DOQ PRIORAT: PRESTIGIO INTERNACIONAL

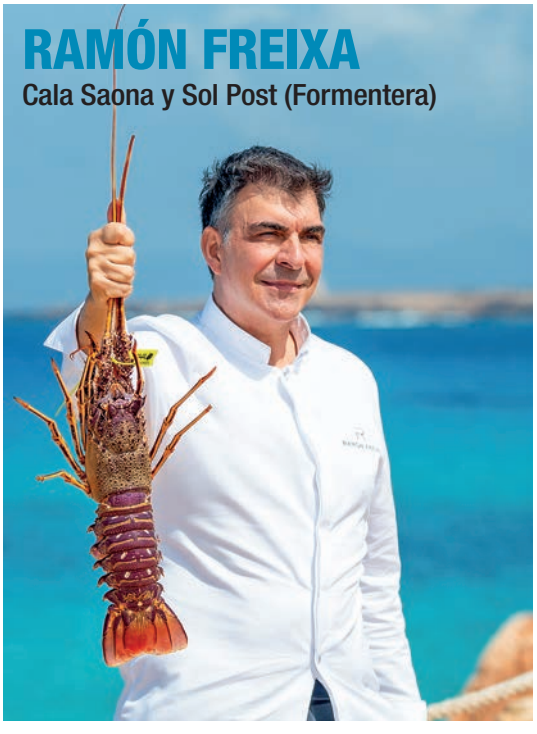
Nº 287-JULIO-6 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

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

VINOS Y RESTAURANTES





RAMÓN FREIXA

Cala Saona y Sol Post (Formentera)



DABIZ MUÑOZ

StreetXo Ibiza



IBIZA Y FORMENTERA

DESCUBRIMOS LOS 'PLACE TO BE' DE ESTE VERANO

VINOS BLANCOS

Más allá de una moda pasajera

APERITIVO PEQUEÑO GRAN PLACER ESTIVAL

Pazo Pegullal

NUEVO
GODELLO





RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.pazopegullal.com

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, Javier Campo, Mar Galván, Meritxell Falgueras, David Janer, Joan Capell, Xavier Agulló 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 €
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: DL B 26373-2002
Distribución Portugal: Logista

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES, S.A.

NUEVA DIRECCIÓN
Paseo de Gracia, 63. 1º 2ª
08008 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

Estrenamos el verano en Ibiza y Formentera

Hannah Formentera



Algunos afortunados empiezan julio yéndose de vacaciones. Un destino que siempre está de moda es Ibiza y Formentera. Dos islas, a las que les dedicamos un amplio especial, que nos hacen sentir como si estuviéramos en el Caribe con la ventaja de que las tenemos aquí al lado. Y es que no solo atrapan sus paisajes, también su gastronomía.

> Las Pitiusas nos hacen sentir como si estuviéramos en el Caribe

Entre las novedades a nivel de restauración destaca StreetXo, el concepto más urbano y transgresor de Dabiz Muñoz, que ha abierto sus puertas en Ibiza, y la doble apertura en Formentera de Ramón Freixa: el chiringuito Cala Saona y el gastronómico Sol Post, que prometen convertirse en lugares de visita imprescindible. No os perdáis la entrevista que el chef catalán afincado en Madrid nos ha concedido donde nos explica todos los detalles.

Además, seguimos estos meses estivales con nuestra sección 'beach clubs y chiringuitos', donde podréis encontrar direcciones de toda España a las que ir en vacaciones. Y los que se queden en la ciudad, pueden hacer lo propio mirando las páginas dedicadas a las 'terrazas y rooftops'.

A nivel vinícola, los grandes protagonistas de este número son los vinos blancos, que están experimentando un auge sin precedentes, y los que se elaboran en la DOQ Priorat.

Finalmente, os hablamos del aperitivo, un momento para reunirse con la familia y los amigos entorno a un buen vermut.

Laura Curt

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

SUMARIO #287



JULIO 2026





28 DOQ Priorat

El Priorat, en la provincia de Tarragona, es una de las regiones vinícolas más prestigiosas y exclusivas del mundo, una región con un *terroir* único con una alta mineralidad que se transmite en cada botella de vino.

32 Vinos Blancos

En los últimos años hemos asistido a un repunte de su consumo, impulsado por la búsqueda de vinos más frescos y fáciles de disfrutar.

42 Especial IBIZA Y FORMENTERA

Uno de los grandes atributos de Ibiza y Formentera es su rica y variada gastronomía, presente en toda una serie de restaurantes y beach clubs que nos hablan de tradición, por una parte, y de una creatividad sin límites, por otra.







58 Entrevista al chef Ramón Freixa

El chef catalán lleva más de quince años viviendo en Madrid, los mismos que lleva veraneando en Formentera, donde acaba de estrenar un doble proyecto: el chiringuito Cala Saona y el gastronómico Sol Post.

62 Aperitivo

El aperitivo tradicional, la cultura de barra y el terraceo están más vivos que nunca. Y es que disfrutar de un vermut, una cerveza o un spritz con algo de picoteo en buena compañía es un pequeño placer al alcance de cualquiera.

74 XV Premios Roca a la Iniciativa Hotelera

Organizados por las revistas Gran Hotel Turismo y Equipamiento Hostelero, del grupo Curt Ediciones, con el patrocinio de Roca, se entregaron el pasado 4 de junio en una gala en la que Royal Hideaway Corales Resort / Adeje (Tenerife) se llevó el premio a Mejor Gastronomía.





www.doqpriorat.com

DOQ Priorat, c. Major, 2, 43737 Torroja del Priorat (Tarragona)

Síguenos en las redes sociales: @d.o.q.priorat @doqpriorat

Actuació del Pla estratègic de la PAC 2023-2027 cofinançada per: Cofinançat per la Unió Europea

Amb el suport de: Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

WINE in MODERATION

DOQ PRIORAT QUALIFICAT DENOMINACIÓ D'ORIGEN

A partir del 03/ 07

La Santa Market



El ya famoso *market* que cada verano se instala en el Santa Cristina Horse Club de Santa Cristina d'Aro (Girona) cumple 10 años con novedades, como The Horse Club Library Restaurant, que presume de un interiorismo exquisito y una terraza espléndida. La carta, firmada por los jóvenes cocineros Júlia Podall e Iván Medina, mira constantemente al mar y al huerto, pero se permite viajar.

Más información: www.lasantamarket.com - www.thehorseclublibrary.com

Todo el mes

El Dim Sum y el Mar

El restaurante de Gastón Acurio La Mar Madrid presenta una edición limitada que reinterpreta el dim sum artesanal en clave peruana. Piezas hechas a mano mediante técnicas de tradición china como masas, rellenos, pliegues, vapor, fritura y salsas, reinterpretadas con ingredientes marinos y sabores peruanos inconfundibles.

Más información: https://lamarcebicheria.com/madrid



La Vinoteca de Ramón Bilbao en las Noches del Botánico



En esta edición, Ramón Bilbao creará un punto de encuentro concebido para detenerse, sentir y compartir, en el que los asistentes podrán acercarse a las diferentes referencias de la marca mientras disfrutan del espectáculo y el ambiente.

Más información: https://nochesdelbotanico.com https://bodegasramonbilbao.com



Todo el mes

6º Festival Corpinnat

Hasta final de mes, las 22 bodegas de la marca colectiva de espumosos de calidad del Penedès abren sus puertas para ofrecer veladas irrepetibles que conectan producto y territorio. Este año han preparado una sesentena de cenas y chefs. Todas las propuestas incluyen una visita privada a la bodega.

Más información: https://festivalgastronomic.corpinnat.com/es



Hasta el 15/ 07

Il Gelato by Bless

La firma de helados artesanales Bibì e Bibò aterriza en Bless Hotel Madrid con un *pop-up* inspirado en el imaginario elegante y hedonista de *El Gran Gatsby*. Seis sabores creados en exclusiva para esta experiencia: cinco fijos y uno efímero que se presentará cada miércoles.

Más información: www.bibiebibo.es



ELEGIDA POR MAYORÍA ABSOLUTA, SE HA CONVERTIDO EN LA PRIMERA MUJER AL FRENTE DE LA D.O. CAVA. LA NUEVA PRESIDENTA IMPULSARÁ UNA HOJA DE RUTA CENTRADA EN PRESTIGIAR LA D.O. CAVA, VALORIZAR EL VIÑEDO Y GENERAR CONFIANZA EN EL SECTOR.

MARTA VIDAL



El Pleno del Consejo Regulador de la D.O. Cava eligió el pasado 11 de junio a Marta Vidal como nueva presidenta de la Denominación de Origen Cava para los próximos cuatro años en sustitución de Javier Pagés, que llevaba ocho años de mandato. La votación tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador en Vilafranca del Penedès (Barcelona) y contó con el respaldo por mayoría absoluta de los vocales del Pleno, integrado de forma paritaria por representantes del sector productor y elaborador.

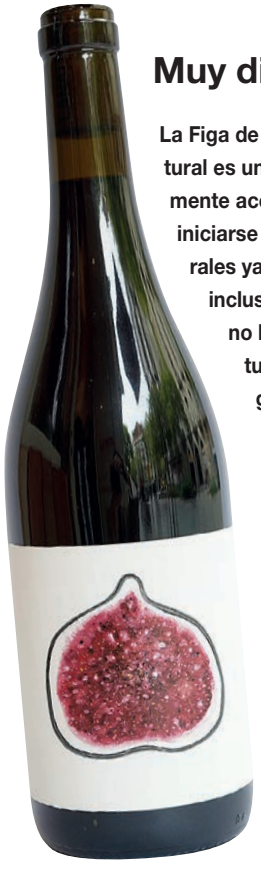
Marta Vidal es la primera mujer en ostentar la presidencia de la D.O. Cava, una denominación de origen con 349 bodegas asociadas, presentes en más de 100 países. Y es que con más de un 70% de ventas internacionales, Cava es una de las D.O.s españolas que más exporta.

La nueva presidenta asume el reto con el objetivo de generar una visión compartida del sector para poder posicionar al Cava donde realmente se merece. También, el día de su investidura, quiso agradecer la confianza depositada por el Pleno y destacó que "asume esta responsabilidad con ilusión, humildad, respeto y un compromiso absoluto hacia el futuro del Cava".

Vidal ha señalado como prioridades estratégicas de su mandato prestigiar la D.O. Cava, valorizar el viñedo y generar confianza en el sector.❋

Trayectoria

Marta Vidal nació en 1984 en Puigdàlber, en la comarca del Alt Penedès (Barcelona). Es Licenciada en Administración y Dirección de Empresas y ha desarrollado su carrera profesional en la banca, ocupando destacadas posiciones directivas. Desde 2017 ocupa el cargo de CEO en Vallformosa, bodega con más de 150 años de historia ubicada en Vilobí del Penedès (Barcelona) con el reto de transformar y profesionalizar su modelo empresarial.



Muy disfrutable

La Figa de la bodega La Natural es un vino especialmente accesible, ideal para iniciarse en los vinos naturales ya que suele gustar incluso a gente a la que no le gusta el vino natural. Elaborado con garnacha y cariñena del Empordà, ofrece fruta roja fresca, ligereza y un perfil jugoso. Directo y sin complicaciones, es un vino honesto, equilibrado y muy disfrutable.

Nacido de parcelas familiares

Las Cenizas nace de las parcelas familiares que Eduardo y Víctor Hernáiz conservan en Cenicero, su localidad natal. Un proyecto que recupera la tradición histórica de los vinos de pueblo de Rioja y pone en valor la identidad vitivinícola del Valle del Najerilla a través de un tempranillo equilibrado, fresco y de marcada personalidad.





Entre los mejores del mundo

El rasgo diferencial de El Linze 2024 está en la tinto velasco, variedad autóctona manchega puesta en valor por la familia Lucendo a partir de un viñedo prefiloxérico. A esta variedad se le suma un 30% de syrah. La elaboración combina vinificación en tinajas de barro manchego y crianza posterior en barricas de roble francés. El prestigioso sumiller Andreas Larsson le ha otorgado 95 puntos.

FÁCIL DE MARIDAR

El Búho de González Byass es un tempranillo que nace en el corazón de la Ribera del Duero. De color picota intenso, muestra la máxima expresión de fruta roja y negra con sutiles notas especiadas y tostadas de su paso por barrica. En boca es fresco, equilibrado y fluido. Marida tanto con carnes y quesos como con platos más ligeros.





DE LÍNEA CLÁSICA

César Lucendo A. 2022 representa la línea más clásica y estructurada de la bodega Selección Lucendo. El vino, concebido como homenaje al fundador de la saga familiar, procede de pagos ecológicos y combina tempranillo, cabernet sauvignon y merlot. Presenta un perfil de fruta negra confitada, cacao, especias dulces, tanino noble y marcada impronta mineral.

Estrena etiqueta

Pruno 2023 procede, principalmente, de Pinos Claros, una finca vecina a Finca Villacreces, cultivada en ecológico y de arcillas parduzcas que le confieren firmeza y una gran carga frutal. Esta añada 2023, en la que se perciben perfectamente estas cualidades, viene vestida con una nueva imagen, con su color rojo como un rasgo de identidad.





Revalida título

En la Cata a Ciegas de los Mejores Vinos de España, celebrada recientemente, compitieron por el título de Mejor Vino de España los cinco vinos tintos españoles mejor puntuados en las principales guías de vinos nacionales. Cirsion, el vino más icónico de Bodegas Roda (DOCa Rioja), consiguió en esta edición revalidar el título por segundo año consecutivo.



Bobal ecológico

Clay Bobal de Bodegas Murviedro se elabora con uvas procedentes de viñedos ecológicos. Se comercializa en una llamativa botella blanca de gres que imita la estética de la cerámica para hacer honor a su método de elaboración, ya que realiza una crianza de 6 meses en tinajas tradicionales de barro cocido. Ha sido galardonado con un oro en la edición de verano de Press Wine Competition 2026, el concurso internacional organizado por la AEPEV.



Para momentos excepcionales

Marqués de Murrieta 2022 estará presente en los espacios VIP de los estadios del Mundial de fútbol. Elaborado con tempranillo, mazuelo, graciano y garnacha, cada variedad aporta una personalidad propia, dando lugar a un vino equilibrado y elegante. Un vino llamado a acompañar momentos excepcionales



EDICIÓN ESPECIAL ECLIPSE

Pago del Cielo, la bodega de la Familia Torres en la D.O. Ribera del Duero, ha lanzado Celeste Eclipse Edición Limitada 2022 para conmemorar el eclipse solar del próximo 12 de agosto. Se trata de un monovarietal de tinto fino con 12 meses de crianza en barrica y un mínimo de 12 meses de reposo en botella. En boca es tenso y suave, con un final marcadamente frutal.



Homenaje al fundador

Gran Tribut Joan Juvé nace como homenaje a Joan Juvé Baqués, fundador de la bodega Juvé & Camps. Elaborado mediante el método tradicional con una cuidada selección de xarel·lo, macabeo, chardonnay mediterráneo y parellada, sus más de 80 meses de crianza le aportan complejidad y armonía, dando lugar a un espumoso preciso, profundo y de marcada personalidad.



MEDALLA DE ORO

Blanc de Blancs Reserva Eco 2022 ha sido el único espumoso español reconocido con una medalla de oro en el prestigioso concurso International Wine Challenge 2026. Se elabora con chardonnay de Costers del Segre, xarel·lo procedente del Penedès y parellada de viñedos de altura de Pla de Manlleu. Marida a la perfección con mariscos, pescados sin salsas o en crudo, arroces, carnes poco condimentadas y postres.



Tremendamente versátil

Fresco, aromático y tremendamente versátil, Carmen by Comenge es el vino perfecto para esas tardes de verano entre amigos. Elaborado a partir de uvas blancas y tintas, cuenta con una crianza de varios meses en foudre de roble francés. Acompaña a la perfección platos de arroz, pasta, carpaccio, carnes ahumadas, sushi, mariscos y quesos suaves.



Retorno al origen

La Rosa 2025 tiene algo especial este año: contiene las primeras uvas sumoll vendimiadas en la finca de Can Sumoi, plantadas hace cinco años, y que no se cultivaban allí desde hacía más de medio siglo. Junto a un 40% de xarel·lo y tras un afinado durante tres meses en depósito de cemento, se obtiene un rosado fresco, delicado y aromático.

Delicado y gastronómico



Les Granes 2023, el nuevo espumoso rosado Clàssic Penedès de Albet i Noya, es delicado y gastronómico, de color atractivo y perfil elegante, con una crianza mínima de 15 meses y una clara vocación de situar la garnacha tinta en el imaginario de los grandes espumosos del Penedès.



Para celebrar el verano

Hace más de 15 años Moët & Chandon lanzó el único champagne creado específicamente para degustarse con hielo. Este verano Moët & Chandon Ice Impérial by Pharrell Williams pone el foco en lo esencial: el champagne y los momentos de conexión que nacen a su alrededor. Una forma natural de vivir el verano: reunirse, hacer una pausa y celebrar.

ROSADO ECOLÓGICO

López Cristóbal Rosé 2025, que ha recibido un Bacchus de Oro, es la primera añada del rosado de la bodega de la Ribera del Duero burgalesa que cuenta con certificación ecológica. Un vino gastronómico que permite ser disfrutado en su juventud o dejarlo reposar en botella. Además, presenta una imagen renovada, acorde con su elegancia y sutileza.



Champagne futbolero

Taittinger es el champagne oficial de la Copa Mundial de la FIFA 2026™con una edición limitada de su icónico Brut Réserve, disponible en todo el mundo. La botella negra se ilumina con degradados holográficos en los colores de los países anfitriones —rojo por Canadá, verde por México y azul por Estados Unidos—, símbolos de unidad y del deporte colectivo.





Espumoso oscense

Teresa Brut Nature 2023 de la bodega oscense Finca Valonga es un chardonnay 100% elaborado con el método tradicional y con una crianza de 15 meses. El resultado es un espumoso de color amarillo dorado y aspecto brillante, con finas burbujas. Posee un aroma limpio e intenso, con recuerdos a frutas blancas. Es sabroso, con buena acidez y equilibrado.

Un mazuelo de ideas claras

Bodegas Ondarre ha lanzado El Terco, un Rosado Gran Reserva de la colección Los Otros de Ondarre. De color coral pálido, con reflejos de albero y ámbar, posee una gran complejidad aromática fruto de la larga crianza. Entrada seca y potente, acidez bien integrada y final largo, con un leve y elegante amargo.



ELEGANTE Y ARMONIOSO



Hennessy V.S.O.P fue encargado en 1817 por el futuro rey Jorge IV de Inglaterra para impresionar a sus invitados. James Hennessy y Jean Fillioux, unieron sus excepcionales conocimientos y experiencias para crearlo. Con notas de albaricoque dulce en nariz y un paladar de vainilla envolvente y roble suave, este cognac es equilibrado, elegante y armonioso.



Ginebra artesanal

Elaborada en la costa oeste de Escocia, sus 22 botánicos locales, recolectados a mano de forma sostenible, se combinan con nueve bayas, semillas, cortezas y cáscaras clásicas. El resultado, una ginebra de perfil aromático extraordinariamente complejo y equilibrado: notas herbales frescas, cítricos dulces, enebro, menta silvestre, tomillo, manzanilla y especias cálidas que se despliegan con elegancia en nariz y boca.

Espíritu mexicano

1800 Tequila propone para este verano su receta del cóctel de moda: el Paloma. Con base de 1800 Tequila Blanco o Cristalino, se mezcla con zumo de lima fresca, sirope de agave y soda de pomelo. Servido con hielo, Tajín, para una versión más *spicy*, y como colofón, una rodaja de pomelo, se convierte en una copa que habla de México con acento contemporáneo e internacional.



Reinterpretación del carajillo



Ponche Caballero y Nolita Coffee & Brunch se unen este verano para presentar PonchBrew Coffee, una reinterpretación actual del clásico carajillo pensada para acompañar el momento 'After Brunch'. PonchBrew Coffee combina cold brew coffee, Ponche Caballero y un *white foam* de leche para darle un aire contemporáneo.



Personalidad única

Martin Miller's Gin Original es una ginebra reconocida por su personalidad única, excepcionalmente suave y delicada, con notas frescas y cítricas perfectamente equilibradas. Su secreto reside en su cuidada elaboración, un proceso poco común que consiste en la destilación por separado de botánicos cítricos y terrosos, preservando así la esencia de cada ingrediente.



Serie coleccionable

Bajo el lema "La grandeza del 10, colecciona los 10 equipos", Torres 10 lanza con motivo del Mundial de fútbol, una colección formada por 10 botellas inspiradas en 10 países y sus banderas. El número 10 adquiere un doble significado: el 10 de Torres 10, el brandy insignia de Torres Brandy; y el 10 como dorsal del jugador que marca la diferencia.



Clásico actualizado

Ron Barceló y el *influencer* gastronómico Peldanyos se han unido para reinterpretar sin normas un clásico de la coctelería veraniega: el Miami Vice, un cóctel que fusiona la piña colada y el daiquiri de fresa. Consiste en elaborar ambas bebidas por separado con una textura *frozen* y servirlas en dos capas, creando un espectacular y refrescante combinado de sabores y colores.

OBJETO ESCULTÓRICO

Clase Azul Tequila Edición Limitada Spirit of Champions es una expresión coleccionable inspirada en el Mundial. Diseñada como un objeto escultórico, la botella acoge en su interior un tequila joven excepcional en el que los sabores de agave cocido, nuez, almendra y coco tostado evolucionan hacia un final largo y elegante, marcado por notas dulces y especiadas.



Inspirada en la brisa marina

Fresca, ligera y aromática, Gin MG Brisa nace como una reinterpretación de la brisa marina, elaborada con ingredientes locales y pensada para disfrutar sin artificios. Combina mandarina de la costa española, pino, higo, laurel y un sutil toque salino. El resultado es una ginebra transparente, honesta y especialmente fácil de beber.



Coñac legendario



Este legendario coñac, creado en 1874, es el testamento supremo al dominio del tiempo de la casa Rémy Martin. Presentado en su fastuosa e icónica decanter de cristal de Baccarat, soplada a mano y coronada con detalles inspirados en el Renacimiento francés, Louis XIII despliega un bouquet majestuoso con notas de narciso, jazmín, frutas de la pasión, incienso y sándalo.



