D.O. EMPORDÀ: 50 AÑOS ELABORANDO VINOS CON ALMA

Nº 276-AGOSTO-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

CANARIAS Y AEROPUERTOS 6,20 €
PORTUGAL 6,35 €

VINOS Y RESTAURANTES





MARIA Y QUIM CASELLAS

70 celebran el aniversario de

CASAMAR

Restaurant & Hotel *(Llafranc)*

COSTA BRAVA

Hoteles gastronómicos, restaurantes y más

VINOS para descorchar en VERANO

Jóvenes, ligeros y frescos

MALLORCA y MENORCA

PROPUESTAS PARA TRIUNFAR

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

Galicia es nuestra tierra y el océano nuestra esencia más pura. Al compás de sus olas hemos creado la Colección Paisajes Atlánticos: Finca Valiñas, Finca Monteveiga y el nuevo Finca Lobeira. Viaja a la D.O. Rías Baixas descubriendo sus diferentes localizaciones, climas y suelos a través de tres perfiles de albariño que reflejan su propio terruño.



COLECCIÓN PAISAJES ATLÁNTICOS

WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

"El vino solo se disfruta con moderación"

VINOS Y RESTAURANTES

Directora:
Laura Curt

Redactora Jefe:
Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com

Directora de Arte:
Imma Párrizas

Redacción:
Pilar Ansola, Isabel Fernández

Colaboradores: Miquel Sen, Enrique García Albelda, Joan Capell, Xavier Agulló, David Janer, Javier Campo, Meritxell Falgueras y Alfred Peris

Departamento Publicidad:
Lola Beceiro
publicidadrevistas@curtediciones.com

E-mail publicidad:
lcurt@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
distribucion@curtediciones.com
Suscripción anual: 70 €
Precio ejemplar: 6 €
Canarias y aeropuertos: 6,20 €
Impresión: Konekto Comunicació Gràfica
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: DL B 26373-2002
Distribución Portugal: Logista

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.
Valencia, 279 - 3er piso.
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

Llegan las vacaciones

Daia Hotel



Parecía que no iban a llegar nunca pero… ya están aquí las vacaciones de verano. El equipo de la revista *Vinos y Restaurantes* se suma a la mayoría de españoles y nos vamos unos días este agosto no sin antes dejaros con un número 'muy refrescante' para que lo disfrutéis de camino a vuestro destino vacacional o una vez estéis en él, al borde de la piscina, en la playa…

Recordad que os podéis descargar gratis la revista y leerla donde queráis

Como sabemos que lo que queréis es desconectar y no pensar demasiado, os lo ponemos fácil con algunos reportajes: por ejemplo, os damos las claves de cuáles son los vinos ideales para descorchar en verano. También os hablamos de la variedad godello, la uva blanca que aseguran los expertos está desbancando a la albariño en cuando a preferencias de consumo.

A nivel de restauración os sugerimos tres destinos infalibles: Mallorca, Menorca y la Costa Brava, tres opciones con el Mediterráneo como denominador común.

Y hablando de cosas en común, tres de nuestros temas de portada coinciden en celebrar aniversarios relevantes. En primer lugar, Torelló conmemora este año 75 años desde su primera vendimia dedicada a la elaboración de vino espumoso y 630 años documentados de historia familiar en la finca Can Martí, en Gelida (Barcelona). Para celebrarlo, han lanzado una edición especial de un espumoso que rinde homenaje a los orígenes de la bodega del Penedès y que hemos elegido como vino del mes.

En segundo lugar, Quim y Maria Casellas celebran los 70 años de Casamar, el hotel – restaurante que fundaron sus abuelos en Llafranc, en el corazón de la Costa Brava.

Y en tercer lugar, la D.O Empordà celebra medio siglo de historia. La presidenta de su Consejo Regulador Carme Casacuberta, hace balance de estos 50 años en un artículo que no debéis dejar de leer.

Finalmente, hemos preparado un reportaje sobre las tendencias en coctelería este verano y una docena de propuestas para que brindéis por las vacaciones.

Laura Curt

Nuestra publicación está también disponible de forma gratuita en www.revistavinosyrestaurantes.com

SUMARIO #276



AGOSTO 2025



Vino del mes



Torelló 75 Aniversario Brut 2018

Este Corpinnat de larga crianza es fruto de un *coupage* clásico e identitario del Penedès, xarel·lo, macabeu y parellada, provenientes de viñas ecológicas de la Finca Can Martí.



30 Vinos para descorchar en verano

El verano es el momento de disfrutar de comidas en el chiringuito con los pies en la arena, de atardeceres mágicos en la playa, de un picnic en el campo, de cenas con amigos que se alargan… cualquiera de estos planes será aún mejor si los acompañas con una copa de vino.

38 Godello

Tras casi estar extinta hace unos años, los vinos elaborados con esta variedad elegante y compleja se han convertido en los más deseados, gracias, entre otras cosas, a su versatilidad para maridar con multitud de platos.





50 Casamar

El emblemático hotel-restaurante de Llafranc regentado por la familia Casellas, cumple este año siete décadas de trayectoria desde su pequeña atalaya con vistas al mar, en pleno corazón de la Costa Brava.

60 Restaurantes de Mallorca y Menorca

Ambas islas ofrecen numerosas propuestas de cocineros y restaurantes por los que merece la pena viajar hasta ellas y conocer de primera mano qué se cuece en sus fogones.

68 Cócteles: Las tendencias que marcarán este verano

La coctelería de este verano apuesta por la innovación, combinando técnicas avanzadas con una narrativa emocional que conecta con el consumidor.



42 D.O. Empordà

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Empordà celebra este año su cincuenta aniversario. Medio siglo de historia reciente que se suma a más de dos mil años de tradición vitivinícola en una tierra situada entre los Pirineos y el mar Mediterráneo, donde la viña es mucho más que un cultivo: es símbolo de identidad.

44 Costa Brava: Dónde comer este verano

Un destino turístico que además ofrece muchísimas opciones de ocio que incluyen –o tienen como base– la gastronomía: festivales, mercados, *pop ups*... además de restaurantes en los que saborear lo mejor del mar y la montaña.





06-10/ 08

XVIII Feria del Vino Monterrei

La villa de Verín (Ourense) acogerá una nueva edición de esta feria que reunirá a 19 de las 29 bodegas de la Denominación de Origen Monterrei. Además, se podrá disfrutar de una completa programación cultural y gastronómica.
Más información: www.domonterrei.wine

Miércoles, jueves y viernes de agosto

III Saborea Osborne. Noches de Bodega

La Bodega de Mora, en el Puerto de Santa María (Cádiz), acogerá la propuesta gastronómica de los chefs Michelin Carlos Casillas y Pedro Aguilera y la reconocida empresaria y chef Johanna von Müller-Klingspor. Además, esta edición contará con 'Saborea Bites', una propuesta dirigida a un público más joven y que tendrá lugar el 5 de agosto.
Más información: www.osborne.es



Todo el mes

El Jardín Libanés – El Palace Barcelona

El hotel barcelonés ofrece todas las noches hasta finales de septiembre un nuevo *pop up* en su Winter Garden, ubicado en la azotea: 'El Jardín Libanés', un espacio en el que dejarse seducir por una exhaustiva muestra de la vibrante cultura culinaria del Líbano.
Más información: www.hotelpalacebarcelona.com/es/gastronomia/el-jardin-libanes





07 y 21/ 08

Noches en Vela(s) en Azotea Cibeles

Se trata de veladas con música en vivo y gastronomía bajo la luz de cientos de velas con unas vistas únicas de Madrid. El menú, diseñado por el chef Manuel Berganza, se acompaña de un concierto íntimo.
Más información: www.azoteacibeles.com

16/ 08

Noche de las Perseidas en Jean Leon

La bodega Jean Leon celebra una nueva edición de esta experiencia sensorial que combina vino, gastronomía, música y la observación de las estrellas, en un entorno mágico entre viñedos, en el corazón del Penedès.
Más información: www.jeanleon.com



PABLO ROVIRA

ESTE JOVEN EMPRESARIO BARCELONÉS SIEMPRE HA ESTADO PROFUNDAMENTE VINCULADO AL EMPORDÀ (GIRONA), UNA REGIÓN QUE DESDE SU INFANCIA HA MARCADO SU VIDA Y SU VISIÓN DEL MUNDO. CULTIVÓ UNA CONEXIÓN ÍNTIMA CON ESTE TERRITORIO QUE, CON EL TIEMPO, SERÍA EL CENTRO DE SU PROYECTO PERSONAL Y PROFESIONAL. SU OBJETIVO: MOSTRAR EL EMPORDÀ COMBINANDO EL ALOJAMIENTO EXCLUSIVO CON UNA EXPERIENCIA COMPLETA DE INMERSIÓN CULTURAL, GASTRONÓMICA Y NATURAL.



En 2020 Pablo Rovira fundó la empresa Viu Empordà, un proyecto que encarna su pasión por el territorio, por los alojamientos singulares y por el turismo auténtico. Viu Empordà nació con el firme convencimiento de que es posible vivir esta región de manera más genuina, más cercana y, sobre todo, más especial. Así, su creador apostó por una forma radicalmente distinta de mostrar el Empordà, no solo ofrece alojamiento, sino una experiencia sensorial y cultural que se distingue por su atención al detalle y sus servicios, siempre en colaboración con expertos locales: artesanos, chefs, historiadores, aventureros y botánicos, entre otros. Este enfoque, que une lo mejor del turismo de calidad con el amor por el territorio, ha convertido a Viu Empordà en un referente dentro del sector, gestionando actualmente de forma independiente, una cuidada colección de 20 propiedades exclusivas, repartidas principalmente por la comarca del Baix Empordà.

Además de su profundo conocimiento del Empordà, Pablo Rovira es un apasionado de la aventura, la fotografía, el mar y los viajes. Estas pasiones impregnan todo lo que hace dando a Viu Empordà un carácter auténtico que refleja su propia manera de sentir y vivir el territorio. Su vida es una constante búsqueda de nuevas formas de conectar con la naturaleza, el arte y la cultura, y eso es precisamente lo que ofrece a quienes deciden vivir el Empordà a través de su proyecto.✻

Trayectoria

Pablo Rovira (Barcelona, 1986) es Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. Creció entre la vibrante Ciudad Condal y la tranquilidad del Empordà. Su primera aventura laboral le llevó a Brasil, donde residió durante un tiempo antes de regresar a España en 2010. Con apenas 24 años, fundó una agencia de viajes receptiva, especializada en diseñar experiencias personalizadas por toda España para una clientela internacional que provenía de Brasil, Estados Unidos y Singapur, entre otros lugares. El éxito de este proyecto radicaba en la capacidad para ofrecer experiencias únicas y a medida, una filosofía que seguiría siendo la piedra angular de su futuro hasta que hace cinco años fundó Viu Empordà.

Torelló 75 Aniversario Brut 2018

Siete décadas de esfuerzo, innovación y fidelidad al territorio en una botella

Torelló conmemora este año dos efemérides clave: 75 años desde su primera vendimia dedicada a la elaboración de vino espumoso y 630 años documentados de historia familiar en la finca Can Martí, en Gelida (Barcelona). Para celebrarlo, han lanzado esta edición especial que rinde homenaje a los orígenes de la bodega del Penedès.





Torelló 75 Aniversario Brut 2018

Tipo: Vino espumoso
Variedad: Xarel·lo (57%), macabeu (23%) y parellada (20%)
Graduación: 12%
PVP: 65€

Este Corpinnat de larga crianza es fruto de un *coupage* clásico e identitario del Penedès, xarel·lo, macabeu y parellada, provenientes de viñas ecológicas de la Finca Can Martí y vendimiados a mano durante la cosecha de 2018. Ha sido criado durante 75 meses en botella, uno por cada año de historia que se conmemora. El resultado es un espumoso con estructura, nervio y persistencia, que se expresa con una elegancia clásica y contemporánea a la vez. En nariz, ofrece aromas golosos y frescos como hinojo, flor silvestre, almendra, arcilla seca, brioche y fruta confitada, con sutiles notas minerales. En boca, destaca por su entrada viva y equilibrada, con un paso ágil y refinado, que combina una gran profundidad aromática con una textura cremosa y una acidez vibrante.

TORELLO VITICULTORS
Torelló – Finca Can Martí
Carretera C-243b, km. 13,4 (crta. de Gelida a Sant Sadurní) · 08790 Gelida (Barcelona)
Tel.: 938 910 793 · www.torello.com



Torelló 75 Aniversario Brut 2018 luce una botella conmemorativa cuyo diseño ha sido desarrollado por el estudio de Enric Aguilera, y se inspira en la primera botella de espumoso embotellada en 1951, con una réplica fiel y un estuche exclusivo que refuerzan su carácter de pieza de coleccionista. Esta botella no solo es una celebración del pasado, sino también una declaración de futuro. Simboliza el compromiso de la familia Torelló con la calidad, el respeto por el entorno y la voluntad de seguir elaborando espumosos que sean referentes del Penedès y del mundo.

Un legado familiar que se adapta a los tiempos

Actualmente preside esta histórica bodega familiar Ernestina Torelló i Llopart, nacida en Barcelona en 1942, que representa la 21ª generación de la familia propietaria de la Finca y Masía Can Martí. Abogada, viticultora y empresaria, preside Caves Torelló desde 1993. Junto con sus dos hijos, Paco y Toni de la Rosa Torelló —actuales responsables de la bodega— ha sabido dar continuidad a un legado familiar de más de seis siglos. Y es que desde 1395, la familia Torelló ha sabido mantenerse, adaptándose a los tiempos y consolidando un proyecto enológico reconocido por su calidad, sostenibilidad e identidad propia. El doble aniversario que ahora celebran –75 años desde su primera vendimia dedicada a la elaboración de vino espumoso y 630 años documentados de historia familiar en Can Martí– representa mucho más que un hito cronológico: es un reconocimiento a generaciones de viticultores que han cultivado la tierra, perfeccionado los métodos y apostado por la calidad como valor fundamental. Hoy, Torelló es sinónimo de vino espumoso de larga crianza, con una presencia consolidada tanto en el mercado catalán como internacional, exportando a más de 40 países de Europa, América y Asia. Un proyecto de éxito que se fundamenta en valores sólidos. Torelló es miembro fundador de Corpinnat, la marca colectiva europea de grandes espumosos del Penedès, y dispone del sello Biosphere Sustainable, que acredita su compromiso con la sostenibilidad. Con placas solares, enoturismo responsable y prácticas agrícolas con mínima huella ecológica, Torelló integra el cuidado del medio ambiente en su ADN empresarial.



Una apuesta pionera por el espumoso

Volviendo la vista atrás, debemos recordar que esta bodega fue pionera en la elaboración de espumosos. El primer espumoso Torelló fue elaborado en 1951 por Francesc Torelló i Casanovas y su esposa Josefa Llopart i Mir, miembros de la 20ª generación de la finca Can Martí. En ese momento aún se conocían como "champanes", pero ese gesto pionero marcó el inicio de un recorrido que llega hoy hasta los Corpinnats de larga crianza, reconocidos en todo el mundo. En una época marcada por la posguerra y las dificultades económicas, el matrimonio Torelló decidió redirigir la actividad agrícola familiar hacia la elaboración de espumosos, una apuesta visionaria que no solo consolidaría la marca, sino que contribuiría decisivamente a la historia del vino catalán. Entonces, las botellas se etiquetaban como "vino criado en cava" o llevaban la mención "méthode champenoise", hasta que se estableció la D.O. Cava, de la que Torelló formó parte hasta 2019, año en el que se convirtió en miembro fundador de Corpinnat.✱

Exposición "75 Años, 75 Momentos"



Para compartir su historia con el público, Torelló ha inaugurado una exposición documental y fotográfica en sus cavas que es todo un homenaje a la cultura vitivinícola catalana y una invitación a entender por qué, detrás de cada botella Torelló, hay seis siglos de patrimonio vivo.
La muestra reúne una selección de los documentos más valiosos del archivo —incluyendo el pergamino fundacional de 1395— y los combina con 75 imágenes emblemáticas, una por cada año de espumoso, que explican episodios clave: desde la lucha contra la filoxera hasta la fundación de Corpinnat.
El recorrido se articula en ámbitos temáticos que tratan los orígenes medievales, la evolución agraria, la modernización de la bodega y la proyección internacional de la marca. Un árbol genealógico de 23 generaciones y una línea del tiempo con "75 momentos" complementan la narrativa.



Equilibrado, sedoso y elegante

Leda Viñas Viejas, elaborado por Bodegas Leda , perteneciente a Masaveu Bodegas, es un vino que representa los principios de la bodega vallisoletana, que elabora vinos multiterroir procedentes de viñedos ecológicos. Ha recibido una medalla de oro otorgada por el Concurso Internacional CINVE.

Décima añada

Familia Torres presenta Purgatori 2022, la décima añada de este emblemático vino ecológico de la D.O Costers del Segre que incorpora, por primera vez, la variedad ancestral gonfaus (15%), complementando la garnacha. En esta nueva añada, Purgatori mantiene su perfil mediterráneo e intensidad aromática, pero la gonfaus le aporta más carácter, frescor y complejidad aromática.





Muy fácil de disfrutar

Príncipe de Viana Crianza 2021 ha sido reconocido con 95 puntos y la Medalla de Oro en los Decanter World Wine Awards 2025. Su perfil enológico refleja la identidad de la tierra navarra: un tinto elegante y expresivo, con taninos sedosos que lo convierten en un vino muy fácil de disfrutar.

Triple distinción

Lleiroso Crianza 2022 se consolida como uno de los referentes de la Ribera del Duero con tres premios: Gran Zarcillo de Oro, mejor Crianza en los Premios Envero y Medalla de Oro en el Concurso del Real Casino de Madrid. En boca es voluminoso, redondo, aterciopelado y equilibrado.





MONASTRELL DE CEPAS VIEJAS

Sericis Monastrell 2020 de Bodegas Murviedro con D.O.P. Alicante, es un tinto elegante y con gran expresividad, elaborado a partir de cepas viejas. De color rojo intenso con reflejos púrpura, en boca es carnoso, complejo y equilibrado. Ha sido galardonado con la medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2025.

Pago de Cirsus

Experiencia sensorial

La bodega, el hotel y el restaurante conforman un conjunto único en torno al mundo del vino en la Ribera Baja de Navarra. No es solo un destino turístico, Pago de Cirsus ofrece descanso y regeneración, una experiencia sensorial que se vive con todos los sentidos y que ayuda a reenfocar prioridades y recuperar un estilo de vida más pausado.







Ubicada en el municipio de Ablitas, en el extremo sur de la Comunidad foral de Navarra, la Finca Bolandín posee 200 hectáreas totales donde se encuentra el viñedo, la bodega, el hotel y el restaurante de Pago de Cirsus. Su emplazamiento, en medio de un paisaje formado por viñedos y olivos, invita al aislamiento, gracias al silencio y la calma natural que se respira. Además, posee una latitud y altitud equilibradas. Aquí, los viñedos se curvan y forman un tapiz vegetal con el Moncayo como referencia visual. Todo ello permite a los enoturistas vivir una experiencia sensorial única con visitas guiadas a la bodega, catas sensoriales, paseos entre viñedos, cenas maridadas y visitas diseñadas como rituales de entendimiento y contemplación enfocados en la vivencia consciente y la conexión con el entorno.

Filosofía vitivinícola

Los vinos se elaboran principalmente con las variedades chardonnay, moscatel de grano menudo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo y garnacha. Cada variedad es plantada con intención, suponiendo un diálogo entre clima, lugar y memoria del terreno, con un enfoque de mínima intervención, rendimientos limitados y maduración equilibrada, factores que definen el carácter de los vinos, que se completa con paciencia y silencio como parte del proceso de maduración.

Además, comprometidos con el entorno, la bodega y todo el grupo desarrolla diversos procesos de sostenibilidad, cuidando desde la selección de proveedores y materiales más sostenibles, así como la implantación de ciertas prácticas que permitan reducir la huella de carbono.

Alojamiento, mesa y mantel

Pago de Cirsus cuenta con un hotel estratégicamente ubicado en el centro de las instalaciones, rodeado de viñedos, en un entorno ideal para desconectar del estrés de la ciudad este verano. Y es que dormir entre viñas, disfrutar de la lectura o relajarse al atardecer con una buena conversación y una copa de vino en la mano, harán que se relaje el cuerpo y la mente.

Y para acabar de redondear la experiencia, su fantástico restaurante con una propuesta honesta de platos tradicionales renovados, ofrece una cocina de mercado, innovadora, que conserva los sabores típicos de la tierra Navarra donde el ingrediente principal son los productos de temporada, la mayoría ecológicos y de proximidad.

Esta maravilla gastronómica esta comandada por el reputado chef Pedro Larumbre junto a Fernando Delgado, quienes junto a su equipo confeccionan cada menú, supervisan los banquetes, así como las elaboraciones que se ofrecen en los eventos. ✻

Más información: www.pagodecirsus.com

Para momentos especiales

Bodegas Bilbaínas lanza un nuevo vino fresco, elegante y equilibrado, ideal para saborear en momentos especiales y convertirlos en memorables. Así es Viña Pomal Blanco Reserva 2019, elaborado con un 75% de viura, 20% de garnacha blanca y 5% de tempranillo blanco, procedentes de cepas viejas de más de 40 años ubicadas en Rioja Alta.





Pase elegante y voluminoso

Solista Garnacha Blanca, de la bodega Bielsa Ruano y D.O. Terra Alta, es un monovarietal de 12 meses de color amarillo oro, que presenta aromas a frutas blancas, como la pera confitada, y notas de especias como la vainilla. En boca, es elegante y voluminoso, muy sedoso y untuoso, con un postgusto largo y buena estructura.



