). Joaquín Costa, 28. Santemar. 39005 Santander. Tel. 942 272 900.
El Tabanco (Hotel Alcázar de la Reina). Oza. de Lasso, 2. 41410 Carmona. Tel. 954 196 200.
El Trillo. Alto de Maoño, 10. 39100 Santa Cruz de Beza. Tel. 942 580 757.
Enrique. Paseo de la Estación, 26. 39710 Solares. Tel. 942 520 073.
Estrella del Norte (Hotel Estrella del Norte). Avda Juan Hormaechea, s/n. 39195 Isla. Tel. 942 659 970.
Fausto. Fernández de Isla, 15, bjos. 39008 Santander. Tel. 942 236 690.
Gelín. Bartolome Darnis, 2. 39011 Santander. Tel. 942 332 733.
Hipódromo de Bellavista. Av. del Faro, s/n. 39012 Santander. Tel. 942 393 072.
Hosteria de Arnuedo. Barrio Palacio, 17. 39195 Arnuero. Tel. 942 677 121.
Hoyuela (Hotel Hoyuela). Avda. de los Hoteles, 7. 39004 Santander. Tel. 942 282 628.
La Atalaya de Pontejos. Avda. de Pedrosa, 52. 39618 Pontejos. Tel. 942 503 906.
La Dársena del Pescador. Muelle, 23, bajo. 39340 Suances. Tel. 942 844 489.
La Rabia. Barrio de la Aldea, 5. 39520 Comillas. Tel. 942 720 300.
La Venta de Castañeda. Crta Nacional 634. 39660 Pomaluengo Castañeda. Tel. 942 592 140.
Las Hijas de Florencio. Pº Pereda, 23. 39004 Santander. Tel. 942 310 475.
Las Rocas (Hotel Las Rocas). Avda de la Playa, s/n. 39700 Castro Urdiales. Tel. 942 860 400.
Laury. Avda Pedro San Martín, 4. 39010 Santander. Tel. 942 330 109.
Limonar de Soano. El Rubio, 4. 39001 Santander. Tel. 942 373 111.
Los Gallos. Ramón y Cajal, 3. 39795 Escalante. Tel. 942 677 668.
Los Troncos. Pl. Doctor Fleming,5. 39005 Santander. Tel. 942 270 462.
Machinero. Ruiz de Alda, 16. 39009 Santander. Tel. 942 314 921.
Maruja. Avda Generalísimo, s/n. 39540 San Vicente de la Barquera. Tel. 942 710 077.
Mesón Restaurante Casa Quintela. Avda. Malestroit. 39800 Ramales de la Victoria-Santander. Tel. 942 678 492.
Mesón Río Argoza. El Puente, 68. 39518 Barcena Mayor. Tel. 942 706 033.
Parador Gil Blas. Pl. Ramón Pelayo, 11. 39330 Santillana del Mar. Tel. 942 818 000.
Pedreña. (Real Golf de Pedreña). Carretera General s/n. 39130 Pedreña. Tel. 942 500 001.
Plaza. Comandante Villar, 7. 39770 Laredo. Tel. 942 611 942.
Posada del Mar. Castelar, 19. 39004 Santander. Tel. 942 215 656.
Real Club Náutico Laredo. Emilio Caprile, 1. 39770 Laredo. Tel. 942 605 812.
Rebeco (Hotel Rebeco). Fuente de (Picos de Europa). 39588 Picos de Europa. Tel. 942 736 601.
Restaurante la Bodega. El Muelle, 9 39340 Suances. Tel. 942 810 498.
Restaurante Napoleón. Alfonso XII, 34. 39740 Santoña. Tel. 942 662 347.
Ría San Martín. Torrelavega, 7. 39340 Suances. Tel. 942 810 709.
Risco (Hotel Risco). La Arenosa, 2. 39770 Laredo. Tel. 942 605 030.
Ruilaba. López Seña, 26. 39770 Laredo. Tel. 942 605 116.
Sambal. Arenal, s/n. 39180 Noja. Tel. 942 631 531.
Tasca Cántabra. Cántabra, s/n. 39570 Potes. Tel. 942 730 714.
Umma. Sol, 47. 39003 Santander. Tel. 942 219 585.
Venta La Franca. La Franca, s/n. 39518 Barcena Mayor. Tel. 942 706 067.
Victorín. Barón de Adzaneta, 3. 39800 Ramales de la Victoria. Tel. 942 646 153.
Villa de Santillana. Julián Ceballos, 11. 39300 Torrelavega. Tel. 942 883 073.

CASTELLÓN

Arro-Pes. Benárabe, 5. 12005 Castellón. Tel. 964 237 658.
Asador Rafel Lo Cristalero. Cervantes, 2. 12500 Vinaros. Tel. 964 402 048.
Bernini Restaurante. Obispo Canubio, 17. 12400 Segorbe. Tel. 964 713 416.
Club Náutico de Castellón. Escollera de Poniente, s/n. 12100 Castellón. Tel. 964 282 433.
Don Rigodon. Lagasca, 26. 12005 Castello. Tel 652 825 154.
El Arenal. Zona Puerto, s/n. 12530 Burriana. Tel. 964 585 010.
El Cid. Pje. Algueró, 13. 12200 Onda. Tel. 964 600 045.
El Cortijo Hnos. Rico. Méndez Núñez, 85. 12580 Benicarló. Tel. 964 47 075.
El Arenal. Zona Puerto, s/n. 12530 Burriana. Tel. 964 585 010
El Meson de la Mera. Pl. San Antonio, 27. 12500 Vinaros. Tel. 964 401 617.
El Pou de la Beca. Mas del Pou de Beca, s/n. 12194 Vall D'Alba. Tel. 964 320 459.
Eleazar. Ximénez, 14. 12002 Castellón. Tel. 964 234 861.
Granada. Paseo Blasco Ibáñez, 1. 12500 Vinaròs. Tel. 964 453 303.
La Isla. San Pedro, 5. 12500 Vinaròs. Tel. 964 452 358.
La Setena. Avda Mártires, 9. 12163 Culla. Tel. 964 446 388.
Marisqueria La Sal. Playa Cargador Edif-Albamar, 37. 12579 Alcalá de Xivert. Tel. 964 414 507.
Mas de Roures. Mas de Roures. 12194 Vall D'Alba. Tel. 964 320 109.
Miso. Plaza de la Vila, 6. 12540 Villarreal. Tel. 964 520 045.
Ram Sol. Plaza Mao, 5. 12360 Xert. Tel. 964 490 057.
Restaurante Chanquetes. Camino Ratils, 3. 12200 Onda. Tel. 964 772 416.
Restaurante Vista al Mar. Príncipe, 4. 12598 Peñíscola. Tel. 964 481 231.

CEUTA

Arandales. Lugar Pino Gordo, s/n. 51005 Ceuta. Tel. 956 513 921.
El Varadero. Compañía de Mar de Ceuta, s/n. 51001 Ceuta. Tel. 956 512 516.
La Barraca Marítima. Compañía de Mar de Ceuta, 1. 51001 Ceuta. Tel. 956 519 102.
La Peña. Avda Compañía del Mar de Ceuta. Parque Marítimo del Mediterraneo. 51001 Ceuta. Tel. 956 510 174.

CIUDAD REAL

Abrasador. Pºde San Gregorio, 82. 13500 Puertollano. Tel. 926 432 268.
Abrasador. San Agustin, 18. 13270 Almagro. Tel. 926 882 656.
Asador Javi. Poetisa Isabel Prieto,6. 13600 Alcázar de San Juan. Tel. 926 545 335.
Casa Lucio. Pasaje Dulcinea del Toboso. 13001 Ciudad Real. Tel. 926 250 795.
Casa Paco. Álvarez Guerra,5. 13600 Alcázar de San Juan. Tel. 926 540 606.
Club de Golf Media Legua. Crta Ossa Montiel, km. 12. 13700 Tomelloso. Tel. 608 004 857.
El Boquerón de Estena. Camino del Rio, s/n. 13194 Navas de Estena. Tel. 689 125 108.
El Cruce. (Hotel El Cruce). Autovia Andalucía, Km 173. 13200 Manzanares. Tel. 926 611 900.
El Reino Golf Restaurante. Crta de Toledo, km 182, 5.13005 Ciudad Real. Tel. 926 690 072.
La Flor de la Mancha. Autovía de Andalucía, km 185. 13300 Valdepeñas. Tel. 926 318 095.
La Fonda de Alberto. Del Cristo, 67, 13300 Valdepeñas. Tel. 926 316 176.
La Gamba. Pº de San Gregorio, 49. 13500 Puertollano. Tel. 926 427 888.
La Noria. Crta de Carrión, s/n. 13005 Ciudad Real. Tel. 926 221 186.
La Vendimia. (Hotel Casa Palacio). Maria del Rosario Laguna, 6. 13730 Santa Cruz de Mudela. Tel. 926 349 060.
Las Brujas. P. del Carmen. 13250 Daimiel. Tel. 926 852 289.
Los Menchero. Nieves, 5. 13260 Bolaños de Calatrava. Tel. 926 871 327.
Mesón Las Nieves. Crta de Bolaños-Daimiel, km 3. 13270 Almagro. Tel. 926 870 563.
Mesón Octavio. Severo Ochoa, 2. 13005 Ciudad Real. Tel. 926 256 050.
Mesón Restaurante Oreto. Ntra Sra. de Zuqueca, 4. 13360 Granátula de Calatrava. Tel. 926 868 040.
Miami Park. Ronda de Ciruela, 34. 13004 Ciudad Real. Tel. 926 222 043.
Mosquito. Avda Tablas de Daimiel, 7. 13005 Ciudad Real. Tel. 926 271 091.
Peñarroya. Crta de Ruidera km 2. 13710 Argamasilla de Alba. Tel. 926 521 290.
Pitoñi. Pasaje Dulcinea del Toboso, s/n. 13002 Ciudad Real. Tel. 926 226 662.
Portalon. Plaza Mayor, 9. 13001 Ciudad Real. Tel. 926 200 509.
Posada de Calatrava. Pozo Dulce, 13. 13595 Villamayor de Calatrava. Tel. 926 466 235.
Restaurante Meson El Tigre. Crta de la Solana, Km-7. 13300 Valdepeñas. Tel. 926 325 000.
Sant Cruz (Motel Restaurant) Autovia de Andalucia, Km 217. 13730 Santa Cruz de Mudela. tel. 926 342 554.
Sierra Madrona. Crta Nacional-420, km 12.13130 Fuencaliente. Tel. 926 470 192.

CÓRDOBA

Abrasador La Ronda. Avda Constitución, 5. 14810. Carcabuey. Tel. 957 553 373.
Al-Zagal (Hotel Córdoba Center). Gran Capitán, 45. 14006 Córdoba. Tel. 957 758 000.
Araceli. Avda Del Parque, 10. 14900 Lucena. Tel 957 501 714.
Astoria Casa Matías. El Nogal, 16. 14006 Córdoba. Tel. 957 277 653.
Balcón del Adarve. Paseo de Colombia, 36. 14800 Priego de Córdoba. Tel. 957 547 075.
Bar Restaurante Federación de Peñas. Conde y Luque, 8. 14003 Córdoba. Tel. 957 475 427.
Bodega Mezquita. Corregidor Luis de la Cerda, 73. 14003 Córdoba. Tel. 957 498 117.
Casa Pedro. Avda Cruz de Juarez, 4. 14006 Córdoba. Tel. 957 270 001.
Círculo Taurino. Manuel María Arjona,1. 14001 Córdoba. Tel. 957 471 953.
Ciro's. Paseo de la Victoria, 19. 14004 Córdoba. Tel. 957 290 464.
Club de Campo de Córdoba. (Cafeteria Campo de Golf). Crta Antigua Córdoba-Obejo, km 9,2. 14080 Córdoba. Tel. 957 350 208.
Costa Sur. Huelva, 17. 14013 Córdoba. Tel. 957 290 374.
El Blasón. José Zorrilla, 11. 14008 Córdoba. Tel. 957 480 625.
El Burladero. Callejas de las Hogueras, 5. 14003 Córdoba. Tel. 957 472 719.
El Palomar. Antonio Machado, 1. 14913 Encina Reales. Tel. 957 598 017.
Hostal-Restaurante Rincón. Llano del Rincón, 13. 14850 Baena. Tel. 957 670 223.
La Montanera. Fray Luis de Granada, 5. 14008 Córdoba. Tel. 957 485 522.
La Taberna. Antonio Machado, 24. 14720 Almodóvar del Río. Tel. 957 713 684.
Las Camachas. Crta Córdoba-Málaga km 48. 14550 Montilla. Tel. 957 650 004.
Lola. (Hotel Lola). Romero, 1. 14003 Córdoba. Tel. 957 200 305.
Los Bronces. (Hotel Restaurante Los Bronces). Crta Córdoba a Málaga, Km 74. 14900 Lucena. Tel. 957 510 450.
Los Lanchares. (Hotel Occidental). Poeta Alonso Bonilla, 7. 14012 Córdoba. Tel. 957 767 476.
Mesón del Vizconde. Martín Belda, 16. 14940 Cabra. Tel. 957 521 702.
Ordre y Hogaza. C.C. El Arcangel Local Ma-08D. 14010 Córdoba. Tel. 902 998 209.
Palacete Mirador de Córdoba. Avda. del Brillante, Km. 5. 14012 Córdoba. Tel. 957 272 188.
Restaurante Asador el Choto. Almanzor, 10. 14003 Córdoba. Tel. 957 760 115.
Tempura. Acera de Granada, 2. 14009 Córdoba. Tel. 957 203 174.

