

SIBARITA

MAGAZINE

Número 19
Octubre 2025

Coque
Menú Madrid

Évora
Una joya en el Alentejo
portugués

Maison Bollinger
Colaboración con
Sally Hambleton

Hospedería de la Corte
Experiencias de bienestar

Alfonso Delgado
Triunfa con Huertalista

CLUB MATADOR

ZONA DE SOCIOS
MEMBERS ONLY

JORGE JUAN, 5
28001 MADRID • ESPAÑA

CLUBMATADOR.COM

SIBARITA

M A G A Z I N E

Edita La Guía del Sibarita. Todos los derechos reservados @

Director General
Carlos Sáez Gallego

Equipo de colaboradores

Claudio Petrolo
Creador audiovisual

Jesus Umbría
Propietario de **Umbría Photopress**

Marice Morante
Propietaria de **Maricé Cooking Moments**

Silvia Martínez
Creadora de **"A Dieta con Thermomix"**



Fotografía Portada
Jesús Umbría

contacto@sibaritamagazine.com



sibaritamagazine

Menú Otoño 2025

pag.6 Carta del director

Conocer

pag. 8 Adiano, aterriza en el Mercado de la Paz

pag. 10 Hotel Santo Mauro, el brunch que enamora

pag. 14 El oficio del tabernero, contra la gentrificación

pag. 18 Coque, Menú Madrid

pag. 22 Alfonso Delgado, triunfa con Huertalista

pag. 28 Paladú, alma andaluza y contemporánea



Comer

pag. 34 Bar Mundial, la reapertura de un clásico

pag. 40 Cokima, street food en estado puro

pag. 44 Gurisa, una propuesta con personalidad

pag. 48 Évora, una joya en el Alentejo portugués

pag. 52 Casa Clavel, un clásico reinventado

pag. 56 Soul of 1927, un bistró con alma cosmopolita

pag. 62 Florentine, tradición y alma contemporánea

pag. 66 Cerrato, disfruta del otoño con sus quesos

pag. 68 Mesón Cuevas del Vino, un tesoro en Chinchón



Menú Otoño 2025

Beber

pag. 74 Los 33, apuesta por la coctelería de autor

pag. 78 Santo Gusano, el mezcal más artesanal

pag. 80 Maison Bollinger, colaboración con Sally Hambleton

pag. 82 Glenfiddich 16, Formula One Team

pag. 84 Pradorey, apuesta por el Blockchain

pag. 86 El Grifo, Reserva de Familia 2021



Viajar

pag. 90 Laguardia

pag. 94 nhow Roma

pag. 96 Descubre Florencia

pag. 98 Hospedería de la Corte

pag. 102 Huelva

Cocinar

pag. 109 Salmón con salsa de champiñones

pag. 112 Conejo con ciruelas

pag. 116 Strudel de boletus y espinacas

pag. 120 Tatin de berenjenas y miel de caña

pag. 124 Langostinos con curry

Decorar

pag. 130 Lumina

pag. 132 Frizzantino

pag. 134 Fantin

pag. 136 Bellhop



Carta del director

El otoño es una de las estaciones más bonitas del año, por la espectacularidad de sus colores, el agradable clima con temperaturas moderadas y la luz dorada del atardecer, que crea una atmósfera única. Gastronómicamente, ofrece una gran variedad de productos de temporada, como setas, calabazas y frutos secos, además de crear un ambiente propicio para disfrutar de comidas reconfortantes y calientes. La estación se asocia con platos sabrosos, la repostería con especias y un aumento en el consumo de productos de proximidad gracias a las cosechas de temporada.

El número 19 de la revista tiene como protagonista en la portada a Alfonso Delgado Navarro, un joven emprendedor que junto a su socio Luis ha creado la web Huertalista. Un proyecto que pretende unir el campo con los hogares españoles.



Carlos Sáez Gallego
Director General y Fundador de
Sibarita Magazine

Madrid y los amantes del queso están de enhorabuena con la llegada de Adiano al Mercado de la Paz. Concebida como un auténtico templo para el queso artesano, los paladares más sibaritas van a poder disfrutar de sus más de 20.000 quesos que reposan en sus bodegas. Hemos visitado la feria San Sebastián Gastronómica, donde la segunda jornada del Foro de Tabernas de este evento fue una confirmación de que este formato, que presta atención a los negocios de restauración más populares y abundantes en España, ha llegado en un momento crucial para el futuro de bares y tabernas.

Hemos viajado a Barcelona para disfrutar de la reapertura del Bar Mundial, la centenaria marisquería popular del barrio del Born. Situado en la plaza de Sant Agustí Vell, número 1, este establecimiento vuelve a dar de comer y beber al barrio y a la ciudad desde el pasado 10 de septiembre. Miquel Tort Robiralta abrió las puertas del Mundial Bar en 1925, y pronto logró convertirlo en el centro neurálgico y social del Born.

Seguimos viajando, en este caso a Évora, en el Alentejo portugués. En este viaje una parada es imprescindible: Forno da Telha, un restaurante contemporáneo ubicado en una antigua fábrica de tejas que rinde homenaje a la cocina alentejana con la firma del chef portugués Miguel Rocha Vieira, reconocido por su trayectoria Michelin y su sensibilidad creativa.

La Ciudad Eterna ha recibido con los brazos abiertos al nuevo nhow Roma, un hotel que redefine el arte de la hospitalidad urbana. Otro gran descubrimiento ha sido la Hospedería de la Corte en la provincia de Huelva, donde cada retiro es un viaje gastronómico consciente.

Por último, en el apartado decorar, no os perdáis las cuatro propuestas que os presentamos para que vuestra casa o negocio deslumbre como nunca.

SIBARITA

CONOCER





Adiano

Aterriza en el Mercado de La Paz

Adiano, la quesería manchega que en tan solo tres años se ha consolidado como un referente en el mundo del queso artesano, ha inaugurado su primera tienda gourmet en el emblemático Mercado de La Paz, en pleno barrio de Salamanca. Este nuevo espacio rinde tributo a las raíces familiares, a los abuelos y bisabuelos que dedicaron su vida a la tierra y al cuidado de los animales, transmitiendo una forma de trabajar basada en el respeto, la tradición y una receta inimitable de queso manchego y de cabra de pastoreo.

En la tienda, concebida como un auténtico templo para el queso artesano, se pueden encontrar los dos productos estrella de la casa, Adiano y Arcano, ambos reconocidos como algunos de los mejores quesos artesanos del mundo. La oferta abarca más de 20.000 quesos que reposan en sus bodegas, desde piezas jóvenes hasta otras con más de dos años de maduración, todas ellas seleccionadas de manera individual por el maestro afinador de la firma. Cada creación es única e irrepetible, con matices que evocan paisajes y memorias, sabores de bosque y de alta montaña.

El valor diferencial de la marca está en su origen. La Denominación de Origen Protegida (DOP) Manchego garantiza que cada queso se elabora exclusivamente con leche de oveja de pura raza manchega siguiendo un método tradicional protegido a nivel europeo. Este sello convierte a cada pieza en un reflejo vivo de la cultura y la identidad de La Mancha. Desde su fundación en 2022, Adiano ha implantado un modelo de producción sostenible e íntegro que abarca todas las fases del proceso de producción.

Así, este proceso abarca desde el cultivo de los cereales y forrajes con los que se alimentan sus ovejas manchegas y cabras floridas, hasta la elaboración artesanal y la maduración natural de cada queso en su finca El Campillo, situada en el Parque Nacional de Cabañeros. Este enfoque, que incluye un sistema de reutilización de agua y un especial cuidado del bienestar animal, ha valido a la compañía la Certificación de Bienestar Animal de AENOR, distinción que la coloca como referente dentro del sector. Un referente en el mundo del queso que ahora podemos disfrutar en Madrid.



“La tienda esta concebida como un auténtico templo del queso artesano”



Hotel Santo Mauro

Un brunch que enamora



Tras este verano 2025 en el que el jardín de La Biblioteca de Santo Mauro, a Luxury Collection Hotel, Madrid, ha sido escenario de largas sobremesas y una cocina impecable, el brunch más exclusivo de la capital regresa este mes para marcar el inicio de la temporada otoñal. Situado en el corazón de Chamberí, este refugio de calma se esconde entre senderos y árboles centenarios, ofreciendo un espacio repleto de una vegetación exuberante y un ambiente sereno en pleno centro de la ciudad.

La experiencia puede vivirse al aire libre, rodeados de naturaleza y bajo la luz natural, o en el acogedor interior de la antigua biblioteca del marqués, un salón refinado donde las reminiscencias aristocráticas se combinan con el ritmo pausado del fin de semana. El chef Rafa Peña recupera su propuesta de fin de semana con el inconfundible sello que la ha convertido en un plan imprescindible en la capital: técnica depurada, estética sobria y respeto absoluto por el producto. El brunch de Santo Mauro comienza con un cóctel de bienvenida que marca sin duda el tono de la

experiencia, y se despliega en una cuidada selección de panes artesanos de obrador, bollería francesa recién horneada, fruta de temporada y el inigualable jamón ibérico de Bellota 5J, todo servido con el tempo pausado que invita a disfrutar sin prisas. A la mesa, llegan delicias para compartir que elevan el inicio de este festín otoñal como las ostras al natural o a la brasa, el caviar Imperial o Beluga acompañado de blinis y crema agria, y el sorprendente profiterol de caviar, una delicia pensada para los paladares más sibaritas.

Entre los entrantes, la frescura de la ensalada de tomate, judía verde y mostaza contrasta con la suavidad de la tatin tibia de calabacines con pesto y flores, mientras que los ravioli caseros con gamba y suquet aportan la calidez de la cocina mediterránea más cuidada. El recorrido culmina con los platos principales, donde el inconfundible sabor del cabracho frito y la melosidad del ossobuco de ternera lechal, ponen el acento final a este festín gastronómico. Y de postre para acabar este succulento brunch el tatin de albaricoques o la panna cotta con fresas y frutos rojos.

“Situado en el corazón de Chamberí, se esconde entre senderos y árboles centenarios”



“Este brunch se ha convertido en un plan imprescindible en Madrid”





El oficio del tabernero

Contra la gentrificación

La segunda jornada del Foro de Tabernas de San Sebastián Gastronomika fue una confirmación de que este formato, que presta atención a los negocios de restauración más populares y abundantes en España, ha llegado en un momento crucial para el futuro de bares y casas de comidas. La gentrificación y la conversión de muchas ciudades casi en parques temáticos para el turismo, supone un problema añadido al aumento de costes y la dificultad para encontrar personal. Y, según los ponentes, está provocando cambios importantes en la manera de funcionar que afectan a los horarios, a las relaciones humanas e incluso a la manera de cocinar.

Miguel Ángel Laredo, propietario y fundador con sus hermanos de la taberna Laredo (Madrid), habló sobre los cambios experimentados en el oficio de hostelero. Según este empresario, las tabernas están empezando a desaparecer; no hay relevo generacional. Ha entrado en escena un tipo de hostelero que ya no ve el negocio como su casa, sino como una inversión. Hay clientes que empiezan a valorar otras cosas y no la comida.

Otro problema es el incremento exponencial de los precios de los alquileres como consecuencia de la especulación inmobiliaria. El siguiente ponente fue el cocinero Benito Gómez. Aunque reconocido por las dos estrellas Michelin de su restaurante Bardal (Ronda), Gómez lleva 20 años como tabernero al frente de Tragatá, un bar que empezó su andadura en Ronda (actualmente tiene también local en Málaga) y donde, dijo, “no hago cocina andaluza ni catalana; hago mi cocina, que en todo caso es la de un catalán afincado en Andalucía”. El incremento de los costes en los alquileres y en la materia prima hace que el margen sea muy pequeño.

Por último, El Foro de Tabernas dedicó una mirada a la tradición y actualidad de la tasca portuguesa con la ponencia ‘Saborea la Tasca’, promovida por el AHRESP, Visit Portugal, Compete 2030 y la UE. La transición generacional y la capacidad de mantener una taberna centenaria a lo largo del tiempo se abordó en la ponencia “Tabernas multigeneracionales, cómo dar nueva vida a una taberna centenaria”, impartida por Emiliano García, dueño de Casa Montaña.



“El incremento de los costes de los alquileres y la materia prima hacen que el margen sea muy pequeño”





KATZ

PANADERÍA RESTAURANTE Y TAKE AWAY

Gabriel Lobo 24 y 26, Madrid

910 664 666

www.katzmadrid.com



@katz_madrid



Katz Madrid



Coque

Menú Madrid



En su afán constante por ofrecer a sus clientes nuevas experiencias gastronómicas, Coque ha presentado recientemente su nuevo menú Madrid. El nuevo menú, parte de un estudio exhaustivo de nuestra historia culinaria desde su inicio, de una búsqueda incansable de los orígenes más profundos de nuestra identidad. El resultado son bocados de nuestra memoria que rompen los moldes de la cocina más tradicional, en los que Sandoval explora los orígenes históricos de cada ingrediente y los reinventa con un enfoque vanguardista que sorprende y provoca.

Cada porción del plato se convierte en una experiencia única, respetando la esencia de los sabores, pero revelados desde una nueva perspectiva que desafía los límites del paladar. En los distintos pases del menú Madrid de Coque, se van intercalando momentos trascendentales de nuestra historia y gastronomía. El menú Madrid se compone de diferentes recetas que abarcan desde la Edad Media hasta nuestros días. Es en el recorrido de los aperitivos donde el chef explora ingredientes exóticos traídos desde otros países y continentes. Esto sucedió cuando Madrid inició su camino como capital de España, gentes de fuera de la capital o el país vinieron a sumarse a la corte, primero con los Austrias, después con las colonias y todos los ingredientes que llegaron desde todos esos lugares. Por esta razón, los aperitivos se navegan con ingredientes traídos al viejo mundo de todas partes del mundo por los españoles mientras se intercalan con otros platos netamente madrileños.