Alma del auténtico Margarita

Cointreau L'Unique, creado en 1875, es el resultado de una maestría insuperable en la destilación de cáscaras de naranjas dulces y amargas. Con su rica cremosidad y un intenso aroma a naranja que nunca resulta empalagoso, es el aliado perfecto para la temporada estival. Versátil y atemporal, es el ingrediente imprescindible para elevar cualquier atardecer y el alma indiscutible del auténtico Margarita.



Llena de matices

Esta ginebra premium se elabora con agua de altísima pureza proveniente de galerías volcánicas de Canarias y una mezcla de botánicos de altísima calidad, extraídos artesanalmente de la región de la Macaronesia. Enebro, cardamomo, raíz de angélica, regaliz, cáscaras de limón y naranja, entre otros, son infusionados para crear una ginebra equilibrada y llena de matices.

VIBRANTE Y MEDITERRÁNEO

Fresco, ligero, atractivo y fácil de replicar, Villa Massa Spritz triunfa gracias a una combinación tan sencilla como infalible: la intensidad cítrica de Villa Massa Limoncello, la burbuja elegante del prosecco y el toque refrescante de la soda. El resultado es un spritz vibrante y mediterráneo.



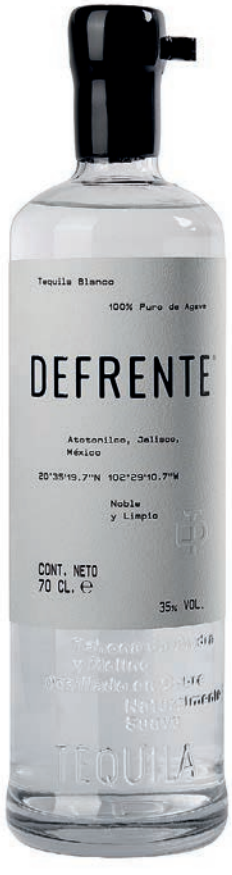


Cóctel veraniego

Patrón Paloma está llamado a convertirse en uno de los cócteles del verano. Elaborado con Patrón Reposado, lima, pomelo rosa y un toque de soda. Es un cóctel pensado para las terrazas, planes al aire libre y momentos estivales.

Nuevo en el mercado

La nueva propuesta de Juan Torres Master Distillers y Casa Lumbre se llama Defrente. Es un tequila contemporáneo, sin aditivos, que desafía los códigos clásicos de su categoría y que aterriza este verano en el mercado español. Nace del ensamblaje de tres tequilas con perfiles distintos, dando lugar a una propuesta innovadora elaborada para conectar con los consumidores actuales sin renunciar a la autenticidad de su origen.





Perderle el respeto al hueso

Todos los seres humanos, incluidos los mínimamente leídos, sienten en su interior el sueño del regreso a la tierra. Una comunión con la naturaleza que nos lleva a imaginar la cabaña, el bosque y la dieta más apropiada a este entorno, el queso, el vino y las aceitunas.

Chandlervid85-Freepik



Dado que no somos seguidores estrictos de *La Odisea* y que Argos ya no es nombre de perro, podemos dejar de aspirar a la perfección de la soledad comiéndonos unas buenas aceitunas. Pero de inmediato nos asaltará otra duda: las olivas se toman con los dedos, con el palillo y esos gestos no acaban de estar bien vistos por la sociedad. La manera que nos ha enseñado la "buena educación" no consiste tanto en lo que uno hace, sino en lo que desiste de hacer.

Quizás este purismo bucal, la prohibición de llevarse a la boca alimentos con los dedos (o peor, con un mondadientes, ¡qué *palabro*!) sea la causa principal de que no aparezcan en las mesas las más sabrosas aceitunas.

Las mil olivas distintas que enriquecen las posibilidades gustativas hasta el infinito. Todas tienen nombre propio y aliño diferenciado, desde las pequeñas arbequinas que podemos degustar en la barcelonesa Bodega La Plata, hasta las negras kalamata, aproximación helénica a las de Aragón, a su vez introductoras del infinito mundo del gusto de toda una serie que se puede iniciar en Andalucía para pasar seguidamente a La Mancha y Extremadura. Es un panorama que toma cuerpo en La Boqueria, en el puesto de Francesc, La Oliveta. Están todas, listas para llevar al tembleque a esos pobres desgraciados que renuncian a un gusto básico y complejo a cambio de una entrada en el *Cirque du Soleil* de los zumos servidos en vaso de plásticos muestra de la inevitable decadencia del ser humano, incapaz de saber qué hacer con el hueso.

Ahora, en verano, debiéramos tomar lecciones aceituneras con el vermut, un juego de toques amargos y aromas herbáceos que cuadran a la perfección con el bacalao crudo *esqueixat, esgarrat,* al que le dan la marcha que puede haberle quitado el remojo. Otra opción, casi olvidada, son las negras en *tapenade,* según la receta del siglo XIX creada por el chef Meyner en su célebre Maison Dorée, en Marsella, mezclando aceitunas negras (deshuesadas), anchoas saladas y atún en conserva, mostaza inglesa y alcaparras, alias *tapenos* en Provenzal. Todo bien mezclado con aceite de oliva y una copa de coñac. Es el salto del producto humilde a la buena mesa. Evidentemente, la *tapenade* se puede comer untada en el pan, tostado o no, y tiene la ventaja veraniega de conservarse en la nevera, siempre que le dejemos tiempo.

"DEBEMOS RECORDAR LA EXTREMA DIGNIDAD DE LA ACEITUNA COMO INGREDIENTE SÓLIDO EN UN MARTINI HELADO"

Como supongo que les he convencido de las virtudes morales del fruto del olivo, solo cabe cerrar este escrito recordando su extrema dignidad como ingrediente sólido en un Martini helado, brillando en la barra de nuestra coctelería de cabecera. Es la copa más completa que podemos desear en verano, hasta el punto de que no se puede entender a Luis Buñuel y su cine sin su Dry Martini señalando la llegada del mediodía. Un Martini con aceituna, por supuesto. Dicen que esta misma fórmula la utilizó la reina de Inglaterra para llegar a la mayoría de edad absoluta. Probablemente, junto a la *tapenade*, fue su elixir de vida a la mediterránea.❋

ALBERT ADRIÀ
crea buñuelos y *plumcakes*



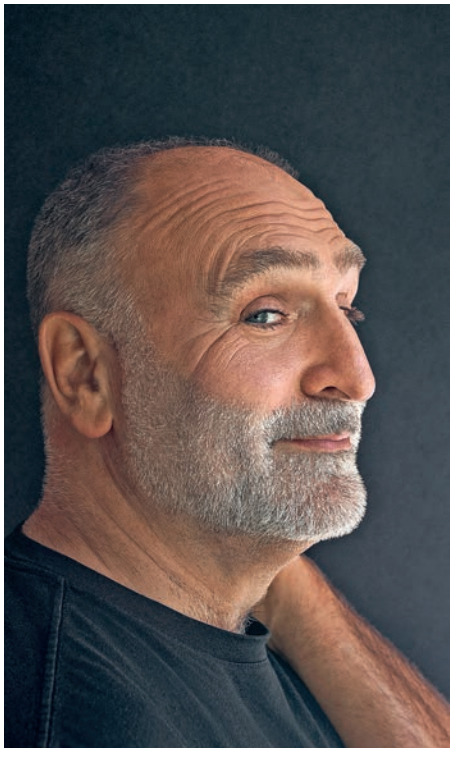
El reputado chef y pastelero catalán vuelve a colaborar con Europasry incorporando a 'Cake Collection by Albert Adrià' una nueva gama de buñuelos –en sabores mandarina y yuzu, mango y pasión, y avellana y cacao– y *plumcakes* 100% veganos en las variedades choco/mandarina, maracuyá/avellana, coco/lima y limón. El desarrollo de estas recetas de autor se ha llevado desde el centro de I+D de Europastry, Cereal, como parte de su modelo de cocreación con chefs de alta gastronomía.

ANDREU GENESTRA
dirigirá Reserva Rotana



El premiado chef mallorquín se ha hecho cargo de toda la oferta gastronómica de este *resort* ubicado en Manacor (Mallorca). Mientras culmina la completa renovación del hotel de lujo que abrirá a partir de este mes de julio, ya ha sido inaugurado el restaurante del agroturismo Mayolet, para el que Genestra ha diseñado una carta en la que conviven algunos de los platos más icónicos de la gastronomía tradicional mallorquina, reinterpretados desde su visión personal contemporánea, y elaborados con el mejor producto local.

JOSÉ ANDRÉS
ha sido nombrado Personaje del Año



Vanity Fair España ha concedido el Premio Vanity Fair Personaje del Año 2026 al chef José Andrés. Esta distinción reconoce la extraordinaria trayectoria profesional y filantrópica de uno de los españoles más influyentes y admirados. Junto a su ONG World Central Kitchen, José Andrés ha llevado su trabajo más allá de la cocina, vinculándolo a iniciativas de ayuda humanitaria y compromiso social en distintos lugares del mundo.

JORDI ROCA
endulzará GastroDolç Flix

Considerado uno de los mejores pasteleros del mundo, Jordi Roca encabeza un cartel que reunirá los próximos 12 y 13 de julio en Flix (Tarragona) a algunos de los grandes nombres de la pastelería, la panadería y la gastronomía catalana. La sesión de clausura de las jornadas, "Los postres de El Celler de Can Roca", permitirá descubrir el proceso creativo de un profesional que ha convertido los postres en un lenguaje propio, capaz de transformar recuerdos, paisajes y emociones en experiencias comestibles.



FRANCHESKO VERA
celebra el aniversario de Gamberro

Hace once años Franchesko Vera abrió junto a su pareja, Flor García, el restaurante Gamberro en la ciudad de Zaragoza. Tenían ganas de asombrar con una cocina atrevida, un poco 'punkarra' y diferente al grueso de la propuesta de la capital aragonesa. Más de una década después, Restaurante Gamberro –sin carta y con un único menú de 17 pases– es uno de los indispensables de la alta cocina aragonesa. Recomendado por la Guía Michelin y con 1 Sol Repsol.



ÁLEX MARUGÁN
llega a Koma



Álex, que ha sido reconocido como uno de los 100 jóvenes talentos del Basque Culinary Center, lidera desde hace unos meses la cocina del restaurante Koma, ubicado en el Box Art Hotel La Torre de Collado Mediano. "Es un escaparate para hacer algo diferente, en un entorno donde poder trabajar con pequeños productores de la zona, algo muy difícil en el centro de Madrid", explica el chef. En Koma ofrece una propuesta donde el fuego y la memoria construyen el relato gastronómico.

RAÜL BALAM
recibe un prestigioso premio



Recién galardonado por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición con el Premio Nacional de Gastronomía 2026, Balam, a las puertas de cumplir los 50 años, no entiende este hito como un triunfo individual, sino como un reconocimiento colectivo. "Este premio es de los mentores que me han guiado en el camino —mi madre, Carme Ruscalleda, y mi padre, Toni Balam— y del equipo que me acompaña día a día. Sin ellos, yo no sería nada".

ROBERTO RUIZ
estrena Barraca Lucas

El chef mexicano acaba de estrenar en la capital una barra mexicana de tostadas de pescado y marisco. "Las tostadas son una categoría de comida mexicana, pero no hay un sitio en Madrid dedicado solo a ellas. Quería abrir esta nueva categoría en el Mercado de Vallehermoso, con una propuesta que supiera siempre a México, pero trabajando con producto español", explica Ruiz. Así, en Barra Lucas conviven el bacalao o el pulpo, con el tatemado, la salsa macha o el chile ancho.





EXCLUSIVA BARRA PARA DOS

Imprevisto invita este verano a descubrir su exclusiva barra para dos personas frente a la cocina.
La experiencia gira en torno a un menú degustación sorpresa, disponible en dos versiones de 7 o 10 pases, concebido a partir de productos de temporada y recetas de autor que evolucionan al ritmo del mercado y la inspiración del chef.

IMPREVISTO
Mallorca, 308 · 08036 Barcelona · Tel.: 931 451 152 · www.imprevistorestaurante.es

Vistas panorámicas

Masia Tibidabo, el nuevo restaurante de cocina catalana para toda la familia, está situado a 500 metros sobre el nivel del mar, convirtiéndose en el restaurante situado a mayor altura de Barcelona. Con capacidad para 300 comensales, se organiza en tres espacios diferenciados: un comedor central, una sala mirador y una terraza. La propuesta gastronómica la firma el chef Rafa Zafra.

MASÍA TIBIDABO
Pl. del Tibidabo, 3 · 08035 Barcelona · Tel.: 934 092 024
https://tibidabo.cat/es/masiatibidabo



Para compartir y disfrutar

A punto de cumplir 30 años de historia, el restaurante Windsor acaba de estrenar 'El Compartit', un menú que cambia mensualmente creado para celebrar el placer de compartir mesa y conversación. Está confeccionado con criterio y materias primas seleccionadas de proximidad y lo componen cuatro platos y un postre para compartir. Disponible exclusivamente en horario de cena, de lunes a sábado.

WINDSOR
Còrsega, 286 · 08008 Barcelona · Tel.: 932 377 588 · www.restaurantwindsor.com



APERTURA EN ZARAGOZA

Monster Sushi abre un nuevo local en Zaragoza manteniendo intacta la esencia que ha definido a la marca desde sus inicios: una cocina basada en el respeto por el producto, el rigor en la técnica japonesa y una mirada contemporánea que conecta con el estilo de vida actual. Una propuesta pensada para compartir, probar y descubrir.



MONSTER SUSHI C. de Marceliano Isábal, 2 · 50004 Zaragoza
Tel.: 876 009 661 · www.monstersushi.es/es/monster-sushi-zaragoza

Casa Fernández se renueva sin perder su esencia









CASA FERNÁNDEZ
Santaló, 46 · 08021 Barcelona
Tel.: 932 019 308 · www.casafernandez.com

El famoso coctelero y empresario Javier de las Muelas abrió Casa Fernández en Barcelona en mayo de 1989, a las puertas de la Barcelona Olímpica, como un homenaje a su madre. Se trataba de una casa de comidas inspirada en las cervecería centroeuropeas que incorporaba elementos poco habituales entonces en la capital catalana, como una gran mesa comunal, cocina abierta y servicio ininterrumpido desde el mediodía hasta la madrugada. Ahora, 37 años después, el local reabre con una estética renovada pero siendo fiel a su esencia –mantiene la larga barra y la cocina acristalada–, y con Borja de las Muelas –hijo de Javier– incorporado al proyecto.

A nivel gastronómico, recupera platos emblemáticos como las tortillitas de camarones, las patatas bravas, los macarrones del cardenal con secreto ibérico o el soufflé Alaska, y amplía la carta con nuevas propuestas como la ensaladilla rusa con ventresca y piparras, el brioche de tartar de atún Balfegó, las gambas de cristal con huevo frito de corral, el filete Chateaubriand o la tortilla abierta con butifarra de perol. ❋

Maridaje con cócteles de autor

El restaurante indio que lleva 20 años triunfando en Barcelona, estrena propuesta: cuatro cócteles de autor concebidos específicamente para dialogar y maridar con algunos de sus platos más emblemáticos –como el Salmón Tikka o el Cordero Madras– de la mano de Rajnish Kapoor —alma y director de Mayura— y Lluís Lins, *bartender* de la coctelería barcelonesa La Llibreria Cocktails.

MAYURA
Girona, 57 · 08009 Barcelona · Tel.: 934 814 536 · www.mayuralounge.es



El almuerzo italiano más apetecible



CIRCOLO POPOLARE MADRID
Pl. Pablo Ruiz Picasso, 1 · 28020 Madrid · Tel.: 919 030 333
www.circolopopolare.com/es/restaurantes/circolopopolare-madrid

Este verano, el icónico restaurante italiano de Big Mamma sorprende con una propuesta inesperada. Lo llaman "Un Rapidito", un nuevo menú pensado para quienes quieren comer bien, rápido – en menos de 45 minutos– y sin renunciar al placer. Platos frescos, equilibrados y llenos de sabor italiano: antipasti, ensaladas, pizzas napolitanas y pastas elaboradas cada día.

OKA Y LAVA





Dos propuestas de alto nivel

El emblemático Gran Hotel Taoro se consolida como el gran referente gastronómico del norte de Tenerife al reunir las propuestas de dos reconocidos chefs: Ricardo Sanz en Oka y Erlantz Gorostiza en Lava. Sanz, pionero de la fusión japo-mediterránea en España, despliega una experiencia culinaria exclusiva basada en el arte del omakase. Gorostiza, por su parte, ofrece su propuesta más personal y vanguardista, en la que fuego y las brasas vertebran cada plato.

Gran Hotel Taoro
www.granhoteltaoro.com/es/gastronomia

CENTONZE



Sabores de verano

Ubicado en el número 111 de La Rambla, el restaurante de Le Méridien Barcelona presenta 'Sugerencias del chef: Sabores de Verano', una propuesta mediterránea disponible hasta septiembre, con cinco nuevos platos de temporada, frescos, ligeros y llenos de color como el gazpacho con gilda de Idiazábal ahumado o el tiradito de corvina con cereza y aliño de ají amarillo.

Le Méridien Barcelona
www.marriott.com/es/hotels/bcnmd-le-meridien-barcelona/dining

TELLA



Diálogo entre sabores, productos y tradiciones

El restaurante Tella –tras la adquisición del Palacio de Luces por Único Hotels– evolucionará para reforzar una mirada culinaria centrada no solo en su entorno inmediato, sino en una idea más amplia y rica del arco cantábrico y atlántico. La intención es trabajar una propuesta que dialogue con sabores, productos y tradiciones de esta franja del país, creando una experiencia gastronómica con personalidad, coherencia y vocación de referencia.



Palacio de Luces
www.unicohotels.com/es/palacio-de-luces/restaurante-asturias

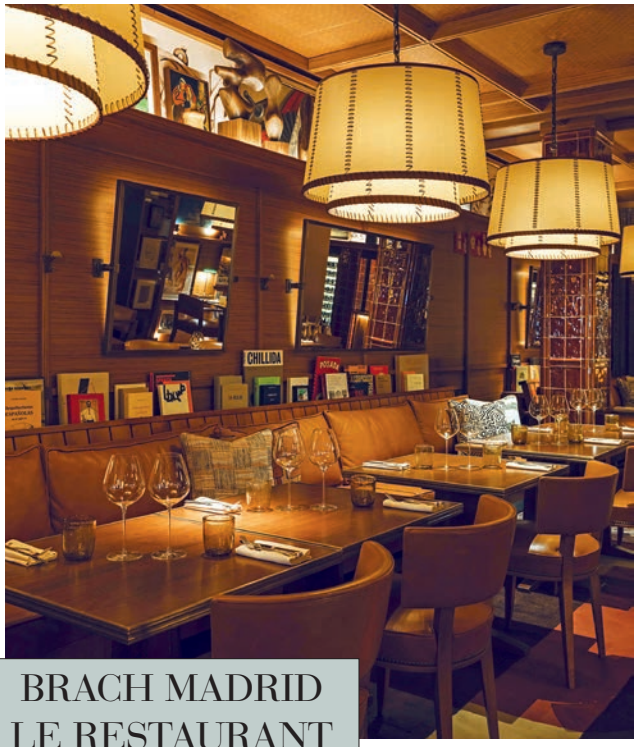


ALMARÍ

El paisaje en el plato

El restaurante principal del Hotel Cala del Pi, situado en el corazón de la Costa Brava, ofrece una cocina contemporánea que reinterpreta los sabores del Empordà. Al frente, su chef ejecutivo, Josep Ayats, impregna cada plato de la esencia de la cocina tradicional del territorio, con una propuesta basada en pescados frescos de la lonja del cercano Palamós y sabores mediterráneos.

Hotel Cala del Pi
www.hotelcaladelpi.com/es/restaurante-almari



BRACH MADRID LE RESTAURANT

Cocina directa y precisa

Bajo la dirección del chef Adam Bentalha, esta temporada los productos frescos y los platos para compartir adquieren protagonismo, manteniendo el equilibrio entre sencillez y carácter que define a Brach Madrid. Propuestas como el calamar entero relleno con fregola sarda, el lomo de lubina con verdinas, setas silvestres y guanciale crujiente o el entrecot con baba ganoush reflejan esta línea de cocina directa y precisa.

Brach Madrid
www.brachmadrid-restaurant.com/es





MOMENTS

Estrena menú de verano

Liderado por Raül Balam y Carme Ruscalleda, Moments estrena una carta que se sigue inspirando en Cataluña. El hilo conductor de este verano gira en torno al mar, siendo uno de los platos protagonistas el Arroz caldoso de gambas al que se unen recetas familiares reinterpretadas como la Tostada de mar, una torrija en clave salada.

Mandarin Orinetal, Barcelona
www.mandarinoriental.com/es-es/barcelona/passeig-de-gracia/dine/moments

AZURE BEACH
Espacio icónico

Azure Beach celebra la llegada de la nueva temporada en Mett Marbella - Estepona, recuperando su lugar como uno de los espacios más icónicos frente al mar en la Costa del Sol. Un beach club que combina relajación, gastronomía panasiática contemporánea pensada para compartir y un ambiente sofisticado. Todo ello acompañado de una coctelería de inspiración exótica para disfrutar durante el día o al atardecer.
www.azure-beach.com/marbella





MARXA CHIRINGUITO
El grill más chic de Sotogrande

El grill al aire libre de SO/ Sotogrande Spa & Golf Resort, reabre esta temporada consolidándose como uno de los *spots* imprescindibles de la costa gaditana. Vuelve con una propuesta que combina producto de cercanía a las brasas que firma el chef Leandro Canallero, cócteles y sesiones de DJ al atardecer, en un entorno relajado y sofisticado con vistas al Mediterráneo.
www.so-hotels.com/es/sotogrande/restaurantes-y-bares/marxa-chiringuito



BARBILLÓN MARBELLA
Gastronomía, ocio y mar





La nueva temporada del Beach Club Barbillón Marbella llega con nuevos espacios y experiencias frente al mar. Restaurante, chiringuito, piscina, playa, cócteles al atardecer y una nueva zona independiente pensada también para niños. Una forma de vivir el verano donde gastronomía, ocio y mar conviven de la mañana a la noche.
www.barbillon.com/pages/marbella

PUROBEACH BARCELONA

Nuevas experiencias gastronómicas

El pool club de Hilton Diagonal Mar Barcelona reafirma su apuesta por la gastronomía de proximidad, la coctelería de autor y una exclusiva programación musical. Como principal novedad gastronómica estrena Mare Nostrum, un menú especial inspirado en la esencia del Mediterráneo que se ofrecerá una vez al mes.









