

SIBARITA

MAGAZINE

Número 11
Noviembre 2023
Revista trimestral

Club Macarfi
Un tesoro para
hedonistas y foodies

**Alberto
Bocchieri**
Socio de Pedersen &
Partners

Pabú
El nuevo proyecto de
Coco Montes

Begoña Rodrigo
La mejor chef de
verduras de Europa

Ronit Stern
Devoción por la cocina de proximidad

SIBARITA

M A G A Z I N E

Edita La Guía del Sibarita. Todos los derechos reservados @

Director General
Carlos Sáez Gallego

Equipo de colaboradores

Alberto Muguero
Propietario del Blog "La Cocina de la Ita"

Claudio Petrolo
Creador audiovisual

Jesus Umbría
Propietario de **Umbría Photopress**

Luz Fernández
Directora de **Gastro Xpert**

Marice Morante
Propietaria de **Maricé Cooking Moments**

Silvia Martinez
Creadora de "A Dieta con Thermomix"

CLUB MATADOR

ZONA DE SOCIOS
MEMBERS ONLY

JORGE JUAN, 3
28001 MADRID - ESPAÑA
CLUBMATADOR.COM



Fotografía Portada
Claudio Petrolo

contacto@sibaritamagazine.com



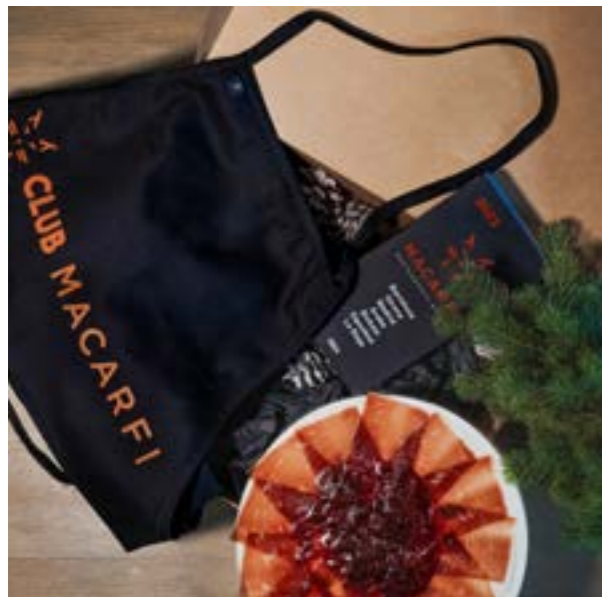
BY LA GUÍA DEL SIBARITA

Menú

pag.6 Carta del director

Conocer

- pag. 8 Club Macarfi, un tesoro para hedonistas y foodies
- pag. 12 Mercado de San Leopoldo, revolución otoñal
- pag. 16 Elianco Gourmet, el catering para esta Navidad
- pag. 20 Ronit Stern, devoción por la cocina de proximidad
- pag. 28 ABYA, menú "Clásicos con Estrella"
- pag. 32 Dchef, la caja más foodie
- pag. 34 Tablao La Carmela, flamenco y gastronomía
- pag. 36 Bodegas Otazu, boda entre viñedos
- pag 40 Alberto Bocchieri, socio de Pedersen & Partners



Comer

- pag. 46 Tripea, nuevo pop-up en Only You Boutique Hotel
- pag. 50 La Parrilla de Arganda, tiempo de cocido
- pag. 54 Pabú, el nuevo proyecto de Coco Montes
- pag. 58 Valdivieso, cocina con alma
- pag. 62 Zielou, nueva carta de temporada
- pag. 68 Mil, triunfa en los World Culinary Awards
- pag. 72 Begoña Rodrigo, la mejor chef de verduras
- pag. 76 Ceibe, tesoro culinario en Ourense
- pag. 80 Taberna Linaza, lo nuevo de Óscar Portal
- pag. 84 Malabar Bistró, se estrena en La Guía MICHELIN



Noviembre 2023

Beber

- pag. 88 Beefeater Black
- pag. 92 Absolut Mosaik
- pag. 94 Valdecuevas Cuvée 2022
- pag. 98 YSIOS, un vino sutil y elegante
- pag. 100 Emilio Moro, Godello del Bierzo
- pag. 104 Champagne PN AYC 2018



Viajar

- pag. 110 Hotel Mett Beach & Resort
- pag. 114 Costa Dorada, gastronomía única
- pag. 116 So/Sotogrande
- pag. 120 The Marmorosch Bucharest
- pag. 124 Burgos, la meca del enoturismo



Cocinar

- pag. 130 Pulpo a la brasa by Edu Collado
- pag. 134 Chupe de marisco panameño
- pag. 138 Crema de hinojo
- pag. 142 Risotto de boletus y trufa
- pag. 146 Ensalada tibia de cous cous
- pag 150 Receta con Champiñones The Real ChampiONS



Carta del director

La estación de otoño es una de las que más me gustan del año. Es época de castañas, de pumpkin spice, de buñuelos de viento, de caza, de setas. Esta estación nos ofrece innumerables opciones gastronómicas a cual mas interesante. La naturaleza nos regala espectáculos visuales con el cambio de los colores de los árboles. El otoño es el preámbulo de las navidades, con Halloween y Acción de Gracias como los grandes protagonistas. En esta nueva edición de Sibarita Magazine os hemos preparado un menú de contenidos que seguro os hará disfrutar de esta estación tan especial.

La protagonista de esta edición de otoño de Sibarita Magazine es Ronit Stern, una auténtica emprendedora que ha hecho de la Ciudad Condal su base de operaciones. Una de sus aperturas más recientes, La Balabusta, es un local muy cool en una de las zonas de

Barcelona que más me gustan, donde nos ofrece una cocina del Middle East, que esta cautivando a sus clientes. Una de las novedades de este otoño es el recién creado Club Macarfi, que ofrece experiencias exclusivas en destinos gastronómicos seleccionados con un trato personalizado y exquisito. Se convierte así en el regalo más buscado esta Navidad con su propuesta de acceso a experiencias exclusivas en destinos culinarios del más alto nivel, productos gourmet y privilegios de sus colaboradores. Heredero de la Guía que lleva el mismo nombre, es un homenaje al buen gusto.

Continuando con el buen gusto, hemos podido visitar ABYA, para disfrutar de su Menú "Clásicos con Estrella", donde el chef Aurelio Morales hace un repaso a las creaciones más emblemáticas con las que la prestigiosa guía le premió a él y a su equipo.

Viajamos a Perú para conocer Mil, el restaurante de chef Virgilio Martínez, el cual ha sido galardonado recientemente como "mejor experiencia gastronómica en el mundo" en los World Culinary Awards.

Nos dejamos seducir por la región de Rueda para conocer un vino singular como Valdecuevas Cuvèe Verdejo, del que se ha presentado recientemente la añada del año 2022. La provincia de Burgos, nos sorprende surcada por dos rutas del vino que atesoran no pocas aventuras: la Ruta del Vino de Arlanza y la Ruta del Vino de Ribera del Duero.

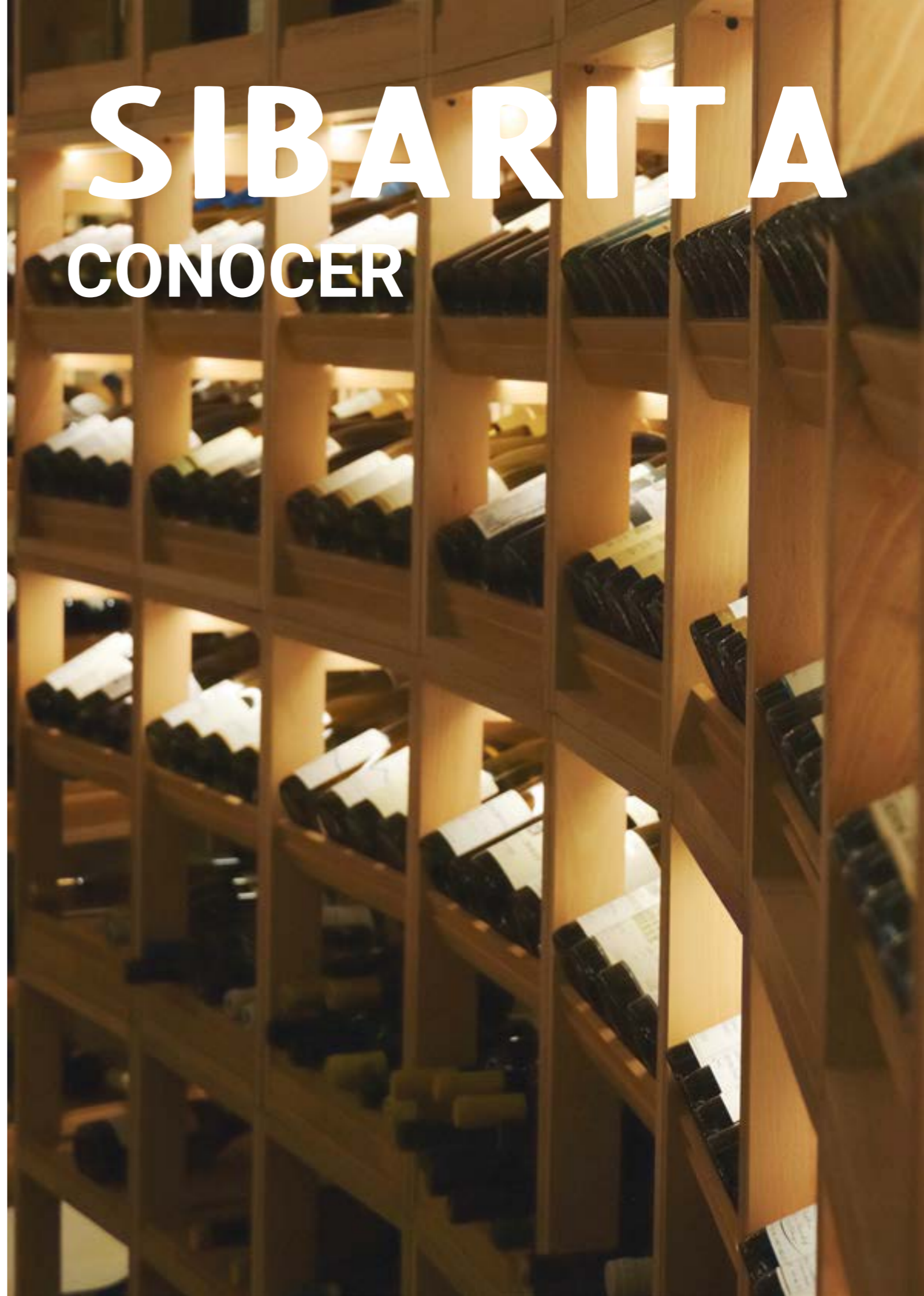
Otro de los protagonistas de esta nueva edición de Sibarita Magazine es mi amigo Alberto Bocchieri, socio de la firma internacional de executive search Pedersen & Partners. Nos hemos citado con él en el Club Matador de Madrid para conocerle mejor. Por último, no os perdáis las seis recetas muy otoñales que nuestros colaboradores han preparado para disfrutar de esta estación tan especial.



Carlos Sáez Gallego
Director General y Fundador de
Sibarita Magazine

SIBARITA

CONOCER






Querido socio/a,

Los apasionados de la gastronomía se merecen un Club, y esta es nuestra forma de darte la bienvenida al tuyo.

Con este pequeño obsequio esperamos despertar tu faceta más gastronómica, avivando la llama de tu cocina.

¡Bienvenido/a al Club Macarfi!