En la coctelería, donde se recibe a los comensales, se les ofrece Helado de almendra tierna y vinagre de piñón, junto con Cristal de maíz y sésamo negro con miso de garbanzo, aguacate y lascas de foie, para que abran boca y papilas gustativas. Se continúa en una sala contigua con 2 aperitivos inspirados en el mundo porcino con Geleé de caña de Jamón Ibérico de Bellota 5 Jotas y Tuétano de Jamón Ibérico madurado con Caviar Osetra y erizo de mar. De ahí se trasladan a la bodega para probar la Chanfaina de duelos y quebrantos sobre blini, dedicado a la picaresca española. En este momento se da paso a la Sacristía donde se ofrecen 2 aperitivos elaborados con

carne de toro bravo. De aquí se sube a la cocina para degustar 2 aperitivos; Patata andina con emulsión de huevo de corral y Tartaleta de faisán en pepitoria con almendra tostada. Por último, y antes de arrancar con el menú madrileño, se ofrece un Gazpacho translúcido de tomate rosa con espuma de hierbabuena y Buñuelo aireado y trufado con esencia de queso manchego. A continuación comienza el menú de sala con el Salpicón de carabinero del Atlántico a la mostaza con huevas de botarga y encurtidos, Mole verde poblano y huevo aliñado con vinagre de Jerez.

Los siguientes platos son la Sopa sefardí del siglo XV con garbanzo Pedrosillano y Adafina de cordero lechal con lechuga romana. Se da un salto con la Selección de tomates procedentes del Jaral de la Mira, Texturas de tomate mar azul y cherokee con torrezno ibérico, pepino encurtido y sorbete de piparra. Viajamos al siglo XVII con la Sopa de cangrejo granizada con quisquilla de Motril ahumada, Sopa de maíz tostado con ají, huevas de trucha y shots de curry verde. Seguidamente la Lubina salvaje curada en salazón con salsa picante de chipirón de anzuelo, Terciopelo de yuca y comino y crujiente de maíz tostado. A continuación otro apreciado pescado, Escabeche antiguo de besugo de roca aderezado al estilo Madrid, Orégano, alcaravea y cilantro. Para seguir con el Guiso de colmenilla al Oporto y foie con caviar Osetra. Se da paso a la Galantina de aves del Pardo: codorniz engrasada, perdiz roja, pichón de tiro y pulara, Demi glace con puré de nueces y ajo de Chinchón con salsa gastronómica de almendra y azafrán.

También al siglo XVI pertenece el Cochinillo lechón jugoso y su piel crujiente, chicharrón con pimienta de Sichuan y salsa de melaza. Después sorprende el Saam de manita con lemon grass y fruta ácida. El colofón dulce lo ponen las Fresitas de Aranjuez escabechadas y flambeadas con helado de Champagne, la Crema de queso de cabra de Guadarrama y espuma de rosquillas al anís, la Crema de queso de cabra de Guadarrama y espuma de rosquillas al anís, el Crocante de arroz inflado y caramelizado con limón, y la Crema de chocolate de la fábrica de San Lorenzo de El Escorial. Una experiencia culinaria refinada que combina sabores y estética en perfecta armonía.

“Este nuevo menú parte del exhaustivo estudio de la historia culinaria de Madrid”





Alfonso Delgado

Triunfa con Huertalista

Por: Carlos Sáez Gallego

Fotografía: Jesús Umbría

Localización: Parque de El Retiro de Madrid

Alfonso Delgado Navarro es ingeniero industrial por el ICAI, y un apasionado de los mercados, aunque no solo de los financieros. Tras pasar dos años de intercambio entre Estados Unidos y Canadá, comenzó su carrera en banca de inversión en Londres, donde trabajó tres intensos años en mercados financieros. La pandemia le llevó de vuelta a Madrid, donde decidió especializarse en el sector eléctrico, primero desde la parte de gestión de la energía, para posteriormente terminar en financiación de grandes proyectos renovables internacionales.

En paralelo a su trabajo actual, Alfonso y su socio Luis (ausente en la sesión de fotos y en la entrevista por un imprevisto) dieron forma a una idea que le rondaba desde hacía tiempo: Huertalista, un proyecto que une su amor por el producto local y la agricultura española con su experiencia en mercados, logística y digitalización de procesos. Su objetivo fundamental es digitalizar un sector que todavía tiene mucho camino por recorrer, apostando por la transparencia, la calidad, la frescura y el precio justo desde el campo hasta la mesa.

“Huertalista nace de dos personas que son unos enamorados del producto español, que por suerte familiar han tenido la capacidad y la posibilidad de viajar por toda España, probando el productazo que tenemos en nuestro país. Un día, nos dimos cuenta que Madrid era muy complicado conseguir ese producto, y si éramos capaz de conseguirlo, había que pagarlo a un precio muy alto. Además, en el 2024, empezamos a ver tractores y agricultores en las principales calles de Europa, reclamando un precio mucho más justo por las producciones de sus cosechas. Entonces pensamos, aquí hay una oportunidad”.

Sus experiencia en banca, y en compañías de gran renombre en el IBEX35, donde vivieron de primera mano la optimización y digitalización de procesos, hicieron que ambos intentaran replicar esto en el sector de la distribución de productos perecederos. *“el campo hoy en día comercializa su producto al igual que funcionaba hace 50 años a través de un mercado de abastos como puede ser Mercamadrid, Mercabarna, Mercavalencia, o Mercazaragoza; luego pasa por otra serie de intermediarios y proveedores varios hasta que llega a tu casa.”*



“Huertalista nace de dos personas que son unos enamorados del producto español”





“Nosotros no nos queríamos meter en tecnología avanzada para producir, porque nosotros no somos productores; no tenemos ese conocimiento, pero sí que podíamos montar alguna herramienta que fuera capaz de ofrecerle un escaparate comercial a aquellos agricultores que quisieran confiar en nuestra plataforma”. El negocio de Huertalista se basa en dos necesidades reales: un cliente que busca una materia prima buena y fresca para su casa, y por otro lado unos agricultores que no son capaces de monetizar su inversión.

Hoy en día los consumidores se enfrentan a algunos retos como el incremento del precio de la cesta de la compra, el aumento del desperdicio por la falta de planificación, la entrada de productos de fuera de la UE con bajos estándares de calidad, la contaminación con productos químicos ilegales, o las prácticas de algunos supermercados que introducen los productos premadurados en cámaras frigoríficas, perdiendo este su sabor y cualidades nutritivas. *“Queremos unir el campo con la casa de nuestros clientes, ya que el agricultor no tiene los medios para hacerlo”.*

“Al final nuestra misión es poder enviarte a tu casa una caja con las mejores frutas y verduras que se cosechan en España y en cuestión de horas tras su recolección. En definitiva, Huertalista es el único ecommerce del mercado que piensa en la naturaleza del producto. ¿Cómo lo hacemos? Pivotando nuestro modelo de negocio entorno a la perecibilidad de las frutas y verduras que comercializamos. A los clientes les encanta la idea de saber que cuando están haciendo el click de su compra, el producto sigue todavía en el árbol. Es un proceso sencillo”.

Como buenos ingenieros, están muy preocupado por la trazabilidad y por la aplicación de la tecnología Blockchain para que sus clientes puedan saber de donde vienen cada uno de sus productos. *“El hecho de que te llegue a tu casa una caja con una pegatina con un código QR donde te indique la procedencia del producto, genera una seguridad tremenda al cliente”.* Actualmente Huertalista reparte sus pedidos en un radio de Madrid reducido, pero el objetivo es ir ampliando su cobertura de manera gradual pero sin perder la esencia de la frescura de sus productos. Más info en este [link](#).

“Queremos unir el campo con la casa de nuestros clientes”



“A los clientes les encanta la idea de saber que cuando están haciendo el click de su compra, el producto sigue todavía en el árbol ”





Palodú

Alma andaluza y contemporánea



Palodú es la historia de dos cocineros, Cristina Cánovas y Diego Aguilar, que hace más de una década decidieron abrir un pequeño restaurante en el barrio de Teatinos (Málaga) con una única ambición: cocinar con verdad. Hoy, ese sueño de juventud se ha transformado en una de las propuestas gastronómicas más sólidas y personales de la ciudad, reconocida con un Sol Repsol 2024 y recomendada por la Guía MICHELIN. Su nueva etapa, inaugurada a finales de 2023 en el centro histórico de Málaga, marca un punto de inflexión: un espacio íntimo y elegante donde la cocina, la sala y el comensal se funden en una misma experiencia.

En Palodú no hay jerarquías ni etiquetas. La cocina es dual: dos voces, dos sensibilidades, una sola propuesta. Cristina Cánovas y Diego Aguilar crean a cuatro manos, probando, discutiendo y puliendo cada detalle hasta alcanzar el equilibrio perfecto. A esta forma de entender su trabajo la llaman “cocina dual”, un concepto que une la intuición y delicadeza de Cristina con la calma y el rigor técnico de Diego.

Su propuesta mira al territorio con inteligencia y cariño, transitando entre guisos tradicionales y reinterpretaciones que conectan pasado y presente. Trabajan con producto de proximidad, tanto del mercado de Atarazanas, que marca el ritmo de las temporadas, como de su propio huerto en Campillos (a 80 km de Málaga), donde cultivan ingredientes que luego trasladan al menú con la misma naturalidad con la que cocinan: desde el respeto, la memoria y la emoción. El restaurante ofrece dos menús degustación: El Menú Palodú, por 130 euros, que es su propuesta más completa, y el Menú Alcazul, con un precio 110 euros con nueve pases.

Si algo define a Palodú es la cercanía. En la sala, Nacho Maraña dirige el servicio con precisión y calidez, mientras Ana Cánovas interpreta el maridaje y acompaña al comensal desde la empatía. El diseño interior, firmado por Lago Interioriza, refuerza esa idea: materiales nobles, luz cálida, texturas naturales y una cocina abierta que invita a participar del proceso. Y es que Palodú vive su momento más maduro y prometedor. Te atreves a probarlo?.

“Se trata de un espacio íntimo y elegante donde la sala, el comensal y la cocina se funden en una misma experiencia”



“En Palodú no hay ni jerarquías ni etiquetas”





Mas⁺
MUJERES A SEGUIR

Impulsando el
talento femenino
hacia lo más alto



www.mujeresaseguir.com

SIBARITA

COMER





Bar Mundial

La reapertura de un clásico





AL BAR

DE 1925

1



Muy buenas noticias para el patrimonio gastronómico y cultural de Barcelona. Tras mucho tiempo cerrado, Grup Confiteria reabre el histórico Mundial Bar, la centenaria marisquería popular del barrio del Born. Situado en la plaza de Sant Agustí Vell, número 1, este establecimiento vuelve a dar de comer y beber al barrio y a la ciudad desde el pasado 10 de septiembre. Miquel Tort Robiralta abrió las puertas del Mundial Bar en 1925, y pronto logró convertirlo en el centro neurálgico y social del Born.

La autenticidad del local y su vinculación con el barrio hicieron que durante décadas el Mundial Bar fuese un punto de encuentro para múltiples personalidades del mundo cultural y político, como el escritor y premio Nobel de Literatura Gabriel García Márquez, el mítico dirigente del PSUC Antoni Gutiérrez Díaz, o el Secretario General del PCE Santiago Carrillo. Grup Confiteria mantiene el espíritu de la oferta gastronómica tradicional del establecimiento, basada en tapas, "plattillos" y platos de pescado y marisco a precios populares.

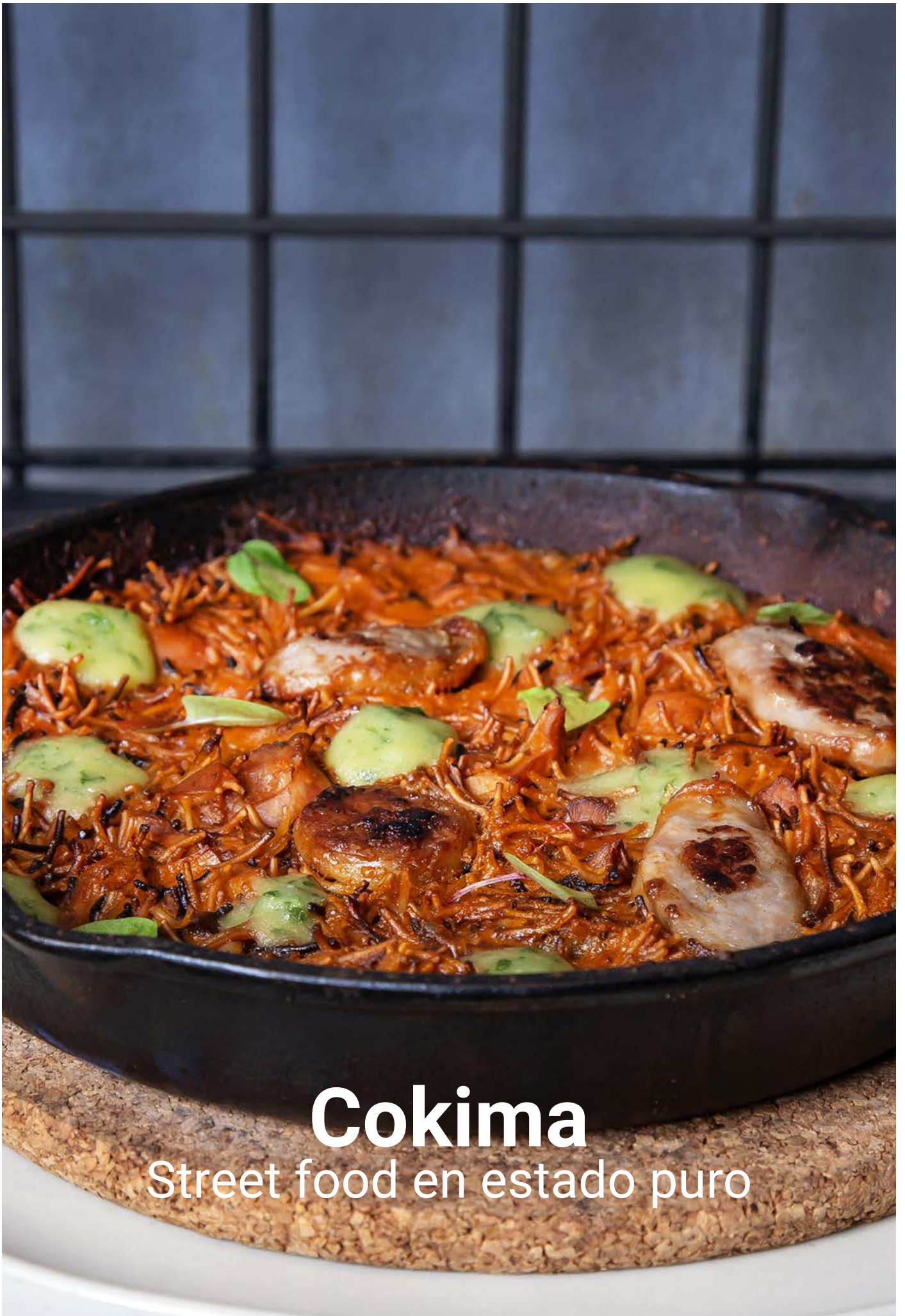
Además de respetar el espíritu de la oferta culinaria histórica del Mundial, Grup Confiteria también ha puesto especial cuidado en conservar su arquitectura y diseño. Así, una visita al Mundial Bar permite revivir las diferentes épocas por las que ha pasado el establecimiento. Con el objetivo de respetar al máximo su estética original, el Mundial Bar mantiene a la izquierda su preciosa barra de mármol presidencial, seguida de estanterías llenas de botellas que evocan el aroma clásico de los bares de toda la vida.

