

SIBARITA

MAGAZINE

Número 15
Octubre 2024
Revista trimestral

The Library
Un club de vinos para
sibaritas

**Juan Suárez
de Lezo**
Triunfa en
quinto elemento



RAG
50 aniversario

La Única
Sabores de otoño

Luis Barrutia
El tabernero de Las Salesas

CLUB MATADOR

ZONA DE SOCIOS
MEMBERS ONLY

JORGE JUAN, 5
28001 MADRID • ESPAÑA

CLUBMATADOR.COM

SIBARITA

M A G A Z I N E

Edita La Guía del Sibarita. Todos los derechos reservados @

Director General
Carlos Sáez Gallego

Equipo de colaboradores

Claudio Petrolo
Creador audiovisual

Jesus Umbría
Propietario de **Umbría Photopress**

Marice Morante
Propietaria de **Maricé Cooking Moments**

Patsy Montiel
Directora de **Madrid Seduce**

Silvia Martínez
Creadora de "A Dieta con Thermomix"



Fotografía Portada
Jesus Umbría

contacto@sibaritamagazine.com



sibaritamagazine

sibmagazine

Menú Otoño 2024

pag.6 Carta del director

Conocer

pag. 8 Real Academia de Gastronomía, 50 años de historia

pag. 10 Juan Suárez de Lezo, triunfa en quintoelemento

pag. 14 Santiago Dorado, el arte de la coctelería

pag. 18 Cacao Sampaka, flagship por su 25 aniversario

pag. 22 Luis Barrutia, el tabernero de Las Salesas

pag. 26 Juana Madrid, la salsa brava de los sibaritas

pag. 30 Harper & Neyer, very important preppy



Comer

pag. 34 Fera, Menú Aixó És Mel

pag. 38 Gastronómic 1497, arte culinario

pag. 42 EL BUEN, un bar con apariencia de restaurante

pag. 46 La Única, sabores de otoño

pag. 50 Ceferino, templo de la carne para sibaritas

pag. 54 La Txasca Etxea, un tesoro escondido en Legazpi

pag. 60 Simpar, campeón mundial de los callos

pag. 64 Cinco Jotas, packs navideños con su nueva imagen

pag. 68 Casa de Comidas, lo nuevo de Rafa Zafra en Madrid

pag. 72 Los Tortillez, aterriza en el Barrio de Sant Antoni



Menú Otoño 2024

Beber

pag. 76 The Library, un club de vinos para sibaritas

pag. 78 Otazu, brinda estas navidades con Altar

pag. 80 Bollinger, presentación de PN VZ19

pag. 82 Carlos I & Filipao, singular edición limitada

pag. 84 Nordes, lanzamiento de su 0,0

pag. 94 Bodegas Montecillo, Día del Enoturismo



Viajar

pag. 94 Zafiro Club

pag. 98 The Ritz-Carlton

pag. 100 Moxy Hotels

pag. 102 Martina Puigvert

pag. 106 La Caminera

Cocinar

pag. 112 Dados de pavo

pag. 116 Pastel de manzana

pag. 120 Boletus con jamón

pag. 124 Galletas de avena

pag. 128 Sopa thai con langostinos

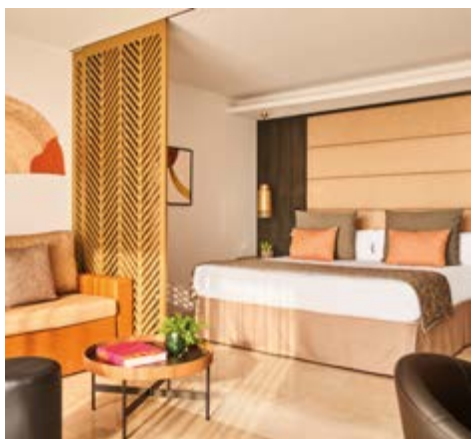
Decorar

pag. 134 Logica by Tonelli Design

pag. 136 Butterfly

pag. 138 The IQ Home

pag. 140 Coffee Bar



Carta del director

Comenzamos el otoño con una celebración muy especial. La Real Academia de la Gastronomía cumple 50 años y lo ha celebrado de una manera muy especial en un marco incomparable como es el Teatro Real de Madrid. Una ceremonia que ha querido rendir homenaje a la edad de oro de nuestra gastronomía y a todos aquellos que han hecho posible que España se haya posicionado como uno de los destinos predilectos para los amantes del buen comer y el buen beber.

El protagonista de nuestra edición de otoño es Luis Barrutia. Excelente persona y mejor cocinero, su pequeña taberna es uno de los referentes culinarios en el Barrio de Las Salesas de Madrid. Con una cocina que huye de la pomposidad y el postureo, ha sido un placer compartir con Luis una mañana en su Restaurante Barrutia y el 9 para conocerle mejor. Una entrevista que no os debéis perder.