 CLUB MACARFI

Club Macarfi

Un tesoro para hedonistas y foodies

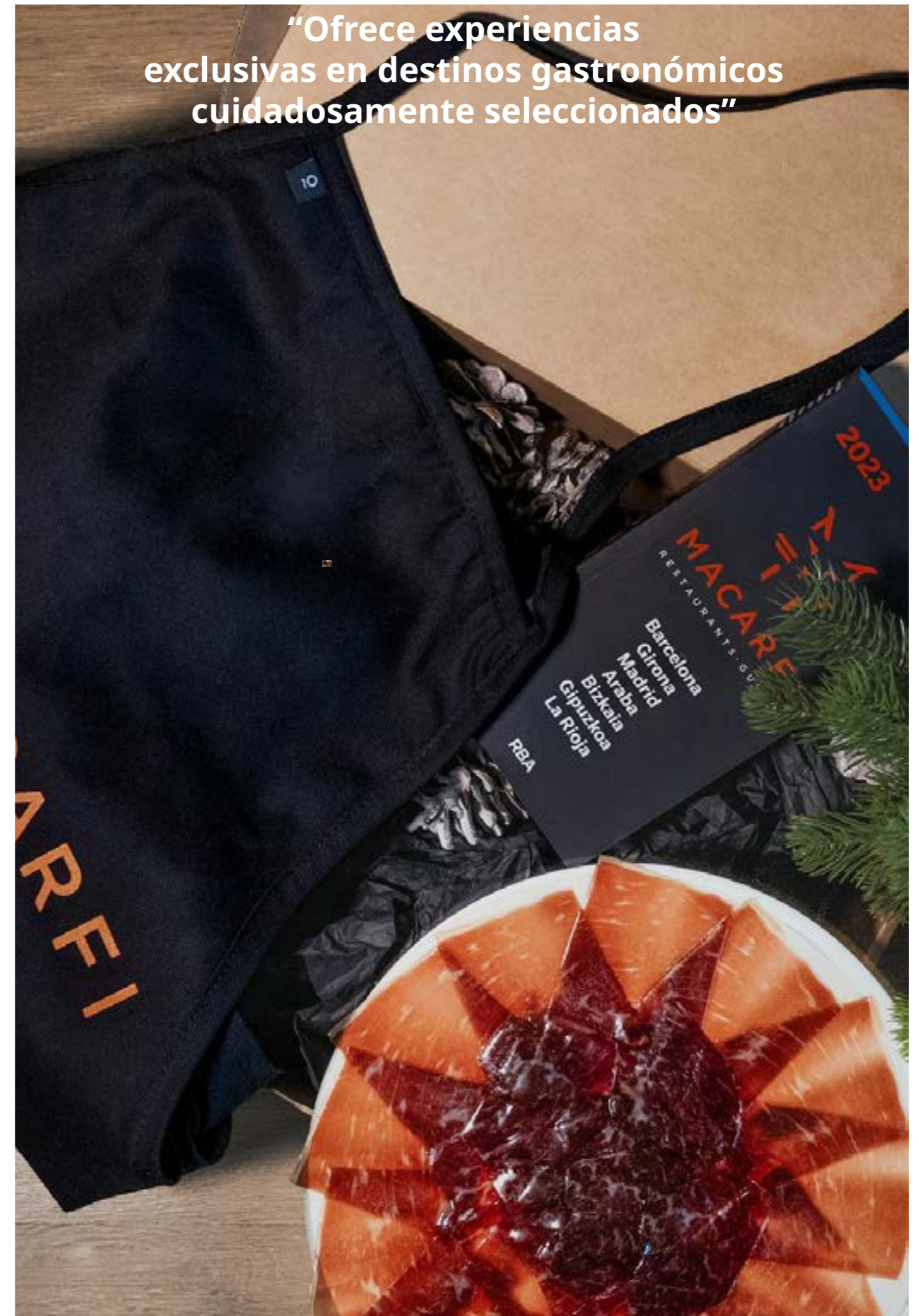
Si te decimos que esta Navidad ya tienes regalo solucionado para los amantes de la gastronomía, para aquellos que buscan experiencias exclusivas o para los que aprecian un buen producto culinario, créenos porque todo ello es la esencia de Club Macarfi. El Club nació el pasado mes de septiembre como evolución natural de la Guía Macarfi, un proyecto que se ha convertido en referente del sector con opiniones de 25.000 personas y más de 3.500 restaurantes con una selección veraz y libre que ofrece infinidad de opciones de restaurantes adaptados a las diferentes necesidades culinarias.

La suscripción a Club Macarfi incluye un welcome pack con varios detalles del Club y uno de los productos estrella de temporada que sólo se pueden encontrar en el e-commerce de la marca. Un regalo que aúna gastronomía, experiencias exclusivas y privilegios para disfrutar de un año de emociones culinarias tales como exclusivos viajes a Burdeos o a la residencia particular del Marqués de Vargas, a degustar las confituras de Georgina Regàs o las anchoas de Conservas Hazas.

Club Macarfi ofrece experiencias exclusivas en destinos gastronómicos cuidadosamente seleccionados con un trato personalizado y exquisito. Con la gastronomía como pilar fundamental, los socios pueden realizar una inmersión completa en las mejores cocinas locales, disfrutando de los platos más representativos de cada región y accediendo a los chefs y restaurantes más inaccesibles. Así, Club Macarfi se convierte en el regalo más buscado esta Navidad con su propuesta de acceso a experiencias exclusivas en destinos culinarios del más alto nivel, productos gourmet únicos y privilegios de sus colaboradores.

Algunos ejemplos de estas experiencias ideadas para el último trimestre de 2023 son: Viaje gastronómico a Bizkaia, con visita al Guggenheim, almuerzo exclusivo en Etxebarri y visita a la bodega Isasmendi; cena 25 Aniversario en La Tasquita de Enfrente; vendimia en la casa particular del Marqués de Vargas-Hotel Wellington; cena 80 aniversario Horcher; viaje gastronómico a Bagá, considerado el espacio gastronómico más pequeño de Europa; o el viaje a Lera en época de caza.

“Club Macarfi se convierte en el regalo más deseado de esta Navidad”



“Ofrece experiencias exclusivas en destinos gastronómicos cuidadosamente seleccionados”



**Mercado de San
Leopoldo**
Revolución otoñal

El Mercado de San Leopoldo abre sus puertas para convertirse en una de las nuevas referencias gastronómicas de Madrid. Con él llega una revolución que agitará el otoño madrileño, desde su estratégica ubicación junto a la Plaza de Castilla y muy cerca de las Torres KIO. Un espacio que se ubica en un edificio con 50 años de historia y que fue una antigua galería comercial, que renace ahora para ofrecer una atmósfera castiza contemporánea y una experiencia única para disfrutar de una propuesta de ocio gastronómico de calidad.

Casa Dani, que recibió el premio a la mejor tortilla de España en 2019; D'Agustto, con una propuesta de pizzas hechas al momento donde lo clásico y lo moderno se unen en cada porción; Döggo, un original concepto de hot dogs inspirados en recetas caseras; Juancho's BBQ, reconocida por haber creado la mejor hamburguesa del país (2019-2022); La Martinuca, conocida por elaborar la tortilla española de siempre, manteniendo intacta su receta; Montchis, referente de tartas de queso artesanales; o Trompo, que trae a Madrid los tacos al pastor más populares de la gastronomía mexicana.

Un mercado gastronómico con una gran ambición en destacar en la escena culinaria, pero manteniendo su esencia de punto de encuentro del barrio y de todos los madrileños, pues contribuir con el bienestar, el ocio y el desarrollo de la comunidad local, fortaleciendo lazos entre los vecinos y el mercado, son algunos de los pilares de este novedoso concepto. En este sentido, ya ofrece una amplia variedad de propuestas de cocina local a través de reconocidas marcas que operan desde diferentes puestos.

Este espacio es ideal también para reuniones sociales, celebrar cumpleaños o disfrutar de un almuerzo o cena en familia o con amigos o tomar unas cañas con los compañeros de trabajo. Además, todos los puestos operan también para dar servicio delivery atendiendo a los clientes que recogen los pedidos. En definitiva, este mercado se enfoca en la experiencia "eat in", comprometiéndose sobretodo con la calidad y la variedad de sus operadores, pero adaptándose a las nuevas tendencias de consumo con la opción de "delivery" o "take away".

"El mercado ha apostado por una oferta dinámica para todos los públicos"





Elianco Gourmet

El catering para esta Navidad

El tiempo pasa volando, acabamos de quitarnos la manga corta y ya estamos con la gabardina puesta y a punto de sacar el espumillón. De hecho, de cara a la Navidad, cada vez hay que ser más previsores y cerrar agendas pronto para que no falte nadie, que luego se nos solapan todos los planes. Ya sea para esa reunión de amigos; de familiares que solo se ven una vez al año; o ese cóctel de empresa para celebrar lo bien que está yendo el curso, Elianco Gourmet tiene propuestas adaptadas a todos los presupuestos para que solo haya que preocuparse de elegir las mejores galas.

Quienes vayan a organizar las navidades en casa, tienen una carta especial para los días 24, 25 y 31 de diciembre y 1, 5 y 6 de enero cuyos platos entregan preparados a domicilio en cualquier punto de la Comunidad de Madrid. Se reservan desde su web (mínimo para 4 pax) antes del 10 de diciembre. Hay varias opciones como la Menestra de setas de temporada con huevo a baja temperatura, una Ensalada de bogavante, tibia con vinagreta de su coral o Solomillo Wellington.

Pero antes de llegar a abrir los regalos, son muchas las citas pendientes y los encuentros prenavideños. El carismático chef Víctor Comín no para de innovar con sus creaciones, que siempre llevan un trasfondo de historia gracias a su amplio conocimiento. La Liebre a la royal con verduras de invierno es un clásico poco habitual últimamente, que a más de uno sorprenderá. Es una receta muy tierna que se hizo para Luis XIV porque no tenía dientes cuando comenzó su reinado. Víctor lo prepara con una salsa que hace a partir de sus interiores y que consigue haciendo un civet. Un verdadero placer para los paladares más sibaritas.

Su nueva carta de otoño se cuelga en los grandes eventos con platos como el Canapé de salmón marinado a las hierbas con mantequilla salada, Roast beef de presa ibérica con mayonesa de sriracha o un Briochito de mantequilla de ternera mechada. Estas son algunas de las propuestas del Cóctel Elianco Excellence, que incluye 12 tapas con un plato fuerte y postre a elegir. Sin duda, Elianco Gourmet es la opción perfecta para tus celebraciones más especiales con familiares y amigos.



“Elianco Gourmet tiene propuestas adaptadas a todos los presupuestos”



“Victor Comín no para de innovar con sus creaciones”



“Los platos se entregan preparados a domicilio en cualquier punto de la Comunidad de Madrid”



Ronit Stern

Devoción por la cocina de proximidad

Por: Carlos Sáez Gallego
Fotografía: Claudio Petrolo
Localización: La Balabusta (Barcelona)

Ronit Stern ha logrado labrarse una excelente reputación como emprendedora gastronómica junto a su marido Rafael Campos. Este matrimonio cuenta con un buen bagaje en Barcelona donde fueron los artífices de The Spa Kitchen, Crustó Bakery y Toto Restaurant. Después vinieron Auto Rosellón, Oz Bakery, Flying Monkey, y La Balabusta, su nueva creación, donde nos hemos citado con ella para conocerla mejor.

Llegó a Barcelona hace más de 20 años, pero nunca pensó que sería la cocina y la panadería lo que la ligaría a esta ciudad para emprender una nueva vida vinculada a la cocina. Cuenta que siempre tuvo desde pequeña un *"espíritu curioso alrededor de todo lo que tuviera que ver con la gastronomía y el pan"*. A esto se añade que sus padres eran muy aficionados a la cocina, sobre todo su madre, a la que le gustaban mucho los platos vegetarianos. Su pasión por el pan y la pastelería la hizo viajar a Francia para entender mejor como emprender este tipo de negocios. Afirma que *"primero he tenido un restaurante antes de ser cocinera"*, lo que la

obligó a estudiar cocina alrededor del mundo en ciudades como Amsterdam o San Francisco, tras el cierre de su Restaurante Totó. En el 2016 abre Auto Rosellón, en la esquina de carrer Roselló con Enric Granados, donde tuvo su sede durante más de 50 años un taller de coches donde se amontonaban piezas y herramientas de automóviles. Ronit y su marido se enamoraron de este local cuando fueron a visitarlo por primera vez.

"Con muchos aromas, muchos sabores -sobre todo de la tierra-, muchos colores y muchas texturas que conviven y se complementan". Así es la línea directriz de las creaciones culinarias de Ronit Stern. Recetas de autor variadas, excelentes, internacionales y cosmopolitas, preparadas a la vista del comensal con productos frescos de gran calidad, en gran parte km0, es la base de la filosofía de esta emprendedora. En resumen: mucho culto al producto, bien trabajado y con poca intervención en cocina. Este enfoque tan particular y característico ha logrado posicionar a Ronit como una de las cocineras más preocupadas por la cocina de proximidad.



"Siempre he tenido un espíritu curioso alrededor del mundo del pan"



"La inclusión de La Balabusta en La Guía Michelin es un reconocimiento a la labor de mi equipo"



“Aromas, sabores y texturas que se complementan forman parte del ideario culinario de Ronit Stern”

Tras la crisis del COVID19, Ronit y su marido tuvieron la oportunidad de alquilar un local frente a Auto Roselló al que bautizaron como La Balabusta. *“Este concepto gira alrededor de la cocina del Middle East, donde las verduras, los asados, la fermentación y los encurtidos son los protagonistas”*. En Mayo de 2023 este restaurante ha sido incluido en La Guía Michelin, en la categoría plata, lo que ha supuesto un autentico reconocimiento para Ronit y todo su equipo.

Esta cocinera es una autentica apasionada por el concepto de la sostenibilidad. *“Intentamos reciclar todo lo posible, utilizamos proveedores locales para formentar el producto de proximidad y hemos reducido el uso de carne en nuestra carta”*. Preguntada por la propuesta de valor de su cocina y de sus conceptos gastronómicos resalta *“la apuesta por los vinos naturales, la elaboración del pan artesanal con masa madre, carta donde el 80% son verduras y el 20% carne, producto de temporada, el 100% de nuestros productos los elaboramos nosotros, somos pet friendly, y en nuestra cocina lo orgánico es protagonista”*.

Tras mucho tiempo creando su propio pan para sus restaurantes, y siendo la elaboración de este alimento, una de sus obsesiones, decidieron crear un espacio epecificamente dedicado a su Pan. Un lugar que les diera la posibilidad, no solo de hacerlo para sus locales, sino de hacerlo también para sus clientes. Así es como nace OZ Natural Bakery, marca con la que recientemente han abierto un local de venta al publico en la Plaza del Ayuntamiento en Barcelona.

En cuanto a planes de futuro, a Ronit y su marido les gustaría abrir una nueva sede de La Balabusta en Madrid cuando la sede de Barcelona esté consolidada lo suficientemente como para poder pensar en otro proyecto. *“Creo que estamos viviendo un momento dulce en el mundo de la gastronomía en España; la gente quiere salir y conocer nuevos conceptos, e indudablemente Madrid está en nuestro radar para trasladar nuestra filosofía de cocina allí”*. Estamos seguros que el espíritu inquieto de estos dos emprendedores nos deparará muchas más sorpresas en el futuro para seguir disfrutado de su cocina.



“La apuesta por los vinos naturales es una de las señas de identidad de nuestra carta”



“En La Balabusta, la cocina del Middle East es la auténtica protagonista”



ABYA

Menú "Clásicos con Estrella
by Aurelio Morales"

ABYA se ha presentado desde su apertura como un lugar en el que poder vivir diferentes experiencias alrededor de la gastronomía. Con ese objetivo, este restaurante, ubicado en el Palacio de Saldaña de Madrid (Ortega y Gasset, 32), presenta ahora un nuevo menú muy especial. Se trata de “Clásicos con Estrella by Aurelio Morales”, una propuesta en la que el chef –que consiguió una Estrella Michelin en 2017 en su anterior proyecto– hace un repaso a las creaciones más emblemáticas con las que la prestigiosa guía le premió a él y a su equipo, el cual forma parte de ABYA a día de hoy.