Para acceder al fondo del local, hay que cruzar un pasillo central convertido en homenaje vivo a la historia del bar, con una colección de imágenes y cuadros de diferentes épocas. En cuanto a la fachada, se ha instalado una réplica del cartel original de los años 30, que, junto con la puerta metálica, resume el espíritu del proyecto: un puente entre épocas que mantiene vivo el patrimonio cultural y gastronómico de Barcelona. Con horario de miércoles a domingo, Grup Confiteria promete seguir el camino emprendido por la familia Tort durante 95 años.



"Grupo Confitería ha mantenido el espíritu de la oferta gastronómica "





Cokima

Street food en estado puro



Hay platos inolvidables que has repetido sin cansarte en cada visita a tu restaurante favorito; y otros que solo has podido disfrutar en una ocasión porque desaparecieron en un cambio de carta, pero que 'matarías' por volver a probar. Si el flechazo fue en Cokima, en la Calle Andrés Mellado 21 de Madrid, que nadie se preocupe porque con motivo de su 5º aniversario ha recuperado sus 22 platos y dos postres más icónicos.

Cokima abrió sus puertas en octubre de 2020 con una cocina tipo street food basada en el producto de temporada local con un twist internacional con platos como el Brioche -de Viena La Baguette- relleno de costilla de vaca madurada con cebolla encurtida, hoja de siso y mayonesa de soja, o el Taco de panceta melosa con BBQ nipona, gel de manzana, salsa de achiote y ensalada fresca, una receta que fusiona tradición y técnica. Fue tal su éxito, que desde entonces siempre están y van variando su relleno. En esta carta 'remember' también se puede disfrutar del adictivo -para los amantes de la casquería- Taco de oreja crujiente con salsa brava y gel de piña.

El finger food y la idea de compartir siempre han formado parte de la experiencia en este restaurante, así que para comer con las manos recuperan su Bao de calamares fritos con mayonesa de siso y hierbabuena; o el también castizo Dim sum de gallina en pepitoria. Con las manos también se disfruta, en esta carta repleta de sus tops, de un mar y montaña fusión: las Gyozas de langostinos con salsa de chorizo; qué bien les sienta el toque español.

Su claim, "cooking madness" se saborea también en platos de cuchillo y tenedor -que no significa que sean más elaborados, porque en Cokima hasta la receta más sencilla se hace desde cero y lleva infinidad de matices- como el Ceviche Bloody Mary con aguacate y maíz, el Txipirón con salsa de cocido madrileño emulsionado con foie, la Lasaña wonton de carrillera con mole mexicano, yema curada y mayonesa de achiote o el Rossejat de butifarra y pulpo. También vuelve la Pluma ibérica con trigo tierno, verduritas salteadas y salsa bordalesa. Y por supuesto, no podía faltar en esta carta su famoso Sándwich de pastrami estilo NY con mostaza, queso semicurado y patatas fritas.



“El fingerfood y la idea de compartir forman parte de la esencia de este local”



**"Su claim cookig madness hace que cada receta
lleve infinidad de matices"**



Gurisa

Una propuesta con personalidad



“El vino, el fuego y los productos locales marcan el ADN de este local”



A veces se producen aperturas de restaurantes que escapan de lo convencional. Y se convierten en una suerte de refugio en el que ser feliz. Lucas Bustos, chef nacido en Mendoza (Argentina) y Agustina Vela, de origen hispano-argentino, han cumplido el sueño de ser felices haciendo lo que les gusta y hacer felices a quienes descubren Gurisa Madrid. El concepto original se encuentra en la exclusiva zona de José Ignacio, en Uruguay. El vino, el fuego y los productos locales marcan el ADN de un restaurante que allí trabaja apenas seis semanas al año.

Ellos deseaban expandir el alma de Gurisa al corazón de Madrid, y crear un nuevo restaurante en el que la esencia de la nueva localización importara. Así, desde su apertura, hace apenas un par de meses, Gurisa Madrid cautiva por la particular interpretación, siempre con la energía e impronta del fuego, de los productos de nuestra despensa. Algo que está resultando una impresionante fuente de inspiración para el chef. No es una parrilla ni un asador. Ellos son argentinos, pero su propuesta es de una enorme personalidad.

Tanto el equipo de cocina como el de sala funcionan ya como piezas de un engranaje perfecto. Agustina Vela dirige el restaurante, observa y atiende a las necesidades de los comensales. Junto a ella, Brandon Jordan, sumiller con recorrido en Mugaritz y Cenador de Amós, que propone maridajes inusuales y que, dicho sea, también rompen esquemas. Porque la bodega de Gurisa Madrid es otra gran razón para reservar mesa. En el restaurante del chef Lucas Bustos suceden cosas. Ante todo impera la diversión y lo impredecible, lo que ha conquistado el corazón de los madrileños.

Existe un menú degustación con diez pases y que cuesta 120 euros, que permite un viaje culinario y sensorial extraordinario. Existe, por supuesto, una carta, amplia y muy sugerente, pero lo mejor es, como en las casas en las que tan bien se come, dejarse aconsejar por el chef y confiar en su creatividad. En el fuego sucede todo. Fermentan las masas y elaboran una amplia variedad de panes, sí, elaboran esos fondos que provocan suspiros así como las verduras, carnes y pescados. Es una cocina lenta y altamente exigente, pero merece la pena.

“Su menú degustación es un viaje culinario y sensorial extraordinario”





Évora

Una joya en el Alentejo portugués



El otoño es la estación perfecta para descubrir Évora: más luz dorada, temperaturas suaves y una atmósfera serena que permite saborear la ciudad sin prisas. A tan solo 2h30 de Badajoz y 3h30 de Sevilla, esta joya del Alentejo portugués ofrece una escapada cultural con todos los ingredientes para desconectar y reconectar: historia, vino, arquitectura y una cocina que se ancla en la tradición para mirar al futuro.

Y en ese viaje del pasado al presente, una parada es imprescindible: Forno da Telha, un restaurante contemporáneo ubicado en una antigua fábrica de tejas que rinde homenaje a la cocina alentejana con la firma del chef portugués Miguel Rocha Vieira, reconocido por su trayectoria Michelin y su sensibilidad creativa. Évora no solo es una ciudad monumental: es un viaje en sí misma. Desde el icónico Templo romano de Diana hasta la inquietante Capela dos Ossos, el otoño permite disfrutarla con calma, sin aglomeraciones y con una luz que realza la piedra, los arcos, las plazas y los viñedos que la rodean. Forno da Telha te recibe entre olivos.

Entre las propuestas para este mes de otoño destacan:

- Conejo en escabeche de zanahoria y naranja.
- Empanada de jabalí con ensalada templada de pera y frutos secos.
- Presa ibérica marinada en el barreño con migas de patata y cogollo a la brasa.
- Setas silvestres salteadas con huevo.
- Y para terminar, dulces caseros y el tradicional “pão de rala” reinterpretado.

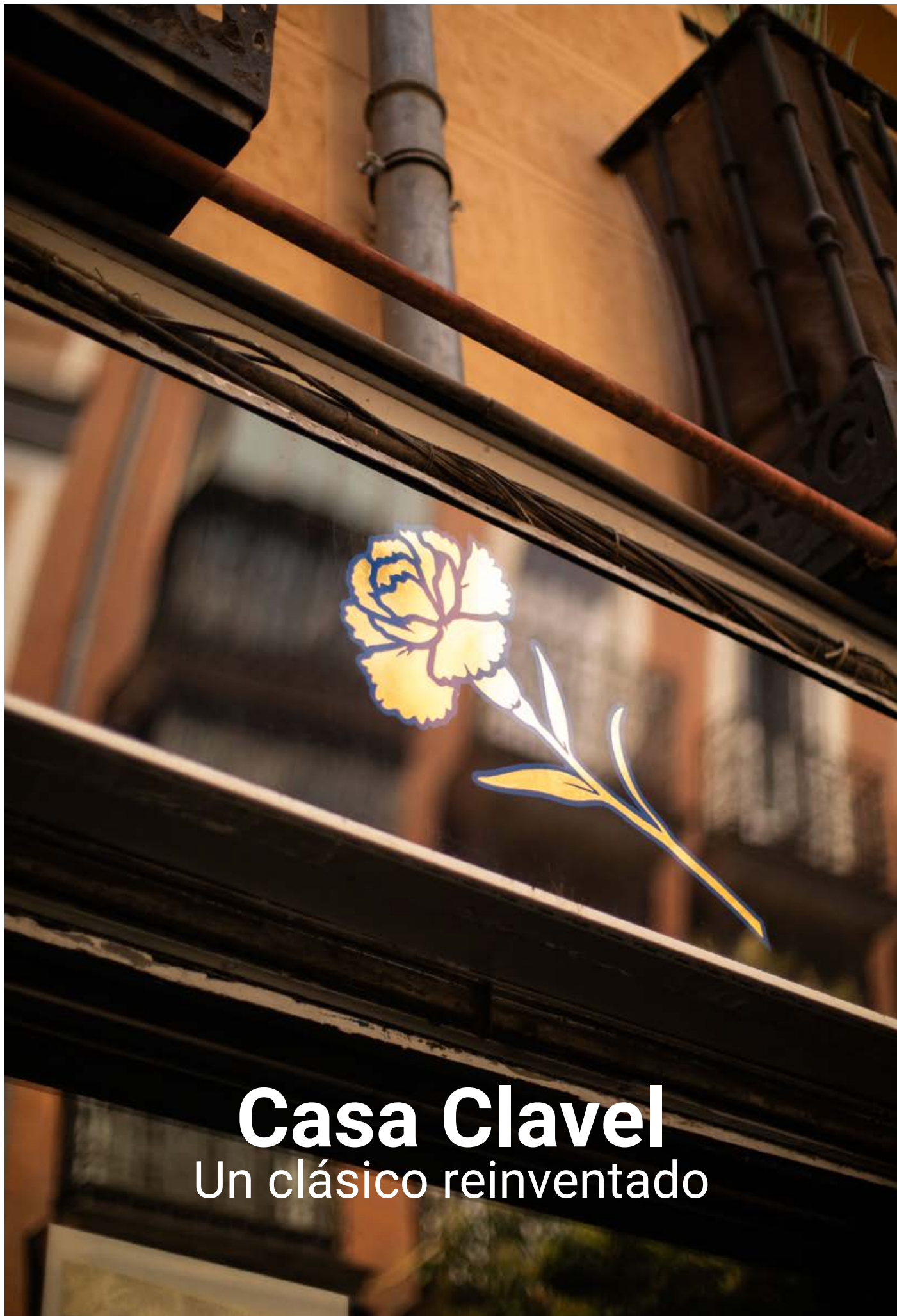
Su carta, cuidadosamente elaborada, ofrece una experiencia que fusiona la tradición con técnicas modernas, apostando por la excelencia en cada detalle. Un restaurante donde la memoria del fuego lento se convierte en experiencia contemporánea. Todo acompañado de vinhos de talha (fermentados en ánforas de barro), aceite de oliva seleccionado por el chef y una carta que pone en valor los vinos del Alentejo. Así, la escapada a Évora se convierte en un viaje completo a esta joya del Alentejo portugués de atmosfera serena: la historia en sus monumentos, la calma en sus calles, el carácter en sus vinos y la memoria de sus sabores en Forno da Telha.



“Su carta fusiona la tradición con técnicas modernas”

**“El otoño es la estación
perfecta para conocer
Évora”**





Casa Clavel

Un clásico reinventado



En pleno corazón de Malasaña, en la icónica Corredera Baja de San Pablo, vuelve a latir el local que marcó una época en el número 18: Casa Clavel. El que fuera uno de los bares de copas más míticos del barrio madrileño, reabre sus puertas con una nueva propuesta que mira al futuro con una energía renovada. Este clásico reinventado da un paso más allá y presenta una propuesta gastronómica propia, en la que tradición y modernidad se dan la mano en un ambiente desenfadado.

La recién estrenada carta de Casa Clavel apuesta por una cocina fresca y desenfadada, pensada para quienes disfrutan sin prisas y en buena compañía. Se trata de una propuesta que celebra los pequeños placeres a través de platos elaborados con producto de máxima calidad, una cuidada selección de vinos y cócteles con personalidad, ideal para cualquier momento del día, desde el aperitivo hasta la cena. Entre sus imprescindibles se encuentran clásicos como las gildas de anchoa o boquerón, o la ensaladilla rusa con gambas y mejillón, también en formato marinera con anchoa.

Sin duda, uno de los pilares de esta propuesta es La Charcutería, con una selección exquisita de embutidos y quesos procedentes de La Charcutería de Octavio, tienda familiar comprometida con ganaderos y pequeños productores. Sus tablas, cuidadosamente elaboradas, incluyen desde paleta ibérica, cecina de vaca o butifarra blanca con setas, hasta chicharrón de Cádiz. Además, aquellos que lo deseen pueden crear su propia tabla de quesos, perfecta para maridar con vino.

Como platos principales, los sándwiches marcan la diferencia. Destacan el Mixto Trufado, con pan brioche, lacón ahumado, tartufata, havarti y queso Raclette; o el de Carrillera Ibérica, con encurtidos caseros, mayonesa de kimchi y hierbas frescas, con pan de hogaza de masa madre. Además, ofrecen una receta vegetal con escalivada, apenade de tomate seco, encurtidos, espinacas y queso Havarti para quienes buscan un bocado ligero, sin renunciar al mejor sabor. La carta de vinos destaca por su cuidada selección, con un enfoque especial en referencias naturales y en pequeños productores nacionales.