Purobeach Barcelona, ubicado en Hilton Diagonal Mar Barcelona, sigue fiel esta temporada a una propuesta que combina gastronomía de proximidad, coctelería de autor, música electrónica y estilo de vida mediterráneo.

Abierto de lunes a domingo de 9:00 a 22:00 horas, el pool club barcelonés incorpora este año una novedad gastronómica muy especial: el Mare Nostrum. Esta propuesta consiste en un menú exclusivo inspirado en los sabores, productos y tradiciones del Mediterráneo y se celebrará una vez al mes hasta octubre. Entre algunas de las elaboraciones del Mare Nostrum destacan el tuna tataki con ajoblanco, lima y soja, la gamba roja con mantequilla marrón, ajo y hierbas o la lubina a la sal con cítricos, hierbas, hinojo y naranja sanguina.

Más allá de las novedades de esta temporada, La propuesta culinaria de Purobeach se inspira en la esencia de las "3 M": Melbourne, Marrakech y Miami, tres destinos que definen el ADN internacional de la marca. En Barcelona, esta visión global se complementa con una firme apuesta por el producto local y de proximidad, incorporando ingredientes procedentes de distintos puntos del Mediterráneo. Así, la carta de Purobeach Barcelona, con un precio medio de entre 50 y 60 euros por comensal, incluye platos como las ostras procedentes del Delta del Ebro, las croquetas de gamba roja de Palamós, la ternera de Girona elaborada al horno Josper o el flatbread de carpaccio de ternera, una de las incorporaciones más recientes de la carta. La propuesta se completa con diferentes opciones de pescado fresco, arroces, carnes y postres, ofreciendo una experiencia pensada para compartir y disfrutar sin prisas, en línea con el estilo de vida mediterráneo que define el espíritu de Purobeach Barcelona.

Finalmente, si hay otro elemento que define la experiencia Purobeach Barcelona, ese es su coctelería de autor, con cócteles inspirados en distintos destinos de la marca que invitan a los clientes a descubrir nuevos sabores que les conecten con distintos rincones del mundo.

Purobeach Barcelona
Hilton Diagonal Mar Barcelona
Pg. del Taulat, 262 - 264 · 08019 Barcelona
Tel.: 935 070 092
www.purogroup.com/purobeach/es/purobeach-barcelona



PLAYA GRANDE
Desconexión sin alejarse de la ciudad

Playa Grande, ubicado en la localidad costera de Gavà, se posiciona como uno de los destinos imprescindibles de la temporada para quienes buscan desconectar sin alejarse de Barcelona. Uno de sus grandes atractivos es su beach club y terraza: un espacio con una atmósfera sofisticada y relajada que permite desde largos almuerzos al sol hasta tardes de cócteles y atardeceres frente al mar.

www. playagrande.cat/beachclub



BEACH CLUB LOS TONYS
Oasis de lujo mediterráneo

Este beach club marbellí se presenta como un auténtico oasis de lujo mediterráneo, donde el diseño orgánico y los sutiles guiños retro se combinan para dar forma a una experiencia tan relajada como sofisticada. La distribución fluida de sus ambientes favorece una relación natural entre interior y exterior, permitiendo que la gastronomía, el diseño y el horizonte marítimo convivan sin interrupciones ni barreras visuales.

www.chiringuitolostonys.com

KAI BEACH
Un viaje al corazón del Sudeste Asiático

El nuevo concepto de Laguna Beach –el complejo de ocio, gastronomía y bienestar en el corazón de Playa Padrón (Estepona)– se llama Kai Beach y evoluciona a lo largo del día, siempre con el Sudeste Asiático como hilo conductor. Por la mañana, es un lugar divertido en el que las familias son bienvenidas y cuando cae el sol se convierte en un evocador espacio perfecto para cenar frente al mar, con agradable música, y tomar una copa o un cóctel.

www.kai-beach.com







SEEN BEACH CLUB BY OLIVIER

Para relajarse y disfrutar

Ubicado en Tivoli La Caleta Tenerife Resort, es el club de playa más nuevo y exclusivo de Costa Adeje, ideal para relajarse y disfrutar con el Océano Atlántico como telón de fondo. La carta es una fusión de sabores que incluye clásicos como los Tacos Seen o el Carpaccio de Pulpo, una amplia selección de carnes, y sabores locales con los mejores pescados de las Islas Canarias. Para refrescarse durante todo el día, cuenta con una original carta de exóticos cócteles.

www.tivolihotels.com/es/tivoli-la-caleta-tenerife/restaurants/seen

MONA ROJA

Propuesta divertida y desenfadada



Con vistas privilegiadas al Mediterráneo y a las montañas del Garraf, Mona Roja, ubicado en la localidad barcelonesa de Castelldefels, es uno de esos lugares donde el atardecer se convierte en espectáculo. La carta incluye tapas mediterráneas, bocadillos, frituras, arroces, platos de inspiración internacional, helados artesanales y una selección de cócteles de autor diseñados para acompañar desde el aperitivo hasta la puesta de sol.

www.monaroja.com





POLITO

Un lugar para quedarse horas



Polito, la nueva incorporación de Grupo Tibu-Ron, está situado literalmente sobre la arena de la playa de Castelldefels (Barcelona). Se accede desde el paseo marítimo a través de una pasarela de madera que recuerda a los antiguos embarcaderos y cuenta con vistas infinitas al Mediterráneo. En la mesa, cocina mediterránea sin artificios, elaborada con producto local y de temporada, pero con pequeños guiños contemporáneos.

www.politocastelldefels.com



Ó Terraza & Music Bar
DEL DESAYUNO A LA ÚLTIMA CANCIÓN



La nueva Ó Terraza & Music Bar de LaFinca Grand Café –concebida para disfrutarse durante todo el año– cuenta con 500 m² pensados para concentrar en un solo lugar cerca de Madrid todo lo que apetece hacer el fin de semana, con la gastronomía como eje y el ambiente como hilo conductor. Brunch, aperitivo, comida, sobremesa, tardeo, cena, cócteles y pequeños conciertos en directo.

https://oterrazamusicbar.com





Terraza de ‘a’ Restaurant
ENCLAVE ACOGEDOR

Emplazado frente a la icónica plaza Sant Felip Neri, en el Barrio Gótico de Barcelona, “a” Restaurant del hotel Neri Relais & Chateaux dispone de un enclave acogedor: su terraza. En ella se puede disfrutar de la cocina del chef Alain Guiard que ofrece una cocina fácil de entender, potente, creativa y con personalidad que hunde sus raíces en la tradición local. Recetas honestas que se rigen por el respeto al producto.

www.hotelneri.com

Rooftop Bar Caelum
ESCENARIO PERFECTO

El Rooftop Bar Caelum del H10 Imperial Tarraco es el escenario perfecto para disfrutar de un cóctel de autor o una cena al aire libre con excepcionales vistas al mar, al anfiteatro romano y a la Catedral de Tarragona. La carta incorpora esta temporada nuevas propuestas como la Burrata con tomate confitado, aguacate, alga wakame y vinagreta de soja o el Pulpo a la llama con patata mortero y dúo de alioli. Música en vivo todos los miércoles y jueves de julio y agosto.

www.h10hotels.com/es/hoteles-tarragona/h10-imperial-tarraco



Mood Rooftop Bar
VISTAS AL SKYLINE BARCELONÉS





Ubicado en la azotea del hotel The One Barcelona, Mood Rooftop Bar es una terraza chic y sofisticada con vistas panorámicas. Entre las especialidades de la carta de verano destacan los Espaguetis con medio bogavante y salsa de tomate San Marzano y el Tartar de salmón, aguacate y mango con emulsión de wasabi y salicornia. Postres caseros, una selección de más de 120 referencias de vinos y una creativa carta de 20 cócteles de autor completan la oferta.
https://es.thebar.com/locales/mood-rooftop-bar



Escondido
SABOR MEXITERRÁNEO

El rooftop de Kimpton Los Monteros vuelve a elevarse sobre el horizonte marbellí para redefinir el arte del tardeo. El chef estrella Michelin José Carlos García propone un viaje que califica como "dieta Mexiterránea", una fusión honesta entre la cocina de México y los productos andaluces, como el atún de almadraba o el aguacate de la Axarquía, con un enfoque ligero y saludable. La experiencia se completa con una coctelería de autor inspirada en la mitología mexicana.
www.kimptonlosmonterosmarbella.com/es/eat-and-drink/escondido-rooftop

Rooftop de The Social Hub Madrid
EL LUGAR DONDE ALARGAR LAS TARDES



En plena Cuesta de San Vicente, a pocos pasos de Plaza de España y con vistas al Palacio Real, el Rooftop de The Social Hub Madrid ofrece una propuesta renovada de cocina compartida y coctelería de autor inspirada en la antigua Grecia. La azotea refuerza así su papel como punto de encuentro urbano en pleno corazón de la capital en el que alargar las tardes.
www.thesocialhub.co/es/madrid/comer-y-beber



Picos Pardos Sky Lounge
SABOREAR EL TIEMPO

El icónico rooftop de Bless Hotel Madrid, ubicado en pleno Barrio de Salamanca, ofrece una propuesta pensada para acompañar cada momento del día, desde un almuerzo relajado hasta un brindis al caer el sol. La idea es saborear el tiempo, compartir y dejar que el plan se construya sobre la marcha.

No te pierdas el guacamole preparado en mesa, los langostinos crujientes con mayonesa kimchi, la corvina con vinagreta mediterránea o el lomo bajo de ternera madurado.

www.blesscollectionhotels.com/es/bless-hotel-madrid/gastronomia/picos-pardos

SíSí Rooftop
ESPACIO DINÁMICO

SíSí Rooftop, situado en la planta 15 de The Social Hub Barcelona Poblenou, es uno de los rooftops más dinámicos de la ciudad. Un espacio para reunirse con amigos, compartir platos, tomar cócteles y disfrutar del atardecer. A las ostras, gambas, calamares, hamburguesas, arroces… se unen novedades como la ensalada de sandía y pepino. Además, se incorpora la posibilidad de personalizar las ensaladas con proteína añadida a elección (ternera, pollo o atún).

www.sisirooftop.com/es/barcelona



Kasa Hanaka
TAPEO JAPO-MEDITERRÁNEO



Kasa Hanaka Mas Guinardó abre por primera vez su espectacular terraza panorámica para el servicio de cenas, los viernes y sábados de verano, de 19:00 a 22:30 horas (los demás días seguirá cerrando a las 20:00h), ofreciendo una experiencia única con algunas de las mejores vistas nocturnas de Barcelona. La carta, de "tapeo japo-mediterráneo", incluye originales propuestas como las Bravas Niponas, el Motsuni de Cap i Pota, la Ensaladilla de Patata Japonesa o las Croquetas de Chipirones con Allioli de Miso Rojo.

www.kasahanaka.com





Rooftop del H10 Croma Málaga
ATARDECERES CON VISTAS 360º

Sus vistas de 360 grados sobre la ciudad de Málaga, desde el casco histórico hasta la Catedral, convierten esta terraza en el lugar perfecto para disfrutar del sol del mediodía, de una puesta de sol dorada o de una cena de verano al aire libre. La propuesta gastronómica incluye platos como las Gyozas caseras de langostinos con mayo americana y lima o los Mini croissants rellenos de carrilleras al Málaga Virgen y mayo bull. Además, tardeo todos los domingos con DJ.
www.h10hotels.com/es/hoteles-malaga/h10-croma-malaga/restaurantes



Chimú
NUEVA EXPERIENCIA NIKKEI

Chimú es un nuevo concepto gastronómico que promete convertirse en uno de los destinos más sorprendentes de la Ciudad Condal. Ubicado en el rooftop del hotel LabTwentyTwo Barcelona y con unas vistas espectaculares, Chimú se presenta como un espacio donde la alta coctelería y la cocina nikkei se encuentran en perfecta armonía. Dirigido a un público urbano, cosmopolita y amante de la cultura, el diseño y la gastronomía.
www.labtwentytwo.com/es/gastronomia/chimubarcelona

El Jardín de La Fonda Bistró
REFUGIO EN PLENO CENTRO





Este oasis urbano con ese aire de secreto bien guardado, es uno de esos espacios que invitan a desconectar del ritmo de la ciudad de Madrid. Una terraza perfecta para comidas, cenas, *afterworks* o encuentros improvisados. Carnes a la parrilla, acompañadas de salsas tradicionales y guarniciones sencillas, conviven con platos de temporada. Todo ello sin perder de vista uno de los grandes imprescindibles de la casa, la fondue de quesos.
https://glhrestaurants.com/c/restaurantes/fonda-bistro/el-jardin-de-la-fonda



DOQ PRIORAT

Prestigio internacional

El Priorat, en la provincia de Tarragona, es una de las regiones vinícolas más prestigiosas y exclusivas del mundo, una región con un *terroir* único con una alta mineralidad que se transmite en cada botella de vino.



Hace más de mil años que en el Priorat se cultiva la viña y la llegada de los monjes cartujos, en el siglo XII, abrió las puertas a nuevos conocimientos y técnicas para desarrollar una viticultura que, a lo largo de los siglos, ha ido arraigando en los pueblos que forman parte de los dominios de la Cartuja de Escaladei, el embrión actual de la región vitivinícola de la DOQ Priorat.

A finales del siglo XX, el Priorat inició una nueva época dorada. Un renacimiento del campo, del cultivo de la vid, de las bodegas y de la cultura del vino que durante siglos se había ido forjando. Desde entonces, el territorio de la DOQ Priorat ha crecido en más de un millar de hectáreas de viñedo y ha consolidado un tejido de 115 bodegas que elaboran vinos reconocidos y prestigiosos en todo el mundo.

Situación

La Denominación de Origen Calificada Priorat –la única denominación de origen calificada en Cataluña y una de las dos únicas con esta distinción en España junto con Rioja– está situada en una pequeña región montañosa de la provincia de Tarragona. El macizo de la sierra de Montsant la delimita por el norte, en poniente se encuentra la sierra de La Figuera, por levante la sierra de Molló y, por el sur, el terri-

torio se abre siguiendo el curso del río Siurana, aguas abajo hacia el Ebro.

Su paisaje se caracteriza por sus vertientes con pendientes impracticables en las que el cultivo de la viña se distribuye en altitudes que van desde los 100 metros sobre el nivel del mar en las partes más bajas de los términos de Bellmunt del Priorat y el Molar, hasta los 750 metros en las partes elevadas de la Morera de Montsant y Porrera. La configuración del cultivo se caracteriza por pendientes que superan el 15% de desnivel en la mayor parte de casos, llegando en algunas fincas al 60%. La tortuosa orografía de esta zona provoca que el viñedo se cultive en pendientes (costers en catalán), algunos de los cuales no posibilitan un acceso mecánico. Ello hace que se trabaje siguiendo las formas más tradicionales de cultivo. Además, en la DOQ Priorat existe una combinación de características geológicas y climáticas que conforman un medio excepcional. La *llicorella* es uno de los elementos más característicos de su suelo, pero también se encuentran masas boscosas de pino y encina o matorrales donde había viñas plantadas, en lo que es uno de los paisajes más característicos y singulares del Mediterráneo.



Variedades

Las variedades más cultivadas en el Priorat son las tintas, con la cariñena y la garnacha como las autóctonas más destacadas. Los tradicionales tintos de Priorat están compuestos en su totalidad de garnacha tinta o de una mezcla de garnacha y cariñena, que envejecen especialmente bien y se adaptan a su clima tan seco, lo que transfiere una personalidad fuerte y un sabor característico a los vinos tintos.

- **Tintas recomendadas:** Garnacha tinta y cariñena.
- **Tintas autorizadas:** Garnacha peluda, tempranillo, picapoll negre, cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir, merlot y syrah.
- **Blancas:** Garnacha blanca, macabeo, pedro ximénez, chenin blanc, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, blanquilla, picapoll blanc y viognier.

Enoturismo

La mayoría de las bodegas de la DOQ Priorat son visitables. Podrás descubrirlas, probar sus vinos y participar en las actividades que programan. Destacar que se acaba de estrenar la nueva Ruta del Vi DOQ Priorat / DO Montsant, una Ruta que une ambos territorios en un único circuito enoturístico integrado. Esta red agrupa 88 establecimientos entre bodegas, restaurantes y alojamientos, y forma parte de la Xarxa de Rutes del Vi de Catalunya para potenciar el turismo sostenible y de proximidad. La propuesta permite descubrir los mundialmente premiados vinos de garnacha y cariñena a través de una experiencia unificada que incluye visitas guiadas, vendimia y catas de productos kilómetro cero.

Gran Hotel Mas d'en Bruno



Destacar que las vides que crecen en este territorio tienen una concentración muy alta de mineralidad que se transmite a los vinos, siendo ésta una de sus características distintivas.

Trazabilidad y clasificación territorial

Los Nombres de la Tierra (Els noms de la terra) es un sistema de trazabilidad y clasificación territorial en el que la DOQ Priorat lleva trabajando desde hace tiempo. El proyecto ordena sus vinos según su origen exacto (12 municipios, 459 parajes y parcelas específicas), basándose en la transparencia y en el terruño pizarroso (llicorella).

La clasificación se divide en cinco categorías principales: Vino de la DOCa Priorat: Refleja la personalidad genérica y la tipicidad de toda la región. Vi de Vila (Vino de Villa): Transmite el carácter paisajístico y la suma de parajes de un municipio concreto. Vi de Paratge (Vino de Paraje): Destaca la identidad ligada a la geología, orografía y microclima de una zona delimitada específica. Vinya Classificada (Viña Clasificada): Proviene de una parcela individual con virtudes excepcionales. Gran Vinya Classificada: Identifica producciones vitícolas de características históricas y sobresalientes.

El Consejo Regulador de la DOQ Priorat ha identificado todas las parcelas vitivinícolas del Priorat. El objetivo ha sido garantizar el origen de la uva procedente de cada viña y de cada vino según la clasificación otorgada. Los técnicos del Consell Regulador constatan así, a través de un riguroso control de trazabilidad, que el origen y las normas establecidas en la actual clasificación son aplicadas en todos los vinos.*

LOS TRADICIONALES TINTOS DE PRIORAT ESTÁN COMPUESTOS EN SU TOTALIDAD DE GARNACHA TINTA O DE UNA MEZCLA DE GARNACHA Y CARIÑENA

Tipos de vino

En función del origen de la uva y según su proyecto vitivinícola, las bodegas de la DOQ Priorat pueden realizar los siguientes etiquetajes para sus vinos:

- **Vino de la DOQ Priorat: Puede producirse por todas las bodegas de la DOCa Priorat con uvas procedentes de cualquiera de la parcelas que están dentro de la D.O. Refleja la personalidad genérica de la región y su tipicidad.**
- **Vino de Villa: Elaborado íntegramente con uva procedente de viñas ubicadas en una misma zona delimitada por el Consell Regulador. Transmite la tipicidad privativa del mosaico paisajístico de un municipio.**
- **Vino de Paraje: Muestra la esencia de un paraje concreto, de un trozo de tierra con características orográficas y/o microclimáticas particulares. Cualquier bodega puede hacer uso de esta división territorial siempre que todas las uvas procedan en exclusiva de uno de los parajes identificados.**
- **Gran Viña Clasificada: Nace de un viñedo de virtudes excepcionales que reclama ser embotellado aparte.**
- **Gran Viña Clasificada: Representa muestras muy escasas del talento natural e histórico de las joyas vitícolas más exclusivas, de trozos de tierra que fruto de una alianza entre la naturaleza y la tradición han mantenido su esencia inalterada en el tiempo.**

Entrevista al Presidente de la D.O.Q. Priorat: Jaume Balaguer

“Nuestro objetivo es generar más valor, potenciar el enoturismo y poner en valor vinos como nuestros rancios”

El Priorat es una de las regiones vinícolas más prestigiosas y exclusivas del mundo ¿Cómo definiría los vinos del Priorat?
Son vinos que muestran una región con un terroir único, a la vez que una visión caleidoscópica del mismo y que ofrece una diversidad inacabable en sólo 6.000.000 de botellas.

¿Cómo han evolucionado a lo largo de los más de 70 años de historia de la Denominación?
Lo que era un diamante en bruto hasta hace solamente unos 40 años, se mostró al mundo gracias a las nuevas técnicas de viticultura y vinicultura, pero fue después, cuando a partir del año 2000 y con el proyecto “Los Nombres de la Tierra” y la zonificación basada en la tradición, se hizo una apuesta por los vinos totalmente enlazados con la villa, el paraje o el viñedo del que proceden.

“Estamos trabajando en la diversificación de mercados”





¿Cómo afrontan desde el Consejo Regulador el actual panorama político? ¿Afecta a las exportaciones?
Obviamente la situación política mundial no ayuda a la economía, pues la inseguridad afecta a la intención de compra. Si bien es verdad que la DOQ Priorat, por el hecho de tener un prestigio trabajado durante muchos años, se ve menos afectada que otras DO, pero en este momento estamos trabajando en mayor y mejor comunicación, así como en la diversificación de mercados.