DE ALMA REBELDE

Al Vent Blanc de Noir de Coviñas es un blanco poco común, elaborado a partir de una variedad tinta, la bobal, acompañada por un pequeño porcentaje de uvas blancas que redondean su expresión. A través de una vinificación delicada que evita la extracción de color, se consigue un blanco de alma rebelde que conserva la acidez natural y la complejidad aromática de este varietal.



AROMAS CÍTRICOS Y FLORALES

La garnacha blanca otorga a Can Sumoi Garnatxa Blanca 2024 untuosidad y exquisitos aromas cítricos y florales. Este vino surge del espíritu de recuperación de Can Sumoi y de la reivindicación de las variedades tradicionales del territorio. Con su primera añada, la de 2022, se recuperó la garnacha blanca en las viñas de los viticultores locales del Penedès, una variedad surgida de la mutación de la garnacha tinta.



Con identidad

Valdemar presenta su primer vino 100% ganarcha blanca: La Gargantilla Garnacha Blanca 2024. Una edición de 4.253 botellas que apuesta por las variedades autóctonas de Rioja y los blancos con identidad. Es un vino de gran expresión aromática y perfecto equilibrio.



Vinos y estadísticas

A veces intentar explicar lo evidente es dificilísimo. No queda más remedio que echar mano de las estadísticas, una tentación matemática en la que los ingleses son genios.

Oh La La Gastrotapas & Champagne (Castelldefels)



Anuncian que en la primera quincena del pasado mes de junio, solo en esos quince días, el consumo de vino rosado en Inglaterra prácticamente se triplicó. Una tendencia que lleva aparejada, tal como sucede en el continente y más allá, descensos en el consumo del tinto, castigado al máximo por distintos factores. Señalemos los principales: el aumento implacable de las temperaturas, que hace al tinto cada vez menos atractivo; la manera que tiene la generación Z de enfrentarse a su consumo; y el impacto que lo rodea, hasta convertir un trago en un ejercicio físico-filosófico ante el que solo resta la posibilidad de bostezar, más o menos educadamente.

Los súbditos de su majestad siguen manteniendo un patrón sobre lo que sucede en Burdeos. Este año la situación específica de estos vinos-termómetro muestra una postura muy delicada en la que se deja sentir el descenso en los precios de casi todas las bodegas bordelesas. De una manera global se podría decir que todas han bajado sus pretensiones económicas, a excepción de Lafleur y Tertre Roteboeuf. Para los menos favorecidos al no ser propietarios en lo más preciado de Pauillac, Saint-Estèphe, Pomerol… pintan bastos. Por ejemplo, un íntimo amigo que había comprado un buen viñedo en Côtes de Bourg, no ha tenido otro remedio que arrancarlo para cobrar la prima que da la Unión Europea en estos casos. Inútiles han sido sus promociones, el consumidor deja de serlo si no se le ofrecen esas botellas que son, más que vinos, valores de inversión.

Batallar contra la evidencia implica aceptar que muchos aficionados le están perdiendo el gusto al tinto. El chiquiteo veraniego con estos vinos es un ejercicio que parece prolongar el martirio que sufrimos en las calles. Paralelamente, el ritual de buscar una buena botella y descorcharla entre más de tres es tarea imposible cuando el único objeto que centra nuestra atención es el teléfono móvil. Díganle a un joven, o no tanto, que beber en compañía forma parte de una cultura que nos enseñaron los griegos, los mismos que atendían a que nadie perdiera el control de su discurso mientras bebían en el simposio y, probablemente, harán el ridículo del año.

> "LAS NUEVAS GENERACIONES ESTÁN ADOPTANDO EL BLANCO COMO VINO PARA ACOMPAÑAR CUALQUIER PLATO"

Mejor suerte tiene el vino blanco, fundamentalmente el de procedencia atlántica. Su visión en la copa ya es refrescante y, además, las nuevas generaciones están adoptándolo como vino para acompañar cualquier plato, entendiéndose por tal las nuevas fórmulas que se mueven alrededor de la tapa, por debajo de la media ración. Ahí sí que entra el copeo intercambiable que no tendrá la botella de reserva dentro del grupo. Entre tanto, los enólogos están haciendo un esfuerzo inmenso para mejorar el carácter de sus vinos, reduciendo esa sensación ardiente que puede producirnos rechazo. Juegan con coberturas del viñedo que protegen el suelo. De hecho, miran el terruño como no lo han hecho nunca, sabiendo que ahí reside una realidad tan o más importante que la que observamos entre los pámpanos.

No obstante, a este panorama poco halagüeño, he celebrado mi cumpleaños bebiendo un Rioja Alta Gran Reserva 904, de la añada 2015. La temperatura del local, a la que me había adaptado con la lentitud que corresponde a mi edad, más el impecable servicio del vino, contradijeron gran parte de mis temores. Todo un ejercicio de marxismo, de "análisis concreto de la realidad concreta" que no creo afecte a la generación millennial-Z.*



Picnic con glamour

Con la llegada del verano, la Maison Bollinger lanza PN TX20, una nueva edición de su cuvée PN. Para presentar esta referencia inédita, Bollinger se ha unido a Sally L. Hambleton, florista de referencia en nuestro país en una colaboración que trasciende lo estacional. Juntas, ambas marcas han creado una cesta de picnic en edición limitada.



Variedad redescubierta

El nuevo Mandó de la bodega Pla de Morei, es un vino rosado elaborado con la variedad redescubierta que le da nombre. Cautiva con su vibrante color y sus delicadas notas de fresas y cerezas. En boca es fresco, equilibrado y con una acidez que armoniza perfectamente cada trago. Ideal para aquellos que buscan una experiencia refrescante y rica en sabor.



Vibrante y versátil

Con un bonito tono salmón pálido, Museum Rosé está elaborado principalmente con uvas tempranillo, toques de garnacha y un 25% de verdejo, lo que le da frescura y un toque elegante. Su aroma mezcla flores blancas, frutos rojos y un sutil guiño a pan recién hecho. En boca es vibrante, suave y con un final largo.

Apuesta por lo natural

Le Naturel Pet Nat 2022 es un espumoso natural, sin sulfitos, sin añadidos, sin correcciones. Solo garnacha blanca, levaduras autóctonas y tiempo. Así de simple y así de natural. El resultado es un vino vibrante, ecológico y gastronómico, ideal para maridar con las largas tardes de verano.





BRILLA CON LUZ PROPIA

Desde 1968, Laurent-Perrier Cuvée Rosé –elaborado con las mejores uvas de pinot noir de la región de Champagne– ha sido sinónimo de excelencia y audacia, gracias a un *savoir-faire* único. Hoy, este icono se reinventa en una creación espectacular: la diseñadora parisina Shourouk Rhaiem viste la botella íntegramente de cristales Swarovski.

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS

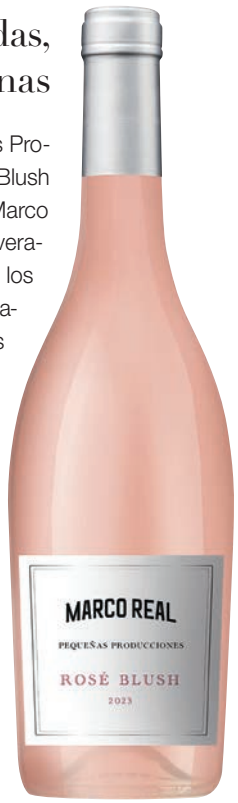


Edición especial

Codorníu celebra cuatro décadas de Anna de Codorníu, con el lanzamiento de Anna Icónica. La edición especial del rosado se elabora con uvas pinot noir de viñedos propios de la bodega situados en la zona de clima más continental de la D.O. Cava, en Lleida. Destaca por su color rosa palo, su buena acidez en boca y su versatilidad gastronómica.

Para comidas, tardeo y cenas

El vino Pequeñas Producciones Rosé Blush 2024 de Bodegas Marco Real animará este verano las copas de los amantes de la garnacha navarra y de los vinos rosados sutiles. Desarrolla volumen y redondez en boca, conservando la frescura que buscan los incondicionales de los rosados modernos. Ideal para aperitivos, tardeos y comidas o cenas ligeras.





GRAN ORO EN LOS PREMIOS VINARI

Las uvas con las que se elabora el Cava Brut Castell d'Or (40% xarel·lo, 30% macabeo y 30% parellada) proceden de parcelas que disfrutan de diversidad de microclimas, aportándole una personalidad única. Se trata de un cava fresco y aromático que nos cautivará por su burbuja fina y elegante. Ideal para maridar con platos de cocina asiática o un punto picante. Este año ha ganado una Medalla Gran Oro en los Premios Vinari, el concurso de vinos más importante de Cataluña.



La expresión de la pinot noir

Laurent-Perrier Cuvée Rosé llama la atención por su reflejo elegante, con un color que evoluciona de manera natural de unos tintes frambuesa hacia matices asalmonados. En nariz posee una frescura extraordinaria y un amplio surtido de frutos del bosque. En boca es suave y redondo. Ideal para acompañar pescados crudos marinados, gambas a la plancha, sabores asiáticos o indios, jamón ibérico y postres.

Coupage refinado

Finca La Recorba (2024) es el nuevo rosado de Pradorey. Un *coupage* refinado que une tres variedades con armonía: tempranillo –la fruta–, merlot –la golosidad– y albillo mayor –la frescura–. El resultado: un vino sutil, delicado y con alma contemporánea. Versátil en la mesa, es perfecto para platos mediterráneos.





De paladar suntuoso

Medalla de bronce en el International Spirits Challenge 2025, El Recuperado es un brandy riojano definido por su intenso color ámbar oscuro, acaramelado, con reflejos verdosos y yodados. En nariz, se muestra envolvente y sensual. Su entrada en boca es ligeramente cálida y seca, dando paso a un paladar suntuoso.



Homenaje a la cultura mexicana

1800 Guachimonton rinde homenaje a las raíces más ancestrales de la cultura mexicana y a la fuerza del legado de Jalisco. Con notas de miel y de naranja cítrica, fresca y amarga, es un tequila suave y aterciopelado. 1800 Guachimonton se puede disfrutar solo o con hielo, y añadiendo un *twist* de naranja como elemento decorativo.



Afrutado y tropical

La última edición limitada de Ardbeg es Smokiverse, el primer whisky de la destilería de Islay (Escocia) elaborado a partir de un macerado de alta densidad, lo que da lugar a un destilado vibrante, tropical y especialmente afrutado.

PARA DISFRUTAR SIN PRISAS



Villa Massa Spritz es un nuevo cóctel elaborado con el inconfundible Limoncello Villa Massa, prosecco y soda. Este spritz rinde homenaje a los limones Ovale di Sorrento y al arte de disfrutar sin prisas, llevando la experiencia del aperitivo y tardeo italiano a una nueva dimensión.



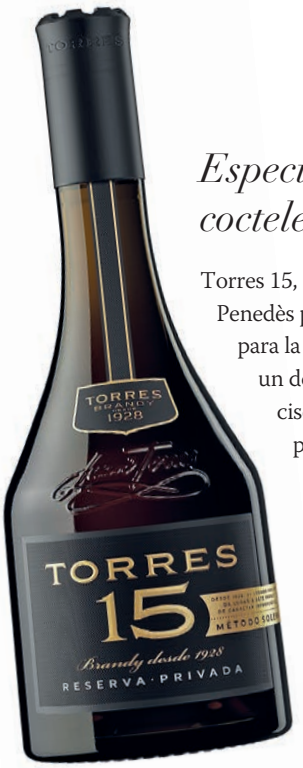
Un tequila ahumado

Clase Azul Tequila Blanco Ahumado tiene un perfil delicadamente ahumado sin madurar que revela el poder transformador del fuego sobre el agave. Presenta notas aromáticas de agave cocido, ciruela fresca y manzana roja, así como un paladar de fresco limón amarillo con una embocadura mineral que da paso a un final sedoso y de matices ahumados.



Un tequila que no necesita sal ni limón

La idea de los fundadores del tequila Casamigos, George Clooney, Rande Gerber y Mike Meldman, fue elaborar una receta cuyo sabor suave tan excepcional no requiriera ni sal o limón para ser disfrutado. Elaborado en Jalisco (México) de forma artesana, este tequila se ha convertido en uno de los más premiados del mundo.



Especial para coctelería

Torres 15, el versátil brandy del Penedès pensado especialmente para la coctelería, ha obtenido un doble oro en San Francisco World Spirits Competition 2025. El jurado ha destacado sus notas de caramelo y roble en nariz, su paladar sedoso y un final suave y persistente que le infunde profundidad y elegancia.



El trago que rompe el hielo

El tequila Jose Cuervo nos da la receta del *Cuervo Paloma* perfecto, ideal para romper el hielo en una primera cita: Pasa una rodaja de lima por el borde del vaso y rebózalo en sal, añade hielo a discreción, un generoso *shot* de Jose Cuervo, jugo de pomelo recién exprimido y un chorrito de lima. Remueve con calma, termina con refresco de pomelo y decora con una rodaja de lima fresca.



GINEBRA AMPURDANESA

Sa Tuna Gin es una nueva ginebra premium floral y equilibrada elaborada con quince botánicos, creada por tres jóvenes emprendedores del Empordà (Girona) que ya se sirve en más de 250 restaurantes, incluido El Celler de Can Roca. Además, este verano estará presente en eventos como el Nits de Barcelona, Festival de Cap Roig, Mas Sorrer, La Santa Market y Cerdanya Summer Fest.



Nueva identidad visual

Famosa en todo el mundo por sus extraordinarios whiskies escoceses de malta, The Macallan ha reinventado sus colecciones Double Cask y Sherry Oak de la mano del diseñador David Carson. Eso sí, el whisky sigue teniendo el mismo sabor inconfundible: equilibrado, elegante y refinado.



HOTEL EMPERADOR

Beach Club urbano

Madrid no tiene playa, pero sí un beach club sobre la Gran Vía, el del Hotel Emperador, que cuenta con solárium, zona chill-out, camas balinesas y snack bar, además de su singular Sky-Bar donde refrescarse con su cuidada carta de cócteles de autor mientras se disfruta de la puesta de sol. Con un horario de 10:00 a 21:00, está al alcance de todos los huéspedes y locales que quieran disfrutar de un *break* de las altas temperaturas.

www.emperadorhotel.com



CHIRINGUITO CHALITO

Sabor y calidad

La calidad de su oferta gastronómica le valió un Solete Repsol, es por eso que destaca entre la amplia oferta de chiringuitos de Castelldefels (Barcelona). Su carta incluye platillos tex-mex para compartir, empanadas, wraps, bowls, burgers, pizzas y su plato estrella: gigantescas milanesas (de pollo o ternera) con *toppings* y patatas fritas.

www.chiringuito.chalito.es





VALHALLA GASTRO BEACH CLUB

Referente en la costa gaditana



Este espacio celebra su segundo aniversario en la playa de El Palmar (Vejer de la Frontera) consolidándose como un referente en la costa gaditana gracias a su gastronomía, coctelería creativa y programación musical. El chef Manuel Berganza propone platos como el el Brioche de carabinero; o el Arroz de chuleta de lomo bajo.



LA PLAGE CASANIS

Sol, música y champagne

Marbella está de moda y ha sido el destino escogido por Veuve Clicquot para tender sobre la arena de La Plage Casanis su Sun Club. Así, a la gastronomía de calidad, influencia francesa y parrilla argentina de La Plage, se suman las *cuvées* Rich y Rich Rosé de la Maison francesa. Sol, música y champagne a descubrir desde ya en la última *pop up* del beach club.
www.laplagecasanis.com

MAMUT BEACH CLUB

Oasis gastronómico



Ubicado en la localidad barcelonesa de Viladecans (a solo 10 minutos de Barcelona), Mamut Beach Club es un oasis gastronómico junto al Delta del Llobregat. Ofrece cocina catalana con carnes a la brasa y arroces elaborados con productos de proximidad, en un entorno exótico y relajado. Dispone de aparcamiento gratuito para mayor comodidad.
www.mamutbeachclub.com



DAIA BEACH



Para disfrutar sin prisas

Ubicado a 500 metros de Daia Slow Beach Hotel Conil, sobre la preciosa playa de La Fontanilla (Cádiz), Daia Beach ofrece creaciones diseñadas por grandes referentes de la cocina andaluza como el chef sevillano con estrella Michelin Julio Fernández, y el chef malagueño Carlos Navarro, que invitan a degustar los clásicos estivales desde una visión contemporánea.
www.daiahotels.com/daia-conil/gastro/daia-beach





CHIRINGUITO TARUMBA

Estilo surfero

Con una decoración inspirada en la estética de los *surfhouse*, este chiringuito de Castelldefels (Barcelona) ofrece un ambiente relajado, informal y acogedor. A nivel gastronómico, está especializado en pescados frescos y carnes a la brasa, además de una variada selección de tapas y hamburguesas gourmet. Para disfrutar de una experiencia única con los pies en la arena, vistas al mar, buena música y una *vibra* inmejorable.

www.chironguitotarumba.com

CAN CARLITOS

Para comer con el agua en los pies



Aunque no es realmente un chiringuito lo parece por su terraza ubicada a pie de playa. Estamos ante un restaurante de temporada con el sello de Nandu Jubany que ofrece una cocina informal mediterránea ideada para compartir: originales tapas, arroces y una gran selección de cócteles y vinos. Imprescindible si vas este verano a Formentera.

www.cancarlitosformentera.com



BENAPRÉS

De postal

Aquí el *dress code* es ir descalzo y con una copa en la mano. En este beach club de Sitges (Barcelona), la comida se alarga, el mar está a dos pasos y el gin tonic se convierte en banda sonora cuando cae el sol. Es la postal del verano… pero sin filtro. Un pequeño paraíso junto al mar donde la vida sabe mejor.

@benapresbeachclub



TIBU-RON BEACH CLUB

Alma tropical

Este verano, Tibu-Ron Beach Club –referente gastronómico de Castelldefels (Barcelona)– sube aún más el listón. A su emblemático restaurante con salones interiores y terrazas literalmente sobre la arena, se suma ahora una terraza *rooftop* con alma tropical, vistas privilegiadas y la mejor cocina mediterránea en primera línea de playa.

www.beachclub.tibu-ron.com

CHIRINGUITO VINCCI COSTA GOLF



Espectaculares vistas al Atlántico

En plena playa de La Barrosa (Chiclana de la Frontera, Cádiz), Vincci Costa Golf 4* dispone de un chiringuito donde la esencia andaluza se respira en cada rincón. El lugar perfecto para saborear el verano con los pies en la arena mientras disfrutas de unas vistas espectaculares al Atlántico, platos frescos y una coctelería que brilla especialmente al caer la tarde.

www.vinccihoteles.com/hoteles/cadiz/vincci-costa-golf





LA XANCLA

Fusión de naturaleza y cocina de calidad

Rodeado por las dunas y el Parc Natural del Garraf, este chiringuito de Castelldefels (Barcelona) ofrece una propuesta única donde la naturaleza y la cocina de calidad se fusionan para crear momentos inolvidables. Platos como el arroz a la llauna con sepia y gambas, el espeto de sardinas o las carnes a la brasa conviven con cócteles de autor y sus ya míticos *tardeos* con vistas al Mediterráneo.

www.chiringuitolaxancla.com



HERMANOS TORRES
abrirán restaurante en un mercado

El mes pasado celebraron siete años de la apertura su triestrellado restaurante Cocina Hermanos Torres, al que han ido sumando otros proyectos y colaboraciones. Lo último que se traen entre manos Sergio y Javier es la apertura de Parada Torres en el mercado de Santa Caterina de Barcelona, un restaurante con el que pretenden acercarse a todos los públicos. Está previsto que abra en febrero.

NANDU JUBANY
ficha por el Hotel Miramar Barcelona



El hotel 5 estrellas gran lujo ubicado en la ladera este de la montaña de Montjuïc, da un paso firme hacia la excelencia gastronómica con la incorporación del reconocido chef, galardonado con una estrella Michelin, como responsable de la propuesta culinaria para sus eventos y celebraciones privadas. Jubany aportará su sello inconfundible: creatividad, respeto absoluto por el producto y una técnica impecable.

ROBERTO SIHUAY
estrena Macambo



El chef peruano acaba de inaugurar Macambo, su primer restaurante propio en Barcelona (Laforja, 83). El proyecto recoge la experiencia de más de una década de Sihuay recorriendo el mundo como chef y asesor y divulgador gastronómico de la cocina peruana en tres continentes. En Macambo presenta una cocina de raíz con técnica, memoria y una visión contemporánea del Perú. Una carta para compartir, sin clichés ni folclore, que reinterpreta con libertad la tradición.

PABLO BERENGUER
lleva Asia a Alicante



La ciudad de Alicante suma una nueva referencia a su mapa gastronómico con la llegada de Pelican Centro (Gabriel Miró, 3), un restaurante que propone un viaje contemporáneo a través de la cocina japonesa, reinterpretada con técnica, producto de calidad y una mirada propia de la mano del chef alicantino Pablo Berenguer, con amplia experiencia internacional en destinos asiáticos.



PEDRO TASSAROLO

pone alma y sabor local en cada plato

Bajo la dirección del chef ejecutivo Pedro Tassarolo, Veraz –el restaurante de The Barcelona Edition– estrena carta y un nuevo menú ejecutivo que cambia cada semana. Entre los nuevos platos destacan ensaladas frescas como la de tomate con emulsión de olivas y polvo de naranja, y los arroces, como el de gambas rojas de Palamós y calamar con alioli.

JOSÉ FUENTES

crea platos veraniegos

El chef actualiza la carta de su restaurante KultO –ubicado a escasos metros del parque de El Retiro de Madrid– con nuevas propuestas pensadas para el verano, como el Salpicón de pez limón y fruta de la pasión; el Puerro asado con pil pil de algas, el Calamar a la bahía a la brasa con meunier de sobrasada, y el Arroz seco de chipirón y butifarra blanca.



