SIBARITA

MAGAZINE

Número 23. Otoño 2026



SEXTO
Lo nuevo de Juan Suárez de Lezo

Raquel González
La sumiller del chocolate

Moravia
Una ruta entre viñedos, cocina y arquitectura

Estudio Hilera
Cómo actualizar una casa antigua sin borrarle la personalidad

El Duende del Fuego
El sabor de la Isla de La Palma

Alfonso Delgado Villafranca
El guardián del casticismo ilustrado

SIBARITA

MAGAZINE

Edita La Guía del Sibarita y Carlos Sáez Gallego.

Todos los derechos reservados @

Director General
Carlos Sáez Gallego

Equipo de colaboradores de este número

Gustavo Egusquiza
CEO de Gustavo Egusquiza Comunicación

Maricé Morante
Propietaria de “Maricé cooking moments”

Raquel Sáez Gallego
Periodista especializada en lifestyle

Ronit Stern
Chef y propietaria de La Balabusta, Flying Monkey, Oz Bakery y Superauto

Silvia Martínez
Creadora de “A Dieta con Thermomix”



Fotografía Portada
Jesús Umbría
Umbría Photopress

contacto@sibaritamagazine.com

sibaritamagazine

Menú Otoño 2026

pag.5 Carta del Director

Conocer





pag. 7 Raquel González, la sumiller del chocolate

pag. 13 Sal de caviar de beluga, edición limitada Riofrío

pag. 17 Egun-On, oda al pulpo a la gallega

pag. 19 Alfonso Delgado Villafranca

pag. 25 La Once Mil, llega a Madrid de la mano de Los 33

pag. 27 Four Seasons, Nochevieja de alta cocina

pag. 31 La Pajarera, nuevo rooftop en Barcelona

Comer







pag. 35 Santoku La Barra, nuevo escenario, mismo concepto

pag. 39 El Duende del Fuego, el sabor de la isla de La Palma

pag. 43 Oroya, de Lima al cielo con Diego León

pag. 47 El Chato, visita efímera a Madrid

pag. 51 SEXTO, lo nuevo de Juan Suárez de Lezo

pag. 55 Manda huevos, cocina popular con nombre propio

pag. 57 Pasión por el arroz, 7 lugares donde disfrutarlo

pag. 61 Amets, gastroteca de espíritu vasco

pag. 65 CULTO, sabores del Atlántico

pag. 67 Marcos Granda, nueva apertura en Málaga

Menú Otoño 2026

Beber

pag. 73 Moët Bow

pag. 77 Nordes Gin y Bynanä

pag. 81 Bodega Jesús Nazareno

pag. 83 Torta del Casar

pag. 85 El Grifo George Glas

pag. 87 ATTIS



Viajar

pag. 91 Moravia

pag. 97 Casa Met Sitges

pag. 99 Hotel España

pag. 101 Gastroruta madrileña

pag. 105 Pamplona

pag. 107 Tivoli Avda Liberdade

Cocinar

pag. 113 Tortilla de patatas Lay´s

pag. 115 Magret de pato y castañas

pag. 117 Crema de batatas

pag. 119 Ensalada tibia de boniato

pag. 121 Tiramisú Latte

pag. 123 Arroz Thai

Decorar

pag. 127 Estudio Hilera

pag. 131 Nocturne

pag. 133 Phibon

pag. 135 Natural Quartz

pag. 137 Sklum







Carta del director

Hay una época del año en la que todo parece pedirnos que bajemos el ritmo, y es precisamente esta. El otoño no es para tener prisa; es para buscar el calor de los interiores, para alargar las sobremesas y para volver a los sabores que exigen paciencia. En este número 23 de Sibarita Magazine, nos hemos querido sentar en la mesa con personas que comparten esta misma filosofía: la de entender que las cosas verdaderamente buenas de la vida necesitan su propio tiempo.

La portada de la edición de otoño de este año es para Alfonso Delgado Villafranca, un empresario que ha hecho de la Taberna Restaurante Casa Alberto algo más que una casa de comidas centenaria. Preservar un espacio donde Miguel de Cervantes escribió sus páginas, y donde el vermú de grifo sigue siendo el rey, es un acto de resistencia cultural frente a un mapa urbano que cada vez más impersonal, homogéneo e incluso aburrido. Escuchar a Alfonso defender la cocina que se mide en horas de chup-chup nos reconcilia con el oficio culinario en su estado más puro. Ese hilo conductor, el del respeto absoluto al origen, se respira en cada reportaje de esta edición. Lo vemos con Raquel González, una de las poquísimas sumilleres de chocolate de nuestro país, que nos enseña como este manjar se puede equiparar a un buen vino.



Carlos Sáez Gallego
Director General y Fundador de Sibarita Magazine

Esto mismo lo vemos también en los pequeños detalles que nos esperan para las próximas navidades, como la exclusiva edición limitada de sal de caviar de beluga que nos trae Caviar Riofrío, o la edición especial Moët Bow como una nueva forma de celebrar y compartir los momentos especiales de la Navidad, en línea con la tradición de la Maison.

En el apartado gastronómico, esta edición viene cargada de algunos proyectos con una honestidad fuera de toda duda. Nos hemos ido hasta la “Plaza Chica” de La Palma para descubrir cómo Pedro Hernández Castillo logra en El Duende del Fuego una cocina libre de alérgenos que no renuncia al placer gourmet. Visitamos la barra de Gabriel Suárez en su nuevo Santoku, y celebramos por todo lo alto la llegada a Madrid de la taquería mexicana La Once Mil, un diálogo brillante entre la tradición del comal y España en el Barrio de las Salesas.

Tampoco nos olvidamos del placer de viajar y habitar. Os proponemos una ruta histórica y gastronómica por las mesas de Moravia, un café al atardecer en el nuevo rooftop La Pajarera en Barcelona y una lección de arquitectura residencial de la mano de Estudio Hilera, que nos demuestran cómo intervenir una vivienda antigua respetando su origen y su personalidad. Al final, de eso trata la modernidad bien entendida: no de borrar lo que fuimos, sino de conseguir que el pasado siga teniendo sentido hoy.

SIBARITA

CONOCER





Raquel González

La sumiller del chocolate

Por: Raquel Sáez Gallego
Fotos: Cortesía de Kaitxo

Cofundadora de Kaitxo, esta catadora profesional de cacao elabora chocolate bean to bar en Balmaseda y sostiene que el origen importa tanto como en una copa de vino.

Raquel González tiene una profesión poco habitual en España: es sumiller de chocolate. O, dicho con mayor precisión, catadora profesional y master sommelier de cacao, una formación que le permite analizar una tableta atendiendo al origen del grano, su fermentación, el tueste, los aromas, la textura y la persistencia en boca. Una forma de aproximarse al chocolate que tiene mucho en común con la cata de vinos, aunque todavía resulte desconocida para buena parte del público. Ese conocimiento lo aplica en Kaitxo, la empresa familiar que fundó en Balmaseda (Vizcaya) junto a su sobrino Jon Mikel y en la que elaboran artesanalmente chocolates y cafés de especialidad. Fueron, además, unos de los primeros en España en apostar por el modelo bean to bar, que parte del haba de cacao y controla todo el proceso hasta llegar a la tableta. Hablamos con ella sobre cómo se reconoce un buen chocolate, por qué el porcentaje de cacao dice menos de lo que pensamos, y qué falta para que sea valorado con el mismo criterio gastronómico que el vino, el aceite de oliva o el café de especialidad.

Kaitxo nace como empresa familiar en Balmaseda, en una zona con tradición chocolatera. ¿Qué parte de esa herencia sigue presente en vuestra forma de entender el producto?

Nuestra forma de trabajar sigue profundamente ligada a esa tradición: el respeto por el oficio, el tiempo y el producto bien hecho. Balmaseda tiene una historia chocolatera que nos conecta con una manera de entender la elaboración desde la cercanía y la artesanía. En Kaitxo mantenemos ese enfoque, pero lo llevamos un paso más allá incorporando una mirada contemporánea: control total del proceso, selección de materias primas y una búsqueda constante de calidad y diferenciación.

¿Por qué apostásteis por el modelo 'bean to bar' y qué cambia frente a la elaboración de de coberturas ya preparadas?



Apostamos por el bean to bar en un momento en el que prácticamente no existía en España, precisamente porque vimos la oportunidad de hacer algo distinto y con sentido. Este modelo nos permite trabajar directamente desde el grano de cacao, lo que implica controlar todo el proceso: desde la selección del origen hasta el tueste y la elaboración final. Frente a trabajar con coberturas industriales, la diferencia es radical: aquí definimos el perfil del chocolate, su identidad y su calidad desde el inicio.

El consumidor suele fijarse casi exclusivamente en el porcentaje de cacao. ¿Por qué ese dato no basta para determinar la calidad de una tableta?

El porcentaje de cacao es solo un dato técnico, pero no habla de calidad. Un chocolate puede tener un alto porcentaje y, aun así, ser plano o desequilibrado. La calidad está en el origen del cacao, en cómo se ha fermentado y secado, y en cómo se ha trabajado después. Es un producto agrícola y, como tal, su valor está en la materia prima y en el proceso, no únicamente en una cifra.

En el vino hablamos con naturalidad de origen, variedades, cosechas y terroir. ¿Hasta qué punto un chocolate puede expresar el lugar del que procede el cacao?

El paralelismo con el vino es muy claro. El cacao también expresa su origen: el clima, el suelo, la variedad y las prácticas agrícolas influyen directamente en su perfil aromático. Un cacao de Madagascar no tiene nada que ver con uno de Perú o de Uganda. En bean to bar, nuestro trabajo es precisamente respetar y poner en valor esas diferencias, no ocultarlas.

¿Qué diferencias puede encontrar una persona al catar chocolates elaborados con cacaos de distintos países o regiones?

Las diferencias son verdaderamente muy marcadas. Puedes encontrar perfiles más frutales, florales, especiados o incluso notas más tostadas o terrosas. Es una experiencia muy similar a la que puede obtenerse cuando se realiza una cata de vino o café de especialidad porque cada origen tiene una personalidad propia. Cuando el chocolate está bien trabajado, esas diferencias son evidentes y enriquecen mucho la experiencia.



“La calidad del chocolate está en el origen del cacao, en la fermentación y secado, y cómo se ha trabajado después”


“El porcentaje de cacao es solo un dato técnico, pero no habla de calidad”
Kaitxo
COFFEE & CHOCOLATE

¿Qué papel desempeñan la fermentación y el secado del cacao en origen antes de que llegue a vuestro obrador?

Son etapas absolutamente clave. Ahí se empieza a construir el sabor del cacao. Una fermentación bien hecha desarrolla los precursores aromáticos, y un secado adecuado garantiza estabilidad y limpieza en el perfil. Si ese trabajo en origen no es correcto, no hay proceso posterior que lo solucione. Por eso damos tanta importancia a la selección de proveedores y al conocimiento de cómo se trabaja en cada origen.

¿Qué decisiones durante el tueste y la elaboración permiten preservar o potenciar los matices propios de cada cacao?

El tueste es uno de los momentos más delicados, porque define qué notas se potencian y se pierden. Ajustamos cada perfil de tueste según el origen, buscando resaltar sus características propias sin enmascararlas. Lo mismo ocurre en el refinado o el conchado: cada decisión técnica tiene un impacto directo en el resultado final. Nuestro objetivo es intervenir lo justo para que el cacao se exprese.

¿En qué deberíamos fijarnos para apreciar mejor un chocolate y disfrutar de todos sus matices?

Para aprender y disfrutar de una experiencia enriquecedora, yo recomendaría empezar por lo más básico, es decir, observar el aroma, cómo funde en boca y qué sensaciones deja. Es importante no solo el sabor inicial, sino también sentir la evolución y la persistencia men boca, tal y como se hace cuando se cata un vino. El chocolate, como otros productos gastronómicos complejos, se disfruta más cuando se le dedica tiempo y atención.

¿Qué ideas preconcebidas sobre el chocolate (negro, con leche o blanco) te gustaría desmontar entre los consumidores?

Una de las principales ideas es que el chocolate negro siempre es mejor por tener más cacao. No necesariamente. También hay una idea muy extendida de que el chocolate con leche o el blanco son de menor calidad, cuando en realidad pueden ser excelentes si están bien elaborados y parten de buenas materias primas. La clave no es la categoría, sino cómo se hace.



“El chocolate, como otros productos gastronómicos complejos, se disfruta más cuando se le dedica tiempo y atención”



“El tueste es uno de los momentos más delicados, porque define qué notas se potencian y se pierden”



Sal de caviar de beluga

Edición limitada Riofrío


RIOFRÍO
Caviar Ecológico
SAL DE CAVIAR BELUGA
SAL DE CAVIAR
BELUGA
RIOFRÍO
RIOFRÍO
Caviar Ecológico
A CANVAS
FOR YOUR
IMAGINATION
Blank pages

Caviar Riofrío, primer caviar ecológico del mundo, presenta por primera vez la sal de caviar Beluga en una edición limitada para estas Navidades. Este ingrediente exclusivo aporta a las recetas un marcado carácter marino y profundos matices umami, convirtiéndose en ese toque final capaz de transformar un plato y realzar o potenciar la receta final. Una pequeña cantidad es suficiente para intensificar los sabores, aportar profundidad y añadir a cada bocado el inconfundible sabor a caviar Riofrío.

Esta nueva propuesta pensada para regalar, cocinar y sorprender, reúne tres elementos que permiten disfrutar de la sal de caviar tanto en la cocina como en la mesa: 35 gramos de Sal de Caviar Riofrío Beluga, mortero de piedra de especias y un salero de cristal para vestir la mesa. El mortero permite moler las perlas de caviar deshidratado justo antes de utilizarlas y ajustar su textura a cada receta. El salero, por su parte, facilita servirla en la mesa para que cada comensal adapte la intensidad a su gusto. Sin duda, un producto para los paladadres más sibaritas.

Con esta edición limitada de Navidad, Caviar Riofrío se convierte en la aliada perfecta para dar un giro a las recetas tradicionales y aportar un toque diferente a los platos navideños, sin necesidad de complicar su elaboración. Una propuesta accesible y versátil que invita a descubrir nuevas formas de incorporar este singular ingrediente a todo tipo de platos, aportando sabor marino, intensidad de umami y toda la esencia del caviar. Todo ello, conservando la misma filosofía de su modelo “egg to egg” para controlar todo el proceso de producción.

Este nuevo lanzamiento, refleja la filosofía de Caviar Riofrío, una marca cuya trayectoria está marcada por la innovación, la producción artesanal y el compromiso con la sostenibilidad. En 2001, Caviar Riofrío se convirtió en el primer productor de caviar del mundo en obtener la certificación ecológica, fruto de un modelo de producción pionero basado en el respeto por los ciclos naturales del esturión. Hoy, Caviar Riofrío es también el primer productor de caviar Beluga ecológico en España y, para la creación de esta edición limitada, ha seleccionado su escaso y exclusivo caviar Beluga.




“Con esta edición limitada de Navidad, Caviar Riofrío se convierte en la aliada perfecta para dar un giro a las recetas tradicionales ”
RIOFRÍO
Caviar Ecológico
SAL DE CAVIAR BELUGA
SAL DE CAVIAR
BELUGA
RIOFRÍO
RIOFRÍO
Caviar Ecológico



Egun-On

Oda al pulpo a la gallega

El pulpo a la gallega tiene poco que demostrar. Es uno de esos platos que forman parte del imaginario gastronómico español y que no necesitan demasiadas explicaciones: pulpo, patata, pimentón, aceite de oliva y sal. Pero este cefalópodo hace tiempo que dejó de estar limitado a esta preparación. Su textura, sabor y capacidad para combinar con otros ingredientes lo han convertido en un producto habitual en cocinas que buscan explorar nuevas posibilidades.

En el restaurante Egun-On (Paseo del Zurrón, 31), el pulpo ocupa un lugar destacado en la carta y se convierte en el punto de partida de cuatro elaboraciones que recorren diferentes maneras de entenderlo: desde la receta tradicional hasta propuestas con queso de Tetilla, trufa o kimchi. El recorrido empieza por el Pulpo a la gallega, una preparación que pone el producto en primer plano y mantiene su vínculo con la tradición gastronómica gallega. Pero es el Pulpo a la brasa con queso de Tetilla el que se ha convertido en una de las señas de identidad de Egun-On. El pulpo, marcado a la brasa, se acompaña de queso de Tetilla y patata revolcona ahumada, una combinación que parte de dos productos muy vinculados a Galicia y los lleva a un terreno diferente, con el sabor de la brasa como elemento vertebrador. La propuesta fue reconocida en 2022 con el primer premio en la categoría Vanguardia del certamen Pulpo Pasión Madrid en su VI edición. Desde entonces, el plato se ha mantenido en la carta de Egun-On como una de sus elaboraciones más representativas.

El pulpo también se encuentra en Egun-On con ingredientes menos habituales. Es el caso del Pulpo con trufa, un plato que se aleja de los acompañamientos más clásicos para incorporar uno de los productos más aromáticos de la gastronomía. La cuarta propuesta cambia el formato. Las Croquetas de pulpo con kimchi combinan la cremosidad y el crujiente propios de una croqueta con el carácter ácido, fermentado y ligeramente picante del kimchi. Por último, de forma ocasional, el restaurante incorpora el pulpo a propuestas fuera de carta, como una elaboración en tempura, que demuestra la versatilidad de este ingrediente.



“En la carta de Egun-On, el pulpo ocupa un lugar destacado”



Alfonso Delgado Villafranca

El guardián del casticismo ilustrado

Por: Carlos Sáez Gallego
Fotos: Jesús Umbría
Localización: Taberna Restaurante Casa Alberto

Viajamos al corazón del Barrio de las Letras para adentrarnos en la taberna que custodia el alma de Madrid. Nos sumergimos en una conversación profunda con Alfonso Delgado, el hombre que rescató este templo del siglo XIX para convertirlo en un referente gastronómico para los más sibaritas galardonado con un Sol Repsol.

Hay lugares donde las paredes no solo contienen espacio, sino tiempo acumulado. En el número 18 de la vibrante calle de las Huertas, la fachada de un rojo brillante e impecable —el color oficial e histórico que el Ayuntamiento de Madrid exigía a las tabernas decimonónicas— anuncia que estamos ante algo único. Una placa conmemorativa incrustada en el suelo de la entrada revela la fecha exacta del nacimiento de este mito: 1827. Sin embargo, para el auténtico buscador de historias, el viaje temporal es aún más profundo. El edificio actual se levanta sobre los cimientos de una vieja corrala de mediados del siglo XVI. Fue entre esas mismas vigas de madera donde Miguel de Cervantes residió y escribió páginas fundamentales de nuestra literatura, como su célebre poema Viaje al Parnaso o Los trabajos de Persiles y Sigismunda. Pasear por los salones de Casa Alberto no es solo ir a comer o cenar con familiares, amigos o compañeros del trabajo; es ocupar el mismo espacio físico donde se gestó el Siglo de Oro español, algo de lo que otros restaurantes no pueden presumir.