CUENCA

Abrasador. Avda Juan Carlos, I, 28, 29. 16004 Cuenca. Tel. 969 692 211.
Casa Marlo. Colón, 41. 16002 Cuenca. Tel.969 211 173.
Hostal Restaurante Los Tres Hermanos. Ctra. Madrid-Valencia, Km. 198. 16200 Motilla del Palancar. Tel. 969 331 053.
Hotel Restaurante Setos. Ctra. de Valencia, 71. 16200 Motilla del Palancar. Tel. 969 331 050.
La Cocina. San Ignacio de Loyola, 9. 16002 Cuenca. Tel. 969 240 833.
La Melgosa. Pl. Virgen de Fátima, 5. 16193 La Melgosa. Tel. 969 258 036.
La Muralla. Ctra. Valdemeca, 20. 16300 Cañete. Tel. 969 346 299.
La Rebotica. Iglesia, 27. 16373 Cardenete. Tel. 969 348 104.
Restaurante Bodega La viña. Avda. Juan Carlos I, 7. 16400 Tarancón. Tel. 969 320 705.
Stop. Crta Madrid-Valencia km 83,300. 16400 Tarancón. Tel. 969 320 100.

FORMENTERA

Can Blaiet. El Pilar de la Mola, s/n.07860 Formentera. Tel. 971 327 174.
Can Rafalet. El Pilar de la Mola, s/n. 07860 Formentera. Tel. 971 327 077.
Es Molí de Sal. Playa de ses Illetes. 07181 Illetes. Tel. 971 187 491.
Florit. Crta Porto Saler junto a S'Estany Des Peix. 07860 Formentera. Tel. 971 323 405.

Luzius. Carrer Des Fonoll Marti, 28. 07860 Formentera. Tel. 971 328 417.
Marítim. Paseo de Las Palmeras. 07871 Es Pujol. Tel. 971 328 259.
S'Avadero. Avda Miramar, 32-36. 07860 Formentera. Tel. 971 329 043.
Timón. Avda Miramar, 106-108. 07871 Es Pujols. Tel. 971 328 982.

GIRONA

Boira. Plaça Independencia, 18. 17001 Girona. Tel. 972 219 605.
Can Manolo. Pont de la Barca, 1. 17007 Girona. Tel. 972 220 019.
Can Marc. Figuerola, 34. 17001 Girona. Tel. 972 224 929.
Cynara. Travessia de la Creu, 5. 17002 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'Antiàntic, 2. 17210 Calella de Palafrugell. Tel. 972 614 250.
El Bergantí. Av. Díaz Pacheco. 17480 Roses. Tel. 972 253 944.
El Canigo. (Hotel Torre Mirona). Crta N Km 260. 17600 Figueres. Tel. 972 566 700.
El Capitell. Passeig Pau Casals, 48 Bajos. 17300 Blanes. Tel. 972 331 023.
El Cau. Cap Norfeu, 3. 17480 Roses. Tel. 972 255 919.
El Celler d'en Jordi. (Hostal Torras). Pl. Gravolosa, 13. 17403 Sant Hilari de Sacalm. Tel. 972 868 096.
El Celler del Relicari. Marina, 3. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 365 301.
El Cucharón. Av. De La Platja, 8. 17480 Roses. Tel. 972 253 666.
El Fort. De la Presó, 2. 17114 Ullastret. Tel. 972 757 773.
El Garum. Cap Norfeu, 24. 17480 Roses. Tel. 972 257 644.
El Ginebró. Crta Vilopriu a Garrigoles, s/n. 17466 Vilopriu. Tel. 972 768 101.
El Jabalí. Jacinto Benavente, 5. 17480 Roses. Tel. 972 256 525.
El Jardín. D'En Mairó, 60. 17480 Roses. Tel. 972 151 836.
El Llac. Ctra. Nacional 260, Km. 128. 17534 Campelles. Tel. 972 729 221.
El Mirador. Rembrandt, 15-17. 17480 Roses. Tel. 629 785 385.
El Moli de la Selva. Crta Vidreres A Llagostera. 17455 Caldes de Malavella. Tel. 972 471 500.
El Molí de les Pipes. Crta de Viladrau, km 2. 17401 Arbúcies. Tel. 972 861 088.
El Paller de Queixans. Mas de Munt, 20. 17538 Queixans-Fontanals Cerdanya. Tel. 972 881 417.
El Pedro. Placeta D'En Bou, 29. 17256 Pals. Tel. 972 636 983.
El Pelegrí (Hotel Pirineos). Ronda Barcelona, 1. 17600 Figueres. Tel. 972 500 312.
El Petir de Can Carlus. Portal, 18. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 340 804.
El Pla. Crta de Palamós a Girona, Km 41. 17230 Palamós. Tel. 972 315 085.
El Port. Esplanada del Port, s/n. 17300 Blanes. Tel. 972 334 819.
El Purgatori. Bisbe Serra, 58. 17800 Olot. Tel. 972 272 321.
El Racó. Joan Badosa, 22. 17480 Roses. Tel. 972 256 096.
El Raco de Fenals. Pla de Fenals, 1. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 369 439.
El Racó del Farolet. Avda Cavall Bernal, 40. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 828 685.
El Racó d'Urús. Sant Climent, 7. 17538 Urús. Tel. 972 890 865.
El Rancho. Cala Fonda, 1-5. 17480 Roses. Tel. 972 254 776.
El Rebost de Ger. Pl Major, 2. 17539. Ger. Tel 972 147 055.
El Rebost de S'Auguer. S'Auguer, 2. 17300 Blanes. Tel 972 351 405.
El Taller. Pou de la Vila, 9. 17320 Tossa de Mar. Tel. 972 340 326.
El Teatret. Passeig Marimon Asprer, 5. 17100 La Bisbal del Empordà. Tel. 972 644 409.
El Trull. Cala Canyelles, s/n. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 364 928.
El Trull. Sant Sebastià, 12. 17480 Roses. Tel. 972 256 261.
El Trull D'en Francesc. Gaietà, 1. 17723 Boadella D'Empordà. Tel. 972 569 027.
Els Caçadors (Hotel Els Caçadors). Urb. Casanova, s/n. 17720 Maçanet de Cabrenys. Tel. 972 544 136.
Els Fogons de Can Llaudes. Prat de Sant Pere, 6. 17850 Besalú. Tel. 972 590 858.
Els Fogons de Can Maikel. C-25 Km 7 (Mas Pedrosa). 17242 Quart. Tel. 972 468 330.
Els Patis de Begur. Pi i Ralló, 9. 17255 Begur. Tel. 972 623 741.
Es Balconet. Sant Antoni, 2. 17488 Cadaqués. Tel. 972 258 814.
Es Baluard. Riba Nemesio Llorens, 2. 17488 Cadaqués. Tel. 972 258 183.
Euskal Jatexea. (Mas Sicars Hotel Restaurant). Avda La Platja, 21. 17249 Castell D'Arp. Tel. 972 828 114.
Fina. Calle de la Playa. 17256 Pals. Tel. 972 637 088.
Fish. Passeig del Mar, 7. 17230 Palamós. Tel. 972 601 418.
Fishop Platja D'Aro. Avda de la Pau, 3. (Galeries Sant Lluis). 17250 Platja D'aro. Tel. 972 816 674.
Flor de Lys. Coscanillas, 47. 17480 Roses. Tel. 972 254 316.
Fonda Cobadana. Camí de la Rota, 11. 17538 Urús. Tel. 972 890 129.
Fonda Merçé. Estaver, 29. 17527 Llívia. Tel. 972 897 001.
Fonda Mitjà. Església, 14. 17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 758 003.
Fonda Prats. Sant Quintí, 30. 17534 Ribes de Fresser. Tel. 972 727 001.
Freu Restaurant. (Gran Hotel Guitart Monterrey). Crta de Tossa, 15. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 369 326.
Giorgio. Mare de Deu de Gracia, 21. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 370 084.
Golf Platja de Pals. Avda Arenals de Mar, 3.17256 Pals. Tel. 972 667 740.
Golf Serres de Pals. (Golf Serres de Pals). 17256 Pals. Tel. 972 637 375.
Gran Canal. Av. Gola De L'Estany, 1. 17480 Roses. Tel. 972 151 218.
Grions. Crta Hostalric-Arbúcies, km. 3. 17451 St. Feliu de Buixalleu. Tel. 972 865 121.
Guillermo. Josep Mundet, 68. 17252 Sant Antoni de Calonge. Tel. 972 650 564.
Hostal Dalfo. Del Port, 10. 17258 L' Estartit. Tel. 972 751 032.
Hostal La Granota. Ctra. Nacional II, Km. 695. 17410 Sils. Tel. 972 853 044.
Hostal Novel Risech. Av. De Rhode, 185. 17480 Roses. Tel. 972 256 284.
Hostal Restaurant Kiku. Sant Andreu de la Palomera, 2. 17300 Blanes. Tel. 972 332

RESTAURANTES

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.

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. Fàtima, 2. 17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 761 389.

Porto Cristo (Hotel Porto Cristo). Major, 59. 17489 Port de la Selva. Tel. 972 387 062.

Quatre Estacions. Avda de la Farga, 5. 17820 Banyoles. Tel. 972 573 300.

Rafa's. San Sebastià, 56. 17480 Roses. Tel. 972 254 003.

Raimon's II. Avda Vila de Tossa, 5. 17310 Lloret de mar. Girona. Tel. 972 365 882.

Ramblamar (Hotel Ramblamar). Av. De Rhode, 153. 17480 Roses. Tel. 972 256 354.

Refugi de Pescadors. Paseo Marítimo Josep Mundet, 55. 17252 Sant Antoni de Calonge. Tel. 972 651 088.

Rem Vell. Avda sant Raimon de Penyafort, 7.17320 Tossa de Mar. Tel. 972 340 597.

Resguard dels Vents. Camí de Ventaiola, s/n. 17534 Ribes de Freser. Tel. 972 728 866.

Restaurant Anna. Pl. De La Constitución, s/n.17534 Ventola. Tel. 972 727 260.

Restaurant Can Borrell. Provença, 14. 17300 Blanes. Tel. 972 348 012.

Restaurant Canyelles Platja (Hotel Canyelles Platja). Platja De Canyelles Petita. 17480 Roses. Tel. 972 256 500.

Restaurant Cap de Creus. Paratge Cap de Creus, S/N. 17488 Cadaqués. Tel. 972 199 005.

Restaurant Catamarán. Ctra. de Torrella a Pals. Mas Pinell. 17257 Torroella de Montgrí. Tel. 972 762 900.

Restaurant Ciureny Empordà Golf. Crta Palafrugell-Torroella de Montgrí. 17257 Gualta. Tel. 972 760 450.

Restaurant Club Náutic Costa Brava Port Vell. Plaça de la Catifa, s/n. 17230 Palamós. Tel. 972 314 048.

Restaurant C.N. Port D'Aro. Avda Verona i Teruel, s/n. 17250 Platja d'Aro. Tel. 972 818 132.