Carlos Sáez Gallego
Director General y Fundador de
Sibarita Magazine

Juan Suarez de Lezo ha sido uno de los grandes descubrimientos de nuestra revista. Su Menú Omakase en el restaurante quintoelemento de Madrid es una auténtica experiencia que rinde homenaje a la cocina nipona, con una tradición milenaria repleta de rituales, técnicas, delicadeza y suntuosidad. Hemos conversado con Santiago Dorado, una figura clave para entender el boom de la coctelería en nuestro país. Su enfoque innovador nos ha encandilado.

Celebramos el 25 aniversario de Cacao Sampa y para ello visitamos su nuevo flagship en la Calle Serrano de Madrid. Un espacio que refleja a la perfección los valores de esta icónica marca que se ha convertido en una referencia para los amantes del cacao y de su pureza, artesanía, exclusividad y buen hacer.

Los mejores callos de España están en Simpar, que ha sido galardonado en la VII del Campeonato de Callos Pedro Merino, que ha servido de aperitivo del Congreso San Sebastián Gastronomía Basque Country.

Raфра Zafra estrena nuevo local en el Hotel Eurobuilding de Madrid. Casa de Comidas promete convertirse en el nuevo referente gastronómico del distrito financiero de la capital.

The Library es la nueva apuesta de Sandro Silva y Marta Seco para situar a Madrid en el epicentro de los amantes del vino. Un espectacular espacio que combina un Wine Bar y un Club Privado apto para los bolsillos más exigentes.

Viajamos a La Caminera, un Club de Campo perfecto para practicar el enoturismo durante esta temporada otoñal.

Espero que disfrutéis con este suculento menú otoñal. Nos vemos de nuevo en el mes de enero de 2025 para celebrar el cuarto aniversario de nuestra revista.

SIBARITA

CONOCER





Real Academia de Gastronomía

50 años de historia

La Real Academia de Gastronomía celebró el pasado 30 de septiembre el 50º aniversario de los Premios Nacionales de Gastronomía con una gala en el Teatro Real presentada por el actor, académico y Premio Nacional de Gastronomía Juan Echanove. El evento congregó a 800 personas que no quisieron perderse la fiesta más importante del año en el sector de la gastronomía.

Estos premios llevan 50 años siendo testigos de la transformación del panorama culinario español, reflejando la capacidad de nuestra gastronomía para adaptarse, reinventarse y sorprender al mundo. Con las manos en la masa, la icónica canción de Vainica Doble, interpretada por Rodrigo Cuevas y Mapi Quintana, fue el punto de partida a la gala de homenaje a la Edad de Oro de la Gastronomía Española. Una actuación que unía pasado y futuro de la cultura más representativa de nuestro país, y que dio pie a la entrada de Juan Echanove, maestro de ceremonias. Este año, de forma excepcional, no se han concedido Premios Nacionales, ya que lo que se ha buscado en su 50º aniversario es realizar un

gran homenaje a los profesionales que, durante medio siglo, han hecho de la española la mejor gastronomía del mundo. De este modo, el Teatro Real no acogió una ceremonia de premios sino un encuentro que reunió a algunos de los mejores representantes de nuestra cultura culinaria (cocineros, jefes de sala, sumilleres, restauradores, bodegueros, comunicadores, académicos o empresas).

La gala buscaba dar un reconocimiento público a la actividad gastronómica española, poniendo de manifiesto la nueva realidad de un sector que abarca toda una cadena de valor que se inicia en el producto y finaliza en la gestión de residuos alimentarios, pasando por la distribución, la elaboración y el consumo. No faltaron en el patio de butacas cerca de 70 galardones con el Premio Nacional de Gastronomía a lo largo de estos años, entre los que se contaban Dabiz Muñoz, Andoni Luis Adúriz de Mugaritz, Blanca del Rey de El Corral de la Morería o José Gómez de Joselito, representando la gran riqueza que supone el sector en España. Sin duda una Gala única y emotiva que quedará para el recuerdo.



“Estos premios llevan 50 años siendo testigos de la transformación del panorama culinario español”



Juan Suárez de Lezo

Triunfa en quinto elemento



El chef Juan Suárez de Lezo reinventa y profundiza en los sabores infinitos de la cultura nipona con un exclusivo menú Omakase que se puede disfrutar únicamente en quintoelemento previa reserva. Doce elaboraciones colmadas de matices para rendir homenaje a una cocina con una tradición milenaria, repleta de rituales, técnicas, delicadeza y suntuosidad.

Este apasionado chef se adentra en este noble arte culinario, y propone un viaje sensorial a través de una selección personal de elaboraciones, donde se pone en valor el magnífico producto, tratado con técnicas precisas y donde confluyen tradición y vanguardia, acompañando al comensal a adentrarse en un mundo de sabores y texturas únicos guiados por sus manos expertas y por el equipo de sushiwoman y sushiman. En esta experiencia Omakase, se establece un diálogo privado e íntimo entre el chef y el comensal para el máximo disfrute de la experiencia. El espacio tiene capacidad para 10 comensales que podrán deleitarse con los sabores de la gastronomía japonesa.