ABYA es un espacio sensorial ubicado en el emblemático Palacio de Saldaña de Madrid en el que se unen gastronomía, cultura, ritmo y arte. Este universo –ideado por el empresario y propietario del espacio Manuel González– se divide en cuatro plantas que se conectan entre sí, invitando al visitante a recorrer y descubrir cada rincón, ofreciendo en todas ellas diversas experiencias gastronómicas firmadas por el chef Aurelio Morales.

El nuevo menú “Clásicos con Estrella by Aurelio Morales” cuenta con seis pasos que comienzan con: Ninyoyaki de calçot con trufa negra, queso con ceniza y salsa romescu; Croqueta de callos con tortilla de garbanzos; y continúa con Chipirón Black andaluza, rebozado en tinta liofilizada con jugo de chipirón al wok y alioli de alga codium, o el Arroz Costa Brava, con salsa del mismo nombre elaborada con vino catalán y mantequilla del Pirineo mejillón Bouchot e hierbas marinas; o el Jarrete laqueado de wagyu sobre berenjena a la llama, en el que el chef emplea todas las partes del Jarrete para la salsa y el acompañamiento.

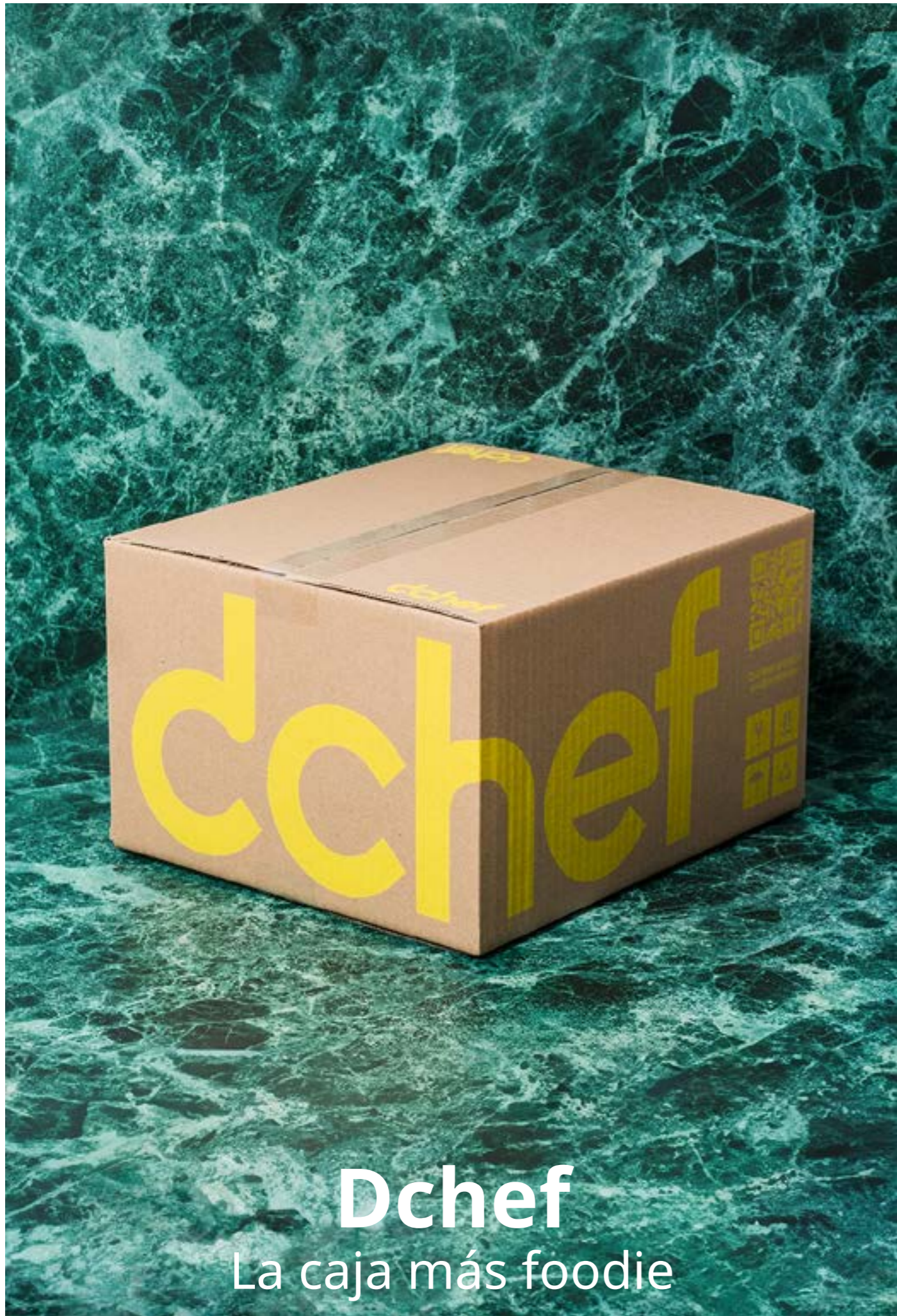
El ‘Menú Clásicos con Estrella by Aurelio Morales’ tiene un precio de 65€, bebidas no incluidas, y está disponible todos los días de lunes a domingos en horario de comidas hasta el 30 de noviembre. Este menú está limitado a 25 comensales diarios y, además, se ofrece una opción de maridaje por 35€. Se puede reservar a través de la página web de ABYA. Se trata sin duda de una experiencia gastronómica para los amantes de las recetas universales y frescas de este carismático chef.



“Clásicos con Estrella hace un repaso a las creaciones más emblemáticas con las que la prestigiosa Guía MICHELÍN le premió a él”



“Se trata de una experiencia gastronómica para los amantes de las recetas universales y frescas de este carismático chef”



Dchef
La caja más foodie

“Eres Chef y no lo sabes”. Esta es la declaración de intenciones con la que Dchef, la startup dedicada a potenciar la cocina en casa, invita a todas las personas a sorprenderse a sí mismas con sus artes culinarias. Y lo hace a través de una caja sorpresa que contiene ingredientes cuidadosamente seleccionados junto con una receta creada a partir de algunos de los productos recibidos. Y es que todos tenemos un Chef dentro, solo hay que darle las herramientas adecuadas para que salga.

Dchef anima a la gente a que se una a esta emocionante experiencia culinaria a través de una suscripción mensual, y a que descubra el contenido de la caja sorpresa, original y diferente en cada envío. La plataforma cuenta, además, con un marketplace propio donde quienes se suscriban podrán acumular puntos que irán consiguiendo tanto por sus pedidos como por responder a sencillos cuestionarios. Dichos puntos, a su vez, podrán ser canjeados por otros productos y utensilios. Es la oportunidad perfecta para sacar ese chef que todos llevamos dentro.



“La caja contiene ingredientes cuidadosamente seleccionados junto con una receta”



Tablao La Carmela
Flamenco y gastronomía

En la calle Victoria, en pleno centro de Madrid, se ubica uno de los tablaos de la ciudad con más historia, La Carmela. Su fundador, Sergio de Frutos, cuenta con una larga trayectoria empresarial tanto en hostelería como en el sector de la noche y el ocio. Junto con Juan Andrés Maya como director artístico y Raquel Martos como directora, han querido dar a Madrid un espectáculo único, inmersivo e impactante, donde se utiliza todo el espacio escénico para que el espectador viva una experiencia flamenca única.

La Carmela es un lugar místico y lleno de historia en el que se fusiona una gastronomía castiza de muy alto nivel y artistas de flamenco de renombre, bajo la dirección del maestro Juan Andrés Maya, que define el Tablao la Carmela como la cueva del misterio, por la experiencia que vive el cliente desde que llega, hasta que termina el espectáculo. Juan Andrés Heredia Maya es un símbolo indiscutible de arte y cultura del flamenco. Nació en pleno corazón del barrio gitano del Sacromonte de Granada. Empezó a bailar a los 3 años en la Cueva del Rocio.

A los 14 años hizo su primer viaje fuera de España a actuar en El Cairo, Egipto. *“Siempre fui un artista, incluso antes de salir al escenario”*. A los 18 años se fue de gira a Japón. Ha viajado alrededor del mundo y recuerda con especial cariño sus presentaciones en Nueva York (Lincoln Center), Tokio, Holanda y Venezuela. Desde sus inicios ha defendido la pureza del baile y del arte flamenco primitivo evolucionado. Lo que más le gusta de La Carmela es que es una cueva y eso transmite pureza en el espectáculo.

En La Carmela se aprecia el verdadero talento, y cómo los asistentes se mimetizan con el espectáculo haciendo que cada show sea diferente, manteniendo en todo momento la cercanía e interacción con el público. El espectáculo no cesa por lo que su horario es de lunes a domingo y cuenta con 2 funciones diarias: la primera de 19:30h a 20:30h y la segunda de 21:00h a 22:00h. También ofrecen una gastronomía castiza de alto nivel, con horario de cocina ininterrumpido. Disponen de cuatro menús diferentes para acompañar la experiencia con una cena inolvidable.



TABLAO FLAMENCO
LA CARMELA



Bodegas Otazu

Boda entre viñedos

Bodega Otazu cuenta con un paisaje navarro de ensueño, abrigado bajo la peña de Etxauri, flanqueado por las sierras del Sarbil y el Perdón y con el río Arga como delimitador natural. Durante los meses de otoño, los espectaculares viñedos de Otazu se tiñen de tonos ocres y rojizos, convirtiéndose en uno de los lugares mágicos para celebrar una boda en medio de la naturaleza, con el clima suave característico de estas fechas.

La excelencia en todas sus peticiones está garantizada. Se trata de la bodega con D.O.P. Pago más al norte de España, galardonada como “La mejor bodega abierta al turismo” por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y reconocida por su conexión con el arte bajo el paraguas de la Fundación Otazu. Sumado a todo lo anterior, en Otazu encontrarás diferentes emplazamientos adaptados a los deseos de cada pareja que poseen una personalidad propia ligada a su patrimonio artístico, arquitectura vanguardista y un amor inigualable por el terroir. Además, el trato personalizado y cuidadoso te acompañará en todo el proceso para vivir una celebración inolvidable.

Datada en el siglo XII y ubicada en el mismo Señorío de Otazu, la iglesia exhibe un retablo plateresco del S. XVI y unos jardines arbolados que la convierten en la elección ideal para una boda inolvidable. Una vez terminada la celebración oficial, llega el momento de fusionar los grandes vinos de la Bodega Navarra con la oferta gastronómica escogida bajo el asesoramiento de Koldo Rodero, chef con estrella Michelin y una amplia proyección culinaria.

Como no podía ser de otra manera, se han seleccionado los mejores y más exquisitos productos de Navarra pensando en este día tan especial, además de los mejores mariscos de la península, idóneos para estas celebraciones. Un equipo de profesionales perteneciente a la Bodega, que cuenta con instalaciones propias, es el encargado de incorporar todos los ingredientes necesarios para la ocasión, comenzando con los aperitivos: perla de foie nacarada, canutillo de tomate relleno de steak tartar, fideuá crujiente con vieiras dashi y codium son algunas de las opciones. Los invitados podrán disfrutarlos en una instalación exterior acristalada con vistas a los viñedos y acceso a los jardines, donde naturaleza y arte se encuentran.



“Se trata de la mejor bodega abierta al turismo”



Alberto Bocchieri

Socio de Pedersen & Partners

Por: Carlos Sáez Gallego
Fotografía: Jesús Umbría
Localización: Club Matador (Madrid)

Alberto Bocchieri, Italia 1964, Head Hunter, Socio Global y Co-Head de España y América Latina en Pedersen & Partners, firma de cazatalentos líder a nivel mundial, presente en 56 países, a la que se incorporó en 2011 para liderar su desembarco en España con la apertura de la sede de Madrid.

Economista de la escuela Romana, keynesiano-pragmático y apasionado europeísta (admira la figura de Mario Draghi, con quien trabajó en la década de los 90). Graduado Cum Laude en Economía y Administración de Empresas por la Universidad LUISS de Roma (1989), PADE del IESE (2006) y GSMP del IE Business School y Chicago Booth Business School (2015). En 2010 recibió la condecoración de Cavaliere dell'Ordine della Stella de la República Italiana.

En su larga trayectoria profesional, iniciada en la autoridad Antitrust de la Comisión Europea en Bruselas, ha ocupado cargos directivos en la industria privada y en bancos públicos, moviéndose entre Roma, Bruselas y Madrid "las tres capitales de mi vida".

Su experiencia cómo Head Hunter es amplísima. Entre ellos, Gobierno Corporativo, Servicios Profesionales, Private Equity, Energía, y Consejos de Administración. Sus nichos favoritos son Empresa Familiar, Luxury y Hospitality. Además del italiano, habla español, inglés y francés.

Amante del refranero español, le gusta decir que haber sido "cocinero antes que fraile", directivo antes que cazatalentos, es una de las claves del éxito. "Me permite entender mejor las necesidades de mis clientes y la calidad de las personas". Preguntado por las similitudes entre su profesión y la de un chef afirma "Diría que ambas profesiones tienen que ver con las personas y el liderazgo. Las dos a veces tienden a tener mucho ego. No pueden equivocarse, si cometen errores el cliente no vuelve".

Sin embargo, Alberto también ve muchas más similitudes entre su profesión y la de un Sommelier. "Es alguien discreto que se acerca a los clientes para interpretar sus necesidades, debe saber aconsejar y ser capaz de generar confianza con sus conocimientos, experiencia y empatía".