En sus orígenes más remotos, el local funcionaba como un austero “despacho de vinos” regentado por familias de origen segoviano (los Sanz, los Pesquera y los De Dios). Con la llegada del ferrocarril en los locos años 20, la taberna se transformó: el marisco fresco inundó su barra, y el vermú de grifo se erigió en el rey indiscutible de los domingos madrileños. Para entender el esplendor actual de Casa Alberto, es imprescindible poner nombres y apellidos a su renacimiento moderno. Fue en 1993 cuando un joven Alfonso Delgado, con una sólida formación en marketing estratégico por ESIC, tomó el timón del negocio. El Madrid que se encontró daba sus últimos coletazos tras la efervescencia de la Movida. La taberna corría el serio peligro de desdibujarse y mutar en un





“Mi misión cuando llegué a Casa Alberto fué rescatar su dignidad culinaria y devolverle el brillo de las grandes casas de comidas”



“Las tabernas centenarias somos los últimos bastiones de la memoria de Madrid”

bar de copas nocturno, perdiendo su dignidad de casa de comidas tradicional. “Sentí un vértigo enorme al cruzar esa puerta por primera vez como responsable”, nos confiesa Alfonso Delgado con una mirada cargada de nostalgia. “Casa Alberto ya era una leyenda viva en caída libre. Sentí una responsabilidad y una carga tremenda en los hombros. Cuando gestionas un local de hostelería que en aquel momento contaba con 166 años de historia, el esfuerzo de tantas generaciones previas te obliga a no fallar. Supe que no venía a imponer mis ideas, sino a escuchar lo que las paredes ya gritaban. Mi misión era rescatar su dignidad culinaria y devolverle el brillo de las grandes casas de comidas”.

Muchos se preguntan cómo se aplica una mentalidad de marketing moderno a un negocio que basa su éxito en la antigüedad. Para Delgado, la respuesta es clara: “El buen marketing no consiste en cambiarlo todo para vender más, sino en identificar qué te hace único y potenciarlo. En un mundo donde todo es efímero, y los restaurantes cierran a los dos años, la veteranía de Casa Alberto es un lujo a contracorriente. El marketing nos sirvió para comunicar que la tradición también puede ser selecta, limpia, profesional y adaptada al siglo XXI, sin perder un ápice de romanticismo”. Bajo el liderazgo de Alfonso Delgado, el espacio dejó de ser una simple tasca histórica para convertirse en un restaurante de culto, un hito coronado con la concesión de un prestigioso Sol en la Guía Repsol. Su influencia en el sector es tal que preside la Asociación de Tabernas y Restaurantes Centenarios de Madrid, un selecto club que defiende la memoria viva de la ciudad frente a la homogeneización de las grandes urbes. “El mayor enemigo actual de estos museos vivos es la globalización impersonal y las modas pasajeras”, afirma Delgado con firmeza. “Hoy en día viajas a cualquier capital del mundo y encuentras las mismas franquicias, los mismos platos de fusión y la misma decoración industrial. El gran peligro es que las ciudades pierdan su identidad y su alma, su sabor local. Las tabernas centenarias somos los últimos bastiones de la memoria de Madrid. Cuando un negocio histórico cierra, se borra un trozo de la cultura de la ciudad. Por eso luchamos tanto por protegerlas”.

En Casa Alberto el producto manda y el tiempo se mide en horas de chup-chup. La propuesta culinaria que defiende Delgado es el equilibrio perfecto entre purismo madrileño y sutil vanguardia técnica. “El purismo es innegociable en las recetas madre. Unos callos o un rabo de toro estofado tienen que saber exactamente igual que hace un siglo; ahí no caben los atajos ni las espumas. El secreto está en el tiempo de cocción y en la calidad de la materia prima”, explica Alfonso.

“La vanguardia entra en juego en las técnicas de cocinado —como las bajas temperaturas para que las carnes sean más melosas—, en la ligereza de las salsas para que no resulten pesadas, y en platos sugerentes como nuestro pulpo a la brasa con mollejas de ternera y reducción de carne, o el bacalao a la madrileña. Es cocina con raíces, pero que mira al futuro”. Para los clientes de Casa Alberto, el rabo de toro estofado es la joya de la corona. Al preguntarle por el secreto de este plato legendario, Delgado sonríe “El secreto principal es que no hay secretos, solo paciencia y fuego lento. No se puede acelerar el tiempo. Hay que mimar la verdura del sofrito, elegir un vino tinto de excelente calidad para la reducción, y dejar que la carne se cocine durante horas hasta que se despegue sola del hueso. El rabo de toro es un plato que exige cariño. Si tienes prisa, es mejor que cocines otra cosa”. Junto a este emblema, la cocina elabora a diario más de 15 kilos de callos madrileños tradicionales, albóndigas de ternera suaves bañadas en salsa velouté clásica, y torreznos crujientes con la corteza perfectamente suflada.

En el lado contemporáneo, destacan la manita de cerdo rellena de rabo estofado. El final dulce lo marcan la torrija de leche artesanal y las tartas caseras, especialmente la de chocolate. El magnetismo del lugar ha convertido sus salones en un hervidero social. Cuenta con el célebre “Rincón de los Toros”, refugio de maestros con fotos dedicadas en sus paredes de la talla de Curro Romero, José Tomás, Espartaco, y muchos más. Pero la leyenda también es internacional; forma parte de los 100 Most Legendary Restaurants in the World por Tasteatlas Awards, y aparece en los principales medios de recomendación internacionales como Time





“El Barrio de las Letras ha cambiado radicalmente en las últimas décadas”

Out, Macarfi, o artículos en el New York Times donde hablan de Casa Alberto como un templo gastronómico. “Todas las personas que nos visitan, bien políticos, deportistas, actores, toreros, o extranjeros, les apasiona el ambiente que se crea en la Taberna. La barra de una taberna madrileña es el espacio más democrático que existe. A todos les fascina precisamente eso: la falta de etiquetas. En Casa Alberto no se busca el lujo ostentoso de los manteles de seda, sino el lujo de la verdad. La gente importante pasa el día rodeado de protocolos; cuando vienen aquí, agradecen tomarse un vermú de grifo y que se les trate con el mismo cariño y naturalidad que a cualquiera”.

Pero conservar el pasado no significa vivir anclado en él. Para Delgado, uno de los grandes retos de Casa Alberto consiste precisamente en conseguir que las nuevas generaciones entiendan el valor de aquello que tienen delante. “Tenemos que conseguir que un joven entre por la puerta y no piense que está entrando en un museo. Quiero que venga porque le gusta comer, porque disfruta de un buen vermú, o porque le apetece descubrir unos callos bien hechos. Y, mientras está aquí, quizá descubra que detrás de ese plato hay una historia de casi doscientos años. Esa es la mejor manera de conservar una tradición: hacer que siga teniendo sentido en el presente”. Esa filosofía se extiende también a la relación con el barrio. El Barrio de las Letras ha cambiado radicalmente en las últimas décadas, pero todavía conserva rincones capaces de evocar aquel Madrid de corrala, tertulias, escritores, toreros y taberneros. Delgado observa esta transformación con una mezcla de orgullo y cautela. “El barrio ha evolucionado muchísimo y eso es bueno. Una ciudad tiene que estar viva”.

“Pero modernizarse no debería significar borrar las huellas de lo que fuimos. Nosotros queremos formar parte de ese Madrid contemporáneo sin renunciar a lo que nos convirtió en lo que somos. Casa Alberto no puede ser una escenografía: tiene que seguir siendo una taberna de verdad, con clientes de verdad y una cocina que tenga memoria. Sólo así, esta taberna continuará escribiendo su propia página de la historia de Madrid”.



La Once Mil

Llega a Madrid de la mano de Los 33

La Once Mil, la taquería nacida en Ciudad de México que ha convertido el taco en el centro de una experiencia gastronómica propia, abrió oficialmente sus puertas el pasado 22 de septiembre en Plaza de las Salesas 11, de la mano de Los 33. Una de las aperturas más esperadas de la temporada llega así a la capital con su primer restaurante fuera de México y una propuesta que mantiene el espíritu de su casa de origen, pero se adapta a Madrid a través del producto y de nuevas recetas creadas específicamente para esta dirección.

La carta madrileña establece un diálogo entre México y España desde una mirada muy concreta: la del taco como punto de partida. El gran guiño a Madrid será el taco de Rubia Gallega, elaborado con láminas de chuleta con 100 días de maduración. A su lado aparecerán algunos de los tacos que han definido el proyecto en México, reinterpretados para esta nueva etapa: el Trompo de Black Angus, con picaña y cadera; las Carnitas de cochinillo de Segovia, con panceta confitada y torreznos crujientes; la Corvina a la Baja California, en tempura, con coleslaw, alioli de chiles toreados y chipotle; o el Campechano, con picaña y txistorra asadas a la brasa, cebollas tatemadas y aguacate. A ellos se suman las llamadas "delgaditas" de Rubia Gallega, Rib Eye Black Angus y Wagyu A5 japonés, además de tostadas y otros platos para compartir. La carta mantiene así una de las señas de La Once Mil: trabajar el taco desde el producto, sin perder de vista el carácter popular y directo que define a este formato. La apuesta por el producto se traslada también a las carnes, trabajadas en colaboración con Discarlux.

Las tortillas se elaboran al momento en el propio restaurante, con maíz nixtamalizado y orgánico mexicano, y se cocinan sobre un comal de acero traído directamente desde México. El taco es el centro de la propuesta, pero no el único protagonista. Música, diseño, servicio y hospitalidad forman parte de una experiencia pensada para trasladar a Madrid una manera muy mexicana de entender el acto de salir a comer tacos: informal en su origen, pero cuidada en cada detalle. Por eso, no hay servicio para llevar; la experiencia está concebida para disfrutarse íntegramente en el restaurante.



"La carta establece un diálogo entre México y España"



Four Seasons

Nochevieja de alta cocina y grandes vinos

Por: Raquel Sáez Gallego

Four Seasons Hotel Madrid ya tiene preparada su programación navideña. Entre el 27 de noviembre y el 6 de enero, El Patio, el lobby del hotel, ofrecerá champagne, pastelería de temporada y roscón. En la séptima planta, Dani Brasserie recupera su Winter Terrace de inspiración après-ski, con fondue y vistas sobre la ciudad. Isa Restaurant & Cocktail Bar prepara noches especiales en su Red Room. Pero la cita más ambiciosa de la temporada es la Gala de Nochevieja, de cuyo menú el hotel ofreció una selección a un grupo de periodistas en un almuerzo celebrado el pasado 6 de octubre.

La noche empezará a las 20:00 con un cóctel de una hora acompañado de Ruinart R Brut. Entre los canapés habrá macaron de foie de pato con un toque de Jerez, tartar de gamba roja con perlas de gazpachuelo, bombón de carabinero con el crujiente de sus corales y yema de corral con trufa negra bajo un velo de papada ibérica. Además, contará con tres estaciones en vivo, una de marisco y caviar, otra de patés y terrinas artesanas y la de jamón ibérico de bellota cortado al momento.

En la presentación destacaron el macaron de foie y el tartar de gamba roja, pequeños bocados pero muy intensos de sabor. La cena la presentaron a la prensa el chef Fernando Cabri, la maestra pastelera María José Parra y el sumiller Diego Carballido, responsable del maridaje. Es un menú que alterna los productos de la Navidad española con algunos clásicos de la cocina festiva internacional, y el maridaje sigue la misma lógica. Carballido ha optado por vinos españoles y ha reservado los extranjeros para el rosado, el vino de postre y el champagne. Cada plato llegó a la mesa con el vino que se servirá en Nochevieja.

Abre la cena una textura de setas confitadas sobre esencia de consomé y trufa blanca fresca, maridada con Pedra de Guix 2022, un blanco del Priorat de Terroir al Límit. Le sigue un guiño a la cocina mediterránea, un raviolón de carabinero con suquet de mariscos finos infusionado al azafrán. El suquet, guiso marinero de la costa catalana, deja aquí de ser plato de pescadores para convertirse en el caldo que acompaña a la pasta rellena. El resultado es excelente, con un sabor profundo, de marisco,,



que permanece en boca. El vino también es mediterráneo, de la otra orilla, el rosado provenzal Château. El pescado es besugo, el más madrileño de los pescados navideños. Madrid, una ciudad sin mar, ya lo servía en el s.XVII cuando llegaba desde los puertos del Cantábrico conservado en nieve y la vigilia prohibía la carne. El hotel lo sirve asado, con espardeñas, crema de algas y caviar "000", y con una emulsión de beurre blanc de Dom Pérignon que le da un toque especial. Lo marida con Albillo Mayor Reserva 2018 de Valduero, un blanco de Ribera del Duero de excelente textura y sabor.

La carne viaja en la dirección contraria. El solomillo Wellington es un clásico de las mesas festivas británicas, aunque su origen es incierto y ninguna fuente demuestra que su nombre venga del duque de Wellington. Aquí lleva duxelles de trufa negra y cremoso de patata, y abandona el hojaldre cerrado para presentarse bajo una celosía de masa que deja a la vista la carne y las láminas de trufa. Es un plato muy bien ejecutado, en el que la trufa negra potencia el sabor de la carne.

La salsa Périgueux, nacida en la región francesa de la trufa, se hace tradicionalmente con madeira. El hotel la prepara con Pedro Ximénez, el gesto más español del plato. Lo acompaña Castillo de Ygay 2012, de Marqués de Murrieta. El tramo dulce empieza con un sorbete de ruibarbo con escarcha de hibiscus y gel de rosas. Después llega el postre de María José Parra, elaborado con un chocolate de origen venezolano al 72 %, con naranja, café y crema helada de naranja y vainilla. Es un dulce nada empalagoso, en el que la crema helada hace de contrapunto en el paladar al chocolate y al café.

Con las campanadas llegan las doce uvas y el brindis con Krug Grande Cuvée. Después empieza la Fiesta de Año Nuevo, que se alarga hasta las 4:00 con barra libre premium y música en directo. A las 2:00 se sirve una recena con flautín de masa madre con lomo ibérico, mini smash burger con Idiazábal ahumado, churros con chocolate, trufas y macarons. La cena se celebra en el salón Sol y cuesta 1.200 € por persona y la cena con la fiesta, cuatro horas de barra libre premium y recena, 1.400 €.




“El postre de María José Parra está elaborado con un chocolate de origen venezolano al 72%, con naranja, café y crema helada de naranja y vainilla”



La Pajarera

Nuevo rooftop en Barcelona

Barcelona tiene nueva terraza. En lo alto del recién inaugurado BLESS Barcelona, en la esquina que une Passeig de Gràcia con Plaça Catalunya, La Pajarera llega para convertirse en un nuevo punto de encuentro en pleno corazón de la ciudad. Un baño y unas horas al sol, un primer café, un aperitivo, una comida con vistas o un cóctel al caer la tarde. La Pajarera está concebida para acompañar los diferentes momentos del día y prolongarlos sin prisa. Abierta tanto a huéspedes como a visitantes, invita a disfrutar los días de otoño en pleno centro de Barcelona.

La terraza se articula en dos ambientes complementarios. Por un lado, la piscina, rodeada de hamacas y camas balinesas, invita a disfrutar de unas horas al sol. A pocos pasos, mesas y butacas conforman un ambiente más distendido en el que descubrir la propuesta gastronómica y de coctelería. Dos espacios que permiten pasar de un momento junto a la piscina a una sobremesa que se alarga o a un cóctel al atardecer, sin cambiar de escenario. Todo ello con unas vistas privilegiadas de la Ciudad Condal.

Actualmente, La Pajarera ofrece una propuesta seleccionada de gastronomía y coctelería pensada para acompañar la experiencia y disfrutar de las vistas sobre Barcelona. La propuesta gastronómica se articula en torno a una selección de platos de inspiración mediterránea e internacional, pensados para compartir. Entre ellos se encuentran la Ensaladilla de salmón con mayonesa de eneldo y encurtidos, el Tartar de atún rojo acompañado de ajoblanco de yuzu, el Brioche de meloso con wakame y mayonesa de kimchi o el Tiradito de corvina con salsa de fruta de la pasión.

El apartado dulce lleva el sello de Hofmann, que cuenta con un espacio propio en el lobby del hotel y traslada al rooftop algunas de sus creaciones de autor más icónicas, como Pistacho, Poma Blanca o Dark Moon. En cuanto a la carta de coctelería, reúne algunos clásicos y combinados frescos, como Paloma, a base de tequila, agave, lima y pomelo; St. Germain Spritz, con St. Germain, espumoso y soda; Tommy's, con tequila, agave y lima; además de Mojitoy Negroni. La Pajarera es un espacio abierto a la ciudad para disfrutar sin prisas.



“La terraza cuenta con unas vistas privilegiadas de la ciudad de Barcelona”



SIBARITA

COMER





Santoku La Barra

Nuevo escenario, mismo concepto


Gabriel Suarez

Santoku, ese emblemático cuchillo japonés que destaca por su versatilidad, fue el nombre elegido para bautizar el diminuto restaurante ubicado a orillas del madrileño parque de El Retiro, en la calle Lope de Rueda número seis. Con tan solo una mesa con capacidad para ocho comensales, Santoku es muy posiblemente el restaurante más pequeño de la capital.

En su reducido espacio, su chef y copropietario, el encantador venezolano Gabriel Suárez, nos adentra en una inolvidable experiencia culinaria que se plasma en un sorprendente menú degustación de seis pases. Una cuidada selección de exquisitos bocados protagonizados por la calidad de las materias primas que emplean para su elaboración y donde nunca faltan ingredientes como la anguila o el foie. Un formidable menú sorpresa que va cambiando cada cuatro meses para que Gabriel pueda seguir sorprendiéndonos en cada visita. Apasionado y autodidacta, Gabriel jamás prueba sus creaciones porque curiosamente es vegetariano. Se deja guiar por su intuición, por la expresión de los rostros de sus clientes, el grado de satisfacción, y llevar a cabo esta producción donde confluyen la magia del espectáculo y el arte de un atrevido sushi de autor. La gran acogida de Santoku 181 se tradujo en una interminable lista de espera que animó a Gabriel y a sus socios a arrancar un segundo local antes de lo que tenían previsto, para poder atender a la creciente demanda desde su apertura.

Así fue como en octubre de 2024 abría sus puertas Santoku La Barra. Una nueva ubicación fiel al concepto original con algunas modificaciones como consecuencia de disponer de un espacio más amplio que el del primer local. Santoku La Barra está diseñado para trece comensales en lugar de ocho ya que el local es algo más grande. Entre los platos más emblemáticos destacan el exquisito temaki de pez mantequilla, el domburi de anguila kabayaki o el atrevido cangrejo de concha blanda tempurizado. Originales elaboraciones que conforman este competitivo menú degustación, que ha sido concebido de forma sostenible para poder ajustar su precio, convirtiéndolo en una inolvidable experiencia gastronómica.