Una selección de 12 platos donde la excelente materia prima es protagonista, tratada con técnicas depuradas y precisas, presentaciones cuidadas y sabores equilibrados, armónicos y plenos de esos matices característicos de la cocina del chef Suárez de Lezo. Con un orden plenamente justificado, pero con la espontaneidad que este tipo de propuestas requiere, este menú es una oda a todos los sentidos.

Delicias como el cóctel de huevas de trucha marinadas con jugo fresco de ají amarillo y un canoli de queso manchego, mousse de hierbas y cítricos. Destaca el tartar de ostra en texturas, una delicia que refuerza sutilmente el sabor a puro mar. Sublime es la ensalada de col, granizado de yuzu y pepino encurtido, una combinación refrescante y crujiente de sabores y texturas para los paladares más sibaritas. La experiencia incluye nigiri de carabinero, gunkan de quisquilla; nigiri de wagyu premium, gunkan de anguila; nigiri de toro y caviar, nigiri de atún suke; nigiri de salmón, y gunkan de salmón. El viaje concluye con una opción golosa con el bizcocho de aceite de oliva, helado de albahaca y sésamo garrapiñado.

“El Menú Omakase está compuesto por 12 elaboraciones que proponen un viaje sensorial”



“Juan Suárez de Lezo profundiza y reinventa los sabores de la cultura gastronómica nipona”





Santiago Dorado

El arte de la coctelería

La capital se convirtió el pasado 22 de octubre en el epicentro mundial de la coctelería con la llegada de The World's 50 Best Bars 2024, sin duda una de las ceremonias más esperadas del sector. Este evento de renombre internacional reúne a los mejores bares y bartenders de todo el planeta, celebrando la creatividad, la innovación y la pasión que definen el arte de la mixología.

En este contexto, resulta esencial hablar con figuras clave que están moldeando y redefiniendo la experiencia de los cócteles en nuestro país. Entre ellos, destaca el Liquid Concept Developer de Talentchef, Santiago Dorado. Este experto, ha dejado una huella significativa en el mundo de los cócteles con su enfoque innovador y su capacidad para transformar simples bebidas en auténticas obras de arte líquidas. La ciudad de Madrid, conocida por su rica cultura gastronómica, está en pleno auge en la escena de la mixología global. Este evento consolida a España como un referente en el ámbito de la alta coctelería. Albergar este evento inspira a esta comunidad local a seguir innovando.

Santiago Dorado también subraya la importancia de este tipo de eventos para la comunidad de bartenders locales. El networking y la oportunidad de aprender de los mejores del mundo es invaluable. Eventos como estos impulsan la creatividad y la colaboración, permitiendo que nuevos talentos y proyectos emergentes encuentren un espacio para brillar en nuestro país o alrededor del mundo.

Este año, bares icónicos como Paradiso, Salmón Gurú y Sips están nuevamente en el punto de mira, con grandes expectativas de ocupar posiciones destacadas en la lista de los 50 mejores bares del mundo. Estos bares ya han dejado una huella indeleble en la escena internacional y este evento podría consolidar su lugar entre los grandes. Dorado agrega: "Además de los nombres ya conocidos, hay nuevos conceptos emergentes en España, como Moonlight Experimental y Angelita, los cuales están innovando y merecen ser reconocidos a nivel global". Asimismo, los bartenders están explorando la relación entre la coctelería y la cocina, utilizando técnicas culinarias avanzadas para crear cócteles más complejos y sensoriales.



“Eventos como estos impulsan la creatividad y la colaboración”