"Un cazatalentos y un chef se parecen porque son profesiones donde las personas son las protagonistas"



"Un buen directivo tiene que saber estar, y para ello comer y beber bien es muy importante"

Un buen directivo en palabras de Alberto "tiene que saber estar; y para ello saber comer y beber es muy importante. Es crítico saber adaptarse a las circunstancias de cada situación". Nos cuenta la anécdota de un proceso de selección donde los dos candidatos finalistas tuvieron que ir a comer con el CEO de una compañía, como paso final, y uno de ellos pidió arroz negro como plato principal y lo devoró con todos los inconvenientes de la tinta negra. Nunca sabrá porque no ha sido elegido. "El arroz negro mejor para el chiriguito que para un mano a mano de negocio".

Como apasionado del buen gusto y del estilo, Alberto es un moderno sibarita, considera por su experiencia que, en una búsqueda de un líder para el sector de la gastronomía, el lujo u hospitality, hay que buscar cualidades como: "orientación al cliente, gusto refinado, pasión y gestión de personas. Se trata de cualidades esenciales para alguien que quiera desarrollar su carrera profesional en este ámbito. He hecho muchas búsquedas en el sector hospitality, el cual está muy relacionado con el mundo de la gastronomía y del lujo".

Cuando tiene que elegir un restaurante para una reunión de trabajo o una entrevista tiene en cuenta el tipo de cliente, el tipo de candidato/a y el tipo de búsqueda que está haciendo. "El Club Matador es uno de mis sitios predilectos; me gustan las terrazas discretas pero no me gustan las azoteas de los hoteles. Un ejemplo es la terraza-jardín del restaurante Numa Pompilio. Otros clásicos son el restaurante El Paraguas y el restaurante Noi". Cuando se trata de comidas y cenas con amigos, Alberto suele acudir a Casa Canito, donde se puede disfrutar de "unas tapas muy ochenteras", Don Lay y Asikó.

Alberto se considera un buen cocinero, pero sólo saca a relucir esta faceta cuando tiene inspiración, y esta suele darse en periodos vacacionales que es cuando desconecta de la rutina de su trabajo. Aquí la famosa cocina romana es su preferida, como los spagetti con le vongole veraci o los rigatoni alla carbonara. Por último, sus destinos preferidos para viajar son Francia, Italia y por supuesto España, "donde me gusta hospedarme en los hoteles que son propiedad de mis clientes como no podía ser de otra manera. Lanzarote es uno de mi refugios preferidos".

Mas⁺
MUJERES A SEGUIR

Impulsando el
talento femenino
hacia lo más alto

www.mujeresaseguir.com

SIBARITA
COMER





Tripea

Nuevo pop up en Ony You Boutique Hotel

El pop up de Tripea, que aterrizó este verano por primera vez en Only You Boutique Hotel con una carta centrada en ceviches y productos del mar, ha regresado al hotel desde el pasado viernes 6 de octubre con una propuesta gastronómica renovada. Es una nueva oportunidad para probar la cocina viajera y de mercado de Roberto Martínez Foronda en un enclave diferente: un palacete del s. XIX completamente reformado.

Tripea llegó al Mercado de Vallehermoso en 2017 para revolucionar los paladares con su jungla de sabores de Perú y del Sudeste Asiático logrando, en poco tiempo, el reconocimiento gastronómico de las principales guías y medios de comunicación especializados de nuestro país.

Ahora, el chef y alma de Tripea, ha diseñado una propuesta exclusiva para Only YOU Boutique Hotel, centrada en platos calientes con productos de temporada y el sello de Tripea. Entre las novedades, destacan las gyozas de pato a la pekinesa, el bao de carrilleras de ternera en salsa de curry o el tallarín salta-

do con panceta Char Siu, verduras y shitakes. A todas ellas hay que sumar alguna de las creaciones más populares de la edición anterior, que repiten por aclamación popular. Es el caso del ceviche saltado de langostinos o la tarta de queso y maracuyá. También repite la croqueta de ají de gallina, aunque en su versión 2.0, con mahonesa de aceituna botija y nuez garrapiñada. Una carta que no dejará indiferente a los paladares más sibaritas.

Only YOU Hotel Boutique nos ofrece un lugar de encuentro gastronómico, no solo para los alojados, si no para los locales y vecinos que quieran vivir una experiencia distinta. Este pop up se suma al resto de actividades que suceden en el hotel, que apuesta por crear momentos de disfrute para quien cruce sus puertas.

En definitiva, se trata de una propuesta otoñal y divertida bajo el lema que siempre ha caracterizado a la cocina de Martínez Foronda: “come y flipa”. El pop up estará abierto de miércoles a sábado en horario de comida (13:30h a 16:00h) y cena (20:30h a 23:00h), y ya es posible realizar las reservas a través de la web del hotel.

“Tripea regresa al Only You Boutique Hotel con una propuesta renovada”



“Se trata de una propuesta otoñal y divertida bajo el lema come y flipa”





La Parrilla de Arganda

Tiempo de cocido



“Se trata de la mejor opción para rendir homenaje a este plato”

Las legumbres forman parte de nuestro ideario gastronómico, un alimento nutritivo y saludable que ha acompañado las mesas de las casas más tradicionales y que, con las nuevas propuestas de gastronomía de vanguardia, se ha incluido en los platos más modernos. Así, La Parrilla de Arganda, regresa con su cocido de los miércoles. La propuesta del restaurante madrileño lo convierten en la mejor opción para rendir homenaje a un plato tan nuestro y tan arraigado a la cultura culinaria nacional.

El clásico cocido madrileño de La Parrilla de Arganda se sirve todos los miércoles en tres pasos: primero la sopa, luego las legumbres y verduras, para concluir con las carnes y embutidos. El cocido de La Parrilla de Arganda se elabora teniendo en cuenta el producto de temporada y respetando la materia prima. Así, se evitan las carnes en salazón y se aumenta la cantidad de las verduras. Además, este restaurante triunfa por su amplia variedad, donde destacan los champiñones rellenos de queso de Campo Real o el Arroz de trigueros.

Y es que, para conseguir una mayor excepcionalidad en las elaboraciones, La Parrilla de Arganda utiliza únicamente producto de soberbia calidad. Esto lo consiguen gracias a su huerta propia. Enclavada en la nombrada Huerta de Tajuña, en el término de Orusco de Tajuña, se encuentra la huerta de la que obtienen la mayoría de sus verduras y hortalizas que se consumen en el restaurante y servidas como guarnición en su parrilla de pescados. También, de su propia huerta, obtienen los excelentes huevos de campo.

La autenticidad caracteriza cada rincón de La Parrilla de Arganda, el servicio acogedor y el mimo en cada proceso, marca la esencia de un restaurante que cuenta con un espacio, El Invernadero, que es el lugar idóneo para celebrar encuentros familiares y reuniones. Desde su apertura, ha conseguido posicionarse como uno de los mejores restaurantes de la zona sureste de Madrid, con una cocina sencilla, de toda la vida y para todos. El objetivo de la Parrilla de Arganda es que los clientes coman bien, en mayúsculas, gracias a una propuesta honesta y tradicional a un precio asequible.



“Utilizan sólo productos de soberbia calidad gracias a su huerta propia”



Pabú

El nuevo proyecto de Coco Montes

El restaurante Pabú abre sus puertas en Madrid el mes de noviembre en la calle Panamá 4. Se trata del primer proyecto personal del chef Coco Montes. La microtemporada, es un concepto ideado por Coco que se fundamenta en llevar un paso más allá la temporalidad de los productos que ofrece cada estación, subdividiéndolos en base a la disponibilidad del mercado y seleccionando el producto en el ápice de su temporada, posicionándose así cada ingrediente como el protagonista en sí mismo.

Una cocina variada, donde encontraremos desde verduras, frutas, cereales y legumbres hasta aves, carnes, pescados y mariscos, destacando también el uso de las hierbas frescas. Todo ello, marcado por la temporalidad y la disponibilidad de los productos en el mercado. Una propuesta de cocina que cambia cada día, destacando la calidad de las materias primas escogidas meticulosamente con productores nacionales en su mayoría. La propuesta se configura a través de dos menús degustación, uno largo y otro corto, Pate y Bubú con un precio de 150€

y 110€ respectivamente. El menú Pate está formado por siete platos, incluyendo aperitivo, entrante, tres principales y dos postres. El menú Bubú tiene cinco platos: aperitivo, entrante, plato principal y dos postre. Con el objetivo de sorprender y cuidar al comensal, este desconocerá los platos que componen los menús cada día, aunque si el comensal lo requiere, podrá conocerlos dando la vuelta a la carta. No será necesario degustar el menú a mesa completa, los comensales podrán elegir libremente.

En Pabú, la bodega que podrá apreciarse al final de la sala contará con 200 referencias aproximadamente, 180 de vino tranquilo y 50 de Champagne. El equipo tiene una manera singular de ver el mundo de la viticultura, la selección se ha realizado de manera personal, es de Coco y el comensal. La carta sigue una estructura en la que, a través de una historia, los amigos y familiares de Coco hacen un recorrido por toda la oferta de bebidas. Se han escogido diferentes vinos, sidras, generosos, Champagne, cervezas y destilados seleccionados que elaboran sus amigos y conocidos.

“Destaca la calidad de las materias primas meticulosamente seleccionadas”



“Coco Montes se basa en la microtemporalidad de sus productos para ofrecer un concepto único”





Valdivieso
Cocina con alma

El mágico universo tabernero de Valdivieso Cocina con Alma arrancó su andadura allá por el año 2014 en un pequeño local en la zona de Embajadores, que recientemente han dejado para continuar deleitándonos con su formidable propuesta gastronómica en la misma zona, pero en un local más amplio. Tras casi una década al pie del cañón, y fruto de su gran acogida por parte del público madrileño, Valdivieso Cocina con Alma continúa su trayectoria profesional en una nueva ubicación que cuenta además con una agradable terraza donde pueden dar cabida a más comensales.

Un bonito proyecto con alma y esencia que acaba de ser reconocido con un merecidísimo Solete Repsol. Un restaurante con un encanto especial. Un original concepto con alma de taberna donde destaca el exquisito trato que recibimos en cada visita. Sin duda, la esencia de Valdivieso Cocina con Alma es Carlos Valdivieso, un apasionado gastrónomo que disfruta sorprendiendo al comensal con los exquisitos bocados que salen de su cocina.

Una carta que sabe a Sur y al resto del mundo, y que se puede disfrutar de principio a fin en compañía de su esmerada selección de vinos que logran potenciar, aún más si cabe, los sabores, aromas y matices, de los platos que componen la carta de Valdivieso Cocina con Alma. Al frente de los fogones del restaurante, el joven y sobradamente preparado chef marroquí Amine Fadily nos seduce con una acertada colección de platos que conquistan los sentidos y enamoran el paladar con acertadas pinceladas de exotismo que nos embriagan con una inolvidable aventura sensorial. Un viaje culinario que no dejará indiferente a nadie.

Entre sus elaboraciones estrella, no podemos dejar de mencionar su llamativo tomate de Graná relleno. Un espectacular tomate de Granada relleno de una deliciosa crema de albahaca, acompañado de una divertida cracker de ajo y una burrata trufada que quita el sentido. En su carta, el atún Balfegó cobra un papel protagonista y lo podemos disfrutar en forma de tataki o tartar, dos fantásticas opciones que harán las delicias de los amantes del atún. En definitiva, una carta breve, concisa y rotunda.

“Este bonito proyecto con alma y esencia ha sido reconocido con un Solete Repsol”



“Una carta que sabe a Sur y al resto del mundo”





Zielou
Nueva carta de temporada

El restaurante Zielou, ubicado en la emblemática Estación de Chamartín, estrena nuevos platos para la época otoño-invierno. El chef Juan Sánchez es el encargado de esta renovación con un concepto transgresor, viajero y castizo con productos propios de la temporada, una propuesta innovadora que está disponible desde el 19 de octubre. Para este cambio de carta, el chef Juan Sánchez se ha inspirado en las materias primas de esta temporada y los platos calientes propios de los meses más fríos mezclados con sabores de todo el mundo, dándoles así una vuelta muy innovadora. Sánchez no cree en las fórmulas mágicas, ya que cree que los ingredientes estrella son la pasión y el mimo al producto.

Entre las novedades se encuentran platos que son auténticas experiencias en boca para los cinco sentidos, como la Ostras Daniel Sorlut número 3 con ponzu cítrico y masago japonés, y recetas de temporada, como la Selección de mini verduras a la brasa del carbón con romesco de chile guajillo o las Setas glaseadas a la llama del wok con hue-

vo de corral a 65°, cremoso de céleri tostado, hoja de capuchina y trufa laminada. Para los amantes de la carne, los innovadores Siao-Mai de carne madurada al palo cortado acompañado de salsa bordalesa thai con lámina de trufa y brotes de amaranto fresco o el Wanton de boloñesa vegana Better Balance con un tartar de piña picosa con cinco especias chinas y salsa de chile ahumado. Entre las nuevas creaciones, también hay opciones de pescado, como el Rodaballo salvaje a la brasa de Marabú, reposado en beurre blanc de caviar Caspian Pearl y acompañado de patata ratte gratinada, o el Soft Shell Crab acompañado de salsa de cangrejo al oloroso, fideos de tortilla de maíz de chipotle crujientes, y pan mantou japonés. Un viaje para disfrutar con los 5 sentidos.

Para cerrar este viaje gastronómico, la carta de postres mantiene su alabada Cheestacio, una cremosa e intensa tarta de queso La Peral y pistacho, acompañada de helado de pistacho con denominación de origen del Bronte; y sorprende con el Nido de kiwi relleno de cremoso de mango y algodón de azúcar. Zielou es ya sin dudas el “place to be” del barrio de Chamartín.