RAMÓN FREIXA

inaugura dos restaurantes en un mismo local



El chef catalán ha inaugurado en Madrid su proyecto más personal: dos restaurantes juntos y diferentes ubicados en el número 24 de la calle Velázquez. 'Tradición' es un restaurante de producto, con una carta que rinde homenaje a los orígenes y la riqueza de nuestro país; y 'Atelier' es el restaurante gastronómico, en un espacio con cocina vista, en el que se ofrecen dos menús degustación para tan solo 10 comensales.

JAVIER DE JUANAS Y LAURA ILARRAZA

rinden homenaje a sus abuelas

Julita, el restaurante-cafetería que Javier y Laura acaban de abrir en el madrileño barrio de Chamberí debe el nombre a sus abuelas, que casualmente se llamaban igual. La cocina que ofrecen también es un homenaje al legado familiar y a los sabores tradicionales, que plasman en reinterpretaciones de clásicos como los macarrones con chorizo o las albóndigas en pepitoria.





La brasa es protagonista

Rafa Panatieri y Jorge Sastre proponen en Brabo platos en los que usan diferentes técnicas: desde curados, como el lomo de vaca vieja frisona, hasta el uso de la brasa en verduras, carnes y pescados del día (el 70 % de los platos del menú se cocinan a la brasa). Este año ha recibido su primer sol Repsol.

BRABO
Sèneca, 28 · 08006 Barcelona · Tel.: 931 247 745
www. braborestaurante.com

LUJO RELAJADO

Barbillón Marbella, uno de los mejores destinos gastronómicos de playa de toda la Costa del Sol, ha inaugurado su tercera temporada y también carta, con platos como las colitas de gambas en tempura con mahonesa de kimchi o el arroz del "señoret" con bogavante, carabinero o gamba roja.

BARBILLÓN MARBELLA
Urb. Guadalmina baja, C. 3 - 318 · 29670 Marbella (Málaga) · Tel.: 628 991 230 | 952 489 123 · www.barbillon.com



Auténticas recetas del sur de Italia



Gennaro di Fiore, napolitano afincado en Barcelona, ofrece todas y cada una de las recetas típicas del sur de Italia en Capù. Borda especialmente la carbonara, elaborada con la receta clásica (con guanciale –panceta italiana– huevo y sin nata) y los risottos. Otro *must* son los espaguetis con gambas y lima. Hay que dejar hueco para los postres caseros.

RISTORANTE CAPÙ
Atenas, 42 · 08006 Barcelona
Tel. 936 772 543 · www.ristorantecapu.com

Fusión de Japón y Latinoamérica



Tras su exitosa apertura, el restaurante Li-Onna amplía su carta con una selección de nuevos platos que continúan explorando la fusión entre la alta cocina japonesa y la calidez de Latinoamérica. Destacan los Tacos Verdes de Atún, el Handroll de King Crab, el Crispy Rice de Wagyu o el irresistible Temaki de Langostino.

LI-ONNA
Recoletos, 1 · 28001Madrid
Tel.: 679 836 561 · www.lionna.es



PRIMER ANIVERSARIO

Casa Salesas abrió sus puertas hace un año con el objetivo de ofrecer una experiencia basada en un producto de calidad, en el mejor ambiente, y con un enfoque premium, pero siempre accesible. Hoy, es ya un imprescindible de Madrid. No te pierdas sus cócteles y su *brunch* de fin de semana.

CASA SALESAS
Fernando VI, 6 · 28004 Madrid
Tel.: 910 054 848 · www.casasalesas.com

Una cocina que recuerda a la de antes

La cocina de Dos Cucharas es una cocina gastronómica centrada en el producto, con un profundo respeto por la tradición y una mirada contemporánea. Su nombre nace de aquella frase tan habitual: "tráigame un postre con dos cucharas", símbolo de buena comida y de momentos que se alargan.

DOS CUCHARAS
Via Augusta, 201 · 08021 Barcelona · Tel.: 933 488 435
www.doscucharasrestaurant.com



Fiel a la tradición nipona



Sushi Bar Tottori se ha ganado el reconocimiento tanto del público como de la crítica por su fidelidad a la tradición nipona y su rigurosidad técnica. Este espacio cuenta con el protagonismo de una cocina abierta a la vista del comensal, una barra japonesa y la robata (parrilla japonesa).

SUSHI BAR TOTTORI
Lagasca, 67 · 28001 Madrid · Tel.: 918 214 573 · www.sushibartottori.com



ALMA DE BRASSERIE

Situado en el corazón de Boadilla del Monte (Madrid), Tinglado reabre sus puertas con un nueva decoración y concepto gastronómico de autor (reinterpreta el concepto de las clásicas brasseries parisinas bajo una mirada contemporánea), donde además se puede disfrutar de un club privado y una fantástica terraza.

TINGLADO
Av. Siglo XXI, 13 · 28660 Boadilla del Monte (Madrid)
Tel.: 916 330 143 · www.tingladooysterbar.com



Platos fríos que recargan energía

En Garten, la cocina saludable y accesible tiene platos pensados para cuidarte todo el año, aunque hay algunos que, con la llegada del buen tiempo, se disfrutan especialmente como el gazpacho, la ensalada de pasta mediterránea o el saam de atún rojo, con arroz, pepino, aguacate, cebolla tostada y mayo kimchee.

GARTEN Orense, 12 · 28012 Madrid · Tel.: 914 172 490 · www.garten.es

Impactante *dinner show*

Mamzel at Finca Besaya, uno de los destinos más codiciados de Marbella, lleva el concepto de *dinner show* a nuevas alturas con el lanzamiento de Révolution. El chef ejecutivo Fabián Cangas –que ha incorporado una nueva sección de sushi– asegura que la experiencia gastronómica esté a la altura del espectáculo.

MAMZEL AT FINCA BESAYA
Urbanización Río Verde Alto, 1 · 29600 Marbella (Málaga)
Tel.: 951 552 388 · www.mamzelmarbella.com



El clásico que nunca falla



Quienes deseen disfrutar de un ambiente íntimo y acogedor sin renunciar a la brisa marina, Agua es el clásico que nunca falla. Su cocina honesta y su privilegiada terraza junto al mar lo convierten en un imprescindible del verano barcelonés.

AGUA
Pg. Marítim de la Barceloneta, 30 · 08003 Barcelona · Tel.: 932 251 272 · www.somosesencia.es

OASIS SECRETO

Nômadâ es un oasis urbano en pleno centro de Madrid, un refugio donde desconectar del bullicio. Uno de sus grandes atractivos –además de sus platos, que plasman los sabores del mundo– es su espectacular terraza, diseñada como una jaima contemporánea envuelta en vegetación exuberante.

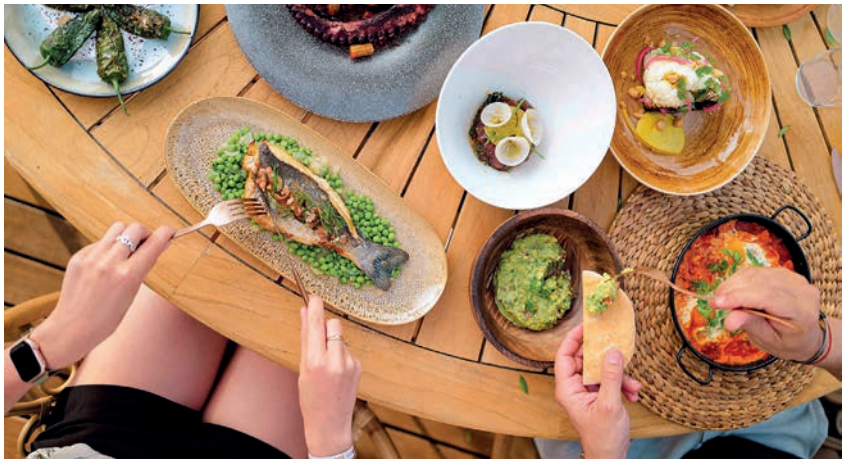


NÔMADÂ
Serrano, 41 · 28001 Madrid · Tel.: 630 656 961 · www.nomadamadrid.es

Teatro, danza y gastronomía

El restaurante de cocina fusión francesa-mediterránea más reputado de la Bahía de Sant Antoni de Portmany, estrena 'Velvet Lies, a burlesque affair show', un nuevo espectáculo que combina teatro, danza y gastronomía. Destacan especialidades como la lubina a la parrilla con hinojo y vierge; o el pulpo a la parrilla con sriracha, maíz tierno y aguacate flameado.

MONKEY IBIZA
C. de Joan Boscà, 2, bajo
07820 Sant Antoni de Portmany (Illes Balears)
Tel: 629 66 18 63
www.monkeyibiza.com



Taberna castiza y tropical



Baby Grill, el hermano menor y más informal de Rubaiyat, vuelve con aires nuevos lanzando nueva carta –disponible desde el mediodía hasta la medianoche– y volviendo a enamorar desde su preciosa terraza. Una propuesta gastronómica que sabe a Madrid, pero con acento brasileño que se materializa en platos como las hamburguesitas de pan de queso o las mollejas a la parrilla con alioli suave de limón.

BABY GRILL
Juan Hurtado de Mendoza, 11 · 28036 Madrid · Tel.: 913 591 000 · www.gruporubaiyat.com

Propuesta versátil



El nuevo Maldita Barra rompe con la idea tradicional de restaurante y crea un espacio para la libertad creativa, el arte y la originalidad. Su propuesta gastronómica combina tapas clásicas con creativos platos con influencias internacionales. El concepto se desarrolló en colaboración con los chefs Jordi Limón y Martín Badó.

MALDITA BARRA
Rosselló, 242 · 08008 Barcelona · Tel.: 634 162 591 · www.malditabarra.com



PROYECTO INNOVADOR

Cohete –del Grupo Tragaluz– es un proyecto innovador en Barcelona, en el que conviven gastronomía, música y vida nocturna. En la planta baja se encuentra La Terraza, un restaurante jardín con cocina fresca y un club oculto con programación de música house; y en la planta superior, Dim Sound Bar propone cocina oriental auténtica maridada con cócteles, mientras que Cohete Club funciona como pista de baile hasta las cinco de la mañana.

COHETE
Av. Diagonal, 593 · 08014 Barcelona ·Tel.: 936 074 104
www.grupotragaluz.com/restaurantes/cohete



CENTONZE



Sabores auténticos

El restaurante CentOnze, ubicado en el interior de Le Méridien Barcelona, ofrece una propuesta gastronómica basada en producto fresco, local y de proximidad. Entre los platos de la carta de verano destacan los Tagliolini con pesto y atún rojo, el Secreto de cerdo ibérico a la parrilla y la Crema de burrata con mermelada de tomates y physalis.

Le Méridien Barcelona
www.centonzerestaurant.com



CHINA CROWN MARBELLA

Cocina asiática de alto nivel

Este nuevo restaurante llega para ofrecer en la Costa del Sol la reconocida propuesta inspirada en la cocina imperial china del Grupo China Crown. Destacan platos como el emblemático Pato Imperial Beijing, junto a una propuesta de carnes, pescados, arroces y una selección de cócteles inspirados en los sabores y especias de la antigua China.

Hotel Don Pepe Gran Meliá
www.restaurantechinacrown.com



LA TERRASSA DEL CLARIS

Refugio climático de lujo

La Terrassa del Claris se convierte este verano en refugio climático de lujo en Barcelona con una nueva propuesta de cócteles y tapas para disfrutar por las tardes. El gazpacho de mango con langostinos y pico de gallo; las bravas con dos salsas o la burrata con albaricoque y tomate, son los perfectos compañeros de cócteles clásicos y creativos con y sin alcohol.

Hotel Claris
www.hotelclaris.com/es/la-terraza-del-claris

GRAND HYATT BARCELONA

Disfruta de la temporada estival más sofisticada

Terrazas vibrantes, cócteles refrescantes y *brunchs* únicos protagonizan la temporada estival más sofisticada de la Ciudad Condal.









Grand Hyatt Barcelona, situado en el barrio de Pedralbes, frente a la Avenida Diagonal, se inauguró el pasado año con el objetivo de ser mucho más que un hotel y convertirse en un centro de ocio.

Este verano, Grand Hyatt Barcelona se transforma en un verdadero epicentro del estilo de vida barcelonés, combinando gastronomía, música, bienestar y diversión en un solo destino.

Sofía Bar & Tapas: el afterwork más vibrante de la ciudad

Cada jueves de verano, Sofía Bar & Tapas se viste de México para dar vida a Mextiza, una propuesta en colaboración con Patrón Tequila. De 19:00 a 22:00 horas, la terraza se convierte en una fiesta sensorial con cenas temáticas, DJ sets y mariachis en vivo –en fechas puntuales–, acompañados por un menú exclusivo maridado con cócteles a base de tequila.

Además, Sofía Bar & Tapas renueva su carta de verano con propuestas como los calamares a la plancha, el vitelo tonnato, el pulpo a la gallega o la esqueixada de bacalao, ideales para acompañar con los nuevos cócteles diseñados para refrescar las noches estivales.

Philosofia: *brunch* con alma local e internacional

El *coffee shop* Philosofia presenta este verano su nueva propuesta de *brunch*, para saborear el verano sin prisas. Todos los días hasta finalizar agosto (11:00 a 14:00 horas), su terraza en plena Diagonal se convierte en un oasis urbano donde conviven los clásicos *brunch* internacionales —como los huevos benedictinos o los *pancakes*— con una opción local pensada para amantes del vermut.

Maymanta Rooftop: sunsets, piscos al ritmo de afro-house y latin-house

En la azotea, el restaurante peruano Maymanta se convierte en el mejor lugar para disfrutar del atardecer con vistas panorámicas sobre la ciudad. Cada domingo por la tarde, el *rooftop* acoge una propuesta Pachamama, más relajada y musical, con ritmos afro-house y latin-house con los mejores piscos de la ciudad.

Leña by Nights: Noches Exclusivas con Sabor a Brasa

Por su parte, Leña, el restaurante del grupo Dani García, da la bienvenida a las *Leña by Nights,* una cita semanal, los viernes de 21:00 a 02:00 horas con carnes a la brasa, ambiente selecto y una propuesta gastronómica intensa y memorable.

Pool Bar: sabor y ritmo junto al agua

El lugar perfecto para relajarse junto a la piscina durante el día o para disfrutar del atardecer. Su nuevo menú, fresco y sabroso, se acompaña de sesiones de DJ en vivo los fines de semana (sábados y domingos de 14 a 17 horas). ✻

Más información: www.grandhyattbarcelona.com



ALBEGUI

Nueva estética

Materiales nobles, iluminación envolvente y un rediseño que reinterpreta la tradición, son las claves de la renovación del Barceló Bilbao Nervión, donde cada espacio se convierte en una experiencia, incluyendo el restaurante Albegui. Concebido como como un homenaje a la cocina vasca, el espacio fusiona tradición y vanguardia en un ambiente que invita a disfrutar sin prisas.

Barceló Bilbao Nervión
www.barcelo.com

EL CLAUSTRO



Platos basados en el recetario granadino

En el corazón de Granada, el Palacio de Santa Paula sorprende por su impresionante Claustro del siglo XVI, un espacio al aire libre único que ofrece una experiencia gastronómica de primer nivel. Basada en los productos autóctonos andaluces y el recetario granadino (como las famosas croquetas de puchero), la cocina del restaurante El Claustro realza los auténticos sabores de la tierra.

Palacio de Santa Paula
www.marriott.com

SOUL OF 1927

Inspirado en los bistrós franceses

El nuevo hotel de ACHM Hotels by Marriott en Valencia, ubicado en la emblemática Plaza del Ayuntamiento, es el enclave perfecto para disfrutar de buena gastronomía, ocio y cultura. Así, en Soul of 1927, *un all-day dining* ubicado en la planta baja del hotel, que se inspira en los bistrós franceses y la cultura gastronómica de ciudades como Nueva York y Chicago, se puede degustar desde desayunos a la carta, hasta ostras frescas y cócteles de autor.

Grand Hotel Centenari Valencia
www.marriot.com



EDGE BY PACO PÉREZ



Estrena temporada

Edge, ubicado en el rooftop de El Fuerte Marbella, liderado por Paco Pérez, inaugura temporada con dos menús degustación renovados –Calma y El Fuerte– y una exclusiva propuesta vegana, todos con el producto del Mediterráneo como protagonista. La carta se completa con algunos platos sueltos como boquerón sobre hojaldre, olivas y codium, o postres como coulant de avellana y helado de cardamomo.

El Fuerte Marbella
www.elfuertemarbella.com



CORTIJO SANTA MARÍA 1962

El atún es protagonista

El restaurante gastronómico del *resort* cinco estrellas So/ Sotogrande Spa & Golf Resort, se ha unido de forma permanente al chef Nicolas Isnard para crear una serie de menús "Bistronomy" que se pueden degustar a lo largo del año en función de los ingredientes de temporada. Ahora es el turno de atún, que comienza con la propuesta Nikkei, a la que seguirán el Menú Mediterráneo y el Menú Asiático.

So/ Sotogrande Spa & Golf Resort
www.so-hotels.com/es/sotogrande



MAAM, SALAMAR, ROOTS, ORIGIN Y TAVIRA

Recetas ancestrales recuperadas

Los 5 restaurantes de Daia Slow Beach Hotel Conil –ubicado en la costa gaditana– practican el movimiento *slow food,* recuperando recetas ancestrales y elaborándolas con productos de calidad km 0, que cada día les sirven los más de 25 proveedores locales con los que trabajan.

Daia Slow Beach Hotel Conil
www.daiahotels.com/daia-conil/

Cala Bassa Beach Club Ibiza



VINOS PARA DESCORCHAR EN

VERANO

El verano es el momento de disfrutar, de comidas en el chiringuito con los pies en la arena, de atardeceres mágicos en la playa, de un picnic en el campo, de cenas con amigos que se alargan… cualquiera de estos planes será aún mejor si los acompañas con una copa de vino.

Jóvenes, ligeros y frescos

La Plage Casanis Marbella Beach Club



No hace falta ser un experto para saber que en esta época apetecen vinos más ligeros de cuerpo en los que predomina la fruta –ya sean tintos, blancos o rosados–, y es que los vinos con estructuras más potentes –tanto en el tanino como en la crianza en madera– se adaptan mejor a comidas más propias del invierno. Además, el verano invita a salir de la rutina y probar cosas nuevas. Así que aprovecha, experimenta y no te limites a tus vinos habituales. Decídete a explorar otras regiones vinícolas, descubrir nuevas variedades de uva o incluso experimen-

Nikki Beach Mallorca



El consejo

Normalmente en verano se suelen elegir vinos jóvenes y frescos que son más bajos en alcohol. Los vinos con menor contenido alcohólico evitan la deshidratación pero aún así los expertos recomiendan beber dos vasos de agua por cada copa de vino. Así que recuerda pedir una botella de agua cuando tomes un vino para acompañar por ejemplo el aperitivo, que suele tomarse en las horas de más calor, así evitarás que el contenido alcohólico te deshidrate. Si tienes sed, lo mejor es beber un vaso de agua primero para luego poder disfrutar del vino.

LOS VINOS IDEALES PARA EL VERANO DEBEN SER LIGEROS Y LIGERAMENTE ÁCIDOS, YA QUE LA ACIDEZ SIEMPRE RESULTA REFRESCANTE

LOS ROSADOS SUELEN TENER MÁS CUERPO QUE LOS BLANCOS, POR LO QUE SE ADAPTAN MEJOR A LOS APERITIVOS

tar con formas de consumo como cócteles a base de vino, y es que el verano invita a la diversión, especialmente si estamos de vacaciones. Eso sí, en líneas generales, para elegir un vino en esta época debes tener en cuenta la ocasión: no es lo mismo un vino para tomar como aperitivo en una terraza que uno para acompañar una barbacoa o una comida frente al mar. Adapta tu elección al momento. Para aperitivos o picoteos, opta por vinos jóvenes y afrutados; para comidas más contundentes, puedes explorar opciones con mayor cuerpo o complejidad. Y otro punto importante a tener en cuenta: en verano es preferible consumir vinos con menor contenido alcohólico, ya que resultan más fáciles de beber y no saturan el paladar. Un vino con 11-12% de alcohol puede ser ideal para estos días. Finalmente, haz caso a la temperatura de servicio que normalmente viene indicada en la etiqueta, y es que el mejor

Cómo mantener el vino fresco y cómo conservar la botellas abiertas

• ENFRIAR: Para enfriar un poco el vino tinto antes de servirlo puedes meterlo media hora en la nevera. Otra forma sencilla de enfriarlo es meterlo en una cubitera con agua fría y unos cubos de hielo. Los vinos blancos puedes enfriarlos de la misma forma, pero necesitarán dos horas en la nevera como mínimo para que estén a una temperatura agradable para su consumo en verano. Hoy en día también existen enfriadores de vino eléctricos para el hogar pero esta opción siempre será más costosa para tu bolsillo. Recurrir al congelador puede ser una opción de última hora si necesitas enfriar el vino en 10 minutos, pero no lo dejes más e introdúcelo envuelto en un papel de cocina o paño húmedo, para que se enfríe antes.

• CONSERVAR: Para conservar aquellos vinos que ya tienes abiertos en la nevera, nunca tumbes la botella, colócalos de forma vertical. El contacto del vino con el corcho en esta época del año puede hacer que los microorganismos que se crían en el corcho afecten al vino todavía más y lo terminen avinagrando. Si eres un *winelover*, deberías hacerte con un tapón de "bomba de vacío" para quitar el aire y crear un vacío en la botella que ayudará a que el vino no se oxide tan rápidamente.