“Entre los platos más emblemáticos destaca el exquisito temaki de pez mantequilla”



“Santoku La Barra está diseñado para trece comensales”



El Duende del Fuego

El sabor de la isla de la Palma



En el corazón de Los Llanos de Aridane, justo en la emblemática “Plaza Chica” de la isla de La Palma, se esconde un rincón donde la alta cocina ha decidido romper todas las barreras. Cruzar la puerta del restaurante El Duende del Fuego es adentrarse en un espacio rústico y acogedor, pero, sobre todo, es entrar en el laboratorio de una auténtica revolución gastronómica, que le ha valido un reconocimiento de la Guía Repsol y el galardón Sol Sostenible 2025 Alimentos de España.

Tradicionalmente, salir a cenar para una persona con alergias o intolerancias alimentarias severas se convierte en un viaje lleno de miedos y restricciones. El chef y propietario, Pedro Hernández Castillo, ha cambiado las reglas del juego. Con un asombroso 95% de su carta libre de los principales alérgenos mundiales, el restaurante logra una magia casi imposible: que un comensal celíaco, diabético o con alergia a los lácteos pueda disfrutar exactamente del mismo menú gourmet que sus acompañantes, sin alterar el sabor primario ni la excelencia de la alta cocina. “Mi objetivo siempre ha sido que una persona con alergias o intolerancias tenga las mismas opciones, el mismo disfrute y la misma experiencia que cualquier otro comensal. Sin menús especiales. Sin excepciones. Sin sentirse diferente”.

El retorno a las raíces: La alquimia del Kilómetro Cero

Para Pedro Hernández, el camino hasta este oasis culinario en Canarias no fue corto. Tras formarse en Barcelona y absorber técnicas de vanguardia durante 16 años en prestigiosos fogones de Suiza, Alemania, Inglaterra y Andorra, el chef sintió la llamada de su tierra natal. En 2014, regresó a La Palma con una misión clara: demostrar que la riqueza de la isla era suficiente para abastecer un menú de categoría internacional, basado puramente en el concepto de “Kilómetro Cero” y la economía circular. El Duende del Fuego no compra modas; compra verdad. Cada verdura, cada carne y cada pescado que entra en su cocina proviene de productores locales y ecológicos . Pedro trabaja la materia prima de temporada con el respeto de un artesano: él mismo elabora los embutidos, diseña la repostería fina y hornea diariamente panes de masa madre con trigos antiguos de la isla y trigo sarraceno, sin gluten. Es una cocina viva, pegada al territorio, que abraza la salud sin negociar jamás el placer del paladar. Una filosofía pura que el chef acaba de condensar en las páginas de su reciente libro, Verde y Lava (Autoedición).

La Magia en el Plato: Un menú sin barreras y pura artesanía

Adentrarse en la propuesta gastronómica de El Duende del Fuego es asistir a una lección de alta magia culinaria. Lo que para cualquier cocina convencional supondría un dolor de cabeza —prescindir del gluten, la lactosa, los frutos secos o el huevo—, en las manos de Pedro Hernández se transforma en pura libertad creativa. El chef logra lo impensable: devolver al comensal el “sabor primario” de las cosas, potenciando el producto sin disfrazarlo con aditivos ni alérgenos comunes.

El menú es un reflejo de la despensa viva de la isla de La Palma. Los platos cambian al ritmo que marca la naturaleza, utilizando únicamente productos ecológicos y de rigurosa temporada. Quienes visitan este templo culinario se rinden ante creaciones memorables donde la técnica europea se fusiona con el alma canaria: texturas melosas en sus carnes locales, la frescura del Atlántico en sus pescados, y el uso maestro de vinos locales del territorio, para hilvanar salsas profundas y llenas de matices. “Tengo clientes con más de 10 y 15 alergias. Es impresionante, no es solo al gluten y la lactosa, hay más cosas. Yo eliminé de mi carta 16 alérgenos.”

Sin embargo, el secreto mejor guardado del restaurante se encuentra en su obrador artesano. Pedro Hernández no es sólo cocinero; es un ferviente defensor de los oficios gastronómicos tradicionales. En el restaurante se elaboran de forma interna y artesanal desde la charcutería y los embutidos, hasta una repostería delicada que desafía los estándares de la pastelería tradicional. Mención de honor merece su panadería: crujientes de masa madre elaboradas con trigo autóctono de La Palma y alternativas de trigo sarraceno pensadas específicamente para poder regalar felicidad a las

personas con celiaquía. “En El Duende del Fuego sigo explorando la cocina desde el origen: el producto local, el territorio y también el agua como un ingrediente más, capaz de realzar lo que la naturaleza nos ofrece”.

Los Imprescindibles del Chef: Joyas de una propuesta sostenible

Por último, para entender la genialidad de Pedro Hernández Castillo, no basta con leer su manifiesto; hay que probarlo. En una visita a este santuario gastronómico de la Plaza Chica, existen tres creaciones artesanales e icónicas que definen por completo el ADN de su propuesta culinaria.

El Pan de Masa Madre (Trigo Babilla): No es un simple acompañamiento; es una obra de arte viva que le ha valido el segundo puesto en la Ruta del Buen Pan de Canarias. Pedro alimenta su propia masa madre cada mañana y utiliza harina de trigo babilla, una variedad ancestral cultivada de forma ecológica en la propia isla de La Palma y molida en piedra. El aroma que inunda el restaurante al lsalir del horno es la mejor bienvenida. ¿Cual es el plus gourmet?. Cuenta en su carta con una versión impecable de trigo sarraceno para celíacos que rivaliza en textura con el pan tradicional.

Carnes locales confitadas a baja temperatura utilizando una técnica similar a la elaboración de la masa madre del pan, cambiándoles el ph del agua. Consigue sin utilizar sal, en base a una repetición continuada, la técnica de la reacción de mallard en las carnes, invertida para conseguir el máximo sabor y calidad del producto, lo que se transforma en una vuelta al origen cuando la carne sin artificios tiene su sabor.

Por último, el Risotto de Tuno Indio y Queso de Cañizo: Este plato es la máxima expresión de su “cocina de paisaje”. El chef utiliza el tuno indio para crear un arroz cremoso, de un color magenta vibrante y un equilibrio perfecto entre acidez y dulzor. Se corona con el toque sutil del queso de cañizo palmero y, opcionalmente, costillas de cochino negro local. Es un viaje directo a los sabores primarios de la isla.





Oroya

De Lima al cielo con Diego Muñoz





“La propuesta culinaria de Oroya pretende celebrar la influencia peruana en España”

La cocina peruana atraviesa uno de sus momentos de mayor consolidación en España. Lo que hace unos años podía identificarse principalmente con ceviches, causas, tiraditos o pisco sour ha evolucionado hasta convertirse en un lenguaje gastronómico mucho más amplio, reconocible e integrado en la escena culinaria nacional.

Para Diego Muñoz, chef peruano al frente de Oroya, en el hotel The Madrid EDITION, el cambio es evidente: “Es una referencia total en España, no solo por los restaurantes, sino también porque hay referencias peruanas en las cocinas españolas”, explica. “Ha crecido muchísimo el lenguaje gastronómico peruano entre los españoles”. Sin embargo, considera que todavía queda recorrido para que el público conozca toda su complejidad: “Las referencias clásicas aún se están estableciendo y se debe decantar solo”. Ese intercambio cultural encuentra en el restaurante Oroya, una de sus expresiones más claras como un lugar verdaderamente concebido para celebrar tanto la influencia peruana en España como su huella española.

La propuesta refleja precisamente la naturaleza mestiza de la cocina del país andino, cuya historia ha estado marcada por influencias españolas, africanas, italianas, chinas y japonesas. Oroya se pasea por todos lados que pueda, coge referencias gastronómicas peruanas de todos lados y las combina con las españolas también.

El acceso a producto peruano de calidad ha sido otro elemento decisivo en esta evolución. Muñoz destaca especialmente la posibilidad de recibir ingredientes frescos directamente desde Perú. “Tenemos el lujo de tener todos los ajíes frescos traídos desde Perú, que llegan como joyas”, explica. A ellos se suman productos como la chirimoya, la lúcuma o el choclo peruano. La lúcuma, por ejemplo, ha formado parte de la propuesta de Oroya desde sus inicios a través de un postre que la combina con chocolate y pistacho. “Contar con estos productos permite mantener una conexión directa con el origen y, al mismo tiempo, reinterpretarlos desde Madrid”. Más que una moda, la cocina peruana está construyendo raíces propias en España. Y Madrid, es un buen exponente de ello.



“El acceso al producto peruano de calidad ha sido otro elemento decisivo de su evolución”



El Chato

Visita efímera a Madrid


EL CHATO

El Chato, el restaurante de Bogotá liderado por el chef Álvaro Clavijo, llegó a Madrid del 21 al 25 de octubre como parte de la décima edición de In Residence by Rioja. Durante cinco días, el restaurante reconocido como número uno de Latinoamérica en 2025 por Latin America's 50 Best Restaurants trasladó su cocina a Semilla Food Studio de la mano de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Clavijo preparó un recorrido de ocho pases que comienza con pan de mashua, pipin de arracacha y caldo de res, continúa con una oreja de cerdo con guatila, lulo y casabe, y pasa por productos como el palmito, la macadamia fresca y el ají. El menú incorporó también cangrejo con arroz y kimchi, caracol con uchuva, musgo y chicharrón y ternera con hormiga, maíz y calabaza. El recorrido terminó con horseradish, manzana y pepino, antes de llegar al postre de mambe, helado de limonaria y cocada; y todo ello maridado con una excelente selección de vinos de la Denominación de Origen Calificada Rioja. La propuesta se planteó como una interpretación del territorio colombiano.

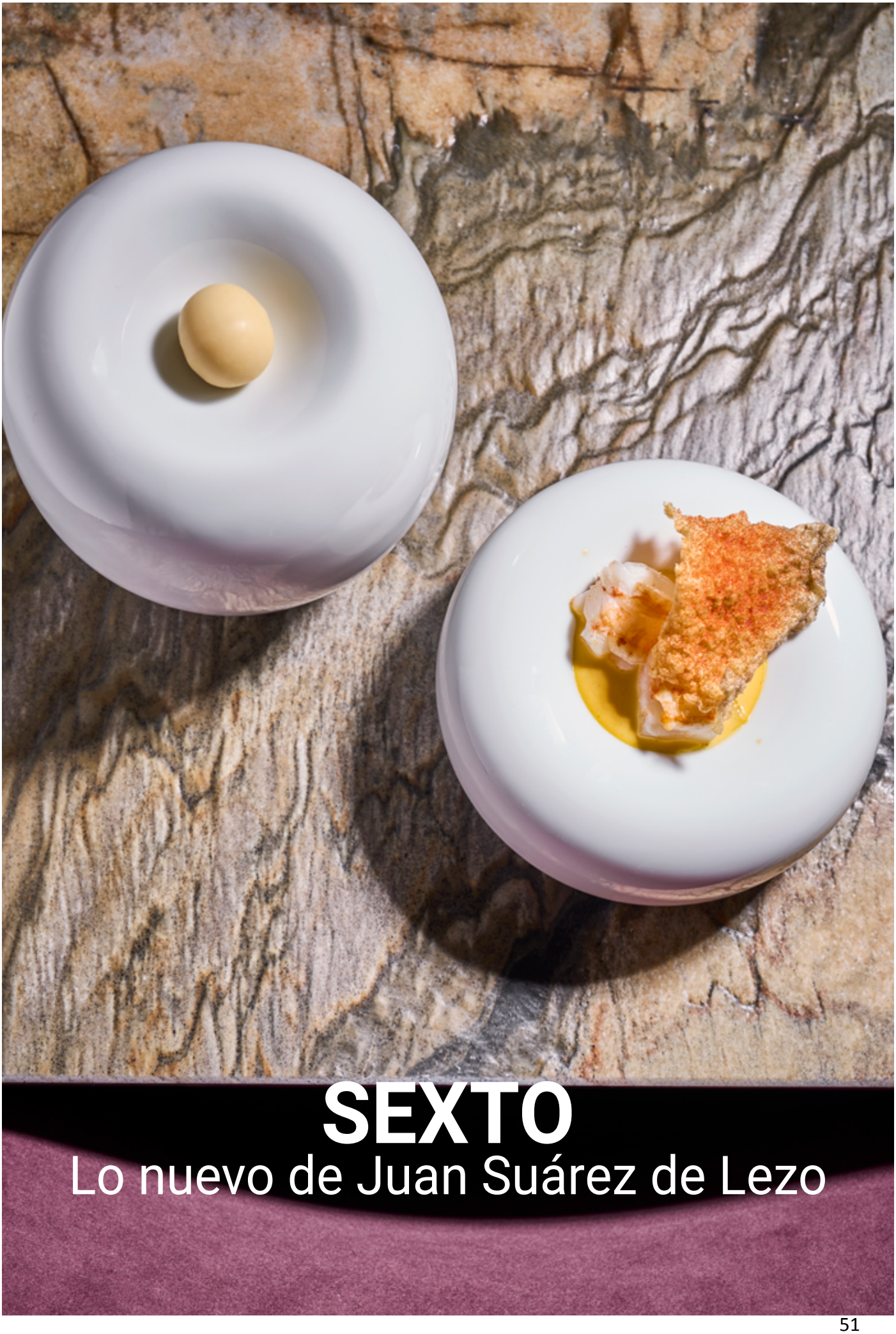
Álvaro Clavijo abrió El Chato en Bogotá en 2017. Su propuesta parte de la despensa colombiana para llevarla a un lenguaje contemporáneo, trabajando con la estacionalidad y los productores locales. El restaurante fue incluido por primera vez en Latin America's 50 Best Restaurants en 2018, en el puesto 21, y desde entonces ha ido escalando posiciones hasta alcanzar el número 1 en 2025.

La llegada de El Chato a Madrid forma parte de la edición más internacional de In Residence by Rioja, que en 2026 celebra diez años acercando a la capital restaurantes y chefs de diferentes partes del mundo. Este año, el ciclo pone el foco en Asia y Latinoamérica, después de haber comenzado en junio con la residencia de Kinsan, el restaurante de Tokio especializado en unagi y dirigido por Shinichiro Matsuki. La residencia de El Chato ha supuesto la segunda sesión de 2026, siendo la llegada a Madrid de uno de los proyectos latinoamericanos que más atención ha generado en los últimos años. La edición se completará con una tercera propuesta internacional que se anunciará próximamente.



“Su propuesta parte de la despensa colombiana para llevarla a un lenguaje contemporáneo”





SEXTO

Lo nuevo de Juan Suárez de Lezo


I LOVE
YOU

Hay algo de declaración de intenciones en el hecho de que un cocinero decida abrir su proyecto más personal y decida, además, que solo se puede ir a comer a mediodía. En un Madrid donde la noche lo fagocita todo y los restaurantes compiten por ver quién pincha la música más alta, Juan Suárez de Lezo ha preferido bajar las persianas del ruido. Subir a la séptima planta del número 125 de la calle Atocha ya no es sinónimo de la experiencia masiva e inmersiva de quintoelemento, el concepto que él mismo pilota en este mismo edificio. Ahora, cruzar esa puerta es entrar en SEXTO: una propuesta de solo veinte sillas donde el tiempo, por fin, recupera su peso.

Suárez de Lezo estudió Periodismo antes de ponerse la chaquetilla, y se nota. SEXTO no es una colección de platos inconexos para mostrar en Instagram; es una crónica autobiográfica bien armada. El hilo conductor es su propia vida, un viaje que arranca en su Córdoba natal y se contamina —en el mejor de los sentidos— de sus años en las cocinas de Asia y Latinoamérica.

El arranque ya avisa de que el camino va por libre. Te sientan con un trago clarificado de ron, piña y sirope de orgeat que limpia el paladar para lo que viene. Y lo que viene es, entre otras cosas, un “bombón de mar” que resume bien la obsesión del chef por la investigación. Nació de un error de laboratorio y se ha convertido en una pasta de proteína marina obtenida de moluscos. En boca es un bocado sutil de tartar de vieira y caviar que justifica por sí solo el viaje. El menú de doce pases (150 €) tiene momentos de una sensibilidad finísima, como las llamadas Sopas de Córdoba, un homenaje a su infancia que consigue que el salmorejo, el gazpacho y el ajoblanco convivan en el mismo plato sin pisarse,

Después el producto se vuelve más físico: una quisquilla de Motril impecable con cremoso de chiles y daikon encurtido, o un rodaballo con guisantes lágrima sublime. El final salado lo firma un corzo escoltado por un cruasán de patata que es pura artesanía técnica. La sumillería evita el sota, caballo y rey de las etiquetas comerciales. El maridaje (90 €) es una opción perfecta para este festín culinario exclusivo.



“SEXTO representa una cocina autobiográfica bien armada”



“SEXTO es una propuesta donde el tiempo recupera su peso”



Manda Huevos

Cocina popular con caracter propio

Manda Huevos. ¿Por qué Manda Huevos?. Porque aquí mandan los huevos, no es un acompañante, es el argumento. Porque hay que tener valor para lanzarse a abrir un restaurante. Y porque, en el fondo, la vida sin huevos sería bastante más aburrida. Un nombre que es toda una declaración de intenciones. Manda Huevos es un restaurante de cocina popular con nervio, donde el recetario de siempre se sacude la caspa y se viste con técnica, intención y sentido del humor. Aquí el huevo es protagonista, pero no el único actor. Hay producto, hay barrio y hay ganas. Muchas ganas.

Dos socios jóvenes, un cocinero con pasado en la alta cocina y un constructor con visión de negocio, se alían para devolver a la mesa platos reconocibles con un twist contemporáneo. Sin disfrazarlos. Sin pedir perdón. Sin solemnidad. En Travessera de les Corts han abierto un espacio informal, cercano y bien pensado, donde se viene a comer caliente y rico. Ot Salvans y Víctor Martínez con formación y backgrounds diferentes y complementarios son los artífices de este concepto.

Manda Huevos nace de una idea que fue mutando. Al principio, la fantasía era montar un delivery de tortillas de verdad. Pero la cosa creció. Y en lugar de limitarse a enviar huevos por la ciudad, decidieron abrir un restaurante con alma de barrio. Les Corts no es un decorado para turistas. Es barrio de verdad, con terrazas que miran a calles tranquilas y vecinos que bajan a cenar entre semana. Aquí se puede construir comunidad. Aquí la clientela cambia según el día: grupos jóvenes entre semana por la noche, familias de 0 a 99 años los fines de semana al mediodía, parejas y amigos cuando cae el sol.

Cuenta con dos salas, una de ellas convertible en reservado para grupos, con capacidad total aproximada de 42 personas. Además, una terraza de 16 plazas que da a una calle tranquila del barrio de la Concòrdia. Ubicación de barrio, ambiente de barrio. La materia prima está muy cuidada. Huevos de Cobardes y Gallinas, café de Hidden Coffee, pan de cristal de Concept, atún de Arrom, aceite de Castillo de Canena. Se mira lo que se compra y se cocina lo que apetece cocinar.