“Los ingredientes estrella son la pasión y el mimo al producto”



“Zielou es ya el “place to be” del Barrio de Chamartín”



“Juan Sánchez es el encargado de este concepto transgresor, viajero y castizo”



Cobardes y Gallinas



Mil
Triunfa en los World Culinary Awards

Mil, el icónico restaurante dirigido por el chef Virgilio Martínez, ha sido galardonado como “mejor experiencia gastronómica en el mundo” en los World Culinary Awards, que se llevaron a cabo en la ciudad de Dubai recientemente, donde se reconoció la mejor gastronomía a nivel mundial. Allí, el restaurante Mil obtuvo el premio “World’s Best Fine Dining Experience”, logrando situarse por encima de otros destacados restaurantes de Europa y América Latina.

Este notable logro sirve como testimonio de la excepcional escena culinaria de Perú, que cosecha elogios internacionales y pone de relieve sus diversos sabores, así como sus ingredientes y prácticas culinarias innovadoras gracias a su iniciativa ‘Mater’, un proyecto de investigación en el que Martínez recorrió junto a su hermana cada rincón de Perú para registrar y adquirir nuevos conocimientos de alimentos olvidados y hasta ahora desconocidos en el país, y que ha puesto en la mesa de nuevo en Mil. Entre los ingredientes que más destacan están las raíces, tubérculos, gramíneas,

hierbas silvestres y carnes de res, llama y pato. La ubicación es un aspecto clave de la propuesta de Martínez, y es que Mil está ubicado a 53 kilómetros de Cusco, en Moray, a más de 3.500 metros sobre el nivel del mar. El restaurante está situado cerca del espacio arqueológico de Moray, que está formado por varios andenes circulares donde los incas ejecutaban sus investigaciones agrícolas. Estas terrazas circulares llegan a tener una profundidad de hasta 150 metros, cuya temperatura baja progresivamente.

El restaurante no solo es una explosión de sabores, sino también un elogio a la riqueza cultural de Perú y, con este premio, afianza aún más la reputación del país como un paraíso gastronómico a nivel global. Este prestigioso premio reafirma, precisamente, la propuesta de que la mejor aventura culinaria está en Perú. Este es el eslogan de la nueva campaña gastronómica de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ), que busca posicionar a Perú como el principal destino gastronómico de la región, reforzando su imagen como un destino turístico de primer nivel a nivel internacional.



“El restaurante no sólo es una explosión de sabores sino un elogio a la riqueza cultural de Perú”





Begoña Rodrigo

La mejor chef de verduras

Begoña Rodrigo, chef del restaurante La Salita, que desde 2019 brilla con una Estrella Michelin, ha destacado como la gran premiada en la entrega de premios de la Guía Verde We're Smart, referencia culinaria mundial indiscutible en materia de frutas y verduras en el mundo culinario. Ha sido nombrada Segunda Mejor Chef Mujer de Verduras del Mundo, entre una selección de 10 chefs con la japonesa Keiko Kuwakino del restaurante Sanaburi (Japón) en cabeza, convirtiéndose así en la Mejor Chef Mujer de Verduras de Europa.

Su restaurante La Salita, distinguido con 5 Rábanos y posicionado como #16, y por lo tanto primer restaurante de España en el Top100 de We're Smart, ha sido premiado con el "We're Smart Discovery Award 2023 for Spain", premio que reconoce anualmente los esfuerzos de nuevos talentos. Cada año, tres restaurantes por país compiten por el Premio Discovery, y sólo se convoca si hay al menos tres nuevos descubrimientos con al menos cuatro Rábanos en el país. Los otros dos nominados fueron L'Antic Molí y La Aquarela.

Begoña Rodrigo hace cocina de la huerta, utilizando los productos de la huerta valenciana como base, y trabajando con las recetas de interior de su región, ya que ella es de la Serranía Valenciana. En sus platos, la chef rescata los sabores de su tierra de origen, y trabaja la memoria gustativa. Su cocina es local, es valenciana, pero sobre todo, es de interior. La chef es una apasionada de las raíces, las hortalizas, los tubérculos, y del mundo vegetal en su totalidad. Busca su parte más fresca a través de los matorrales, hierbas, trufas, y rescata productos de la huerta valenciana.

El restaurante La Salita encarna los frutos de la perseverancia, el esfuerzo y la dedicación. Durante años, la chef Begoña Rodrigo soñó con ubicar su Salita en este edificio cargado de historia, en un entorno vibrante, en el barrio donde todo sucede artística, cultural y gastronómicamente. Y finalmente, lo consiguió. Cuenta con una terraza exterior donde se toman los aperitivos del menú cuando hace buen tiempo, y una sala en dos plantas interior. Además de una bodega vista en una sala que mantiene las vigas y la estructura original.



“Begoña utiliza los productos de la huerta valenciana”





Ceibe

Tesoro culinario en Ourense

Con la llegada del otoño, Ceibe inaugura una nueva temporada en la que la caza, las setas, las trufas, las castañas, los meros, las lubinas o las doradas cobran protagonismo en sus mesas. De este modo, en su menú 'Esmorga' (traducido al castellano como comida abundante o fiesta bulliciosa), podemos encontrar 20 elaboraciones o pequeños bocados, entre los que se incluye su clásico "homenaje al cocido", un pan dulce relleno de la carne del guiso para degustar con las manos.

Entre las novedades destacan sobre todo su pase vegetal de boletus, huevo, trufa y pino, la castaña con escabeche de codorniz y su empanadilla, o la merluza en blanco, un plato aparentemente sencillo pero que logra sorprender al comensal por su textura y el cuidado trato hacia el producto. Así, en Ceibe nos proponen un viaje por los sabores que han marcado el paladar y la cocina de sus chefs, un periplo que abarca varias zonas de Ourense y de Galicia. Así, su mantequilla, nos traslada directamente a Chantada, o su merluza en blanco hasta el puerto lucense de Celeiro.

La propuesta gastronómica de estos jóvenes chefs está muy ligada a los recuerdos de su infancia, como prueba el último postre del apartado dulce, la sopa de burro cansado. Un homenaje a una de las meriendas que le preparaba a Lydia su abuela Rosa (mejor conocida como A Nené). Lydia y Xosé aspiran con Ceibe a dejar una huella en la gastronomía de Galicia, reflejando en sus menús, la cultura, el territorio y los trabajos de su gente y de su tierra. Por ello, no dudan en elegir proveedores locales.

Es el caso Abel Somoza ('Cárnicas Eurogal'), quien les provee las carnes de vaca y cerdo, o Alfonso Gallargo ('Sal y Laurel'), que les suministra el marisco y el pescado. Por su parte, adquieren los gallos de Mos, raza autóctona gallega, a David Sueiro ('Galo Celta') y son Ana Vázquez, Ricardo Gómez y Xesús Mazáira ('Airas Moniz') sus proveedores de quesos y lácteos como la nata, con la que hacen su mantequilla -y que sirven con pan de la panadería santiaguesa 'Pan da Moa'. Se trata sin lugar a dudas, de uno de los destinos gastronómicos para los sibaritas más exigentes de esta temporada de otoño en Ourense.



“La caza, las setas, las trufas o las castañas son los protagonistas de la carta de otoño”



“ La propuesta gastronómica está muy ligada a la infancia de sus chefs”



Taberna Linaza

Lo nuevo de Óscar Portal

Al leer el nombre de Óscar Portal, probablemente a muchos les venga a la cabeza el nombre de Volea y sus arroces en un club de pádel. Pues del gran talento de este chef se disfruta también a partir de ahora en Taberna Linaza (Montalbán, 3. Madrid), su nuevo proyecto a solo unos pasos del Retiro. Una taberna 'de buen comer', como a él le gusta llamarla, con un toque castizo y algún que otro guiño francés con una oferta a la que es difícil resistirse.

El agradable espacio se divide en zona de barra con mesas altas y carta propia que recoge los imprescindibles de un tapeo muy castizo: Gilda, Boquerones en vinagre, Croquetas cremosas de jamón, Soldaditos de Pavía con tártara, Patatas bravas, Alcachofas al carbón con queso Payoyo, o Callos a la madrileña con pata y morro. Portal la completa con un par de recetas francesas que borda gracias a su viajero curriculum: el difícil de encontrar y con legión de incondicionales Paté en croûte y un clásico que parece estar de vuelta en las cartas madrileñas, el Micuit de pato. Cuenta además con una digna selección de ibéricos.

Tras la barra pasamos al salón, que se 'divide' en dos, pudiendo convertir el espacio del fondo en un semireservado. Aquí, además de algunos de los platos de la barra, Óscar incluye tres imprescindibles: Huevos Perigord, Anguila ahumada e hígado de pato -otra vez con Francia presente- y Chipirones Linaza; todos perfectos para compartir. Entre los segundos destacan la Merluza en porrusalda, o el Cochinillo con jugo de pimentón y la Costilla de ternera con crema de ajos.

Por supuesto, no falta un recuerdo a esos arroces que enamoran en Vole. Aquí sirve el Arroz meloso con sepia y ajetes, y también el Fideo rossejat con gamba roja. Para el dulce final, el tiramisú es directamente una locura, y su Tártin de manzana, la pérdida de los amantes de este postre originario también del país vecino. La bodega, corta pero variada, acompaña a la perfección con clásicos y joyas, opciones para todos los bolsillos. El atento personal hace que cada servicio sea una experiencia agradable que apetece repetir en este coqueto local que estamos seguros se convertirá en un destino imprescindible en Madrid.

"Se trata de una taberna donde se come muy bien, con un toque castizo y algún guiño francés"





Malabar Bistró
Se estrena en La Guía MICHELIN

La noticia de la inclusión de Malabar Bistró en la Guía MICHELIN España y Portugal 2023 llega casi a la par del segundo aniversario de su asentamiento en la localidad madrileña de Becerril de la Sierra. En la tranquila casa mata del número 14 de la calle Real, donde se establecieron hace dos años Yago Márquez y Cecilia Delpech tras sus inicios en Navacerrada, todo ha ido hacia adelante. Si en el primer local el aforo apenas alcanzaba las quince personas, más de treinta pueden ahora acomodarse en el salón y otros tantos en el acogedor patio.

Desde una “cocina en movimiento”, como anuncia un divertido letrero luminoso, salen a las mesas elaboraciones intrépidas pero sensatas, en las que lo importante es el sabor. No en vano, Yago y Cecilia, pareja en lo profesional y en lo personal, acreditan un más que solvente recorrido por algunos de los mejores fogones nacionales e internacionales. Ambos comenzaron su aventura gastronómica en común en 2007, cuando se conocieron trabajando para Martín Berasategui.

Las andanzas del duplo se reflejan fielmente en cada una de las recetas que conforman la corta carta del establecimiento, en cambio constante. No se trata de cocina fusión, sino, como ellos mismos la han bautizado, de cocina nómada, que se adapta en cada momento al lugar donde se desarrolla, a los productos que la zona ofrece y a la estacionalidad del mercado. Las elaboraciones beben de los conocimientos de cada uno de los miembros del dúo, apoyados por el cocinero Alejandro Fadó, cuyas cuidadas elaboraciones hacen las delicias de los comensales.

Destacan en su carta la Anchoa/brioche/mantequilla ahumada o Atún salvaje/mermelada de limón/mantequilla noisette, en los que se manifiesta el gusto afrancesado de Yago por la cocina lenta y minuciosa, los fondos y la mantequilla. La impronta de Cecilia, por su parte, queda patente en el apartado goloso, su personal negociado, donde se puede encontrar el azúcar extremo del dulce de leche combinado con elementos salados. En definitiva, platos de calado con una presentación primorosa para los paladares más sibaritas.



“Desde su cocina en movimiento salen a las mesas elaboraciones intrépidas pero sensatas”

*Magasand Catering
y Eventos personalizados*

CATERING@MAGASAND.COM



magasand
Incredible sandwiches. Impossible magazines.

magasand.com

SIBARITA

BEBER





Beefeater Black

Ginebra con personalidad

Una nueva referencia que en su botella hace honor a los cuervos que custodian las joyas de la Torre de Londres, ciudad en la que marca asienta sus orígenes desde 1820, y a los Beefeater que protegen la Torre en el centro de la ciudad. Un diseño que reproduce sus siluetas en la icónica botella de la marca, que ahora se viste de negro y dorado para recibir esta nueva receta.

Beefeater Black es una ginebra perfectamente equilibrada, nueva expresión de la icónica Beefeater London Dry, que eleva la experiencia Beefeater a un nivel superior. Una ginebra que sigue manteniendo el espíritu urbano londinense de la marca, ideal para disfrutar en cualquier ocasión, pero de una manera más reposada, dedicándole el tiempo que se merece para descubrirla y percibir todos sus matices. Su receta ha sido creada por Desmond Payne, el maestro destilador más experimentado del mundo, manteniendo la misma esencia y los 9 botánicos de la receta original de la icónica Beefeater Dry, pero incorporando dos nuevos botánicos seleccionados de manera artesanal como el

tomillo (añade un toque salado a las notas herbales y perfil de sabor), y verbena de limón (aporta notas herbales). En cuanto al aroma, destaca por sus cítricos brillantes y enebro en nariz. Clásica London Dry Gin con pino, lavanda y ralladura de limón, pero con aromas de cilantro fresco y violeta de Parma, ligeramente floral. Notas aromáticas parecidas al lúpulo/apio, así como madera húmeda.