Visit Finland / Restaurant Hejm

Que no falte un vino en tu cesta de picnic



Hay quién en lugar de playa, elige destinos de interior para sus vacaciones, lugares menos masificados en los que poder disfrutar, por ejemplo, de lagos, embalses y pantanos, como el Pantano de San Juan o las Presillas en Madrid, el Embalse de Toba o Las Chorreras de Cabriel en Cuenca, el embalse de las Vencías en Segovia, la Pozas de Belsué, el Pozán del Vero o el Pantano de Búbal en Huesca, o las Pozas Pígalo en Zaragoza. En cualquiera de estos lugares es posible disfrutar de un buen vino siempre que no olvides meter tu botella favorita bien fresquita en tu cesta de picnic.

vino puede arruinarse si no se sirve a la temperatura adecuada. En verano es crucial mantener los vinos frescos, pero sin pasarse. En líneas generales los blancos y rosados jóvenes deben servirse entre 6-8°C, los espumosos entre 5-7°C, los tintos ligeros entre 12-14°C y los tintos con más cuerpo entre 14-16°C.

Blancos y rosados

Los vinos blancos preferidos en verano son aquellos que son ligeros, frescos, jóvenes, aromáticos y con buena acidez, vinos que permiten refrescar el paladar. Y es que cuando el calor aprieta, el cuerpo no busca potencia ni concentración, sino vinos fáciles de beber, que refresquen y que acompañen sin resultar pesados. Así que busca la frescura y la acidez natural en blancos jóvenes que tengan notas cítricas o frutales como albariño, verdejo, sauvignon blanc, txakoli o riesling. En general, son perfectos para acompañar ensaladas, pescados a la brasa, horno o plancha, mariscos, pastas ligeras… o para tomar solos, como aperitivo, para el 'tardeo' o para disfrutar del atardecer, antes de la cena.

Los rosados, tan agradables a la vista por su atractivo color, son vinos versátiles que aúnan la fruta del tinto y la frescura del blanco. Maridan a la perfección con arroces, carnes a la parrilla, platos especiados y con la cocina asiática. También son una elección perfecta para un momento bucólico en la montaña o para disfrutar de la puesta de sol mirando el mar.

Tintos

Aunque es cierto que los blancos y rosados son protagonistas indiscutibles del verano por su ligereza y frescura, los vinos tintos también pueden disfrutarse plenamente en esta estación si se sirven correctamente y se eligen con criterio. Así, los incondicionales del tinto no tienen por qué renunciar a él. Y es que hay quien no concibe comerse un buen filete si no lo acompaña de una copa de tinto. La clave en esta época es elegir tintos ligeros y frutales elaborados con variedades con menos cuerpo que permiten servirse más fríos de lo habitual. Los tintos más adecuados para el verano suelen ser jóvenes, sin crianza o con muy poca barrica, de taninos suaves y perfil frutal. Por ejemplo, los pinot noir,

Viu Empordà



Vino & pizza: maridaje desenfadado

Cuando estamos de vacaciones no queremos complicarnos la vida. Muchas veces, con el calor, no nos apetece cocinar y no siempre nos llega el presupuesto para irnos todos los días de restaurante. ¿Pedimos unas pizzas? Es la solución más socorrida que puedes elevar de nivel si la acompañas con un vino.
Y es que la pizza, un plato versátil y lleno de matices, encuentra su pareja ideal en una copa de vino que complemente y potencie sus ingredientes. Desde la pizzería Araldo –una de las más premiadas en Italia que dispone de dos locales en Madrid– nos dan las claves para el maridaje ideal, toma nota:

1 Pizza Margarita con Tinto Ligero: La clásica Margarita, con su sencilla pero deliciosa combinación de tomate y mozzarella, encuentra el maridaje perfecto en un vino tinto ligero como el Lambrusco Reggiano. Este vino, con sus notas frutales y ligera acidez, equilibra la frescura del tomate y la cremosidad del queso, creando una experiencia armoniosa en cada bocado.

2 Pizza de Quesos con un Blanco fresquito: Si nuestra pizza elegida lleva una mezcla de quesos, como la Quattro Formaggi que tiene mozzarella, asiago, grana padano y gorgonzola, lo mejor es un vino blanco fresco y seco como el Pinot Grigio Trentino. Este tipo de vino realza los sabores complejos de los quesos y añade una capa de frescura, muy adecuada para los calurosos días de verano.

3 Pizza de Jamón y Setas con Tintos robustos: La Prosciutto e Funghi se complementa con un vino tinto con cuerpo como el Nero D'Avola. Este vino, con toques de frutas negras y especias, equilibra la salinidad del jamón y la terrosidad de las setas, ofreciendo una experiencia gastronómica sorprendente, completa y satisfactoria.

4 Pizza Picante con Tinto Intenso: Para aquellos que disfrutan de un toque picante en la pizza, como la pizza Diavola con salami, la mejor opción es un tinto fuerte como el Montepulciano d'Abruzzo. Este vino, con su cuerpo y notas de frutas negras, complementa y modera el picante, creando una combinación que es tanto intensa como sutil.

Unsplash



5 Pizza Vegetariana con un Blanco Aromático: Con una variedad de vegetales crudos como la pizza Vegana que incluye tomates semisecos, champiñones y aceitunas, se marida a la perfección con un vino aromático como el Vermentino. Este vino, conocido por sus notas florales y frutales, proporciona un contrapunto refrescante y que a la vez vibra, a los sabores vegetales.

Cala Bassa Beach Club Ibiza



Para cenas bajo las estrellas

Puede ser un plan romántico o una divertida cena con amigas. Al caer la noche deja atrás el bañador, los shorts y las chanclas y arréglate para disfrutar de una velada en la que el vino será el protagonista de los brindis. En líneas generales, debes elegir vinos refrescantes, alegres, ligeros y frescos que maridarán a la perfección con los platos estivales.

garnacha, mencía, bobal joven, tempranillo joven o elaboraciones más modernas como los tintos de maceración carbónica. Finalmente, para disfrutar de tu tinto en verano, no caigas en uno de los errores más comunes: servirlo a temperatura ambiente… en pleno agosto. Eso puede significar que se esté bebiendo a 25°C o más, lo cual acentúa el alcohol y resta frescura. Lo más adecuado es que enfríes ligeramente tus tintos en verano. Unos 15 minutos en la nevera suelen ser suficientes para alcanzar una temperatura óptima de unos 12-14°C.

Espumosos

Los vinos espumosos y ligeramente gasificados (como los frizzantes) también reinan en verano. Su burbuja natural, acidez y frescura los convierten en un complemento perfecto para aperitivos, platos ligeros o simplemente para brindar al atardecer. Además, las grandes casas de champagnes y espumosos no dejan de lanzar en esta época espumosos específicos para servir con hielo que se toman, evidentemente, muy fríos. Son sin duda los favoritos para tomar en una tarde de verano o al anochecer, antes de una cena.

El arte de servir champagne en clave veraniega





Una conversación con Amélie Bel Berbel, Brand Embajadora Champagne Laurent-Perrier

¿QUE ASPECTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA AL SERVIR CHAMPAN EN VERANO?

En verano, la temperatura del servicio es fundamental. El champán debe servirse entre 8 y 10°C para preservar toda su frescura y expresión aromática. El calor puede acelerar la pérdida de burbujas y alterar los aromas, por lo que resulta esencial mantener la botella en una cubitera con agua y hielo. Además, recomiendo utilizar copas tipo tulipa, que conservan mejor los aromas y permiten una efervescencia elegante.

¿HAY ESTILOS DE CHAMPAN MAS APROPIADOS PARA ESTA TEMPORADA?

Absolutamente. En verano, los champagnes más frescos, ligeros y sin azúcar añadido suelen ser más agradables. Por ejemplo, Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature es ideal por su pureza, frescura y elegancia. También es una época excelente para disfrutar de champagnes rosados, como Laurent-Perrier Cuvée Rosé, que combina frescor con notas de frutas rojas, perfecto para una tarde soleada.

¿QUE MARIDAJES RECOMENDARIAS PARA EL CHAMPAN EN VERANO?

El champán es un gran aliado gastronómico por ser increíblemente versátil. En verano, lo recomiendo con platos frescos como ceviches, carpaccios, ensaladas con mariscos o sushi. Laurent-Perrier Cuvée Rosé combina muy bien con platos mediterráneos o incluso postres con frutas rojas. Y si hablamos de un aperitivo, unas ostras frescas con Ultra Brut Brut Nature son una combinación clásica y refrescante.

¿COMO INFLUYE EL ENTORNO EN LA EXPERIENCIA DEL CHAMPAN EN VERANO?

Mucho. El entorno influye tanto como el champán mismo. Disfrutar de una copa de champán en un jardín, una terraza con vistas o junto al mar lo convierte en una experiencia sensorial completa. Además, el verano invita a momentos más relajados, así que el champán puede acompañar desde un *brunch* hasta una cena al atardecer.

¿ALGUN CONSEJO ESPECIAL PARA QUIENES QUIEREN SORPRENDER CON CHAMPAN ESTE VERANO?

Sí, que se atrevan a jugar con la presentación. Añadir un toque de creatividad con maridajes poco comunes como queso fresco o frutas exóticas, y sobre todo, compartirlo en buena compañía. Y por supuesto, elegir una *Maison* con historia y calidad como Laurent-Perrier, garantiza que cada copa se convierta en un auténtico momento de celebración.✳



Lagar de Cervera y Pazo de Seoane



NOTA DE CATA

Nombre: Lagar de Cervera
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Color amarillo verdoso, limpio y brillante. En nariz se muestra puro y fragante, con notas de fruta blanca, como manzana y pera, flores y cítricos, propias de la uva albariño. En boca es intenso, fresco y equilibrado, donde las notas salinas, acompañan un final largo y persistente.

Lagar de Fornelos, la bodega en Rías Baixas del grupo La Rioja Alta, S.A. presenta la nueva cosecha 2024 de sus vinos Lagar de Cervera y Pazo de Seoane. Dos referencias que en esta añada llevan la firma de su nueva enóloga, Olga Verde y que sobresalen nuevamente por su sobresaliente personalidad varietal, intensidad y frescura procedente de la selección de uvas de las más de 100 hectáreas en propiedad de viñedos en O Rosal y Cambados. Pura frescura atlántica y equilibrio perfecto.❋

LAGAR DE FORNELOS
Estrada Loureza, 86
36770 O Rosal (Pontevedra)
Tel.: 986 625 875
www.riojalta.com

NOTA DE CATA

Nombre: Pazo de Seoane
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño (81%), loureiro (12%), treixadura (5%) y caiño Blanco (2%).
Características: Color amarillo verdoso, limpio y brillante. De nariz muy intensa, donde se pueden apreciar las notas aportadas por cada uno de los varietales, tales como laurel, fruta de hueso y flores, acompañadas de fruta blanca y cítricos. En boca tiene una acidez vibrante, volumen, estructura y complejidad, junto con un equilibrio largo y persistente.



Izadi Selección Blanco



NOTA DE CATA

D.O.Ca: Rioja
Variedad: 61% viura, 11% maturana blanca, 10% tempranillo blanco, 8% garnacha blanca, 5% malvasía y 5% turruntés.
Características: Colar amarillo limón con tonalidades verdosas. Intensos aromas de fruta blanca, cítricos, fruta tropical y notas florales, con un fondo de aroma tostado y especiado. En boca posee mucha textura, es sabroso, con notas cítricas y de fruta blanca con un final refrescante y recuerdos a flores blancas y ligeros tostados.
Maridaje: Ideal para acompañar arroces como risottos, pasta, marisco y pescado blanco.

BODEGAS IZADI
Herrería Travesía II, nº5 · 01307 Villabuena (Álava)
Tel.: 945 609 086 · www.izadi.com


Roberto Vicente, enólogo de Bodegas Izadi

Izadi, ubicada en el corazón de Rioja Alavesa puede presumir de elaborar más vinos blancos que tintos, basándose, únicamente, en variedades autóctonas, algunas de ellas minoritarias.
Fue a principios de los años 90 cuando Izadi, que cuenta con casi 200 microparcelas de viñedo viejo, comenzó a elaborar un vino blanco basado en la viura y malvasía de esos viñedos plantados a mitad del siglo pasado. Durante 20 años su vino blanco fermentado en barrica representó la tradición de Rioja Alavesa, al utilizar las variedades blancas plantadas en las cabezadas de esas pequeñas parcelas donde uva tinta y blanca convivían. Sin embargo, la inquietud que siempre ha demostrado esta bodega los ha llevado a desarrollar nuevos proyectos enfocados a los blancos: "Nos dimos cuenta de que había que recurrir a las variedades minoritarias: garnacha blanca, matura blanca, turruntés… las cuales nos han permitido dar otra dimensión a nuestros blancos", sostiene Roberto Vicente, enólogo de Izadi.
Izadi Selección Blanco fue uno de estos primeros vinos en abordar nuevas variedades. De hecho, es el único en Rioja con los seis varietales autóctonos.❋

Valdecuevas Verdejo

Fresco, vivo y de calidad excepcional

Elaborado exclusivamente con uvas procedentes del pago 'La Pardina', el viñedo más antiguo y menos productivo de la bodega en la D.O. Rueda, Valdecuevas Verdejo es un vino blanco perfecto para el verano por su frescura y porque combina perfectamente con los platos ligeros de la cocina estival.





NOTA DE CATA

D.O.: Rueda
Variedad: Verdejo
Características: Amarillo pajizo, con tonos verdes, vivo. Predominan las notas a fruta de hueso (melocotón y albaricoque) y un fondo de hinojo. Intensidad aromática alta, fresco, agradable.
Volumen en boca, muy untuoso, acidez equilibrada, persistente y largo.
Maridaje: Combina perfectamente con pescado y marisco fresco, pasta, arroces y carnes blancas.

La bodega Valdecuevas nació de una apuesta firme por la tierra y el vino, en un entorno privilegiado donde la naturaleza ofrece las condiciones ideales para el cultivo de la vid, especialmente la apreciada uva verdejo.
Situada en el pago "La Pardina", en los términos municipales de Rueda y La Seca, la bodega cuenta con más de 125 hectáreas de viñedos propios, de donde procede la totalidad de su producción. Este compromiso con el cultivo propio permite a Valdecuevas un control exhaustivo de la calidad desde el origen. A ello se añade el uso de técnicas que combinan tradición e innovación. La bodega destaca además por su compromiso con la sostenibilidad y el control de calidad desde el origen, ofreciendo vinos elegantes y con carácter, que expresan la riqueza de la tierra castellanoleonesa.
Los vinos de Valdecuevas en la añada 2024 se caracterizan por ser muy aromáticos, con una acidez viva y equilibrada que les aporta frescura, vivacidad y una gran personalidad. "Son vinos frescos, con mucho carácter, que expresan fielmente el potencial de la uva y las condiciones de una vendimia muy especial", apunta Jesús Martínez, enólogo del grupo Valdecuevas.



La bodega –fundada en 2013 por la familia castellanoleonesa Martín Rodríguez– continúa así con su compromiso de ofrecer vinos que reflejan la esencia de su *terroir* y el esmero en cada detalle del proceso, desde la viña hasta la copa. Un claro ejemplo es Valdecuevas Verdejo 2024, un vino blanco elegante y de corte clásico, elaborado exclusivamente con uvas procedentes del pago 'La Pardina', el viñedo más antiguo y menos productivo de la bodega. Este viñedo se caracteriza por sus suelos pedregosos, que favorecen una maduración óptima y equilibrada. Las uvas se vendimiaron en su punto óptimo y, durante la vinificación, se aplicaron maceraciones y fermentaciones controladas. El vino descansó sobre lías durante 3 meses, otorgándole volumen y complejidad .✻

Más información: www.valdecuevas.es

GODELLO
LA VARIEDAD BLANCA QUE DESPIERTA PASIONES

Tras casi estar extinta hace unos años, los vinos elaborados con esta variedad elegante y compleja se han convertido en los más deseados, gracias, entre otras cosas, a su versatilidad para maridar con multitud de platos. Hay quien afirma que es la nueva 'reina blanca' y que ya ha destronado a la albariño.

Getty Images



Wirestock-Freepik



La godello es una variedad blanca autóctona de las regiones noroestes de la península ibérica. En España se encuentra principalmente en las Denominaciones de Origen Valdeorras, Monterrei y Ribeiro, en Galicia, y Bierzo, en Castilla y León.

Pasado y presente

A pesar de ser una uva histórica, cuyo origen se remonta a la época romana, en los últimos años se ha incrementado su popularidad debido a la calidad de los vinos blancos producidos con ella, aumentando significativamente sus plantaciones en Galicia.

La uva godello figura entre las primeras variedades citadas en los documentos históricos y su mayor extensión se remonta al siglo XVIII, en el que, según los documentos de la época, ocupaba el 33% de la superficie vitícola de Valdeorras. En la Exposición Vitivinícola Nacional de 1877 se mencionaba esta variedad como cultivada en Ourense y Lugo. En 1911 El Ministerio de Fomento también citaba su cultivo en ambas provincias gallegas. En 1928, Pacottet hablaba de ella como una de las variedades blancas gallegas más importantes. Más tarde, en 1942, Marcilla describía la godello como la variedad blanca más importante de Valdeorras. Más recientemente aparece en la Lista de Variedades del mundo elaborada por Elleweldt y publicada en 1988 como una variedad española a la que este autor le atribuye también los sinónimos de berdello y ojo de gallo.

La godello estuvo a punto de extinguirse en



Temperatura de servicio

Los vinos jóvenes elaborados con godello requieren de un servicio fresco, entre los 5ºC y los 7ºC. De esta manera, destaca su frescor y se enfatizan sus tonos más florales y sutiles. En cambio, si es una godello fermentada y/o criada en madera, se precisa servir a unos 10 ºC. Con ello se potencia la sensación de cremosidad y volumen en boca, al tiempo que se atenuarán las puntas de mayor acidez.

Riedel



¿Sabías qué...?

- **La uva godello es una variedad muy valorada por su alto potencial enológico, así como por sus vinos frescos y estructurados.**
- **Las plantas de godello son vigorosas, requieren un manejo cuidadoso, y se adaptan bien a climas secos y suelos menos fértiles.**
- **En regiones como Valdeorras, Ribeira Sacra y El Bierzo, los vinos de godello destacan por su mineralidad y frescura.**
- **Los injertos de godello permiten mantener la calidad de las cepas, garantizando su resistencia y capacidad de producir vinos con potencial de envejecimiento.**

el siglo XIX por una plaga (filoxera) que sacudió las viñas de toda Europa, siendo una de las variedades más afectadas. Aunque las vides se replantaron, los viticultores necesitaban variedades que dieran mucha cantidad, así que plantaron garnachas y palomino, que servían para abastecer el mercado de venta a granel en detrimento de la godello. No fue hasta los años setenta del siglo XX cuando las cosas empezaron a cambiar con la llegada a la zona de Valdeorras de una oficina de extensión agraria, un organismo público que se desarrolló desde mediados de la década de los cincuenta con el objetivo de ayudar al agricultor a modernizarse. Horacio Fernández Presa, un trabajador de origen leonés del servicio de extensión agraria que llegó a la comarca gallega en 1966, descubrió preguntado a los lugareños de la zona que había una variedad de uva blanca, de la que aún se guardaba algún pequeño barril, que daba un vino de muy buena calidad. Fernández Presa pidió estudios técnicos y descubrió que era una variedad autóctona. Junto a su equipo impulsó el proyecto Revival: recuperación de viñedos de Valdeorras. Desde la oficina de extensión agraria se seleccionaron las cepas que quedaban y se empezaron a injertar, detectando que en Galicia era imposible competir en producción, por lo que debía hacerlo en calidad. Sin embargo, para la mentalidad de la época, era inconcebible plantar una variedad tan poco productiva, ya que se pasaba de producir 30.000 kilos por hectárea con otras variedades a 9.000 con la godello. El

Maridaje

Como la mayoría de vinos blancos, los elaborados con godello combinan bien con carnes magras, pescado, marisco y platos suaves.

- **Mariscos: Se pueden degustar crudos, cocidos o a la plancha. Muy recomendables las navajas, la langosta y el bogavante con un poco de sal.**
- **Pescados: Mejor uno blanco, como un lenguado con mantequilla de limón y estragón.**
- **Carnes rojas y blancas: Preferentemente a la plancha, con pocas especias o con un guiso caldoso de sabor agradable. Si se prefiere un extra de sabor, se pueden condimentar con hierbas aromáticas naturales que no provoquen un contraste demasiado intenso.**
- **Arroces: De marisco, carne marga o incluso setos. Los caldosos son ideales.**
- **Quesos: De pasta blanda o suave para que el sabor no empañe el vino.**
- **Ensaladas: Es aconsejable que contengan un ingrediente dulce y otro salado y que no se incorporen quesos demasiado potentes. Si lo lleva, hay que agregar algún elemento dulce, como la pera. Si se desea una sensación sea más agradable, se puede optar por un vinagre de manzana.**

Restaurante CentOnze - Le Méridien Barcelona



empujón definitivo para esta uva se produjo a finales de los noventa cuando llegaron a Valdeorras una serie de bodegueros riojanos de mucho prestigio y comenzó el primer boom de la godello. Un segundo boom se produjo hace poco y el furor por esta uva parece que continúa, convirtiéndose en la reina de los vinos blancos gallegos junto con la albariño, su eterna rival. El secreto de su éxito reside, en palabras de la sumiller Meritxell Falgueras en que "Lo tiene todo: es una uva autóctona, original, elegante, compleja, de aromas profundos y densidad en boca. Traducido a una nota de cata típica sería: mineralidad, matices herbáceos, manzana verde, cítricos y pera. La godello se ha convertido en una de las uva más versátiles a la hora de maridar por su gran generosidad gustativa al adoptar las diferentes crianzas en lías".