“Se trata de un espacio informal, cercano y bien pensado, donde se viene a comer caliente y rico”



Pasión por el arroz

7 locales donde disfrutarlo



El arroz es uno de los grandes iconos de nuestra gastronomía. Más allá de la tradicional paella valenciana, el paso del tiempo y generaciones ha dado lugar a un universo de recetas que forman parte inseparable de la cocina mediterránea. Secos, melosos, marineros, en llauna, con carnes, pescados, verduras o completamente vegetales. Seleccionamos siete restaurantes que hacen del arroz uno de los protagonistas de su propuesta gastronómica.

En **Solraig,** restaurante recomendado por la Guía Repsol, hablar de arroz no es hablar únicamente de un plato de la carta, sino de una auténtica especialidad de la casa. El restaurante trabaja cerca de 40 recetas diferentes de arroz a lo largo del año, adaptándose al producto y a la temporada y explorando diferentes combinaciones de mar y montaña. Entre ellas destaca su arroz seco del señoret, una receta que condensa esa manera mediterránea de entender el arroz: intenso, sabroso y con todo el producto preparado para disfrutarlo sin distracciones. Solraig es un referente arrocero de Castelldefels.

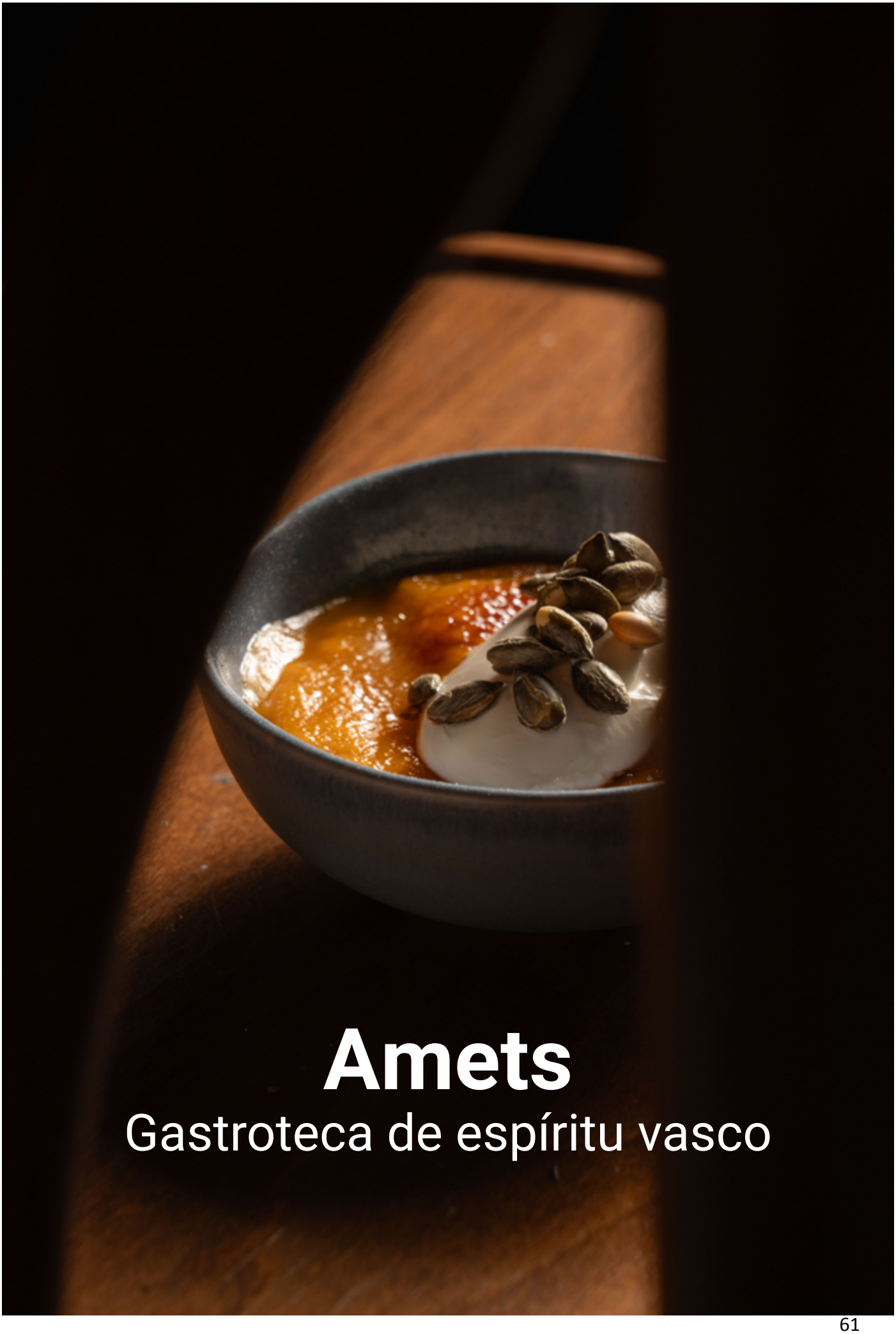
También en Castelldefels, **CheChe**, recomendado por la Guía Michelin, ha hecho del producto uno de los pilares de su cocina. Su propuesta arrocera juega con ingredientes reconocibles y combinaciones de marcado carácter gastronómico. Por otro lado, en **Pötstot** el arroz es, además, un magnífico territorio para demostrar que una cocina vegana y sin gluten puede conservar toda la esencia festiva y mediterránea de una paella, donde la filosofía es que todo el mundo pueda comer de todo.

En **Cinco Hermanos**, el arroz responde a esa dimensión que siempre ha acompañado a la paella: reunirse alrededor de una mesa. Una propuesta vinculada al producto my al Mediterráneo. **Polito** es una propuesta en la que el arroz convive con una cocina de marcado espíritu mediterráneo. **Péndulo Beach Club** lleva el arroz hacia una cocina mediterránea contemporánea. Una de sus propuestas es el arroz seco de pulpo con emulsión de limón quemado y finas hierbas. Por último, **Taberna Tibu-Ron** apuesta por el arroz en llauna, un formato desenfadado que lleva el arroz a una propuesta de taberna contemporánea.



“Péndulo Beach Club lleva el arroz hacia una cocina mediterránea contemporánea”


“En Polito, el arroz convive con una cocina de marcado carácter mediterráneo”



Amets

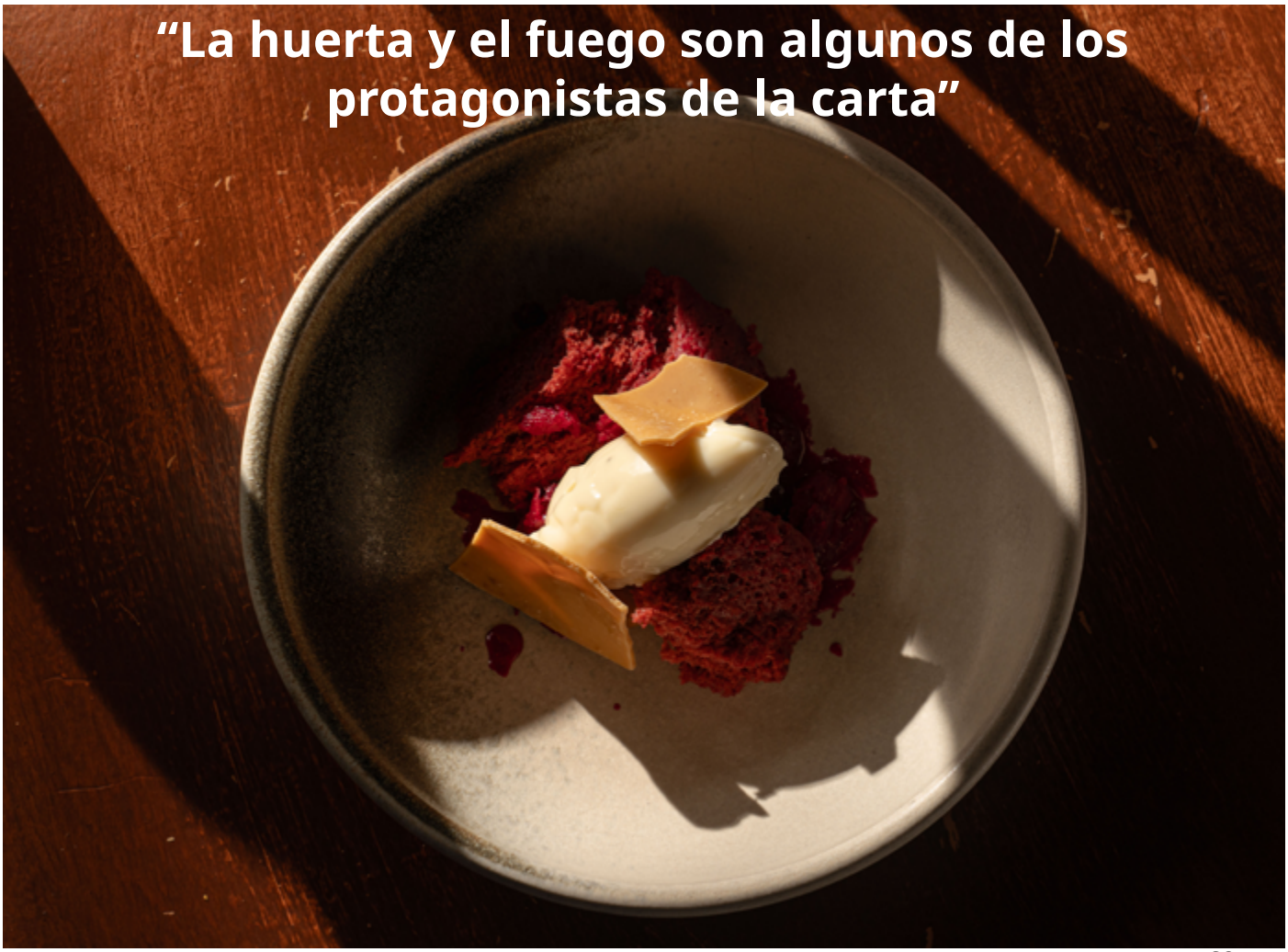
Gastroteca de espíritu vasco



En pleno barrio de Conde Duque, Amets se ha convertido en uno de los proyectos gastronómicos más personales y singulares de Madrid. Ubicado en la calle Limón, 15, este restaurante es el primer proyecto en solitario del cocinero Diego Sánchez, que tras una intensa trayectoria internacional —desde cocinas con tres estrellas Michelin hasta su etapa como chef privado en yates para billonarios— decidió regresar a su ciudad natal para dar forma a su propio sueño.

Amets, que significa sueño en euskera, nació hace poco más de un año como una gastroteka de espíritu vasco e informal, donde la alta cocina se despoja de solemnidad para convertirse en una experiencia accesible y cercana. Aquí conviven el barullo, el trato directo del chef con la sala y una cocina basada en fondos, salsas y producto de temporada. Madrileño de Tres Cantos, pero con abuelas donostiarras, Diego Sánchez lleva la cocina vasca en la sangre. Formado en el Basque Culinary Center y con experiencia en restaurantes internacionales como Piazza Duomo (tres estrellas Michelin, Italia) o The Restaurant at Sopwell House (Saint Albans, Reino Unido), el chef construye en Amets una propuesta que dialoga entre la tradición vasca y las técnicas aprendidas a lo largo de sus años trabajando por Europa, Norteamérica y el Caribe. La carta del restaurante es reducida y cambiante, adaptándose al ritmo de la temporada y al producto disponible. Su propuesta gira en torno a platos que reinterpretan el recetario vasco que le enseñaron sus abuelas con una mirada contemporánea y muy personal.

La huerta y el fuego toman protagonismo en elaboraciones como la ensalada templada de piperrada a la llama con stracciatella artesanal y salsa tonatta, o la espuma de porrusalda en ceniza de puerro con huevo a baja temperatura y verduras a la parrilla. Los sabores profundos y reconfortantes del invierno se reflejan en platos como la sopa de cebolla y miso con crema de chalota, almendra caramelizada y crema de Idiazábal, así como en clásicos reinterpretados como las kokotxas de bacalao al pil pil con alcachofas a la parrilla y puré de tupinambo o los txipirones rellenos en su tinta con velo de sepia, emulsión de chipotle y arroz frito.



“La huerta y el fuego son algunos de los protagonistas de la carta”


“En Amets, la alta cocina se despoja de solemnidad para convertirse en una experiencia accesible y cercana”



CULTO

Sabores del Atlántico

El otoño transforma los paisajes de Galicia y devuelve a las mesas el protagonismo de los sabores intensos, los productos del Atlántico y las recetas de cocción pausada. En sintonía con esta época del año, CULTO, el compostelano espacio gastronómico del Hotel Palacio del Carmen, Autograph Collection, pone el acento en aquellas elaboraciones de su carta que mejor expresan la riqueza de la temporada, reivindicando una cocina donde la calidad de la materia prima y el respeto por la tradición gallega marcan el hilo conductor.

En una región donde la gastronomía mantiene un vínculo especialmente estrecho con el mar y el ritmo de las estaciones, CULTO encuentra en la despensa gallega una fuente de inspiración que cobra especial significado durante el otoño. Pescados, mariscos, legumbres y carnes protagonizan una selección de platos que invitan a disfrutar de la cocina atlántica a través de elaboraciones reconocibles, sabores profundos y una mirada contemporánea. El Atlántico ocupa un lugar privilegiado en este recorrido gastronómico, con productos que reflejan su riqueza.

Entre ellos, destaca el bogavante azul con huevos fritos y patatas, una elaboración concebida para compartir que combina la delicadeza del marisco con la sencillez de una receta tradicional, poniendo el producto en el centro de la experiencia. A esta propuesta se suman el filete de lubina de Fisterra con espinacas y nueces, que encuentra en los ingredientes de temporada un acompañamiento lleno de matices, y el rodaballo asado con salsa de berberechos y patatas, poniendo en valor las elaboraciones sencillas.

Con el descenso de las temperaturas, las recetas de cuchara recuperan un lugar destacado en la mesa, evocando una de las tradiciones más arraigadas de la gastronomía gallega. El guiso de habas con pulpo de cocción lenta representa esa cocina de tiempos pausados, donde las legumbres y los sabores del mar se encuentran en una elaboración de carácter reconfortante, especialmente apetecible durante los meses de otoño. En definitiva, CULTO invita a descubrir el otoño a través de una selección de platos que ya forman parte de su identidad gastronómica.





Marcos Granda

Nueva apertuda en Málaga



Cuando Marcos Granda sueña con un nuevo proyecto, se le nota en la mirada. Se le adivinan también las ganas por querer compartirlo. Destila ilusión, inquietud y esa mezcla de intuición y entusiasmo que acompaña siempre a los comienzos. Después de cuatro años sin nuevas aperturas, el Grupo vuelve a crecer y lo hace en Málaga, una ciudad especialmente vinculada a la buena vida, a la cultura y a una manera abierta de entender la gastronomía.

En febrero de 2027 abrirá sus puertas Paula de Marcos, el nuevo concepto de Marcos Granda en Muelle Uno, uno de los enclaves más emblemáticos de la ciudad, junto al puerto de Málaga y el Centre Pompidou. El nombre del proyecto tiene, además, un significado muy personal para este chef. Paula es el nombre de la hija de Marcos Granda, de 18 años, y representa precisamente algunos de los valores que quiere transmitir este nuevo espacio: juventud, frescura, espontaneidad y una nueva forma de disfrutar de la gastronomía sin demasiados protocolos. Un concepto diferente al fin y al cabo.

Curioso y viajero, Marcos Granda ha encontrado la inspiración en la energía de los lobbies de hotel. Será el primer concepto del grupo con estas características: una cocina informal, dinámica y pensada para disfrutarse a cualquier hora, alejada de la estructura más tradicional de un restaurante y concebida como ese gran lobby de hotel en el que se cruzan historias. Será un lugar en el que compartir unas tapas, encontrarse para unos minutos y quedarse a comer alargando la sobremesa.

La cocina estará abierta de manera ininterrumpida desde las 12:00 hasta las 22:00 horas, los siete días de la semana, reforzando esa vocación de espacio vivo durante todo el día. Y es que Paula de Marcos nace para redibujar la experiencia gastronómica y convertirse en un nuevo punto de encuentro tanto para quienes visitan Málaga como, muy especialmente, para los propios malagueños. Se saboreará una cocina reconocible, cercana y desenfadada que buscará conectar con el entorno y con la manera de comer y disfrutar propia del sur. Todo ello con una mirada al producto andaluz con especial atención a la ciudad de Málaga.



“Después de 4 años sin aperturas, el Grupo vuelve a crecer y lo hace en Málaga, una ciudad especialmente vinculada a la buena vida”


“Será un lugar en el que compatir unas tapas y quearse a comer alargando la sobremesa”

“Paula de Marcos nace para redibujar la experiencia gastronómica y convertirse en un punto de encuentro en Málaga”




SIBARITA
BEBER



Moët Bow

El arte de regalar estas navidades


MOËT
MOËT & CHANDON
FRANCE 1743
FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
IMPÉRIAL
BRUT

Esta Navidad, Moët & Chandon reinventa el arte de regalar con Moët Bow, una nueva propuesta que convierte cada botella en un regalo único. Inspirado en los tradicionales lazos que envuelven los regalos navideños, este nuevo elemento viste la botella y la transforma en un símbolo de celebración y alegría. Moët Bow nace como una nueva forma de celebrar y compartir los momentos especiales de la temporada, en línea con la tradición de la Maison de acompañar todo tipo de encuentros, desde reuniones íntimas hasta grandes celebraciones.

La propuesta se inspira en uno de los códigos más emblemáticos de Moët & Chandon: la icónica corbata negra introducida en 1886. Moët & Chandon Brut Impérial ha estado estrechamente ligado al arte de la celebración y su imagen ha evolucionado a lo largo de las generaciones, incorporando nuevos elementos estéticos sin perder sus señas de identidad. Entre ellas destaca esta emblemática corbata negra que, convertida con el tiempo en una de las firmas visuales más reconocibles de Moët & Chandon, se enriqueció en la década de los 90 con la incorporación de un delicado hilo dorado, reforzando su carácter elegante y distintivo. Más de 140 años después, Moët Bow escribe un nuevo capítulo en esta historia. Para ello, reinterpreta este legado desde una visión más contemporánea, la histórica corbata evoluciona y se transforma en un lazo, reinventando uno de los símbolos más icónicos de la Maison. Lejos de romper con la tradición, esta evolución recupera un código histórico para adaptarlo a una nueva forma de celebrar y regalar para estas navidades que están a la vuelta de la esquina.

A partir del 1 de noviembre, con la llegada de la temporada festiva, la Maison presenta tres propuestas exclusivas concebidas para vestir sus creaciones más icónicas y transformar cada regalo en un gesto aún más especial. Estas creaciones reinterpretan el arte de regalar según Moët & Chandon. Se trata de una botella de Moët & Chandon Brut Impérial vestida con el emblemático lazo negro. Podrá adquirirse a través de la web de El Club del Gourmet y en tiendas especializadas seleccionadas (PVP: 48,15 €).