Restaurant Emporium. (Hotel Emporium). Santa Clara, 31. 17486 Castelló D'Empuries. Tel. 972 250 593.

Restaurant Félix. Passeig Marítim, 23. 17258 L'Estartit. Tel. 972 750 619.

Restaurant Fontanals Golf. Soriguerola, s/n. 17538 Fontanals de Cerdanya. Tel. 972 144 481.

Restaurant Husa Fornells Park Hotel. Ctra. Nacional II, Km. 711. 17458 Fornells de la Selva. Tel. 972 476 125.

Restaurant Jocs. Ctra. de Torroella, Km. 5,2. 17258 L'Estartit. Tel. 972 751 006.

Restaurant P.g.a. Golf de Catalunya. Crta Nacional II, km 701. 17455 Caldes de Malavella. Tel. 972 472 577.

Restaurant la Masia. (Club de Golf Costa Brava). Urb. Golf Costa Brava. 17246. Santa Cristina D'aro. Tel. 972 837 150.

Restaurant León. Pere Pascuet, 30. 17211 Llanfranc. Tel. 972 301 419.

Restaurant President. (Hotel President). Avda. Salvador Dalí, 82. 17600 Figueres. Tel. 972 501 700.

Restaurant Robert. Pg. Marítim, 59. 17258 L'Estartit. Tel. 669 293 077.

Restaurant Santa Anna. Santa Anna, 31. 17258 L'Estartit. Tel. 972 751 326.

Restaurant Terramar (Hotel Terramar). Passeig Cipsela, 1. 17211 Llafranc. Tel. 972 300 200.

Restaurante Casa Club Forat 19. Urbanización El Masnou, Golf D'Aro. 17250 Platja D'Aro. Tel. 972 818 362.

Restaurante Golf Girona. Urba Golf Girona. 17481 St Julià de Ramis. Tel. 972 171 641.

Restaurante Hispano-Suiza. (Casino de Lloret). Dels Esports, 1. 17310 Lloret de Mar. Tel. 972 366 116.

Restaurante H.S. Ctra. de Acceso, s/n. 16318 Salvacañete. Tel. 969 357 021.

Restaurante Hostal Sa Rascassa. Cala

Aiguafreda, 3. 17255 Begur. Tel. 972 622 845.

Restaurante La Pelosa. Cala La Pelosa. 17480 Roses. Tel. 972 151 009.

Restaurante Nautilus (Camping El Delfin Verde). Ctra. Torroella De Montgrí - Palafrugell Km. 4. 17257 Torroella De 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.

RESTAURANTES

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). 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 Villafranca 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 Bossost. Tel. 973 648 209.
Era Coquela. Avda Garona, 29. 25530 Vielha. Tel. 973 642 915.
Espigol. Ctra. C-13, Km. 28,925. 25600 Balaguer. Tel. 973 450 209.
Eth Restaurant Deth Golf. Aiguamoix, s/n. 25598 Salardu. Tel. 973 644 572.
Eth Restilhe. Pl Carrera, 2. 25539 Garos. Tel. 973 641 539.
Eth Taro. Carretera, 1. 25599 Arties. Tel. 973 642 558.
Fonda Bianya. St. Roc, 11. 25720 Bellver de Cerdanya. Tel. 973 510 475.
Fonda Farré. Ctra. Sort, s /n. 25593 Baró. Tel. 973 662 035.
Font del Genil. (Hotel Font del Genil). Doctor Llangort, 5. 25722 Arsèguel. Tel. 973 384 070.
Fonda Ferrer. Ctra. Sort, s/n. 25593 Baro. Tel. 973 662 035.
Horno Asador Iñaki. Pl. de Planhera, 3. 25599 Arties. Tel. 973 644 554.
Hostal Beltran. Raval de la Carretera, 9. 25693 Salas de Pallars. Tel. 973 676 100.
Hostal Benet Restaurante. Pl. Constitució, 21-23. 25400 Les Borges Blanques. Tel. 973 142 318.
Hostal Can Franciscó. Ctra. de Berga, s/n. 25716 Gósol. Tel. 973 370 075.
Hostal La Glorieta. Castellciutat. 25700 La Seu d'Urgell. Tel. 973 351 045.
Hotel Nice Restaurant. Pau Claris, 4-6. 25700 La Seu d'Urgell. Tel. 973 384 010.
Hotel Restaurante La Morera. Avda. Port de la Bonaigua, 15. 25587 Valencia d'Aneu. Tel. 973 626 124.
Joan Canejan. Sant Jaume, 27. 25540 Les. Tel. 973 648 031.
L'Amagatall. Avgda. Catalunya, 73. 25250 Bellpuig. Tel. 973 320 842.
L'Antic Forn. Plaça Major, 18. 25200 Cervera. Tel. 973 533 152.
L'Avet de St. Maurici (Hotel Saurat). Pl. Sant Martí, s/n. 25597 Esport. Tel. 973 624 162.
La Borda Lobato. Crta del Puerto de la Bonaigua. Núcleo B 1.500. 25598 Baqueira-Beret. Tel. 973 645 708.
La Cabana. Crta de Taüll, s/n. 25528 Boí. Tel. 973 696 213.
La Fada. Pere Màrtir Colomés, 6. 25280 Solsona. Tel. 973 482 540.
La Fonda de Cal Fuxet. Calvari, s/n. 25726 Aranser. Tel. 973 515 122.
La Fogaina. Escoles, 3 baixos. 25720 Bellver de Cerdanya. Tel. 973 510 282.
La Lluisa del Peretó. Casa Peretó. 25794 Allinyà. Tel. 973 370 181.
La Mina. Passeig Joan Brudieu, 24. 25700 La Seu D'Urgell. Tel. 973 351 051.
La Muga. Ctra. Seu d'Urgell. 25720 Bellver. Tel. 973 511 110.
La Oca. Major, 7. 25599 Arties. Tel. 973 642 460.
La Perdiu Blanca. Crta del Puerto de la Bonaigua. Núcleo B. 1.500. 25598 Baqueira-Beret. Tel. 973 639 001.
La Perdiu D'Argent. Afores, s/n. 25797 Adrall. Tel. 973 387 252.
La Tarteria Salón de Te. Crta Baqueira, 8. 25599 Arties. Tel. 973 644 557.
La Taverna dels Noguers. Pont de Bar. 25723 Pont de Bar. Tel. 973 384 020.
Lamoga (Hotal Lamoga). Avda. Pallaresa, 4. 25595 Llavorsí. Tel. 973 622 006.
Les Ares. La Bonaigua, s/n. 25587 Sorpe. Tel. 973 298 309.
Lo Ponts. Ctra. de Calaf, 6. 25740 Ponts. Tel. 973 460 017.
Lounge Bar & Restaurant Tanaru (Hotel Royal Tanau). Crta Beret, s/n. 25598 Baqueira. Tel. 973 644 446.
Mas D'En Roqueta. Aravell a 6 km. Seu d'Urgell. 25712 Aravell. Tel. 973 351 995.
Masia Villa Orce. Autov. N-II, Km. 489,5. 25245 Vila-Sana. Tel. 973 711 078.
Molí de Cal Sec. Av. Francesc Macià, 51. 25154 Castelldans. Tel. 973 120 113.
Monegal. Prat del Monegal s/n. 25282 Sant Llorenç de Morunys. Tel. 973 492 369.
Peí. Pl. del Treiró,3. 25528 Boí. Tel. 973 696 036.
Pessets. Diputació, 3. 25560 Sort. Tel. 973 620 000.
Petit Català. Camí Vell D'Alpicat. 25110 Alpicat. Tel. 973 736 405.
Racó del Fartet. Doctor Barraquer, 14. 25180 Alcarràs. Tel. 973 790 517.
Rebost del Celler. (Hotel Pirene). Carretera del Túnel, s/n. 25530 Vielha. Tel. 973 640 075.
Restaurant de Rubió. Cn-260 Sort-Adrall. 25566 Rubio del Cantó. Tel. 973 250 008.
Restaurant El Forn. Canal, 2. 25716 Gosol. Tel. 973 370 274.
Restaurant Fiol. Ferran El Catolic, 13. 25200 Cervera. Tel. 973 532 295.
Restaurant Masia Salat (Parc Tematic de L'oli). Crta N-240 Km 71. 25400 Les Borges Blanques. Tel 973 142 392.
Restaurant Roma. C-26, Km. 38. 25737 Cubells. Tel. 973 459 076.
Restaurant Sant Joan de Toran. Sant Joan de Toran. 25598 Salardu. Tel. 639 248 205.
Restaurant Santuari del Sant Cris. Pla del Reial. 25600 Balaguer. Tel. 973 446 444.
Restaurante Antonio. Casteh, 1. 25530 Vielha. Tel. 973 640 887.
Restaurante La Vall. (Hotel Dom). Crta C14, Km.661. 25794 Organyà. Tel. 973 383 513.
Restaurante Tuca. (Hotel Tuca). Crta Baqueira. 25539 Bertren. Tel. 973 640 700.
Restaurante Ventureta. Ctra. La Seu, 2. 25740 Ponts. Tel. 973 460 345.
Rialb. Pont, s/n. 25747 Gualter. Baronia de Rialb. Tel. 973 462 038.
Riberies. (Hotel Riberies). Camí de Riberies, s/n. 25595 LLavorsí. Tel. 973 622 051.
Rufus. Sant Jaume, 8. 25598 Gessa. Tel. 973 645 246.
Saburedo. Mayor, s/n. 25598 Tredos. Tel. 973 645 089.
Sal Gorda. Crta Baqueira, 5. 25005 Salardú. Tel. 973 644 531.
Sidreria Casa Pau. Molino, 4. 25599 Arties. Tel. 973 645 231.
Téssol. Major, 69. 25580 Esterri D' Aneu. Tel. 973 626 388.
Ticolet. Edificio Biciberri Bajos.25598 Baqueira-Beret. Tel. 973 645 477.
Tofonetti. Ctra. Baqueira, 7. 25599 Arties. Tel. 973 644 547.
Tuc Blanc. (Hotel Tuc Blanc). Crta Bonaigua, s/n. 25598 Baqueira. Tel. 973 644 350.
Urtau. Pl. Urtau, s/n. 25599 Arties. Tel. 973 640 926.
Ventureta. Crta La Seu, 2. 25740 Ponts. Tel. 973 460 345.
Victor. Avda. Alt Urgell, 4. 25790 Oliana. Tel. 973 470 010.
Vinyes del Mig. Sant Jordi, 67. 25220 Bell.lloc d'Urgell. Tel. 973 560 608.
Xaloc. Avda. del Saloria, 69. 25700 La Seu D'Urgell. Tel. 973 353 094.
Zurbaran. Major, 7. 25550 Bossost. Tel. 973 647 710.

MADRID

19 Sushi Bar. Salud, 19. 28013 Madrid. Tel. 915 240 571.
A'Brasas. Via Lusitania, 5. 28025 Madrid. Tel. 917 651 076.
A´Casiña. Avda del Angel, s/n. Casa de Campo. 28011 Madrid. Tel. 915 263 425.
A'trapallada. Paseo de las Acacias, 12. 28005 Madrid. Tel. 914 680 669.
Abaceria. Perez Galdós,3. 28004 Madrid. Tel. 915 326 421.
Abrasador. Salud, 8. Zona Gran Vía. 28013 Madrid. Tel. 915 313 113.
Abrasador. Génova, 25. 28004 Madrid. Tel. 917 020 498.
Abrasador. O'Donell, 53. 28009 Madrid. Tel. Tel. 914 008 013.
Adler. (Hotel Adler). Velazquez, 33. 28001 Madrid. Tel. 914 263 225.
Adriana. Arturo Soria, 321. 28033 Madrid. Tel. 917 663 318.
Ainhoa. Bárbara de Braganza, 12. 28004 Madrid. Tel. 913 082 726.
Al Fanus. Pechuán, 6. 28002 Madrid. Tel. 915 627 718.
Al Natural. Zorrilla, 11. 28014 Madrid. Tel. 913 694 709.
Al Paseo Villagodio. Pº de la Habana, 65. 28036 Madrid. Tel. 914 576 103.
Alaharaca. Dr. Fleming, 24. 28036 Madrid. Tel. 913 440 271.
Alboran. Ponzano 39-41. 28003 Madrid. Tel. 913 654 252. i
Alboroque. Atocha, 34. 28012 Madrid. Tel. 913 896 570.
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

RESTAURANTES

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 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, 2ºPlanta. 28004 Madrid. Tel. 915 390 090

Casa Jorge. Cartagena 104. 28002 Madrid. Tel. 914 169 244.