KATZ

PANADERÍA RESTAURANTE Y TAKE AWAY

Gabriel Lobo 24 y 26, Madrid

910 664 666

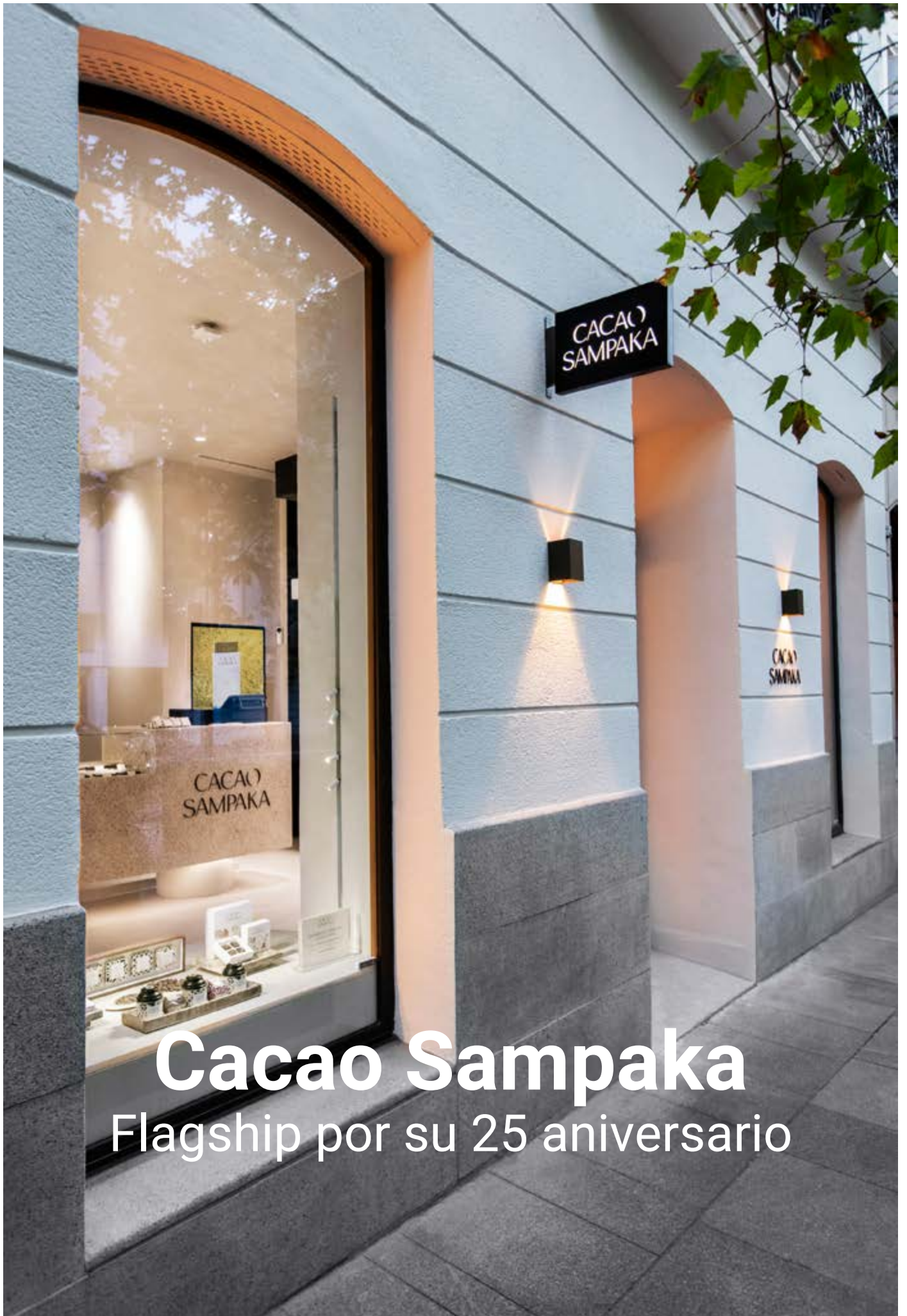
www.katzmadrid.com



@katz_madrid

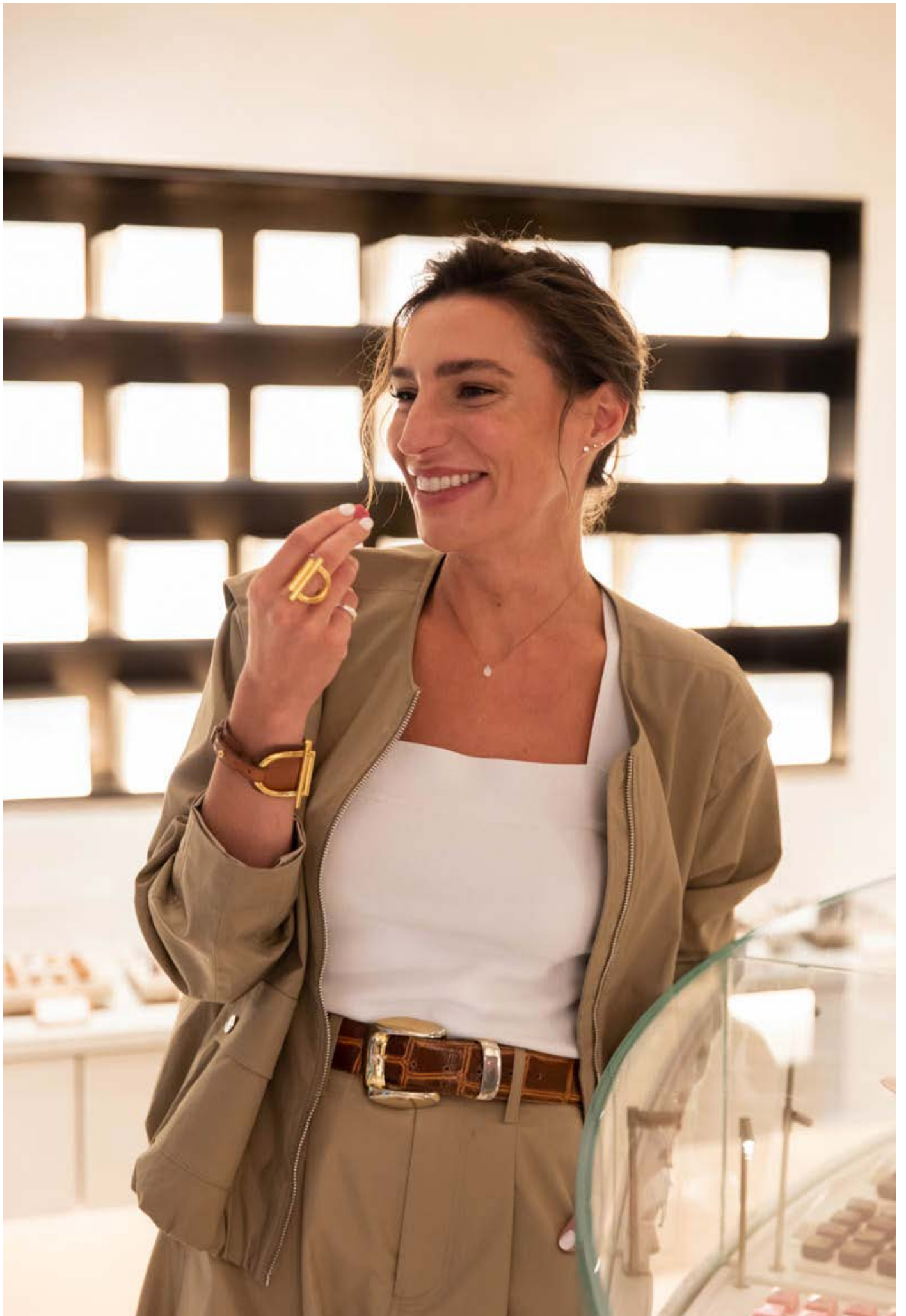


Katz Madrid



Cacao Sampaka

Flagship por su 25 aniversario



Cacao Sampaka, marca cuyos bombones son auténticas obras de arte, celebra su veinticinco aniversario con la apertura de su primera flagship store en la milla de oro de Madrid. Este nuevo espacio, ubicado en el número 84 de la exclusiva calle de Serrano, refleja el espíritu de la marca a través de materiales nobles y honestos que recuerdan a las diferentes fases de producción del chocolate, aunando en su decoración y acabados los valores de Cacao Sampaka: pureza, artesanía y exclusividad.

Desde su creación en el año 1999, Cacao Sampaka ha tenido como objetivo acercar al consumidor la cultura y la pasión por el cacao, ofreciendo el cacao más exquisito en sus distintas formas y variedades. La marca especializada en chocolate selecciona los mejores cacaos de origen y los convierte en auténticas joyas culinarias a través de meticulosos procesos de elaboración en los que se respeta la historia y carácter único de cada grano. Los bombones y joyas de cacao de la marca destacan por su frescura, conservando un sabor profundo y textura cremosa.

El diseño de esta tienda, situada en uno de los barrios más emblemáticos de la capital, es un reflejo de la nueva imagen de Cacao Sampaka, que ha sido recientemente renovada siguiendo un estilo sencillo que busca representar la exclusividad, la esencia innovadora y la pasión por el cacao que ha caracterizado a la marca desde sus orígenes y que la ha llevado a convertirse en un referente de la gastronomía gourmet. El nuevo diseño evoca el máximo cuidado que ponemos en el tratamiento del cacao.