La uva

Las plantas de la godello presentan racimos pequeños, de compacidad media a alta, con pedúnculo poco lignificado. Por su parte, las bayas, pequeñas y homogéneas, tienen una forma elíptica y son de color verde amarillento, con un hollejo grueso y cubierto de pruina. La pulpa es dura, jugosa, y con un aroma intenso y persistente.

Además, las cepas son vigorosas, con un porte erguido y una brotación temprana, lo que las hace adecuadas para zonas con climas templados y húmedos. Son sensibles a ciertas enfermedades, por lo que es necesario un manejo adecuado. A pesar de estas susceptibilidades, las plantas de la godello tienen una alta fertilidad y se adaptan bien a distintos sistemas de poda, aunque una poda larga maximiza los rendimientos sin sacrificar la calidad del fruto.

Los vinos

La variedad godello se caracteriza por producir vinos con un alto nivel aromático y una excelente estructura.

Se trata de vinos que presentan una graduación alcohólica elevada y un equilibrio perfecto entre acidez y cuerpo. Son conocidos por su frescura, pero también por su capacidad para el envejecimiento. Los vinos poseen notas de frutas cítricas y de hueso (manzana y melocotón). Aromáticamente, tienen acentos de hierbas frescas y mineralidad, muy característicos de los suelos gallegos.

En la actualidad hay dos tendencias principales: simplicidad y volumen. La basada en la simplicidad busca mantener la esencia de la uva, sus aromas, sabores y ese regusto final ácido con lo toques minerales que la caracterizan. Suele ser la manera que se emplea habitualmente en las provincias gallegas. Por otro lado, se encuentra el volumen, que prefiere aprovechar las lías y la maduración en madera para aportar complejidad y untuosidad al vino y aumenta la potencia del sabor, produciendo vinos cremosos y maduros.

Son vinos elegantes y delicados, con una acidez media-alta, con un buen equilibrio entre frescor y volumen. Suelen tener entre 11º y 13º.

De moda

Vivimos una auténtica fiebre por los vinos elaborado con uvas de la variedad godello. ¿Es una moda pasajera? Solo el tiempo lo dirá, pero en estos momentos es uno de los vinos blancos que ha entrado con más fuerza en las cartas de los restaurantes y en los lineales de las tiendas. Su reconocimiento también se ha ido incrementando, situándose entre los mejores blancos del mundo.

Este boom ha impulsado su cultivo en España hasta crecer un 73,28 % en superficie plantada entre 2018 y 2023, cuando, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), se llegaron a contabilizar 1.913 hectáreas.*



Demasiado Corazón Godello

Pionero, explosivo e intenso

NOTA DE CATA

D.O.: Bierzo
Características: Tras una crianza de 9 meses sobre sus propias lías, se obtiene este vino de color amarillo dorado. En nariz es intenso, con aromas a manzana asada, ciruela, y grosella blanca, con toques lácteos, de caramelo, canela y vainilla. En boca es explosivo, intenso, con una acidez marcada que llena la boca. Final largo y goloso que invita a repetir.

Hace 23 años a Javier Álvarez se le ocurre la idea de crear una bodega en la D.O. Bierzo y dedicarse a la producción vinícola de alto nivel. Junto con sus amigos Manuel Benito Otero y Raúl García funda la bodega Almázcara Majara, nombre que viene del pueblo donde se ubica y de donde es la familia de Javier, y de las primeras letras de los nombres de los socios Ma-Ja-Ra.

Siete años después, en 2009, lanzaron Demasiado Corazón, que se convirtió en el primer vino 100% godello de la región con trabajo en bodega. Fue un vino pionero ya que en esa época nadie en el Bierzo valoraba la godello y tampoco se hacía vino en barrica. Su objetivo era que reflejara la esencia de la región. Desde el cuidado de los viñedos hasta el proceso de vinificación, cada etapa fue llevada a cabo con precisión y compromiso, para obtener un resultado excepcional. Así, cada racimo fue cosechado a mano y seleccionado cuidadosamente, para luego supervisar el proceso de fermentación y crianza en barricas de roble, permitiendo que los sabores y aromas se desarrollaran plenamente. Este año Decanter le ha otorgado una medalla de Oro y 95 puntos, la máxima puntuación a un Godello y la máxima puntuación a un vino del Bierzo.

Además de Demasiado Corazón, Almázcara Majara elabora Aphrodisiaque Godello y Cobija del Pobre Godello.2025 ❋

BODEGAS ALMÁZCARA MAJARA, S.L. Las Eras, 5 · 24398 Almázcara (Léon) · Tel.: 609 322 194 · www.almazcaramajara.com

Casar de Burbia

Una caricia del Bierzo que se queda en la memoria



CASAR DE BURBIA
La Constitución, s/n
24549 Carracedelo (Léon)
Tel.: 987 562 910
www.casardeburbia.com

No todos los Godellos son iguales. Algunos, como los de Casar de Burbia, nacen en las laderas más altas del Bierzo, donde la altitud y la pizarra marcan el pulso de la tierra. Donde la brisa atlántica acaricia las cepas y el paisaje se abre, salvaje y silencioso, como un poema aún por escribir.

Desde hace décadas, esta bodega familiar cultiva sus propias viñas con mimo y sabiduría. No compran uva. Cada racimo nace de sus manos, de su suelo, de su historia. Practican viticultura ecológica y regenerativa, y no solo cuidan las cepas: protegen los suelos, los árboles, la flora silvestre y la biodiversidad que hace de sus viñedos un pequeño ecosistema lleno de vida.

Esa belleza natural se traduce en vinos que no necesitan disfraz: sin aditivos, sin prisas, sin maquillaje. Vinos que expresan con nitidez la personalidad del terruño. Blancos delicados, redondos, con textura sedosa y una acidez precisa, que envuelven y emocionan.

Casar de Burbia Godello es un blanco delicado y envolvente, con una crianza larga sobre lías que le aporta volumen, textura y elegancia. Aromas de melocotón, pomelo y mango dan paso a una boca carnosa y fresca, con un final largo y sedoso. Un Godello para disfrutar ahora o guardar, siempre con calma.

Casar de Burbia Valdepiñeiro es una interpretación más compleja e intensa de la godello. Clasificado como vino de paraje, es un Godello con más estructura, mineralidad y alma. Pensado para acompañar grandes momentos, platos especiales, o para detener el tiempo con una sola copa.



No todos los Godellos te cuentan lo mismo. Algunos, como los de Casar de Burbia, susurran el paisaje y te lo dejan en la memoria.❋

Cincuenta años de la D.O. Empordà

Raíces profundas para un futuro sostenible

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Empordà celebra este año su cincuenta aniversario. Medio siglo de historia reciente que se suma a más de dos mil años de tradición vitivinícola en una tierra situada entre los Pirineos y el mar Mediterráneo, donde la viña es mucho más que un cultivo: es símbolo de identidad.



Por Carme Casacuberta
Presidenta de la D.O. Empordà



Cincuenta años atrás, un grupo de viticultores visionarios decidió plantar una semilla que transformaría para siempre el futuro del vino ampurdanés con un proyecto que tenía por objetivo proteger, prestigiar y proyectar los vinos del Empordà al mundo.

Así nació la D.O. Empordà. No como una etiqueta vacía, sino como un símbolo cargado de significado. Un sello que refleja el compromiso con la excelencia y con la transmisión del vino como expresión cultural de un saber ancestral que ha pasado de generación en generación para crear vinos con alma.

Pasado y presente

Y es que la historia de la viticultura se inició hace más de veinte siglos atrás, cuando los comerciantes griegos desembarcaron en Empúries con vides bajo el brazo. Fue un regalo que cambiaría el destino de esta tierra, iniciando una tradición que ha sobrevivido al paso de imperios, guerras, epidemias como la filoxera, transformaciones geopolíticas y cambios climáticos. Nuestra Tramontana, el poderoso y turbulento viento característico de la zona, ha sido testigo de todos estos episodios. Ha puesto a prueba las cepas, igual que la historia ha puesto a prueba a los viticultores. Pero, como esas viñas que hunden sus raíces profundamente para crecer con fuerza, la tradición vinícola ha sabido resistir y renovarse.

La semilla plantada hace cincuenta años se ha convertido hoy en un viñedo robusto, con sarmientos que brotan cada año cargados de proyectos, ilusiones y, por supuesto, excelentes vinos. Durante estas cinco décadas, los verdaderos protagonistas han sido los hombres y mujeres que trabajan la tierra. Con su trabajo, perseverancia e ilusión, han hecho posible que esta denominación de origen sea hoy símbolo de autenticidad. Un camino que no han recorrido solos. Los distribuidores que han llevado las botellas a mesas de aquí y allá, los sommeliers y restauradores que han sido sus mejores

EL FUTURO DE LA D.O. EMPORDÀ SE CONSTRUIRÁ DESDE LA AMBICIÓN, PERO TAMBIÉN DESDE EL COMPROMISO CON LA CALIDAD

SE SEGUIRÁ APOSTANDO POR ELABORAR VINOS QUE CAPTUREN EL ALMA DE ESTE PAISAJE TAN DIVERSO COMO HERMOSO

Mas Mares. Roses. Espelt Viticultors. Arxiu Imatges PTCBG.



PTCGB - Foto Joan Diví



embajadores, los comerciantes que han valorado y difundido sus virtudes, y las administraciones públicas que han apoyado su crecimiento, todos forman parte de esta historia colectiva.
Hoy, al levantar la copa para celebrar estos cincuenta años, no solo brindamos por lo conseguido, sino también por lo que está por venir. El futuro de la D.O. Empordà se construirá desde la ambición, pero también desde el compromiso. Un compromiso con la calidad, lejos de producciones masivas e impersonales. Los viticultores seguirán apostando por el cultivo cuidadoso, artesanal, que respete la personalidad de cada cepa y que ofrezca vinos que capturen el alma de este paisaje tan diverso como hermoso.

Futuro

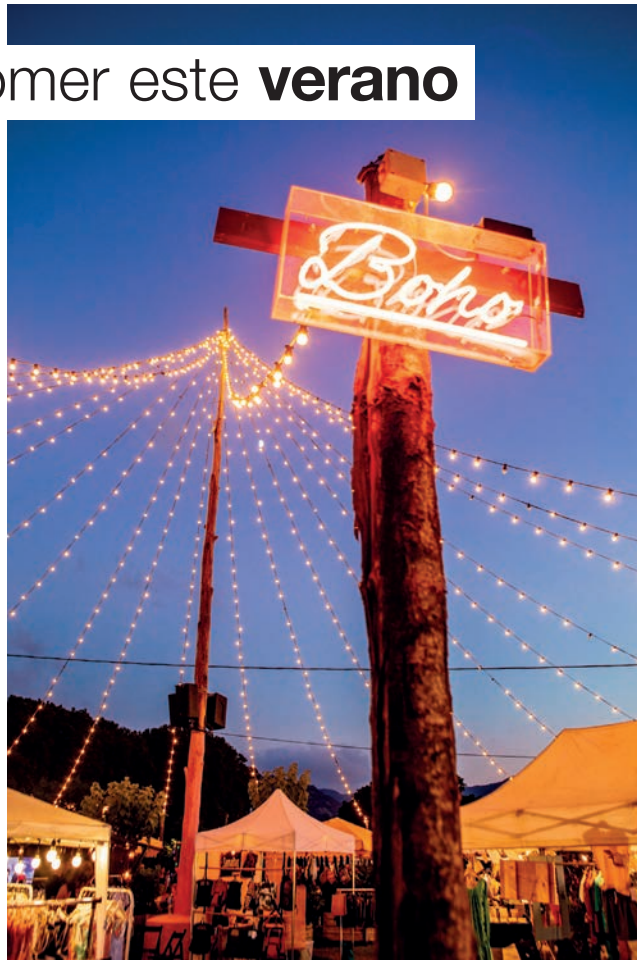
En este proceso de maduración —como el racimo que espera el instante perfecto para ser vendimiado— la D.O. Empordà continuará enfocada en la excelencia. Como ha hecho en las últimas décadas, mantendrá su apuesta por concentrar en una botella toda la expresión que nos regala el terruño ampurdanés, apostando por las variedades tradicionales que han definido al Empordà y que son su carta de presentación al mundo. Garnacha, cariñena, macabeo, entre otras, son mucho más que nombres de uvas: son pequeñas cápsulas de memoria que condensan siglos de historia y cultura.

Otro pilar imprescindible del futuro de este proyecto es la sostenibilidad. Vivimos tiempos en los que el respeto por el medio ambiente ya no es una opción, sino una obligación ética y cada vez más una necesidad. La viticultura empordanesa ha entendido este reto con madurez y ha respondido impulsando prácticas agrícolas responsables. Porque el futuro del viñedo está íntimamente ligado al futuro del territorio. Y si queremos que las nuevas generaciones puedan seguir brindando con vinos del Empordà, es necesario cuidar hoy cada rincón de esta tierra fértil y generosa.
En definitiva, celebrar medio siglo de D.O. Empordà es celebrar la autenticidad, la perseverancia y la capacidad de transformación. Es reconocer el esfuerzo colectivo de todos aquellos que han creído en la fuerza del vino como expresión cultural. Es mirar atrás con gratitud y al mismo tiempo mirar hacia adelante con esperanza y valentía.
Este aniversario es una invitación a seguir construyendo desde el respeto por nuestras raíces y desde el entusiasmo por lo que aún está por florecer. Que la cepa poderosa que representa hoy en día la D.O. Empordà siga creciendo, expandiendo sus ramas, y regalándonos frutos que seduzcan, que emocionen y que nos cuenten historias eternas al descorchar una botella. Porque en cada copa de vino ampurdanés hay mucho más que sabor: hay memoria, paisaje y humanidad.❋

COSTA BRAVA

Dónde comer este **verano**

La Santa Market



La Santa Market





La Santa Market



La Santa Market

Esta franja litoral de la costa gerundense es famosa por albergar paisajes inspiradores, pequeñas calas, caminos al borde del mar y pueblos encantadores. Un destino turístico que además ofrece muchísimas opciones de ocio que incluyen –o tienen como base– la gastronomía: festivales, mercados, pop ups... además de restaurantes en los que saborear lo mejor del mar y la montaña. ¡Tomad nota! **POR LAURA MORALES**



Mas Sorrer - Vicio

La Santa Market



La Costa Brava se localiza en la provincia de Girona, empieza en Blanes y acaba en PortBou, en la frontera con Francia. Se trata de una costa abrupta y salvaje comparable a la costa amalfitana italiana pero que, afortunadamente, tenemos mucho más cerca. De una belleza cautivadora, seduce también por su vibrante oferta de ocio y por su gastronomía, que une lo mejor de su paisaje: los productos del mar y de la montaña. Una gastronomía que ahora en verano podemos disfrutar en versión desenfadada y divertida si acudimos a conciertos o *markets*, o más formal y relajada si preferimos sentarnos a la mesa de un restaurante. Las opciones son casi infinitas. A continuación, hemos seleccionado algunas propuestas.

La Santa Market: el 'place to be'

Hasta el 31 de agosto de 18:00 – 01:00h, el Santa Cristina Horse Club de Santa Crista d'Aro (Girona) vuelve a acoger, por nove-



Viu Empordà

no año consecutivo, una nueva edición de La Santa Market, un espacio de ocio al aire libre imprescindible.

Puede que ya hayas estado y repitas o puede que sea tu primera vez, pero si estás por la Costa Brava tienes que ir a La Santa. Es sin lugar a dudas el 'place to be' del verano en la zona, no es una frase hecha, las cifras hablan por sí solas: en la pasada edición pasaron más de 250.000 visitantes. El secreto de su éxito reside en mantener intacto el objetivo con el que nació: conseguir que todo el mundo se sienta a gusto, ofreciendo un sinfín de actividades y reclamos para satisfacer a todos los públicos (tanto gente joven como familias, incluso mascotas) desde música en directo a actividades infantiles, un ciclo de monólogos con grandes nombres de la escena actual, fiestas temáticas, un espectáculo ecuestre de primer nivel… y una oferta gastronómica transversal.

Entre las novedades de esta edición destacan una imagen renovada y la ampliación del espacio en más de 20.000 metros cua-

Patronat Turisme Costa Brava Girona - Foto: Diego Espada





La Santa Market

drados. La novedad gastronómica más importante la protagonizan los chefs Javier Sanz y Juan Sahuquillo de Cañitas Maite, que repiten colaboración por tercera vez pero estrenan nuevo concepto, *The Horse Club Library,* un restaurante *pop up* que ocupa el antiguo espacio de Las Palmeras y que ahora cuenta con nuevas terrazas y un elegante comedor inspirado en los antiguos salones burgueses del siglo XIX. En él, los chefs con estrella Michelin (una por Oba, en Albacete, y otra por Cebo, en Madrid) combinan dos de sus conceptos: por un lado, la cocina de producto de su restaurante Cañitas Maite, en Albacete, y por el otro, la propuesta más informal y desenfadada de su proyecto Eñe. El resultado de esta fusión se traduce en una propuesta gastronómica que reinterpreta las tapas clásicas y pone en valor las recetas de siempre elaboradas con la mejor materia prima.

Además, mantienen su *food truck* Caña, que tantas alegrías dio el año pasado a los amantes de las buenas hamburguesas. La que ofrecen Sanz y Sahuquillo no puede ser más gourmet: la carne procede de Lyo y es una delicia.

Otra de las grandes novedades de este año es

La Santa Market



La Santa Market



el Isabelle Hûitres Selection & Vilarnau Brut Nature, un espacio dedicado exclusivamente a las ostras francesas e irlandesas maridadas con el exclusivo Vilarnau Brut Nature Vintage Reserva 2016. Un espacio que eleva el aperitivo a una experiencia de lujo y que promete convertirse en el *place to be* para los más sibaritas.
Además, repiten Jordi Roca y Alejandra Rivas con Rocambolesc Gelateria y Rocambolesc Bikineria, helados creativos y bikinis gourmet respectivamente, así como el maestro chocolatero Lluc Crusellas, reconocido como mejor chocolatero del mundo en 2022, que continuará endulzando las tardes de La Santa con su carta dulce inspirada en el mundo del chocolate.
Por lo demás, la pasta de Ritmo; las parrilladas de El Quinchito; los frankfurts de Franfurt Vallès; las deliciosas sardinas a la brasa de El Xic (probablemente, el rincón más *instagrameable* de La Santa) o la exuberante cocina libanesa de Noor se encuentran repartidas a lo largo y ancho del Santa Cristina Horse Club, con el objetivo de satisfacer las necesidades de todo tipo de públicos: vegetarianos, veganos, celíacos y más.

Cap Roig Festival: mucho más que conciertos

El emblemático festival de música que se celebra en los Jardines de Cap Roig de Calella de Palafrugell (Girona), celebra este año su 25º aniversario. Asistir a alguno de los conciertos que se van sucediendo hasta el 19 de agosto es una opción de ocio que no debes dejar pasar, pero como lo que aquí nos importa es la gastronomía, debes saber que cuenta con diferentes espacios: Village, Village Vip, Terrassa by Hermanos Torres y Restaurante Hermanos Torres. Estos espacios se adaptan a todas las necesidades y paladares en un entorno incomparable, creando un ambiente acogedor donde música y gastronomía se complementan a la perfección. Podrás desde picar algo antes o después del concierto hasta darte un capricho de nivel Michelin.
En el Village, en las horas previas a cada concierto, el público podrá disfrutar de una cuidada selección culinaria con el sello de calidad de 21demarzo y el confort de esta zona diseñada para que cada visitante viva una experiencia única. Este año ofrece una propuesta renovada con motivo del 25º aniversario que sorprenderá a todos los asistentes, tanto por la oferta gastronómica como por el diseño de su espacio. Y no solo eso, con motivo del 25º aniversario, en el Cap Roig Festival podrás ampliar tu experiencia en la zona Village VIP. Una zona *hospitality* reservada y cuidada al detalle también de la mano de 21deMarzo donde podrás relajarte con un aperitivo y barra libre de refrescos y cerveza incluidas en las horas previas al concierto. Además, este año Hermanos Torres volverá a ofrecer al público la posibilidad de ampliar la experiencia del Cap Roig Festival añadiendo, durante el proceso de compra de entradas de cada concierto, un paquete que permitirá disfrutar de un aperitivo exclusivo en formato cóctel en la Terraza Hermanos Torres con vistas al mar antes del concierto. Y finalmente, el Restaurante Hermanos Torres, a cargo de los gemelos Sergio y Javier Torres –con tres estrellas Michelin y una estrella verde– será, un año más, la joya gastronómica del Cap Roig Festival. En este restaurante efímero ofrecerán una carta diseñada exclusivamente para este espacio e inspirada en su 25º aniversario. Una propuesta gastronómica fresca y original para disfrutar antes de los conciertos frente al mar.

Mas Sorrer - Vicio



Vicio: Música, 'good vibes' y las mejores burgers

La compañía de smash burgers Vicio, vuelve este verano a Mas Sorrer (Ctra. Torroella a Parlavà, GI-643, Km. 0, 5, Gualta, Girona), para presentar la cuarta edición de su ya consolidado Vicio Hot Spot.

El *pop up* más aclamado de la Costa Brava abandona su icónico container móvil para instalarse en un restaurante completamente equipado, con una cocina de 80m² y un equipo de 11 personas listo para darlo todo otro verano más.

"Mas Sorrer es más que un sitio bonito: es donde el verano cobra vida. Este año teníamos claro que queríamos ir más allá. No solo volver, sino mejorar lo que ya era mágico.", afirma Aleix Puig, cofundador y presidente de Vicio.

La marca ofrecerá sus ya míticas cheeseburgers, la opción ideal para recargar pilas después de esas largas tardes de verano. También se podrán degustar sus variedades de fries como las smoked bacon cheese fries (queso mimolette ahumado y bacón asado) y las parmesan truffle fries (crema de trufa negra con parmesano).