Casa Jorge. Alejandro González, 8. 28028 Madrid. Tel. 913 564 174.

Casa Julián Tolosa. Cava Baja, 18. 28003 Madrid. Tel. 913 658 210.

Casa Marco. Gaztambide, 8. 28015 Madrid. Tel. 915 432 069.

Casa María Plaza Mayor. Plaza Mayor, 23. 28012 Madrid. Tel. 902 203 025.

Casa Matias. San Leonardo, 12. 28015 Madrid. Tel. Tel. 915 417 683.

Casa Mía. Josefa Varcarcel, 10. 28043 Madrid. Tel. 913 202 202.

Casa Mingo. Pº de la Florida, 34. 28008 Madrid. Tel. 915477 918.

Casa Mundi. Donoso Cortés, 14. 28015 Madrid. Tel. 914 466 006.

Casa Narcisa. Paseo de la Castellana, 254. 28046 Madrid. Tel. 913 238 072.

Casa Nemesio. Pº de la Castellana, 260. 28046 Madrid. Tel. 913 238 410.

Chincha. Plaza Mostenses, 3, 28015 Madrid. Tel. 915 590 922.

Crucina. Del Divino Pastor, 30. Madrid. Tel. 914 553 364.

Cuarto Y Mitad. Bolivia, 21. 28016 Madrid. Tel. 913 508 334.

Cubik Madrid. Aduana, 12. 28013 Madrid. Tel. 915 230 481.

Cuco's. Emilio Vargas, 1. 28027 Madrid. Tel. 913 774 039.

Cuenllas. Ferraz, 5. 28008 Madrid. Tel. 915 425 621.

Currito. Pabellón de Vizcaya-Casa de Campo. 28011 Madrid. Tel. 914 645 704.

D'Fabula. Plaza Conde Barajas, 3. 28005 Madrid. Tel. 913 664 962.

Da Cuchuffo. Juan Alvarez Mendizábal, 34. 28008 Madrid. Tel. 915 423 203

Da Nicola. Pl. de los Mostenses, 11. 28015 Madrid. Tel. 915 422 574

Da Nicola. Orense, 4. 28020 Madrid. Tel. 915 557 753.

Dantxari. Ventura Rodriguez, 8. 28008 Madrid. Tel. 915 423 524.

Dassa Bassa. Villalar, 7. 28001 Madrid. Tel. 915 767 397.

De La Riva. Cochabamba, 13. 28016 Madrid. Tel. 914 588 954.

De Maria. Felix Boix, 5. 28036 Madrid. Tel. 913 505 663.

De María. Gran Vía, 72. 28013 Madrid. Tel. 917 580 115.

De María Parrilla. Preciados, 32. 28013 Madrid. Tel. 915 211 603.

Diábolo (Hotel Meliá Galgos). Claudio Coello, 139. 28006 Madrid. Tel. 915 626 000.

Don Cocido. Padilla, 54. 28006 Madrid. Tel. 913 092 147.

Don Giovanni. Paseo de la Reina Cristina, 23. 28014 Madrid. Tel. 914 348 338.

Don Pelayo. Alcalá, 33. 28014 Madrid. Tel. 915 310 031.

Don Pepe (Hotel Meliá Princesa). Princesa, 27. 28008 Madrid. Tel. 915 418 200.

Don Victor. Emilio Vargas, 18. 28043 Madrid. Tel. 914 154 747.

Dominio de Antargü. Ronda de Atocha, 16. 28012 Madrid. Tel. 915 275 244.

Donde Marián. Torpedero Tucumán, 32. 28016 Madrid. Tel. 913 590 484.

Donzoko. Echegaray, 3. 28014 Madrid. Tel. 914 295 720.

Doña Paca de Arriba. Príncipe de Vergara, 285. 28016.Madrid. Tel 913502 390.

Ecocentro. Esquilache, 4. 28003 Madrid. Tel. 915 535 502. i

Edelweiss. Jovellanos, 7 28014 Madrid 902 102 060.

El 18. Castelló, 18. 28001 Madrid. Tel. 915 752 866.

El Acueducto Segoviano. Avda. Ciudad de Barcelona, 108. 28007 Madrid. Tel. 915 012 435.

El Almendro. Almendro, 13 28005 Madrid 913 654 252.

El Azafrán. Méndez Álvaro, 30. 28045 Madrid. Tel. 914 688 100.

El Bosque Sagrado. Avda. de las Provincias, s/n. Recinto Ferial Casa de Campo. 28011 Madrid. Tel. 915 267 817.

El Buey. General Pardiñas, 10. 28036 Madrid. Tel. 914 314 492.

El Buffet del Serrano (Hotel Meliá Galdos). Claudio Coello, 139. 28006 Madrid. Tel. 915 626 600.

El Cacique. Padre Damián, 47. 28036 Madrid. Tel. 913 507 499.

El Caldero. Huertas, 15. 28012 Madrid. Tel. 914 295 044.

El Capote (Rafael Hoteles). Alcalá, 269. 28027 Madrid. Tel. 913 261 620.

El Capricho. Doctor Castelo, 14. 28009 Madrid. Tel. 915 046 179.

El Cenador del Prado. Prado, 4. 28014 Madrid. Tel. 914 291 561.

El Comité. Pl. San Amaro, 8. 28020 Madrid. Tel. 915 718 711.

El Doble. Ponzano, 15. 28010 Madrid. Tel. 913 654 252.

El Espejo. Pza. de Alonso Martínez 2, bajo izda. 28004 Madrid. Tel. 913 191 122.

El Espigón. Capitán Haya, 58. 28020 Madrid. Tel. 915 793 232.

El Estragón. Pza. de la Paja, 10. 28005 Madrid. Tel. 913 658 982.

El Figón de Milagros. Avda. de Machupichu, 85. 28043 Madrid. Tel. 913 005 377.

El Foque. Suero de Quiñones, 22. 28002 Madrid. Tel. 915 192 572.

El Gourmet Navarro. C.C. Moda Shoping. Avda General Perón, 40 pta. 0, local 51. 28020 Madrid. Tel. 915 561 387.

El Invernadero (Hotel Petit Palace Embassy Serrano). Serrano, 46. 28001 Madrid. Tel. 914 313 060.

El Jamón y El Churrasco. Infanta Mercedes, 64. 28020 Madrid. Tel. 915 700 319.

El Jardin de Castellana (Hotel Intercontinental). Pº de la Castellana, 49. 28046 Madrid. Tel. 917 007 342.

El Jardín de Miguel Angel Arco. Miguel Angel 29-31. 28006 Madrid. Tel. 914 420 022.

El Jardín de Orfila (Hotel Orfila). Orfila, 6. 28010 Madrid. Tel. Tel. 917 027 770.

El Jardín de Somontes. Complejo deportivo Somontes. Crta Madrid-El Pardo (M-605) Km 3,3. 28035 Madrid. Tel. 931 768 412.

El Labrador. Ctra. de Aranjuez, 25. 28036 Madrid. Tel. 918 938 246

El Lando. Pl. Gabriel Miró, 8. 28005 Madrid. Tel. 913 667 681

El Mentidero de Villa. Santo Tomé, 6. 28004 Madrid. Tel. 913 081 285

El Molino. Orense, 70. 28020 Madrid. Tel. 915 713 834.

El Molino. Conde de Serrallo, 1. 28029 Madrid. Tel. 915 712 409.

El Molino de los Porches. Paseo del Pintor Rosales, 1. 28008 Madrid. Tel. 915 481 336.

El Mollete Taberna. Calle de la Bola, 4. 28013. Tel. 915 477 820.

El Ninot. Ntra Sra de Valverde, 193. 28034 Madrid. Tel. 917 349 174.

El Olivo. Gral. Gallegos, 1. 28036 Madrid. Tel. 913 591 535.

El Original. Infantas, 44. 28004 Madrid. Tel. 915 229 069.

El Oso. Avda. de Burgos, 214. 28050 Madrid. Tel. 917 666 060.

El Pabellón de Ondarreta. De las Provincias, s/n. 28011 Madrid. Tel. 914 799 779.

El Patio de Leo. Agastia, 122. 28043 Madrid. Tel. 915 196 740.

El Pato Laqueado. San Benito 3. 28029 Madrid. Tel. 913 145 995.

El Pepinillo del Barquillo. Barquillo, 42. 28004 Madrid. Tel. 913 102 546.

El Pitaco. Avda de Badajoz, 25. 28027 Madrid. Tel. 914 039 962.

El Puchero. Larra, 13. 28004 Madrid. Tel. 914 450 577.

El Puchero. Padre Damián, 37. 28036 Madrid. Tel. 913 456 298.

El Quinto Vino. Hernani, 48. 28020 Madrid. Tel. 915 536 600.

El Recuerdo. Comandante Zorita, 6. 28020 Madrid. Tel. 915 345 090

El Reloj de Sol. Capitán Salazar Martinez, 11. 28005 Madrid. Tel. Tel. 913 664 730.

El Rey del Barrio. Hernán Cortés, 19. 28004 Madrid. Tel. 915 329 701.

El Rincón de Dona. Fernán González, 46. 28009 Madrid. Tel. 915 742 316.

El Rincón de Esteban. Santa Catalina, 3. 28014 Madrid. Tel. 914 299 289.

El Ruedo. Avda de Pedro Diaz 4 y 6. 28019 Madrid. Tel. 914 727 137.

El Tablero. Aguarón, 58. 28023 Madrid. Tel. 917 402 870.

El Tostado. Alcalá, 476. 2802 7 Madrid. Tel. 913 756 801.

El Ventorrillo Murciano. Tres Peces, 20. 28012 Madrid. Tel. Tel. 915 740 015.

El Vergel. Pº de la Florida, 53. 28008 Madrid. Tel. 915 471 952.

El Viajero. Pza. de la Cebada, 11 28005 Madrid 913 669 449.

El Viejo Almacén de Buenos Aires. Villaamil, 277. 28039 Madrid. Tel. 913 161 317.

Endavant. Velázquez, 160. 28002 Madrid. Tel. 915 612 738.

Ene. Nuncio, 19. 28005 Madrid. Tel. 913 662 591.

Enrich. Estafeta, 2. 28109 Madrid. Tel. 916 502 931.

Entre Suspiro y Suspiro. Caños Del Peral, 3. 28013 Madrid. Tel. 915 420 644.

Erre-Efe Paradis. Casa América. Paseo de Recoletos, 2. 28001 Madrid. Tel. 915 754 540.

Escolástico. Santa Engracia, 24. 28010 Madrid. Tel. Tel. 915 940 467.

Espacio 33. Pº de la Castellana 259-D. Torre Espacio. 28046 Madrid . Tel. 91 4 276 891.

Espacio Gastronómico de Lavinia. Ortega y Gasset, 16. 28006 Madrid. Tel. Tel. 914 260 604.

Estado Puro. Pza. de Cánovas del Castillo, 4. 28014 Madrid. Tel. 913 302 400.

Estay. Hermosilla, 46. 28001 Madrid. Tel. 915 780 470.

Esteban. Cava Baja, 36. 28005 Madrid. Tel. 913 659 091.

Exilibris. Infantas, 29. 28004 Madrid. Tel. 916 553 130.

Fihska. Suero de Quiñones, 22. 28002 Madrid. Tel. 915 192 572.

Filigrana. Doctor Esquerdo, 64. 28007 Ma-

drid. 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 Nº10. Campo de las Naciones. 28042 Madrid. Tel. 917 210 810.

Matritum. Cava Alta, 17. 28005 Madrid. Tel. 913 658 237.

Melgar. Antonio López, 5. 28019 Madrid. Tel. 914 600 655.

Mercado de La Reina. Gran Via, 12. 28013 Madrid. Tel. 915 213 198.

Mercato Ballaró. Santa Engracia, 24. 28010 Madrid. Tel. 913 101 618.

Mesón Cinco Jotas. Padre Damián, 42. 28036 Madrid. Tel. 913 503 173.

Mesón Cinco Jotas. Serrano, 118. 28008 Madrid. Tel. 915 632 710.