Este nuevo espacio se convierte en un destino obligado para los amantes del chocolate, presentando al cacao como una joya que debe ser disfrutada con los cinco sentidos e invitando al consumidor a despertar sus sentidos a través de sus exquisitos bombones y originales creaciones como grageas o figuras de chocolate. Además, desde el mes de octubre, Cacao Sampaka lleva la experiencia de la degustación del cacao al siguiente nivel con la celebración de catas de chocolate en su nueva flagship store, invitando a los clientes a sumergirse en el fascinante mundo del cacao.



“El nuevo flagship de la calle Serrano refleja los valores de la marca”

“Este nuevo espacio se convierte en un destino obligado para los amantes del chocolate”





Luis Barrutia

El tabernero de Las Salesas

Por: Carlos Sáez Gallego
Fotografía: Jesús Umbría
Localización: Barrutia y El 9

Luis Barrutia es un auténtico virtuoso de la cocina, su verdadera pasión, a la que llega después de varios años gestionando sus propias empresas. *“La familia de mi madre es una familia de alta sociedad madrileña, y en esa época, cuando yo tenía 18 años, no estaba muy bien visto ser cocinero. Estudié bioquímica y biología molecular. Me dediqué unos pocos años a mis propios negocios; tuve una empresa que trabajaba para laboratorios farmacéuticos. Pero mi pasión siempre ha sido cocinar. Entonces en un momento dado dije: “hasta aquí hemos llegado”, pero como en esa época yo era un yuppie ejecutivo agresivo no monté un restaurante; monté cuatro. Y entonces me di cuenta de que había cometido un error tremendo porque había pasado de gestionar, a gestionar a otros. Entonces dije, lo que quiero es cocinar”.*

Luis se enamoró de su local, hace ya 18 años. Cuando en Madrid apenas había restaurantes, en el número 9 de la Calle Santa Teresa había un local que se llamaba El Sanatorio de Santa Teresa. En los años 50 pasa a llamarse “El 9”, y en el 2016 Luis le cambia el nombre a “Barrutia y el 9”.