“La carta de Clavel apuesta por la cocina fresca y desenfadada”

“Entre sus imprescindibles se encuentran clásicos como las gildas”





Soul of 1927

Un bristot con alma cosmopolita



En la emblemática Plaza del Ayuntamiento, donde se respira la auténtica historia de Valencia, se alza el recién inaugurado Grand Hotel Centenari Valencia, -gestionado por ACHM Hotels by Marriott, gestora líder hotelera en el sur de Europa presidida por Antonio Catalán-, un templo del Art Déco que rinde tributo al esplendor de los años veinte y a la belleza inalterable del patrimonio de la ciudad. En su interior, entre luces cálidas y líneas geométricas, se encuentra Soul of 1927, la joya gastronómica del hotel, un espacio abierto a la ciudad de Valencia que se alza como el punto de encuentro de los amantes de la buena cocina.

Inspirado en los bistrós franceses y con alma cosmopolita, Soul of 1927 ofrece un concepto all-day dining que trasciende la experiencia habitual. Desde el desayuno hasta la cena, su propuesta se revela como una celebración de la vida, el paladar y el arte de compartir. Sus desayunos a la carta, sorprenden con el bol de yogur con frutos rojos, granola casera y miel, o los huevos Benedictine sobre brioche tostado con panceta y espinacas.

La carta, viva y en constante evolución, se adapta a la temporada tanto en comidas como en cenas. Actualmente, seduce con platos como el arroz del "señoret" con alioli de azafrán; el bacalao frito con titaina y olivas, o el delicioso Soul of 1927 Club. Además, la coctelería de autor conquista con recetas únicas. Entre sus imprescindibles para una velada destaca la reinterpretación local del clásico old fashioned: el Soul Fashioned, un cóctel que fusiona el bourbon bañado en turrón de Jijona y chufa con sirope de caramelo salado y aromas cítricos. Sin olvidar sus cócteles más clásicos como el Negroni con ginebra, campari y vermouth rojo, el Pisco Sour o el Dry Martini.

El viaje gastronómico continúa al caer la tarde en The Rooftop. Soul of 1927, la azotea del hotel recientemente abierta al público. Este mirador privilegiado sobre el skyline de Valencia -con vistas sin igual a la cúpula del Ayuntamiento y a la fachada del Palacio de Correos-, se transforma en un refugio hedonista donde disfrutar de exquisitas tapas como caviar, ostras, anchoas del Cantábrico, ensaladilla rusa ahumada con caballa y piparra, o torreznos.,



"Sould of 1927 ofrece un concepto all-day dining que trasciende la experiencia habitual"



COMPARTIENDO EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS DESDE EL AÑO 2012



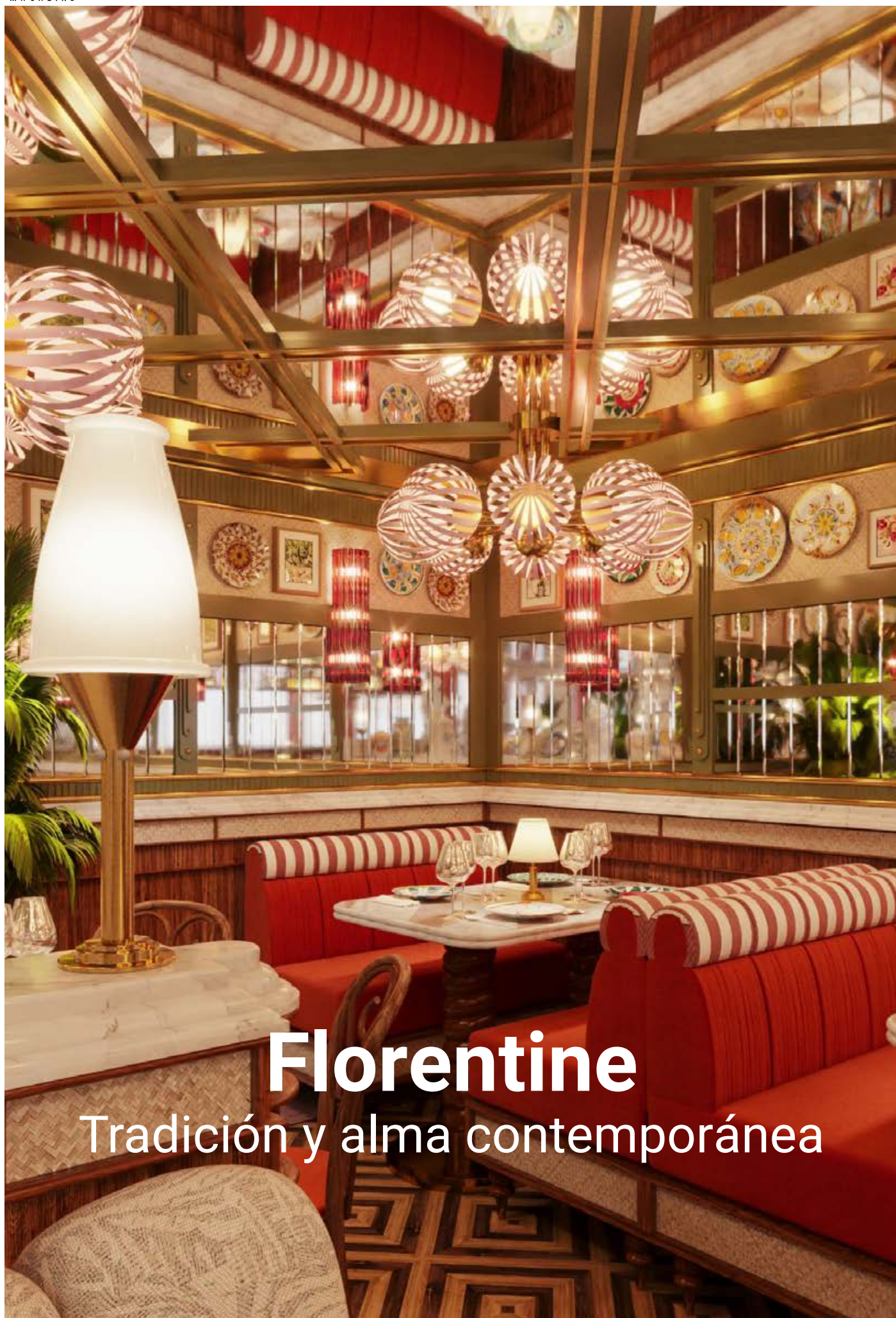
La palabra sibarita se usa para definir a una persona de gustos refinados e inclinada al lujo. La etimología de este término deriva de la ciudad de Síbari y, más concretamente, de la antigua colonia griega de la que toma el nombre, Sibaris, famosa por la vida lujosa y regalada de sus habitantes.

En el año 2012 cree este blog, con el objetivo de compartir mis experiencias gastronómicas con los sibaritas más exigentes. Aquí podrás encontrar el lugar adecuado para esa cena o comida especial, los mejores mercados donde poder disfrutar de productos gourmet, o los hoteles o destinos con encanto para una escapada de fin de semana o vacacional.

Únete a nuestra comunidad de Sibaritas en el siguiente [link](#)



Cobardes y Gallinas



Florentine

Tradición y alma contemporánea



Tras su inauguración en 2024 en la emblemática Milla de Oro de Marbella, Florentine llega ahora al barrio de Salamanca, la zona más prestigiosa de Madrid y hogar de la propia Milla de Oro de la capital. Con la elección de dos de las direcciones más exclusivas de nuestro país, el grupo refuerza su estrategia de abrir únicamente en las mejores localizaciones de España.

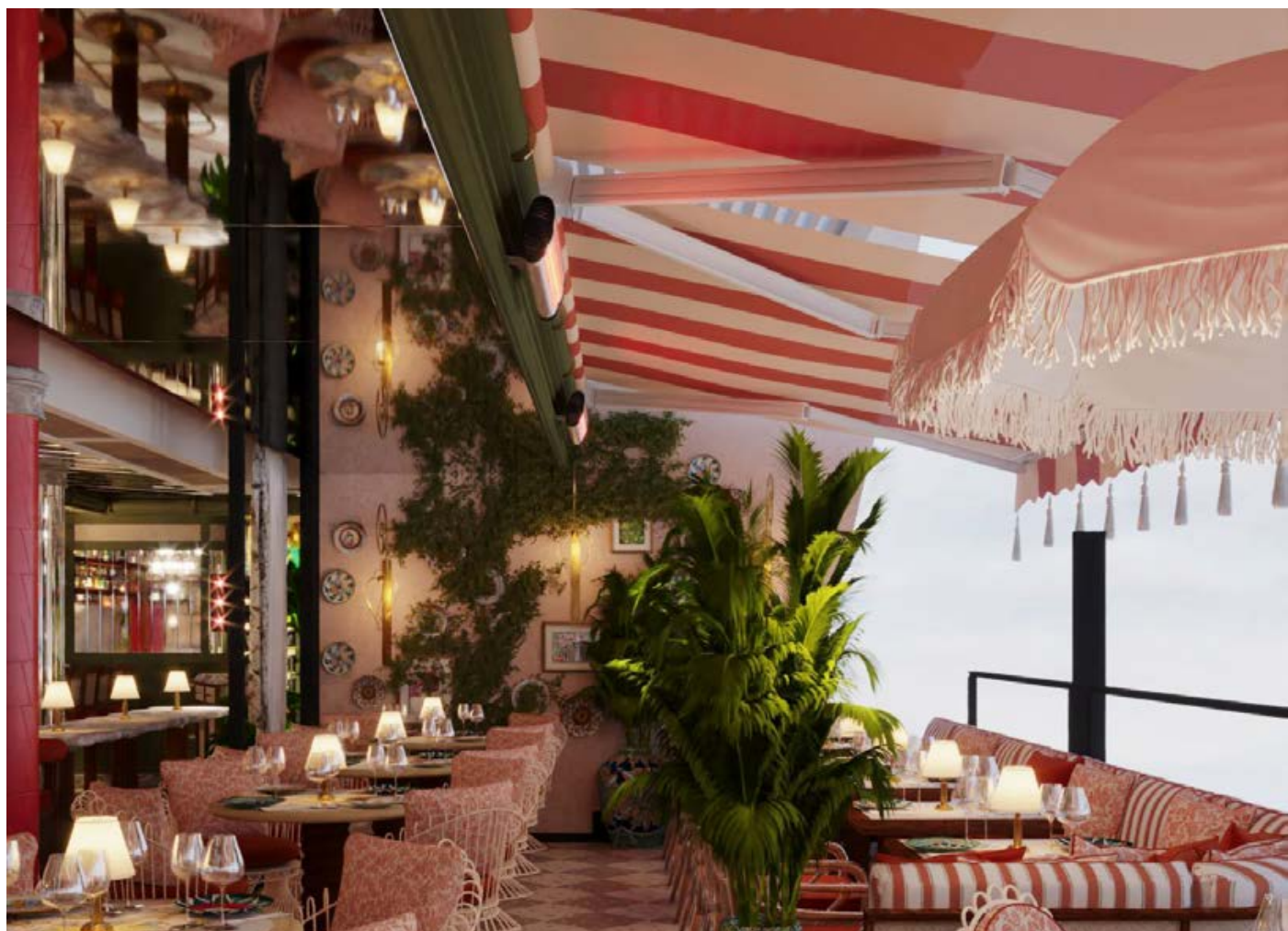
Situado en la azotea de WOW Concept, en la calle Serrano 52, Florentine Madrid combina la tradición italiana con un aire contemporáneo en un espacio vibrante, diseñado para convertirse en uno de los destinos gastronómicos más deseados de la ciudad. Con 650 m² y capacidad para 220 comensales en su rooftop y zonas de bar, el restaurante ofrece clásicos auténticos de la cocina italiana, desde pizza napolitana y pasta fresca hecha a mano hasta su icónica Holy Carbonara, junto con cócteles de autor y un animado ambiente social. El concepto se mantiene fiel a su filosofía culinaria, que equilibra a la perfección tradición e innovación en una atmósfera que evoca la Italia de los años 70.,

La apertura en Madrid supone el tercer establecimiento del grupo en el país, tras Florentine Marbella y el rooftop CIELO by Florentine. Juntas, estas aperturas reflejan el rápido crecimiento internacional de Urban Italian Group, y consolidan su visión de llevar la experiencia gastronómica italiana contemporánea a las direcciones más prestigiosas de las principales ciudades europeas.

Madrid es una de las capitales gastronómicas más importantes de Europa, y el Barrio de Salamanca representa su enclave más exclusivo. La apertura de Marbella demostró que Florentine pertenece a los destinos más ambiciosos de la hospitalidad internacional, y en tan solo unos años la marca ha crecido estratégicamente hasta consolidarse como una de las grandes enseñas del sector de la hostelería de lujo. La visión de sus propietarios es crear un lugar que capture el espíritu de Florentine y deje una huella inmediata en la vida gastronómica y social de Madrid. Sin lugar a dudas, su llegada a la capital de España promete convertirse en uno de los acontecimientos culinarios más esperados del año.



"Florentine combina la tradición italiana con un aire contemporáneo"





Cerrato

Disfruta del otoño con sus quesos

El otoño invita a disfrutar despacio, a volver a lo esencial y a valorar los productos que hablan de tradición y territorio. Es la estación de los sabores intensos, de los aromas acogedores y de los momentos compartidos alrededor de la mesa. En este contexto, Quesos Cerrato propone tres quesos que capturan la esencia de la estación y la convierten en una experiencia gastronómica inolvidable: Almadoveja Curado, Almadoveja Viejo y Cerrato Tostado.

Con más de 105 días de maduración, Almadoveja Curado es un queso 100% de leche de oveja que ofrece una textura firme pero aún cremosa, y un perfil aromático que recuerda a los frutos secos y a las bodegas tradicionales castellanas. Su sabor prolongado lo convierte en un clásico de la mesa otoñal. Combina a la perfección con guisos de temporada, setas salteadas o panes artesanos, y encuentra maridajes ideales en tintos jóvenes, blancos con crianza en barrica o cervezas artesanas con cuerpo. Un queso que sin duda hará las delicias de los paladares más sibaritas y exigentes.

El tiempo es su mayor aliado. Tras más de 180 días de curación, el Almadoveja Viejo despliega un sabor intenso y complejo, con matices salinos y un ligero punto picante que lo hacen inolvidable. Su pasta compacta y su color dorado reflejan la paciencia de un afinado largo y cuidado. Este queso encuentra en el membrillo, las nueces y los higos secos a sus mejores compañeros de mesa, y se eleva aún más con vinos tintos reserva, olorosos o generosos de gran carácter.