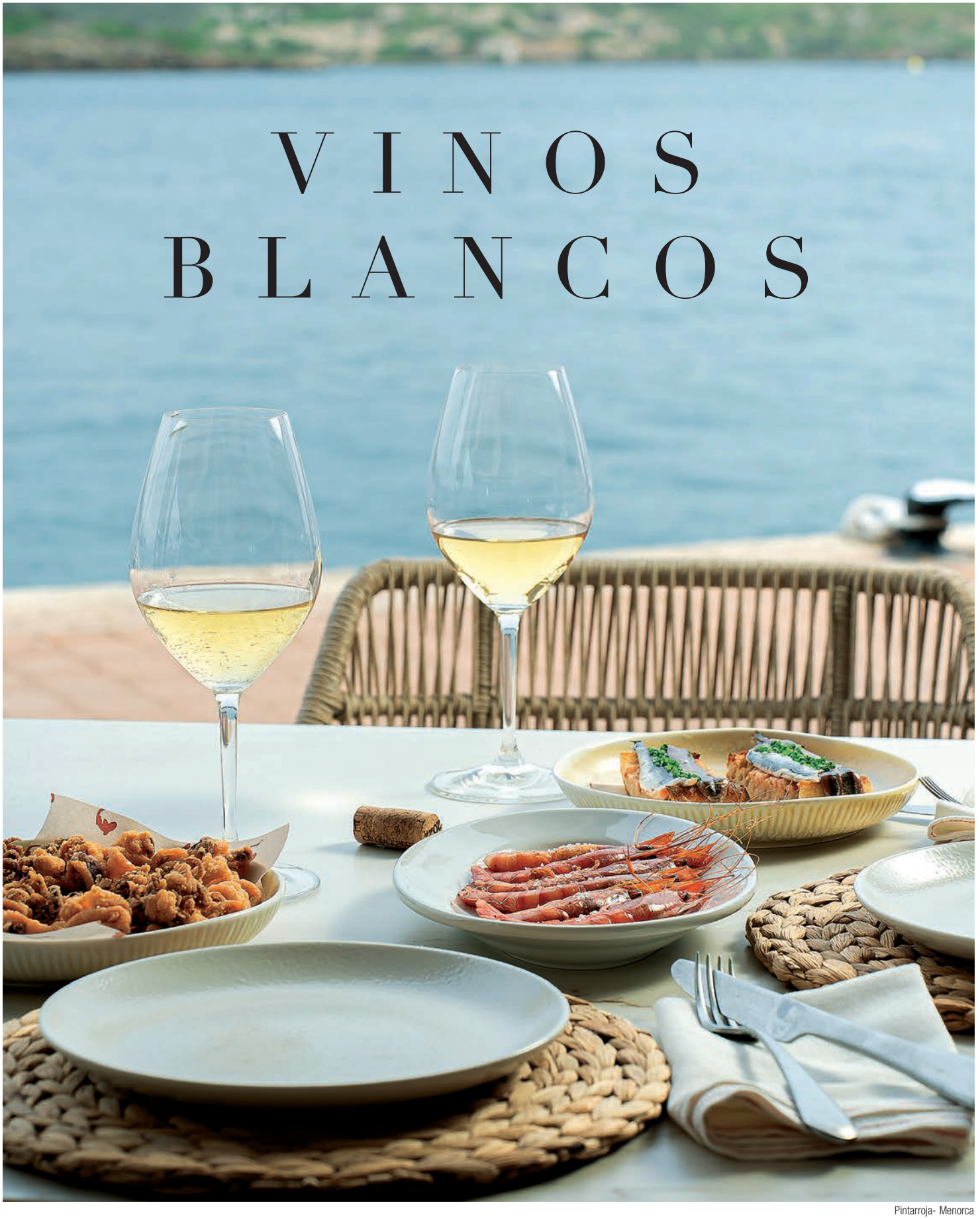
¿Cuáles son las próximas acciones de promoción previstas?
Aunque estamos en un proceso de redefinición de nuestra política de comunicación, nuestra participación en la BWW o el Forum Gastronòmic, por ejemplo.

Fue elegido presidente a finales del pasado mes de abril. ¿Qué objetivos se ha marcado de cara a los próximos 4 años al frente del Consejo Regulador?
Necesitamos trabajar en un nuevo plan estratégico de comunicación, en ayudar a nuestros socios en relación al cambio climático, en aglutinar el talento de nuestros socios con el objetivo de generar más valor, potenciar el enoturismo y en poner en valor vinos como nuestros rancios.

El enoturismo es actualmente una de las grandes bazas para dar a conocer los vinos de una zona de forma lúdica ¿Qué ofrece el Priorat a nivel enoturístico?
Un paisaje único, tranquilo, místico, con posibilidad de hacer grandes caminatas, bici de montaña y en ruta, escalada, visitas a bodegas y una restauración y hostelería para todos los públicos.❋

MÁS ALLÁ DE UNA MODA PASAJERA

VINOS BLANCOS



Pintarroja- Menorca

En los últimos años hemos asistido a un notable repunte de su consumo, impulsado por la búsqueda de vinos más frescos, versátiles y fáciles de disfrutar. Más allá de una moda pasajera, los blancos han reivindicado su lugar y su demanda supera ya a los tintos, especialmente en verano.

Reserva Rotana - Mallorca



Los vinos blancos están experimentando un auge sin precedentes, han dejado de ser una alternativa para convertirse en el reflejo más vibrante del presente del vino. Y es que lo que al principio se calificaba como moda, se ha ratificado en una tendencia global que gana terreno en todo el mundo y que está transformando también las regiones históricas del vino. Las bodegas no son ajenas a las demandas del mercado y la mayoría de ellas ya incorporan los vinos blancos a su catálogo. Las razones de este auge van desde el cambio climático, que ha favorecido la producción de uvas más frescas y ligeras, hasta las preferencias de una nueva generación de consumidores que busca estilos más accesibles, expresivos y contemporáneos, vinos más frescos, versátiles a nivel gastronómico y con menor contenido alcohólico.

Tendencia mundial

Durante años, los vinos blancos ocuparon un lugar discreto, muchas veces vistos como la opción ligera o fácil frente a los tintos. Lo que empezó como una alternativa, se ha convertido en una categoría con identidad propia, llena de matices, diversidad y proyección, ya que el panorama ha cambiado radicalmente. En todo el mundo, el consumo de blancos ha crecido de forma sostenida y desde el año 2000, su producción y consumo han aumentado globalmente, con un impulso significativo en 2021. Actualmente la demanda de vino blanco ha crecido hasta superar al tinto: el 55% de las botellas que se descorchan a nivel mundial pertenecen a esta categoría, frente al 45% que corresponden al tinto. En España, el blanco es el principal motor del sector, destacando por su frescura, versatilidad y el creciente interés por los blancos de guarda, donde la madera –empleada con moderación– aporta complejidad sin ocultar el carácter frutal. También cobra fuerza el uso de la crianza sobre lías, que añade suavidad, volumen y aromas a los vinos. Así, los productores están trabajando con técnicas de vinificación cada vez más diversas para llegar a todo tipo de paladares.

Entre viñedos

Disfrutar de un vino en el lugar en el que nace es siempre una experiencia inigualable. Algunas bodegas ofrecen, por ejemplo, un *brunch* entre viñedos. En esos casos lo mejor es elegir un espumoso porque los espumosos son vinos capaces de adaptarse tanto a opciones saladas como dulces sin desentonar. Los espumosos combinan una acidez vibrante y una efervescencia ligera que les permite limpiar el paladar y equilibrar a la perfección la variedad de sabores de un *brunch*: desde platos grasos y untuosos (como huevos Benedict) hasta elaboraciones dulces (como bollería o tortitas).
Además, a diferencia de los vinos tintos pesados, los espumosos son vivaces y ligeros, lo que los hace perfectos para las horas de la mañana o el mediodía sin resultar abrumadores.

Xemei- Barcelona - Foto: Roger Alsina



Con marisco

El maridaje clásico de mariscos y vinos blancos se basa en equilibrar la acidez del vino con la frescura y salinidad del mar. Los vinos blancos son ideales porque carecen de taninos, limpiando el paladar entre bocado y bocado y realzando el sabor del mar sin opacarlo. Los mariscos cocidos, crudos o a la plancha (ostras, gambas, almejas), piden vinos muy frescos, minerales y de alta acidez. Los reyes indiscutibles son los albariños de la D.O. Rías Baixas o un sauvignon blanc. Mariscos con salsas cremosas, langosta o cangrejo, requieren de vinos con más cuerpo y untuosidad para hacer frente a la riqueza del plato. Un chardonnay con crianza en barrica es la pareja perfecta.

Bodegas Murviedro



Brindis en pareja

Un bonito atardecer al borde del mar, tu pareja y tu blanco favorito. Ya lo tienes todo para brindar por esos instantes de felicidad que se quedan grabados en la memoria para siempre.

Renacimiento por regiones

Es llamativo también el hecho de que este renacimiento del vino blanco se percibe incluso en regiones tradicionalmente asociadas a los tintos, como Rioja, donde el número de referencias blancas no deja de crecer año tras año. Algo curioso, porque en realidad ha sido como una vuelta al origen, ya que en Rioja los vinos blancos tuvieron una gran importancia durante buena parte del siglo XX. Hasta los años 70, las variedades blancas ocupaban incluso más superficie que las tintas en la denominación. Sin embargo, con el auge del tempranillo y los tintos de guarda, su presencia fue disminuyendo paulatinamente. Hoy, gracias a la recuperación de variedades tradicionales, la introducción de otras nuevas y la puesta en marcha de clasificaciones por zona, pueblo o viñedo, Rioja está viviendo una auténtica revolución blanca.

Una revolución blanca que también vive desde hace unos años la Ribera del Duero gracias a su variedad autóctona: la albillo mayor. También merece especial atención el auge de variedades blancas como la godello en Galicia y en El Bierzo y la garnacha blanca en la Terra Alta, dos castas que viven un boom gracias a su versatilidad y su capacidad de envejecimiento. Por supuesto, el empuje de denominaciones de origen tradicionalmente productoras de blancos como Rueda –la primera D.O. de España en ventas de vino blanco con Denominación de Origen– y su famoso verdejo; Rías Baixas con su tradicional albariño; o la D.O. Penedès, cuna de grandes blancos tradicionales e innovadores donde destacan uvas como xarel·lo, macabeo o chardonnay, hacen que los vinos blancos estén llegando a lo más alto también en concursos y guías especializadas.

CentOnze - Le Méridien Barcelona



Con ensaladas y platos ligeros

Ahora en verano lo que nos pide el cuerpo son ensaladas y platos ligeros, y para maridarlos, nada mejor que un blanco joven, fresco y afrutado. Y para los que estén a dieta o quieran cuidarse, también encontrarán en el mercado cada vez más referencias de blancos con baja graduación alcohólica o incluso sin alcohol.

Producción en España y mercado exterior

Según los datos analizados por la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), el vino blanco representa el 57% del volumen producido hasta el pasado abril, mientras que los tintos y rosados suman el 42,9%. La diferencia supone casi ocho puntos más para el blanco si se compara con la campaña 2017/2018. La OIVE presentó estas cifras el pasado 15 de junio, durante un seminario *online* centrado en la evolución reciente del sector. La directora de inteligencia económica de la organización, Begoña Olavarría, explicó que el avance del vino blanco se produce al mismo tiempo que baja el peso de los tintos y rosados dentro del conjunto de la producción nacional.

Pero España no solo bebe y produce vino blanco, sino que es un gigante exportador. Las bodegas están potenciando sus líneas de exportación hacia mercados europeos y americanos, donde los blancos españoles son altamente competitivos.

Ca Na Sofía - Ibiza



En la playa

El calor y la brisa marina nos piden blancos ligeros, ácidos, aromáticos y de bajo grado alcohólico. Los más recomendables son los albariños de Rías Baixas, los verdejos de Rueda, los godellos de Valdeorras y los pansa blanca de la D.O. Alella.

El XIII Salón Grandes Blancos de España

El Salón Grandes Blancos de España continúa siendo, año tras año, uno de los principales puntos de encuentro para la promoción y difusión de los grandes vinos blancos españoles.

El pasado 1 de junio, el Hotel VP Plaza España Design de Madrid acogió la décimo tercera edición esta cita imprescindible en el calendario profesional del sector vinícola nacional.

Organizado por Calduch Comunicación, el salón reunió durante toda la jornada a sumilleres, responsables de compras, distribuidores, hosteleros, periodistas especializados y otros profesionales del vino, que pudieron conocer y catar una amplia selección de algunos de los mejores vinos blancos elaborados actualmente en España.

La edición de este año volvió a poner de manifiesto el excelente momento que atraviesan los vinos blancos españoles, tanto en términos de calidad como de reconocimiento por parte del mercado. De hecho, las ventas de vinos blancos con denominación de origen continúan creciendo en España. Esta tendencia refleja un cambio en los hábitos de consumo, impulsado por la búsqueda de

Majestic Hotel & Spa Barcelona



Pausa ejecutiva

Los vinos blancos son los grandes aliados de esos días intensos, de mucho trabajo, en los que sales de la oficina para comer algo rápido pero de calidad y quieres acompañarlo con una copa que te permita seguir trabajando por la tarde sin sufrir resaca, dolor de cabeza o pesadez. Para ello debes elegir un vino blanco joven, seco y con un grado alcohólico moderado (entre el 10.5% y 12%). Estos perfiles se caracterizan por su agilidad, aromas frutales y una acidez vibrante que limpia el paladar. También existen opciones sin alcohol.

Cena romántica

Una mesa para dos, velas para crear ambiente, vuestros platos favoritos y un buen vino blanco para maridar. Al ser una ocasión especial, podéis optar por un blanco de guarda o con crianza sobre lías.

Barceló Funchal



Paella o arroz con los amigos

¿Existe un plan mejor en verano que disfrutar de una paella o un arroz con los amigos? A la hora del maridaje debemos tener en cuenta equilibrar la intensidad del sofrito y los ingredientes principales con la acidez y el cuerpo del vino. El arroz actúa como conductor de sabores, por lo que la elección del vino dependerá exclusivamente de si el plato es marinero, cárnico o vegetal.
Los arroces marineros necesitan blancos con acidez vibrante y notas cítricas o salinas que limpien el paladar y realcen el marisco. Un albariño, un verdejo o un godello son excelentes opciones. Para el arroz 'a banda' y el arroz 'del senyoret' se puede optar por un chardonnay joven, un xarel·lo o un garnacha blanca. En el caso del arroz negro, requiere contrarrestar la densidad del plato con un sauvignon blanc o un cava brut nature. Finalmente, la paella valenciana tradicional y los arroces de carne, pueden maridarse con blancos con crianza en lías o sutil paso por barrica, como un chardonnay o un macabeo fermentados en barrica.



Arros i Brases - Alcanar (Tarragona) - Foto: Alfredo Cáliz

Frou Frou- Marbella (Málaga)



Con tu plato de pasta favorito

El maridaje de pasta y vino blanco se basa en equilibrar la intensidad de la salsa. Las salsas ligeras (mariscos o verduras) piden vinos frescos y ácidos; las cremosas (queso o mantequilla) requieren blancos con cuerpo y acidez; y las salsas aromáticas (pesto) exigen vinos herbáceos y con carácter.
Así, las pastas con pescados y mariscos con sabores delicados a mar necesitan vinos que mantengan la frescura sin enmascarar el plato, por ejemplo, un albariño de la D.O. Rías Baixas o un verdejo de la D.O. Rueda. Las pastas con salsas cremosas (queso, carbonara, nata), ricas en grasas y lácteos requieren un vino que aporte contraste y evite que la boca se vuelva pastosa. Opciones ideales son un chardonnay con o sin paso por barrica. La acidez del vino corta la grasa de la nata, mientras que su cuerpo untuoso acompaña la textura del queso.
Otra opción es un sauvignon blanc joven y vibrante. Las pastas con salsa al pesto, con su fuerte carga de albahaca, ajo y frutos secos, necesitan un vino que esté a la altura aromáticamente y que no compita con el toque herbal como un vino mediterráneo de malvasía, o uno elaborado con pansa blanca de la D.O. Alella.

vinos más frescos, versátiles y adaptados a nuevas ocasiones de consumo.
El salón contó con la participación de 56 bodegas y grupos bodegueros procedentes de las principales zonas productoras del país: Marqués de Murrieta, Pazo Barrantes, Lagar de Fornelos, Pazo Señorans, Osborne, Bodegas Montecillo, Condes de Albarei, Pazo Baión, Grupo Enate, Avelino Vegas, Ca N'Estruc, Uvas Felices, Alma Carraovejas, Protos, Altos de Torona, Familia Torres, Jean Leon, Bodegas Marco Real, Bodegas Arzuaga, Pazo de Rubianes, Bodega Sommos, O Luar do Sil, Remírez de Ganuza, Arínzano, Javier Sanz Viticultor, Ramón Bilbao, Mar de Frades, Vino Feliz, Bodegas Marqués de Cáceres, Vinos 2L, Alto de Pioz, As Laxas, Bodegas Izadi, Marqués de Riscal, Casona Micaela, Vins Miquel Gelabert, DO Terra Alta, Sant Josep Vins, Celler Batea, Celler Xavier Clua, Altavins Viticultors, Celler Josep Vicens, Celler Piñol, Celler Lafou, Adegas Valmiñor, Minius Viñas, Familia Gil, Bodega Sa Cabana, Bodegas Godeval, Bodega Pago de Cirsus, Bodegas Irache, Bodegas Zifar, Altos de Rioja y Bodegas Martín Códax.✻

Nuevo blanco de guarda

Entresierras 2023, el nuevo lanzamiento de Viña Salceda (DO.Ca. Rioja) está elaborado mayoritariamente con viura y tempranillo blanco procedente de viñedos viejos. Un vino de guarda elegante, estructurado y equilibrado. Marida con pescados, aves, guisos, arroces, pastas, quesos cremosos y platos condimentados con especias dulces.





Elaborado con variedades gallegas

Casar de Vide 2025 ha sido distinguido con un Baco de Oro en los Premios Baco cosecha 2025, certamen dedicado a reconocer los mejores vinos jóvenes de España. Un nuevo respaldo para este Ribeiro que pone el acento en la frescura, la identidad atlántica y el trabajo con variedades autóctonas como treixadura, torrontés, albariño y godello.

Personalidad arrolladora

El veterano enólogo Basilio Izquierdo despliega toda su sabiduría en este vino blanco riojano tan singular como su nombre. Pieles 2018 nace de un proceso de elaboración recuperado donde el mosto fermenta en contacto con los hollejos, otorgándole una estructura, un color y una complejidad que rompen moldes tradicionales. Un vino de autor de una elegancia vibrante y personalidad arrolladora.





Espíritu explorador

Bodegas Marco Real ya tiene lista la primera añada de su vino Pequeñas Producciones Garnacha Blanca 2025 con el que sigue mostrando las posibilidades que ofrece el viñedo de la Sonsierra navarra. Tras permanecer cuatro meses con sus lías se obtiene un vino con volumen y sutil para los que buscan la interpretación más fresca de esta variedad.



VARIEDAD RESCATADA

Veterum Tardana 2024 es un blanco fresco, equilibrado y versátil, que nace del compromiso de Coviñas por rescatar del olvido esta variedad autóctona de la zona Utiel-Requena. Un vino con marcada identidad territorial que proyecta origen y tradición desde un lenguaje enológico contemporáneo. Destaca por su expresividad aromática, con notas de fruta blanca y matices cítricos.

Emina Gran Vino de Rueda Verdejo Selección Cuvée

NOTA DE CATA

D.O.: Rueda
Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo verdoso, indicativo de una exultante juventud. En nariz aparecen notas de fruta de hueso, matices anisados, recuerdos minerales y toques especiados y avainillados. En boca destaca por su equilibrio entre amplitud y frescura, con una textura sedosa y un final largo donde convergen fruta, mineralidad y madera.
Maridaje: Es un vino para disfrutar en sí mismo pero también marida estupendamente con mariscos en salsa, aves, arroces y cocinas especiadas suaves.

BODEGA EMINA RUEDA
Ctra. Medina del Campo-Olmedo, km 1.4
47400 Medina del Campo (Valladolid)
Tel.: 983 803 346 · www.emina.es

La evolución de la variedad verdejo en la D.O. Rueda vive un momento especialmente interesante. Frente a la imagen tradicional de vinos frescos y aromáticos, cada vez más elaboradores exploran su capacidad para ofrecer complejidad, profundidad y potencial de guarda. En esta corriente se enmarca Emina Gran Vino de Rueda Verdejo Selección Cuvée 2024, la nueva referencia de producción limitada con la que Bodega Emina refuerza su apuesta por los grandes blancos de origen. El nuevo vino nace de un viñedo de verdejo plantado en 1988 en La Seca, cultivado en secano sobre suelos arenosos con cascajo. Los rendimientos, limitados a 3.000 kilos por hectárea, permiten obtener únicamente 5.584 botellas, reflejando la vocación de singularidad del proyecto y el carácter exclusivo del vino.
Su elaboración constituye uno de sus aspectos más destacados. Este vino es el resultado de tres elaboraciones independientes: barrica de roble francés de 500 litros, crianza sobre lías en acero inoxidable y ánfora de cocciopesto. Esta combinación aporta estructura, volumen y una marcada complejidad aromática.
Más allá del lanzamiento de un nuevo vino, Bodega Emina –fundada en 1995 por Carlos Moro y presidida por Paloma Moro– reafirma así una línea de trabajo que combina investigación vitícola, innovación enológica y compromiso ambiental, valores que forman parte de la esencia de una bodega que ha sabido interpretar su legado vitivinícola desde una visión contemporánea.❋



Rioja Vega Maturana Blanca 2025



NOTA DE CATA

DO.Ca: Rioja
Variedad: Maturana blanca
Características: En copa destaca por su brillantez y por una marcada intensidad aromática en la que aparecen notas cítricas, frutas blancas y delicados matices florales que aportan complejidad y finura. En boca sorprende por su equilibrio, con una acidez vibrante que aporta frescura y una textura envolvente que prolonga el recuerdo y lo convierte en un vino especialmente gastronómico.
Maridaje: Ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces o simplemente para disfrutar de una copa pausada frente al atardecer.

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

En un momento en el que los consumidores buscan autenticidad y nuevas experiencias, Rioja Vega recupera una de las grandes joyas olvidadas del patrimonio vitivinícola riojano con su nueva Maturana Blanca, una edición limitada que reivindica la personalidad de una variedad autóctona cuya primera referencia documentada en Rioja se remonta al siglo XVII.
Elaborado exclusivamente con uvas de maturana blanca procedentes de la finca La Presa, este vino representa una nueva forma de entender los blancos de Rioja: fresca, elegante y profundamente vinculada al territorio. Una propuesta singular nacida de una variedad rescatada del olvido que hoy vuelve a mostrar todo su potencial expresivo.
La enóloga de Rioja Vega, Esperanza Elías, define esta referencia como una expresión contemporánea de los blancos riojanos, capaz de combinar tradición y modernidad en una misma botella. El resultado es un vino con identidad propia, pensado para quienes disfrutan descubriendo variedades singulares y elaboraciones con historia.
Con una producción limitada de tan solo 6.012 botellas numeradas, este blanco de carácter atlántico, elegante y refrescante, se presenta como una de las novedades más interesantes para este verano. ❋





Origen atlántico

La nueva añada del albariño elaborado por Lagar de Fornelos vuelve a reivindicar el valor del origen atlántico como una de las grandes señas de identidad del vino español contemporáneo. En boca destaca por su equilibrio entre tensión y amplitud, con una acidez perfectamente integrada y un largo final salino.