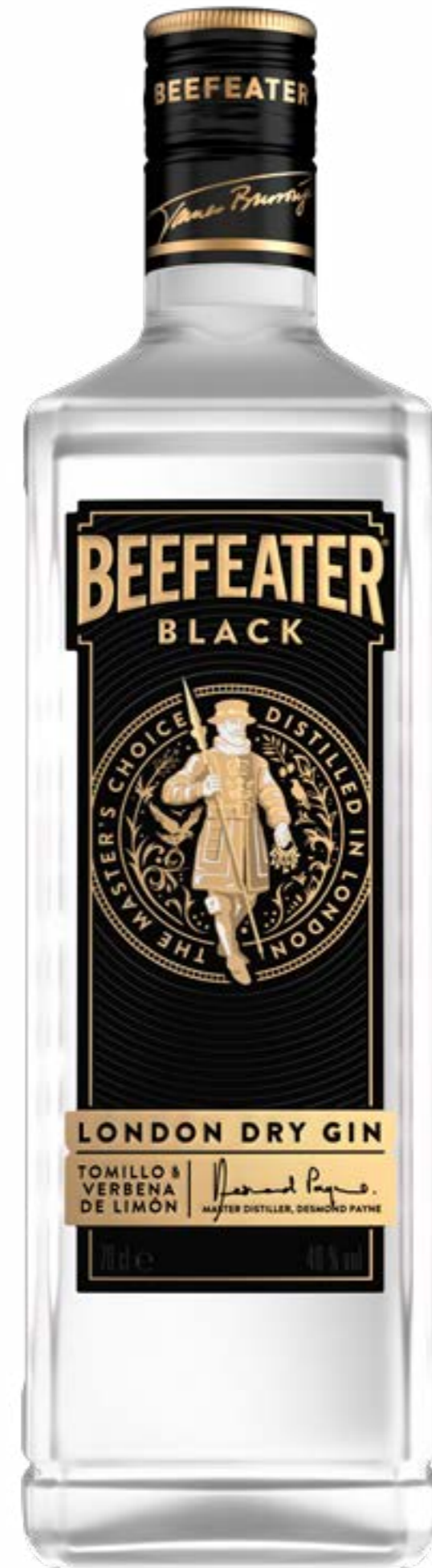
El gusto es fresco, ligero y floral, pero de estilo clásico, con enebro. Las notas de aceite de cítricos dulces son inicialmente muy evidentes y permanecen presentes en todo el paladar.

Perfect serve:

Copa con mucho hielo
50ml de Beefeater Black
200ml de Tónica
Rodaja de limón

En definitiva, se trata de una ginebra perfectamente equilibrada para elevar tu experiencia Beefeater al siguiente nivel en cualquier ocasión.

“Esta ginebra eleva la experiencia Beefeater a un nivel superior”





Absolut Mosaik

Icono de la diversidad

Absolut lanza su nueva botella de edición limitada, Absolut Mosaik, una botella muy especial diseñada en colaboración con el cantante, compositor, actor y activista social británico Olly Alexander.

Un bello diseño en mosaico, formado por diferentes piezas, cada una única, que consiguen encajar a la perfección hasta formar un todo, simbolizando así la diversidad y la unión de la sociedad; un sentimiento que está en el centro de la campaña "Live in the Mix".

Este nuevo diseño de Absolut pretende seguir celebrando la diversidad que esta icónica marca promueve, continuando así con la idea de su última campaña "Live in the Mix". Una botella diseñada para romper el hielo, para contribuir a una sociedad abierta y plural donde se crean conexiones especiales. Absolut Mosaik celebra la individualidad y cómo, más allá de las diferencias, juntos podemos crear un mundo mejor, superando los límites e impulsando un cambio positivo en pro de la diversidad.

Olly es una voz intrépida en la vanguardia de los debates que afectan a la comunidad LGTBIQA+ y a la salud mental, que eleva su voz en la lucha de causas importantes como la igualdad de derechos.

En esta ocasión ha rediseñado la icónica botella de Absolut dando vida a lo que "Live in the Mix" significa para él. El diseño del mosaico en tonos azules y rosas pastel, representa la diversidad y sirve de recordatorio de lo colorido que puede ser el mundo cuando las personas aceptan otras opiniones.

La colaboración con Olly es la última de la serie de alianzas que Absolut lleva desarrollando desde los años 80 con artistas de todo el mundo, convirtiendo así sus botellas en objetos de coleccionismo. Como defensora de la creatividad, Absolut lleva más de 40 años mezclando las diferencias e impulsando la inclusión en la cultura para crear un mundo más abierto. Absolut continúa abrazando y defendiendo a la comunidad LGTBIQA+, dando a la cultura queer una voz más alta y fuerte para las causas importantes.





Valdecuevas Cuvèe 2022

Un verdejo que rompe estereotipos

La uva verdejo es la reina de las variedades blancas castellanas. Con el paso de los años se ha demostrado que con ella se pueden elaborar, además de los blancos jóvenes y fragantes que tantos éxitos dan a la D.O. Rueda, vinos singulares como este Valdecuevas Cuvée Verdejo, del que se ha presentado la añada 2022 recientemente.

El viñedo que Valdecuevas posee de la variedad verdejo con la que se elabora este vino está ubicado en el pago La Pardina, que rodea la bodega. Cuenta con una extensión de 19 hectáreas, aunque para el Valdecuevas Cuvée Verdejo solo se utilizan las uvas de una zona muy poco productiva. Además, la particularidad de este vino la proporciona su elaboración, que se lleva a cabo en grandes barricas de roble francés para posteriormente criarse sobre lías en micro depósitos de acero inoxidable. En la añada 2022, se ha elaborado una parte en ánforas de barro que se incorpora a la mezcla final. De esta manera se ha conseguido una perfecta unión de los aromas varietales de la uva verdejo con los de la crianza en roble.

Valdecuevas Cuvée Verdejo 2022 es una “joya vinícola” que refleja la tradición de la región de Rueda. Elaborado cien por cien con la variedad verdejo, a lo largo de los años, Antonio Nieto y todo su equipo, han perfeccionado su vinificación para conseguir un vino fresco y versátil, características emblemáticas de la Denominación de Origen Rueda.

El clima continental de los viñedos de Rueda, los suelos pedregosos y la altitud crean las condiciones perfectas para la viticultura. La vendimia de la uva verdejo comenzó el 16 de agosto. Tras la cosecha de las variedades sauvignon blanc y chardonnay, se vendimió la verdejo. La cosecha estuvo marcada por las condiciones extremas sufridas durante el verano que hicieron que el campo en general, y el viñedo en particular, sufrieran una importante sequía, lo que condicionó el envero y la maduración de la fruta. Esto permitió que las uvas se mantuvieran en unas condiciones sanitarias excelentes gracias a la ausencia de las enfermedades que provoca la humedad, por lo que se obtuvieron unos mostos, y posteriores vinos, de máxima calidad.



“Se trata de un vino que refleja la tradición de la región de Rueda”





YSIOS

Un vino sutil y elegante

Bodegas YSIOS nos sorprende una vez más con el lanzamiento de una nueva elaboración procedente de uno de sus viñedos más exclusivo, un vino excelente que representa a la perfección la esencia y personalidad de la parcela de la que procede.

Bodegas YSIOS se alza como una bodega boutique de vanguardia y diseño, que juega en armonía con la Sierra Cantabria y la singularidad del paisaje que la rodea. Sus viñedos se benefician de las propiedades de esta tierra proporcionando uvas de gran calidad, que reflejan la diversidad de elementos que confluyen en la región: desde el patrimonio vitivinícola, como la variedad de microclimas y suelos. Con una visión vanguardista y de respeto por la tradición, en Bodegas YSIOS se explora cada variable en profundidad para comprender la diversidad natural que compone Rioja Alavesa, yendo más allá en la interacción de los elementos que confluyen en el proceso de elaboración, transmitidos de generación en generación, para expresar la singularidad de la región. Fruto de esta visión, sus vinos pretenden ser únicos.

YSIOS Finca Lagunazuri 2018, es un Tempranillo procedente de la Finca de Lagunazuri, de apenas una hectárea de superficie. Un paraje singular y único al abrigo de la Sierra de Cantabria en Rioja Alavesa, plantada en 1930.

La añada de 2018 de YSIOS Finca Lagunazuri se caracterizó por tener buena climatología al final del ciclo, y por una mejora de las expectativas productivas que había inicialmente. La vendimia se desarrolló en fechas habituales, pero comenzó algo más tarde y resultó ser una de las cosechas más largas en tiempo y en cantidad. Vendimia manual en cajas de 10 kg, maceración pre-fermentativa, y fermentación en depósito de madera abierto, con suaves bazuqueos durante 14 días. YSIOS Finca Lagunazuri ha sido galardonado como "Best in show" y valorado con 97 puntos, situándose así en el top 8 de los mejores vinos posicionados dentro del certamen. Esto hace que se sitúe en el panorama internacional como uno de los mejores vinos del año 2023. Esta distinción supone todo un reconocimiento a nivel mundial.



"Se trata de uno de los mejores vinos del año 2023"



Emilio Moro

Nueva imagen de sus Godello
del Bierzo

En el corazón de la Ribera de Duero, en una zona privilegiada de la "Milla de Oro", se encuentra Bodegas Emilio Moro. Una bodega familiar con más de 100 años de historia que, con dedicación y entrega al mundo del vino, centra sus esfuerzos en crear vinos que respiren su esencia siendo fieles a sus orígenes y apoyándose en la innovación. Máxima que cumplen añada tras añada gracias a su vínculo con la tierra, su conocimiento adquirido fruto de la experiencia y el profundo respeto por todo lo que envuelve al sector.

Con esta nueva imagen, Polvorete, El Zarzal y La Revelía, representan la gente, la orografía y la identidad del valle berciano. La unión perfecta entre la tradición heredada de sus antepasados y la particularidad del terroir de la zona, trabajado con el máximo respeto a una variedad única, la godello. A través de un viaje a la esencia berciana, el equipo de Bodegas Emilio Moro ha descubierto algunas de las huellas que los pobladores de la zona dejaron hace miles de años en forma de pinturas rupestres.

Bodegas Emilio Moro es en la actualidad el resultado de la pasión de una familia que se entrega en cuerpo y alma al mundo del vino. La tierra siempre ha sido y es su mayor activo, de ella nacen y a ella le deben su historia. Por eso, cada uno de sus vinos transmite el alma del terroir y la más pura esencia de sus dos bodegas ubicadas en las denominaciones de origen, D.O. Ribera del Duero y D.O. Bierzo. Bodegas Emilio Moro quiere rendir homenaje a sus orígenes compartiendo su historia. Para ello, han conseguido parar el tiempo y unir pasado y futuro.

Este testimonio, encontrado en las paredes de la Cueva del Moro, situada a pocos kilómetros de la bodega que tienen en el Bierzo, les ha permitido viajar a los orígenes de esta tierra y conocer la singularidad berciana representada en su paisaje, sus viñedos y, por supuesto, en sus vinos. Bodegas Emilio Moro se ha inspirado en este legado y han extraído algunas de las figuras que nuestros antepasados representaron y que, increíblemente, han sobrevivido al paso del tiempo hasta hoy. Estas nuevas añadas son la prueba del esfuerzo por crear vinos únicos.



“Con esta nueva imagen, estos vinos representan la gente, la orografía y la identidad del valle del Bierzo”





Champagne PN AYC 2018

Una colaboración de Bollinger y
Cristina Oria

Champagne Bollinger es siempre uno de los grandes protagonistas de las mesas navideñas, y en esta ocasión, une fuerzas con la elegancia de Cristina Oria, creando una colaboración perfecta para la época más mágica del año.

Esta Navidad, Bollinger x Cristina Oria se va a convertir en el regalo perfecto para todos aquellos amantes de la buena mesa, que buscan diferenciarse en los pequeños detalles. Con esta original colaboración, que incluye una exclusiva botella de Bollinger PN AYC 2018 y una elegante champanera de Cristina Oria bañada en plata de ley con asideros de madera, los reencuentros y reuniones con familiares y amigos serán aún más especiales, brindando por los nuevos propósitos y todo lo que el año nuevo traerá. A partir del mes de noviembre, y con un PVP recomendado de 290€, este pack de regalo estará a la venta en las diferentes tiendas de Cristina Oria en Madrid y en su tienda online. Una colaboración dirigida a todos aquellos amantes del champagne que esta Navidad quieran acertar con el regalo perfecto.

Y es que, con una personalidad propia, PN AYC 2018 es un champagne que refleja el espíritu innovador de la Maison Bollinger y que combina a la perfección con el buen gusto de Cristina Oria, una auténtica sibarita y apasionada por el buen gusto.

Bollinger, una de las más prestigiosas Maisons de Champagne y una de las últimas que se mantiene independiente desde su fundación en 1829, ha venido produciendo durante estos casi 200 años un champagne con un estilo poderoso, sofisticado y complejo. Estas cualidades han llevado a la Maison a ser elegida por la Corona de Inglaterra y galardonada desde 1884 con el sello royal de Garantía, que designa al proveedor oficial de la Corte. Cristina es una joven chef y empresaria que junto con su marido Álvaro Corsini tiene cuatro restaurantes, cuatro tiendas gourmet y de menaje en Madrid y San Sebastián, un catering que sirve eventos de hasta cuatro mil personas y una web que envía a toda Europa los productos creados por ella tanto de alimentación como de accesorios de cocina, mesa y decoración.