“La propuesta se inspira en la icónica corbata negra introducida en 1886”


MOËT
FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
ROSÉ IMPÉRIAL
BRUT



Nordes Gin y Bynanä

Pack artesanal para estas navidades


NORDÉS
GIN
NORDÉS
GIN
NORDÉS
GIN

Esta Navidad Nordés quiere acompañarte a celebrar alrededor de la mesa. La ginebra premium se une a Bynanä, firma gallega especializada en bordados artesanales. Una colaboración que convierte el amodiño y la tradición gallegos en un pack de edición limitada compuesto por una botella de Nordés gin acompañada de un camino de mesa bordado a mano.

Una unión que surge del vínculo de ambas marcas con Galicia y el valor de lo hecho a mano. Nordés gin encuentra su identidad en el paisaje, los ingredientes y la tradición gallega, mientras Bynanä los interpreta desde el universo textil a través de piezas bordadas de manera artesanal. Una sensibilidad compartida que convierte esta colaboración en un encuentro entre dos maneras de celebrar y poner en valor las raíces gallegas. Nordés gin es una ginebra premium de origen gallego que nace en 2012 como homenaje a su tierra. Su receta combina un destilado de origen vínico a partir de uvas gallegas con 11 elementos botánicos, seis de ellos de tradición gallega y cinco de ultramar.

Inspirándose en la ginebra, el diseño del camino de mesa, creado en exclusiva para esta colaboración, reinterpreta algunos de los elementos que confieren a Nordés su sabor único, como la hierbaluisa, el laurel y la salicornia, que forman parte de sus botánicos de tradición gallega. Junto a ellos, aparecen bordadas las uvas, protagonistas de su destilado de origen vínico, y las olas del Atlántico.

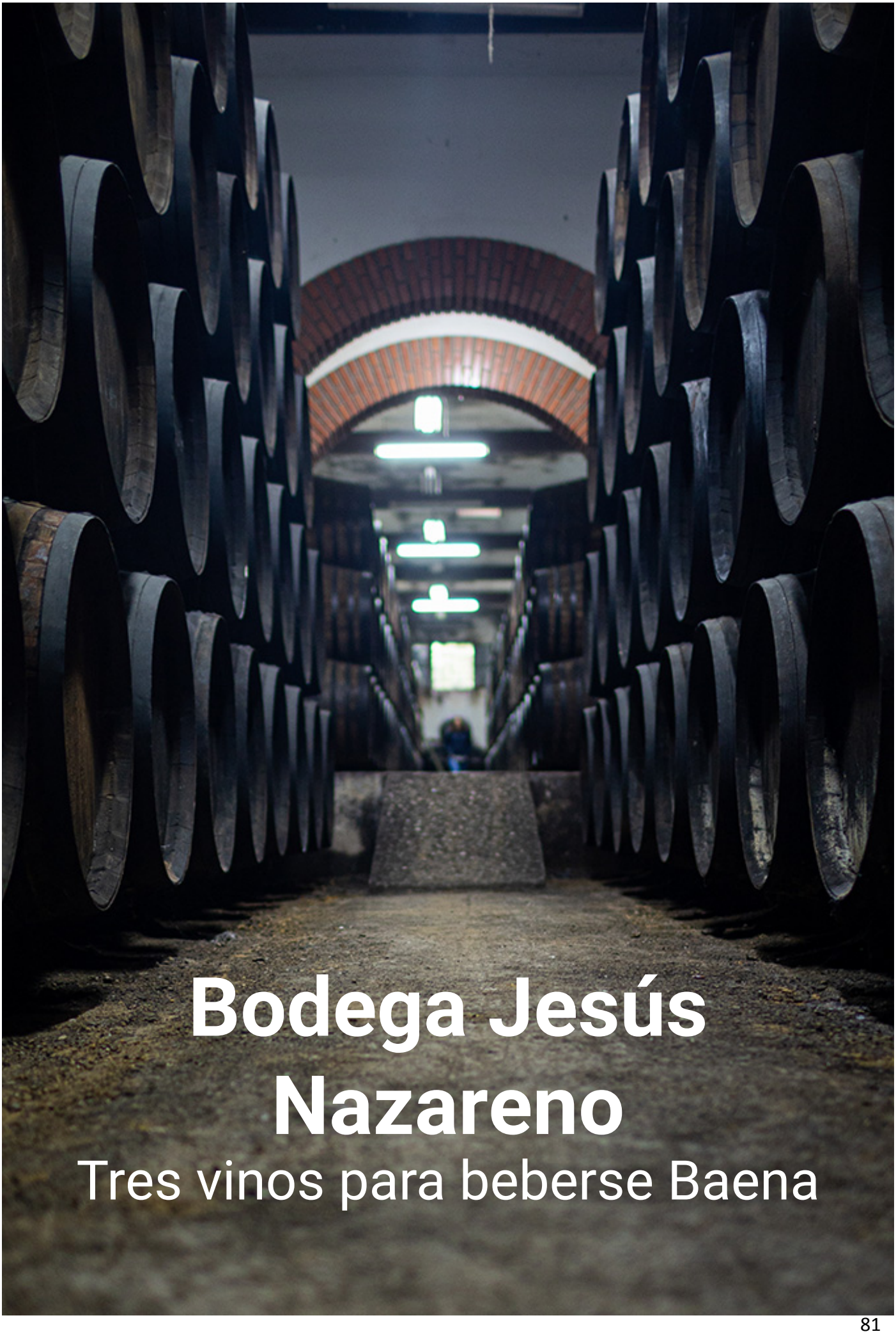
El resultado es un pack pensado para celebrar estas próximas fiestas navideñas alrededor de la mesa y compartir junto a los que más queremos el espíritu de Galicia durante las fiestas. Una propuesta que fusiona el sabor y la maxia pura de la ginebra premium con el valor de lo hecho a mano, convirtiendo un gesto tan cotidiano como preparar la mesa en una oportunidad para celebrar las raíces, los pequeños detalles y el placer de compartir. El pack de edición limitada Nordés x Bynanä estará disponible a partir del 1 de noviembre en el ecommerce de Bynanä, con un PVP de 98 € hasta agotar existencias.

Comprar el pack en el siguiente **link.**



“Esta unión surge del vínculo de ambas marcas con Galicia ”


“El diseño del camino de mesa ha sido creado en exclusiva para esta colaboración”
NORDÉS
NORDÉS
GIN
SABORES QUE TRAE EL VIENTO
Nordés
x
Byranä



Bodega Jesús Nazareno

Tres vinos para beberse Baena

Que esta joya de la provincia de Córdoba es archiconocida por la calidad y excelencia de su aceite de oliva virgen extra es un hecho, pero que también es tierra de fantásticos vinos es algo que hay que animarse a conocer. **El Fino** '**Cancionero de Baena**' entra por los ojos con esa elegancia limpia y brillante, un amarillo pajizo que destella reflejos verdosos —y que evoca, casi con nostalgia, aquel dorado mucho más denso de otros tiempos—. Al acercar la copa, aun estando frío, te golpea una intensidad rotunda; son los primeros compases de esa prolongada crianza biológica, donde las levaduras del velo regalan un punto punzante de acetaldehído que despierta los sentidos.

'**Castillo de Baena**' no es un tinto al uso; tiene esa personalidad rebelde de las cosas que se salen de la norma en su tierra. Nace de la unión de la Tempranillo y la Syrah, cosechadas por las manos expertas de los socios de una cooperativa con solera desde 1963, aunque estas castas tintas sean unas recién llegadas al paisaje local. Tras macerarse con mimo para extraer el alma y el color de la piel se presenta en copa con una capa media-alta de un precioso rojo burdeos. Sus destellos ocres y evolucionados delatan sin complejos el paso del tiempo. Al olerlo, la fruta madura se retira con elegancia para ceder el escenario a los terciarios: la barrica de roble americano, con su tostado justo y una crianza reposada, delata el carácter de la cosecha 2015. Esos seis meses de madera y el largo descanso en botella redondean el trago, transformando la fruta primaria en un abanico atrayente de cuero, maderas nobles y tostados. En boca es pura frescura de entrada; la acidez acaricia el paladar haciendo que el paso sea suave, maduro y jamás áspero. Es perfecto para descorcharlo y acompañar una buena carte roja.

Por último, el **Vino Dulce 'PX**' es el reflejo vivo del sur. Elaborado íntegramente con uva Pedro Ximénez, es una oda a la paciencia y al sol, capaz de concentrar una riqueza azucarada que abruma los sentidos. Al probarlo, se despliega goloso, untuoso y envolvente, impecablemente estructurado para que el dulzor sea un placer y nunca empalague, rematando en un final eterno. Perfecto para helados o quesos.





Torta del Casar

Maridaje perfecto con 4 bebidas

El consumo de bebidas sin alcohol o de baja graduación es ya una tendencia al alza. Una realidad que invita a replantear la forma en que, tradicionalmente, se ha entendido el maridaje de productos como el queso. Ante este cambio, la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar se alía con el experto Gonzalo Parras y presenta las claves para degustar el producto amparado con opciones SIN y 0,0. Los nuevos hábitos de consumo suponen una oportunidad para desarrollar nuevas experiencias gastronómicas y ahondar en distintas propuestas de maridaje más allá de vinos o espumosos.

El conocido como maridaje NoLo -No alcohol, Low Alcohol- engloba tanto bebidas sin alcohol como propuestas de baja graduación, desalcoholizadas o creadas directamente sin fermentación alcohólica. Su objetivo no es encontrar un sustituto al vino, sino "buscar una experiencia diferente con reglas que sustituyan lo que hace que el alcohol pueda combinar con productos con tanta personalidad como la Torta del Casar. Este queso se caracteriza por una textura cremosa, unos aromas lácticos y vegetales y un sabor intenso, persistente y ligeramente amargo. Unas cualidades que, para el experto, hacen que la mejor manera de degustarlo sea acompañado de bebidas complejas que, además de refrescar, sean capaces de equilibrar, limpiar, contrastar o complementar la Torta del Casar. Esto no siempre es fácil de conseguir con bebidas sin alcohol o de baja graduación. El alcohol aporta cuerpo, estructura, aroma y equilibrio. Cuando este desaparece, la bebida puede resultar más ligera. Por eso, es importante tener en cuenta una serie de técnicas y herramientas que permitan reconstruir estas funciones.

La primera bebida sería una kombucha de manzana y cítricos. El sabor ácido de esta bebida ayuda a compensar la cremosidad y sensación grasa de este queso. La cerveza IPA 0,0, ayuda a limpiar el paladar. Un vermut sin alcohol se presenta como una gran opción para combinar los aromas botánicos con la Torta del Casar. Por último, la infusión de té negro, higo seco y piel de naranja aporta frescura, dulzor y complejidad aromática para contrastar con la intensidad del queso.





El Grifo George Glas

Estreno de su nueva imagen

La bodega más antigua de las Islas Canarias actualiza la imagen de su tinto dulce para reforzar el vínculo entre el vino y uno de los primeros testimonios escritos sobre Lanzarote y su viticultura. El rediseño del tinto dulce de El Grifo, George Glas, convierte la etiqueta en una puerta de entrada a la historia que dio origen a su nombre: la del comerciante escocés George Glas, autor de uno de los primeros testimonios publicados sobre los vinos de Lanzarote, cuya primera edición de 1764 se conserva en la biblioteca del Museo de la bodega.

Con el rediseño de este tinto dulce, El Grifo propone una lectura más completa de uno de los vinos con mayor carga histórica de su colección. El cambio gráfico no responde a una nueva elaboración ni a un reposicionamiento de marca. Su objetivo es hacer visible el origen de un nombre que remite a una persona concreta, a un libro publicado en el siglo XVIII y a uno de los primeros testimonios escritos sobre la viticultura de Lanzarote. Por tanto, no se trata de cambiar la identidad del vino, sino de presentar con mayor claridad el vínculo entre la botella, el patrimonio documental de El Grifo y la historia vitivinícola de Lanzarote. El Grifo ha construido, a lo largo de los años, una biblioteca que conserva algunos de los testimonios más relevantes sobre la historia del vino en Canarias. Y George Glas fue alguien clave. Comerciante escocés, vivió durante varios años en las Islas Canarias. En el año 1764 publicó en Londres The History of the Discovery and Conquest of the Canary Islands, una obra en la que describió la geografía del archipiélago, sus habitantes y los vinos de Lanzarote.

En una subasta celebrada en Londres, El Grifo adquirió un ejemplar de aquella primera edición. Dicho volumen es el documento que inspira este excepcional tinto dulce. El vino mantiene intacta la elaboración que lo ha definido desde su origen. Se produce exclusivamente con listán negro procedente de cepas prefiloxéricas cultivadas sobre ceniza volcánica. Tras la vendimia, los racimos se asolean durante diez días antes del prensado para concentrar naturalmente el fruto. El resultado es un tinto dulce de marca personalidad para los más sibaritas.





ATTIS

25 aniversario

ATTIS culmina la ampliación de su bodega en Meaño coincidiendo con la celebración de su 25 aniversario. Una nueva etapa para el proyecto de la familia Fariña que permitirá ampliar y optimizar los espacios de elaboración y crianza, acompañar el crecimiento de la bodega en los mercados nacionales e internacionales y reforzar su apuesta por el enoturismo. La actuación responde a una evolución natural del proyecto: disponer de más espacio y mejores herramientas para seguir profundizando en una forma de elaborar basada en el conocimiento de cada viñedo, el respeto por las variedades históricas y una intervención mínima en bodega.

Para ATTIS, crecer no significa alejarse del origen, sino disponer de más posibilidades para interpretarlo. La ampliación incorpora nuevas salas de elaboración, zona de crianza, almacén, sala de guarda de botellas, sala de catas, espacio gastronómico, terraza y nuevos depósitos. La nueva configuración permitirá trabajar con mayor precisión las diferentes parcelas, variedades y elaboraciones de la bodega.

Junto al Albariño, variedad central del proyecto, ATTIS trabaja con otras variedades históricas como Caíño Blanco y Godello, así como con Brancellao, Sousón, Caíño Tinto, Pedral y Espadeiro en sus elaboraciones tintas. La ampliación permitirá así seguir explorando diferentes suelos, parcelas, recipientes y crianzas, manteniendo una filosofía de trabajo en la que la técnica está siempre al servicio del origen. Granito, clima atlántico, variedades autóctonas y tiempo continúan siendo los pilares sobre los que ATTIS construye sus vinos. La propia arquitectura de la bodega refleja esa relación con el territorio, excavada en el granito del Salnés y situada en lo alto de Meaño.

Un paisaje que resume buena parte de la identidad de ATTIS y también la historia de la familia Fariña: la convivencia permanente entre tierra y mar. Esa misma mirada al territorio estará presente en la nueva propuesta enoturística de la bodega. Entre los nuevos espacios destaca una zona social con amplios ventanales, cocina propia y capacidad para 150 personas, además de una terraza situada en la cubierta de la bodega y abierta al paisaje del Salnés.



“La nueva configuración permitirá trabajar con mayor precisión las diferentes parcelas, variedades y elaboraciones de la bodega”



SIBARITA

VIAJAR





Moravia

Una ruta entre viñedos, cocina y arquitectura

Texto y fotos: Raquel Sáez Gallego



Vista de Brno



Restaurante Kohout na víně

Llegué a Moravia a finales de septiembre, en plena época de vendimia, cuando algunas cartas seguían siendo de verano y en alguna pizarra se anunciaban ya la caza y la matanza. En ese cambio de estación descubrí una arquitectura funcionalista que me fué saliendo al paso durante todo el viaje y una cocina que no se entiende del todo sin mirar lo que tiene alrededor, en la que las recetas de siempre conviven con otras abiertas al resto del mundo.

La primera imagen que guardo de Moravia no tuvo que ver con la mesa. Desde la terraza de la **villa Tugendhat**, una de las obras clave del funcionalismo residencial de Mies van der Rohe, se ve Brno entera, la segunda ciudad de Chequia y la gran referencia urbana de Moravia del Sur. A esa distancia, su centro histórico parece emerger entre los árboles. Según nos contó la guía, fue esta vista la que Greta Tugendhat quiso enseñar al arquitecto cuando lo invitó a la ciudad para encargarle una casa sin límite de presupuesto. Mies proyectó una vivienda sobre pilares de acero, lo que le permitió abrir espacios diáfanos y grandes ventanales. No hizo concesión alguna a la ornamentación y buscó el lujo en los materiales, como el travertino de los suelos, las maderas nobles de puertas, revestimientos y mobiliario o la pared de ónice que divide el salón. A pocos minutos a pie de la villa, la arquitectura funcionalista de aquellos años sí reservó un sitio para sentarse a comer. Entre 1927 y 1929, Josef Kranz levantó para un particular el **café ERA**, con el restaurante en la planta baja, el café en la primera y la vivienda de la familia en los pisos de arriba. Durante la época comunista, el edificio pasó a manos del Estado y funcionó durante años como bar. Tras la caída del comunismo se devolvió a sus antiguos dueños, y hoy es un café de barrio al que acuden estudiantes, vecinos y trabajadores de las oficinas cercanas.

La cocina morava que había venido a buscar apareció, reinterpretada, en un edificio que no nació para dar de comer, el Dům umění, la Casa de las Artes de Brno, donde se encuentra **Kohout na víně**, un restaurante de cocina de temporada con una carta de vinos que mira a toda Europa. Comí pato, que en Chequia se asa para los días de fiesta y se sirve con col, y que aquí llegó con setas de ostra, grosellas y ajo negro. Me gustó tanto lo que había en el plato como lo que había en la copa. Desde allí, el casco antiguo que se adivinaba entre los árboles desde la terraza de Tugendhat queda a un paso, entre iglesias góticas, fachadas barrocas y edificios funcionalistas. En el centro, **Element** llevaba al plato esa mirada hacia fuera que en Kohout estaba en la copa. Con un ambiente más informal y la cocina abierta, su carta ofrecía referencias tan diversas como arancini rellenos de kimchi casero, falafel o maitake.

El vino de Moravia hay que buscarlo más al sur, en Popice, donde la **bodega Sonberk** se levanta en mitad de sus viñas, frente a las colinas de Pálava. Llegamos en época de vendimia. Su ubicación es poco habitual en la tradición vinícola de Moravia, donde durante mucho tiempo las pequeñas bodegas familiares se agrupaban en calles a las afueras de los pueblos y los viñedos quedaban en otra parte. Sonberk prefirió seguir el modelo francés y encargó a Josef Pleskot un edificio que abrió en 2008 y que, según nos contaron, fue la primera bodega de Chequia levantada en medio de sus propias viñas. La guía nos dijo también que a muchos visitantes les recuerda a la villa Tugendhat. Como en la casa de Mies, el interior prescinde casi por completo de adornos, y en lugar de cuadros son las cristaleras las que enmarcan el paisaje, que cambia con cada estación. Desde la sala de degustación se ven las hileras de vides que rodean la bodega. Hacia el interior, las cristaleras dejan ver también los depósitos de acero inoxidable donde fermenta el vino. Entre las variedades que se cultivan está precisamente la Pálava, creada en Moravia y bautizada con el nombre de las colinas que cierran el horizonte. Lo probamos frente ese a paisaje.