ORO EN BRUSELAS

Palacio de Bornos Fermentado en Barrica 2024 ha sido galardonado con la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas, consolidándose como una de las etiquetas más destacadas del año en el ámbito internacional. Este vino es el resultado de una filosofía que busca elevar la expresión de la variedad verdejo a través de una crianza cuidada.





Inspirado en la calma del atardecer

Pazos de Lusco renueva su imagen inspirándose en la calma del atardecer. Los tonos profundos, las texturas y los acabados cuidados construyen una imagen más premium y contemporánea, asociada a la calma y al disfrute pausado que acompaña la experiencia de consumo de Lusco, que presenta un perfil más suave, redondo y equilibrado.



Ecológico, profundo y complejo

Las Fincas de José Pariente 2024 es un verdejo ecológico fermentado en barrica. Profundo y complejo, es un vino de nariz intensa, con aromas especiados y balsámicos y notas ahumadas. En boca es voluminoso, untuoso, muy elegante, con una acidez y una mineralidad que le aseguran un paso largo y vivo.



Elaboración singular

Diez Siglos 1985, elaborado exclusivamente con uvas verdejo procedentes de viñas plantadas ese año, sigue un proceso de producción artesanal: crianza oxidativa en 120 damajuanas expuestas al sol y 24 meses posteriores en barricas de roble francés bajo un sistema inspirado en las tradicionales soleras. Acaba de obtener 97 puntos en los Decanter World Wine Awards 2026.



Ecológico sin alcohol

Elaborado con chardonnay y xarel·lo procedentes de cultivo ecológico, Raimat Zero ofrece una alternativa de calidad para aquellas personas que desean saborear los mejores momentos del verano con un buen vino sin graduación alcohólica. Marida bien con una amplia variedad de alimentos, incluyendo sushi, arroz, ensaladas, pescado y mariscos.

DE DISEÑO



Fruto de la alianza entre Ágatha Ruiz de la Prada y Bodegas Borsao, nace este blanco fresco y expresivo. Se trata de un *coupage* de chardonnay, macabeo y viognier que combina frescura y carácter en un vino cremoso y envolvente, con notas de fruta de hueso y matices florales. Pensado para compartir y celebrar, fermenta sobre lías durante tres meses, aportando complejidad, textura sedosa y un final fresco y equilibrado.



Complejo y muy gastronómico

La familia de vinos Semele crece con la incorporación de Semele Blanco 2025, la nueva apuesta de Bodegas Montebaco para su actividad en la D.O. Rueda. A la tradicional base de verdejo se incorpora un 6% de sauvignon blanc, una combinación que proporciona mayor riqueza aromática y empaque al conjunto. El resultado es un vino complejo y muy gastronómico.

Referencia estrella

La Sastrería Garnacha Blanca se consolida como una de las referencias estrella de la bodega de Makro, tras ganar una medalla de oro en Grenaches du Monde. Este DO Terra Alta es un vino que destaca por su arraigo territorial y su elaboración de carácter artesanal y exclusivo.





PERFIL DIRECTO

Les Astronautes blanco, elaborado 100% con verdejo, es ideal para quienes disfrutan de blancos frescos con un punto diferente. Con un ligero contacto con pieles y una elaboración sencilla y sin artificios, este vono natural destaca por su frescura y perfil directo. Aparecen notas de manzana verde y cítricos, y en algunas versiones una burbuja fina que lo hace especialmente fácil de beber.

RESTAURANTES DE IBIZA Y FORMENTERA



TRADICIÓN Y CREATIVIDAD

Uno de los grandes atributos de Ibiza y Formentera es su rica y variada gastronomía, presente en toda una serie de restaurantes y *beach clubs* que nos hablan de tradición, por una parte, y de una creatividad sin límites, por otra. En ellos encontramos no solo sabores, sino también originalidad, decoración y *art de vivre*. A continuación destacamos nuestra particular selección.



BESO BEACH IBIZA

Beso Beach Ibiza es un oasis lleno de magia y diversión con la esencia de una cocina esencial y exquisita en un entorno salvaje y mediterráneo. Su propuesta gastronómica de inspiración vasco-mediterránea se manifiesta a través de estupendas paellas y mariscos, acompañados de productos de proximidad. Trabajan la materia prima de más alta calidad buscando preservar su sabor más puro.
Beso ofrece, por otra parte, la posibilidad de conocer al máximo las tierras de Ibiza y Formentera por tierra, mar y aire, ya sea en el barco clásico La Goletta, en velero o en helicóptero.

Playa de ses Salines, s/n
07818 Sant Jordi de ses Salines (Ibiza)
Tel.: 971 349 900
https://besobeach.com/ibiza





SOCIAL POINT IBIZA





Social Point no es solo un restaurante grill en Ibiza, es un lugar donde las brasas mandan, sí, pero como su nombre indica, es un restaurante pensado como punto de encuentro. Su carta gira en torno a la carne a la brasa, con cortes bien seleccionados, pero también hay sitio para quienes buscan algo distinto: entrantes frescos, pescados... así como opciones vegetarianas y veganas. Destaca la parrillada argentina y otras opciones a la brasa como el muslo de payés deshuesado o el pulpo con chimichurri. Para rematar, postres caseros como el tiramisú de Buenos Aires (con corazón de dulce de leche). Todo ello en un ambiente cuidado, elegante y cercano. Los fines de semana se vive como un plan para compartir con amigos o familia; entre semana, en cambio, es más íntimo y relajado, ideal para venir a charlar o desconectar un rato. Abierto cada día de 13:00 a 01:00.

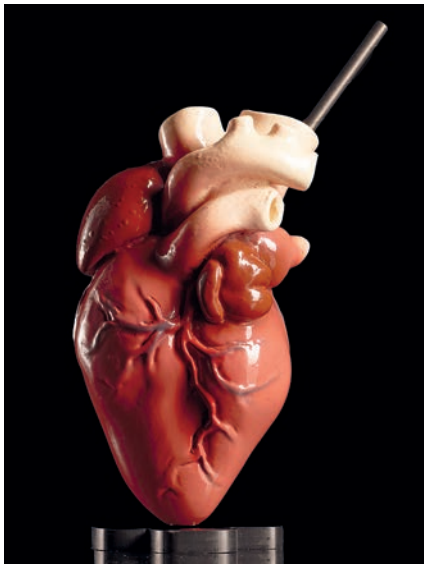




SOCIAL POINT IBIZA Carretera d'Eivissa a Sant Josep, Km 2 · 07817 Sa Carroca (Illes Balears) · Tel.: 655 65 42 19 · www.socialpointibiza.com







StreetXO, el concepto más urbano y transgresor de Dabiz Muñoz, ha abierto sus puertas en Ibiza. Considerado como una de las aperturas gastronómicas más esperadas de la temporada, promete revolucionar la escena culinaria de la isla con una propuesta sensorial cargada de sabores explosivos y creatividad.

Este nuevo espacio replica el espíritu del restaurante de Madrid y lo adapta al carácter de la isla a través de tres ambientes diferenciados: el Food Bar, epicentro de la energía culinaria gracias a su cocina abierta; la terraza, exclusiva de Ibiza y único espacio reservable del restaurante, y AISH, el Cocktail Bar, que traslada el universo transgresor de StreetXo al terreno de la coctelería.

La propuesta gastronómica reúne algunos de los platos más icónicos del universo StreetXO, como el Nigiri croqueta de La Pedroche, el Dumpling pekinés, el Sandwich club al vapor, el Tako de pulpo o el Bo ssam de panceta.

IBIZA GALLERY. Playa D'en Bossa, 10, Sant Jordi ses Salines · 07817 Ibiza · Tel.: 626 384 378 · https://streetxo.com/ibiza/es





MAYMANTA IBIZA

Este restaurante, situado en la azotea del hotel Aguas de Ibiza y capitaneado por el chef Omar Malpartida, ofrece una cocina peruana contemporánea que dialoga con el Mediterráneo y que pone el foco en el sabor, la técnica y el producto de calidad. Ceviches, elaboraciones a la brasa o al wok, carnes, pescados y mariscos conforman una carta en la que tradición e innovación conviven con naturalidad.

AGUAS DE IBIZA. Salvador Camacho, 14 · 07840 Santa Eulària des Riu (Ibiza)
Tel.: 971 807 273. · https://www.aguasdeibiza.com/es/maymanta

BAMBOLA DI GROSSO NAPOLETANO





Concebido por Concept Hotel Group junto a Grosso Napoletano, reconocida como Mejor Cadena de Pizza Artesanal Sin Gluten por 50 Top Pizza, Bambola nace con una misión clara: demostrar que una pizza sin gluten puede ser tan artesanal y memorable como la mejor napolitana tradicional. Este restaurante encaja de forma natural en un concepto donde la moda, el diseño y la experiencia forman parte del relato.

LOS FELICES THE FASHION HOTEL
Madrid, 25
07829 Sant Josep de sa Talaia (Ibiza)
Tel.: 871 620 930
www.theconcepthotels.com



CALA GRACIONETA

El chiringuito Cala Gracioneta es una de las pequeñas joyas gastronómicas de la costa de Sant Antoni de Portmany. Situado sobre la arena, su propuesta culinaria se caracteriza por trasladar los sabores del Mediterráneo directamente a la mesa a través de sus productos de kilómetro cero, sus especialidades del mar y del campo, sus carnes y pescados a la brasa y sus postres.

CALA GRACIONETA
C/ Grasio, 5, 07820 · 07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza)
Tel.: 971 348 338. · www.calagracioneta.com/es



STEAK HOUSE

En Cala San Miguel Ibiza Resort se encuentra Steak House. uno de los pocos restaurantes especializados en pescados a la parrilla y mariscos frescos, servidos y cortados directamente en mesa. Entre sus platos se puede degustar el típico pulpo a la brasa, salmón a la parrilla o langostinos Kataifi, entre otros. También se ofrece como un espacio ideal para los comensales más carnívoros.

CALA SAN MIGUEL IBIZA RESORT
Port de Sant Miguel, 26
07815 Port de Sant Miquel (Ibiza)
www.hilton.com



CAN LLUC



De los fogones de su abuela a la mesa de Can Lluc Boutique Hotel & Villas, la chef Marga Prats mantiene viva la esencia de la cocina ibicenca a través de recetas, productos y sabores que cuentan la historia de la isla. El icónico agroturismo ha creado la experiencia "Casa Payesa", una propuesta para saborear la cocina tradicional ibicenca en una antigua finca campesina cuidadosamente restaurada.

CAN LLUC BOUTIQUE HOTEL & LUXURY VILLAS
Ctra. San Rafael a Santa Inés, km 2
07816 San Rafael (Ibiza)
Tel.: 971 198 673 · www.canlluc.com



CAN SECRET

El restaurante Can Secret, ubicado en el Agroturismo Safragell, presenta un concepto gastronómico definido como '*Cuina amb ànima*' (cocina con alma). Se basa en el respeto por el producto de calidad y de cercanía - de hecho, muchos de los platos que ofrecen surgen de su propio huerto- y de una propuesta contemporánea que fusiona sabores mediterráneos e internacionales.





AGROTURISMO SAFRAGELL IBIZA SUITES & SPA
Ctra. Sant Joan de Labritja, km 13,200 · Sant Llorenç de Balàfia (Ibiza) · Tel.: 689 903 953 · https://safragell.com · www.cansecret.com



CIPRIANI

Cipriani, restaurante ubicado en uno de los enclaves más privilegiados de Marina Botafoch, ofrece una experiencia refinada, cosmopolita y atemporal. Su carta cuenta con platos como el Carpaccio “Alla Cipriani” o el Risotto “alla Primavera”. Cipriani ha ampliado, además, su propuesta nocturna con Socialista Ibiza by Cipriani, concebido como el lugar perfecto para prolongar la noche después de la cena.

Pº Joan Carles I, 17 · 07800 Ibiza
Tel.: 971 806 806
www.cipriani.com





CORSARIO IBIZA



Corsario Restaurant & Terrace Ibiza vuelve a abrir sus puertas para ofrecer “El sueño de una noche de verano”, una experiencia gastronómica concebida como un viaje sensorial de cuatro actos en el corazón del histórico Dalt Vila. Situado en el emblemático hotel La Torre del Canónigo, este restaurante invita a disfrutar de una velada mágica a través de dos exclusivos menús degustación estructurados como una auténtica obra escénica.

Ponent, 5 · 07800 Ibiza · Tel.: 663 617 814
www.corsarioibiza.com

ESTRAGÓN

La propuesta gastronómica de Estragón, de Álvaro Sanz, se articula en torno a dos menús degustación que exploran el Mediterráneo con Ibiza como punto de partida. Cada menú plantea una travesía por los ecosistemas del territorio, donde producto de temporada, investigación culinaria y técnica contemporánea dialogan con la tradición mediterránea.





INSOTEL FENICIA
PRESTIGE SUITES & SPA 5*
Narcisos, s/n
07840 Santa Eulària des Riu (Ibiza)
Tel.: 871 265 050
https://estragonibiza.com



ES FUMERAL



En Es Fumeral, la gastronomía es un reflejo de su esencia: sencilla, honesta y basada en el mejor producto mediterráneo. La brasa, los crudos y las frituras son los pilares de una cocina sin artificios, donde cada ingrediente habla por sí mismo. Al frente de la cocina se encuentra la mirada precisa y sensible hacia el producto del chef ejecutivo Alberto Pacheco.

Cala Nova, s/n Playa · 07849 La Joya, Santa Eulària des Riu (Ibiza) · Tel.: 602 477 277 · www.esfumeral.com

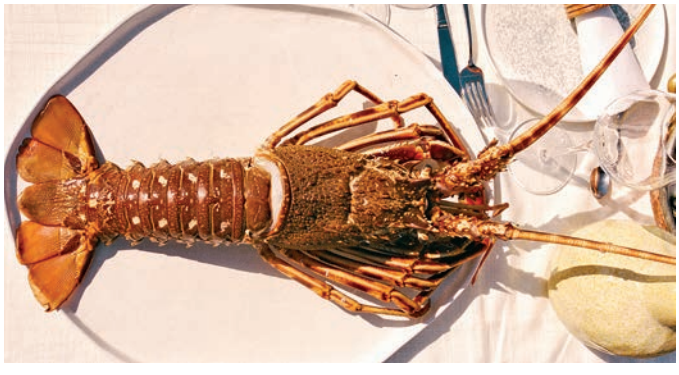
JUL'S IBIZA

Este restaurante se ha consolidado como máximo exponente del *fine dining*, donde la experiencia culinaria evoluciona para convertirse en una manera pausada, sensorial, sofisticada y única de vivir Ibiza. Su chef ejecutivo, Christos Fotos, presenta una carta en la que los sabores matizados y las delicias aromáticas parten de la materia prima de la más alta calidad, proveniente, en muchos casos, de Jul's Farm, la finca ecológica certificada del restaurante.



Crta- de Sa Cañeta. Km 3 · Edificio Can Toni Mariano, 145 07818 Sant Josep de sa Talaia (Ibiza) · Tel.: 871 035 330 https://julsrestaurant.com





LEÑA Y LOBITO DE MAR



Grupo Dani García ha desembarcado en Ibiza con Leña y Lobito de Mar, restaurantes que formarán parte del hub gastronómico The Site Ibiza de Palladium Hotel Group. Leña traslada a Ibiza su universo de fuego y brasa, una cocina en la que el producto se trabaja desde la intensidad y la precisión. Lobito de Mar, por su parte, propone una lectura más fresca y conectada con el Mediterráneo, a través de arroces, frituras, mariscos y platos para compartir.

BLESS THE SITE IBIZA HOTEL LEÑA
Ctra. Playa d'en Bosssa, 13
07817 Sant Jordi de ses Salines
Tel.: 871 621 240
https://lenarestaurants.com/es/Ibiza

LOBITO DE MAR.
Platja d'en Bossa
07817 Sant Jordi de ses Salines
Tel.: 871 621 558
https://lobitorestaurants.com



IBIZA



SORELLA RISTORANTE

Liderado por el chef siciliano Francesco T. Leggio, Sorella se consolida como una de las mesas imprescindibles para quienes buscan cocina italiana auténtica con sensibilidad mediterránea e identidad ibicenca. La propuesta mantiene algunos de sus platos más icónicos, como la célebre carbonara trufada, pero incorpora nuevas creaciones que elevan la experiencia, como el solomillo de vaca al whisky.

MONGIBELLO Els Rosers, 53 · 07840 Siesta · Tel.: 971 330 128
https://mongibelloibiza.com/restauracion/sorella-ristorante

OCEAN DRIVE TALAMANCA



En plena bahía de Talamanca, Ocean Drive Talamanca se convierte en el refugio ideal para quienes quieren vivir la isla desde un equilibrio perfecto entre descanso, bienestar y planes con personalidad. Dignos de mención son el restaurante Up & Down by Night, donde la cocina de autor y la esencia mediterránea se dan la mano en un menú cerrado maridado con vino, y el OD Sky Bar, donde disfrutar de cocteles y sesiones de Dj.

Jesús, 28 · 07800 Ibiza · Tel.: 971 311 912
https://www.od-hotels.com/ocean-drive-talamanca





HUMO

Humo, situado en la azotea del Nativo Hotel Ibiza y liderado por el chef Alberto Bermejo, se reafirma como uno de los grandes emblemas de la isla, con una cocina de raíz, marcada por la brasa, el producto local y de temporada y una mirada creativa que incorpora matices exóticos sin perder identidad.

NATIVO HOTEL IBIZA
Los Claveles, 24 · 07849 Santa Eulària des Riu · Tel.: 971 435 252
https://nativohotelibiza.com/es/humo

NIKKI BEACH IBIZA





Esta temporada, Nikki Beach Ibiza inaugura una nueva etapa gastronómica con una propuesta culinaria renovada que sitúa la gastronomía en el centro de la experiencia. Bajo la dirección del chef Thierry Zaragoza, el emblemático *beach club* apuesta por una cocina más auténtica, estacional y conectada con el territorio.

Avda. de s'Argamassa, 153
97840 s'Argamassa (Ibiza)
Tel.: 619 753 710
https://nikkibeach.com/ibiza



NÔMADE TEMPLE IBIZA

El hotel Nômade Temple Ibiza se plantea como un espacio donde arquitectura, gastronomía y programación cultural conviven en un diálogo con el territorio, generando una experiencia que evoluciona a lo largo del día. Su restaurante, ubicado en la cala privada del hotel, sigue la misma filosofía, por lo que permite disfrutar de almuerzos junto al mar y cenas compartidas, con ingredientes locales y de temporada que celebran la simplicidad y la autenticidad de la isla.

Camí de sa Torre, s/n
07810 Sant Joan de Labritja
Tel: 675 266 702
https://www.nomadetemple.com/es/ibiza

MONKEY IBIZA

Monkey Ibiza, el icónico restaurante de inspiración francesa ubicado en la bahía de Sant Antoni de Portmany, promete una temporada llena de sorpresas y buena gastronomía. El restaurante asombra con una propuesta culinaria creativa y elegante, que combina la sencillez de los ingredientes locales con combinaciones llenas de sabor. Los viernes y sábados por la noche, su cabaret Sauvage ofrece música, baile y espectáculo en un ambiente bohemio y chic.

Joan Boscà, 2,bajo
07820 Sant Antoni de Portmany (Ibiza)
Tel.: 629 661 863
https://www.monkeyibiza.com/es





PLAYA SOLEIL

El *beach club* Playa Soleil es el único de Ibiza que ofrece una experiencia completa y sin interrupciones desde la mañana frente al mar hasta la noche en su club boutique. Uno de sus grandes pilares es su oferta gastronómica, liderada por el chef Cristhian Castañeda. Su carta fusiona la esencia mediterránea con sutiles toques exóticos, y en ella destacan elaboraciones como el carpaccio de langosta, la paella de mariscos o el ceviche de corvina.

Fumarell, 1 · 07817 Sant Josep de Sa Talaia (Ibiza)
Tel.: 627 705 724
https://www.playasoleil.com



RE·TRO IBIZA



La nueva apertura del Marina Village, Re•Tro apuesta por esa cocina que entra directa por el recuerdo: producto impecable, brasas, recetas reconocibles y platos pensados para disfrutar. Detrás del proyecto está el grupo Vivir Descalzo, junto al chef David Reartes, que firma una propuesta fácil de entender y muy bien ejecutada. Entre otros platos, destacan la ensaladilla rusa coronada con gambusi o las navajas con mantequilla de laurel.



Marina Ibiza
Pº Juan Carlos I, 25
07800 Ibiza
Tel.: 621 154 794
http://retro.restaurant



REMO TAPAS BAR

Remo, el concepto gastronómico ubicado en Marina Village e impulsado por Grupo Vivir Descalzo, es ese espacio donde el tapeo recupera su esencia más auténtica, con sabores reconocibles con ciertos guiños inesperados. Su carta, sencilla y sabrosa, está pensada para disfrutar sin complicaciones: productos frescos, recetas con alma y una cocina honesta que habla de cercanía y de buen gusto.



Marina Ibiza · Pº Juan Carlos I, 25 · 07800 Ibiza
Tel.: 621 154 794 · https://grupovivirdescalzo.com/remo

VILLA MERCEDES RESTAURANT





Este establecimiento de Grupo Mambo ocupa la única villa señorial con vistas al mar de la isla. El restaurante vuelve a apostar por una cocina mediterránea, en la que la calidad de la materia prima y la fuerza de la brasa marcan el carácter de la carta. Pescados, mariscos, verduras, arroces y carnes se integran en una refinada propuesta que rinde tributo a los sabores esenciales de Ibiza desde una mirada actual.

Pº de la Mar, 14 · 07820 Sant Antoni de portmany (Ibiza)
Tel.: 971 348 543 · www.villamercedesibiza.com/es



ROTO IBIZA

Roto Ibiza reafirma su posición como uno de los espacios más magnéticos de la isla. Su propuesta culinaria, liderada por el chef José Herrera, parte de una cocina mediterránea con influencias árabes, griegas e italianas. Su carta pone el foco en el producto de temporada, la frescura de los ingredientes y una ejecución cuidada. Esta temporada, Roto presenta su concepto “Dine & Dance”, reforzando su carácter experiencial.