“Bollinger y Cristina Oria se unen en una colaboración muy especial de cara a las próximas navidades ”



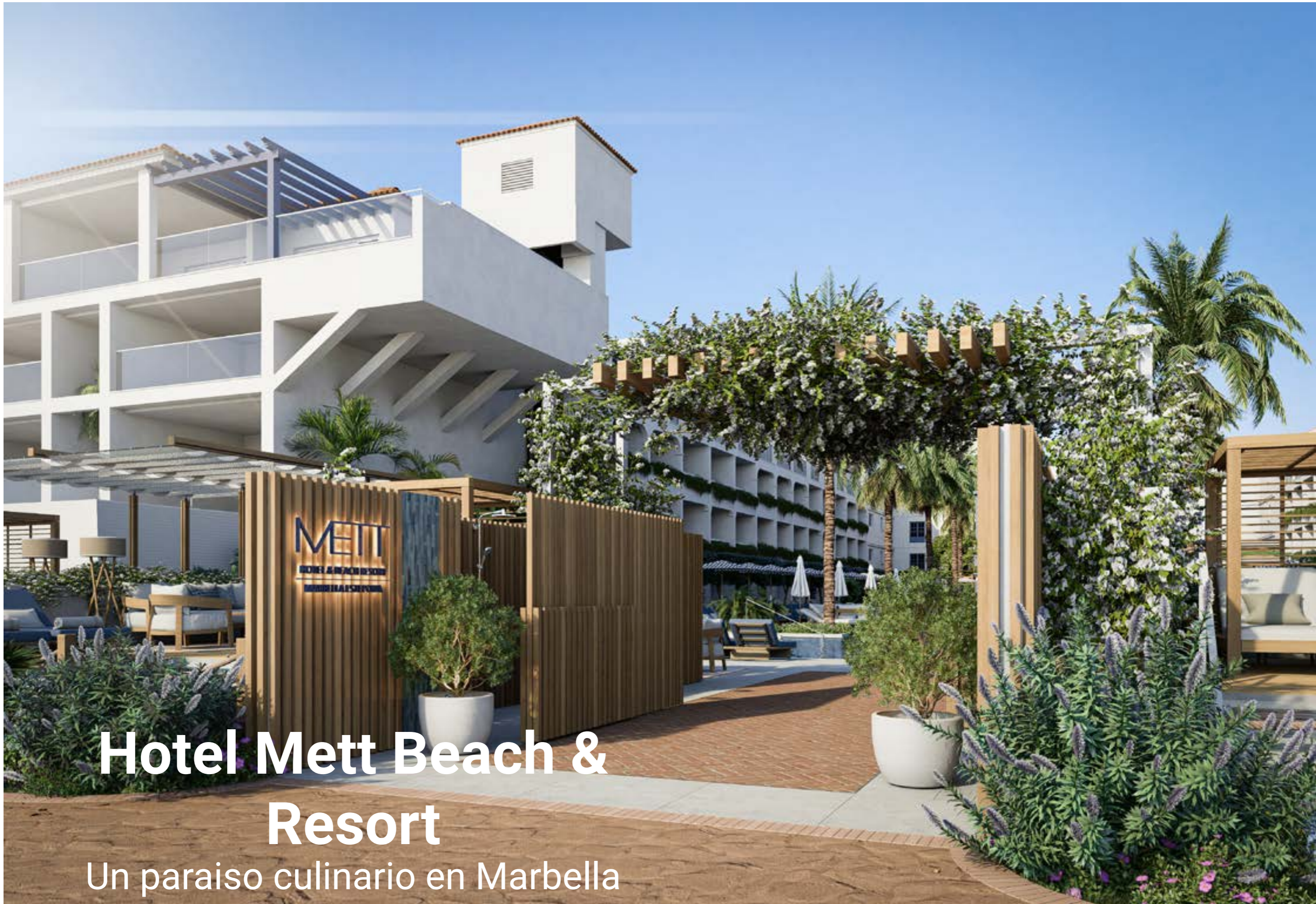
SIBARITA

VIAJAR

Atxoko

DE SIBARITA MAGAZINE





Hotel Mett Beach & Resort

Un paraíso culinario en Marbella

El recién inaugurado METT Hotel & Beach Resort abrió sus puertas el pasado agosto en plena Costa del Sol, concretamente a medio camino entre Estepona y Marbella. Esta apertura llega tras una inversión de 27 millones de euros que han servido para rehabilitar de manera integral un hotel ya existente y para posicionar la marca en España.

Como no podía ser de otra manera, talentchef, gracias a su enfoque centrado en la eficiencia y la excelencia operativa, ha sido la encargada de la remodelación de las infraestructuras que respaldan la experiencia gastronómica del complejo. A través de su servicio de consultoría técnica especializada, talentchef ha transformado estos espacios, optimizando su funcionamiento y convirtiéndolos en áreas 100% operativas.

METT Hotel & Beach Resort promete convertirse en un punto gastronómico de referencia gracias a su espectacular propuesta culinaria, y es que METT tiene su origen en un restaurante. Todo comenzó con El Bar de Lola, uno de los bares ubicado en el hotel,

cuyo origen está en un bar de tapas de Dubái. Tras el éxito de este, su propietario, Antonio González, fue creando una cartera de restaurantes bajo la firma Sunset Hospitality y más tarde, también de hoteles. También, Isola, un restaurante que encarna las tradiciones de la cocina mediterránea inspirada en el sur de Italia.

Azure Beach Club prepara el escenario para relajarse junto a una piscina infinita y disfrutar de cócteles exóticos y una deliciosa cocina panasiática. Para completar su oferta, Ammos, un restaurante en primera línea de playa que pretende volver a lo básico para centrarse en lo mejor de la comida griega. La transformación realizada por Talent Chef posicionará al hotel METT como un referente en la industria de F&B en eficiencia y calidad del servicio.

Los cambios implementados mejorarán la experiencia de los huéspedes y la productividad de los puntos de venta. Talent Chef continúa demostrando su liderazgo en la creación de soluciones integrales para la industria de Food & Beverage.



“Este hotel promete convertirse en un punto gastronómico de referencia”



“La transformación llevada a cabo por Talent Chef posicionará al hotel como un referente en eficiencia y calidad del servicio”



Costa Dorada

Una gastronomía única

La Costa Dorada, con sus playas doradas y vistas pintorescas, no solo regala belleza escénica, sino también una rica y auténtica herencia culinaria. La región es un verdadero paraíso para los amantes de la buena comida, especialmente para aquellos predilectos de los sabores del mar, por su cercanía con el mar Mediterráneo.

Entre una multitud de recetas marinas que es fácil degustar en la zona, destaca el arros-sejat, un plato que fusiona arroz y pescado fresco que da lugar a una textura diferente y deliciosa, ya que si se hace según dicta el recetario, el arroz o el fideo debe cocerse antes de aplicar el caldo, aportando al plato una sensación más crujiente. Además de esta receta, también es típico de la región los platos de pescado o marisco procedentes del Mediterráneo, con especial atención para el atún rojo, uno de los productos más cotizados de la zona. Otra receta, probablemente menos conocida, es el romesco de pescado, que no es otra técnica que aprovechar la deliciosa salsa que se sirve con los calçots para hacer un sofrito de pescado y patatas con caldo.

Un plato más fresco y curioso es el xató, una ensalada tradicional de lechuga, bacalao y anchoas, acompañada por una salsa única llamada, precisamente xató. Esta salsa se elabora con almendras, avellanas, ñora, ajo, aceite de oliva y vinagre, y consigue, junto al resto de ingredientes, una combinación de sabores salados, ahumados y crujientes.

Para el postre, el recetario de la Costa Dorada incluye el menjar blanc (manjar blanco), especialmente típico de Reus. Es una crema elaborada con almendras, azúcar y leche, aunque también se le suele añadir canela o piel de limón para elevar su aroma. Con una textura cremosa, deleita con su dulzura tradicional y su conexión con la historia de la zona, ya que su origen se remonta al medievo. Con este repertorio, una ruta gastronómica por la Costa Dorada puede convertirse en un itinerario de varios días. Con ello, el lugar idóneo para detenerse a descansar y hacer una de estas paradas gastronómicas en un entorno tranquilo es Playa Montroig Camping Resort, el mejor camping de cinco estrellas de España de este 2023, según ACSI.



“La región es un verdadero paraíso para los amantes de la buena cocina”



SO/Sotogrande

Un lugar perfecto para celebrar
la Navidad

SO/Sotogrande Spa & Golf Resort, el reconocido hotel de cinco estrellas ubicado en una de las zonas más exclusivas de Andalucía, da el pistoletazo de salida a la temporada navideña presentando su oferta de ocio y gastronomía para la época festiva. Su propuesta pretende reunir tanto al público local como a aquellos visitantes que apuestan por un destino tan único y completo como Sotogrande, para disfrutar de unos días en familia bajo el sol de la costa gaditana.

La propuesta culinaria de SO/Sotogrande para esta Navidad tiene el sello de su chef Leandro Caballero, que dirige los fogones de los distintos restaurantes del resort, y quién apuesta por producto local y de temporada, teniendo en cuenta los platos clásicos de estas fechas, y una selección de vinos de la zona; siempre proyectando el amor por la tierra y las raíces a través de las distintas recetas. Así, por ejemplo, el menú de Nochebuena que se servirá en Society Clubhouse incluye como aperitivos Crema de berenjena asada con caviar de trucha, Salmorejo de setas a la brasa y láminas de trufa, y Bombón de queso payoyo.

Se trata de una propuesta a cuatro manos diseñada por Nicolas IsTard (*Michelin) y Leandro Caballero en Cortijo Santa María. La cena comienza en IXO Tapas & Bar con un cóctel de bienvenida y una selección de quince delicias gastronómicas. Posteriormente se pasa a degustar un menú de seis pases en Cortijo Santa María donde se podrán degustar diferentes platos como el turrón de presa ibérica, pepitas de foie y frutas de invierno o el bogavante asado con risotto de apio, coco y lima.

Todo maridado con referencias locales e incorporando un surtido de postres navideños y las doce uvas de la suerte. En Society Clubhouse, se podrán degustar tres aperitivos en mesa, un tataki de atún de almadraba y crema de aguacate como entrante, y solomillo ibérico al estilo Wellington con salsa de cereza como plato principal. Como colofón final, cereza Cherie, Petit fours & delicias navideñas con Pedro Ximénez, además de las tradicionales uvas. Para esta noche tan especial, en IXO Tapas & Bar se celebrará la fiesta de fin de año con sesión de DJ en directo y barra libre para dar la bienvenida al 2024.

“Leandro Caballero proyecta el amor por la tierra y las raíces a través de sus recetas”



MOTTEAU



The Marmorosch Bucharest

El hotel perfecto para este otoño



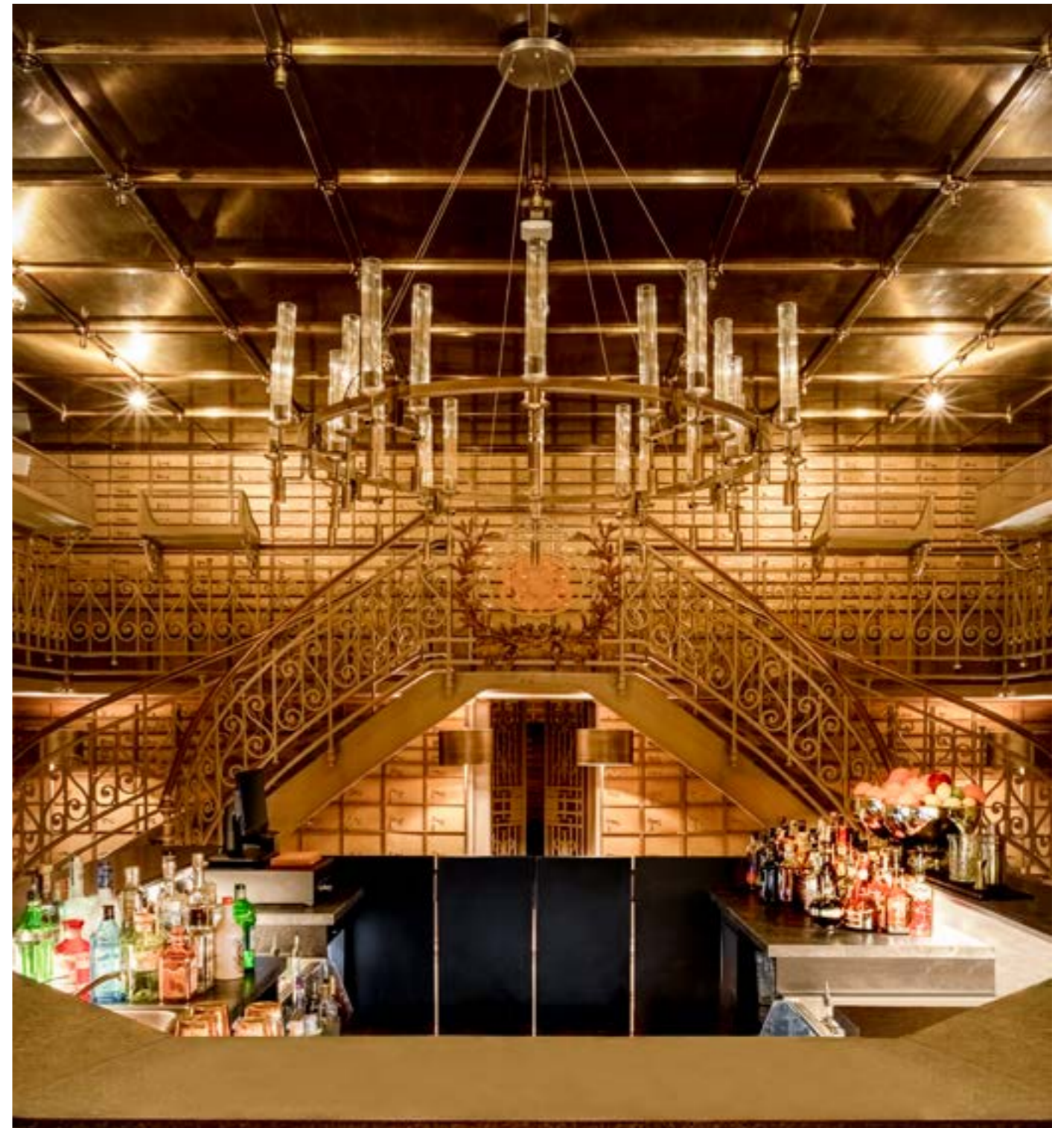
“El hotel rinde culto a su pasado a través del diseño”

La capital de Rumanía, Bucarest, es uno de los destinos más asequibles de Europa, donde se mezclan bares, restaurantes y museos que la convierten en una escapada idílica para este otoño. Para los amantes de la arquitectura, la ciudad está llena de tesoros, desde sus monasterios hasta sus iglesias de estilo Brâncovenesc, en contraste con los numerosos edificios de apartamentos de estilo brutalista que se construyeron en la época comunista. Los viajeros pueden pasear por los bosques de Herastrau Park y remar en una barca en su tranquilo lago.