“Yo había venido como cliente a este local y cocinaban muy bien; tenían una cocina muy clásica de la cual hay un parte heredada. Los callos por ejemplo son exactamente la misma receta que se hacía entonces. Esa receta tiene más de 90 años y ha ido pasando de propietario a propietario. Otro ejemplo es la merluza rebozada. Después yo he ido innovando incluyendo otros platos diferentes”. Luis siente un especial orgullo por la cocina que ha desarrollado en Barrutia y el 9; *“La cocina que he desarrollado aquí creo sinceramente que es totalmente diferente. Yo la llamo “Cocina Mil Leches”; es como ese perro muy listo mezcla de muchas razas. Mi cocina es una influencia de diversas cocinas, pero dándole un toque familiar porque mi padre era vasco y mi madre madrileña”.* Sin duda, una seña de identidad de esta coqueta taberna en Las Salesas.

Otra de las señas de identidad de este restaurante es la costumbre que tiene Luis de sentarse en cada mesa y explicar la carta antes de pedir la comanda. *“ Se trata de una costumbre muy del País Vasco, que desafortunadamente se está perdiendo, pero que yo he querido mantener aquí”.*



“Mi cocina es muy metódica y estructurada”

Cuando le preguntamos por las fuentes de inspiración de su cocina, Luis lo tiene claro. *"Pues creo que estoy un poco pirado si te digo que hay clara influencia de la metodología que me impusieron en la universidad, donde tuve un profesor buenísimo marido de Margarita Salas, quien nos enseñó la metodología bioquímica". Soy tremendamente estructurado en todo lo que hago, y eso se transmite en mi forma de cocinar. Lo que hago es coger platos muy nuestros, muy españoles, y les doy toques de otras cocinas intentando que se note muy poco. Básicamente es una cocina sabrosa, simétrica y equilibrada".*

Este mes de Octubre, Barrutia y el 9 ha estrenado nueva carta con nuevos platos, algunos tan singulares como el "Corazón Roto". Se trata de un corazón de alcachofa roto con una salsa alimonada, con chips de nachos mexicanos, germinados de rábano y alfalfa y un toque de salmorejo por encima. También destaca un arroz meloso con vichisoise, con un tronco de sobrasada y chips de cebolla crujiente. Todo ello sin olvidar los clásicos hits de este local (torreznos, callos, tortillas..).

El vino juega un papel fundamental en la experiencia gastronómica de Barrutia y el 9, ya que la hija de Luis es sumiller. *"He acompañado a mi hija Arancha a multitud de catas, lo que me ha permitido hacer una buena selección de vinos para mi restaurante. Siempre busco que haya una relación calidad-precio muy buena. Tengo un vino de Navalcarnero que se llama Dorio por 18 euros, que esta hecho con garnacha centenaria. Son los vinos que tomaba Felipe II. Me gusta mucho experimentar con uvas diferentes; por ejemplo el Cumal, Las Mencias. Para mi un buen vino es fundamental a la hora de comer, pero no necesariamente tiene que ser un vino muy caro".*

Otro de los aspectos de los que Luis se siente profundamente orgulloso es de su equipo. *"Tengo la suerte de contar con un equipo estupendo formado por dominicanos y dominicanas que siempre sonrien y tratan muy bien a mis clientes".* Se trata sin lugar a dudas de otra de las claves del éxito de este restaurante que se ha ganado el corazón de todo aquel que lo visita. Preguntado por sus planes de futuro, tiene claro que se quedará como asesor gastronómico de los nuevos dueños, cuando estos lleguen.



"Mi cocina es una cocina sabrosa, simétrica y equilibrada"



“Tengo la suerte de contar con un equipo estupendo ”



Juana Madrid

La salsa brava de los sibaritas



En 1963, en el mítico Bar Anci de la calle Alcalá, entre chascarrillos, comandas cantadas, cañas bien tiradas y patatas de fritura perfecta, nació una salsa brava única y diferente, con sabor a rojo picante y bar castizo, que años después tendría nombre y apellido: Salsa Brava Juana Madrid. Esta receta de tradición familiar, que durante más de 50 años se vendió tras la barra de este emblemático local sobre la boca de metro de Pueblo Nuevo, pasó por tres generaciones, de abuelo a nieta, y ahora llega a todos los hogares.

Cuando en 2018 cierra el Anci, Ana y su pareja, Juanma -también con orígenes hosteleros- decidieron lanzarse a la aventura de fabricar y distribuir esa salsa de éxito que los clientes pedían para llevarse a casa. De esta forma, esa brava tan deseada no desaparece, sino que se transforma para estar al alcance de todos: envasada en botellas de 220 ml que se distribuyen en pequeños comercios y mediante venta online. Empezaron por ponerle nombre a la receta familiar, "Juana", un nombre que transmite aplomo, personalidad, y fortaleza; la misma de la que hay que hacer

uso para emprender. Y decidieron compartir nombre con Juana de Castilla, que, aunque fuera tomada por loca, a ojos de muchos fue inteligente, valiente y cuerda. Esa mezcla entre locura y cordura representa mucho de la marca. En cuanto al apellido, se decidieron por "Madrid", su ciudad, donde las bravas son una seña de identidad. Ana y Juanma querían mantener el sabor 100% de aquella salsa auténtica, con base de pimentón y picante moderado, y ahí, al chup chup, cada día en una pequeña marmita, nace Juana Madrid Brava Original.