Hasta septiembre, Vicio Hot Spot está abierto todas las noches a partir de las 20:00h con un ambiente pensado para no querer irse. De domingo a jueves, el horario es hasta la 01:00 h, mientras que los viernes se alarga hasta las 03:00 h y los sábados hasta las 04:30 h. Además, cada noche hasta las 00:00 h, pinchará un DJ en directo junto al restaurante.✻



Mas Sorrer - Vicio

Restaurantes recomendados

- **Bo.Tic (Corçà) -** *www.bo-tic.com*
- **Cal Campaner (Roses) -** *www.calcampaner.cat*
- **Candlelight by Romain Fornell (S'Agaró)-** *www.lagavina.com/restaurante-candlelight-costa-brava*
- **Casamar Restaurant & Hotel (Llafranc) -** *www.hotelcasamar.net*
- **Castell Perelada Restaurant (Peralada) –** *www.castellperaladarestaurant.com*
- **Compartir (Cadaqués) -** *www.compartircadaques.com*
- **DVISI (Palamós) -** *www.restaurantdvisi.com*
- **El Magnífic (Empuriabrava) -** *www.elmagnific.com*
- **Els Pescadors (Llançà) -** *www.restaurantelspescadors.com*
- **Els Tinars (Llagostera) -** *www.elstinars.com*
- **Emporium (Castelló d'Empúries) -** *www.emporiumhotel.com/es/restaurante-emporium*
- **Far Nomo (Llafranc) –** *www.gruponomo.com/restaurantes/far*
- **Ibèric (Ullastret) –** *www.restaurantiberic.com*
- **L'Eixida (Peratallada) -** *www.leixidarestaurant.com*
- **L'Olivera– Hotel Peralada (Peralada) -** *www.hotelperalada.com*
- **La Blava (Calella de Palafrugell) –** *www.lablava.com*
- **La Cuina de Can Simón (Tossa de Mar) –** *www.cuinacansimon.com*
- **La Malcontenta Hotel & Restaurante (Palamós) –** *www.lamalcontentahotel.com/restaurante*
- **La Salinera (Palamós) -** *www.instagram.com/restaurant_la_salinera_oficial*
- **La Xicra (Palafrugell) –** *www.restaurantlaxicra.cat*
- **Mas de Torrent (Torrent) -** *www.hotelmastorrent.com*
- **Molí de L'Escala (L'Escala) –** *www.molidelescala.com*
- **Mooma (Palau – Sator) –** *www.mooma.cat/sidreria-restaurant*
- **Motel Restaurant -Hotel Empordà (Figueres) -** *www.elmotelrestaurant.com/es*
- **Pa i Raïm (Palafrugell) -** *www.pairaim.com/es*
- **Kaos (Palamós)-** *www.kaosrestaurant.com*
- **Restaurant del Teatre (Regencós) –** *www.hoteldelteatre.com/es/restaurante*
- **Rom (Roses) –** *www.romroses.com*
- **Sa Jambina (Calella de Palafrugell) -** *www.restaurantsajambina.com*
- **Soca- rel (Llofriu) –** *www.socarelemporda.com*
- **Sumac (Roses) –** *www.restaurantsumac.com/es*
- **Toc al Mar (Aiguablava) -** *www.tocalmar.cat*
- **Vicus (Pals) -** *www.vicusrestaurant.com*
- **Villa Mas (S'Agaró) -** *www.restaurantvillamas.com*

Hotel Sa Punta

Experiencias gastronómicas y de ocio con personalidad

Ubicado en Begur, en el corazón de la Costa Brava, el Hotel Sa Punta 4* es un refugio elegante rodeado de naturaleza y unas vistas privilegiadas al mar y a las Islas Medas. Este verano ofrece propuestas únicas para quienes buscan experiencias gastronómicas y de ocio con personalidad: coctelería clandestina, vinos de colección por copa y menús marineros.









Este hotel boutique, próximo a playas como Illa Roja o Pals, campos de golf y pueblos medievales como Begur o Peratallada, es un destino donde cultura, descanso y buena gastronomía se encuentran. Una gastronomía firmada por el chef Josep María Martínez, al frente del Restaurante Dalia, centrado en cocina mediterránea de proximidad y maridajes excepcionales.

Para los meses estivales presenta "Tardeos de Sa Punta con Bobby's Free", una oferta de cócteles sin precedentes y el regreso del aclamado menú de fin de semana en el Restaurante Dalia.

Tardeos con vistas al mar

Cada sábado de 16:00 a 20:00, los jardines del Hotel Sa Punta acogerán los exclusivos "Tardeos" en colaboración con Bobby's Free, el icónico speakeasy barcelonés. Esta experiencia transporta a los asistentes a la elegancia clandestina de los años 20, en un ambiente relajado resguardado por exuberantes jardines y cócteles de autor. La entrada es libre y la experiencia se completa con una selección musical especialmente pensada para la ocasión por un DJ.

Vinos de colección por copa

El Restaurante Dalia lanza una propuesta excepcional dirigida a los amantes del vino: una selección rotativa de referencias de alta gama servidas por copa, gracias al sistema Coravin y a la cristalería Riedel.

Referencias como Château Haut-Brion, Château d'Yquem, Flor de Pingus o Les Aubaguetes 2019 de Álvaro Palacios, se podrán degustar desde 14€ la media copa (6 cl) o 28€ la copa (12 cl), en cantidad limitada y exclusivamente para huéspedes del hotel y comensales del restaurante Dalia.

Regresan 'Los findes de Dalia'

Los sábados y domingos al mediodía vuelve el menú estrella del Restaurante Dalia. Por 59€, los comensales disfrutarán de una copa de champagne Moët & Chandon de bienvenida, una selección de entrantes, el emblemático arroz marinero de Pals como plato principal, postres variados, agua y café. Un plan ideal para saborear lo mejor del Mediterráneo en un entorno rodeado de naturaliza y tranquilidad.✻

HOTEL SA PUNTA
Carrer Sa Punta d'es Forn, 20 · 17255 Begur (Girona)
Tel.: 972 636 410 · www.hotelsapunta.com

Casamar Restaurant & Hotel

70 años de historia, una imagen renovada y la misma esencia





El emblemático hotel-restaurante de Llafranc regentado por la familia Casellas, cumple este año siete décadas de trayectoria desde su pequeña atalaya con vistas al mar, en pleno corazón de la Costa Brava. Tras una reforma integral para mejorar en conforf y sostenibilidad, mira al futuro con la misma filosofía que lo vio nacer: hospitalidad, buena cocina –luce un sol Repsol– y amor por el territorio. **POR LAURA MORALES**

Dicen que todos los caminos llevan a Roma, nosotros podríamos decir que el Camino de Ronda que bordea la costa y une las bellísimas poblaciones de Calella de Palafrugell y Llafranc lleva a... Casamar. Y es que el último tramo acaba –o empieza, si se sigue el camino inverso– en unas escaleras a mitad de las cuales encontramos la puerta de este establecimiento. Una ubicación peculiar que le permite tener una de las mejores vistas de la bahía de Llafranc, un lugar que enamoró a sus fundadores. Fue en 1955 cuando Joan Casellas y Maria Balaguer transformaron una casa de veraneo en un pequeño hotel de cinco habitaciones tras regresar de Suiza. Hoy, tres generaciones después, el espíritu familiar sigue presente en cada detalle, con Quim y Maria Casellas al frente del proyecto que arrancaron sus abuelos.













"Este 70 aniversario es una forma de mirar atrás con orgullo y hacia el futuro con ilusión. Hemos querido regalarnos una renovación que mejore el confort de nuestros huéspedes, sin perder nuestra esencia familiar ni el amor por esta tierra", explican los hermanos.
Esta renovación de las habitaciones – que ha respetado el carácter mediterráneo del edificio, incorporando materiales nobles y soluciones sostenibles como la aerotermia, placas solares y la eliminación de bañeras para reducir el consumo de agua– se suma a la del restaurante en 2021, cuando se transformó por completo la terraza en un elegante comedor acristalado con vistas panorámicas a la bahía de Llafranc.

Cocina ampurdanesa contemporánea y apuesta por vinos autóctonos

Una de las grandes bazas de Casamar –más allá del confort de sus 18 renovadas habitaciones y de la hospitalidad de la que siempre ha hecho gala– es su propuesta gastronómica, distinguida con un sol Repsol, y liderada desde hace 25 años por Quim Casellas, quien, apoyado por su jefe de cocina Ferran Lladó, ha convertido el restaurante en un referente de la cocina ampurdanesa contemporánea. Tomando como base el producto local y de temporada, el chef combina técnica, tradición y creatividad. En la sala, Maria Casellas aporta una atención cercana, elegante y personalizada, completando una experiencia única. Además, disponen de una extensa carta de vinos con más de 600 referencias, escogidas minuciosamente por el sumiller Àlex Peiró, quien apuesta también por pequeñas bodegas y vinos autóctonos de la zona con D.O. Empordà.

Nueva carta de verano y nuevo menú degustación

La nueva carta sigue fiel a esta filosofía de cocina con alma mediterránea y sabor a territorio. En ella encontramos platos como Sopa fría de cereza y tomate con requesón y helado de Aceite de Oliva; Wagyu con texturas de manzana de Torroella; Tortellini de gamba blanca, sofrito de ajos tiernos y jugo de sus cabezas; Pechuga de pato con higos, ciruelas a la brasa y vino dulce del Empordà o postres para combatir el calor como la Crema de limón con granizado de apio. Para los que quieran compartir, es ideal el postre "mesa dulce", compuesto por un mini croissant al caramelo; pan, aceite y chocolate; y pastel de queso artesano con buñuelo del Empordà.
También se puede optar por el menú degustación (100€) de nueve pases: cuatro entrantes, tres platos principales y dos postres. ✻

HOTEL-RESTAURANTE CASAMAR
Carrer del Nero, 3 · 17211 Llafranc (Girona)
Tel.: 972 300 104
Abierto desde Semana Santa hasta el 7 de enero.
El restaurante cierra lunes y martes, excepto julio y agosto que solo cierra el lunes.

DVISI Palamós



Este restaurante lleva más de una década –nació en 2014– deleitando los paladares de autóctonos y turistas. Su nombre está compuesto por las primeras sílabas de los apellidos de Laura Vicente y Jordi Simón, sus creadores, que juegan, al unirlas y añadir la d, con un significado que al leerlo en catalán, define su cocina: "de vicio". Y es que lo concibieron para satisfacer a todas aquellas personas que disfrutan comiendo y compartiendo momentos únicos alrededor de una mesa.

La cocina de DVISI, de carácter creativo, invita a descubrir nuevos lugares (como Oriente o Latinoamérica), sin olvidar los orígenes y la tradición. Por este motivo, los productos de proximidad son fundamentales en su cocina. "La carta de DVISI Palamós está pensada para pasarlo bien alrededor de la mesa, es por ello que os proponemos compartir", afirman Laura y Jordi. Entre los platos, creaciones como la Ostra Guilladeau nº2 al natural con Bloody Mary; con ponzu y manzana o a la brasa con yuzu, sake y mirin; el Laminado de picaña de Angus de Girona con salsa de miso blanco y yuzu, ajo negro y tierra de cacahuetes o el canelón de mar y montaña de pasta wonton con consomé de gamba, salsa de tom yum, tartar de gamba blanca de Palamós y leche de anacardos. También ofrecen un menú degustación de once pases (cuatro aperitivos, cinco platos y dos postres).❋





DVISI PALAMOS
C/ de l'Avió, 5 · 17230 Palamós (Girona)
Tel.: 673 557 487 · www.restaurantdvisi.com

Isabella's Llafranc

El hotel boutique Isabella's Llafranc –situado en primera línea de mar– en una de las mejores playas de la Costa Brava, es un alojamiento acogedor y pintoresco que ofrece una experiencia tranquila y relajante. Además, alberga uno de los mejores restaurantes de la zona. Su carta combina a la perfección la esencia italiana del Grupo Isabella's con toques mediterráneos y platos más marítimos. De entre sus nuevos platos –elaborados con productos locales para garantizar su frescura y sabor–, destacan el Carpaccio de atún con aguacate a la brasa, el Tagliolini con gambas y botarga, los Spaghetti Chitarra con Almejas y Tomate o el Arroz seco Mar y Montaña.



El interiorismo mantiene el espíritu de casa costera que caracterizaba al edificio y negocio anterior. Aquí todo está pensado para disfrutar y pasar unos días de relax. Además, en la espectacular terraza de Isabella's Llafranc podrás sentir la brisa marina y el sonido de las olas, transportándote a un oasis de tranquilidad frente al Mediterráneo.❋

ISABELLA'S LLAFRANC
Carrer de Pere Pascuet, 3 · 17211 Llafranc (Girona) · Tel.: 872 552 788
www.grupoisabellas.com/es/restaurantes/isabellas-llafranc





Mas de Torrent Hotel & Spa

El territorio en el plato

El emblemático Mas de Torrent, Relais & Châteaux, buque insignia de Único Hotels y de la hospitalidad en la Costa Brava, se alza entre campos, olivos y luz mediterránea como el mejor escenario posible para dar vida a 'Territori a El Mas', un nuevo proyecto gastronómico que rinde tributo a la herencia culinaria catalana a través de la mirada de distintos chefs invitados.







En el corazón del Empordà, junto a la majestuosa Costa Brava, se alza este refugio elegante y sereno: una masía catalana del siglo XVIII restaurada con mimo, que hoy alberga 39 suites, todas abiertas al paisaje natural de la finca. La gastronomía, como no podía ser de otra manera, es uno de sus puntos fuertes.

El Mas: gastronomía de raíz, con alma mediterránea

Entre muros de piedra y vistas al pueblo medieval de Pals, el restaurante El Mas es la expresión serena de la alta cocina ampurdanesa. Su carta actualiza con elegancia los sabores del mar y la montaña, con platos como el arroz de Pals con gamba roja, el fricandó de rape con setas de temporada o las flores de calabacín rellenas de queso fresco. Todo ello acompañado de una bodega que celebra lo local.

Para los días de buen tiempo, el hotel ofrece otros dos espacios con sello propio. Las Brasas del Mas, junto a la piscina, es un rincón fresco y relajado ideal para almuerzos al aire libre con producto a la brasa y platos ligeros.

El Bar Glicinias, por su parte, se convierte al caer la tarde en protagonista de cenas informales bajo las flores, cócteles de autor y sesiones de música en directo en un ambiente que mezcla sofisticación, naturaleza y calidez.

Territori a El Mas

Desde el pasado mes de junio, y como avanzábamos al principio, el restaurante El Mas ha abierto sus fogones a cocineros que interpretan el territorio desde su sensibilidad, su historia personal y su técnica. Eugeni de Diego, discípulo de elBulli y alma de Colmado Wilmot y Bar Lombo, en Barcelona, estrena esta serie con su Lubina en costra, una creación elegante, precisa y profundamente arraigada al paisaje que la inspira. Jordi Cunill (Rabbit's Bar), Gloria Rodés (Enlagloria) y Oriol Balaguer le seguirán este año.

El proyecto 'Territori a El Mas' aspira a convertirse en una suerte de archivo vivo: un repaso sabroso, plural y sostenido en el tiempo al devenir culinario del Empordà, reinterpretado desde el corazón del hotel más icónico de la región.✻

MAS DE TORRENT, RELAIS & CHÂTEAUX
Afueras de Torrent, s/n · 17123 Torrent (Girona)
Tel.: 972 303 292 · www.hotelmastorrent.com

Candlelight





El restaurante más exclusivo de Hostal de La Gavina en S'Agaró abrió sus puertas con gran éxito en 1960 y en 2016 se sometió a una importante remodelación bajo la dirección gastronómica del chef Romain Fornell. Recientemente, Fornell ha preferido dar un paso atrás para permitir que el prometedor Oriol Fernández adquiera un mayor protagonismo. Este joven chef catalán supervisa actualmente el servicio diario de Candlelight, que sigue forjándose una reputación como uno de los mejores restaurantes de la Costa Brava. El establecimiento es reconocido por reinterpretar platos clásicos unidos a sus propias creaciones contemporáneas, que fusionan la tradición con las técnicas más vanguardistas.
El sumiller jefe Florian David se encarga del maridaje y hace de él toda una forma de arte gracias a una extensa bodega de más de 200 vinos. En definitiva, Candelight es el lugar en el que todo gourmet debería reservar mesa para disfrutar de una maravillosa experiencia gastronómica en la Costa Brava. Además, durante el verano es posible disfrutar de una cena a la luz de las velas –haciendo honor al nombre del restaurante– en su íntima y romántica terraza acompañados por música de piano en directo.✻

CANDLELIGHT
Hostal de La Gavina
Plaça Roserar, s/n
17248 S'Agaró (Girona) · Tel.: 972 321100
www.latavernadelmar.cat

La Taverna del Mar

Nacida en 1936 y construida por Josep Ensesa Gubert, La Taverna del Mar es una joya del modernismo catalán catalogada como Bien Cultural de Interés Local. Desde siempre ha destacado por su belleza, ubicación y por su oferta gastronómica marinera. En 2014 la familia Ensesa la renovó por completo y de la mano del Hostal de La Gavina y del premiado chef Romain Fornell, su asesor gastronómico, puso en marcha una nueva propuesta gastronómica con el objetivo de ofrecer un producto de calidad y una experiencia única en la Costa Brava.





En la carta, 100% mediterránea, destacan los mejores pescados salvajes, mariscos y una amplia selección de arroces. Acompaña una bodega con gran selección de vinos y espumosos. Durante los meses de verano ofrece aperitivos en la terraza Front de Mar y servicio de catering a los barcos de la Bahía. Las terrazas Chill-out y Club Taverna completan la oferta, permitiendo disfrutar de las mejores copas de las noches de verano.✻

LA TAVERNA DEL MAR
Platja de Sant Pol, s/n. 17220 S'Agaró (Girona) · Tel.: 972 821 669 · www.latavernadelmar.cat

Finca Victoria Hotel & Spa

Gastronomía mediterránea con el sello de Jordi Vilà

A solo unos pasos de una de las playas más impresionantes de la Costa Brava, la cala de Sa Riera, con vistas panorámicas a las Islas Medas, el hotel de 5* Finca Victoria –que abrió sus puertas a finales del pasado mes de mayo– ofrece una gastronomía a la atura, de la mano del chef Jordi Vilà.







La experiencia gastronómica de Finca Victoria está liderada por el chef con estrella Michelin Jordi Vilà y es una celebración de la simplicidad mediterránea con dos espacios distintos que ofrecen una experiencia de cocina local, donde los ingredientes más frescos brillan, y las comidas se convierten en momentos para compartir.



Situado en el claustro del hotel, en el restaurante Al Kostat del Mar podrás disfrutar de platos reconfortantes junto a creaciones sorprendentes que reflejan la visión innovadora de Jordi Vilà, Premio nacional de Gastronomía 2021, que dirige en Barcelona Alkimia (una estrella Michelin) y Al Kostat. Precisamente ese último espacio con el que comparte nombre, inspira Al Kostat del Mar. Según el propio Vilà "este espacio es como Al Kostat de Barcelona pero con más peso de los pescados, los arroces y la brasa porque está en Begur". Así, ofrece cocina catalana creativa con productos locales: arroces del senyoret, mariscos y pescados de Palamós, carnes a la brasa (destaca la parrilla integrada en los arcos de piedra del claustro), tapas innovadoras como croquetas trufadas o nigiris de atún, y platos tradicionales reinterpretados como la caldereta o la tortilla de ostras. Para complementar la experiencia, el restaurante ofrece una selección excepcional de vinos, cavas y licores, cuidadosamente elegidos para realzar cada plato y destacar la riqueza de la región, por lo que los vinos catalanes, algunos naturales, cobran protagonismo. El segundo espacio gastronómico es Cala Bar, ubicado en la parte central de la casa principal. Aquí se ofrecen platos ligeros y cócteles en un ambiente relajado. Para acabar de completar la oferta, el establecimiento cuenta con La Caseta del Mar un espacio en primera línea de playa donde los huéspedes podrán disfrutar de champagne frío, ostras frescas y servicios premium como alquiler de barco, kayak o pádel surf. Además, el hotel ofrece aparcamiento y diferentes servicios de transporte para visitar el pueblo y otros lugares de interés en la zona.✻

FINCA VICTORIA
Carrer del Mar, 4 · 17255 Sa Riera - Begur (Girona)
Tel.: 972 600 835 · www.hotelfincavictoria.com



Voramar

Producto y territorio

La familia de Voramar lleva más de treinta años trabajando frente al mar en Portbou (Girona). Todo empezó con una pequeña terraza que montaron Domingo y María José, los padres de los actuales regentes. Con el paso del tiempo, el espacio se transformó en un restaurante que se basa en la excelencia del producto, la atención a los detalles y la influencia del paisaje.



En 2013, la segunda generación de Voramar decidió dar un paso al frente cogiendo las riendas del restaurante. Míriam (hija) se encarga de la sala y de la bodega; Guillem (yerno) lidera la cocina salada, y Pau (hijo) crea los postres. En la actualidad, siguen contando con el apoyo constante de sus padres, que les enseñaron a cuidar cada detalle, desde los manteles hasta la atención al cliente.

Cocinar recuerdos

Su cocina refleja el entorno que les rodea: mar, montaña, calma y carácter. Voramar apuesta por dos menús degustación –Petit Voramar y Gran Voramar– en los que el producto y la coherencia son el centro. No hay un plato estrella porque lo importante es que todo funcione en conjunto, como un engranaje bien afinado. Para el equipo, Voramar es un lugar donde comparten su manera de entender la cocina, el territorio y las relaciones. Un lugar donde no solo se cocinan platos, sino recuerdos.

Los postres son un elemento fundamental de la comida. En Voramar les gusta tratarlos con el mismo esmero que el resto de platos: que, a través del producto, la técnica y la estética, cuenten, conjuntamente, una historia. Pero a diferencia del resto de platos, esta historia es el eje de su creación.