Mesón Cinco Jotas. Callejón de Puigcerdá, s/n. 28001 Madrid. Tel. 915 754 125.

Mesón Gallego. Muller, 35. 28039 Madrid. Tel. 915 793 623.

Mesón Gallego II. Pza de Remonta, 7. 28039 Madrid. Tel. 915 790 769.

Metropolitan. José Abascal, 46. 28003 Madrid. Tel. 914 411 633.

Mezklum. Principe,16. 28012 Madrid. Tel. 915 218 911.

Midnight Rose (Hotel Me By Melia). Pza. Santa Ana, 14. 28012 Madrid. Tel. 917 016 000.

Miyama. Flor Baja, 5. 28008 Madrid. Tel. 915 401 386.

Moaña. Hileras, 4. 28013 Madrid. Tel. 915 482 914.

Moma 56 Asialounge. José Abascal, 56. 28003 Madrid. Tel. 913 994 873.

Montepríncipe. San Andrés, 31. 28001 Madrid. Tel. 914 488 310.

Morao Tapas. Castellana 95. 28046 Madrid Tel.917 707 899.

Morao Tapas. Velázquez, 40. 28001 Madrid. Tel. 914 313 431.

Mota del Cuervo. Carrera del Genil, 38-40. 28043 Madrid. Tel. 913 885 235.

Mumbai Massala. Recoletos, 14. 28001 Madrid. Tel. 914 357 194.

Muuu. Victor Andrés Belaunde, 8. 28016 Madrid. Tel. 914 577 161.

Naomi Grill. Pensamiento, 25. 28020 Madrid. Tel. 915 716 923.

Navacerrada. Gral. López Pozas, 6-8. 28036 Madrid. Tel. 913 450 003.

Navacerrada. Avda. Reina Victoria, 50. 28003 Madrid. Tel. 915 332 227.

Navacerrada Jardín. Gral. López Pozas, 6-8. 28036 Madrid. Tel. 913 455 376.

Naveira D'Omar. Santa Juliana, 57. 28039 Madrid. Tel. 914 594 532.

Neo. Quintana, 30. 28008 Madrid. Tel. 915 400 498.

Nicolasa. Velázquez, 150. 28002 Madrid. Tel. 915 631 735.

Nicomedes. Moscatelar, 18. 28043 Madrid. Tel. 913 889 052.

RESTAURANTES

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.
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

RESTAURANTES

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.

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

El Pikón. Pza. Lex Flavio Malacitana, 6, local bajo. 29013 Málaga. Tel. 952 654 872.

Thai Gallery (Hotel Puente Romano Beach Resort Marbella). Bulevar Príncipe Alfonso Von Hohenlohe, s/n. 29600 Marbella. Tel. 952 764 252.

Restaurante Alameda (Hotel Silken Puerta Málaga). Héroe de Sostoa, 17. 29023 Málaga. Tel. 951 010 150.

MÁLAGA (PROVINCIA)

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). Crta Estepona-Cádiz, Km 151. 29680 Estepona. Tel. 952 809 200.

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.

Casino Marbella (Hotel H-10). Andalucía Plaza, s/n. 29600 Marbella. Tel. 952 814 000.

Cortijo del Puerto del Negro. Ctra. de Colmenar km 4. 29480 Gaucín. Tel. 952 151 239.

El Angelote. Pl. Cosso Viejo, s/n. 29200 Antequera. Tel. 952 703 465.

El Juncal. (Hotel Bodega El Juncal). Ctra. El Burgo, km. 1. 29400 Ronda. Tel. 952 114 699.

El Paraiso Golf Club. Crta Cádiz-Málaga, km 167. 29680. Estepona. Tel. 952 883 846.

El Yantar. Urb. Mezquita del Mar, 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.

Grill del Puerto. Muelle Ribera 47-H. 29660 Puerto Banús. Tel. 952 811 686.

Guadalhorce Club de Golf. Ctra. de Cártama, km 7. 29590. Campanillas. Tel. 952 179 378.

Jordi Mesón Tapas. Calle Azucarera, s/n. 29740 Torre del Mar. Tel. 952540811.

José Cruz. (Hotel José Cruz). Lucena, 60. Playa de Burriana. 29780 Nerja. Tel. 952 521 240.

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. 600 805 800.

La Tirana. La Merced Chica. Huerta Márquez. 29600 Marbella. Tel. 952 863 424.

La Traíña. Avda Severo Ochoa, 49. 29600 Marbella. Tel. 615 409 765.

La Ventilla. (Alhaurin Golf & Hotel Resort). Crta Mijas-Alhaurin el Grande, km 6. 29120 Alhaurin el Grande. Tel. 952 595 970.

La Vinoteca (Hotel Antequera Golf). Urb Santa Catalina, s/n. 29200 Antequera. Tel. 952 704 531.

Le Nailhac. (Hotel Byblos Gvadalpin). Urb Mijas Golf. 29650 Mijas Costa. Tel. 952 473 050.

Lanjarón. Europa, 12. 29620 Torremolinos. Tel. 952 382 131.

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.

Marisquería La Pesquera. Pl. de la Victoria. 29600 Marbella. Tel. 952 765 170.

Mediterráneo (Hotel Estival Torrequebrada). Avenida del Sol, s/n. 29630 Benalmádena Costa. Tel. 952 446 000.

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 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 Plaza de Toros. Parque María Cristina, s/n. 29200 Antequera. Tel. 951 469 333.

Restaurante (Río Real Golf & Wellness Resort Marbella). Ctra. de Cádiz, km 185. Urb Golf Río Real s/n. 29600 Marbella. Tel. 952 765 732.

Río Verde. (Hotel Meliá Marbella). Crta de Cádiz, Km 175. 29660 Puerto Banús-Marbella. Tel. 952 810 500.

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.

Trattoria Il Mare (Gran Hotel Guadalpin Banús). Edgar Neville, s/n. 29660 Puerto Banús. Tel. 952 899 700.

MALLORCA

801. Pza Comtat del Rossello, 6. 07002 Palma de Mallorca. Tel. 971 495 449.

A Popa (Hotel Nixe Palace). Avda. Joan Miró, 269. 07015 Palma de Mallorca. Tel. 971 700 888.

Araxa (Hotel Araxa). Alférez Cerda, 22. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 731 640.

Asador Boliche Cocina Esencial. Eusebio Estada, 33b. 07004 Palma de Mallorca. Tel. 871 949 447.

Barceló Pueblo Park. (Hotel Barceló Pueblo Park). Fra Joan Llabrés, 16. 07600 Palma de Mallorca. Tel. 971 261 700.

Beinetti/Pizza&Love. Camino de la Vileta, 123. 07011 Palma de Mallorca . Tel. 971 609 704.

Bistro Mar. Puerto Deportivo Alcudiamar. 07410 Alcudia. Tel. 971 545 704.

Bogavante Restaurante. Teodoro Canet, 2. 07410 Alcudia. Tel. 971 547 364.

C'an Pep. Avda Miramar, 30. 07639 La Rápita. Tel. 971 640 102.

Ca'n Jordi. Isla de Chipre, 12. Ciudad Jardín. 07007 Coll d'en Rabassa. Tel. 971 491 978.

Ca'n Maya. Leonor Servera, 80. 07590 Cala Ratjada. Tel. 971 563 983.

Ca'n Marió. Uetam, 8. 08170 Valldemosa. Tel. 971 612 122.

Ca'n Tito. Paseo del Born, 2. Molinar. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 271 016.

Ca'n Verdera. D'es Toros, 1. 07109 Fornalutx. Tel. 971 638 203.

Ca's Cotxer. Crta Arenal, 31. 07610 Palma de Mallorca. Tel. 971 262 049.

Ca's Xorc. Crta de Deia Km 56,1. 07100 Soller. Tel. 971 638 280.

Cafe Es Pes de Sa Palla. Plaça es Pes de Sa Palla, 3. 07002 Palma de Mallorca. Tel. 971 122 505.

Cala Gamba. Paseo Cala Gamba, s/n. 07007 Palma de Mallorca. Tel. 971 261 045.

Can Andreu des Pil.lari. Avda. Fra. Joan LLabres, 8. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 262 493.

Can Balaguer. Ciutat, 19. 07570 Artá. Tel. 971 835 003.

Can Blau. (Gran Hotel Sóller). Romaguera, 18. 07100 Sóller. Tel. 971 638. 686.

Can Nofre. Manacor, 27. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 462 359.

Canyamel. (Canyamel Golf Club). Urb. Canyamel. Avda D'esp Cap Vermell s/n. 07589 Canyamel. Tel. 971 841 313.

Casa Eduardo. Contramuelle 3ª Travesía. Mollet. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 721 182.

Casa Fernando. Trafalgar, 27.Ciudad Jardín. Coll d'en Rabassa 07007 Palma de Mallorca. Tel. 971 265 417.

Casa Manolo. Pza. San Bartolomé, 1. 07817 Ses Salines. Tel. 971 649 130.

Casa Maruka. Reina Maria Cristina, 7. 07004 Palma de Mallorca. Tel. 971 200 272.

Celler Sa Sinia. Pescadores, s/n. 07670 Porto Colom-Felanitx. Tel. 971 824 323.

Celler Son Toreo. Son Torello, 1. 07510 Sineu. Tel. 971 520 138.

Club Náutico Sa Rápita. Explanada s/n. 07639 Campos. Tel. 971 640 413.

Chopin. Puigdorfila, 2. Palma de Mallorca. Tel. 971 723 556.

Dall'Ava. Joan Maragall y Paseo Portixol. Molino, 1. Edificio Marina. 07007 Palma de Mallorca. Tel. 971 279 157.

Doña Irene. Son Campaner. Crta Inca-Sencelles, Km 2.400. 07300 Inca. Tel. 971 881 018.

Espai 6. Via Rana, 6. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 716 011.

Es Port De Valldemosa. Ponent, 5. 07170 Valldemosa. Tel. 971 616 194.

El Bungalow. Esculls, 2. 07007 Ciudad Jardín. Palma de Mallorca. Tel. 971 262 738.

El Guía. Castañer, 3. 07100 Sóller. Tel. 971 630 227.

El Hoyo 10. Paseo Bartolomé, 11. Es Portixol. 07007 Palma de Mallorca. Tel. 971 278 650.

El Olivo. (Hotel La Residencia). Son Canals s/n. 07179 Deià. Tel. 971 639 392.

El Pescador. Ada. Jaume I, 48. 07159 Sant Elm-Andratx. Tel. 971 239 198.

El Pi. Playa Formentor, s/n. Puerto de Pollensa. 07460 Pollensa. Tel. 971 899 100.

Els 4 Vents. Crta de Manacor km 21,

7.07210 Algaida. Tel. 971 665 173.

Es Castell (Hotel Son Vida). Crta. de Vinagrella, s/n. 07013 Palma de Mallorca. Tel. 971 787 100.

Es Control. Crta Manacor, km 10. 07199 Deià. Tel. 971 742 362.

Es Lledoner de S'Olivaret. Crta Alaró-Orient, km 3. 07346 Alaró. Tel. 971 510 889.

Es Mollet. Sirena, 1. Es Portixol. Molinar. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 247 109.

Es Mirador de Monnaber. Monnaber Nou, s/n. 07310 Campanet. Tel. 971 877 176.

Es Portal. Farmacéutico González, 12. Puerto Andratx. 07157 Mallorca. Tel. 971 672 118.

Es Vi de Son Vida. Raixa, 2. Castillo de Son Vida. Urb. Son Vida. 07013 Palma de Mallorca. Tel. 971 790 000

Explendor. (Hotel Portadriano). El Toro Port Adriano. 07182 Calvia. Tel. 971 237 323.

Fabrica 23. Cotoner, 42. 07013 Palma de Mallorca. Tel. 971 453 125.

Florian. Cristóbal Colom, 11. 07670 Puerto Colom. Tel. 971 824 171.

Gadus. Avda Cala Llonga s/n. 07009 Cala D'Or. Tel. 971 659 134.

Galani. (Hotel Blau Porto Petro Beach Resort&Spa). Avda Des Far, 12. 07691. Portopetro-Mallorca. Tel. 971 648 282.

Gran Dragón. Ruiz de Alda, 5. 07011 Palma de Mallorca. Tel. 971 280 200.

Gorki Restaurante. Puerto Portals. 07181 Calvia. Tel. 971 677 720.