Pero se dieron cuenta de que había quien buscaba más 'fuego' y quien, por el contrario, necesitaba menos para mojar esas croquetas o acompañar sus patatas caseras. Y así surgieron sus versiones Brava Extra Picante y la Brava Suave. A estas se han unido 3 variedades más: La Brava Trufa y Miel, La Brava Mango y Curry, y La Brava Cilantro & Chile. Las seis son sin gluten y sin lactosa. Se venden directamente en su tienda online a un precio de 6 € cada botella de 220 ml de las tres originales; a 6'49 € las de sabores; y tienen packs de 4 unidades -combinadas o no- desde 20 €.



“Esta salsa tiene nombre de receta familiar”

“A la salsa brava tradicional se han unido cinco sabores más”





Pijo?
Posh?
Preppy?



Yes to all

CELEBRA QUIÉN ERES

Harper & Neyer
Very Important Preppy

FALL/WINTER
HARPER & NEYER

Ubicada en el corazón de Silicon Valley, la elitista universidad es un epicentro global en innovación tecnológica que no renuncia, sin embargo, a su rica historia y tradiciones académicas. Esta filosofía contagia el estilo elegante, sofisticado y siempre informal de sus estudiantes, algunos de los cuales han revolucionado el mundo con empresas como Google o Netflix.

Disruptivo y multicultural, el de Stanford es el preppy más moderno y actual, y por ello ha inspirado la colección de otoño - invierno 2025 de Harper & Meyer, la firma española de moda masculina que abandera en nuestro país este inconfundible estilo, apostando por prendas atemporales y de calidad a precios asequibles. Aunque, con cerca de 500 referencias, la nueva colección va más allá, narrando el viaje de un apasionado jugador de polo en cinco líneas temáticas -hípica, militar, country side, preppy y retro hood- que se nutren en cada etapa del recorrido. Bajo el claim 'Celebra quien eres', así la nueva colección vuelve a desafiar el statu quo y supera los cánones establecidos.