La llamada «Little Paris» tiene un encanto basado en la fusión de sus viejos monumentos con el pasado comunista y un presente en el que se transforma en una ciudad moderna y occidental a pasos agigantados. Uno de los puntos de interés es el Pasaje Macca - Vilacrosse. Un bonito callejón comercial de finales del S.XIX en forma de herradura que une dos calles. Tiendas y cafeterías están cubiertas por un armonioso techo de vidrio. Otra reminiscencia de aquel Bucarest de la Belle Époque.

Ubicado en un antiguo banco, The Marmorosch Bucharest, Autograph Collection rinde homenaje su pasado a través del diseño. Se han utilizado obras de arte y telas Art Decó en todo el edificio, y se han incorporado las referencias a la banca en su diseño, incluyendo balanzas antiguas y artículos de latón. Los huéspedes pueden descubrir el secreto mejor guardado de Bucarest visitando The Vault, el speak-easy del hotel, situado en la cámara acorazada del antiguo banco con una tenue iluminación y un ambiente acogedor y tranquilo. Sin duda una experiencia exclusiva que no debes perderte.

Para recuperarse de un día intenso de turismo, los huéspedes pueden relajarse en el Balance SPA, donde se ofrecen desde hidromasajes hasta masajes con piedras calientes para lograr una relajación total. Se trata de un hotel donde el lujo es su máximo expresión y donde además los huéspedes pueden alojarse con su mascota ya que se trata de un alojamiento pet friendly. Como no, la gastronomía y coctelería juega un papel fundamental, con dos bares y un restaurante donde disfrutar de los tragos y la cocina más sofisticada de la ciudad.



“Su speak-easy es uno de los secretos mejor guardados de Bucarest”



Burgos

La meca del enoturismo

Con la llegada del otoño llegan también los paseos con chaqueta, la cocina caliente tras un largo estío de ensaladas, los últimos coletazos de la vendimia, con viñedos y bodegas recuperando la calma, los paisajes tornándose en color ocre... ¡y un montón de apetecibles planes de temporada! Y si hay un lugar donde se dan cita todos ellos es la provincia de Burgos, surcada por dos rutas del vino que atesoran no pocas aventuras: la Ruta del Vino de Arlanza y la Ruta del Vino de Ribera del Duero.

La provincia de Burgos concentra las tres cuartas partes de viñedos de estas dos Denominaciones de Origen y las rutas que los atraviesan están cargadas no sólo de buena uva, origen de grandes vinos con señas de identidad muy singulares, sino también de una buena tonelada de divertimento y sorpresas para todos los públicos. Niños inclusive. Winelovers nivel experto, también. Un lugar donde los más entendidos en vinos encontrarán su propio edén, pero también los iniciados, las familias, los amigos y las parejas.

La tradición vitivinícola en la comarca de la Ribera del Arlanza, al oeste de la provincia de Burgos, se remonta al siglo X. El fuerte éxodo rural que vivió la zona a partir de 1950 hizo peligrar este legado, pero, afortunadamente, en 1995 un grupo de entusiastas quiso recuperar la tradición del vino del Arlanza. La Ruta del Vino Arlanza respira naturaleza en estado puro, con espacios tan singulares como el Parque Natural Sabinas del Arlanza-La Yecla, o los paisajes de sabinas que brotaron de estas tierras hace más de dos mil años.

Más al sur encontramos la Ruta del Vino Ribera del Duero, una de las Denominaciones de Origen más reconocidas internacionalmente por derecho propio. Su memoria viene de lejos: la primera referencia vinícola de la zona se remonta hace unos 2.500 años. Un simple dato que habla de siglos y siglos de historia y de generación tras generación fuertemente apegada a estas tierras y al privilegiado tesoro que brota de ellas desde época vaccea. La Ruta del Vino Ribera del Duero transcurre por las provincias de Burgos, Soria, Valladolid y Segovia y es una de las más visitadas de España.



“La provincia de Burgos concentra las tres cuartas partes de las D.O de Arlanza y Ribera del Duero”



SIBARITA

COCINAR



LA GUIA DEL SIBARITA

EST. 2012





Pulpo a la brasa con queso de tetilla y patata revolcona
Edu Collado (Restaurante Egun-On)



Pulpo a la brasa con queso de tetilla y patata revolcona by Edu Collado

Ingredientes:

- 1 Pata de Pulpo
- 4 Patatas
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal
- 1 cucharada grande de Pimentón ahumado de Candeleda
- 2 lonchas de Queso de tetilla San Simón

Elaboración:

- 1- Cocemos el pulpo durante una hora en abundante agua.
- 2- Cortamos una pata y la braseamos. Reservamos.
- 3- Pelamos y cortamos las patatas en una mandolina o con cuchillo en rodajas de medio centímetro.
- 4- Salamos y confitamos en abundante AOVE a fuego lento durante unos 35-40 minutos hasta que están blandas.
- 5- Retiramos del fuego y escurrimos. Añadimos un chorro de aceite y una cucharada generosa de pimentón de Candeleda. Se mezcla todo hasta que quede bien integrado.
- 6- En una fuente colocamos la base de patata revolcona y encima la pata de pulpo.
- 7- Colocamos las lonchas de queso de tetilla San Simón sobre el pulpo. Las braseamos con un soplete (también se pueden gratinar unos minutos en el horno).





Chupe de mariscos panameño

Silvia Martínez “A Dieta con Thermomix”



Chupe de mariscos panameño by Silvia Martinez “A dieta con Thermomix”

Ingredientes para 6 personas

200 g de almejas frescas
1 cucharada de sal
200 g de langostinos crudos sin pelar
250 g de mejillones frescos limpios
750 g de agua
150 g de cebolla
150 g de tomate maduro en cuartos
2 dientes de ajo
1-2 ramitas de perejil fresco (solo las hojas, limpias y secas)
60 g de aceite de oliva virgen extra
160 g de maíz en conserva con su líquido (1 lata)
200 g de nata para cocinar
250 g de anillas de calamar cortadas en trozos
1 cucharita o cubito de caldo de pescado
200 g de pescado blanco limpio sin piel en trozos
1 - 2 pellizcos de pimienta molida

Preparación con TM31, TM5 y TM6

1- Pon las almejas en un bol con 1 cucharada de sal y cúbrealas con agua.
2- Pela los langostinos, pon en el vaso las cáscaras y las cabezas y reserva los cuerpos. Introduce el cestillo en el vaso. Pon dentro los mejillones. Aclara las almejas y añádelas al cestillo. Vierte el agua (15 min/100°C/vel 1).

3- Con la muesca de la espátula, extrae el cestillo, vierte el fumet del vaso en una jarra colándolo a través de un colador de malla fina y reserva. Lava bien el vaso y la tapa.

4- Pon la cebolla, el tomate, el ajo, el perejil y el aceite, y trocea 3 seg/vel 5 y sofríe 6 min/120°C/vel 1.

5- Añade el maíz con su líquido y la nata. Tritura 1 min/vel 5-10 progresivamente.

6- Incorpora el calamar, el fumet reservado y la pastilla de caldo y programa 10 min/100°C/vel 1. Mientras tanto, pon los cuerpos de los mejillones y las almejas en un cuenco o sopera.

7- Agrega al vaso el pescado, los cuerpos de los langostinos y la pimienta. Programa 6 min/100°C/giro inverso /vel cuchara. Vierte el chupe en el cuenco junto con las almejas y los mejillones. Sirve en platos hondos.

Enlace al video en el siguiente [link](#)





Crema de hinojo

Silvia Martínez "A Dieta con Thermomix"



Crema de hinojo by Silvia Martinez "A dieta con Thermomix"

Ingredientes para 6 personas

250 g de bulbo de hinojo en trozos
200 g de patata en trozos o manzana
70 g de zanahoria en trozos
150 g de cebolla o puerro
30 g de aceite de oliva virgen extra
1000 g de caldo de verduras
100 g de nata (mejor leche evaporada)
1 pellizco de pimienta molida
½ cucharadita de sal

Preparación con TM31, TM5 y TM6

1- Pon en el vaso el hinojo, la patata, la zanahoria, la cebolla y el aceite. Trocea 4 seg/vel 4 y rehoga 5 min/120°C/vel 1.
2- Añade el caldo y programa 20 min/100°C/vel 1.
3- Incorpora la leche evaporada, la pimienta y la sal y tritura 1 min/vel 5-10 progresivamente.
4- Decora con unas gotas de nata y aceite y unas hojas del bulbo del hinojo.

Enlace al video en el siguiente [link](#)





Risotto con boletus y trufa

Silvia Martínez "A dieta con Thermomix"



Risotto con boletus y trufa by Silvia Martinez "A dieta con Thermomix"

Ingredientes para 4 personas

Perejil picado
½ chalota o 15 g de cebolla
20 g de aceite de oliva virgen extra
130 g de boletus frescos o 130 g de boletus deshidratados (hidratados en agua durante 30 minutos)
180 g de arroz
50 g de vino blanco seco (que sea de calidad)
450 g de agua hirviendo (muy importante)
½ cucharita de concentrado o ½ pastilla de caldo de verduras
½ cucharadita de sal
10 g de mantequilla
20 g de queso parmesano rallado
Trufa rallada (opcional)

Preparación con TM31, TM5 y TM6

- 1- Pon en el vaso la chalota y trocea 3 seg/vel 5.
- 2- Añade el aceite y los boletus y sofríe 2 min/120°C/giro inverso/vel 1.
- 3- Agrega el arroz y el vino y, sin poner el cubilete, rehoga 2 min/120°C/giro inverso/vel 1.
- 4- Incorpora el agua hirviendo para no cortar la cocción del arroz, la pastilla de caldo y la sal. Sin poner el cubilete, programa 14 min/100°C/giro inverso/vel 1.
- 5- Vierte en una fuente, agrega la mantequilla y el parmesano rallado y mezcla delicadamente con la espátula. Sirve espolvoreado con el perejil picado reservado.
- 6- reserva unas láminas para decorar y ralla por encima un poco de trufa para darle un toque más sabroso.

Puedes ver el video en el siguiente [link](#)





**Ensalada tibia de cous
cous y calabaza
especiada con granada**
Maricé Cooking Moments



Ensalada tibia de cous cous y calabaza especiada con granada by Maricé Cooking Moments

Ingredientes

½ Calabaza mediana
 Especies: comino, nuez moscada, curry, jengibre, coriandro, guindilla, etc
 1 Granada
 200gr Queso Feta
 Rúcula
 Aceite y sal
 200gr Cous Cous
 200ml Agua o caldo
 1 medida de vinagre balsámico
 3 medidas de aceite
 1 cdita mostaza
 1 cda miel
 Sal y pimienta

Preparación (*Precalentar horno a 180°)

- 1.- Pelar y cortar la calabaza en dados del mismo tamaño. Colocar en una bandeja de horno y espolvorear con las especias. Rociar con aceite y "embadurnar" todo bien. Llevar al horno por 15 minutos aprox, hasta que esté cocida la calabaza. Reservar.
- 2.- Para la vinagreta, colocar en un bote, sal, pimienta, mostaza, vinagre y agitar. Agregar la miel y el aceite. Agitar bien hasta emulsionar. Reservar.
- 3.- Para el cous cous, colocarlo en una fuente plana y agregar el agua o caldo caliente, con un poquito de sal y aceite. Mezclar y dejar tapado unos 5 minutos. Luego con la ayuda de un tenedor "desgranar".
- 4.- Mezclar el cous cous con la calabaza asada, queso feta, granada y la vinagreta.
- 5.- Colocar rúcula en la base del plato o fuente, la ensalada y espolvorear nueces tostadas y un poco más de granada.





**Receta con
Champiñones
ChampiONs**
Eneko Fernández



Receta con Champiñones The Real ChampiONs by Eneko Fernández

Ingredientes

- Champiñones frescos "The Real ChampiON"
- Polenta
- Mantequilla
- Parmesano
- Ajo
- Vino blanco seco
- Tomates cherries
- Orégano seco y hojas de albahaca
- Queso feta
- Limón
- AOVE
- Sal y pimienta
- Leche

Preparación

1. Calienta el agua y la leche sazonada en una olla. En el momento que hierva retira la olla del fuego y añade la polenta. Con la textura deseada, raya y añade el queso parmesano y la mantequilla. Reserva.
2. Corta en cuartos y saltea los champiñones The Real ChampiON con el AOVE unos ajos laminados. Cuando empiezan a coger color añade el vino blanco seco y redúcelo hasta que se evapore.
3. Asa durante 25 minutos en el horno los tomates cherries con un buen chorro de AOVE, unos dientes de ajo, sal y orégano seco.
4. Sobre una base cremosa de polenta, coloca los champiñones salteados, los cherries asados, unas hojas de albahaca y el queso feta desmigado. Termina con un hilo de AOVE y un poco de ralladura de limón.



SIBARITA

MAGAZINE

Te seguimos contando en el
próximo número de
invierno 2024

Entra en nuestra
página web y en nuestro **blog**
para estar al día de
todas nuestras noticias