Hostal Algaida. Crta Manacor, km 21. 07210 Algaida. Tel. 971 665 109.

Il Giardino. Plaza Mayor, 11. 07460 Pollença. Tel. 971 534 302.

Jardín. Tritones, s/n. 07410 Port d'Alcúdia. Tel. 971 892 391.

Jaume. Arxiduc Lluís Salvador, 24. 07179 Mallorca. Tel. 971 639 029.

La Bodeguita (Gran Hotel Son Julià). Ctra. S'Arenal a Llucmajor. 07620 Llucmajor. Tel. 971 669 700.

La Bóveda. Botería, 3. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 714 863.

La C de Bayet. Boteria, 14. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 714 841.

La Concha. Local, 62. 07011 Port Portals. Tel. 971 677 772.

La Cuina. Vicari Joaquín Fuster, 1. Es Portixol. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 274 644.

La Finca. (Hotel Blau Porto Petro Beach Resort&Spa). Avda Des Far, 12. 07691 Portopetro-Mallorca. Tel. 971 648 282.

La Fonda. Antoni Maura, 32. 07460 Pollença. Tel. 971 534 751.

La Gamba de Oro. Camino del Mar, 25. 07500 Manacor. Tel. 971 810 497.

La Gran Tortuga. Aldea Cala Fornells I 23. 07160 Peguera. Tel. 971 686 023.

La Llonja. Moll Vell, s/n. 07470 Port de Pollença. Tel. 971 868 430.

La Locanda Umbra. Torrente, 4. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 453 623.

La Lonja del Pescado. Dique Muelle Pesquero, s/n. 07460 Puerto de Pollensa. Tel. 971 866 504.

La Paloma. Apuntadores, 16. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 721 745.

La Reserva Rotana. Camí de S'Avall-Manacor km 3. 07500 Manacor. Tel. 971 845 685.

La Vileta. Camino Vecinal La Vileta, 215. 07022 Palma de Mallorca. Tel. 971 792 626.

La Vista Verde. (Club de Golf Son Antem). Crta Ma 19 Salida 20. 07620 Lluchmajor. Tel. 971 129 200.

Las Olas. Paseo "Es Través". 07108 Puerto de Sóller. Tel. 971 632 515.

Layn. Almirante Riera Alemany, 20. 07157 Port d'Andratx. Tel. 971 671 855.

Lollo Rosso. Local, 10. Puerto Portals. 07181 Calvia. Tel. 971 675 186.

Mandala Orient. Nueva, 1. 07349 Orient. Tel. 971 615 285.

Mandarina Pool (Gran Hotel Son Julià). Ctra. S'Arenal a Llucmajor. 07620 Llucmajor. Tel. 971 669 700.

Marivent. (Hotel Gran Meliá Victoria). Avda Joan Miró, 21. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 732 542.

Mesón Ca'n Pedro. Rector Vives, 4. 07015 Palma de Mallorca. Tel. 971 402 479.

Meson Ca'n Torrat De Calvia. Mayor, 29-31. 07015 Calvia. Tel. 971 670 682.

Meson del Mar En Santa Ponsa. Avda Jaime I, N 103. 07180 Santa Ponsa. Tel. 971 692 213.

Midori. (Hotel Blau Porto Petro Beach Resort&Spa). Avda Des Far, 12. 07691 Portopetro. Tel. 971 648 282.

Minimar. Puerto Portals. 07184. Tel. 971 677 337.

Miramar. Paseo Marítimo, 2. 12579 Port d'Alcúdia. Tel. 971 545 293.

Miramar. Avda de Mateo Bosch, 18. 07157 Port d'Andratx. Tel. 971 671 617.

Miramar Hotel Restaurante. Passeig Anglada Camarassa, 39. 07470 Port de Pollença. Tel. 971 866 400.

Moli Des Torrent S.L. Crta de Bunyola, 75 (PM 202). 07320 Santa Maria del Cami. Tel. 971 140 503.

Mood Beach. Ctra. Palma-Andratx, Km. 11. 07181 Costa d'en Blanes-Calvià. Tel. 971 676 456.

Nàutic. Muelle de San Pedro, 1. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 726 383.

Opio. Montenegro. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 425 450.

Pizzeria Plaza. Llaüt Esqu. San Ramon Nonato. 07600 S'Arenal. Tel. 971 490 706.

Port Petit. Avda Cala Llonga, s/n. Cala d'Or. 07200 Felanitx. Tel. 971 643 039.

Portitxol. Sirena, 27. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 271 800.

Portofino Trattoria. (Hotel Portofino Urban Sea). Trafalgar, 247. 07007 Palma de Mallorca. Tel. 971 260 464.

Ran de Mar. (Hotel Blau Porto Petro Beach Resort &Spa). Avda Des Far, 12. 07691 Portopetro-Mallorca. Tel. 971 648 282.

Real de Vellón. Plaza Mirado. 07181 Bendinat. Tel. 971 702 787.

Refectori (Convent de la Missió). De la Missió, 7. 07003 Palma de Mallorca. Tel. 971 227 347.

Restaurante Club de Golf Alcanada. Urb. Alcanada. Ctra. del Faro, s/n. 07410 Puerto de Alcúdia. Tel. 971 549 560.

Restaurante Club de Golf Son Servera. Urb. Costa de los Pinos. 07559 Son Servera. Tel. 971 840 096.

Restaurante Club de Golf de Poniente. (Club de Golf de Poniente). Crta Cala Figuera s/n. 07181 Calvia. Tel. 971 130 148.

Restaurante Mayurca Galería Jardín (Hotel Mayurca). Vina Foner, 23. 07589 Canyamel-Capdera. Tel. 971 841 361.

Restaurante Playa Gaviota. Major, 25. 07638 Colonia Sant Jordi. Tel. 971 655 256.

Restaurante Sa Caseta. Alferez Martinez, 1. 07015. Palma de Mallorca. Tel. 971 402 640.

Restaurante La Traviata. Av. de México, s/n. Playa de Alcúdia. 07408 Alcudia. Tel. 971 890 916.

Rias Gallegas. Horacio, 12. 07610. Ca' n Pastilla. Tel. 971 743 544.

Roca Viva. (Capdepera Golf). Crta Ara-Capdepera, km 3.5. 07570 Capdepera. Tel. 971 818 500.

S'Arrosseria Nimo's Cas Capiscol. Gardenia, 15. 07010 Palma de Mallorca. Tel. 971 498 774.

S'Arroseria Nimo's las Tinajas. Berengario de Tornamira, 13. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 721 512.

S'Àtic. (Hotel Los Geronios). Paseo de la Playa, 15. 07108 Port de Sóller. Tel. 971 638 113.

S'Eixerit. Vicario Joaquin Fuster, 73. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 273 781.

S'Olivera. Morey, 5. 07001 Palma de Mallorca. Tel. 971 729 581.

Sa Roqueta. Sirena, 11, bajo. 07006 Palma de Mallorca. Tel. 971 249 410.

Sa Vall Restaurant de Bonaire. Avda Mal Pas, 21B. 07400 Bonaire-Alcudia. Tel. 971 547 929.

Sa Vinya. Sa Vinya Vella, 3. 07179 Deià. Tel. 971 639 500.

Samantha's. Fco. Vidal Sureda, 115. La Bonanova. 07015 Palma de Mallorca. Tel. 971 700 000.

Sazón. Apuntadors. 07012 Palma de Mallorca. Tel. 971 726 044.

Sea Restaurant. Congrio, 26. Cala Estancia. 07610 Palma de Mallorca. 971 261 337.

Ses Coves. Barranc, 45. 07015 Barri de Genova. Palma de Mallorca. Tel. 971 402 387.

Ses Forquetes. Ca'n Vich, s/n. 07184 Calvia. Tel. 971 670 613.

Ses Porxeres. Ctra. de Sóller, 17. Jardines de Alfabia. 07110 Bunyola. Tel. 917 613 762.

Shogun Portitxol. Joan Maragall, 38. Local. 9. 07006 Portitxol. Tel. 971 242 431.

Sierra de Pula. (Pula Golf). Crta Son Servera-Capdepera, km 3. 07550 Son Servera. Tel. 971 817 034.

Son Julià (Gran Hotel Son Julià). Ctra. S'Arenal a Llucmajor. 07620 Llucmajor. Tel. 971 669 700.

Son Marroig. Monestir de Miramar. 07170. Deia Valldemosa. Tel. 649 913 832.

Son Tomás. Baronia, 17. 07191 Banyalbufar. Tel. 971 618 149.

Sushi House. San Magin, 25. 07014 Palma de Mallorca. tel. 971 738 321.

Tapelia Mallorca. Paseo del Portixol, 5. 07006 Palma de Mallorca. Tel 971 241 824.

Toque. Federico García Lorca. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 287 068.

Trattoria Cavall Bernat. (Hotel Cala Sant Vicenç). Maresers, 2. 07460 Pollença. Tel. 971 530 250.

Valldemossa. Crta Vieja de Valldemossa, s/n. 07170 Valldemossa. Tel. 971 612 626.

Veritas. (Hotel Gran Meliá Victoria). Avda Joan Miró, 21. 07014 Palma de Mallorca. Tel. 971 732 542.

Villa Italia. Camino San Carles, 13. 07157 Puerto de Andratx. Tel. 971 674 100.

Virtual. Paseo de Illetas, 60. 07184 Illetas-Calvia. Tel. 971 703 235.

Wellies. Local, 23-24. Puerto Portals. 07181 Calvia. Tel. 971 676 444.

MELILLA

Casa Martín. General Polavieja, 11. 52006 Melilla. Tel. 952 676 234.

Granada. Marqués de Montemar, 30. 52006 Melilla. Tel. 952 673 026.

La Posada de Paco Benítez. Alférez Guerrero Romero, 5. 52006 Melilla. Tel. 952 681 629.

Restaurante Miguel Benitez. Paseo Marítimo, 25 local. 52006 Melilla. Tel. 952 670 187.

MENORCA

Antiga Casa Pilar. Forn, 61. 07703 Mahón. Tel. 971 366 817.

Bini Grill. Binibeca Vell. 07710 Sant Lluís. Tel. 971 150 594.

Ca'n Lluís. El Alaiox, 22. 07760 Ciutadella. Tel. 971 380 154.

Ca'n Pep. Plaça de la Biosfera. Mao. Tel. 971 364 272.

Ca Na Pilar. Crta Es Migjorn-Mercadal, 1. 07871 Es Mitjorn Gran. Tel. 971 370 212.

Ca's Ferrer de San Font. Portal de Sa Font, 16. 07760 Ciutadella de Menorca. Tel. 971 480 784.

Club de Golf Son Parc. Urb. Son Parc s/n. 07703 Mahón. Tel. 971 329 059.

D'Es Port. Marina, 23. 07760 Ciutadella. Tel. 971 480 022.

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 Los Belones-Cartagena. Tel. 968 331 234.

Mastia. Monte San Juan, 10, 30394 Carta-

RESTAURANTES

gena. 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.

RESTAURANTES

Tel. 975 213 041

Casa Del Cura. Real, 25. 42193 Calatañazor. Tel. 975 183 631.

Casa Garrido. Vicente Tutor, 8. 42001 Soria. 975 222 068.

Casa Vallecas. Real, 16. 42360 Berlanga de Duero. Tel. 975 343 033.

Don Pancho Restaurante. Burgos, 8. 42157 Covaleda. Tel. 975 370 396.

El Carrascal. Real, 13. 42320 Langa de Duero. Tel. 975 353 196.

El Cid. Real, 2. 42320 Langa de Duero. Tel. 975 353 042.

El Maño. Calleja del Barrio, 5. 42149 Navaleno. Tel. 975 374 168.

El Rincón de Medinaceli. Marinedrano, 14. 42240 Medinaceli. Tel. 975 326 161.

El Templo. Callejón de Pregonero, 2. 42001 Soria. Tel. 975 215 162.

El Vallejuelo. Punta del Lugar, s/n. 42107 Cueva de Ágreda. Tel. 976 646 050.

El Ventorro. Avda Mariano Vicen, 33. 42003 Soria. Tel. 975 229 775.

Esteras de Medinaceli. Ctra. Madrid-Barcelona, Km. 142. 42230 Esteras de Medinaceli. Tel. 975 323 500.