Con su corteza dorada y su perfil aromático único, Cerrato Tostado es la propuesta más sorprendente. Su sabor evoca notas de caramelo y leña, con una complejidad que se prolonga en boca tras cada bocado. Es un queso pensado para ocasiones especiales, perfecto para compartir con frutos secos, panes rústicos y vinos crianza que potencien sus matices tostados. Una opción que, por su carácter, se convierte en emblema de las mesas otoñales. Con estas tres referencias, Quesos Cerrato invita a redescubrir el otoño a través de sabores que combinan tradición, territorio y maestría quesera.

“Su sabor prolongado lo convierte en un clásico de la mesa otoñal”





Mesón Cuevas del Vino

Un tesoro en Chinchón



Con la llegada del otoño, se suaviza la luz, el aire se vuelve más nítido y el apetito por los sabores profundos y reconfortantes se intensifica. Es el momento perfecto para un capricho gastronómico, para un viaje a la tradición que, en el corazón de Chinchón, tiene un nombre: Restaurante-Museo Mesón Cuevas del Vino, un santuario culinario donde cada plato es un homenaje al legado y la pasión por las recetas de siempre. Aunque la normativa actual haya obligado a dejar atrás la tradición de criar sus propias aves y ganado, la esencia del Mesón permanece intacta.

Su cocina es una oda a la tradición española, un rescate de recetas ancestrales elaboradas con las mejores materias primas. La verdadera joya de la corona, y el reclamo perfecto para esta temporada, es el "Menú Degustación". Un recorrido sensorial que comienza con seis entrantes representativos de la Casa, para culminar con la elección de un plato principal que es puro arte: el cordero de lechal o el cochinillo asado en el legendario horno de leña del Mesón. Un final dulce espera con una trilogía de postres.

La carta del Mesón es un desfile de clásicos que reconfortan el paladar. Los entrantes son un festival de texturas y aromas, con el chorizo del Mesón a la brasa, el asadillo de pimientos con atún en aceite hecho en el Mesón, o las croquetas de ibérico. También se pueden degustar platos más singulares como las migas, el morteruelo o los "faroles". Para quienes buscan un bocado de nostalgia, la tortilla de patata "de lujo" es una parada obligada. Destacan, las gambas rojas al ajillo, las tortillitas de gambas, la lubina a la espalda con ajos finos de Chinchón o el bacalao a la andaluza con tomate.

Por supuesto, la fama del Mesón se cimenta en sus asados de cordero lechal y cochinillo, cocinados al horno de leña con una maestría inigualable. Pero la oferta va más allá, con guisos y carnes rojas a la parrilla, entre los que destacan la sopa del Mesón, las judías Chinchoneras, los callos al estilo de Chinchón o el rabo de toro. Una mención especial merece el lomo alto "Don Narciso", un tributo al visionario fundador del restaurante. Para terminar la miel sobre hojuelas, la leche frita o la tarta de chocolate y avellanas son el colofón a este festín.



"Su cocina es una oda a la tradición española"



Magasand Catering y Eventos personalizados

CATERING@MAGASAND.COM



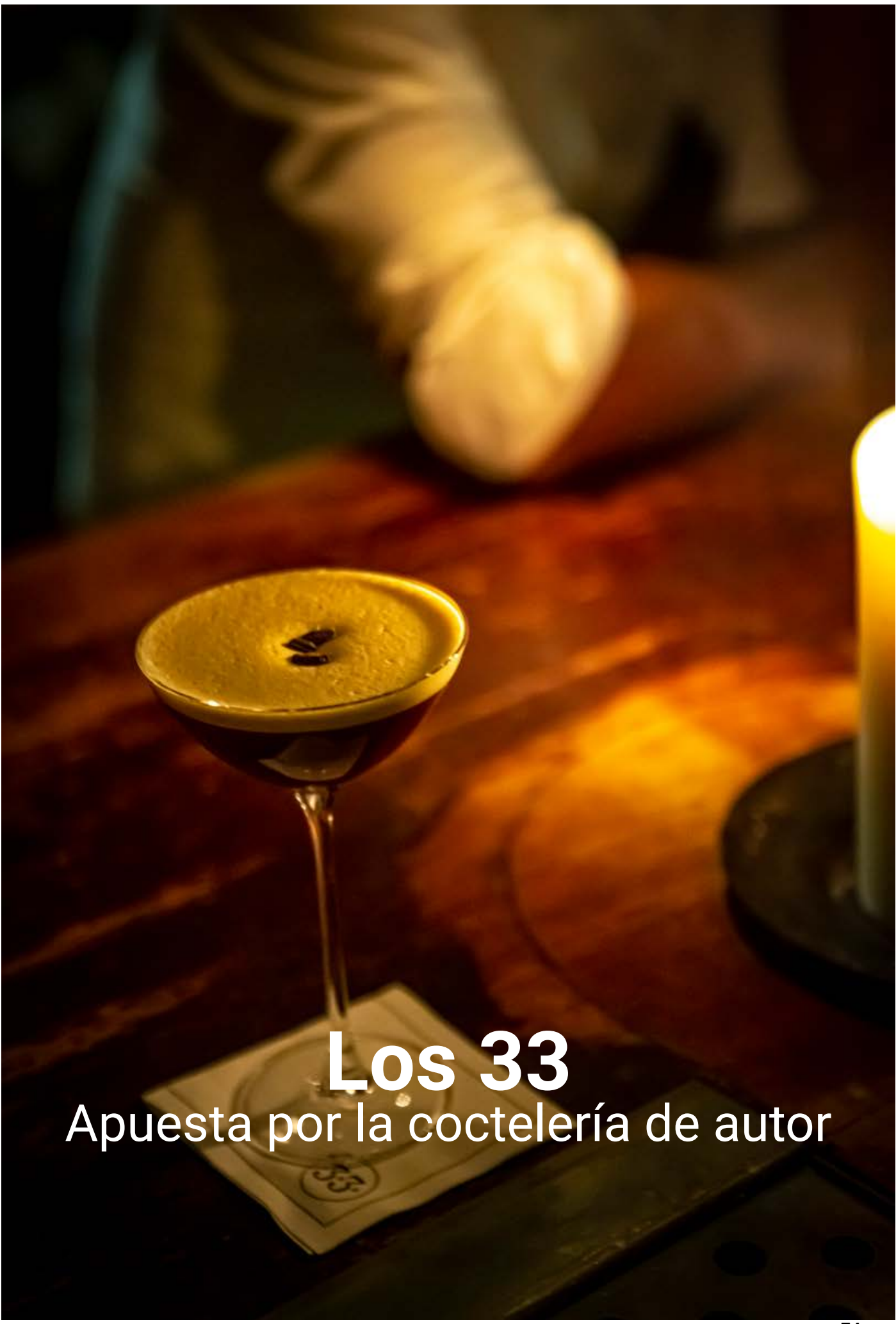
magasand
incredible. sandwiches. impossible. magazines

magasand.com

SIBARITA

BEBER





Los 33

Apuesta por la coctelería de autor



El restaurante Los 33 da un paso más en su compromiso con una experiencia gastronómica integral, presentando su nueva carta de coctelería de autor, diseñada como una extensión natural de su cocina. Bajo la dirección creativa de Kevin González, mixólogo del restaurante, esta propuesta eleva el valor del maridaje líquido con una cuidada selección de seis cócteles de autor y dos mocktails que formarán parte fija de la carta, junto a dos propuestas rotativas según la temporada.

Con esta nueva apuesta, Los 33 consolida su visión de la coctelería como una disciplina tan importante y expresiva como la cocina, integrándola como parte esencial de su identidad gastronómica. Los cócteles muestran una diversidad de ingredientes, técnicas y matices que acompañan la personalidad del restaurante. Así, El guacho – un cóctel con base de mezcal que encarna el carácter ahumado y rebelde, equilibrado con la frescura cítrica de la lima, la dulzura jugosa de la sandía y el aroma floral del St. Germain con el contraste de la salvia. Una experiencia compleja y vibrante.

El viajero – un cóctel que evoca texturas sedosas y aterciopeladas, con intensas notas ahumadas y vainilla cálida, equilibradas con un frescor cítrico y vibrante. Un trago con carácter robusto y sofisticado que despierta los sentidos. Nacho – un cóctel que nace de la combinación del mezcal con la fruta de la pasión, y que presenta una identidad tropical con cuerpo y volumen, acompañada de notas cítricas, exóticas y florales de duración media, ofreciendo una sensación envolvente en boca.

El cóctel a base de piña y whisky, inspirado en los sabores tropicales y en las técnicas de cocina a fuego abierto. Este nuevo trago combina la dulzura caramelizada de la piña a la brasa con la intensidad ahumada del whisky, creando una experiencia única en boca. Como resultado se obtiene una bebida sofisticada, equilibrada y con un guiño a la coctelería contemporánea. Por último, el cóctel a base de vodka y mate – una propuesta sensorialmente intensa, que combina aromas herbales y terrosos, equilibrados a la perfección con notas cítricas y un toque de dulzura que ofrece una leve sensación de hormigueo en la lengua.

“Sus cócteles muestran una diversidad de ingredientes, técnicas y matices que acompañan a la personalidad del restaurante”







Santo Gusano

El mezcal más artesanal

El pasado 27 de septiembre, el MEEU de Chamartín en Madrid volvió a llenarse de la energía, el color y el sabor de México con la tercera edición consecutiva de la Feria Piña Agavera, el mayor encuentro europeo dedicado a los destilados de agave, y en la que tuvo el placer de participar Santo Gusano, el mezcal artesanal premiado en varias ocasiones como el mejor mezcal de México. Cabe destacar que Santo Gusano es un mezcal espadín joven con tonos cítricos que lo hacen diferente y sumamente suave.

Elaborado del maguey espadín con un mínimo de 7 años de edad y de manera 100% artesanal en Oaxaca, México, este mezcal rinde homenaje con su nombre al gusano blanco del maguey, quien nace en el corazón de la planta y sube por sus pencas hasta convertirse en mariposa y emprender el vuelo como un "santo". Este mezcal ha demostrado su calidad en diversas competiciones, obteniendo en 2020 el reconocimiento como Mezcal del Año en México, además de colocarse en 2024 en la lista de los 3 mejores mezcales según la Revista Expansión del Grupo CNN.

En cuanto a la Feria Piña Agavera, señalar que este año el evento llegaba en un contexto inmejorable: México está de moda en España, no solo porque será país anfitrión de FITUR 2026, sino también porque el interés de los consumidores españoles por los destilados mexicanos no deja de crecer. Con 50 stands y más de 450 marcas participantes, Piña Agavera se consolida como la feria de referencia en Europa. Este 2025, el evento da un paso más hacia la internacionalización, teniendo a Portugal como el país invitado de honor.

Según datos de IWSR (International Wine and Spirits Record), la demanda de bebidas premium y artesanales de origen mexicano ha aumentado un 30% en España, impulsada en gran parte por los millennials, que buscan autenticidad y perfiles de sabor únicos. El mezcal, el tequila y otros destilados encuentran así un escenario ideal para conquistar paladares y corazones en España. La edición también contaba con un aliado estratégico: Iberia se sumaba como la aerolínea oficial, ofreciendo descuentos exclusivos para visitantes de toda América y Europa.





Maison Bollinger

Colaboración con Sally Hambleton

La Maison Bollinger, protagonista de las celebraciones más especiales, presenta esta Navidad una colaboración única junto a la artista floral, Sally Hambleton. Esta alianza combina la excelencia del champagne con la belleza de la tradición navideña y propone un pack exclusivo de edición limitada: un sofisticado estuche de terciopelo blanco que esconde en su interior una botella de Champagne Bollinger B16 y una corona artesanal diseñada por la florista de lujo, creando el regalo perfecto para estas fiestas.

Una propuesta que celebra la magia de las fechas más entrañables del año, la elegancia de los detalles y el arte de compartir. El pack se presenta en un elegante estuche de terciopelo blanco con textura, que, capa tras capa, revela cuidadosamente su contenido: la botella de Bollinger B16 y la corona navideña de Sally Hambleton. La corona combina verdes variados, frutos rojos y una lazada de terciopelo burdeos resultando en una composición equilibrada y sofisticada donde cada detalle aporta. Esta corona es una expresión de elegancia y espíritu navideño.

B16, es la segunda edición de la serie By Bollinger, ediciones limitadas que expresan el savoir-faire de la Maison a través de añadas singulares. Este champagne captura el carácter particular de la añada 2016, un año marcado por el contraste entre una primavera fría y lluviosa y un verano cálido y soleado, ofreciendo así una experiencia de cata excepcional. Elaborado con 73% Pinot Noir procedente del norte de la Montagne de Reims en Francia, B16 es un vino refinado y equilibrado, de textura aterciopelada y sedosa.

Este año, Champagne Bollinger x Sally Hambleton ofrece el regalo ideal para los amantes de la elegancia artesanal y el buen gusto: un exclusivo estuche que incluye una botella de Champagne Bollinger B16 y una corona floral de Navidad diseñada por Sally Hambleton, pensado para convertirse en el detalle más especial de estas fiestas. Tras su primera colaboración, Champagne Bollinger y Sally Hambleton se vuelven a unir en una fórmula exitosa, esta vez para celebrar y brindar por los reencontros y la magia de las próximas navidades que están a la vuelta de la esquina.





Glenfiddich 16

Formula One Team

Glenfiddich, el whisky escocés de malta más premiado del mundo, presenta su nueva y exclusiva edición limitada Glenfiddich 16, creada para celebrar su asociación con el equipo Aston Martin Formula One™. En el corazón de esta innovadora creación se encuentra una verdad simple, pero poderosa: es la intuición la que define el resultado. En Glenfiddich, ningún whisky abandona la destilería sin antes pasar por el olfato experto del Maestro Destilador Brian Kinsman, honrando así una tradición que comenzó en 1887 que apuesta por la excelencia.