Una de esas colinas, Svatý kopeček, se alza junto a **Mikulov**, cerca de la frontera con Austria. Desde lo alto, la vista abarca el casco urbano, los viñedos, los campos de cultivo y, al fondo,



Restaurante Vino Radosti

“La cocina de Vino Radosti se presenta como checo morava en clave moderna”



“El vino de Moravia hay que buscarlo más al sur, en Popice, donde la bodega Sonberk se levanta en mitad de sus viñas”

Viñedos de Sonberk

el resto de Pálava. Es un paisaje sereno y de grandes llanuras y perfiles suaves. Abajo, el castillo domina la ciudad desde un promontorio rocoso. Primero perteneció a los Liechtenstein y después a los Dietrichstein, bajo cuyo dominio Mikulov vivió buena parte de su desarrollo entre el Renacimiento y el Barroco. En sus calles, donde buena parte de la arquitectura recuerda a la vecina Austria, se conserva también el antiguo barrio judío, que llegó a ser uno de los más importantes de Moravia, con muchas de sus casas en pie y la Sinagoga Alta como principal edificio. En una de esas calles comimos en **Víno Radosti**, un restaurante que funciona también como hotel y que tiene bodega propia, con viñas al pie de Pálava. El comedor es luminoso, de estilo rústico chic y decoración sobria, con botellas de la casa siempre a la vista. Su cocina, que se presenta como checo-morava en clave moderna, cambia con la temporada, y la carta, todavía la de verano, proponía junto a cada plato el vino con que acompañarlo. También para la *laskonka*, el clásico pastel checo de merengue de coco, que allí se servía con crema de café y guindas.

Mientras esa carta seguía siendo la del verano, en **Chateau Petit**, en Hlohovec, donde cenamos, una pizarra junto a la vinoteca miraba ya al otoño, con un menú de caza en octubre, otro de trufa a finales de mes y, en diciembre, la *zabijačka*, la matanza del cerdo. Su cocina parte de recetas caseras que actualiza con producto de la zona, y la carta lo dejaba ver en detalles como el *tvarůžek*, el queso curado típico de Olomouc, servido en una crema de coliflor, o la manteca de cerdo, que aparecía incluso en un postre con chocolate, guindas y queso azul.

Más al este, en **Uherské Hradiště**, el año cuelga de las paredes de la Galería dedicada al pintor Jože Uprka. La ciudad es una de las principales de Slovácko, donde las tradiciones populares siguen muy presentes, y Uprka dedicó parte de su obra a retratarla a lo largo del año, desde el *fašank*, el carnaval con que se abre, hasta los *hody*, las fiestas de otoño. En sus cuadros, expuestos en el antiguo colegio jesuita, los trajes cambian de un pueblo a otro, y muchos de los retratados eran vecinos, amigos y parientes del pintor.

En **Mařatice**, a las afueras de la ciudad, el **restaurante Koníček** ocupa un antiguo taller del siglo XIX donde se fabricaron carruajes y, más tarde, carrocerías de automóvil. Hoy, bajo sus techos abovedados, sirve cocina checa de temporada. La sopa de tomate que pedí, de sabor intenso, llevaba tomate seco, queso fresco y semillas de lino. El segundo plato fue la *znojemská pečeně*, ternera asada en una salsa de pepinillos que toma el nombre de Znojmo, la ciudad del sur de Moravia famosa por ellos. Aquí se servía con arroz, cebolla frita y cebollino.

El camino de Uherské Hradiště a **Zlín** lo hicieron también, en 1894, Tomáš Baťa y sus hermanos Antonín y Anna, cuando dejaron la casa de su padre para abrir un pequeño taller de calzado en la ciudad donde habían nacido. Aquel taller creció hasta convertirse en una gran compañía internacional, y hoy el aspecto de Zlín resulta difícil de entender sin él. Baťa había conocido en Estados Unidos el sistema de producción en cadena de Ford y lo trasladó a Zlín. Fábricas, viviendas para los empleados, escuelas, hospital y edificios administrativos fueron levantándose con una arquitectura funcional de ladrillo, hormigón y grandes ventanales.

La influencia de la compañía alcanzó también las casas de quienes ocuparon puestos importantes dentro de ella. Una de ellas fue la residencia de Hugo Vavrečka, uno de sus principales directivos, construida en 1941 según proyecto de Vladimír Karfík. Décadas después, Josef Pleskot, el mismo arquitecto de Sonberk, se encargó de rehabilitarla para convertirla en restaurante. Hoy, en esa casa, **LA VILLA**, distinguido en 2025 con una estrella Michelin, practica una cocina contemporánea de inspiración francesa.

En una ciudad levantada con ideas llegadas de Estados Unidos y del resto de Europa, también la cocina mira hacia fuera. Cené en un comedor privado de la casa, elegante y de ambiente íntimo, con una decoración sobria, en torno a una larga mesa de mármol negro con sillas a juego. Curiosamente, el viaje había empezado en otra villa funcionalista, en la terraza de Tugendhat, con una imagen que no tenía nada que ver con la mesa, y aquí la mesa, y lo que sirvieron en ella, lo ocupaba todo.



Restaurante LA VILLA

“LA VILLA, distinguido en 2025 con una estrella Michelín, practica una cocina contemporánea de inspiración francesa”



“Joža Uprka dedicó buena parte de su obra a las fiestas y costumbres de Slovácko”

Galería Joža Uprka



Casa Met Sitges

Una escapada perfecta en otoño

El final del verano marca tradicionalmente el cierre de temporada en muchos destinos de costa, pero Casa METT Sitges afronta su primer otoño con una filosofía diferente. Tras abrir sus puertas el pasado mes de agosto, el hotel boutique de cinco estrellas de Sunset Hospitality Group permanecerá abierto durante todo el año, invitando a descubrir Sitges también fuera de los meses de mayor actividad. Con temperaturas todavía agradables, menos visitantes y un ritmo más pausado, el otoño ofrece una cara diferente de Sitges.

Una época para seguir disfrutando del mar, recorrer su centro histórico, alargar las sobremesas o simplemente desconectar durante unos días. Un cambio de ritmo que encaja de forma natural con la propuesta de Casa METT: una casa lejos de casa en la que gastronomía, bienestar y vida social conviven bajo un mismo techo. A apenas 100 metros de la playa y a pocos minutos del centro histórico, Casa METT Sitges ocupa cinco villas históricas, parte del Patrimonio Arquitectónico y Cultural de la localidad y antiguo hogar del emblemático Hotel Capri. Una ubicación que permite combinar la tranquilidad del hotel con todo lo que ofrece Sitges a lo largo del año. El proyecto recupera el valor patrimonial de los edificios y lo reinterpreta a través de un diseño cálido y cuidado, respetando su historia y arquitectura. Sus 38 habitaciones, distribuidas en distintas categorías y muchas de ellas con terraza privada, combinan el encanto original de las villas con interiores luminosos, materiales naturales y todas las comodidades. Sin duda una opción perfecta para aquells viajeros que quieren desconectar de la ciudad.

Jardines, piscina y diferentes espacios comunes completan una propuesta concebida para que la estancia transcurra sin demasiados planes: desayunos sin prisa, un paseo hasta el centro, una comida que se alarga o simplemente unas horas de descanso en el hotel. Una forma de entender la hospitalidad en la que el entorno y la vida dentro de Casa METT forman parte de una misma experiencia. Además, con la llegada del otoño, el bienestar cobra especial protagonismo, ya que cuenta con un área wellness dedicado al descanso y al cuidado personal.





Hotel España

El renacer de un icono

El Hotel España Ocean Drive celebró este mes el comienzo de una nueva era bajo la gestión de OD Hotels, compañía hotelera del Grupo Ramat liderada por Marc Rahola Matutes. La incorporación de Hotel España Ocean Drive al universo de OD Hotels supone así un nuevo capítulo para uno de los hoteles históricos de Barcelona. La intervención realizada en el hotel y la evolución de su identidad han buscado recuperar los elementos que explican su singularidad y establecer un diálogo entre patrimonio y contemporaneidad, respetando el carácter de un edificio indisociable de la historia de la ciudad.

En lugar de plantear una ruptura con su pasado, OD Hotels ha trabajado sobre la identidad histórica del hotel para recuperar sus atributos originales e incorporarlos a una experiencia hotelera contemporánea a través del interiorismo de Lázaro Rosa Violán y también de la gastronomía de su restaurante, Fonda España by Martin Berasategui, así como la propuesta de coctelería de la mano de Grup Confitería. Una propuesta que no dejará indiferente a nadie.

La compañía traslada al centro de Barcelona el concepto Neighbormood: su manera de entender la hotelería, basada en la conexión con el destino, el diseño, la gastronomía, la cultura y una relación cercana con la comunidad local, pero lo hace partiendo de la personalidad propia del Hotel España. Por eso, la noche del 1 de octubre no fue una inauguración ni una reapertura. Fue la celebración del renacer de un icono: el momento en el que un hotel profundamente ligado a la memoria de Barcelona mostró cómo su patrimonio puede seguir evolucionando sin perder aquello que lo ha hecho único.

Con esta nueva etapa, Hotel España mira al futuro desde el mismo lugar desde el que lleva décadas observando la transformación de Barcelona: en pleno corazón de Ciutat Vella, reivindicando su historia y recuperando su vocación de ser, además de un hotel, un punto de encuentro para la ciudad. El distintivo de OD Hotels es dar una nueva vida a sus hoteles con un sofisticado diseño y una espectacular arquitectura con materiales nobles, creando experiencias únicas para sus huéspedes.



“Con esta nueva etapa, Hotel España mira al futuro desde el mismo lugar desde el que lleva décadas observando la transformación de Barcelona”



Gastroruta madrileña

Una escapada muy otoñal





“En El Espinar, la gastronomía no entiende de ligerezas”

Hay escapadas, que se resuelven con una carretera y un puerto de montaña. Sales de Madrid un viernes por la tarde y dejas que la sierra vaya creciendo a tu alrededor: en apenas ciento cincuenta kilómetros habrás cruzado el Guadarrama de punta a punta, habrás pasado de la Comunidad de Madrid a la provincia de Segovia y habrás comido en tres mesas que no se parecen en nada y que, sin embargo, hablan el mismo idioma. Es la apuesta de la Red de Pueblos Gastronómicos de España: una ‘gastroruta’ de monte, piedra y horno de leña por tres villas que llevan siglos mirando a la misma cordillera.

Galapagar es uno de esos pueblos que no han necesitado inventarse a sí mismo. Su casco antiguo conserva la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, levantada entre 1487 y 1513, y, a pocos metros, el rollo de justicia que Carlos V le concedió en 1525. Su cocina no tiene un sello que exhibir en ninguna etiqueta, pero sí dos despensas extraordinarias. De ahí salen, por ejemplo, el boletus y el níscalo del otoño o la ternera IGP Sierra de Guadarrama.

Basta coronar el puerto para que el paisaje cambie de bando. El Espinar despliega sus núcleos —la villa, San Rafael, La Estación y Los Ángeles— sobre una Reserva de la Biosfera declarada por la UNESCO, bajo el perfil de La Mujer Muerta y el Montón de Trigo. La Iglesia de San Eutropio preside el casco con un retablo que es puro Siglo de Oro, y los restos del Palacio del Esquileo recuerdan cuando la lana dictaba el ritmo de Castilla. Aquí la gastronomía no entiende de ligerezas: cochinillo de piel crujiente, cordero lechal cuya terneza denota la calidad de los pastos, o el rabo de toro guisado con paciencia.

Por último, Riaza ostenta la declaración de Conjunto Histórico Artístico desde 1970. Todo empieza en su Plaza Mayor: gradas de piedra, ochenta y dos columnas bajo los soportales y un Ayuntamiento del XVIII coronado por una torre de hierro forjado. Detrás, la iglesia de Nuestra Señora del Manto. En los asadores de Riaza, el cordero lechal se dora despacio en hornos centenarios, y la carne de ganaderías propias llega a la mesa en forma de chuletón a la brasa, con las célebres patatas de Riofrío.


“En los asadores de Riaza, el cordero de lechal se dora despacio en hornos centenarios”



Pamplona

Un oasis gastronómico

La gastronomía es una de las mejores maneras de acercarse a la identidad de Pamplona. Producto local y de temporada, recetas transmitidas de generación en generación, y una despensa marcada por la huerta navarra, las carnes, los quesos y otros sabores estrechamente vinculados al territorio convierten cualquier visita a la capital en una oportunidad para descubrir Pamplona también desde la mesa.

Y maneras de hacerlo no faltan. En Pamplona, la cocina navarra se despliega en un amplio abanico de establecimientos y formatos: desde las barras de bares donde los pintxos forman parte inseparable de la vida social de la ciudad hasta los asadores, donde las brasas son protagonistas; las tradicionales sidrerías o los Restaurantes del Reyno, que reinterpretan el producto y el recetario navarro desde una cocina más elaborada. Una oferta diversa, pero con un mismo hilo conductor: el respeto por la materia prima, el producto local y una gastronomía profundamente ligada al territorio. Pamplona es la escapada perfecta para este otoño.

Este vínculo entre gastronomía y tradición va, además, mucho más allá de la mesa. En Pamplona convive con otras expresiones culturales profundamente arraigadas en Navarra, como la pelota vasca. El frontón es parte de esa identidad compartida y asistir a un partido permite acercarse a una de las costumbres deportivas más emblemáticas del territorio. Después del juego, la conversación puede continuar alrededor de una barra y de unos pintxos.

Esa conexión entre pelota y gastronomía se hará especialmente visible del 6 al 15 de noviembre con el concurso “Pelota en Mano”, en el que los establecimientos de restauración de la ciudad podrán participar elaborando un pintxo, inspirado en este deporte. Las propuestas deberán tener forma de pelota y contar entre sus ingredientes principales con productos vinculados a la gastronomía vasco-navarra. Durante esos días, locales y visitantes podrán recorrer los establecimientos participantes. Una ruta que traslada simbólicamente la pelota del frontón a las barras de Pamplona y demuestra hasta qué punto gastronomía, deporte y tradición entienden esta la ciudad.





Tivoli Avda Liberdade

Un nuevo espledor en Lisboa



Tivoli Avenida Libertade, el emblemático hotel de lujo de Lisboa abierto desde 1933, presenta una nueva expresión de elegancia contemporánea con el estreno de sus renovadas habitaciones y suites. Arraigada en el patrimonio arquitectónico del hotel e inspirada en el espíritu de Lisboa, esta renovación marca un nuevo y significativo capítulo para una de las direcciones más distinguidas de la ciudad.

Desarrollada por Rodrigo Izquierdo Studio, la intervención reinterpreta el legado de Tivoli Avenida Liberdade a través de un refinado lenguaje basado en la artesanía portuguesa, los materiales nobles y un discreto confort de inspiración residencial. Tomando como referencia la identidad arquitectónica del hotel —incluida la influencia modernista introducida por el arquitecto portugués Porfírio Pardal Monteiro en 1955—, los espacios rediseñados crean un diálogo entre la historia y el lujo contemporáneo. Los nuevos interiores se articulan en torno a la paleta cromática exclusiva “Lisbon Flair”: suaves tonos azules que evocan los azulejos portugueses, delicados verdes inspirados en los árboles que flanquean la Avenida da Liberdade y cálidos tonos terracota que recuerdan a los tejados de la ciudad. Asimismo, en todas las habitaciones, suites y los pasillos, la madera maciza, la piedra natural, el latón, el hierro, una cuidada selección de obras de arte y el mobiliario a medida crean una atmósfera elegante e íntima, inequívocamente vinculada a la ciudad de Lisboa.

En el corazón de esta transformación se encuentran las suites, concebidas como una colección de sofisticadas residencias urbanas que ofrecen una experiencia superior gracias a un servicio personalizado, cuidadas comodidades y un marcado sentido de pertenencia al lugar. La renovación incluye también las habitaciones del hotel, extendiendo así el mismo refinado enfoque de diseño más allá de las suites. Concebidas como elegantes refugios privados, las habitaciones ofrecen una renovada sensación de confort y un lujo discreto, garantizando que esta nueva experiencia para el huésped se refleje en ambas categorías de alojamiento.




“En el corazón de esta transformación se encuentran las suites”



“Las habitaciones ofrecen una renovada sensación de confort ”

SIBARITA

COCINAR





Tortilla de patatas Lay´s ® con gambas al ajillo

Ferrán Adrià

Tortilla de patatas Lay´s ® con gambas al ajillo by Ferrán Adriá

Ingredientes

Para la tortilla
6 huevos
80 g de patatas Lay´s al Punto de Sal
Una pizca de sal

Para las gambas al ajillo
8 gambas o langostinos
5 dientes de ajo
1 guindilla
1 dl de aceite de oliva

Preparación
Tortilla
1. Batir los huevos durante 1 minuto, hasta que estén bien emulsionados pero sin airearlos.
2. Romper las patatas Lay's® y trocearlas en trozos medianos.
3. Mezclar las patatas con el huevo batido y dejar reposar durante 1 min.
4. Calentar la sartén hasta aproximadamente 180 °C.
5- Verter la mezcla en la sartén, hacer saltar ligeramente la tortilla moviendo con un gesto de muñeca sin darle la vuelta y dejar cuajar durante 30 segundos.
6- Dar la vuelta a la tortilla dos veces, dejándola aproximadamente 30 segundos cada vez. Retirar y mantener caliente.

Gambas al ajillo
1. Cortar cada gamba en dos o tres trozos.
2. Cortar los dientes de ajo en láminas.
3. Poner el aceite de oliva en una sartén y dorar los ajos junto con la guindilla a fuego medio.
4. Incorporar las gambas y cocinarlas durante aprox. 30 segundos.
5. Colocar las gambas y los ajos por encima de la tortilla, añadiendo un poco del aceite de cocción.
6. Servir inmediatamente.