La bodega

Voramar ha seleccionado 250 referencias de vinos de todo el país para acompañar la comida con los aromas, matices y tradiciones de más de cien bodegas.
Vinos blancos con corazón de roble, negros biodinámicos elaborados muy cerca de casa o rosados frescos pero complejos: en su carta han querido incluir todo un abanico de opciones, de las más tradicionales a las más innovadoras, que se adapten a las preferencias de los clientes, al momento y a cada plato.
Míriam dirige la sala y, en colaboración con el resto del equipo, ha diseñado y actualiza periódicamente la carta de vinos.









Guillem está constantemente a la búsqueda de nuevos productos sobre los que diseñar el siguiente plato de la carta. Las carnes, los pescados y las nuevas técnicas son su inspiración. Y, a partir de ellas, piensa el hilo conductor que conseguirá que, juntos, brinden una experiencia única.
Pau, en cambio, hace el proceso inverso para los postres: a partir de las sensaciones que quiere transmitir y lo que quiere explicar en el plato, busca los ingredientes que le permitirán obtenerlo. Flores, cacaos y oro tienen cabida en sus postres si es lo que necesita para hacer realidad su nuevo concepto.

Dominio técnico e ilusión

La Guía Michelin destaca que "la propuesta, a cargo de los jóvenes chefs Guillem Gavilán y Pau Jamás demuestra ganas, dominio técnico y mucha ilusión, tomando como inequívoco leitmotiv tanto los productos de temporada como los populares mar y montaña (un buen ejemplo es el Cap i pota de ternera con atún rojo del Mediterráneo)".
La publicación también resalta que "todo gira en torno a los dos menús degustación, de base tradicional y gusto actual, empezando ambos con un pase de aperitivos/tapas llamado 'Vora' como homenaje al nombre con el que es más conocido el negocio en la localidad. Además, se puede pedir panes artesanales (rústicos, con aceitunas, con cereales, de molde, negro...) que acompañan con aceites premium".*

VORAMAR
Passeig de la Sardana, 6 · 17497 Portbou (Girona)
Tel.: 972 390 016
www.voramarportbou.com/es/voramar-portbou-restaurante

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Para los responsables de Voramar, haber recibido este año su primera estrella Michelin es "un reconocimiento que nos hizo muchísima ilusión y que intentamos honrar cada día sin perder nuestra esencia cercana y familiar. No queremos ofrecer solo una buena comida, sino una experiencia que quede en la memoria". Además, destacan que "ha sido un paso enorme para Voramar. Lo que empezó como un bar familiar ha crecido, poco a poco, hasta convertirse en lo que somos hoy, gracias al trabajo conjunto de toda la familia. Esta estrella reconoce años de esfuerzo, constancia y ganas de hacer bien las cosas. Pero no la vemos como un final, ni como una meta definitiva. Es un impulso. Un empujón para seguir aprendiendo, seguir mejorando cada día y, sobre todo, seguir cuidando la cercanía con la que siempre hemos querido recibir a quien se sienta en nuestra mesa". Desde la consecución de la estrella sí que se ha notado un aumento de las reservas. "Sentimos esa energía y esa ilusión en la gente que viene. Pero también es verdad que la presión para nosotros es la misma de siempre: porque nos gusta dar lo mejor de nosotros, con o sin estrella. Y eso no cambia. Nuestro compromiso sigue siendo el mismo: cuidar el detalle, tratar con respeto el producto, y hacer que cada comida sea una experiencia honesta, tranquila y especial".



Divinum

Materias primas de calidad

El sueño que Joan Morillo y Laura Tejero tuvieron hace más de 20 años es hoy Divinum, un restaurante de alta gastronomía ubicado en el emblemático Casino de Girona. Las ganas de mimar y servir a todas las personas que se sientan en cada una de las mesas de Divinum son ahora las de todo un equipo de profesionales a la altura de ese sueño.

Hace más de dos décadas, Divinum nació como un bar en el que se podían tomar unas copas de vino acompañadas de unos quesos exquisitos. Poco a poco, aquellos quesos se fueron complementando con otros platos y dieron lugar al restaurante que el pasado mes de noviembre recibió su primera estrella Michelin, que se suma a otros reconocimientos: un Sol Repsol, Mejor Sala de Restaurante por la Asociación Catalana de Sumilleres, Premio Juli Soler i Lobo a la Trayectoria por la Diputació de Girona, Top 5 Female Sommeliers por Top 100 Sommeliers España, entre otros. Laura Tejero, sumiller, y Joan Morillo, jefe de sala, comandan una plantilla formada por 14 personas, entre las que destacan Arnau Casadevall e Isidre Soler, actuales jefes de cocina.



Pasión por el producto

Divinum ofrece una experiencia gastronómica basada en el producto y el territorio con un servicio de alto nivel.

Su propuesta son dos menús degustación (Essencia y Petit), así como un servicio a la carta. Como su nombre indica, el menú Essencia recrea la esencia de la cocina en el plato, pasión por el producto y respeto a la tierra. Entre las elaboraciones, Buñuelos de cigalas; Brandada de bacalao; Pan sulfato con calamares encebollados; Crema de piñones con gambas de la Costa Brava; Yema de huevo curada, apionabo y corazón de atún; Mar y montaña: cebolla, anchoas y caracoles; Merluza de pincho con berberechos; Tendones de ternera y ostra; Cordero, anguila y menta, entre otros. Las propuestas de la cocina dulce son: Flor de limón y tomillo, Nuestra versión





de una tarta de manzana y Flan de hoja de higuera.

Por su parte, el menú Petit es un pequeño gran placer para los sentidos que se puede disfrutar a diario. Se encuentra disponible de lunes a viernes en horario de comidas –excepto festivos–. La Experiencia Petit se compone de Buñuelo de calcots; Coca de recapte; Caldo de champiñón y crujiente de queso trufado; Chirivía, avellanas y huevas de trucha ahumadas; Bacalao, guisantes del Maresme y licuado de sus vainas, etc. Como postre, Texturas de zanahoria.

Ambos menús se pueden completar, opcionalmente, con una armonía de vinos y un carro de quesos.

También se puede optar por seleccionar platos entre las delicadas elaboraciones de su carta. Una cocina en constante cambio y adaptación en cada temporada: Ostras Guillardeu nº2 al natural o con encurtidos; Colmenillas a la crema; Clásico steak tartar preparado en mesa; Bogavante azul, parmentier y salsa de crustáceos; Bacalao mar y montaña con pies de cerdo y menta; Pichón de Bresse asado al momento… Entre los postres, Cheese cake con helado de galleta especiada; Chocolate, remolacha y frambuesa, o Coulant de avellanas.

Atención de los propietarios

Para la Guía Michelin, "en esta casa, que llama la atención por presentarse en un marco de línea moderna-actual bajo hermosas bóvedas catalanas, lo más destacado son las constantes atenciones de los propietarios y la extraordinaria calidad de las materias primas". La publicación resalta la propuesta como "propia de una cocina moderna de recuerdos, que busca ofrecernos múltiples opciones. Por eso la carta da la posibilidad de pedir medias raciones y se ve complementada por dos menús degustación (Petit y Essencia)". Y detalla que les ha encantado "la textura y el aroma que se desprende de sus guisantes del Maresme (lo mezclan con caldo de pil pil, tripas de bacalao y trufa laminada), un maravilloso plato de temporada, así como su versión de la escalivada, un plato muy típico que aquí se transforma totalmente para presentarse deconstruido y con un original toque dulce. ¡También presentan un buen carro de quesos con más de 20 variedades!".*

RESTAURANTE DIVINUM
Albereda, 7 · 17004 Girona
Tel.: 872 080 218
www.dvnum.com



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

La consecución de su primera estrella Michelin "ha sido una alegría para todo el equipo y para nuestros clientes, ya que llevamos muchos años trabajando al máximo nivel, comprometidos con la excelencia". Para sus responsables, este galardón "es un reconocimiento que nos motiva y nos da impulso para seguir trabajando día a día para que el cliente tenga una experiencia completa de cocina y sala".

RESTAURANTES DE MALLORCA Y MENORCA



Propuestas para **triunfar**

Mallorca y Menorca lo tienen todo para triunfar con su gastronomía. Las islas ofrecen numerosas propuestas de cocineros y restaurantes por los que merece la pena viajar hasta ellas y conocer de primera mano qué se cuece en sus fogones, desde los platos mediterráneos más tradicionales y de km 0 hasta las propuestas más innovadoras e internacionales.



Es Fum

Ubicado en el hotel de cinco estrellas St. Regis Mardavall Mallorca Resort, Es Fum, bajo la dirección del chef Miguel Navarro y galardonado con una estrella Michelin y un sol Repsol, propone una cocina de viaje con tres menús que invitan a una experiencia sensorial única.

St. Regis Marvadall Mallorca Resort
Carretera Palma-Andratx, 19 · 07181 Costa d'en Blanes
Tel.: 971 629 315 · https://www.restaurant-esfum.com/es

El Llorenç Parc de la Mar





El *rooftop* de El Llorenç presenta la propuesta gastronómica del restaurante Urbà, del Grup Santi Taura. De carácter informal, apuesta por los sabores internacionales, con platos como el Carpaccio de gamba roja estilo thai con helado de curry y mango; el Torrezno agripicante coreano 2.0 con guacamole de mango o lima, o el Rodaballo frito con holandesa de kimchee y calabacines baby acevichados.

Hotel El Llorenç · Plaza de Llorenç Villalonga, 4 · 07001 Palma · Tel.: 971 677 770 · www.elllorenc.com

Cuit

En la octava planta del Nakar Hotel, se encuentra el restaurante Cuit, el primer proyecto de Miquel Calent en Palma. El espacio ofrece una cocina artesanal y de temporada, inspirada en la tradición gastronómica isleña, con influencia mediterránea, y reformada con las nuevas tendencias culinarias a partes iguales con la recuperación de recetas de la antigüedad.

Nakar Hotel
Avda. Jaime III, 21 · 07012 Palma
Tel.: 871 510 046
www.miquelcalent.com/cuit-2



Aromata

El Hotel HM Palma Blanc es la nueva ubicación del restaurante Aromata, de Andreu Genestra, situado en el corazón de Palma. Dirigido por la sumiller Gio Scaramella y con Edgar Rodríguez como jefe de Cocina, Aromata ofrece un alta cocina mediterránea basada en la tradición con creatividad y técnicas modernas para ensalzar el recetario mallorquín y la temporada en su compromiso con la sostenibilidad.





HM Palma Blanc
Ramón y Cajal, 12
07011 Palma
Tel.: 971 007 014
https://aromatarestaurant.com



El Vicenç de la Mar

Al mediodía, El Vicenç de la Mar ofrece una carta compuesta de aperitivos, ensaladas o sándwiches. Por la noche, la propuesta cambia por completo para convertirse en el restaurante U Vicenç, en el que se apuesta por una cocina basada en el producto local y de temporada, con platos como los Raviolis de calamar con reducción de su jugo o el Wellington de calabaza con salsa de especias medievales.



Hotel El Vicenç
Cala Molins, 6
07469 Cala Sant Vicenç
Tel.: 871 110 392
www.elvicenc.com



Es Pati de Montuïri

El chef mallorquín Santi Taura amplía su universo gastronómico con la incorporación de Es Pati de Montuïri a su grupo de restauración. Ubicado en el hotel *boutique* Es Figueral Nou, su propuesta culinaria se basa en la gastronomía balear actualizada con técnicas y sabores actuales, y con ingredientes y elaboraciones internacionales que enriquecen aún más la experiencia.



Hotel Es Figueral Nou
Carretera de Montuïri a Sant Joan,
km7 s/n · 07230 Montuïri
Tel.: 971 926 503
www.esfigueralnou.com

Fusion19

La esencia de Fusion19 se basa en los valores propios de la artesanía mallorquina: la transmisión del legado, el respeto absoluto por el producto y el máximo cuidado en cada detalle.



Estos principios guían el trabajo del equipo de cocina, liderado por los chefs Aleix Serra y Marc Masol, cuya propuesta busca dar a conocer la verdadera gastronomía mallorquina, enriquecida con influencias y técnicas asiáticas.

Avda. de S'Albufera, 23 · 07459 Muro
Tel.: 971 894 259 · https://fusion19.com



Jacaranda

A solo media hora del bullicio de Palma, Finca Serena es un remanso de paz entre viñedos, olivos y palmeras. Su restaurante Jacaranda ofrece dos veladas semanales: los Martes de Arroces y el Jueves de Barbacoa, experiencias que se desarrollan al aire libre, con cocina en directo y música en vivo. Los jueves, antes de la barbacoa, se realizan catas de vinos mallorquines al aire libre entre los viñedos.





Finca Serena · Ma-3200 km 3 · 07230 Montuïri · Tel.: 971 181 758 · www.fincaserenamallorca.com





En Nikki Beach Mallorca, la propuesta culinaria, dirigida por el chef ejecutivo Alex Gullberg, es una exquisita fusión de sabores internacionales con lo mejor de los ingredientes locales, desde los mariscos más frescos, hasta barcos de sushi, ensaladas ligeras y platos que capturan la esencia de la cocina costera.

Avda. Notari Alemany, 1 · 07181 Calvià · Tel.: 697 164 853
https://nikkibeach.com/mallorca



Voro

Con dos estrellas Michelin y dos soles Repsol, Voro, ubicado en el Hotel Cap Vermell, ofrece una propuesta gastronómica atrevida, emocionante, golosa e intensa diseñada por el chef Álvaro Salazar basada en dos menús degustación que evolucionan de forma constante y una carta de vinos con 400 referencias nacionales e internacionales



Cap Vermell Grand Hotel
Urb. Atalaya de Canyamel,
Vial A2, 12
07589 Canyamel
Tel.: 871 811 350
https://vororestaurant.com

Artrutx Sea Club



Con una de las mejores puestas de sol de la isla, la carta de Artrutx está pensada para compartir y se adapta a cualquier momento del día, desde un delicioso *brunch* por la mañana a un homenaje al mar, al producto local y a las delicias menorquinas en el almuerzo o la cena, hasta despedir el día al ritmo de la música propuesta por sus DJs y una sugerente carta de cócteles.

Faro de Artrutx
Paseo Marítimo
07769 Cap d'Artrutx
Tel.: 638 810 964
www.artrutx.com/es



En Caragol

Con unas vistas únicas del mar, la cocina de En Caragol, capitaneada por Javier Riaño, es mediterránea y, entre sus especialidades, destacan sus piezas de T-Bone de Angus, con el lomo a la parrilla y el solomillo en steak tartar; los pescados a la brasa, el arroz seco con carabineros o con costilla de cerdo Joselito afinada, el tiradito de dorada o la cecina de Angus con pimienta negra y almendras tostadas.



De s'Oronella, 45
07711 Biniancolla
Tel.: 871 872 676
www.encaragol.com



Aquarium

Con un local en Port Ciutadella y otro en Cala'n Bosch, Aquarium está especializado en arroces y paellas, además de en pescados y mariscos. En su carta destacan platos marineros como su famosa caldereta (receta de la abuela de 1962) o elaboraciones como el Japotaco de Atún, un delicioso bocado a base de tarantelo de atún rojo con guacamole casero y shichimi tōgarashi.

Marina, 99 · 07760 Port Ciutadella · Tel.: 971 386 700
Paseo Portixol s/n · 07769 Cala'n Bosch · Tel.: 971 387 442
www.aquariumrestaurante.com



Godai

Distinguido con una estrella Michelin, Julián Mármol es el chef responsable de una gastronomía única en el mundo basada en el producto de proximidad menorquín al servicio de la alta cocina japonesa. Calidad, técnica y equilibrio definen un concepto que por primera vez esta temporada puede disfrutarse a la carta o en un menú degustación.

Paseo Portixol s/n
Urb. Cala'n Bosch. Parcela nº 5
Ciutadella de Menorca
Tel.: 971 384 188
www.godaimenorca.com/es

Kaypa



La cevichería peruana del chef Omar Malpartida, ubicada en el Lago Resort Menorca, celebra el mestizaje gastronómico y la excelencia del producto local. Su cocina combina productos importados de Perú, como el ají limo, la chicha de jora, el huacatay o el choclo, con ingredientes de proximidad como la gamba roja de Menorca, el queso curado de Mahón o la vedella vermella.



Hotel Suites del Lago
(Lago Resort Menorca)
Paseo Portixol s/n-Cala'n Bosch
07769 Ciutadella de Menorca
Tel.: 971 381 306
www.kayparestaurante.com



Mar Plato



Ubicado sobre un acantilado de Son Ganxo con espectaculares vistas al Mediterráneo, el nuevo restaurante Mar Plato, liderado por el chef Pruden Izquierdo, presenta una propuesta centrada en el producto del mar y el atún rojo, elaborada con ingredientes de kilómetro cero y una fusión de influencias catalanas y gaditanas. Se complementa con coctelería de autor y una cuidada selección de vinos.

Paseo de Sa Marina, 66
07713 Sant Lluís
Tel.: 622 524 192



Pintarroja

Pintarroja ha sabido captar el alma del Mediterráneo con una cocina honesta, de producto, sabrosa y sin artificios, que pone en valor el pescado fresco, los productos de temporada y las elaboraciones al momento, con la plancha como técnica protagonista. Pintarroja es el proyecto del chef Eugeni de Diego, exjefe de cocina del legendario ElBulli.



Moll d'en Pons, 10
07220 Es Castell
Tel.: 660 259 803
www.pintarrojamenorca.com

Smoix

Foto: ©Maria Algara Regàs



El restaurante del Hotel Rural Sant Ignasi, con una estrella Michelin, honra la tradición culinaria menorquina y mediterránea. Con el chef Miquel Sánchez a la cabeza, Smoix emplea ingredientes de km 0 y de temporada, y los reinterpreta con un toque sofisticado y contemporáneo. El menú cambia con las estaciones y cada plato es una celebración de la simplicidad y el sabor auténtico.

Hotel Rural Sant Ignasi · Ronda Nord s/n · 07760 Ciutadella de Menorca
Tel.: 666 528 8806 · https://santignasi.com/es



Foto: ©Maria Algara Regàs



Purobeach Menorca

Integrado en el hotel solo para adultos AluaSoul Menorca, este *beach club* ofrece alta gastronomía, cócteles de autor, música en directo… En su cocina, destacan especialidades como el Pescado fresco del día al Josper, el Arroz Señoret, la Fideuá de calamar y sepia, y clásicos como el Tartar de atún, los Langostinos TNT o la delicada Caldereta de langosta a la menorquina.

AluaSol Menorca · Avda. 2ª s/n · 07713 S'Algar-Sant Lluís
Tel.: 971 055 421
www.purobeach.com/es/beach-club-menorca

Agroturismo de lujo con bodega propia
Torralbenc





Este hotel ubicado en una finca tradicional menorquina, en el municipio de Alaior, próximo a la localidad de Mahón, junto a las calas y las playas de arena blanca más bonitas de la isla, ofrece no solo relax, también una gastronomía de vanguardia que se marida con el vino que se produce en la propia finca.



En Torralbenc –el único hotel SLH de Menorca–, la naturaleza, el mar y la tranquilidad definen la experiencia de quienes cruzan sus puertas. Bien sea en sus espacios gastronómicos, disfrutando del descanso o explorando su oferta de actividades.

Gastronomía local de vanguardia

En Torralbenc, la gastronomía reinterpreta la tradición culinaria local con técnicas de vanguardia y productos de temporada, algunos de producción propia, como el aceite de oliva, las plantas aromáticas o los huevos. Otros como los embutidos, quesos y lácteos, frutas y verduras provienen de fincas próximas. Todos ellos son la base de una carta elaborada gracias al asesoramiento del chef con estrella Michelin, Gorka Txapartegi, que combina entrantes sencillos pero sabrosos, carnes y pescados a la brasa, una selección de arroces y postres artesanales. También disponen de un menú degustación.

Una instantánea hecha vino del paisaje menorquín

De las 74 hectáreas que rodean el hotel, 14 ha se destinan a los viñedos y la bodega –una de las pocas de Menorca– donde producen sus propios vinos, con once variedades de uva distintas. Entre ellos, es ideal para disfrutar este verano la nueva añada (2024) de Torralbenc Rosado, un *coupage* de syrah, monastrell y merlot, que pertenece a la gama de vinos de finca de la bodega.

Ctra. Maó, Km.10
07730 Cala en Porter - Alaior
Tel.: 971 377 211
www.torralbenc.com





CÓCTELES

Las **tendencias** que marcarán este verano

La coctelería de este verano apuesta por la innovación, combinando técnicas avanzadas con una narrativa emocional que conecta con el consumidor. Desde cócteles sin hielo hasta mezclas picantes inspiradas en redes sociales, cinco macrotendencias redefinen la experiencia líquida tras la barra.



Jonathan Bailey - Martini

En esta época del año los cócteles son los reyes porque apetecen copas desenfadadas. Las marcas lo saben y este verano algunas han colaborado con actores de prestigio para promocionar sus combinados, es el caso de Martini, que presenta a Jonathan Bailey como el nuevo 'Martini Man' del verano, en un papel en el que comparte protagonismo con su nueva pasión: el Martini Bianco Spritz. El auge de los spritz ha sido imparable en los últimos años (con un crecimiento anual del 8%), consolidándose como el cóctel estrella del verano en todo el mundo. Y el Martini Bianco Spritz se posiciona como la alternativa perfecta para quienes buscan algo diferente. Otro ejemplo lo encontramos en Cointreau, que ha contado con la actriz Aubrey Plaza para reivindicar el Margaright: auténtico, sofisticado y con mucho carácter. Y es que aunque hay muchas formas de hacer un Margarita, la marca afirma que solo una es la correcta: con Cointreau. Así nace el concepto Margaright, una declaración de intenciones que rinde homenaje a la forma auténtica y original de preparar el cóctel Margarita.