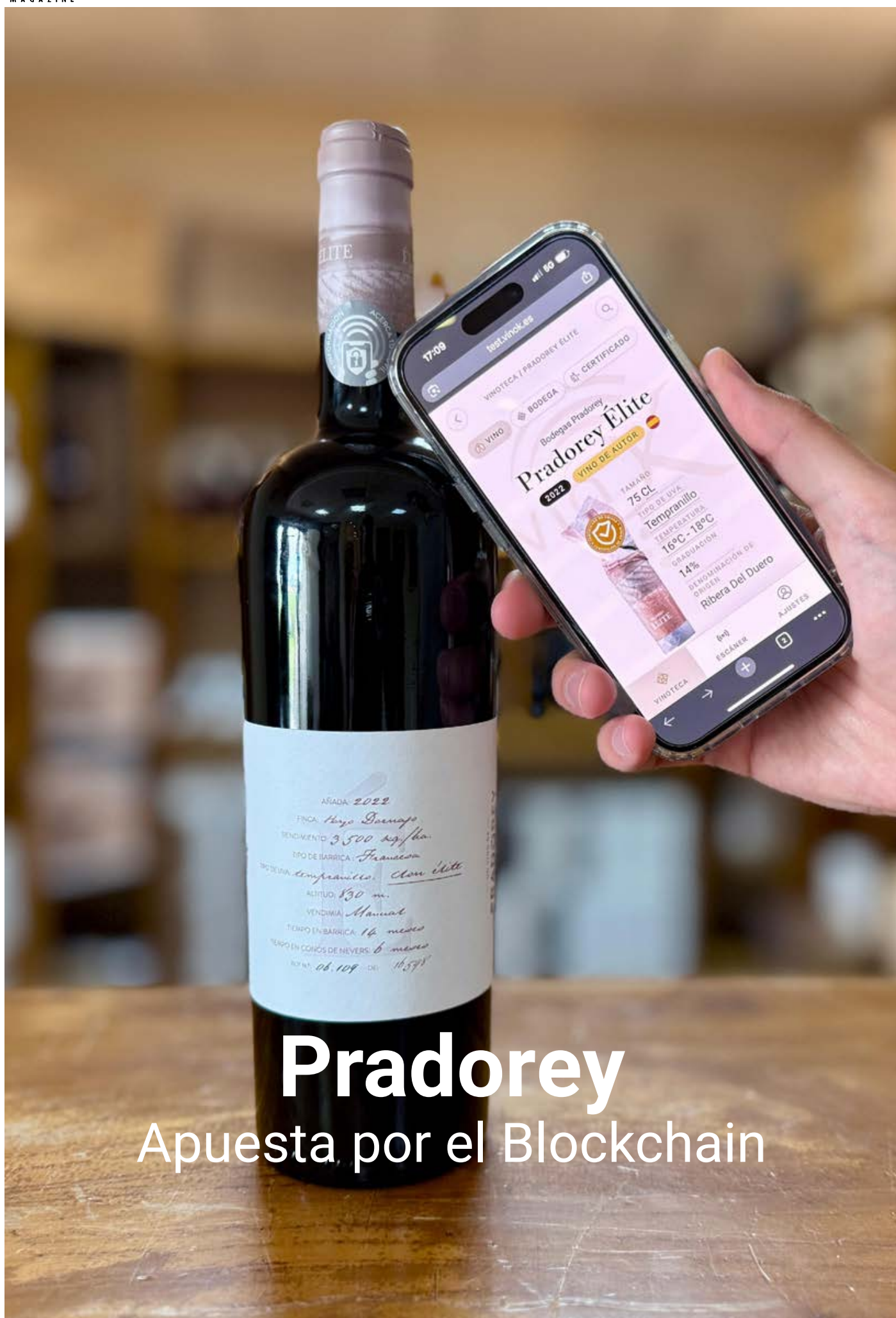
De igual manera, en el equipo Aston Martin Formula One™, el rendimiento no se mide únicamente en cifras, sino en la conexión intuitiva entre el piloto y su monoplaça, una sensación que trasciende cualquier dato técnico. Esta visión compartida de la excelencia es la que da vida a cada botella de Glenfiddich 16, una edición que celebra la unión de dos mundos guiados por la maestría, la innovación y el legado. Un producto único, exclusivo y elegante destinado sólo para los paladares más sibaritas.

Como símbolo de esta colaboración, cada estuche de esta edición lleva el nombre de los pilotos Fernando Alonso y Lance Stroll, convirtiéndose en una pieza única para los entusiastas del automovilismo y los admiradores del whisky. Esta referencia única ha sido elaborada a partir de una cuidada combinación de barricas de roble americano que previamente han contenido vino, barricas nuevas de roble americano y barricas de bourbon de segundo llenado. El resultado es un whisky con carácter, que al probarlo captura la esencia del saber hacer de Glenfiddich.

Esta edición limitada encarna la búsqueda constante de la perfección, combinando experiencia e intuición cultivadas a lo largo del tiempo, preparándose para convertirse en una leyenda. En nariz, despliega una riqueza aromática y envolvente: base de tarta de queso con galleta, jarabe de arce, jengibre caramelizado y delicadas notas de roble tostado. En boca, ofrece una textura sedosa y dulce, con sabores de frutas frescas y crema Chantilly, evocando la elegancia con la que los pilotos afrontan cada desafío.



“Esta edición limitada encarna la búsqueda de la perfección”



Pradorey

Apuesta por el Blockchain

Pradorey siempre ha sido una bodega pionera en la Ribera del Duero, apostando por el I+D+i desde su nacimiento en 1996 y combinando tradición vitivinícola, respeto por el entorno y avances tecnológicos. Su compromiso con la innovación continúa y de la mano de Vinok, startup española especializada en acercar la tecnología al mundo del vino, ha lanzado al mercado cerca de 50.000 botellas de alguno de sus vinos con tecnología Blockchain y chip NFC, concretamente son: Finca Valdelayegua (32.431 botellas), Pradorey Élite (16.598 botellas) y el exclusivo El Retablo (588 botellas).

Cada botella incorpora una pegatina con un chip NFC (Near Field Communication) y un código único. Al escanearlo con el móvil, el consumidor accede a una ficha digital con datos como el tipo de uva, la fecha de vendimia, las características del viñedo, la historia de la bodega o sugerencias de maridaje. Toda esta información está registrada en una red Blockchain, una tecnología que funciona como un libro digital de registros imposible de manipular.

A través de esta tecnología, se garantiza que los datos que consulta el consumidor son veraces, seguros e inalterables. En otras palabras, permite saber con total certeza qué se está bebiendo, cómo y dónde se ha elaborado, reforzando así la confianza en la calidad del producto. Además de mejorar la experiencia del cliente final, esta herramienta tecnológica también proporciona a la bodega datos valiosos sobre cómo y dónde se interactúa con cada vino. Una nueva vía para conocer más al consumidor y seguir mejorando el vínculo entre vino y persona en un mercado tan competitivo como el del vino.

Desde su fundación en el año 1996, Pradorey ha sido una bodega pionera en la Ribera del Duero, conjugando tradición e innovación, y apostando por la sostenibilidad, la reducción de su impacto en el medioambiente y el respeto al viñedo. Con más de 500 hectáreas propias, elabora vinos con personalidad, con uva propia, calidad y una fuerte conexión con su origen. Todos sus vinos pueden adquirirse a través de la tienda online con envío a toda España.





El Grifo

Reserva de Familia 2021

En los 250 años de vida que celebra El Grifo la clave han sido las personas. Las implicadas en tomar decisiones, gestionar e introducir cambios que parecían demasiado arriesgados y que supusieron pequeñas grandes revoluciones. También las personas que cuidan la viña, quienes con su tesón y esfuerzo consiguen que no desaparezca una tradición y una forma única de querer y trabajar un viñedo que no existe, ni parecido, en otros lugares del mundo.

Son 250 años de existencia gracias al legado familiar que, generación tras generación, ha defendido una viticultura heroica. El vino que ahora presenta la bodega más antigua de las Islas Canarias es la añada 2021 de El Grifo Reserva de Familia, un excepcional homenaje a las personas y al territorio del que solo existen 6.200 botellas. El vino procede de cepas de syrah con 25-30 años de edad, cultivadas en el viñedo familiar bajo el característico manto de ceniza volcánica que protege y nutre la vid en la isla. Este terruño extremo aporta al vino su inconfundible mineralidad y carácter atlántico.

La icónica palmera de El Grifo, símbolo que desde el siglo XVIII representaba a la bodega y a las generaciones que la han custodiado, y que desafortunadamente murió en 2019, viste su etiqueta como emblema de continuidad y autenticidad. La vendimia se realizó a mediados de agosto de 2021. Tras el despalillado y fermentación con grano entero, el vino pasó a barricas nuevas de roble francés de 500 litros, donde completó la fermentación maloláctica y permaneció durante 12 meses.

El resultado es un vino rojo intenso de alta capa, con reflejos caoba aportados por la crianza. La nariz es compleja e intensa, con aromas de frutas negras maduras (ciruela, mora, arándano) en equilibrio con notas especiadas (pimienta negra, clavo), balsámicas y recuerdos de cacao, tabaco y cuero fino. Los tostados elegantes de la madera completan el conjunto. En boca es potente y redondo, con taninos maduros y pulidos. De paso amplio, sedoso y fresco, destaca por su persistencia, con notas de fruta negra, mineralidad volcánica y un elegante toque ahumado final.



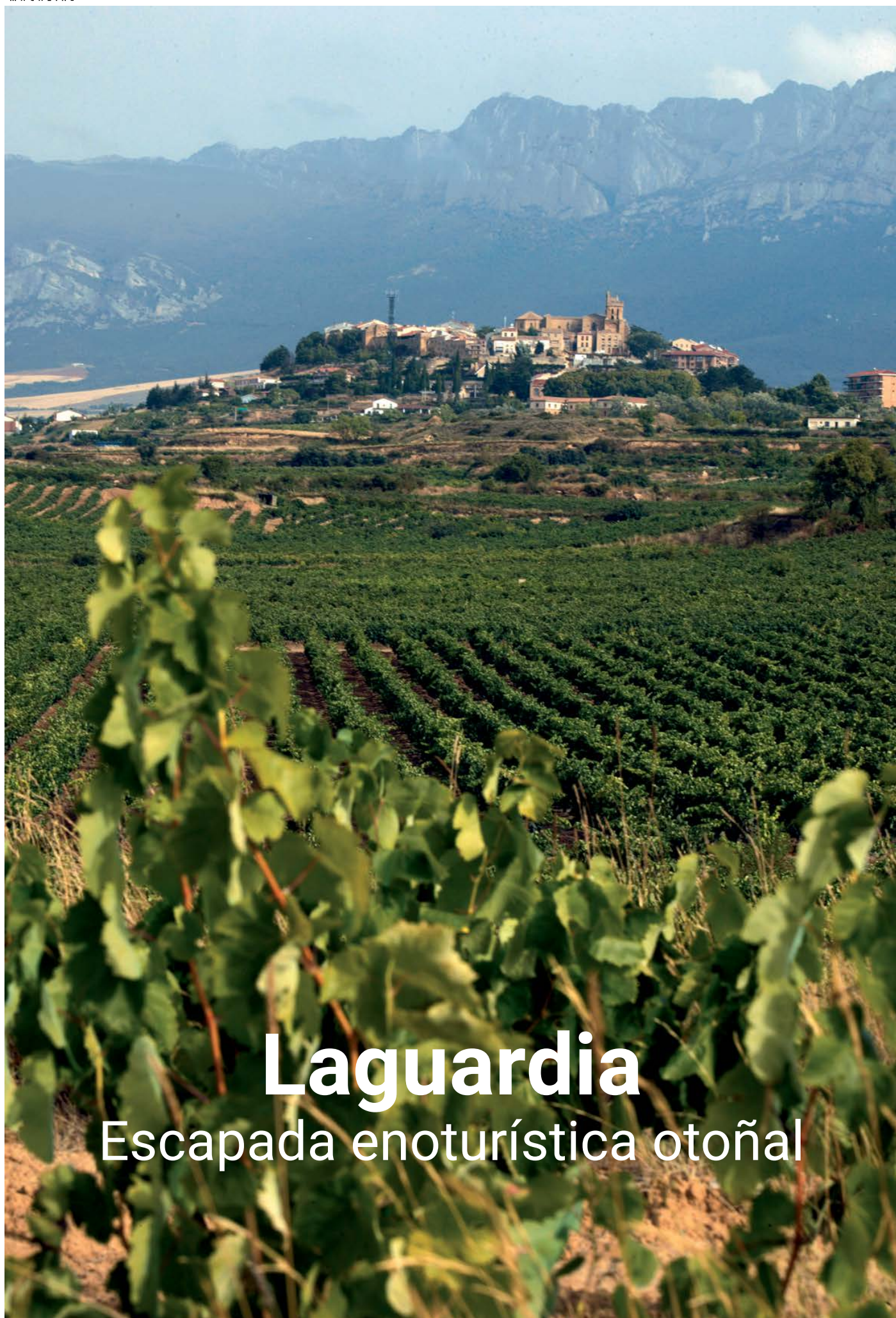
el txoko

DE SIBARITA MAGAZINE

SIBARITA

VIAJAR





Laguardia

Escapada enoturística otoñal



El otoño, esa estación melancólica y vibrante a la vez, nos invita a descubrir un rincón muy especial. Un paisaje de ensueño, salpicado de viñedos que se extienden hasta donde alcanza la vista, donde el tiempo parece detenerse para saborear cada instante. En el corazón de esta tierra, se alza majestuosa Laguardia, una villa amurallada que, suspendida sobre un cerro, nos seduce con su encanto medieval. Perteneciente a la distinguida Asociación de Pueblos Más Bonitos de España, esta joya nos promete un viaje inolvidable, y más allá de perderse en su laberinto de callejuelas, existen seis experiencias que lo elevarán a una categoría excepcional.

En las entrañas de la iglesia de Santa María de los Reyes, una de las dos parroquias de Laguardia, se esconde un tesoro inigualable: su pórtico policromado del siglo XIV. Un arco gótico de cinco arquivoltas que se alza como un lienzo de piedra tallada, presidido por la imagen serena de la Virgen de los Reyes. La exquisita decoración, una sinfonía de figuras humanas y motivos vegetales, narra un relato que el tiempo no ha podido borrar.

Dominando el horizonte, la Torre Abacial se alza con la nobleza de una fortaleza. Esta imponente torre-campanario, que antaño defendió las murallas occidentales de la villa, es un testimonio de dos épocas constructivas. Su base de finales del siglo XII nos habla de un románico de transición, mientras que las ventanas de los pisos superiores, del siglo XIII al XIV, nos revelan una evolución en su estilo. Se cree que pudo pertenecer a un antiguo monasterio, y a sus pies, un aljibe de aguas pluviales. Bajo la superficie de la villa, un secreto milenario aguarda: el Estanque Celtibérico. Construido hace 2.100 años, es considerado el mayor depósito de agua de la Edad de Hierro en Europa.