Marina Ibiza · Pº Juan Carlos I, 20 · 07800 Ibiza
Tel.: 659 493 786 · https://grupovivirdescalzo.com/roto-ibiza

YELLOW FISH

Esta temporada, Yellow Fish evoluciona y refuerza su identidad como restaurante frente al mar. Desde los aperitivos al atardecer a las cenas junto al mar, su propuesta gastronómica se articula en torno a una cocina estacional, protagonizada por pescados y mariscos frescos, platos pensados para compartir y una cuidada selección de vinos y cócteles, también sin alcohol, de inspiración mediterránea.

W IBIZA
Ricardo Curtoys Gotarredona, 37
07840 Santa Eulària des Riu (Ibiza)
Tel.: 871 556 888 · www.marriott.com







BESO BEACH FORMENTERA





ALEGRÍA DE VIVIR

Beso Beach Formentera basa su cultura gastronómica en la calidad de los ingredientes, en una cuidada elaboración de los platos, en una perfecta fusión entre las gastronomías vasca y mediterránea, y en la alegría de vivir que transmiten a sus clientes y amigos.



Situado en pleno parque de Ses Salines, Beso Beach Formentera, se ofrece como un espacio paradisíaco en medio de la naturaleza, un lugar único rodeado de aguas cristalinas, donde compartir experiencias inolvidables.

Fundado en 2010 por Rafa Viar y Angie L. Grijalvo, se ha convertido en la actualidad en uno de los *beach clubs* más destacados de la isla, conocido por su animado ambiente y sus mágicos tardeos. Su filosofía se basa en la voluntad de hacer felices a sus clientes, a los que definen como "su tribu", algo que queda perfectamente reflejado en el emblema de la casa: "No hay verano sin beso".



Ingredientes de calidad

El concepto de cocina vasco-mediterránea se apoya en la calidad de los ingredientes empleados y en una cuidadosa elección de los proveedores, muchos de ellos de km 0. A ello hay que añadir una minuciosas y cuidada elaboración.

En su completa carta encontramos mariscos de alto nivel, platos especiales con caviar (como por ejemplo el Cangrejo real 500 g acompañado de 50 g de caviar Oscietra y mantequilla trufada), entrantes fríos (como el tataki de wagy A5 japonés sobre arroz frito, trufa, yema curada en soja y mayo de txacoli), entrantes calientes (como los Mejillones Beso o las croquetas de carrillera), brasa de carnes y pescados, y arroces, pastas y fideuás.

Parque Natural de ses Salines, s/n
07860 Playa de Cavall d'en Borràs
(Formentera)
Tel.: 971 349 900
https://besobeach.com/formentera

HANNAH FORMENTERA

Faro gastronómico









Con el chef Alberto Pacheco a los fogones, el hotel Hannah Formentera se presenta como el faro gastronómico de la isla en el que disfrutar de la mejor de las cocinas mediterráneas.

Ubicado en la costa de Migjorn, este hotel boutique de 18 habitaciones combina hedonismo y privacidad con una gastronomía de alto nivel, convirtiéndose en punto de encuentro para comer, compartir, disfrutar sin complejos y sumergirse en el siempre soñado estilo de vida mediterráneo.

Para aquellos navegantes y viajeros que buscan algo más que una cala o línea de playa donde fondear, el restaurante del hotel ofrece una inmersión total en la esencia marina, donde el pescado y el marisco son los protagonistas. Bajo la dirección de Óscar Romero y Víctor Agudo, y con el chef Alberto Pacheco al frente de los fogones, la cocina de este establecimiento se ha convertido en una referencia culinaria que merece un desvío en la carta de navegación.

Alberto Pacheco, con experiencia previa en proyectos como el madrileño Estimar de Rafa Zafra, entiende el mar como pocos. Su cocina es un viaje en profundidad que combina la tradición pesquera pitiusa con la creatividad de la alta gastronomía. En Hannah el producto no llega a través de intermediarios, sino directamente desde las redes del llaüt La Maja y de las embarcaciones tradicionales de la isla que cada mañana proveen a la cocina de langosta capturada y otras delicias. Para el navegante que aprecia la excelencia, Hannah Formentera cuenta con pescados de roca, la mencionada langosta y mariscos como las estrellas de la carta. Destacan platos como Langosta al ajillo con patatas y huevos fritos, Mero a la plancha con salsa al whisky o Gambeta aliñada con escabeche de azafrán y su coral, elaboraciones todas ellas que demuestran una técnica precisa, un respeto absoluto por el producto y que siempre evocan la pureza del mar.

La experiencia no estaría completa sin una carta de vinos extensa y exquisita, con referencias de primer nivel mundial, diseñada para maridar con los sabores salinos de la cocina de Pacheco.

Así pues, poner rumbo a Hannah Formentera hará que cualquier travesía merezca la pena.

HANNAH FORMENTERA Camí Es Arenals, km 11 · 07872 Es Caló de Sant Agustí (Illes Balears) · Tel.: 871 182 916 · www.hannahformentera.com









CHEZZ GERDI

MUCHO MÁS QUE UN RESTAURANTE

Chezz Gerdi puede ser considerado como uno de los locales más *cool* de Formentera, un espacio donde el tiempo se detiene, los sabores se disfrutan con mayor intensidad, y donde cada experiencia se convierte en algo único. Claudio Passiatore, gerente de Chezz Gerdi, contesta a nuestras preguntas.

¿En qué consiste la experiencia Chezz Gerdi?
Chezz Gerdi es mucho más que un restaurante. Buscamos que el cliente viva una experiencia completa que combine gastronomía, música, paisaje, servicio y emociones. Estamos frente al mar, en uno de los rincones más bonitos de Formentera, y cada detalle está pensado para crear recuerdos.

¿Qué es lo que más valora el cliente de Chezz Gerdi?
Creo que valoran la suma de muchos factores. Por un lado, la calidad del producto y una propuesta gastronómica muy cuidada; por otro, el ambiente, el trato cercano y la ubicación privilegiada. Nuestros clientes encuentran un lugar donde pueden relajarse, celebrar, disfrutar de buena música y sentirse parte de algo especial.

¿Cómo influyen la tradición, la cultura mediterránea y la conexión con Formentera en la cocina de Chezz Gerdi?
Nuestra cocina tiene una base claramente mediterránea, con una importante influencia italiana por mis raíces, pero también incorpora productos y sabores de Formentera. Trabajamos con materias primas de gran calidad y buscamos respetar el producto por encima de todo. La isla nos inspira en la forma de entender la gastronomía: una cocina fresca, abierta, cosmopolita y ligada al mar.

En Chezz Gerdi cuentan con una impresionante carta de vinos. ¿Cuáles son los criterios de selección?
Se basa en la calidad, la personalidad y la capacidad de cada vino para acompañar nuestra cocina. Apostamos especialmente por grandes referencias de España, Francia e Italia, pero también nos gusta descubrir vinos singulares de otros países como Argentina o Nueva Zelanda. Queremos ofrecer opciones para todos los perfiles, desde aficionados hasta grandes conocedores, y contar con etiquetas difíciles de encontrar que aporten valor añadido.

¿Podría explicarnos cómo nació el proyecto de Chezz Gerdi?
El restaurante abrió en 2009. Inicialmente nació con la idea de ser un *beach club* inspirado en los modelos que triunfaban en Ibiza, pero pronto encontró una personalidad propia. A lo largo de estos años hemos evolucionado mucho, ampliando la propuesta gastronómica, desarrollando una de las bodegas más importantes de Baleares y construyendo una identidad muy vinculada a Formentera. La clave ha sido crecer sin perder nuestra esencia.

¿Cuáles son sus proyectos de futuro?
Nuestro objetivo es seguir mejorando. Queremos continuar evolucionando gastronómicamente, reforzar la experiencia del cliente y seguir apostando por la excelencia tanto en la cocina como en la bodega. También buscamos adaptarnos a las nuevas tendencias sin perder aquello que nos ha hecho diferentes: la autenticidad, la calidad y la conexión con Formentera.

Camí sa Beuradeta, 40-45 · 07871 Es Pujols (Formentera) · Tel.: 648 020 106 · www.chezzgerdi.com



MAYSI FORMENTERA

SABORES AUTÉNTICOS

Con su ubicación privilegiada en la playa de Es Arenals, en la zona de Mitjorn, Maysi Formentera fusiona tradición, modernidad y hospitalidad a través de una cocina basada en ingredientes frescos y locales.



Maysi Formentera, fundado en el año 1973, nació con el objetivo de ofrecer a sus comensales una experiencia gastronómica auténtica, capaz de capturar la esencia del Mediterráneo. Aunque en sus inicios se presentaba como un pequeño restaurante familiar, con el paso del tiempo evolucionó hasta convertirse en todo un referente culinario de las Islas Baleares.

En la actualidad, liderado por el chef Pepe Serra –escogido en 2023 como uno de los 50 mejores cocineros de arroz–, Maysi Formentera se ha adaptado a las nuevas corrientes sin perder su compromiso con su esencia original y con el producto de proximidad.

Arroces de calidad excepcional

Entre las creaciones más icónicas del restaurante destacan los arroces de cigala ibicenca y el sorprendente arroz de chuletón, aunque en su carta encontramos también propuestas tan sugestivas como el arroz de alcachofa, vieira y gamba roja; el de gambas y cigalas; el negro a banda con lapas; el de bogavante nacional azul, el de pulpo o el de verduras. Su oferta se completa con entrantes fríos y calientes, con pastas, pescados, carnes y postres artesanales.

Cabe mencionar que el restaurante cuenta también con una completa carta de vinos que suma más de 200 referencias.





Playa Migjorn, km 11
07872 Es Arenals
Tel.: 971 328 547/671 575 454
https://restaurantmaysi.es/es







FANDANGO FORMENTERA

COCINA EMOCIONAL



En su sexta temporada, este chiringuito gastronómico presenta una renovada carta, firmada por Luis Arrufat y Vicente Monfort, que rinde homenaje al producto y a la creatividad culinaria.



Este verano 2026, el equipo de cocina liderado por el director gastronómico Luis Arrufat y el chef director Vicente Monfort presenta una propuesta que profundiza en su propia identidad: una cocina honesta, emocional y centrada en el producto, con el Mediterráneo como hilo conductor y la brasa como lenguaje esencial.

La nueva temporada apuesta por unos platos que parten de la sencillez, desde el respeto al producto y con técnicas precisas. En su carta, la brasa sigue siendo protagonista, y se refuerza con pescados enteros, apenas tocados por el fuego, así como con mariscos frescos del entorno. Uno de los grandes ejes de la cocina de Fandango vuelve a ser la langosta, que se reafirma como la "Reina del Mediterráneo" y que se trabaja con cocciones ajustadas que buscan potenciar su textura y su sabor natural.

La partida de arroces continúa creciendo con nuevas propuestas, entre las que se encuentran el arroz de chuletillas de cordero al sarmiento de los viñedos de la bodega local Terramoll con pimientos, el arroz de papada ibérica con caviar y el arroz de cocochas de bacalao a la parrilla en salsa verde.

La carta incorpora este año una amplia selección de sopas frías de verano, con gazpachos en distintas versiones.

Por último, la experiencia gastronómica se completa con una de las señas de identidad del restaurante: una carta de vinos amplia y cuidadosamente seleccionada, con más de 190 referencias de todo el mundo.

Avda. Miramar, 1 · Apartamentos Pou Es Pujols · 07881 Es Pujols (Formentera) · Tel.: 971 328 599 · https://fandangoformentera.com

DÚO



Ubicado en la privilegiada zona de Ses Illetes, Dúo es mucho más que un restaurante: es un punto de encuentro vivo entre Formentera y quienes la visitan. Su propuesta gastronómica evoluciona hacia una cocina mediterránea construida exclusivamente a partir de producto de proximidad, y su carta rinde homenaje a la tradición culinaria de la isla, recuperando recetas locales que reinterpreta desde una mirada contemporánea. Arroces, pescados frescos y elaboraciones que conectan con la memoria gastronómica isleña conviven con una selección cuidada de aceites y vinos producidos en Formentera.

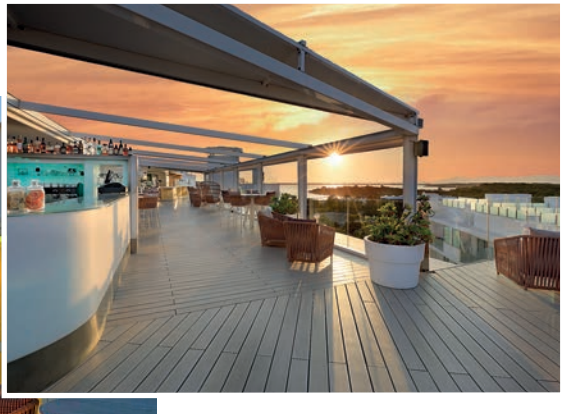
Cabe destacar que en Dúo el trabajo con producto local se complementa con un enfoque de economía circular que incluye el aprovechamiento de excedentes agrícolas mediante técnicas tales como fermentaciones, encurtidos y conservas.





Crta. De la Savina a Es Pujols, km 1,200
07870 Formentera
Tel.: 671 171 468
https://caladuo.com

FIVE FLOWERS





Situado junto a las icónicas playas de Es Pujols y ses Illetes, Five Flowers Meliá Colección se presenta como un refugio lujoso y bohemio para vivir la isla con los cinco sentidos. Su gastronomía es un reflejo de su identidad creativa y balear. El restaurante Imagine propone una cocina mediterránea que se reinventa con matices internacionales y producto de proximidad. Una experiencia gastronómica pensada para disfrutar sin prisas, donde cada plato combina sabor, creatividad y esencia isleña, con una selecta carta de vinos españoles, franceses e italianos.

Por su parte, el Sky Coctail Club, situado en la terraza superior del hotel, sorprende al visitante con su coctelería de autor, presentándose como el lugar ideal para ver el sol fundirse con el mar.

Fonoll Mari, 84, Es Pujols
07871 Formentera
Tel.: 971 328 160
www.fiveflowers.com

Ramón Freixa

Inaugura Cala Saona y Sol Post en Formentera

Más de tres décadas de trayectoria y numerosos premios –entre ellos 2 estrellas Michelin– avalan a este chef catalán, reconocido a nivel nacional e internacional por su capacidad de unir tradición y vanguardia. Lleva más de quince años viviendo en Madrid, los mismos que lleva veraneando en Formentera, donde acaba de estrenar un doble proyecto: el chiringuito Cala Saona y el gastronómico Sol Post. Su objetivo, nos confiesa, es que alguien asocie un recuerdo feliz de la isla a una comida en ellos. POR LAURA MORALES



“Formentera posee una despensa magnífica pero sobre todo tiene autenticidad”





Tras protagonizar nuestra portada del pasado diciembre, Ramón Freixa vuelve a las páginas de *Vinos y Restaurantes* y lo hace para hablarnos de su nuevos restaurantes en la isla de Formentera, ubicados en una de las calas más espectaculares del mundo. En ese precioso escenario ofrece una cocina de paisaje, producto y territorio. Los detalles nos los cuenta a continuación.

Tras tu doble apertura en Madrid el pasado verano, ahora apuestas por otro doblete, en este caso en Formentera: Restaurante Cala Saona Ramón Freixa y Sol Post Ramón Freixa. ¿Tuviste claro desde el principio que necesitabas dos espacios/propuestas diferenciadas?
Sí. Igual que ocurrió en Madrid con Tradición y Atelier, aquí entendí desde el principio que había dos momentos gastronómicos muy diferentes que merecían una personalidad propia. Durante el día, Cala Saona es un lugar para disfrutar del mar, compartir una buena comida, alargar la sobremesa y dejarse llevar por el ritmo de la isla. Por la noche, Sol Post propone una experiencia más pausada, más reflexiva y más gastronómica. Son dos formas distintas de disfrutar de Formentera y queríamos que cada una tuviera su propio lenguaje.

Ambos espacios se encuentran en el Hotel Cala Saona. ¿Influye de alguna manera que estén dentro de un hotel? ¿Cómo surgió la alianza con la familia Platé, propietaria del hotel?
Influye mucho, pero en el mejor sentido posible. Cala Saona no es un hotel cualquiera; es uno de esos lugares que forman parte de la memoria emocional de Formentera. Tiene identidad, historia y una ubicación extraordinaria.
La relación con la familia Platé surgió de una visión compartida. Desde el primer momento entendimos que queríamos construir algo que respetara el espíritu del lugar y que aportara valor a la experiencia de quienes visitan la isla. Cuando encuentras socios que creen en la calidad, en la hospitalidad y en el largo plazo, las cosas fluyen de manera muy natural.

Llevas más de 15 años veraneando en Formentera. ¿Qué tiene para ti de especial, especialmente a nivel gastronómico? ¿Echabas en falta en la isla restaurantes como los que acabas de abrir?
Formentera tiene una capacidad única para hacerte bajar el ritmo. Y eso hoy es un lujo enorme. Gastronómicamente posee una despensa magnífica: pescados, mariscos, salazones, aceites, hierbas aromáticas, vinos cada vez más interesantes... pero sobre todo tiene autenticidad.



Nunca he pensado que la isla necesitara más restaurantes, sino propuestas que dialogaran con ella desde el respeto.
Nuestro objetivo no era cubrir una carencia, sino aportar nuestra mirada personal a un destino que ya tiene una identidad muy fuerte.

¿Qué te hace especial ilusión de 'desembarcar' con estos dos proyectos en Formentera?
Lo que más ilusión me hace de Formentera no son los restaurantes en sí, sino formar parte de un lugar que muchos visitantes consideran un refugio emocional. Si conseguimos que alguien asocie un recuerdo feliz de la isla a una comida en Cala Saona o en Sol Post, habremos conseguido mucho más que abrir dos restaurantes.

En Sol Post, el gastronómico, ofreces un menú degustación. ¿De cuántos pases? ¿De qué plato te sientes más orgulloso?
El menú está formado por una sucesión de bocados y platos que construyen un recorrido por el territorio y la temporada.
Más que hablar de un único plato, me gusta pensar en el conjunto como una narración. Cada elaboración tiene sentido porque ayuda a contar una historia sobre Formentera y el Mediterráneo.
Si tuviera que destacar algo, probablemente serían aquellos platos que nacen directamente de la relación con productores locales y del producto que llega cada día. Son los que mejor representan el alma del proyecto.
Además, hay un momento muy especial que sucede incluso antes del primer pase. En Formentera el atardecer no es una hora del día, es casi un acontecimiento social. Todo el mundo se detiene unos minutos para contemplarlo. Me parecía bonito que la experiencia comenzara precisamente ahí, viendo cómo cae el sol sobre el Mediterráneo antes de sentarse a la mesa. A partir de ese instante, la cocina continúa el relato.

¿La carta de vinos se centra en vinos baleares? ¿Ofrecéis maridaje? ¿Y maridaje sin alcohol?
Los vinos baleares tienen una presencia importante porque forman parte del territorio y creemos que merecen ser descubiertos por muchos visitantes.
Al mismo tiempo, hemos construido una selección amplia que dialoga con la propuesta gastronómica y que incluye referencias nacionales e internacionales.
Sí, ofrecemos maridaje y también una propuesta de maridaje sin alcohol diseñada con el mismo nivel de atención y detalle. Cada vez hay más clientes interesados en disfrutar de una experiencia completa sin necesidad de consumir alcohol y nos parece importante dar una alternativa a la altura.

¿Qué nos recomendarías pedir en el chiringuito Cala Saona? ¿Cuáles son esos platos que debemos probar sí o sí?



Me gusta recomendar una comida completa porque Cala Saona está pensado para compartir.
Empezaría con unas croquetas o una buena ensaladilla, seguiría con alguno de los pescados o mariscos del día y terminaría con uno de nuestros arroces, que son protagonistas indiscutibles de la carta. La langosta al estilo Cala Saona con huevos fritos y patatas es un verdadero plato de homenaje.
También me parece imprescindible disfrutar de los productos más ligados al Mediterráneo y a la isla. Son platos honestos, sabrosos y perfectos para una comida frente al mar.

Actualmente diriges en Madrid Ramón Freixa Tradición, Ramón Freixa Atelier y el restaurante Papagena del Teatro Real; Erre, en Cartagena de Indias (Colombia), además de Ramón Freixa Catering, a los que ahora sumas los espacios de Formentera. ¿Cómo llegas a todo?

La respuesta sencilla es que no llego solo. Como siempre me gusta decir 'soy zurdo y tengo muchas manos derechas'.
Hace muchos años entendí que los proyectos los construyen las personas. Tengo la suerte de trabajar con equipos extraordinarios y con profesionales que comparten una misma filosofía.
Mi labor consiste en marcar una dirección, aportar creatividad, supervisar y asegurar que todos los proyectos mantengan unos estándares de calidad. Sin un gran equipo sería imposible.

¿Sigues pensando en nuevos proyectos o has cerrado el cupo?
Los cocineros somos curiosos por naturaleza. Siempre aparecen ideas, conversaciones o ilusiones nuevas.
Dicho esto, siempre me ha interesado no el hacer cosas por hacer, sino hacerlas bien. Valoro mucho la coherencia, la calidad y el tiempo dedicado a cada proyecto más que la cantidad de aperturas.
No me obsesiona el crecer por crecer, pero creo que estamos en un momento de madurez profesional perfecto para afrontar una amplia variedad de proyectos.

Tras más de tres décadas de trayectoria, ¿algún sueño profesional por cumplir? ¿las tres estrellas Michelin, quizás?
Los reconocimientos son maravillosos porque premian el trabajo de muchísimas personas, pero nunca pueden ser el objetivo principal.
Mi sueño sigue siendo el mismo que cuando empecé: emocionar a los clientes y disfrutar de este oficio. Si haces las cosas bien, los premios pueden llegar o no llegar, pero la satisfacción de ver un restaurante lleno de gente feliz sigue siendo insustituible.
Y, sinceramente, después de más de treinta años cocinando, me sigue haciendo tanta ilusión un cliente que vuelve como cualquier galardón.*

"Los vinos baleares tienen una presencia importante y creemos que merecen ser descubiertos por muchos visitantes"

"Ofrecemos una propuesta de maridaje sin alcohol diseñada con el mismo nivel de atención y detalle"

"La langosta al estilo Cala Saona con huevos fritos y patatas es un verdadero plato de homenaje"

"Tengo la suerte de trabajar con equipos extraordinarios y con profesionales que comparten una misma filosofía"

Apunte personal

Una experiencia gastronómica inolvidable: Aquella que termina y sigues recordando años después. He tenido la suerte de vivir muchas, pero las que más me emocionan suelen tener más que ver con las personas y el momento que con la sofisticación.
Un tipo de vino: Los grandes vinos blancos gastronómicos. Tienen una versatilidad fascinante.
Una manía: Mirar los platos del revés para comprobar que son la marca que había pensado (y casi siempre acierto). Mi marido David dice que es más una obsesión más que deformación profesional, yo prefiero llamarlo amor por los detalles.
Un viaje soñado: Cualquier destino que todavía no conozca. La curiosidad es el mejor equipaje.
En tu nevera de casa siempre hay... Jamón, anchoas y alguna botella de champagne esperando una buena excusa. O ninguna excusa.