Fogón del Salvador. Pl. del Salvador, 1. 42001 Soria. Tel. 975 230 194.

Hotel Antonio. Avda de Soria, 15. 42200 Almazán. Tel. 975 300 711.

Hotel Mirador del Moncayo. Doctor Salcedo, 28. 42110 Olvega. Tel. 976 192 472.

Hotel Restaurante Rafa. Ctra. Madrid-Barcelona, 30. 42240 Medinaceli. Tel. 975 326 032.

Hotel Restaurante Villa Berlanga. Plaza San Andrés. 42360. Berlanga de Duero. Tel. 975 368 442.

Iruña Plaza. Plaza Ramón Benito Aceña, 2. 42002 Soria. Tel. 975 226 831.

Juani. Avda de Soria, s/n. 42100 Ágreda. Tel. 976 647 217.

La Casa del Guardia. Complejo Valonsadero. 42005 Soria. Tel. 975 180 677.

La Casona del Herrero. Las Rosas, s/n. 42149 Navaleno. Tel. 975 374 307.

La Lobita. Avda Constitución, 54. 42419 Navaleno. Tel. 975 374 028.

La Posada. Plaza San Clemente, 6. 42002 Soria. Tel. 975 213 060.

La Reserva (Hotel la Reserva de San Leonardo). Ctra. N-234, Km. 401. 42240 San Leonardo de Yagüe. Tel. 975 376 912.

Los Leones. Avda Fuenmayor, 32. 42360 Berlanga de Duero. Tel. 975 343 155.

Maroto. Paseo Espolón, 20. 42001 Soria. Tel. 975 224 086.

Mesón Castellano. Pl. Mayor, 2. 42002 Soria. Tel. 975 211 717.

Mesón el Campo. Ctra. Madrid-Barcelona, Km. 177. 42260 Santa María de Huerta. Tel. 608 820 597.

Mesón Laguna Negra. Castillo de Vinuesa, s/n. 42150 Vinuesa. Tel. 975 378 256.

Mío Cid. López Pando, 38. 42330 San Esteban de Gormaz. Tel. 975 351 190.

Nicolás Asador. Avda Madrid, 44. 42240 Medinaceli. Tel. 975 326 276.

Posada Cabaña Real de Carreteros. Angustias, 45. 42148 Casarejos. Tel. 975 372 062.

Posada Dos Aguas. Avda de los Arqueros, 4. 42157. Tel. 975 377 286.

Posada los Templarios. Plaza de la Iglesia, s/n. 42317 Ucero. Tel. 975 363 528.

Posada Real de Santa Quiteria. Barrio Alto, 8. 42257 Somaén. Tel. 975 320 393.

Puente Real. (Hotel Río Ucero). Ctra. N-122, Km. 214. 42300 Burgo de Osma-Ciudad de Osma. Tel. 975 341 278.

Real posada de la Mesta. Plaza Cañerias. 42156 Molinos de Duero. Tel. 975 378 531.

Restaurante Pili. La Picota, 9. 42174 San Pedro Manrique. Tel. 975 381 006.

Restaurante Bavieca. (Hotel Rural Bavieca). Campo de San Nicolás, 6. 42240 Medinaceli. Tel. 975 326 106.

Restaurante el Maño. Calleja de Barrio, 5. 42149 Navaleno. Tel. 975 374 160.

Restaurante Hotel Antonio. Avda de Soria, 13. 42200 Almazán. Tel. 975 300 711.

Restaurante Mateos. San Lázaro, 2. 42200 Almazán. Tel. 975 301 400.

Restaurante Rivera. (Hotel Rivera). Avda. Valladolid, 131. 42330 San Esteban de Gormaz. Tel. 975 350 059.

San Martín. (Hostal San Martín). Pl. Martín Ximénez, 3. 42156 Molinos de Duero. Tel. 975 378 442.

Santo Domingo II. Aduana Vieja, 41. 42146 Abejar. Tel. 975 373 270.

Tierra de Mautiko. Diputación, 1. 42002 Soria. Tel. 975 214 948.

Torremar. Ctra. Madrid-Barcelona, Km. 154. 42248 Lodares-Medinaceli. Tel. 975 326 050.

Valonsadero. (Hotel Valonsadero). Crta Nacional 234 km 359. 42005 Soria. Tel. 975 180 006.

Venta de Corpes. Real, 39. 42328 Castillejo de Robledo. Tel. 975 355 066.

TARRAGONA

20 A la Rambla. Rambla Nova, 20. 43004 Tarragona. Tel. 977 235 711.

Acueducto. (Hotel Zenit Royal Tarraco). Sant Agustín, 5. 43002 Tarragona. Tel. 977 228 880.

AQ Restaurant. Les Coques, 7. 43003 Tarragona. Tel. 977 215 954.

Barquet. Gasómetro, 16. 43001 Tarragona. Tel. 977 240 023.

Cal Martí. Sant Pere, 12. 43004 Tarragona. Tel. 977 212 384.

Cal un Geni. Boleda, 20. 43720 L'Arboç. Tarragona. Tel.977 167 270.

Circus (Hotel Husa Imperial Tarraco). Passeig Las Palmeres, s/n. 43003 Tarragona. Tel. 977 233 040.

El Rincón de Asturias. Port Tarraco. Moll de Lleida, 14. 43004 Tarragona. Tel. 977 225 512.

Esbarjo Gastronomic. Port Tarraco Port LLeida B1 L1. 43004 Tarragona. Tel. 977 211 714.

L'Onada. Pl. Bisbe Bonet, s/n. 43004 Tarragona. Tel. 977 215 053.

La Caleta. Paseo Marítimo Rafael Casanova, 24. 43003 Tarragona. Tel. 977 234 040.

La Cucafera. Santiago Russinyol, 5. 43007 Tarragona. Tel. 977 242 007.

La Cuineta. Nou Patriarca, 2 bis. 43004 Tarragona. Tel. 977 226 101.

La Puda. Moll de Pescadors, 25. 43004 Tarragona. Tel. 977 211 511.

Leman. Rambla Nova, 27. 43003 Tarragona. Tel. 977 234 233.

Les Coques. Nueva del Patriarca, 2 bis. 43003 Tarragona. Tel. 977 228 300.

Les Coques. Sant Llorenç, 15. 43003 Tarragona. Tel. 977 228 300.

Les Fonts de Can Sala. Crta de Valls, 62. 43007 Tarragona. Tel. 977 228 575.

Les Voltes. Trinquet Vell, 12, bajo. 43003 Tarragona. Tel. 977 230 651.

Mare Nostrum. (Hotel Ciutat De Tarragona). Plaça Imperial Tarraco, 5. 43005 Tarragona. Tel. 977 250 999.

Mos. Fortuny, 9. 43001 Tarragona. Tel. 977 243 988.

Pulvinar. Ferrers, 20. 43003 Tarragona. Tel. 977 235 631.

Reial Club Nautic. Edifici Náutic, Port Esportiu. 43004 Tarragona. Tel. 977 225 824.

Restaurante Manolo. Gravina, 61-63, bajo. 43004 Tarragona. Tel. 977 223 484.

Restaurant Vinateria Rovira. Avda. Prat de la Riba, 34. 43001 Tarragona. Tel. 977 226 158.

Sadoll. Mare de Déu de la Mercè, 1. 43004 Tarragona. Tel. 977 244 404.

Sirco. Port Tarraco. Moll Lleida B1 L1. 43004 Tarragona. Tel. 977 211 714.

Sol-Ric. Via Augusta, 227. 43007 Tarragona. Tel. 977 232 032.

Zalamandra. Sant Pere, 14. 43004 Tarragona. Tel. 977 229 379.

TARRAGONA (PROVINCIA)

A Can Pilis. Montserrat, 13. 43820 Calafell Platja. Tel. 977 691 315.

Acuamar Casa Matas. Consolat de Mar, 66. 43850 CAMBRILS. TEL. 977 360 059.

Aida. (Hotel Tryp Port Cambrils). Riera Regueral, 11. 43850 Cambrils. Tel. 977 358 600.

Al Costat del Museu. Muralla, 51, baixos. 43700 El Vendrell. Tel. 977 663 162.

Albatros. Brusel·les, 60, bajo (edif. Albatros). 43840 Salou. Tel. 977 385 070.

Amare Restaurant. Avda Port de Caro, 2 bajo. 43520 Roquetes. Tel. 977 500 380.

Amics del Mar. Ronda de Sant Pere, s/n. 43895 L'Ampolla. Tel. 977 460 402.

Angel Restaurante. Font, 10 bajo. 43594 El Pinell de Brai. Tel. 977 426 235.

Araxi. Rambla Jaume I, 53. 43850 Cambrils. Tel. 977 365 314.

Arena Restaurant. Pasaje Jaume I, s/n. 43840 Salou. Tel. 977 384 000.

Atenea. (Aparthotel Atenea Aventura). Avda. Ramón D'Olzina, 52 . 43480 Vila-Seca. Tel. 977 396 278.

Benito. Cervantes, 32. 43860 L'Ametlla de Mar. Tel. 977 493 732.

Bon Maris. Avda Parc de Garbí. 43540 Sant Carles de la Rapita. Tel. 646 483 019.

Bonmont Terres Noves. Mont-Roig del Camp Tarragona. 43300 Mont-Roig . Tel. 977 818 170.

Bon Profit. Sagrat Cor, 84. 43529 El Raval de Crist. Tel. 977 502 172

Boramar. Plaza Cano, 33, local. 43860 L'Ametlla de Mar. Tel. 977 493 836.

Braseria El Punt. Pl Mossen Joan Batalla, 5. 43850 Cambrils. Tel. 977 366 424.

Buda Park. Pas de Barques Illa de Buda. 43580 Riumar-Deltebre. Tel. 977 267 441.

Ca L'Antoni. Carrer del Calvari, 1. 43786 Batea. Tel. 977 431 001.

Ca la Brisda. Carrer de la Vall D'Estudis, 8. 43781 La Fatarella. Tel. 977 413 847.

Café de Paris. Avgda. Diputació, 197, bajo. 43850 Cambrils. Tel. 977 381 342.

Café Xavier. Major, 17.Port. 43860 L'Ametlla de Mar. Tel. 977 493 649.

Cafeteria Restaurant Nicanor. Major, 22. 43580 La Cava-Deltebre. Tel. 977 480 062.

Cal Coco. Isaac Peral, 25 baixos. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 412.

Cal Faiges. Ronda dels Pins, 13. 43549 El Poblenou del Delta. Tel. 977 742 703.

Cal Ganxo. Iglesia, 3. 43813 Masmolets. Tel. 977 605 960.

Cal Pelegrí. Avda. Llibertat, s/n. 43787 Corbera d'Ebre. Tel. 670 246 460.

Cal Pepe. Avgda. de Catalunya, 23, bajo. 43365 Alforja. Tel. 977 816 375.

Cal Sisquet. Urbanització Roc San Gaietà, 5, baixos. 43883 Roda de Bara. Tel. 977 801 396.

Cal Tià. Pl. de la Font, 2. 43830 Torredembarra. Tel. 977 130 000.

Cal Travé. Ctra. de Montblanc, 56. 43412 Solivella. Tel. 977 892 165.

Calçot de la Torre. Ctra. de la Pobla, 20. 43830 Torredembarra. Tel. 977 642 975.

Calero. Riera d'Aragó, 5, bajo. 43204 Reus. Tel. 977 770 752.

Can Batiste. Sant Isidre, 204. 43540 Sant Carles de la Rápita. Tel. 977 744 929.

Can Bunyoles. Avga. Abril, 5, local. 43530 Alcanar. Tel. 977 732 014.

Can Casanova. Crta Canal, s/n, bajo. 43850 La Cava. Tel. 977 481 194.

Can Cues. Tamarit, 14. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 573.

Can Joan. Avda dels Ports, 41. 43596 Horta de Sant Joan. Tel. 977 435 714.

Can Joan. Escardo Valls, 27, bajo. 43897 Capredo. Tel. 977 597 077.

Can Manel. Gravina, 4. 43569 Les Cases d'Alcanar. Tel. 977 737 168.

Can Maña. Avda Constitucio, 42. 43540 Sant Carles de la Rápita. Tel. 977 740 789.

Can Roig. Av. Bèlgica, 2. 43883 Roda de Barà. Tel. 977 801 559.