Bajo el Palacio de los Samaniego (s. XVII) –donde nació y vivió el fabulista Félix María Samaniego– guarda cobijo la más especial de las 300 cuevas-bodega que horadan el subsuelo de Laguardia: El Fabulista. A 7 metros de profundidad, sigue elaborando vinos de forma tradicional. Por último, a las afueras de Laguardia, se encuentra el primer Museo del Vino. Un lugar pensado para todos, donde conocer, sentir, oler, ver y degustar el vino con los 5 sentidos.







nhow Roma

Aterriza en la Ciudad Eterna

nhow Roma abre sus puertas en el corazón palpitante de la ciudad con una propuesta pop y disruptiva que refleja el espíritu singular de la marca. Este nuevo hotel redefine la experiencia de la hospitalidad urbana, fusionando arte, diseño y emociones para ofrecer a cada huésped una estancia única y memorable. La propiedad, situada en corso d'Italia 1, goza de una ubicación privilegiada junto al Parque de Villa Borghese y a la elegante Via Veneto —llena de boutiques y restaurantes— y a poca distancia de algunos de los lugares más emblemáticos e icónicos de Roma, como la Plaza de España y la Fontana di Trevi.

Esta localización permite a los huéspedes sumergirse en la historia, el arte y la vida urbana de la capital, y disfrutar de vistas al parque y a la Porta Pinciana, un monumento histórico que representa una de las entradas más emblemáticas de la Roma imperial. El edificio de nhow Roma, construido entre 1968 y 1971 sobre el antiguo emplazamiento de un convento propiedad del Vaticano, fue diseñado por los arquitectos Vincenzo Monaco y Amedeo Luccichenti.

nhow Roma se erige como un auténtico centro creativo, donde se entrelazan lo antiguo y lo moderno, lo sagrado y lo profano, el pasado y el futuro, la majestuosidad y la irreverencia. Todo ello, en un juego de contrastes que ofrece a los huéspedes una experiencia sensorial única. A través de la técnica del decollage, el diseño del hotel revela la propia estratificación de Roma inspirándose en el concepto 'New Old Times': un viaje a través de los siglos de la ciudad que reinterpreta, desde una mirada contemporánea, el antiguo esplendor de los fastos romanos, del Renacimiento y del Imperio, fusionando arte, diseño y hospitalidad.

nhow Roma cuenta con 260 habitaciones luminosas, confortables y con un diseño disruptivo que refleja el espíritu de la marca. Algunas ofrecen vistas y terrazas a los jardines de Villa Borghese, enfatizando el carácter de oasis urbano del hotel, y todas cuentan con tecnologías de vanguardia para garantizar el máximo confort. Entre las estancias más exclusivas destacan la nhow Suite Bacchus Beats y la Junior Suite Veni Vidi Vino. Ambas, dotadas de un sistema de sonido de última generación.



“Este nuevo hotel redefine el arte de la hospitalidad urbana”



Ubicado en el corazón de Florencia, Tivoli Palazzo Gaddi se encuentra muy cercano a las principales atracciones culturales, incluyendo el complejo del Duomo, el Piazzale Michelangelo, la Capilla de los Médici y el mercado de San Lorenzo. El hotel también se encuentra a tan solo unos minutos a pie de la estación de tren de Santa Maria Novella y a 20 minutos en coche del aeropuerto Amerigo Vespucci.

Originalmente compuesto por dos edificios históricos pertenecientes a los Gaddi y los Arrighetti, dos familias aristocráticas florentinas, Tivoli Palazzo Gaddi es el testimonio vivo de un pasado noble. Su relato, se narra a través de tesoros históricos y artísticos únicos, como las habitaciones decoradas con frescos, las pinturas de artistas reconocidos y los preciados objetos de arte, muchos de los cuales datan del siglo XVI. El edificio, además, es reconocido por su arquitectura típicamente florentina, recientemente renovado por los diseñadores de interiores Patrizia Quartero y Guy Oliver, que han logrado preservar el carácter y su espíritu noble.

Tivoli Palazzo Gaddi cuenta con 86 habitaciones –incluidas cuatro suites– que combinan muebles auténticos de época y arte florentino con la comodidad y funcionalidad contemporánea. La suite presidencial cuenta con una terraza panorámica con impresionantes vistas de la catedral y la ciudad. Un enclave privilegiado reservado para los viajeros más sibaritas que se hospeden en este hotel de lujo de la ciudad de Florencia.

Tivoli Hotels & Resorts es conocido por ofrecer siempre una cocina auténtica en cada destino, y en Tivoli Palazzo Gaddi, esta tradición se mantiene intacta con Terrae, un restaurante de alta cocina a cargo de la reconocida chef italiana –galardonada con una estrella Michelin– Iside De Cesare, que promete un viaje gastronómico innovador a través de la cocina toscana e italiana. El Jardín de Invierno es la verdadera joya del restaurante: un pequeño y mágico jardín con una atmósfera acogedora y única, que convierte cada comida en una verdadera experiencia italiana. La chef Iside De Cesare y su equipo aportan su experiencia y creatividad para hacer esta experiencia única.



“Su restaurante Terrae promete un viaje gastronómico innovador”



Hospedería de la Corte

Experiencias de bienestar





“Cada retiro es un viaje gastronómico consciente”

La Hospedería de la Corte es una casa rural con alma, situada en la Sierra de Aracena (Huelva). Este hospedaje es conocido en la zona por sus retiros de bienestar, mindfulness y desconexión. Dispone de 20 plazas de alojamiento en la Hospedería (+5 adicionales en vivienda contigua bajo gestión previa), una sala de meditación y trabajo en grupo, versátil y equipada, jardín y zonas exteriores para actividades al aire libre, acceso a la naturaleza y rutas de senderismo cercanas, así como un catering de alta cocina saludable, elaborado con productos locales de temporada.

Situado en un espacio natural situado en el extremo occidental de Sierra Morena y al norte de la provincia de Huelva, está formado por un conjunto de cadenas montañosas de media altura, incluyendo en su superficie un total de 28 municipios surcados por los ríos Guadalquivir, Guadiana, y el Odiel, marcados por un patrimonio cultural y gastronómico de gran valor. Las grandes extensiones de dehesas de encinas y alcornoques hablan de la riqueza paisajística de este espacio.

En la Hospedería de la Corte, cada retiro es mucho más que descanso y naturaleza: es también un viaje gastronómico consciente. La alimentación forma parte esencial de la experiencia, y bajo la dirección del chef Antonio Moreno Domínguez –ex chef de partida en cocinas con 3 estrellas Michelin– han creado una propuesta que une alta cocina, salud y bienestar. Su pasión por la cocina consciente se refleja en cada plato. Sus menús son vegetarianos, frescos y equilibrados, elaborados con productos de temporada y de proximidad, incorporando ingredientes locales de la Sierra de Aracena y proveedores de confianza.

En el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, la Hospedería de la Corte ha convertido la gastronomía en una herramienta de transformación. Desde un batido detox al amanecer, pasando por ensaladas creativas, cremas templadas, rollitos vegetales, quesos artesanos y postres ligeros, cada menú es diseñado para que nutra el cuerpo y al mismo tiempo eleve la experiencia del retiro. Porque sus propietarios sienten que cuidar la alimentación es también cuidar la vida.

“La alimentación forma parte esencial de la experiencia”





Huelva

Un viaje al corazón del castañar



El otoño se vive con una intensidad diferente al adentrarse en la Sierra de Huelva. Mientras la capital se resiste a mudar sus colores, el camino hacia la comarca de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche es un delicioso espectáculo visual: un lienzo de verdes, anaranjados, amarillos y ocres que anticipan la llegada del frío. En esta época, un paseo por el campo no es solo un placer para la vista, sino una inmersión en una de las tradiciones gastronómicas y económicas más importantes de la zona.

Disfrutar de la castaña en Huelva es disfrutar de un manjar sencillo que atesora aromas, texturas y sabores de lujo, y un reflejo del rico patrimonio artesano y culinario de la zona. Para descubrir una ruta en toda regla, convendría dirigirse en primer lugar al Centro de Visitantes Cabildo Viejo de Aracena, un edificio histórico del siglo XVI. Tras una breve parada, toca llegar al comienzo de la ruta, adentrándose en el Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Aquí, la temperatura es sensiblemente más fresca que en la capital.

Cada año pueden recolectarse hasta un millón de kilos de castañas. Una cifra que subraya la importancia de este fruto en la economía local. De hecho, los guías advierten de la problemática del robo de castañas en las propiedades privadas, animando a los visitantes a recoger solo las que encuentran en el camino público, o de forma controlada en las fincas de producción. Esta actividad, así, se convierte también en una forma de favorecer la economía del lugar. Los castaños de hoy sustituyeron a las viñas en 1850.

La recolección se realiza siempre desde el suelo, como las nueces o las bellotas. El fruto maduro cae cuando el erizo que lo envuelve se abre. Un erizo, si la temporada es buena, alberga hasta tres castañas comestibles. Si el clima no acompaña, dos castañas de fuera presan a la interior, dejando una castaña inservible llamada "cuchareta". La recolección suele durar un mes, desde mediados de octubre hasta mediados de noviembre, aunque la climatología (como el retraso en el frío año tras año) puede alargar el periodo. Esto es sentir Huelva, mezclarse con el entorno.







MOTTEAU

SIBARITA

COCINAR





Salmón con salsa de champiñones

Silvia Martínez

“A Dieta con Thermomix”





Salmón con salsa de champiñones

Ingredientes para dos

500 g de agua
2 cucharaditas de sal
300 g de patatas en trozos
100 g judías verdes
10 g de mantequilla
2 lomos de salmón fresco sin piel ni espinas
1 cucharadita de zumo de limón
2 pellizco de pimienta negra recién molida
50 g de chalotas cortadas en dos
150 g de champiñones
25 g de vino blanco seco
25 g de leche evaporada (o nata)
100 g de queso cremoso
1 cucharadita de piel de limón rallada
1 pellizco de nuez moscada molida

Preparación con la TM3, TM5, TM6, TM7

1- Pon en el vaso el agua y 1 cucharadita de sal. Introduce el cestillo con las patatas y las judías. Engrasa un poco el varoma y sitúalo en su posición con los lomos de salmón. Alíñalo con el zumo de limón, ½ cucharadita de sal, y la pimienta. Tapa el Varoma y programa 20 min/Varoma/vel 1.

2- Retira el Varoma y reserva.

3- Con la muesca de la espátula, extrae el cestillo y reserva. Vacía el vaso. Pon en el vaso la chalota y trocea 5 seg/vel 5. Con la espátula, baje la chalota hacia el fondo del vaso. Añade la mantequilla y sofríe 2 min/120°C/vel 1.

4- Añade 75 g de champiñones, el vino blanco, la leche evaporada y el queso y programa 5 min/90°C/ vel 2.

5- Añade 75 g de champiñones, la piel de limón rallada, la nuez moscada, ½ cucharadita de sal y 1 pellizco de pimienta y programa 5 min/90°C/giro inverso/ vel 1. Emplata el salmón y las patatas o verduras y riega con la salsa.





Conejo con ciruelas

Silvia Martínez

“A Dieta con Thermomix”





Conejo con ciruelas

Ingredientes para 4

50 g de aceite de oliva virgen extra
1 conejo cortado en trozos
1 cucharita de sal
4 pellizcos de pimienta negra molida
100 g de dados de bacon
200 g de cebolla en trozos
3 dientes de ajo
150 g de vino blanco
60 g de mostaza de Dijon
150 g de ciruela pasa sin hueso
150 g de champiñones frescos laminados o las setas que quieras
20 - 30 g de boletus deshidratados
200 g de agua

Preparación con TM5, TM6 y TM7

- 1- Calienta en una sartén el aceite y dora el conejo salpimentado.
- 2- Añade los dados de beicon y cocina 5 min más. Reserva.
- 3- Pon en el vaso la cebolla y los ajos y trocea 3 seg/vel 5.
- 4- Añade el conejo dorado con todo el aceite y el bacon y sofríe 4 min/120°C/vel cuchara.
- 5- Agrega el vino y la mostaza y programa 4 min/120°C/vel cuchara.
- 6- Incorpora las ciruelas, los champiñones, el agua y la sal y programa 20 min/120°C/vel cuchara. Con el agua desglasa el fondo de la sartén donde doraste el conejo y úsala.
- 7- Vierte en una fuente y sirve!!





Strudel de boletus y espinacas

Silvia Martínez

“A Dieta con Thermomix”





Strudel de boletus y espinacas

Ingredientes para 10

100 g de cebolla en trozos
2 dientes de ajo
15 g de aceite de oliva
300 g de setas o champiñones laminados
¼ de cucharadita de sal
100 g de espinacas baby frescas
30 g de mantequilla en trozos
6 láminas de masa filo
60 g de queso feta desmenuzado

Preparación con TM5, TM6 y TM7

1- Pon la cebolla, el ajo y el aceite y trocea 3 seg/ vel 5. Con la espátula, baja los ingredientes hacia el fondo del vaso y sofríe 2 min/120°C/vel 1.

2- Añade los champiñones y la sal y, sin poner el cubilete, rehoga 3 min/120°C/giro inverso/vel cuchara. Con la espátula, baja los ingredientes hacia el fondo del vaso.

3- Incorpora las espinacas y rehoga 5 min/120°C/ giro inverso/vel 1. Escurre en el cestillo o el varoma y deja enfriar aprox 20 minutos.

4- Pon en el vaso la mantequilla y funde 2 min/60°C/vel 1. Retira a un bol y reserva.

5- Precalienta el horno a 180°C. Forra una bandeja de horno con papel de hornear y reserva.

6- Extiende una lámina de pasta filo sobre la bandeja preparada y pincela con la mantequilla fundida. Repite el proceso con las láminas restantes, superponiéndolas unas encima de otras. Coloca las espinacas y los champiñones bien escurridos a lo largo de uno de los extremos más largos de la masa y espolvorea el queso feta desmenuzado. Enróllalo como si fuese un brazo de gitano, metiendo los extremos hacia dentro y pincélalo con la mantequilla fundida restante.

7- Hornea durante 40 minutos (180°C) o hasta que esté dorado. Retira del horno y deja templar 10 minutos antes de servir.