Nuevo lenguaje detrás de la barra

Carlos Ríos, Brand Ambassador de Diageo Bar Academy, ha recorrido barras, conversado con *bartenders* y observado los movimientos más emergentes del sector. Fruto de ese análisis, ha identificado las 5 macrotendencias que darán forma al consumo durante este verano y que detallamos a continuación.

Coctelería experimental: Provocación, curiosidad y viralidad

Hoy, las redes sociales actúan como verdaderos laboratorios de inspiración líquida. Desde combinaciones virales como el spicy rosé, el café con tomate o el refresco con pepinillo, hasta duetos sorprendentes como mango con chili o ube con pimienta labuyo, el sabor se convierte en una declaración de intenciones. A esto se suma la fiebre del pistacho, que aporta textura, color y sofisticación a martinis, *sours* o cócteles sin alcohol. Estas combinaciones responden al deseo de provocar, conectar y generar conversación.

Técnica, innovación y creatividad: Nuevos formatos, nuevos rituales

La coctelería contemporánea pone la técnica al servicio de una experiencia más precisa, funcional y sorprendente. Inspirados en una narrativa en tres actos, los *tiny cocktails* (30–90 ml) ofrecen una experiencia estructurada y sofisticada en pequeños sorbos. La coctelería sin hielo, lejos de ser una excentricidad, representa un avance técnico y estético. Por su parte, el uso de sistemas de *prebatching* y tiradores refrigerados permite ofrecer cócteles como el Espresso Martini o la Paloma.

Reinvención del sabor: Zero Azúcar y sin Alcohol

El consumidor de 2025 busca un disfrute sin renuncias. La alta gastronomía y la coctelería sin alcohol y sin azúcar convergen en una nueva generación de maridajes que redefine el concepto de lujo. Fermentaciones, destilados 0.0, hidrolatos o kombucha elevan el maridaje, redefiniendo el lujo desde una mirada más consciente y sensorial.

Tequila: del *shot* al nuevo lujo accesible

El tequila ha experimentado una transformación significativa, consolidándose hoy como un destilado ligado a la autenticidad, la herencia y la sofisticación. Esta revalorización pone en primer plano su origen artesanal y versatilidad, posicionándose como uno de los grandes protagonistas del verano. Desde reinterpretaciones refinadas de clásicos como la Paloma hasta propuestas donde el agave asume un rol central, el tequila se integra con fuerza.

Narrativa líquida: cócteles que cuentan una historia

Cada cóctel puede convertirse en una experiencia narrativa única. El *storytelling* se integra así en la coctelería contemporánea, transformando el servicio en un relato experiencial y posicionando al *bartender* como un creador de momentos memorables.

Estas tendencias no son moda, son el reflejo de un cambio más profundo: una coctelería que ya no se limita al sabor, sino que construye puentes entre la emoción, la estética, la cultura y el propósito. “Estamos ante un consumidor que quiere explorar, sentirse parte de algo, emocionarse con cada detalle. La coctelería no es sólo técnica: es identidad, es conversación y es cultura líquida”, concluye Carlos Ríos.

Este verano, las barras no solo servirán cócteles. Contarán historias. Y tú, ¿con cuál vas a brindar?



CÓCTELES



Colaboración de éxito

Babula Bar –uno de los buques insignia del Grupo No Hay Mañana de Leo Chechelnitskiy en Barcelona en el que la cocina y la coctelería van de la mano– estrena colaboración con Santi Ortiz. El reconocido *bartender* incorpora a la carta nuevos cócteles como 'Blow of Alchemy' o 'Cielo de maíz', inspirados en su visión de la coctelería clásica renovada, perfectos para acompañarse de los *hits* sólidos de la casa como los bocaditos crujientes de tartar de gamba con cremoso de coral, ponzu y tobiko; o el brioche de rabo de toro con mermelada de ruibarbo y crème fraîche.

Alianza dulce

No hay mejor forma de elevar tus planes veraniegos que con el maridaje más inesperado y exquisito: acompañar un cóctel con notas cítricas con Catanias® Green Lemon, almendras mediterráneas caramelizadas y bañadas con chocolate al limón verde. Un bocado fresco y alegre para los días más calurosos.





Carta atrevida y refrescante

Con el verano en plena ebullición, Bulla Madrid vuelve a marcar tendencia en la capital con una propuesta de coctelería vibrante, creativa y absolutamente provocadora (con combinaciones que van desde lo tropical a lo exótico, pasando por lo picante y lo afrutado), ideal para disfrutar en su terraza del Paseo de la Habana.



Con vista a la Alhambra

Miralba Rooftop Bar, ubicado en la cuarta planta del Palacio Gran Vía, a Royal Hideaway Hotel, es un lugar mágico en el que disfrutar de deliciosos vinos, cócteles de autor, aperitivos y una de las mejores vistas de la ciudad de Granada.



Diseñados para despertar emociones

El restaurante barcelonés La Dama –ubicado en la emblemática Casa Sayrach–, eleva su coctelería de la mano de Andrea Civettini, su nuevo Bar Manager, un referente internacional del sector. El *bartender* destaca por su enfoque sensorial y experimental, donde la mixología se encuentra con la gastronomía y la perfumería. Sus cócteles están diseñados para despertar emociones y ofrecer experiencias memorables.

El cóctel de moda se llama Paloma

La "era gin-tonic" ha sido superada y el Paloma es ahora mismo el cóctel más demandado. El tequila Jose Cuervo comparte su receta: Corta una rodaja de limón, pásala alrededor del borde del vaso y luego sumerge el vaso en sal. Agrega hielo, Jose Cuervo Tradicional Tequila Plata, zumo de pomelo y un poco de zumo de limón. Remueve todos los ingredientes. Vierte la soda y decora con pomelo.



CÓCTELES



El nuevo favorito de Carrie Bradshaw

Lavazza propone cócteles de café para mantener a los amantes de esta bebida frescos y con cafeína durante los meses de verano. Uno de ellos es el Espresso Martini, un cóctel icónico inventado en los años 80 por el *barman* británico Dick Bradsell y que se ha convertido en el favorito de Carrie Bradshaw en *And just like that.*



Sabor castizo

Grupotel Mayorazgo brinda por Madrid con una carta de cócteles que homenajea sus rincones más emblemáticos, con nombres tan evocadores como Sol de Madrid, Gin Cibeles, La Pradera y Madrid Forever. Estos nuevos cócteles de autor con alma y sabor castizo reinventan un verano aún más sorprendente en la capital.

Para tomar en las nubes

Este cóctel ha sido diseñado para que te lo tomes en las nubes, literalmente. Se llama 'Vueling in the clouds' y con él la compañía aérea rinde homenaje a sus principales destinos: combina cava y ratafía de Barcelona, ginebra inglesa, limoncello italiano y licor de flor de saúco francés. Se sirve con una nube amarilla de algodón de azúcar, que aporta un toque dulce para una experiencia diferente y divertida a bordo este verano.





Alma mexicana

Este verano, el restaurante mexicano Xamach (Ortega y Gasset, 83, Madrid) inicia una nueva tradición con su primer festival Cóctel Time. Durante todo este mes de agosto, cada jornada se convierte en una fiesta de frutas tropicales, tequila, mezcal y mucha alma mexicana. La Paloma Xamach, en versión clásica o frozen, encabeza una carta cargada de creatividad y color. Para quienes buscan experiencias originales y llenas de sabor.



Viaje por los cinco continentes



Shôko Restaurante & Lounge (Barcelona) y el mixólogo Yeray Monforte han diseñado una cuidada selección de cócteles de autor inspirada en los cinco continentes. Entre las nuevas creaciones destaca 'Time in Your Lips', el cóctel más sofisticado y caro de España (1000€), una mezcla de Tequila Gran Patrón Burdeos, champagne Louis Roederer Rosé Cristal 2022 y un delicado cordial de oro líquido de 25 quilates.

Comer con cócteles

Maridar la comida con cócteles es algo habitual en otros países y en España esta práctica está empezando a introducirse. Un lugar ideal para hacerlo es Picos Pardos Sky Lounge, el *rooftop* de Bless Hotel Madrid. Su nueva carta, diseñada para compartir y sorprender, ofrece una cuidada selección de platos que fusionan sabores internacionales con producto de alta calidad, perfectos para acompañar con cócteles.





IMAGEN RENOVADA

Palacio de Bornos, la emblemática bodega de vinos del Grupo Bornos Vinos & Licores, ubicada en el corazón de la D.O Rueda, ha presentado su renovada identidad visual, manteniendo su icónico código de color (naranja y negro), pero con un diseño más elegante y contemporáneo.



El nuevo diseño de la botella de Martini –emblemática firma italiana de vermut– es elegante y distintivo y está inspirado en las galerías abovedadas de Turín (Italia), aportándole mayor presencia y reflejando la calidad de su contenido, origen y autenticidad.

Premio al Mérito 2025 de la OIV



La Asamblea General que clausuró el 46º Congreso Internacional de la Viña y el Vino, celebrado en Chisinau (Moldavia), otorgó el Premio al Mérito 2025 a Ricardo F. Núñez, fundador y presidente del grupo Vinos de La Luz, cuya dirección global se encuentra en España.



Nace Jon Bake

La nueva aventura de Jon García se ubica en el primer local de Jon Cake en El Born de Barcelona (Assaonadors, 29), ahora 'rebautizado' como Jon Bake con una triple propuesta: ofrecer la bollería artesana que se elabora a diario en su obrador, buen café de especialidad y ser sede temporal para otros proyectos artesanales del mundo del dulce como los del heladero Massimo Pignata (delaCrem) que estará hasta finales de verano.

COSECHA MUY BUENA



La cosecha 2024 de la D.O. Monterrei ha recibido la calificación de "muy buena". El panel de cata ha estado conformado por representantes de asociaciones profesionales, medios de comunicación, Consejos Reguladores vivinitícolas y del panel oficial de la denominación. "Son vinos muy frescos, con mucha personalidad y que reflejan muy bien el terroir de Monterrei, tanto en blanco como en tintos", han destacado.

VINO, GASTRONOMÍA Y MÚSICA



Marqués de Cáceres celebró recientemente con gran éxito la edición más mediterránea de su *Wine Fest,* una experiencia enoturística que combinó vino, gastronomía y música. Atrajo a público de diversos perfiles, lo que refuerza el carácter transversal y aspiracional de esta bodega riojana, una de las más admiradas del mundo.

Vintae desembarca Formentera

Hace años que la compañía de vinos Vintae soñaba con establecer una embajada en Formentera y ya lo ha conseguido: ha asumido la gestión y entrado en el accionariado de Bodega Terramoll, referente de la viticultura ecológica de la isla. Esta alianza tiene como objetivo relanzar la tradición vitivinícola de Formentera y proyectarla al mundo.



Cócteles, tapas y vistas sobre la ciudad



Para su nueva carta de cócteles, Negresco Rooftop, ubicado en el Hotel Negresco Princess de Barcelona, ha querido colaborar con la reconocida *bartender* Yanaida Prado. Jon García, chef ejecutivo del hotel, completa la propuesta con una selección de tapas ideales para cenar o simplemente para acompañar las copas.



Libro premiado a nivel mundial

Método Maître, el segundo libro del sumiller, maître, escritor y colaborador de *Vinos y Restaurantes,* Javier Campo, ha obtenido El 'The Best of the World". Se trata del máximo reconocimiento que otorgan los *Gourmand World Cookbook Awards,* los premios más prestigiosos en libros de gastronomía a nivel mundial.



Gama refrescante para el tardeo

Lolea Spritz es una nueva gama que combina la frescura del vino espumoso con una selección de botánicos naturales y baja graduación alcohólica. Perfecto para disfrutar en todo tipo de ocasiones. Se encuentra en dos irresistibles variedades: Floral Spritz y Citrus Spritz.



NUEVO Ttemplo DEL VINO

El restaurante madrileño Bálamo (Cooperación, 11. Alcorcón) amplía su propuesta con Gran Reserva: un nuevo espacio elegante, íntimo, privado y exclusivo de 1.000 m² dedicado por completo al mundo del vino. Cuenta con 19 reservados, cada uno apadrinado por una bodega de prestigio, que personaliza su sala y expone sus referencias más emblemáticas.

Premio para la D.O. Penedès

Los XVI Premios Ecovino han concedido el Premio Excelencia Medioambiental 2025 a la D.O. Penedès. El jurado ha querido reconocer la gran tarea que la D.O. Penedès ha realizado en su conversión completa a cultivo ecológico, siendo la primera de todo el mundo en realizar este 2025 la primera vendimia 100% ecológica.





100 años de historia

Bodegas Antonio Candela y la Bodega Barahonda celebraron recientemente su centenario con un evento que reunió a más de 170 invitados en las instalaciones de Barahonda. La bodega yeclana conmemoró su primer siglo de historia con un emotivo acto que fusionó tradición con una experiencia pionera de realidad virtual e inteligencia artificial.



Campo Viejo, referente en la innovación vinícola de Rioja, presenta Wine Experience Collection, una exclusiva línea de vinos que encarna la armonía perfecta entre ciencia y arte. El objetivo: capturar la máxima expresión de cada variedad. La colección se materializa en dos vinos de edición limitada, un garnacha y un tempranillo.



Novedades 'frescas'

El reconocido heladero Maurizio Lunardi, al frente de la heladería barcelonesa Cloud (Plaça Rovira i Trias, 5), ofrece esta temporada novedades como su *cheesecake* y su tiramisú en tamaños individuales, un brioche artesano relleno de helado o la selección de polos. También estrena nuevos helados como el *Love* (con rosas, frambuesa y chocolate blanco) o el *Marrakech* (con almendras y sésamo).



El hotel El Fuerte Marbella ha estrenado el espacio Champagne House by Taittinger, ubicado en la Terraza de los Pinos. Con espectaculares vistas al Mar Mediterráneo, los más sibaritas podrán disfrutar del mejor champagne Taittinger, acompañado de ostras recién abiertas, jamón 5J y caviar.

RETIRO LITERARIO



Barceló Punta Umbría Mar estrena la experiencia Reading Reatreat, un retiro de dos días dedicados al autocuidado con un club de lectura frente al mar, taller de escritura creativa y experiencias wellness. La propuesta incluye un *brunch* elaborado a base de una amplia selección de alimentos naturales, orgánicos, de temporada y de KM 0 de la región de Huelva.

Nacen los Premios Planes Gourmet



La primera edición de estos premios puso en valor la diversidad, la innovación y el impacto social y cultural de la gastronomía española a través del reconocimiento a proyectos, productos y trayectorias excepcionales. El Premio Especial fue para "Desde Valencia para Valencia", que recogieron los chefs Ricard Camarena y Begoña Rodrigo.



NUEVO *ROOFTOP* MARBELLÍ

Florentine, el emblemático restaurante que acoge Cielo, se encuentra en el centro comercial Forum, ubicado entre el Marbella Club Hotel y el Puente Romano Beach Resort. Cielo by Florentine ofrece una nueva forma de entender la gastronomía local, donde los sabores mediterráneos, el diseño impactante y una energía vibrante se unen bajo el cielo abierto.

El mejor sumiller de España



Hace unas semanas se celebró en Madrid la ceremonia de Top 100 Sommeliers Spain 2025. El título de Mejor Sumiller de España 2025 fue para Diego González Barbolla, director de vinos en Tiempos Líquidos Wine Room, en Burgos. Por su parte, el reconocimiento a la Mejor Sumiller Femenina recayó en Gemma Vela, primer sumiller del Hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid.



Experiencia enogastronómica para turistas

Familia Torres y Julià Travel presentan una actividad enoturística conjunta para disfrutar de la naturaleza, los vinos y la gastronomía del Penedès enfocada al turismo internacional. Se realiza en inglés los lunes, miércoles y viernes, con salida a las 9:30 desde la Estación del Norte de Barcelona en autocar premium de 25 plazas con un guía especializado.



NUEVA ERA

Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal, tras 167 años de historia y grandes reconocimientos, como World Best Vineyards 2024, comienza una nueva etapa presentando su nueva campaña Risk All, que busca acercar la historia de la bodega riojana a nuevas audiencias, más allá del mundo del vino.

Claves para una gestión eficaz

Mychef, fabricante de hornos profesionales para el sector Horeca, participó en el II Desayuno Profesional "Estrategias de Fijación y Gestión de Precios". Roser Gestí, Directora Comercial y de Marketing, destacó cómo la tecnología aplicada a la cocina profesional permite recopilar datos clave sobre la usabilidad de los equipos, sus consumos, el rendimiento y los procesos ejecutados. Esta información resulta esencial para tomar decisiones más eficientes en distintos ámbitos, como el diseño de la carta, la planificación de personal o la rotación de productos.

Elegido el Mejor Bartender de España



La decimosexta edición de la World Class Competition España ha coronado a Gabriele Armani, de Paradiso en Barcelona, como el Mejor Bartender de España 2025 por su destreza técnica y creatividad. En septiembre se enfrentará en Toronto (Canadá) a los mejores *bartenders* de más de 50 países en la competición global.

Diseño especial para restauración

Olis Bargalló lanza Argos, un nuevo formato para su aceite de oliva virgen extra de alta calidad diseñado especialmente para el sector gastronómico y la restauración. Se trata de una botella de vidrio negro de 500 ml que protege mejor las cualidades del aceite y potencia su presencia en mesa.





Brindis con conciencia

Este verano, cada copa de Coral Ethical Wine –blanco o rosado– acompaña a quienes buscan disfrutar sin dejar de cuidar del entorno. Se elabora en una bodega neutra en carbono, con energía 100% renovable, y se presenta en una botella ultraligera fabricada con materiales reciclados y reciclables.



Pop-up veraniego en Marbella

Nikki Beach Hospitality Group ha presentado Lucia Summer Club 2025 en Marbella. Este pop-up de verano permitirá descubrir en primicia algunos de los espacios del futuro local, como el bar y el restaurante de día, antes de que Lucia Marbella abra permanentemente en 2026 con una zona al aire libre ampliada y un restaurante nocturno.



Nueva Ruta del Vino

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha ratificado la certificación de una nueva Ruta del Vino: la Ruta del Vino Ribeira Sacra (Galicia). Con su incorporación, la marca Rutas del Vino de España, creada y gestionada desde ACEVIN, cuenta ya con 38 destinos repartidos por los principales territorios vitivinícolas de todo el país.



Proyecto comprometido

Las bodegas Sierra Norte (Requena) y Raíces Ibéricas (Calatayud) se convierten en una única empresa bajo el nombre de Raíces Ibéricas. Este nuevo proyecto aúna la experiencia de ambas bodegas y refuerza su compromiso con las variedades autóctonas, la sostenibilidad y el valor del vino con identidad de origen.

Rafael Palacios abre su bodega al público

El reconocido enólogo, uno de los nombres más destacados del vino en Galicia y en España, abre al público su bodega, ubicada en el corazón de Valdeorras. Así, los amantes del vino podrán conocer de cerca el entorno, la filosofía y los procesos que dan vida a algunos de los godellos más aclamados del país.



D.O. Navarra



Hoy en día, aún hay personas que asocian la D.O. Navarra a los vinos rosados exclusivamente y nos gustaría deciros que además de estos maravillosos vinos, hay mucho que contar.

Variedad mencía

D.O. Monterrei



Muy apreciada actualmente, esta variedad tinta destaca por su versatilidad, pues da lugar tanto a tintos jóvenes como a otros de envidiable envejecimiento.

Restaurantes *healthy*



Restaurante Coque (Madrid)

Volver a comer de manera saludable tras el verano es posible. Afortunadamente, cada vez más restaurantes nos lo ponen fácil y podemos seguir disfrutando de salir a comer o cenar sin que nuestro cuerpo se resienta.

Ruta del Vi de Lleida – Boldu - Drinkinmoderation



D.O. Costers del Segre

Está formada por un mosaico compuesto por siete territorios repartidos a lo largo de toda la cuenca del río Segre y del Pirineo leridano. Cuenta con variedades propias como la trobat, que están recuperando.

Freepik



Vinos ecológicos

Los vinos ecológicos –cada vez más demandados por los consumidores– no son una moda, son toda una declaración de intenciones de las bodegas elaboradoras que no quieren dejar huella en el planeta. Nacen de viñedos sin químicos y se elaboran con prácticas respetuosas con el medio ambiente.

Vinos de Altura

Algunas bodegas siempre han trabajado con vides en altura por su ubicación, pero últimamente, a ellas se suman otras que deciden plantar a mayor altitud debido al cambio climático con el objetivo de que los vinos mantengan la frescura.

LOS CONTENIDOS DE LA REVISTA ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS POR MOTIVOS EDITORIALES.



Haz tu restaurante atractivo para un público internacional.

Más de 378 millones* de tarjetas operan con nuestra red.[1]
Muestra estos logos y abre las puertas a clientes de cualquier parte del mundo.

Para más información o para solicitar tus pegatinas gratuitas, escanea este código:

Contacta con tu proveedor de pagos para asegurarte de que puedes aceptar Discover® Network y Diners Club International®.

*Clientes con tarjetas de Discover® Global Network residentes en Brasil, Corea del Sur, Croacia, Ecuador, Estados Unidos, India, Israel, Japón y Singapur que hayan viajado al extranjero en los últimos 36 meses. Estudio realizado por C+R Research a 1356 clientes de Discover, noviembre de 2023, por encargo de DFS Services LLC.

1. El total de tarjetas incluye tarjetas activas de Discover Network, DCI y redes asociadas. Datos facilitados por los miembros de la red y publicados por RBR Data Services en 2024.

Diners Club INTERNATIONAL

DISCOVER


50 AÑOS
¡DE VI-DA!
50 DO
1975–2025
Denominació
d'Origen
Empordà
Generalitat
de Catalunya
Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
cel-lula.com