CALA SAONA RAMÓN FREIXA - SOL POST RAMÓN FREIXA
Hotel Cala Saona
Cala Saona, s/n · 07860 Formentera · Tel.: 971 323 632
www.calasaonaramonfreixa.com
www.solpostramonfreixa.com

APERITIVO

PEQUEÑO GRAN PLACER

Polito - Castelldefels (Barcelona)

Relais & Châteaux Heritage Hotel - Madrid



El aperitivo tradicional, la cultura de barra y el terraceo están más vivos que nunca. Y es que disfrutar de un vermut, una cerveza o un spritz con algo de picoteo en buena compañía es un pequeño placer al alcance de cualquiera.

El aperitivo en España ha resurgido como un ritual social y gastronómico ineludible. Combina la clásica bebida de media mañana (especialmente el vermut o la caña) con bocados salados diseñados para abrir el apetito antes de la comida principal.

En nuestro país, el aperitivo se compone principalmente de bebidas clásicas como el vermut (o vermú), el gran protagonista de este resurgimiento. Se toma tradicionalmente con hielo y un golpe de sifón o una rodaja de naranja/limón, acompañado de una aceituna; la caña de cerveza, la bebida más popular y consumida en las terrazas españolas, y algunos vinos, principalmente vinos blancos, finos o manzanillas muy fríos. A estas bebidas se suman los aperitivos fríos y encurtidos como aceitunas y gildas, y mariscos y conservas en forma de latas de berberechos, mejillones en escabeche, navajas o los tradicionales boquerones en vinagre. También forman parte del aperitivo frío embutidos y quesos como jamón ibérico, queso curado (como el manchego) y lomo. Finalmente, encontramos los "platillos" calientes y tapas como las patatas bravas, las croquetas (especialmente las de jamón, pollo o setas), la tortilla de patatas –un pincho que no falta en ningún aperitivo–, calamares a la romana y otras frituras de pescado.

Bocados clásicos con firma de autor

Algunos reconocidos chefs elevan la propuesta del aperitivo a otro nivel. Es el caso del chef Mario Sandoval, que ha diseñado para Relais & Châteaux Heritage Hotel una propuesta de tapeo que rinde homenaje a los grandes clásicos de la cocina española. Disponible tanto en el bar con terraza en la séptima planta, un enclave privilegiado sobre los tejados de Madrid, como en la terraza a pie de calle, escenario ideal para el encuentro pausado de un aperitivo, la carta de tapas de Mario Sandoval revive la esencia del picoteo tradicional desde una perspectiva de alta cocina.

El Jardín de Arturo Soria- Madrid



La gilda está de moda

Cuenta la leyenda que el pincho Gilda nació en los años 40 en el Bar Casa Vallés de San Sebastián. Un cliente habitual conocido como Joaquín Aramburu («Txepetxa») tuvo la idea de ensartar en un palillo una aceituna, una anchoa en salazón y una guindilla vasca (piparra). La combinación resultó ser un éxito absoluto. Los parroquianos del bar bautizaron al pincho como 'Gilda' porque sus características encajaban a la perfección con la descripción que se hacía del fogoso personaje de la película del mismo nombre protagonizada por Rita Hayworth: verde, salado y un poco picante. Ahora, este clásico del aperitivo que nunca se fue, ha resurgido con tal fuerza que no es solo patrimonio de las barras de los bares y de vermuterías modernas, los restaurantes más selectos también la ofrecen junto a otros aperitivos premium.

Con propuestas ligeras, dentro de la carta de tapas destacan desde las clásicas e imprescindibles gildas de anchoa con piparra encurtida o el jamón de bellota con D.O. Ibérico, hasta apuestas más elevadas como la ostra con jalapeños y fruta de la pasión. Tampoco faltan en la propuesta clásicos como las patatas bravas, una impecable tortilla española, las croquetas de jamón ibérico, el crujiente torrezno de papada ibérica o un imprescindible de la capital: los tradicionales Soldaditos de Pavía en formato de buñuelos de bacalao.

El vermut, bebida imprescindible

Si hay una bebida que reina a la hora del aperitivo y que incluso se usa para denominar esa franja horaria, es el vermut, una bebida que actualmente tiene hasta su propio día, que se celebra el 23 de marzo.
El vermut proviene de antiguas preparaciones de vino macerado con hierbas usadas con fines medicinales, aunque su versión moderna comenzó a desarrollarse en Europa a partir del siglo XVIII. En España, especialmente desde finales del XIX y durante el XX, se arraigó la "hora del vermut" como tradición social con recetas locales. Y es que quedar para tomar el vermut no solo consiste en disfrutar de ese vino aromatizado que las bodegas –cada una con su fórmula secreta– no dejan de comercializar sino que es un momento para socializar, para reunirse con la familia y los amigos.

Martini, Campari, Aperol y Spritz

Si bien nuestra bebida patria a la hora del aperitivo es el vermut, otras opciones, especialmente algunas de procedencia italiana, han empezado a demandarse de forma habitual en bares y terrazas. Hablamos del Martini, Campari, Aperol y Spritz.
El clásico Martini con aceitunas es un aperitivo sofisticado que combina la sequedad de la ginebra o el vodka con un toque salado y umami. Su icónico acompañamiento no solo decora, sino que equilibra sutilmente el perfil de sabor de la bebida. El Dry Martini Tradicional combina 60 ml de ginebra (o vodka) con 10 ml de vermú seco, se remueve con hielo y se decora con una aceituna verde pinchada en un palillo; el Dirty Martini (Martini Sucio) es ideal para los amantes del toque salado. Incluye un chorrito (unos 10 ml) de la salmuera o jugo de las aceitunas, lo que le da un aspecto ligeramente turbio y un sabor intenso.
El Campari, por su parte, es el inconfundible aperitivo italiano de color rojo intenso y sabor amargo. Se suele servir con hielo, un



The Social Hub Madrid

Kasa Hanaka (Barcelona)



chorrito de soda y una rodaja de naranja. En el caso del Campari Spritz (o Spritz), la receta clásica italiana lleva 3 partes de vino espumoso (prosecco o cava), 2 partes de Campari y 1 parte de soda, y se decora con naranja.

Finalmente, no podemos dejar de hablar del Spritz, que es bastante común desde hace algunos años en España, pero en su país de origen, Italia, lleva décadas siendo el rey de cualquier aperitivo en las terrazas de todo el país. De hecho, existe hasta la llamada 'Spritz hour' en la región de Véneto, de donde es originario este cóctel. Un momento al mediodía para abrir el apetito antes de la comida.

Tal es la popularidad del Spritz que existen múltiples versiones de él. Te descubrimos tres tipos: el Spritz milanés, el Spritz Hugo y el Aperol Spritz.

Spritz milanés: La base de vino espumoso se mezcla con Campari, la clásica bebida italiana nacida en Milán en1860, en el Café Campari concretamente, donde se servía como aperitivo. Es por ello que su color tiende más al rojo y no al anaranjado que acostumbramos ver en el Aperol Spritz.

Spritz Hugo: Al igual que la bebida original, nació también en la región italiana del Véneto, pero su popularidad se extendió rápidamente por Austria y Alemania y, actualmente, es casi más común verlo allí que en Italia. Mantiene el prosecco o el cava como base principal y añade sirope y licor de sáuco, un arbusto de cuyas flores blancas se extrae esta esencia. Es un poco más dulce que el Spritz clásico y es perfecto para el verano. Igual de refrescante que un mojito, pero con un toque más mediterráneo que caribeño.

Aperol Spritz: Lleva dos partes de vino espumoso, dos de Aperol, una de soda y rodajas de naranja. Es el aperitivo ideal, ya que es un poco menos amargo que el milanés y menos dulce que el Hugo. El Aperol aporta el equilibrio perfecto. Es una bebida hecha a base de quina, genciana, ruibarbo y naranja amarga, creada en 1919, aunque popularizada tras la Segunda Guerra Mundial.



El vermut ‘infinito’ se sirve en La Flaca



Con el buen tiempo Madrid vuelve a vivirse hacia fuera y el aperitivo recupera su lugar protagonista. En este contexto, La Flaca (Serrano, 43) se posiciona como uno de los espacios clave para alargar los domingos sin prisa, combinando terraza, ambiente y una propuesta pensada para disfrutar en compañía. Su concepto de taberna, desenfadado y social, convierte cada visita en un plan que evoluciona entre el mediodía y el tardeo, siempre con el foco puesto en pasarlo bien.

Su propuesta estrella es el ya imprescindible “vermut infinito”: Durante cuatro horas, de 13:00 a 17:00, te pides un vaso de vermut y te lo rellenan gratis todas las veces que quieras. Un plan sencillo pero muy bien pensado que convierte cada domingo en una celebración del tardeo, el buen tiempo y ese ambiente tan característico de La Flaca donde siempre pasa algo.

Los ‘electroaperitivos’: el nuevo ocio diurno

El nuevo fenómeno del ocio diurno ya está en marcha. Tras realizar su primera parada el pasado 13 de junio en Gilda Haus (Madrid), los "Electroaperitivos" de St. Petroni calientan motores para llevar su particular revolución del vermut por el resto de España. El objetivo: demostrar que el aperitivo tradicional se puede disfrutar de una forma “Muy a lo nuestro” y que la cultura de barra está más viva que nunca. Así, la gira continúa su viaje para colarse en las agendas de ocio del fin de semana de las principales ciudades del país. Las próximas paradas: 11 julio Bilbao, La Olla/ El Globo y 18 julio A Coruña, Asteria Beach Caión.

Además de la música, el otro gran reclamo de estos eventos es, como no podía ser de otra forma, el momento del aperitivo. Rompiendo con la típica gilda de siempre, la gira se adapta a cada parada: en cada ciudad se servirá una gilda diferente, creada en exclusiva e inspirada en los sabores del lugar que los acoge.❋



Ó Terraza & Music Bar- LaFinca - Madrid



¡Una cerveza bien fría, por favor!

¿Quién no ha pedido así una cerveza al camarero un caluroso día de verano? Y es que, en nuestro país, de los 52,8 litros anuales per cápita que se consumen, la mayoría son demandados y disfrutados en verano. A ello se suma que, además de ayudarnos a mitigar el calor, en esta época salimos más a tomar el aperitivo y de terraceo, y la cerveza es una de las bebidas más demandadas en esas ocasiones. Eso sí, destacar que la variedad sin alcohol ha vuelto a alcanzar un nuevo récord histórico tras aumentar sus ventas un 4,6%. No es de extrañar que España concentre el 25% de todo el consumo europeo de esta modalidad.

Y si hablamos de cifras, a nivel de producción, España se ha consolidado como el segundo mayor productor de cerveza de la Unión Europea y el octavo del mundo. Además, las exportaciones de cerveza española, con grandes posibilidades de crecimiento, alcanzaron el pasado año un nuevo récord que se traduce en 328 millones de euros.

9 DATOS QUE DEBERÍAS SABER ANTES DE PEDIR TU PRÓXIMA CAÑA

Cerveceros de España ha recopilado 9 datos fascinantes (y 100% contrastados por la ciencia, la historia y la sociología) sobre la cerveza que probablemente desconocías. Prepara tu caña, porque después de leer esto, tu próximo brindis no volverá a ser igual.

1 Por qué pides una "caña" cuando quieres una cerveza de barril. En el siglo XIX, se denominaba coloquialmente "caña" al conducto o tubería metálica vertical por el que el líquido a presión ascendía desde los barriles de la bodega hasta el grifo de la barra. La Real Academia Española (RAE) incorporó esta palabra para definir el vaso cilíndrico, alto y estrecho, con una silueta que recuerda a un tallo de caña, que se utiliza para servirla.

2 La geografía del vaso: la caña cambia de tamaño según dónde la pidas. En el centro y sur peninsular, su volumen es de 200 ml, una medida calculada para garantizar que se consuma fría antes de que la temperatura ambiental la caliente. En cambio, en el norte una caña suele alcanzar los 350 ml y en Castilla y León los 120 ml.

3 No es decoración: la espuma es la "tapa de seguridad" que mantiene tu caña fría. Este anillo protector de burbujas no solo evita que el gas carbónico se escape, sino que funciona como un aislante térmico que mantiene la cerveza fría por más tiempo y retiene los aceites esenciales del lúpulo para que cada trago huela y sepa igual de fresco que el primero.

4 El misterio del "mojacopas": por qué un chorro de agua fría es el paso obligatorio para la caña perfecta. El agua fría elimina la electricidad estática del cristal (evitando que el gas se escape de forma descontrolada), iguala la temperatura del vidrio para que la cerveza no se caliente al entrar en contacto con él, y crea una película lubricante invisible que permite que el líquido se deslice con suavidad, permitiendo que la espuma se forme con la consistencia perfecta.

5 El "afterwork" de Sócrates: El curioso origen de los simposios. En la Antigua Grecia, la palabra sympósion significaba literalmente "beber juntos". Eran eventos sociales muy populares entre los filósofos y la aristocracia que se reunían para debatir sobre ciencia, literatura o política mientras compartían vino o cerveza diluidos en agua.

6 España es la cuna de la cerveza más antigua de Europa. Los restos de cerveza más antiguos de todo el continente europeo (que datan de entre el 5.500 y el 4.000 a.C.) se encontraron en la Cova de Can Sadurní, en Begues (Barcelona).

7 El "encaje de Bruselas": el dibujo en el cristal que delata si tu caña está perfectamente tirada. Al ir consumiendo tu caña, si observas anillos blancos y concéntricos de espuma que van quedando pegados al cristal de forma paralela (como una escalera), estás contemplando el fenómeno llamado "encaje de Bruselas". Este dibujo solo se produce si el vaso ha sido lavado bien y si la caña ha sido tirada con la presión y la técnica de grifo correctas.

8 El sonido ambiental puede cambiar el sabor de tu caña. No es sugestión, es pura neurociencia. Por ejemplo, un ambiente con música muy fuerte reduce nuestra capacidad de percibir el dulzor y el amargor de la cerveza. Además, frecuencias agudas pueden potenciar las notas dulces, mientras que los sonidos graves acentúan su amargor.

9 "Chinchín": El truco neurológico para que una caña se convierta en una experiencia 100% multisensorial al brindar con amigos y familia. Brindar en buena compañía no es solo una costumbre entrañable, sino una necesidad neurológica que hace que tu cerebro asocie el sabor de la caña al placer de la verdadera conexión humana.✻



Concebido para el cóctel Spritz

Con Laura Escanes como embajadora, Freixenet Solare es un aperitivo mediterráneo de estilo *bitter*, vibrante y con alma cítrica, diseñado especialmente para preparar cócteles tipo Spritz. Inspirado en el estilo de vida mediterráneo, ha sido concebido para acompañar los momentos más sociales y espontáneos del aperitivo.

Edición veraniega

La Sagra Summer Ale, la edición limitada más refrescante de la cervecera toledana, regresa un año más este verano. Destaca por su textura cremosa, pero sin llegar a ser densa. A ello se suman los matices cítricos de la piel de limón y el toque especiado de las semillas de cilantro, que aportan un final fresco y ligeramente picante.



APERITIVO CONTEMPORÁNEO



Le Tribute Bitter Aperitivo es un *bitter* concebido para quienes buscan complejidad, carácter y placer sin necesidad de graduación alcohólica. La nueva referencia nace con una vocación clara: reinterpretar el aperitivo clásico desde una mirada contemporánea, cosmopolita y estética, manteniendo intacta la experiencia sensorial que define a los grandes rituales de sobremesa.

VERMUT ECOLÓGICO



Esta referencia pionera está elaborada de forma artesanal y únicamente con ingredientes de cultivos 100% ecológicos. Un vermut pensado para disfrutar del ritual del aperitivo de una manera diferente, donde el origen y el sabor importan tanto como el momento. Además, es una opción para todo el mundo: vegano, sin gluten y con certificación IFS Food. Y para disfrutarlo al máximo, desde Zarro recomiendan servirlo entre 15º y 17ºC.

Estilo italiano

El Martini Bianco Spritz ofrece una expresión fresca y delicada, con sutiles notas de vainilla realzadas por cítricos y un suave toque amargo. Asimismo, opciones sin alcohol como Martini Floreale y Martini Vibrante responden a la demanda de flexibilidad en las ocasiones modernas de aperitivo.



Vermut Lustau

Más que un aperitivo

Con una colección capaz de adaptarse a diferentes gustos y momentos de consumo, Vermuts Lustau demuestra que la tradición del Marco de Jerez sigue siendo una fuente inagotable de innovación. Una invitación a redescubrir el aperitivo a través de una colección de vermuts únicos, donde la riqueza de los vinos de Jerez se expresa con autenticidad, elegancia y personalidad propia.





La Colección Vermut Lustau está formada por cuatro estilos: Blanco, Rojo, Rosé y Dry. Cada uno posee una personalidad propia y un perfil diferenciado, pero todos comparten un mismo origen y una cuidada elaboración basada en la selección de vinos de Jerez y botánicos de la más alta calidad.

El primer vermut blanco elaborado en el Marco de Jerez

Pionero en su categoría, el lanzamiento de Vermut Lustau Blanco abrió una nueva vía de exploración para los vinos de Jerez, demostrando su capacidad para dar lugar a expresiones contemporáneas sin perder su vínculo con el origen. Su perfil fresco, ligero y aromático lo convierte además en una opción especialmente atractiva para los meses de verano.

Su personalidad nace del ensamblaje de dos vinos de gran carácter: Fino y Moscatel. El Fino aporta notas secas, minerales y almendradas propias de los vinos criados bajo velo de flor, mientras que el Moscatel contribuye con delicados matices florales y cítricos. A esta base se suman nueve botánicos, entre ellos ajenjo, genciana y camomila, seleccionados cuidadosamente y macerados por separado para conseguir la máxima expresión aromática.

El resultado es un vermut ligero y refrescante, de brillante color amarillo dorado, con aromas de flores blancas, cítricos y hierbas aromáticas. En boca, destaca por su equilibrio entre frescura, suavidad y un delicado amargor final en el que las notas de Fino prevalecen.

Su versatilidad es uno de sus mayores atractivos. Servido muy frío, con hielo y una aceituna, ofrece una experiencia elegante y refrescante para cualquier ocasión. También funciona perfectamente combinado con tónica o agua con gas, una opción especialmente apetecible durante el verano por su ligereza y vivacidad, ideal para disfrutar en terrazas, comidas al aire libre o largas tardes de aperitivo. Asimismo, se ha convertido en una base muy apreciada para cócteles de baja graduación, una de las tendencias más relevantes de la coctelería actual.

En la mesa, sus posibilidades son igualmente amplias. Conservas, mariscos, boquerones en vinagre, aceitunas aliñadas, quesos suaves, ceviches o tartares de pescado encuentran en Vermut Lustau Blanco un acompañante ideal gracias a su equilibrio entre notas aromáticas, matices cítricos y carácter herbáceo.

Rojo, Rosé y Dry

Junto al Blanco, la gama ofrece otras expresiones igualmente interesantes. El Vermut Rojo, elaborado a partir de una selección de vinos Amontillado y Pedro Ximénez, destaca por sus notas cítricas y herbáceas. El Vermut Rosé aporta una versión más afrutada y floral, mientras que el Vermut Dry, elaborado sobre una base de Manzanilla, ofrece un perfil seco y elegante especialmente apreciado en coctelería.✻ **Más información: www.lustau.es**





Itzuli

El regreso al hogar

Itzuli, que en euskera significa regresar, en homenaje al regreso a su ciudad de Arantxa Martínez –socia del restaurante junto al chef Iñigo Lavado–, es el proyecto familiar que desembarcó en San Sebastián en mayo del año pasado con una propuesta gastronómica pensada para conquistar tanto a locales como a visitantes y que acabó conquistando también a los inspectores de la Guía Michelin tan solo seis meses después de su apertura.



El restaurante Itzuli llama la atención en primer lugar por su ubicación en el Monte Igeldo, concretamente en el interior del hotel Luze Boutique San Sebastián, inspirado en la elegancia de los antiguos palacetes donostiarras.

Itzuli es el proyecto para el que Iñigo Lavado llevaba muchos años preparándose. En él ha volcado toda la experiencia, el conocimiento y la sensibilidad adquiridos a lo largo de su trayectoria. La cocina de Iñigo Lavado es un reflejo de su personalidad cercana y creativa. En cada plato, se percibe ese equilibrio entre la herencia de la cocina vasca y una mirada contemporánea que busca emocionar al comensal, cuidando tanto el sabor como la presentación.

La sala y la carta de vinos

El restaurante cuenta con una capacidad para 35 comensales. También dispone de varios comedores privados y una impresionante terraza con vistas al mar Cantábrico.

Uno de los espacios más singulares del restaurante es la vinoteca, que se extiende desde el lobby hasta el comedor, permitiendo a los

El chef: Iñigo Lavado



Iñigo Lavado (Irun, 1975) se formó en la Escuela Luis Irizar y completó su aprendizaje junto a reconocidos chefs como Martín Berasategui, Pedro Subijana, Ferran Adrià y Alain Ducasse.

En 2005, tras el éxito obtenido al frente de la dirección gastronómica del Hotel NH Collection Aránzazu y el restaurante Kukuarri en San Sebastián, se trasladó a Irún para abrir su restaurante homónimo, galardonado con un sol Repsol, recomendado por la Guía Michelin. En el año 2008 fue premiado como Mejor Restaurador Euskadi.

En 2025, Iñigo, junto a su socia y esposa Arantxa Martínez, regresa a San Sebastián para asumir la dirección gastronómica del Hotel Luze, abriendo el restaurante Itzuli.