Tatin de berenjenas con miel de caña

Maricé cooking moments





Tatin de berenjenas con miel de caña

Ingredientes

Berenjenas
Queso (cabra, azul, camembert, mozzarella, brie, etc)
Mantequilla
Miel de Caña
1 Masa de Hojaldre
Rúcula
Piñones
c/n: Aceite, Sal

Preparación:

Precalentar horno a 180°

- 1- Cortar las berenjenas a cuchillo o mandolina, ni muy finas, ni muy gruesas.
- 2- Cubrir una bandeja para horno con papel vegetal y colocar las láminas, sin sobreponerlas.
- 3- Pincelar o rociar con un poquito de aceite y salpimentar.
- 4- Hornear por 10 minutos aprox, hasta que estén cocidas, sin llegar a que se tuesten.
- 5- Mientras se cocinan las berenjenas, colocar en el molde elegido daditos de mantequilla y añadir la miel de caña.
- 6- Colocar las berenjenas en el molde y luego el queso.
- 7- Cubrir con el hojaldre. Si el molde fuera más chico que la masa, recortar el hojaldre. Meter la masa por el borde y con un cuchillo o tijera, hacer unas pequeñas incisiones para que salga el vapor.
- 8- Hornear hasta que la masa esté dorada. Retirar y dejar enfriar ligeramente.
- 9- Servir. Esta vez la hemos acompañado con rúcula y piñones.





Langostinos con curry

Carlos Sáez





Langostinos con curry

Ingredientes:

12-15 langostinos frescos
1 cebolla mediana
2 dientes de ajo
Jengibre en pasta
2 cucharadas de pasta de curry roja o amarilla
1 lata de de leche de coco
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de cúrcuma
1/2 lima o limón en zumo
Cilantro fresco picado para decorar
Sal al gusto
Arroz basmati cocido para acompañar

Preparación:

- 1- Pelamos los langostinos.
- 2- Guardar las cabezas y cáscaras para hacer un fumet que potencie el sabor.
- 3- Para el sofrito, picar la cebolla muy fina y sofreir en una sartén o wok con el aceite a fuego medio.
- 4- Añadir el ajo y la pasta de jengibre y cocinar durante 2-3 minutos hasta que desprendan aroma.
- 5- Añadir las dos cucharadas de pasta de curry, sofriendo un minuto, removiendo bien para que se integre. Después, añadir la cúrcuma.
- 6- Incorporar la leche de coco, mezclando y dejando que hierva suavemente unos 5-7 minutos, removiendo de vez en cuando, para que se integren todos los sabores.
- 7- Incorporar los langostinos a la salsa y cocinar durante 4 minutos.
- 8- Añadir el zumo de medio limón.
- 9- Acompañar con arroz basmati previamente hervido.
- 10- Decorar con hojas de cilantro





SIBARITA

DECORAR





Lumina

El brasero versátil para tu hogar

El Observatorio Permanente del Diseño de ADI ha seleccionado el brasero Lumina en el ámbito del ADI Design Index 2025 como complemento de decoración idóneo a mejorar la experiencia del bienestar con estilo y funcionalidad. La presentación de la selección, celebrada el miércoles 15 de octubre en el ADI Design Museum, coincidió con la inauguración de la exposición dedicada a los mejores proyectos de diseño italiano. Este resultado confirma cómo Lumina, que forma parte de The Wellness Collection de Disenia, marca de Ideagroup, representa una combinación perfecta de rigor estético y armonía sensorial.

El carácter innovador del accesorio reside en su versatilidad, que hace que el brasero sea perfecto tanto para ambientes interiores como exteriores. Claudio Papa presenta un brasero con un diseño moderno y esencial, que combina estética y funcionalidad. Sus dos almas, la tradicional del fuego de leña y la innovadora del bioetanol, ofrecen una experiencia personalizable respetando el medio ambiente y la practicidad.

Fabricado en metal pintado idóneo a las altas temperaturas y disponible en acabados Corten y Gris Antracita, Lumina mantiene su estética refinada incluso cuando no se utiliza; perfecto para crear un ambiente cálido y acogedor, tanto en espacios exteriores como interiores. Lumina forma parte de The Wellness Collection, un proyecto que integra experiencia industrial y diseño contemporáneo. La colección nace de una visión holística del bienestar, en la que el tiempo para uno mismo se convierte en un valor fundamental, y el confort se extiende a los espacios exteriores, más allá del cuarto de baño, donde salones, habitaciones o incluso cocinas son un lugar perfecto.

Los colores y materiales evocan la naturaleza y el Mediterráneo, rindiendo homenaje a las raíces sicilianas de Claudio Papa, y reflejan un compromiso profundo con la sostenibilidad y la conciencia medioambiental. La Colección se inspira en el principio del Bienestar Total, caracterizada por la fusión de estética y tecnología. Las innovaciones específicas mejoran la experiencia del usuario, y reducen el consumo de recursos.





Frizzantino

Alfombras de alta costura

Un nombre ligero e irónico para un proyecto con un carácter fuerte y concreto: Frizzantino es la nueva colección de alfombras de alta costura de G.T.DESIGN, diseñada para los sectores contract y hostelería. Fabricada en nailon ignífugo certificado, la colección destaca en dos tonos elegantes y contemporáneos: un plateado perlado y un marrón intenso, junto con una versión a rayas que fusiona ambos matices. Cada opción está diseñada para integrarse con diversos lenguajes de diseño de interiores, desde espacios minimalistas hasta arquitectura de estilo internacional.

El verdadero valor de Frizzantino reside en su capacidad para revolucionar el mundo contract, integrando la alta costura y la artesanía artesanal en el ámbito técnico de las certificaciones, donde la tradición y la innovación se fusionan sin concesiones. Cada alfombra se teje a mano en telares tradicionales, preservando la cultura textil y transformándola en un producto altamente versátil y de alto rendimiento. Disponible en cualquier tamaño, cada pieza es única.

Gracias a su certificación ignífuga y a la durabilidad inherente del nailon, Frizzantino es la solución ideal para zonas de alto tránsito. Hoteles, salas de conferencias, salones y espacios corporativos encuentran en esta colección un aliado fiable que combina rendimiento y estilo. La durabilidad se combina con una estética refinada, abriendo nuevas posibilidades de personalización. Con Frizzantino, G.T.DESIGN reafirma su papel como pionera en alfombras contemporáneas. Con más de cuarenta años de vida, la marca continúa llevando la investigación textil al corazón de los proyectos más innovadores.

Frizzantino se convierte así en un manifiesto de la filosofía de G.T.DESIGN: innovación y experimentación al servicio del diseño, preservando la singularidad de cada pieza y el valor humano de la tradición artesanal. Combinando técnicas artesanales con tecnologías de vanguardia para crear productos de lujo y personalizables, utilizando materiales naturales y fibras de alto rendimiento. Esta colección formará parte de un catálogo específico para contract que se ha lanzado en octubre de 2025.





Fantin

Accesorios contemporáneos

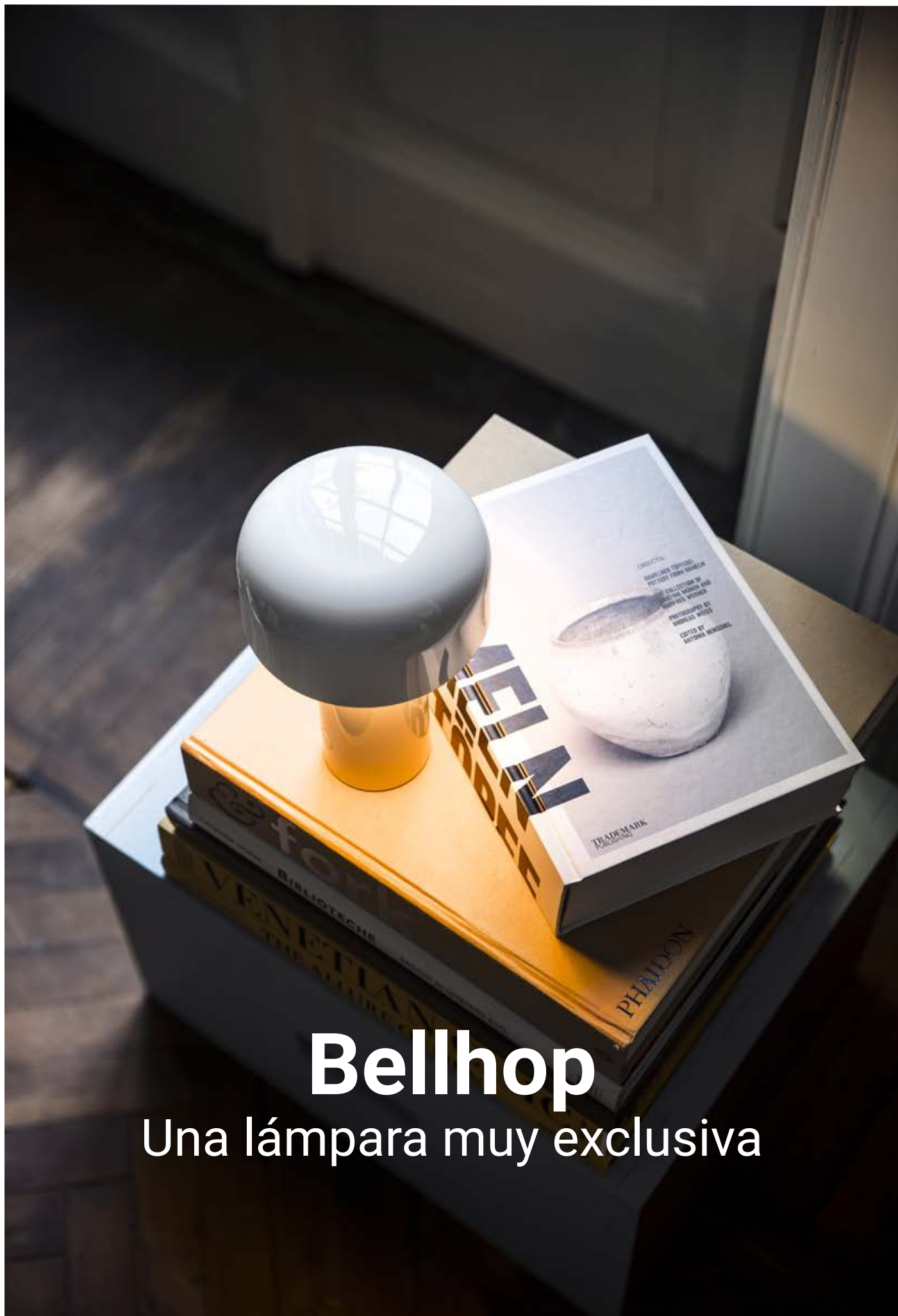
Los accesorios para el hogar son mucho más que simples objetos funcionales: a menudo se convierten en el alma de un espacio, un reflejo de la personalidad de quienes lo habitan. Objetos que a primera vista podrían parecer comunes, como sujetalibros o perchas, no solo enriquecen una habitación, sino que también cuentan historias, evocan recuerdos y dan vida a cada estancia. En un mundo cada vez más comprometido con la tecnología y el minimalismo, se convierten en un puente entre el pasado y el presente, una forma de imprimir emociones en los espacios que habitamos a diario.

Elementos que estamos acostumbrados a ver en nuestros hogares y con los que interactuamos a diario, la colección Hug de Giulio Iacchetti también incluye una selección de percheros, ganchos y percheros con grandes discos metálicos, personalizables con todos los colores de la paleta Fantin. Esta marca los convierte en un elemento contemporáneo de la vida cotidiana, con una imagen más desenfadada y pop, ideal para los hogares que apuestan por el minimalismo.

Piezas verticales de tubo redondo, ligeramente inclinadas, abrazan literalmente un marco horizontal con la misma sección transversal, en una combinación que posee un aspecto muy distintivo. Su perchero de solo tres piezas verticales estáticas, esenciales para su estabilidad, convergen suavemente y se mantienen unidas por el abrazo de un tubo horizontal. Es posible colgar no solo bolsos, sino también artículos como perchas y paraguas, lo que subraya el enorme potencial del elemento. Una pieza única y exclusiva que se convierte en el complemento perfecto para los hogares más exclusivos y funcionales.

El acto de curvar se convierte en Wave en elemento constitutivo de un nuevo alfabeto compuesto por unos pocos empalmes suaves de dimensiones cuidadosamente calibradas, que en su sucesión introducen un nuevo lenguaje estilístico, flexible y adaptable a diferentes tipos de productos, como lo demuestra la serie de pequeños accesorios, como sujetalibros y estantes magnéticos de pared, todos ellos expresión de este nuevo alfabeto que hará las delicias de los más sibaritas.





Bellhop

Una lámpara muy exclusiva

Bellhop es la lámpara de mesa originalmente diseñada por Edward Barber y Jay Osgerby para el restaurante y salón de socios Parabola del Museo de Diseño de Londres en un exclusivo color azul. Posteriormente, las tiendas Flos lo puso a disposición de los amantes del diseño para que lo tuvieran en sus hogares en una combinación de acabados neutros y atrevidos, como blanco, gris, rojo ladrillo, cioko, marrón oscuro y, posteriormente, azul grisáceo y amarillo.

Flos colaboró posteriormente con los diseñadores para llevar Bellhop al exterior con una serie de bolardos, lámparas de pared y de techo en tonos naturales. Recientemente, también trasladaron la idea de la lámpara de mesa a una Bellhop Floor más alta, incorporando hormigón texturizado para la base y colores rojo ladrillo, verde, cioko y blanco para el soporte. El color siempre ha sido una parte importante del lenguaje de diseño de Flos, seleccionado con el propósito de crear un vínculo emotivo entre cada pieza y quienes la habitan. Piezas únicas para los amantes de los diseños sobrios y refinados.

Bellhop Negro Mate es la lámpara de mesa diseñada por Edward Barber y Jay Osgerby que se lanzó con un nuevo acabado. Esta edición especial es una versión sofisticada de la lámpara LED portátil, una nueva versión y un símbolo de modernidad. Bellhop Negro Mate se lanzó el 5 de abril de 2022, exclusivamente en shop.flos.com y en las tiendas insignia de Flos. El color es el resultado de un profundo estudio de su presencia recurrente a lo largo de la historia del arte, la moda y el diseño.

Con 21 cm de alto, esta lámpara cómoda y antideslumbrante dura hasta 24 horas entre cargas. Los diseñadores optaron por la tecnología de iluminación de borde, un innovador método que ilumina un disco plano con un anillo de LED alrededor, para garantizar una superficie iluminada de manera uniforme. Esta lámpara de mesa portátil se recarga mediante USB-C en 3 horas. Con solo pulsar un botón, el usuario dispone de cuatro opciones de atenuación, entre el 10 % y el 100 %. Sin duda, esta sofisticada lámpara es el regalo perfecto para las próximas navidades que están ya a la vuelta de la esquina.



Te seguimos contando en
el próximo número especial
quinto aniversario que verá la
luz el mes de Enero 2026.



SIBARITA

MAGAZINE