Consultar el recetario completo de tortillas de patata ideado por Ferrán Adriá y la marca Lay´s ® en el siguiente **link**



Magret de pato con castañas

Silvia Martínez

"A Dieta con Thermomix"

Magret de pato con castañas

Ingredientes para 4 personas

150 g de agua
5 - 7 g de maicena
80 g de miel
40 g de vinagre de frambuesa
2 magrets de pato con piel sin hueso
3 pellizcos de sal
3 pellizcos de pimienta molida
100 g de arándanos frescos o congelados
8 - 12 castañas en almíbar

Preparación con Thermomix

1. Coloca un bol pequeño sobre la tapa del vaso y pesa 50 g de agua y la maicena. Mezcla bien y reserva.
2. Pon en el vaso la miel y el vinagre de frambuesa y programa 7 min/120°C/vel cuchara. Mientras tanto, haz unos cortes en forma de rejilla en la piel de los magrets (sin llegar a la carne) y marca en una sartén caliente durante 2-3 minutos por el lado de la piel, y después 1 minuto por el lado contrario. Sazónalos con 2 pellizcos de sal y 2 pellizcos de pimienta y envuélvelos en papel de aluminio formando 2 papillotes.
3. Añade al vaso los arándanos, 1 pellizco de sal y 1 pellizco de pimienta y programa 5 min/100°C/vel 1.
4. Añade 100 g de agua. Sitúa el recipiente Varoma en su posición y coloca los papillotes. Programa 10 min/Varoma/vel 1. Retira el Varoma.
5. Mezcla nuevamente el agua y la maicena, añádelo al vaso y programa 2 min/100°C/vel 2.5.
6. Desenvuelve los papillotes y corte el magret en lonchas. Sirve con la salsa y las castañas.



Crema de batatas con leche de coco

Silvia Martínez
“A Dieta con Thermomix”

Crema de batatas con leche de coco

Ingredientes para cuatro personas

95 g de cebolla en trozos
10 g de aceite de oliva
⅔ cucharadita de curry en polvo
470 g de batatas peladas y troceadas
1 cucharita de concentrado de caldo de verduras
630 g de agua
75 g de leche de coco
1 pellizco de pimienta negra recién molida
⅔ cucharada de cilantro fresco picado

Preparación con Thermomix

1. Pon en el vaso la cebolla y el aceite. Trocea 3 seg/vel 4 y sofríe 4 min 40 seg/120°C/vel 1.
2. Añade el curry y rehoga 1 min/100°C/vel 1.
3. Incorpore las batatas, el caldo y el agua y programe 26 min/100°C/vel 1. Espere unos minutos a que baje la temperatura y triture 1 min/vel 7.
4. Agregue la leche de coco y mezcle 10 seg/vel 4. Sirva la crema espolvoreada con pimienta y decore con el cilantro y unas gotitas de leche de coco.



Ensalada tibia de boniato asado

Maricé Cooking Moments

Ensalada tibia de boniato asado

Ingredientes

Boniatos
Queso Feta, Cabra o Cottage
Cebolla Morada
Canónigos / Rúcula
Piñones tostados
Salsa pesto para aderazar o vinagreta de mostaza (1 parte vinagre balsámico, 3 partes AOVE, 1 cdita mostaza Dijon, sal y pimienta)

Elaboración

1. Lavar, pelar y cortar los boniatos en trozos medianos (todos del mismo tamaño, para que la cocción sea la misma). Salpimentar y rociar con el aceite para que se impregnen bien los trozos. Llevar a hornear por 15 minutos aprox, hasta que estén tiernos y dorados.
2. Cortar la cebolla en juliana, y colocarla también en el horno para cocinarla ligeramente o reservarla para agregarla en crudo a la ensalada.
3. Para armar la ensalada, colocar una base de rúcula o canónigos, aliñar con aceite y sal, colocar los boniatos y cebolla.
4. Aliñar con salsa pesto o con vinagreta de mostaza.
5. Desmigar el queso Feta, Cabra o Cottage por encima y agregar los piñones tostados.



Tiramisú Latte

Receta elaborada por la marca YOSOY

Tiramisú Latte

Ingredientes para 4 personas

1 espresso
200 ml de YOSOY Barista Almendras
1 cucharadita de sirope de agave
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de leche de coco
1 cucharadita de cacao en polvo
2 cucharadas de anacardos remojados y triturados
Cacao en polvo para decorar

Preparación

1- Preparar un espresso.
2- Calentar la bebida vegetal de almendras sin que llegue a hervir e incorporar la crema de anacardos hasta conseguir una textura homogénea. Añadir el agave, la vainilla y la leche de coco y mezclar.
3- Verter la mezcla cremosa sobre el espresso y terminar con cacao en polvo.
4- Para una versión todavía más golosa, se puede acompañar con unos bizcochos de soletilla.



Arroz thai con mango verde, pepino y pollo patrami

Ronit Stern

Chef y propietaria de La Balabusta, Flying Monkey, Oz Bakery, y Superauto (Barcelona)

Arroz thai con mango verde, pepino y pollo pastrami

Ingredientes para 4 personas
Para la base del arroz salteado:
1 vaso de arroz basmati cocido al punto
2 huevos camperos batidos
½ zanahoria
½ calabacín
1 cebolla china
1 diente de ajo machacado
½ cucharadita de chile fermentado
1 cucharada de chutney de piña
Pollo pastrami cortado al gusto
Hojas de albahaca fresca
Mantequilla al gusto
Aceite al gusto
Gajos de lima
Salsas:
1 cucharada de salsa de soja
1 cucharada de salsa de ostras
2 cucharadas de salsa de pescado
Acompañamientos:
Mango verde
Pepino fresco
Elaboración Paso a Paso
1. Pela la zanahoria y el calabacín y sigue pasándoles el pelador para sacar tiras finas. Corta la cebolla china. Pela el mango verde y córtalo en diagonal, en trozos de un dedo de grosor. Corta el pepino igual.
2.Pon el aceite en una sartén a fuego medio. Añade el ajo machacado y el chile fermentado, y dale un par de vueltas sin que se queme.
3. Echa los huevos batidos y remueve un poco, sin que se cuajen del todo.
4. Añade la zanahoria y el calabacín, y saltea.
5. Añade el pollo y el chutney de piña, y sigue salteando.
6. Incorpora el arroz cocido y después la salsa al gusto. Sube el fuego para que caramelice un poco, sin que se queme.
7. Añade un trozo de mantequilla y la cebolla china, y ya está.
Para servir
Pon el arroz en el plato con hojas de albahaca por encima. Al lado pon el mango verde y el pepino con una pizca de sal y un gajo de lima. Termina con un hilo de aceite.
Consejo
Prueba antes de servir. Las salsas son bastante saladas, así que añádelas poco a poco.

LA GUIA DEL SIBARITA
EST. 2012

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 nace el blog "La Guía del Sibarita", con el objetivo de compartir 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.

Entra en www.laguiadelsibarita.com y date de alta en la lista de distribución.

SIBARITA

DECORAR





Estudio Hilera

Cómo actualizar una casa antigua sin borrarle la personalidad

Por: Raquel Sáez Gallego
Fotos: Marta G. Tarrío

Teresa Criado, Gema Sánchez y Nuria Martín, al frente del estudio Hilera de Madrid, reivindican interiores con identidad frente a las tendencias pasajeras.

¿Qué se conserva y qué se cambia cuando se reforma una vivienda de principios del siglo XX? La pregunta está muy presente en este proyecto de Estudio Hilera en la calle Serrano de Madrid. Las interioristas Teresa Criado y Gema Sánchez y la arquitecta Nuria Martín, al frente del estudio, han trabajado en un piso de 1900 en el que los patios, la luz y elementos originales de la vivienda han condicionado buena parte de las decisiones. A partir de esta reforma integral, hablamos con ellas de cómo intervenir en una vivienda antigua, de los cambios que están viendo en los interiores y de qué ocurre cuando la decoración se deja llevar demasiado por las tendencias.

¿Qué os encontrasteis al entrar por primera vez en este piso de 1900 y qué condicionó desde el principio el proyecto?

Cuando entramos por primera vez nos encontramos una vivienda que había perdido buena parte de su esencia original. Era un piso de 1900, muy compartimentado y bastante deteriorado, en el que el paso del tiempo había ido ocultando muchos de los valores arquitectónicos que seguramente tuvo en su origen.Nos sorprendieron sobre todo sus patios unos espacios muy especiales, además de únicos dentro del edificio, y nos parecía increíble que una vivienda situada en una segunda planta pudiera disfrutar de ellos. Junto con las vistas, eran sin duda uno de los grandes valores de la casa. Los patios, la luz, las vistas, las contraventanas y la propia sensación de amplitud que podía recuperar la vivienda fueron marcando todas las decisiones posteriores.

La vivienda estaba muy compartimentada. ¿Cómo supisteis hasta dónde abrir los espacios sin hacer que perdiera el carácter de un piso antiguo?

Para nosotras la clave no estaba en abrir por abrir. Teníamos claro que había que abrir la vivienda, pero también que no queríamos convertirla en un espacio completamente diáfano.



“Los patios, la luz, las vistas, las contraventanas y la propia sensación de amplitud que podía recuperar la vivienda fueron marcando todas las decisiones posteriores”

La compartimentación original formaba parte de la manera de entender este tipo de viviendas y, bien reinterpretada, podía seguir funcionando. Lo que hicimos fue buscar las aperturas que realmente aportaban algo: más luz, mejores recorridos, perspectivas más largas y, sobre todo, una relación más directa con los patios y con las vistas.Nos interesaba mucho que desde distintos puntos de la casa pudieras percibir esos patios. Son elementos que dan mucha personalidad a la vivienda y que, de alguna manera, organizan visualmente el espacio. La idea era abrir lo necesario para que la casa respirase, pero conservar esa sucesión de estancias y perspectivas que hace que una vivienda antigua tenga una escala y una atmósfera tan particular.

¿Cómo habéis recuperado el carácter original de la vivienda y, al mismo tiempo, conseguido que se sienta actual?
Intentamos que la arquitectura fuera la protagonista y que todo lo que incorporásemos después conviviera con ella, en lugar de competir. Recuperamos y pusimos en valor aquellos elementos que aportaban identidad a la vivienda y trabajamos una base de materiales muy naturales, buscando que el resultado tuviera cierta atemporalidad. Las contraventanas, por ejemplo, nos parecían un elemento fundamental porque hablan directamente de la arquitectura y de la época del edificio. También quisimos recuperar el concepto de la tarima como elemento continuo, que ayudase a unificar los espacios y aportase esa sensación cálida y doméstica que tienen las viviendas antiguas.

A partir de esa base, introdujimos una arquitectura interior mucho más limpia y piezas contemporáneas. Nos interesaba que los materiales y el mobiliario acompañasen a la casa y, sobre todo, que no compitiesen con ella. También que se mantuviera esa sucesión de estancias y perspectivas que permite percibir los patios desde distintos puntos de la vivienda, sin restar protagonismo a esa arquitectura. El resultado busca ese equilibrio: que cuando entres sigas sintiendo que estás en una vivienda de principios del siglo XX, pero que puedas vivirla con todas las comodidades y la naturalidad de una casa actual.

Cuando se reforma una vivienda de época, ¿cómo se decide qué merece conservarse y qué puede cambiarse?
Es una cuestión de equilibrio y, sobre todo, de entender la vivienda antes de intervenir en ella. No todo lo antiguo tiene necesariamente valor, y tampoco creemos que haya que conservar un elemento únicamente por el hecho de ser original. Nos preguntamos qué aporta cada elemento al conjunto: si tiene valor arquitectónico, si habla de la historia de la casa, si ayuda a mantener su escala o simplemente si tiene una belleza que merece la pena conservar. Esto ocurría con las contraventanas, el mantener el concepto del suelo de madera, los pilares de madera que tenía la vivienda. En estos proyectos nos gusta que lo nuevo y lo antiguo no parezcan dos mundos separados.

¿Qué cambios estáis percibiendo ahora en la forma de decorar y vivir los interiores?
Creemos que estamos volviendo a valorar mucho más aquello que hace que una casa sea única. Frente a interiores demasiado estandarizados, cada vez hay más interés por recuperar la arquitectura existente y trabajar a partir de ella. Y quizá lo más interesante es que ya no entendemos las estancias de una manera tan rígida. Buscamos viviendas que puedan adaptarse a diferentes momentos del día y de la vida, pero sin renunciar a tener espacios con carácter propio.En definitiva, creemos que se está pasando de decorar una casa a construir una identidad para ella. Y cuando tienes una arquitectura tan especial como la de esta vivienda, lo más bonito es conseguir que esa identidad ya estaba ahí, simplemente había que volver a ponerla en valor.

¿Hay algo que se esté viendo muchísimo ahora y que creáis que va a envejecer mal?
Más que una tendencia concreta, creemos que lo que envejece mal es decorar siguiendo literalmente lo que está de moda en cada momento. Cuando una casa acumula muchas tendencias a la vez, un determinado color, una forma de mueble, un acabado, una iluminación muy reconocible, es fácil que dentro de unos años se identifique perfectamente con una época.
También creemos que se está abusando un poco de los interiores excesivamente uniformes, donde todo parece elegido del mismo sitio y responde a una misma estética. Una casa

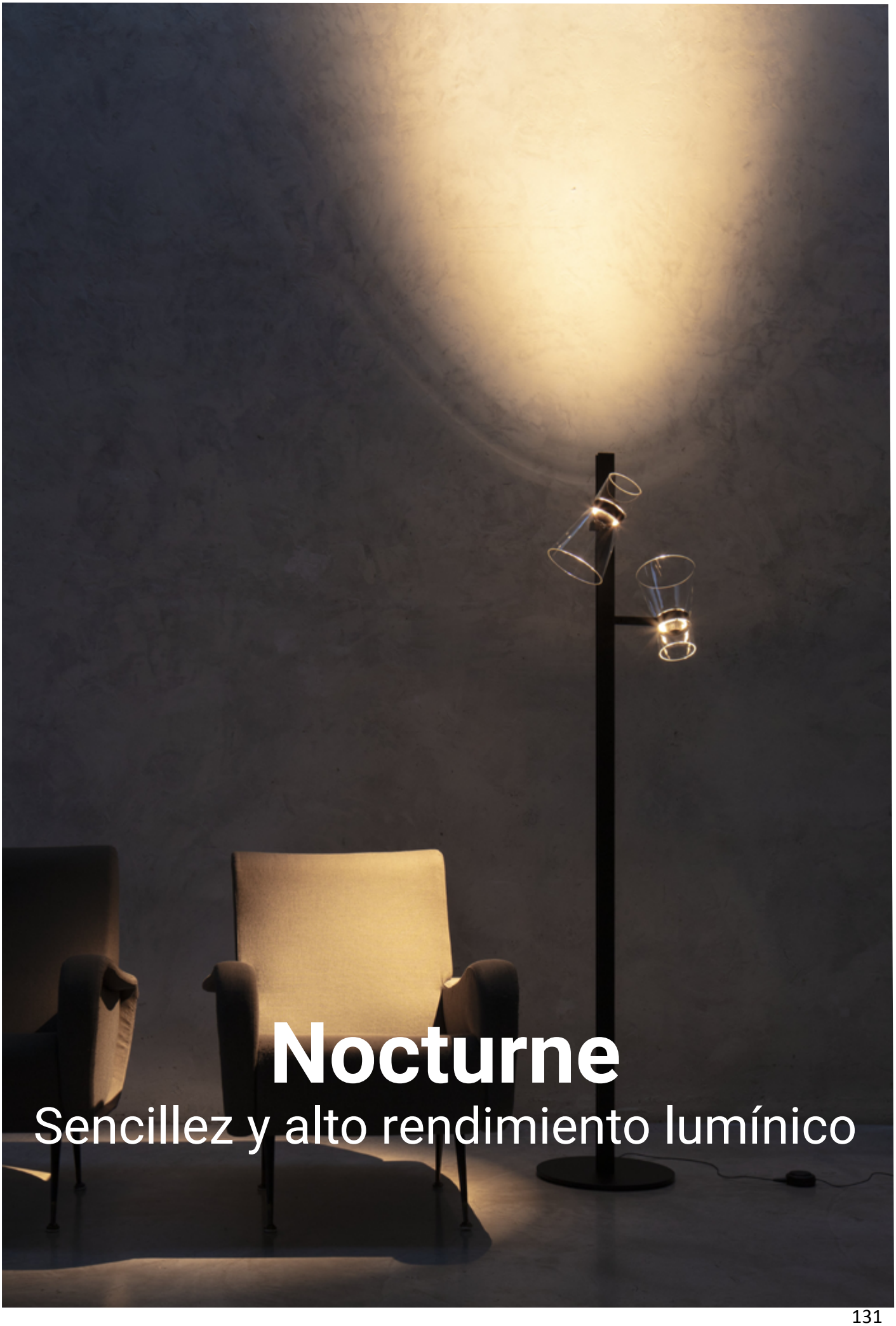
un poco de los interiores excesivamente uniformes, donde todo parece elegido del mismo sitio y responde a una misma estética. Una casa necesita cierta mezcla, piezas que tengan historia, elementos inesperados y cosas que no sean necesariamente tendencia. Para nosotras, lo más atemporal no es que todo sea neutro, sino que exista una coherencia y, sobre todo, que la casa tenga personalidad. Una buena casa debería poder evolucionar sin tener que reformarse cada cinco años.

¿Cuál es el error que más se repite cuando alguien decora su propia casa sin ayuda profesional?
Quizá el principal error sea empezar por las piezas y no por el espacio. Comprar primero el sofá, la mesa, las lámparas o los textiles y después intentar hacer que todo encaje suele hacer que luego las cosas no encajen. También es muy habitual querer resolverlo todo de una vez. Una casa necesita tiempo y, muchas veces, las mejores piezas aparecen poco a poco. No tiene que estar terminado elmismo día que se acaba la obra.

Y hay algo que para nosotras es fundamental: las proporciones. Puedes tener piezas preciosas y materiales maravillosos, pero si las dimensiones, los recorridos o la distribución no funcionan, el resultado nunca termina de sentirse bien. Por eso creemos que el trabajo de un interiorista no consiste únicamente en elegir cosas bonitas. Consiste en entender el espacio como un conjunto y conseguir que arquitectura, distribución, luz, materiales y mobiliario trabajen juntos.

Antes de fundar Estudio Hilera en 2021, Teresa Criado, Gema Sánchez y Nuria Martín coincidieron profesionalmente en el estudio de Alejandra Pombo. Las dos primeras son interioristas y la tercera, arquitecta, una combinación de perfiles que les permite trabajar tanto en la distribución y configuración de los espacios como en su decoración. Desde su creación, el estudio ha desarrollado proyectos residenciales y comerciales, además de intervenciones en espacios de hostelería, con encargos que incluyen reformas integrales y mobiliario diseñado a medida.