Carlos III. Crta Antiga Nacional 340, km. 4. 43530 Alcanar. Tel. 977 737 042.

Casa Albert. Sant Miquel, 3. 43540 Sant Carles de La Rápita. Tel. 977 744 687.

Casa Asmundo. Jesús, 4. 43540 Sant Carles de la Ràpita. Tel. 977 740 118.

Casa Barcelo Hostal Restaurant. Avda de la Generalitat 27. 43596 Horta de Sant Joan. Tel 977 435 353.

Casa Cunill. Ctra. Barcelona-Valencia. 43569 Les Cases d'Alcanar. Tel. 977 737 029.

Casa Diego. Roca i Cornet, 20. 43850 Cambrils. Tel. 977 362 439.

Casa Felix. Crta Tarragona, km 17. 43800 Valls. Tel. 977 601 350.

Casa Gallau. Pescadors, 25. 43850 Cambrils. Tel. 977 360 261.

Casa Gurí. San Sebastián, 20. 43143 Lamasó. Tel. 977 637 346.

Casa Montero. Paseo Marítimo Ramón Pou, s/n. 43895 L'Ampolla. Tel. 977 593 336.

Casa Nuri. Ctra. Final Goles del Ebre, s/n. 43580 Deltebre. Tel. 977 480 128.

Casa Pedro. Vilamar, 87. 43820 Calafell Platja. Tel. 977 691 507.

Casa Pepe. Avda Palfuriana, 47. 43880 Sant Salvador. Tel. 977 681 264.

Casa Ramon "Victor". Pou Figueretes, 7. 43540 Santa Carles de la Ràpita. Tel. 977 741 458.

Casa Soler. Avda Diputación, 197. 43850 Cambrils. Tel. 977 380 463.

Casa Victor. Passeig Marítim, 26. 43880 Coma-Ruga. Tel. 977 681 473.

Castillo Javier. Carles Bohigas, 23-24. 43840 Salou. Tel. 977 352 222.

Celler de L'Avia. Abda. Catalunya, 17. 43764 El Catllar. Tel. 977 653 258.

Centro de Golf el Vendrell. Crta D'en Ralet, s/n. 43700 El Vendrell. Tel. 977 668 031.

Chaparral. Ramón y Cajal, 22. 43530 Alcanar. Tel. 977 730 072.

Chez Nous. Saragossa, 1. 43880 Sant Salvador-El Vendrell. Tel. 977 681 579.

Club Marítim. Pg. Colom, s/n. 43830 Torredembarra. Tel. 977 642 798.

Club Nàutic. Passeig Miramar, 5. 43850 Cambrils. Tel. 977 795 002.

Club Nautic. Darsena del Moll, s/n. 43540 Sant Carles de la Rapita. Tel. 977 745 472.

Club Tennis Bara. Avda. Reina Fabiola, 49. 43883 Roda de Bará. Tel. 609 707 575.

Comtes de Queralt. (Hotel Comtes de Queralt). Passeig de la Murada, 1. 43420 Santa Coloma de Queralt-La Conca de Barberà. Tel. 977 881 040.

Cook and travel (Hotel Regente Aragón). Levante, 7. 43840 Salou. Tel. 977 351 707.

Cozynook. Port Esportiu Torredembarra. 43830 Torredembarra. Tel. 977 644 537.

D'Albert. Port, s/n. Edifici Miramar. 43840 Salou. Tel. 977 382 767.

De La Seu. Diagonal, 11. 43513 Rasquera. Tel. 977 409 249.

Deltarium. Ctra. T-340. Deltebre-Riumar, Km. 17,200. 43580 Deltebre. Tel. 977 481 030.

Dorado. Avgda. Pau Casals, 71, bajo. 43481 La Pineda. Tel. 977 370 947.

El Cairat. Nou,3. 43730 Falset. Tel. 977 830 481.

El Caliu Braseria. Travesera de Tarragona, s/n. 43786 Batea. Tel. 977 430 289.

El Capitán. Passeig Martim,11. 43830 Torredembarra. Tel. 977 644 983.

El Castell del Rourell. Plaza del Castell, s/n. 43142. El Rourell. Tel. 977 840 936.

El Celler. Joan Maragall, 10. 43885 Salomo. Tel. 977 629 010.

El Celler D'Aiguaviva. Sant Pere, 2 local. 43714. Aiguablava. Tel. 977 268 104.

El Celler D'en Panxampla. Ctra. D'Alfara, Km. 7. 43527 Tortosa. Tel. 977 474 135.

El Cu-cut. Carme, 19. 43800 Valls. Tel. 977 614 708.

El Delfín. Passeig Miramar, 91. 43840 Salou. Tel. 977 385 467.

El Faro. Port Torredembarra, s/n, bajo 11, Pabellón B. 43830 Torredembarra. Tel. 977 641 745.

El Gatim. Avda Catalunya, 33. 43440 L'Espluga de Francolí. Tel. 977 870 765.

El Girasol. Gavina, s/n. Playa Capellans. 43840 Salou. Tel. 977 385 017.

El Grevol. Les Fonts, 11. 43364 Capfonts. Tel. 977 868 045.

El Mangrullo. Ctra. Nacional 340, km. 1179,6. 43830 Torredembarra. Tel. 977 803 719.

El Molí de Cal Tof. Crta de Santa Oliva, 2. 43700 El Vendrell. Tel. 977 662 651.

El Molí dels Vais. Andreu Llambrich, 74. 43860 L'Ametlla de Mar. Tel. 977 456 404.

El Paller de Cal Bou. Pl. Església, 5. 43151 Els Pallaresos. Tel. 977 627 178.

El Parc. Avda de la Generalitat, 72. 43500 Tortosa. Tel. 977 444 866.

El Pescador de Casa Angelina. Lepanto, 5. 43569 Les Cases d'Alcanar. Tel. 977 737 093.

El Puerto. Pl. Hermanos Trillas, 1. 43880 Comarruga. Tel. 977 680 028.

El Racó. Sant Pere, 28. 43820 Calafell. Tel. 977 691 604.

El Raco (Hotel Gran Palas). Sequia Major, 5. 43480 La Pineda. Tel. 902 370 808.

El Raco de la Cala. la Cota s/n. 43007 Cala Romana. Tel. 977 208 451.

El Recer Can Miquelo. President Companys, 6. 43470 La Selva del Camp.Tel. 977 845 074.

El Tast Restaurant. (Hotel Class Valls). Passeig President Tarradellas, s/n. 43800 Valls. Tel. 977 608 090.

El Tupi. Alcalde Joan Beltran, 3. 43202 Reus. Tel. 977 310 537.

El Vaixell. Pg. Colom, 46. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 104.

El Vinyet. Afores, s/n. Ctra. Santes Creus. 43814 Vilarodona. Tel. 977 639 199.

Els 7 Focs. Ctra. Reus a Cambrils, Km. 2,5. 43330 Riudoms. Tel. 977 851 000.

Esquerra. Plaça de Sant Pere, 7. 43569 Les Cases d'Alcanar. Tel. 977 737 052.

Eusebio Playa. Vilamar, 87. 43820 Calafell. Tel. 977 693 358.

Fabiola. Passatge Rafael Campalans, 20, local. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 823.

Faristol. Sant Martí, 5. 43893 Altafulla. Tel. 977 650 077.

Florida. Metge Fortuny, 2. 43201 Reus. Tel. 977 342 077.

Fonda Castro. Pça. Espanya, 5, bajo. 43750 Flix. Tel. 977 411 311.

Fonda Coca. Antoni Roig, 97. 43830 Torredembarra. Tel. 977 640 055.

Fonda del Castlà. Fusteria, 8. 43400 Montblanc. Tel. 977 860 876.

Fonda Emilio. Avda Magdalena Martorell, 65. 43305 Les Borges del Camp. Tel. 977 817 025.

Fonda La Figuera. Crta nº16, s/n. 43736 La Figuera. Tel. 977 825 227.

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

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

Fonda Toldrá. Major, 33. 43363 Ulldemolins. Tel. 977 561 537.

Font Casa Gallot. Juan Sebastián Elcano, 8. 43850 Cambrils. Tel. 977 793 551.

Galatxo. Urbanización Riumar, s/n. 43580 La Cava-Deltebre. Tel. 977 267 503.

Galeria Gastronómica Restaurants Calders. Victor Català, 8. 43880 Comarruga. Tel. 977 683 250.

Garxal (Hotel Rull). Avgda. Esportiva, 155. 43580 La Cava-Deltebre. Tel. 977 487 728.

Gourmet. Avda Sanatori,1. Platja de Sant Salvador. 43700 El Vendrell. Tel. 977 694 200.

Gran Pescador. Plaça Aragó, 3. 43850 Cambrils. Tel. 977 360 857.,

Grau. Pere el Gran, 3. 43815 Santes Creus. Tel. 977 638 311.

Grill Room. Avda. De Walter, s/n. (Pueblo Eldorado Playa). 43850 Cambrils. Tel. 977 361 190.

Heaven's Dor. Ramón Castellà, 4. 43770 Móra la Nova. Tel. 977 402 675.

Hostal del Senglar. Pl. Montserrat Canals, s/n 43440 L'Espluga de Francolí. Tel. 977 870 121.

Hostal Moderno. Sant Llorenç, 6. 43782 Vilalba dels Arcs. Tel. 977 438 012.

Hostal Restaurant El Faro. Avda Goles del Ebres, 357. 43580 Deltebre. Tel. 977 480 229.

Hotel 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 Março Falset, s/n. 43775 Março. 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 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.

RESTAURANTES

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 Hospedería 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&Cano). 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.
Beltz The Black. (Gran Hotel Damime). Mazarredo, 61. 48009 Bilbao. Tel. 944 253 300.
Casa Jesús. Gordóniz, 6. 48010 Bilbao. Tel. 944 213 104.

RESTAURANTES

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. Pª Muro, 10. 50600 Ejea de los Caballeros. Tel. 976 677 989.
D'Israel. Avda Gomez Laguna, s/n. 50190 Zaragoza. Tel. 976 350 004.
Doña Inés Restaurante. Pº Ruiseñores, 5. 50006 Zaragoza. Tel. 976 387 833.
Doña Taberna. Bruil, 4-6. 50001 Zaragoza. Tel. 976 226 741.
Drach. (Hotel Inca). Manifestación, 33. 50003 Zaragoza. Tel. 976 390 091.
El Béarn. (Hotel Melià Zaragoza). Avda César Augusto, 13. 50004 Zaragoza. Tel. 976 430 100.
El Capricho de Goya. Paseo Vistalegre, 5. 50142 Fuendetodos. Tel. 976 143 888.
El Foro 1998. Eduardo Ibarra, 4. 50009 Zaragoza. Tel. 976 569 611.
El Molino. Ramón y Cajal, 12. 50840 San Mateo de Gallego. Tel. 976 684 070.
El Paradero. Ctra. Vistabella, 25. 50480 Paniza. Tel. 976 622 656.
El Patio de Don Julian. Don Teobaldo, 8-10. 50001 Zaragoza. Tel. 976 201 738.
El Patio de Goya. Avda Generalísimo, 6. 50100 La Almunia de Doña Godina. Tel. 976 601 037.
El Prior. Santa Cruz, 7. 50003 Zaragoza. Tel. 976 201 148.
El Real. Alfonso I, 40. 50003 Zaragoza. Tel. 976 298 808.
El Serrablo. Manuel Lasala, 44. 50006 Zaragoza. Tel. 976 356 206.
El Surtidor. Avda. Joaquin Costa, 37. 50700 Caspe. Tel. 976 639 453.
El Torreón. Obispo Conget, 26. 50660 Tauste. Tel. 948 859 331.
Fonda Esther. Barrio Verde. 50269 Tierga. Tel. 976 829 052.
Fonda Rubió. Avda. García Jiménez, 27. 50450 Muel. Tel. 976 140 059.
Fuertes Restaurante. Ctra. Sagunto-Burgos, km. 218,500. 50360 Daroca. Tel. 976 801 266.
Galatea. 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. P.I. 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 Un-

Eres ANGEL..?



..o Demonio?

Decídelo en nuestra web www.inovino.es

inovino

Representaciones Exclusivas

inovino@inovino.es

MIÑA VIDA

HOMENAJE FAMILIAR



WWW. PAZOPONDAL.COM