Desde el año 2012, Iñigo colabora de manera estrecha con la multinacional Makro, aportando su conocimiento técnico y estratégico en gestión, formación, sostenibilidad y promoción de nuevas herramientas para el sector Horeca.

Además de su faceta como cocinero, Iñigo Lavado es una persona activa, comprometida con un estilo de vida saludable y con su entorno. Aficionado al ciclismo, colabora como embajador de la firma vasca de bicicletas, Orbea, participando en iniciativas que promueven la actividad física y la vida sana.

Paralelamente, también ha sido nombrado embajador de La España Verde, una plataforma que representa la riqueza natural, cultural y gastronómica del norte de España.



clientes elegir su vino como parte de la experiencia.

En la bodega de Itzuli, liderada por Julen Lavado, los vinos locales ocupan un lugar protagonista, con una destacada representación de Getariako Txakolina, así como una especial atención a los vinos de Iparralde (País Vasco Francés), que forman parte esencial de la identidad de la casa. La selección combina pequeños productores y proyectos familiares con bodegas históricas de reconocido prestigio. Actualmente, la carta reúne alrededor de 700 referencias, el 70% vinos nacionales.

Qué ha supuesto conseguir la estrella

Iñigo Lavado declara para *Vinos y Restaurantes:* "Recibir la estrella Michelin apenas seis meses después de abrir Itzuli fue una emoción difícil de describir. Sinceramente, no la esperaba tan pronto. Veníamos de una recomendación Michelin que ya nos había hecho muchísima ilusión y pensábamos que el camino sería más largo, ¡fue toda una sorpresa!". Y añade: "Para mí, esta estrella tiene un significado muy especial porque reconoce mucho más que un restaurante. Reconoce toda una vida dedicada a la gastronomía, el esfuerzo de un equipo que lleva más de veinte años caminando a mi lado y el regreso de nuestra familia a Donostia con un proyecto en el que hemos puesto el corazón. Más que una meta, la estrella la vivimos como una enorme responsabilidad. No supone una presión negativa, sino un compromiso aún mayor con nuestros clientes, con el producto, con el territorio y con nuestra manera de entender la cocina. La ilusión sigue siendo la misma que el primer día: emocionar a quien se sienta a nuestra mesa. Desde noviembre hemos notado gran interés por venir a conocer Itzuli, especialmente por parte de clientes de fuera de Gipuzkoa y del ámbito internacional. Pero lo que más satisfacción me produce es ver cómo también muchos donostiarras y guipuzcoanos sienten este reconocimiento como algo suyo, nos visitan y nos apoyan en el día a día desde que abrimos hace poco más de un año.

La estrella nos ha dado quizás más visibilidad, pero no ha cambiado nuestra esencia. Seguimos trabajando igual que siempre: con humildad, constancia y la convicción de que cada servicio es una nueva oportunidad para hacerlo mejor".*

ITZULI
Gudamendi, 21 (Igeldo)
20008 Donostia/ San Sebastián (Guipuzkoa)
Tel.: 943 021 726
www.restauranteitzuli.com
@itzuli_restaurante
P.V.P. Menú Luis Irizar: 130€ - **Menú Cocina de Emociones:**165€



Islares

Homenaje al norte peninsular

Islares es el proyecto personal del cocinero Julen Bergantiños en Bilbao. El restaurante nace en 2022 como una declaración de identidad: una cocina profundamente arraigada al norte peninsular —Cantabria, País Vasco, Asturias y Galicia— entendida no solo como territorio geográfico, sino como herencia cultural, memoria familiar y forma de vida.



Islares es un homenaje al patrimonio gastrocultural e histórico del norte. Y es que el norte es la casa y la manera de sentir la gastronomía de Julen Bergantiños. En Islares se recuperan recetas humildes elevadas mediante técnica y precisión; se reivindican cortes, especies y variedades locales; y se trabaja desde el respeto absoluto a la temporalidad. La naturaleza marca el ritmo de los cuatro menús que se suceden al ritmo de las estaciones: el bosque y la caza en invierno, la huerta atlántica en primavera, el mar Cantábrico y el Atlántico gallego en verano, y los campos y montes en otoño. Con esa base, el chef Julen Bergantiños y su equipo hacen de cada plato una interpretación contemporánea del recetario tradicional, con especial atención a las guisanderas, a los guisos de larga cocción, a los fondos profundos y a los productos que el tiempo y la industrialización relegaron al olvido.

El chef: Julen Bergantiños

Julen Bergantiños Santos (Barakaldo, 1990), aunque nació en Euskadi, proviene de una familia gallega y es amante de Asturias. Con estos tres pilares decide –tras toda una vida trabajando en restaurantes de toda España con estrella Michelin– abrir su propio proyecto en el centro de Bilbao en el verano de 2022 para exponer su visión de la gastronomía del norte, recuperando recetas de las guisanderas, productos en desuso y tradiciones que forman parte del arraigo cultural de la zona.

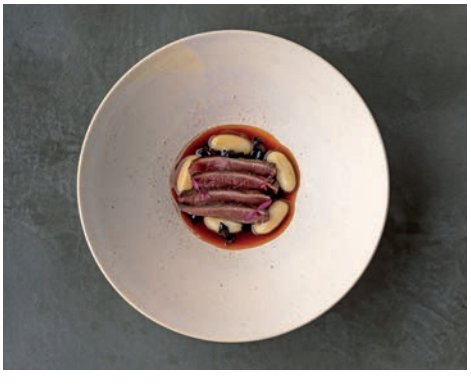




Lo que dicen los inspectores de la Guía Michelin

"Íntimo local de ambiente natural y aire minimalista, frente al icónico Museo Guggenheim Bilbao, que irradia pasión por la gastronomía y con el que se busca ensalzar las costumbres culinarias tradiciones del norte de la península. ¿Qué encontrarás? El chef al frente, Julen Bergantiños, nos propone dos curiosos menús de tinte moderno-creativo que cambian completamente con cada estación (las setas toman el protagonismo en otoño, la caza en invierno...), en base a las materias primas de temporada de pequeños productores pero, siempre que le resulta posible, con un hábil uso de los condimentos autóctonos y las especies endémicas: hay uno de 9 pases llamado A-8 (la autovía del Cantábrico, que comunica Galicia, Asturias, Cantabria y el País Vasco) y otro, con 13 pases, denominado N-634 (la bella carretera que lleva desde Santiago de Compostela hasta Donostia). ¡Sus salsas son realmente deliciosas!"





La sala y la carta de vinos

La experiencia en sala busca trasladar el carácter acogedor, hospitalario y hedonista propio del norte. El comensal es recibido como en casa. El servicio combina cercanía y precisión, generando un entorno íntimo donde el bienestar y el confort son prioritarios. Islares no pretende impresionar desde el artificio, sino emocionar desde la autenticidad.

La carta de vinos acompaña este discurso territorial y recorre paisajes atlánticos y elaboraciones con identidad, con especial atención a elaboradores honestos, proyectos familiares y regiones con historia, sin limitarse exclusivamente al norte, pero manteniendo coherencia con la cocina propuesta.

Islares no es únicamente un restaurante gastronómico; es un relato. Un espacio donde tradición y contemporaneidad convergen con rigor técnico, sensibilidad y una fuerte identidad cultural. Un lugar donde el norte se cocina, se cuenta y se siente.

Qué ha supuesto conseguir la estrella

Julen Bergantiños declara para *Vinos y Restaurantes*: "La verdad es que fue una sorpresa recibir la estrella Michelin el pasado mes de noviembre. Teníamos esperanza de que algún día llegase porque hemos trabajado muy duro todo el equipo para dar un servicio de excelencia en nuestro restaurante así que estamos muy orgullosos de haberla recibido. La verdad es que sí hemos notado más solicitudes de reserva estos meses gracias a la concesión de este galardón, pero nuestra manera de trabajar no ha cambiado porque sabemos que el este éxito tras la estrella es temporal y hay que seguir dando una experiencia extraordinaria a todos nuestros clientes para que sigan viniendo y repitiendo".❋

ISLARES
Alameda de Mazarredo, 65 bis · 48009 Bilbao (Bizkaia)
Tel.: 747 421 086 · www.islares.restaurant
@islaresnorte
P.V.P. Menú A-8: 110€ - **Menú N-634:**145€

ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento hostelero

CURT EDICIONES SA

Roca

Curt Ediciones entrega los **Premios Roca a la Iniciativa Hotelera**



La XV convocatoria de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera, organizados por las revistas *Gran Hotel Turismo* y *Equipamiento Hostelero*, del grupo Curt Ediciones, se entregó el pasado 4 de junio en una gala celebrada en el Roca Barcelona Gallery.

El evento, que fue presentado por el actor Marc Clotet, congregó a unas 250 personas entre representantes del sector hotelero, turístico, gastronómico, estudios de arquitectura e interiorismo, prescriptores, etc. La gala volvió a poner de manifiesto la importancia de un modelo hotelero cada vez más conectado con su entorno, donde la colaboración entre cadenas, estudios de arquitectura, interiorismo y operadores resulta clave para seguir elevando el estándar de la industria.

Más allá del palmarés, estos galardones, creados tras salir la revista *Gran Hotel Turismo* al mercado en 1992, refuerzan una idea central: la hospitalidad contemporánea se construye en red, desde la excelencia operativa hasta la responsabilidad social, pasando por la innovación en diseño, experiencia y sostenibilidad.



Miembros del Jurado

COLABORADORES



José Ángel Preciados, consejero delegado de Ilunion Hotels, Laura Curt, CEO de Curt Ediciones, y Lucas Barreta, director de la Zona de Cataluña de Ilunion Hotels



María Umbert recoge el premio en nombre de Meliá Hotels International



Xavier Torras, de Roca Group, con los nominados en la categoría Gastronomía



Equipo de Gran Hotel Turismo, Equipamiento Hostelero, y Vinos y Restaurantes



José Ángel Preciados, de Ilunion Hotels



Paolo Casagrande, de Lasarte Barcelona, e Inés Vázquez, del Hotel Monument



El chef Paolo Casagrande entregó el Premio Mejor Gastronomía al Royal Hideaway Corales Resort, de Barceló Hotel Group



X. Torras, P. Casagrande, Jacobo Álvarez, de Barceló, y Laura Curt

Ganadores 2026

1º Mejor Arquitecto de Hotel
GCA Architects por Royal Mansour Tamuda Bay / Marina Smir (Marruecos)

2º Mejor Interiorista de hotel
El Equipo Creativo por Hotel Kimpton Los Monteros Marbella / Marbella (Málaga)

3º Nueva apertura
Hotel Palacio de los Ángeles / Haro (La Rioja)

4º Remodelación
Kimpton Los Monteros Marbella / Marbella (Málaga)

5º Vacacional
SO/Sotogrande Spa & Golf Resort Hotel / San Roque (Cádiz)

6º Gastronomía
Royal Hideaway Corales Resort / Adeje (Tenerife)

7º Hotel MICE
Aubamar Palma Resort / Palma (Mallorca)

8º Hotel Wellness & Sport Experiences
Castilla Termal Solares / Solares (Cantabria)

9º Hotel Singular y/ o Boutique
Casa Palacio María Luisa / Jerez de la Frontera (Cádiz)

10º Hotel Urbano
Hotel Brummell / Barcelona

11º Premio We Are Water Foundation al Hotel y/o Cadena con Mejor Responsabilidad Social Corporativa
Hilton Grand Vacations Europa

12º Cadena Hotelera
Palladium Hotel Group

PREMIOS ESPECIALES

Gran Premio del Jurado
Meliá Hotels International

Premio de Honor al Reconocimiento a Personalidad Hotelera y de Turismo
José Ángel Preciados, consejero delegado de Ilunion Hotels

Protagonismo de la gastronomía

Como en cada edición, la gastronomía hotelera estuvo muy presente. En primer lugar, el chef Paolo Casagrande, con tres estrellas Michelin por el restaurante Lasarte Barcelona fue miembro del jurado de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera.

Por otro lado, cabe resaltar la calidad gastronómica de los hoteles nominados: Castilla Termal Monasterio de Valbuena (San Bernardo, Valladolid), Hotel Palacio Ico (Teguise, Lanzarote), NH Collection Madrid Eurobuilding (Madrid) y Royal Hideaway Corales Resort (Adeje, Tenerife). Este último fue el vencedor en esta categoría, valorando el jurado que, a través de sus tres restaurantes reconocidos por la *Guía Michelin* –El Rincón de Juan Carlos (dos estrellas), San Hô (una estrella) e Il Bocconcino (una estrella)–, el resort ha construido un ecosistema culinario único donde conviven identidad local, visión global y creatividad contemporánea.

Además, la gastronomía también fue protagonista de la cena, al servirse productos como jamón y embutidos ibéricos de 959-Consorcio de Jabugo, quesos y productos italianos de Negrini, ostras de Amélie, cocina y bebida peruanas elaboradas por el chef Roberto Sihuay del restaurante Macambo, tiramisús de Mama Tiramisú, cava de Mastinell, vinos de Vicente Gandía, entre muchos otros platos.

BAR GASTRONÓMICO EFÍMERO

La interiorista Olga Pajares y el chef Nandu Jubany diseñaron el bar en casa de Ecléctica Barcelona, que formó parte del programa oficial de Barcelona 2026 Capital Mundial de la Arquitectura, un evento que celebró su primera edición del 4 al 13 de junio en el Círculo Ecuestre. Jubany elaboró en abierto una tapa creada expresamente para maridar con Estrella Damm, la cerveza patrocinadora de un espacio cálido y contemporáneo que evocaba la tradición artesana de la marca.





50 aniversario

Palacio de Bornos celebró el pasado junio su 50º aniversario con un emotivo acto en sus instalaciones de Rueda para rendir homenaje a cinco décadas de historia, innovación y compromiso con la D.O. Rueda. La bodega vallisoletana reivindicó su papel pionero en la evolución de los vinos de Rueda y su firme compromiso con el territorio y la sostenibilidad.

Cocinar con ibérico tiene premio

Javier Fuentes del restaurante El Torreón Ibérico (Salamanca) ha sido el ganador del V Campeonato Internacional de Cocina con Ibérico, premiado con 5.000€, gracias a su "cerdo ibérico a la Royal", un plato "técnicamente impecable, con un sabor fino y elegante", en palabras del jurado. La competición se celebró el pasado junio en el Palacio de Congresos de Salamanca, durante el V Foro Internacional del Ibérico.







Dos oros para LoAlto

LoAlto, la bodega centrada en la elaboración de vinos de mínima intervención, ha sido reconocida en Grenaches du Monde 2026, el concurso internacional especializado en vinos de garnacha. En esta edición, LoAlto Garnacha 2024 y LoAlto Parcela El Guindal 2024 han obtenido la medalla de oro.



Etiqueta de diseño

La obra “Alegría”, de la artista rusa afincada en España Yulia Bazhenova, vestirá la próxima etiqueta del vino Primero de Fariña, que saldrá al mercado el próximo mes de noviembre. La obra, realizada en acrílico y ceras, nace, según la artista, de lo que significa para ella el vino. “El vino es alegría, cultura y tradición”.

Huesca acogerá la Gala Michelin 2027



La capital oscense será el próximo 24 de noviembre la sede de la Gala de la Guía Michelin 2027, el evento anual que reúne a lo mejor del talento gastronómico de nuestro país y en el cual se anunciarán las novedades de la edición. El coordinador gastronómico de la cena será Carmelo Bosque, del restaurante Lillas Pastia, con una estrella Michelin.



SELLO TAILANDÉS

El Ministerio de Comercio de Tailandia invita a disfrutar de “La Ruta del Thai Select”, a través de 28 restaurantes en España. Además, este año se incorporan a la lista oficial 4 supermercados con productos importados directamente de Tailandia. Para obtener más información sobre los restaurantes y productos que poseen el sello Thai Select se puede visitar la página web www.thaiselect.com.



Vino singular

Elaborado a partir de una vendimia tardía de sauvignon blanc, Valdecuevas Dulce de Invierno combina crianza en damajuanas y barrica para dar forma a un vino elegante, complejo y fresco, donde el dulzor y la acidez conviven en equilibrio.
Con esta novedad, la bodega vallisoletana Valdecuevas continúa apostando por propuestas diferenciales que combinan tradición, innovación y respeto por el *terroir*.

Punto de encuentro gastronómico

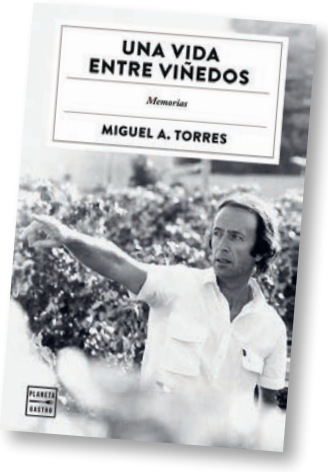
Time Out Market Barcelona es mucho más que un mercado gastronómico con una oferta transversal de gran calidad: es uno de los grandes puntos de encuentro culturales y sociales de la ciudad. Además, acaba de estrenar seis nuevas cocinas: Greensland, La Bikineria, La Porca, Carmen Churros, Jon Cake y Paral·lelo Gelato, convirtiendo el espacio en una auténtica fotografía de la Barcelona gastronómica contemporánea: popular y sofisticada, local pero abierta al mundo, informal pero obsesionada con el producto y la calidad.





LIBRO DE MEMORIAS

Miguel A. Torres acaba de publicar 'Una vida entre viñedos'. En esta obra, una de las grandes figuras del mundo del vino repasa sus memorias y recorre su trayectoria entre viñas y bodegas, ofreciendo un testimonio singular sobre la profunda transformación del sector vitivinícola en España y en el resto del mundo.



Abiertas las reservas para 2027

Les Grands Buffets, el emblemático restaurante de Narbona (Francia) reconocido como escaparate mundial de la alta cocina tradicional francesa, anuncia la apertura de reservas para todo el año 2027 y consolida su atractivo como gran destino gastronómico del sur de Europa.



Jóvenes premiados



Dcoop Wine Division ha logrado tres Baco de Plata en los Premios Baco 2025 – Mejores Vinos Jóvenes de España, Cosecha 2025, con Dominio de Baco Airén 2025, Dominio de Baco Verdejo 2025 y Dominio de Baco Tempranillo 2025. Estos reconocimientos refuerzan la presencia de Dcoop Wine Division en el panorama vitivinícola nacional y su apuesta por productos vinculados al esfuerzo de sus cooperativas y viticultores.

Nueva herramienta



La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) ha presentado de manera oficial el nuevo Sistema de Inteligencia Enoturística de Rutas del Vino de España. Esta herramienta, desarrollada con la participación de empresas referentes del sector tecnológico y la innovación, regirá a partir de ahora el Observatorio Turístico de la marca.

Facilidades de pago en hostelería

Ágora, la solución de gestión integral de TPV para hostelería desarrollada por IGT Microelectronics, ha lanzado *Tap to Pay,* que permite convertir dispositivos Android compatibles en terminales de pago *contactless*, permitiendo a los establecimientos aceptar pagos con tarjeta, teléfonos móviles o dispositivos *wearables* sin necesidad de utilizar datáfonos tradicionales ni *hardware* adicional.





Taka llega a Madrid

Tras consolidarse como uno de los conceptos japoneses más interesantes de Londres, Taka anuncia la apertura de su primer restaurante en España. El proyecto aterrizará en Madrid este mes de julio con una propuesta que combina cocina japonesa contemporánea, hospitalidad cercana y una marcada identidad basada en la cocina al fuego de leña.

Balfegó invita a nadar entre atunes

Tuna Tour, la singular experiencia turística creada por Balfegó que permite conocer la historia, la biología, la pesca y el valor gastronómico del atún rojo —además de nadar entre cientos de ejemplares en alta mar—, arranca una nueva temporada, activa hasta el 12 de octubre. El programa pedagógico "Tuna Tour Educa" se refuerza este año incorporando las visitas a las instalaciones terrestres de Balfegó.





Colaboración sabrosa

Señorío de Montanera, la firma de ibérico puro de la D.O.P. Dehesa de Extremadura, recupera este verano su pack especial junto a El Paeller, maestros de los arroces y caldos a leña, para deleitar con una exclusiva receta de arroz con costillas de cerdo 100% ibérico de bellota y pimientos asados listo para preparar en casa.



PREMIOS ENOLÓGICOS

La Nit de l'Enologia, organizada por la Associació Catalana d'Enòlegs (ACE) y el Col·legi d'Enòlegs i Enòlogues de Catalunya (CEEC), reconoció en esta edición a Mireia Torres Maczassek con el Premio Enóloga de Prestigio; Damià Deas con el Premio Profesional Senior; el trabajo divulgativo de Judith Cortina y David Jové con el Premio al Mérito Periodístico; Jaume Sancho (URV) por el mejor expediente académico y la DO Penedès con un reconocimiento especial para convertirse en la primera denominación de origen 100% ecológica.

Freixenet presenta sus novedades estivales



Periodistas, creadores de contenido y *celebrities* de diferentes países se reunieron en Mallorca el pasado 17 de junio para descubrir en primicia mundial Freixenet Mallorca Limited Edition y celebrar la llegada de Freixenet Solare, la nueva propuesta de aperitivo mediterráneo de la marca.

Celler Hugas de Batlle – Foto: Patronat de Turisme Costa Brava Girona



Enoturismo en verano

En verano, hay vida y opciones más allá del turismo de sol y playa. Una opción diferente a las clásicas es hacer enoturismo y disfrutar de rincones alejados del turismo masificado.

Propuestas especiales para el ECLIPSE SOLAR

El próximo 12 de agosto España será el epicentro de uno de los fenómenos astronómicos más esperados de la década: un eclipse solar total. Hoteles y bodegas han preparado propuestas especiales con experiencias donde vino, gastronomía y astronomía se unirán para crear una velada inolvidable.

Can Lluc Country Boutique Hotel



Restaurante Pintarroja Menorca



RESTAURANTES Y BEACH CLUBS DE MALLORCA Y MENORCA

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.

Puente Romano Marbella



Durante las vacaciones disfrutamos 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.

Martín Códax



Godello y albariño

Son las dos variedades de uva blanca más prestigiosas y famosas del noroeste de España. Aunque ambas comparten raíces gallegas, dan vida a vinos con perfiles, estructuras y caracteres completamente distintos.

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


ART DÉCO
by ORAC

VERMUT
LUSTAU

MÁS QUE



UN APERITIVO

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Disfruta de un consumo responsable. 15º

lustau.es | @vermutlustau