Nocturne

Sencillez y alto rendimiento lumínico

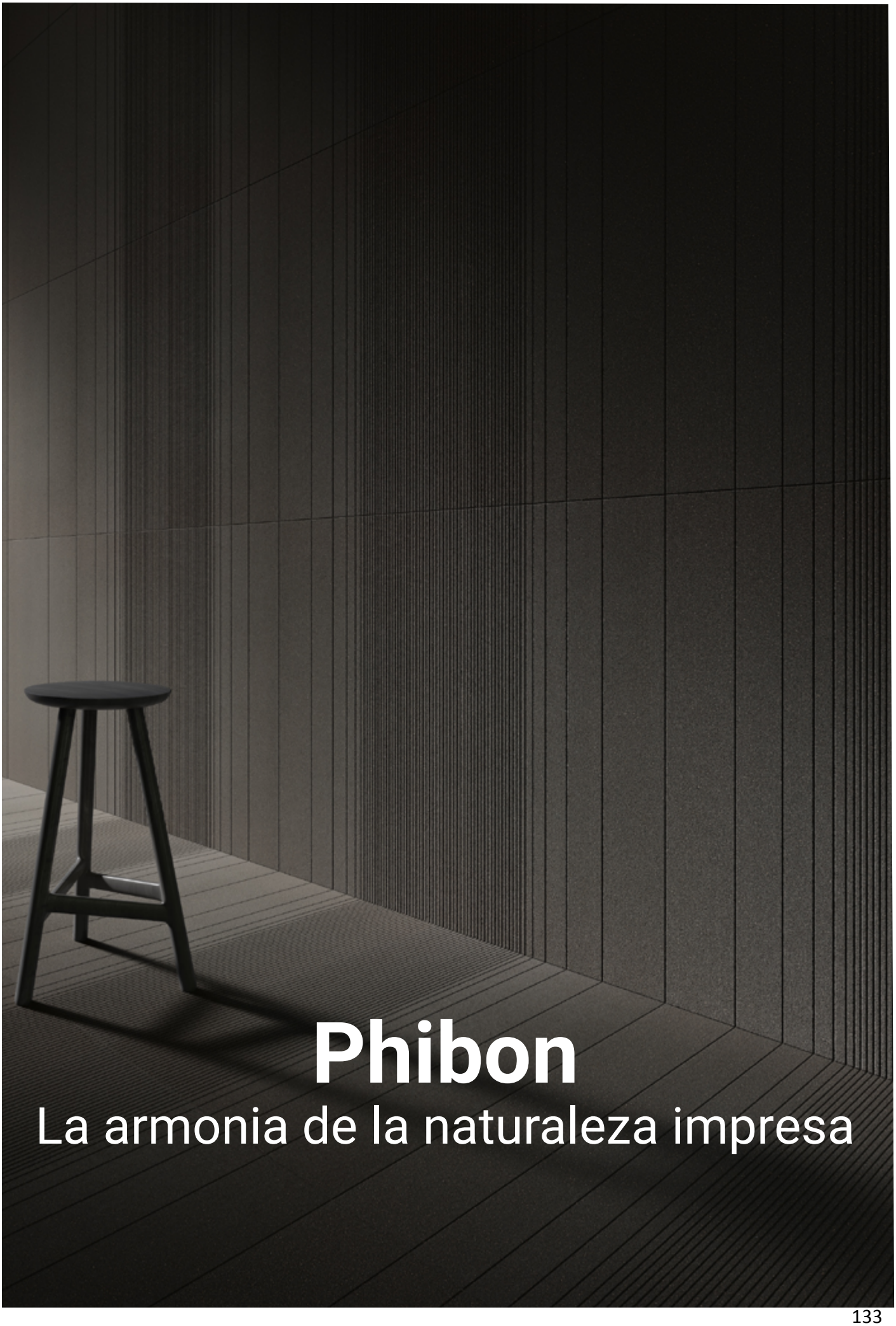
El diseño de iluminación contemporáneo vive una nueva era dorada donde la técnica ya no se esconde, sino que se celebra como parte de la belleza estética. Fiel a esta filosofía, la prestigiosa firma italiana Flos acaba de desvelar su última gran colaboración con el reconocido diseñador industrial Konstantin Grcic: la colección Nocturne. Esta nueva serie nace como una evolución natural y más técnica de la icónica línea Noctambule presentada en 2019, elevando el concepto de modularidad a niveles de sofisticación inéditos, ideales para los espacios residenciales y contract más exigentes del mundo.

Inspirada en el sutil e hipnótico resplandor de la luna, Nocturne es un juego perfecto de contrastes visuales. Grcic ha logrado fusionar la delicadeza artesanal del vidrio de borosilicato soplado con la rotunda presencia industrial de perfiles electrificados de aluminio extruído. El resultado es una luminaria con un marcado carácter arquitectónico que equilibra de manera magistral su alma decorativa y funcional. Una opción perfecta para los clientes más exigentes.

A primera vista, el sistema destaca por la pureza de sus líneas, pero su aparente sencillez oculta un formidable trabajo de ingeniería por parte de Flos. Cada modelo se articula en torno a un esbelto perfil electrificado de bajo voltaje de apenas 26 mm de grosor. Sobre esta estructura en acabados negro o plata, las unidades de luz se pueden colocar libremente a la altura deseada, permitiendo una personalización del entorno lumínico. La maestría técnica se evidencia en la miniaturización de sus componentes mecánicos, diseñados de forma simplificada, garantizando el sencillo montaje, desmontaje y reparación de las piezas.

El verdadero secreto de Nocturne reside en sus fuentes de tecnología LED avanzadas (Cob LED 18 W de tono cálido a 2700 K). Cada difusor cuenta con una doble fuente lumínica: la óptica principal de alto rendimiento y un delicado anillo luminoso que corona la unión con el soporte de aluminio. Este anillo baña el propio cuerpo de vidrio transparente, otorgándole una cualidad etérea y casi ingrávida cuando se enciende. En definitiva, una propuesta contemporánea y minimalista.





Phibon

La armonia de la naturaleza impresa

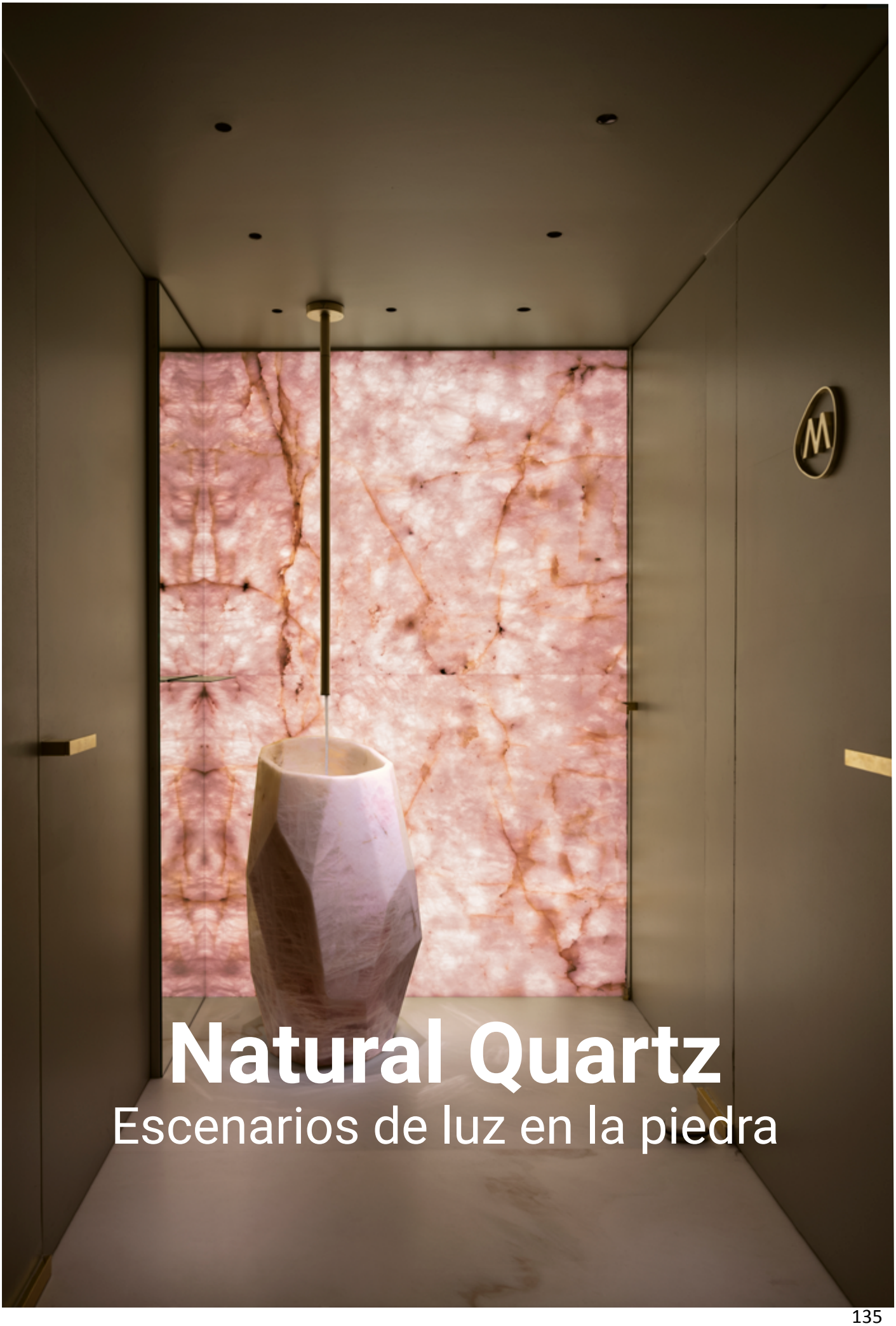
El verdadero lujo contemporáneo ya no reside únicamente en la excelencia del material, sino en la profundidad de la historia que este es capaz de contar. Bajo esta premisa, la firma de pavimentos de alta gama Listone Giordano ha presentado de manera oficial Natural Genius Phibon, una colección visionaria concebida por el galardonado diseñador Emanuel Gargano que reconfigura nuestra relación con el espacio doméstico. Tras cautivar a la crítica en la última Milano Design Week, esta obra llega al mercado para demostrar que la matemática más pura puede convertirse en poesía visual para el hogar.

En el corazón de Phibon late la sucesión de Fibonacci, aquella misteriosa fórmula matemática teorizada hace más de 800 años que gobierna el crecimiento armónico de las formas vivas: desde la espiral de las caracolas hasta la distribución de los pétalos de una flor. Gargano ha tomado este patrón geométrico infinito (donde cada número es la suma de los dos anteriores) para dictar la distancia exacta entre las líneas y las dimensiones de cada lama de madera.

El resultado es un fascinante efecto en cascada. Al revestir el suelo, las líneas se expanden de forma progresiva, inyectando un movimiento sutil, continuo y natural que organiza las estancias con un equilibrio casi inconsciente. Fiel al espíritu de la colección Natural Genius —que lleva más de dos décadas uniendo arte y diseño de vanguardia—, Phibon destaca también por su audaz propuesta matérica. Sobre una estructura de contrachapado de abedul en un formato de 60x120 cm, la superficie entrelaza la calidez de la madera con la textura orgánica del polvo de corcho, logrando un tacto sofisticado y de gran confort térmico y acústico.

Fieles al compromiso ético y de bienestar de la casa italiana, las piezas integran la tecnología patentada Crystal Care, un innovador tratamiento higienizante que inhibe de forma activa la proliferación de bacterias en la superficie, garantizando un entorno tan saludable como estético. Con Phibon, Listone Giordano y Emanuel Gargano no proponen un simple revestimiento, sino un lienzo arquitectónico que eleva el diseño interior a una dimensión intelectual y sensorial.





Natural Quartz

Escenarios de luz en la piedra

Existe un lujo silencioso que no sabe de modas temporales, sino de la fuerza tectónica y milenaria de la Tierra. En el diseño de interiores de alta gama, ciertos materiales dejan de ser meros elementos constructivos para convertirse en pura poesía visual. Este es el milagro estético que la firma italiana Antolini® ha logrado consolidar a nivel global: transformar la solidez de la piedra en un lienzo etéreo capaz de canalizar, retener y proyectar la luz.

Fundada en Verona en 1956 por Luigi Antolini®, la marca se erige hoy como el estandarte definitivo del Made in Italy aplicado al universo mineral. Con un catálogo colosal que supera las 1.300 piedras naturales (incluyendo unas 90 variedades absolutamente exclusivas), la firma marida la maestría artesanal con la tecnología de vanguardia para dar vida a su línea más magnética: las Natural Quartz. El cuarzo natural posee una estructura cristalina trigonal y un brillo vítreo intrínseco que le otorgan propiedades sorprendentes de dureza, resistencia al calor y, sobre todo, una impactante translucidez.

Al aplicar técnicas avanzadas de retroiluminación, Antolini® logra que las vetas y los pigmentos que tardaron millones de años en fraguarse bajo la corteza terrestre cobren vida, iluminándose desde el interior y rediseñando por completo la atmósfera de cualquier espacio residencial o comercial de élite. La colección exclusiva despliega un abanico cromático y sensorial que evoca los paisajes más extremos y puros de la naturaleza, dando lugar a un producto único y exclusivo.

El verdadero triunfo de la innovación de Antolini® reside en no conformarse con lo que la naturaleza dictamina como translúcido. Mediante los desarrollos tecnológicos de sus colecciones Alluminate y Allight, la firma ha conseguido lo que históricamente parecía imposible: retroiluminar piedras inherentemente opacas como el granito, la cuarcita y el mármol. La propuesta de Antolini® no es solo una elección de diseño de interiores. Es la oportunidad de poseer un fragmento vivo de la historia de la Tierra, un escenario vibrante donde la solidez de la roca y la volatilidad de la luz se fusionan en un abrazo eterno.





Sklum

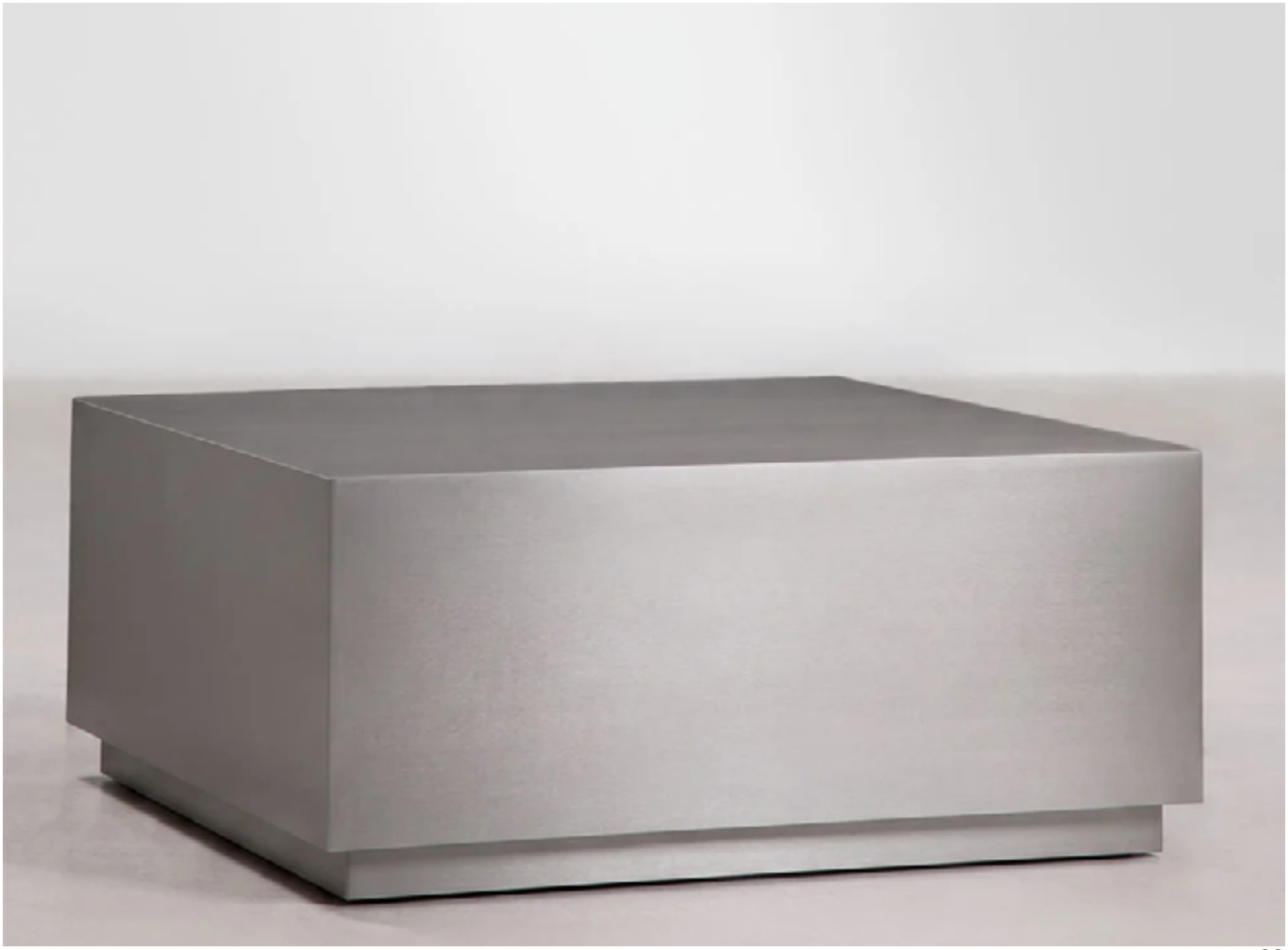
Oda al metal y mármol oscuro

La decoración entra en una temporada marcada por piezas con presencia, materiales con carácter y diseños capaces de articular por sí solos una estancia. Frente a interiores excesivamente neutros o construidos a partir de elementos discretos, este otoño vuelven los muebles que reclaman protagonismo y que funcionan por sí mismos casi como una pieza escultórica dentro del espacio.

En este nuevo escenario, el mármol oscuro y el metal se convierten en dos de los grandes aliados del interiorismo contemporáneo. El primero aporta profundidad, textura y una elegancia rotunda; el segundo introduce reflejos, precisión y una estética más arquitectónica. Dos materiales que funcionan por separado, pero que encuentran una fuerza especial cuando conviven en una misma pieza. La marca Sklum explora esta combinación a través de una selección de diseños que recorren desde el comedor, el salón y el baño hasta en pequeños objetos decorativos, demostrando cómo el diseño puede convertirse en el verdadero punto de partida de una estancia.

En el comedor, las mesas dejan de entenderse únicamente como un elemento funcional para convertirse en el centro visual alrededor del que se construye toda la decoración. La mesa de comedor ovalada Luceida resume especialmente bien esta nueva manera de entender el mobiliario. Su combinación de metal y mármol, junto a una silueta de gran formato, le permite ocupar el espacio con rotundidad.

El metal también abandona su tradicional papel de estructura o detalle para mostrarse sin complejos. El acero inoxidable y el hierro pasan a formar parte visible del diseño, aportando brillo, contraste y una estética más contemporánea. La mesa de centro rectangular Luraima, realizada en acero inoxidable, lleva esta tendencia al salón a través de líneas limpias y una superficie capaz de reflejar la luz y dialogar con materiales más cálidos. Por su parte, el sillón Evani, combina chenilla y hierro y juega entre lo industrial y lo clásico. El contraste entre la suavidad del tejido y la contundencia del metal demuestra que esta tendencia no tiene por qué traducirse en interiores fríos, sino que puede integrarse en espacios cálidos.



Te seguimos contando en el próximo número de invierno especial 6º aniversario que verá la luz el mes de Enero 2027

SIBARITA

MAGAZINE