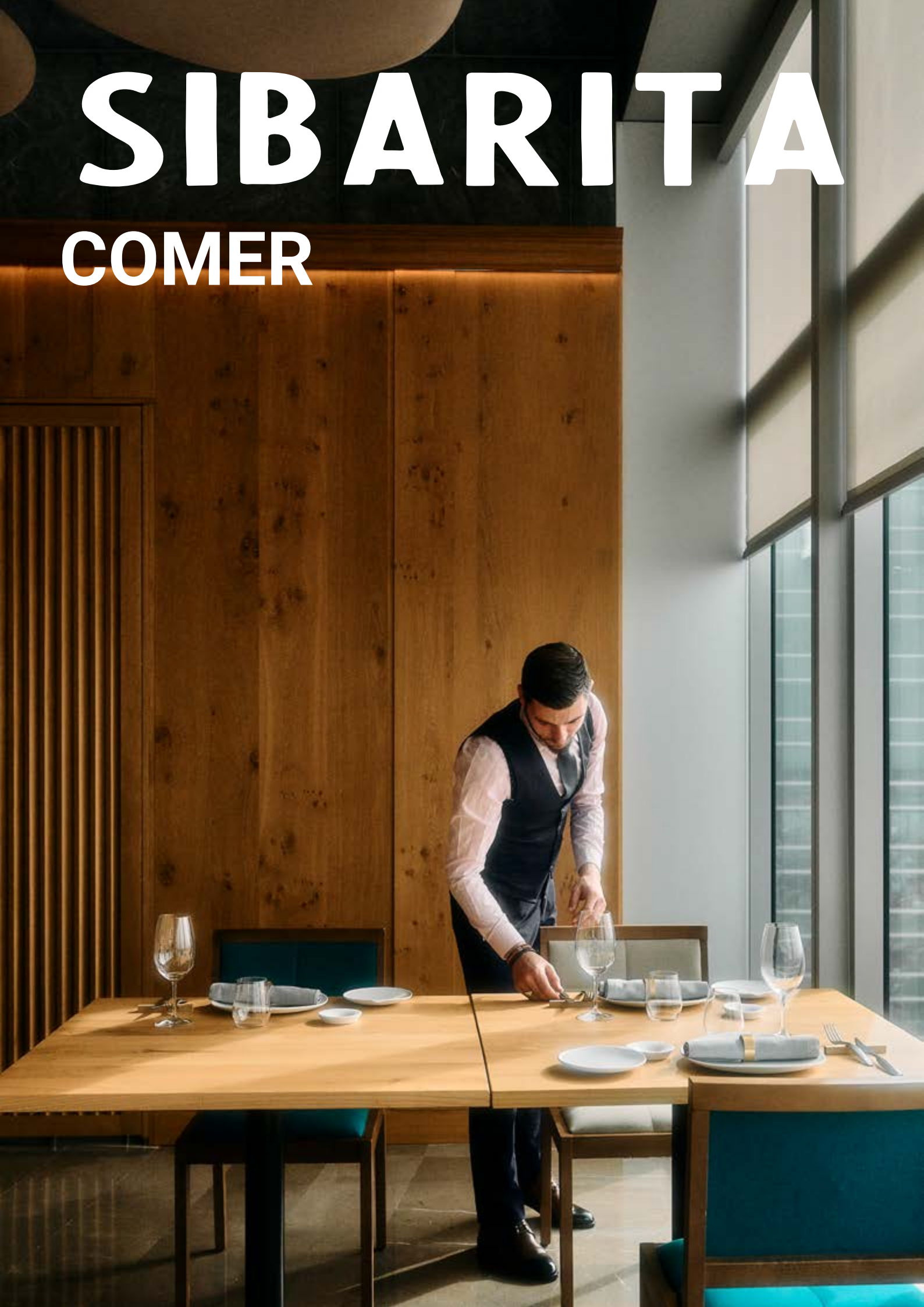
Mas⁺
MUJERES A SEGUIR

Impulsando el
talento femenino
hacia lo más alto

www.mujeresaseguir.com

SIBARITA

COMER





Fera

Menú Aixó És Mel



El restaurante Fera, situado en pleno centro histórico de Palma de Mallorca, estrena el próximo 28 de septiembre un nuevo menú que rinde homenaje a los orígenes payeses y a la cocina tradicional mallorquina, desde sus montes, hasta sus costas mediterráneas, desde la perspectiva fine dining que caracteriza al restaurante. El chef ejecutivo, Simon Petutschnig, quien lidera el proyecto junto con la familia de empresarios suizos, Ivan y Sheela Levy, ha diseñado un nuevo menú, Això és Mel, con el que busca capturar la esencia de la isla de Mallorca -a través de sus productos y recetas locales- y evolucionar desde un concepto inicial vinculado a la cocina mediterránea con influencias internacionales y asiáticas que ha marcado la trayectoria de los últimos 7 años del restaurante.

La nueva propuesta, disponible por un precio de 145 euros y formada por diez pases, se inaugura con una selección de tapas mediterráneas, a las que le siguen seis platos principales, un prepostre, un postre y una selección de dulces. Disponible tanto en horario de comida como de cena, existe igualmente

una versión reducida del mismo, con cuatro pases. Además, se ofrecen igualmente dos alternativas de menú vegetariano, en versión más o menos extensa. El menú toma su nombre en mallorquín "Això és Mel" como expresión local que elogia aquellas recetas percibidas como exquisitas y aquellos entornos que resultan reconfortantes, en consonancia con lo que busca transmitir. Además, Mel, -miel en mallorquín-, cierra el círculo con un postre que integra este ingrediente junto con polen, caramelo y leche. El menú supone así una oda a la tierra y el mar que han alimentado a los mallorquines durante siglos y donde el respeto a la autenticidad y el foco en la calidad de la materia prima se alzan como pilares fundamentales de la propuesta. Una propuesta que encandilará a los más sibaritas que visiten Palma.

Desde el corazón de la isla, entre molinos de viento y viñedos, se originan gran parte de los productos que conforman la propuesta gastronómica de Fera como el vino, el aceite, la miel, los cítricos y las almendras de la finca de Son Naava en Montuiri (Porreres), adquirida por la familia Levy en el año 2010.

"El nuevo menü busca capturar la esencia de Mallorca"



“Gran parte de la materia prima se produce en una Finca adquirida por la familia Levy en el año 2010 ”





Gastronòmic 1497

Arte culinario



El restaurante Gastronòmic 1497 ha sido incluido recientemente en la prestigiosa Guía Michelin. Se trata de un sello de calidad que avala la excelencia de su propuesta gastronómica. Beniamino Campolo y su equipo han logrado trascender la mera degustación, ofreciendo a sus comensales un viaje sensorial completo. Cada plato es una obra de arte culinaria que evoca emociones y sensaciones únicas, transportando al comensal a un universo de sabores y aromas.

Además de su inclusión en la Guía Michelin, el restaurante 1497 también ha sido galardonado, este 2024, con un Sol Repsol, lo que demuestra la consistencia y calidad de la propuesta gastronómica. En Mas Salagros Eco-Resort 5*, la gastronomía es mucho más que el simple acto de comer. Es una experiencia que involucra todos los sentidos y que conecta a las personas con la naturaleza y consigo mismas. Por eso, cada plato que sale de la cocina es una obra de arte, elaborada con los mejores ingredientes y presentada de forma impecable para que los comensales tengan una experiencia única.

El restaurante Gastronòmic 1497, es un referente de la alta cocina sostenible en Cataluña. Con una propuesta culinaria basada en productos frescos de temporada y de su propio huerto ecológico, 1497 ofrece a sus comensales una propuesta culinaria única, donde la tradición y la innovación se fusionan en cada plato. Desde sus inicios, 1497 ha apostado por una gastronomía responsable y respetuosa con el medio ambiente. La utilización de productos 100% ecológicos es una seña de identidad.

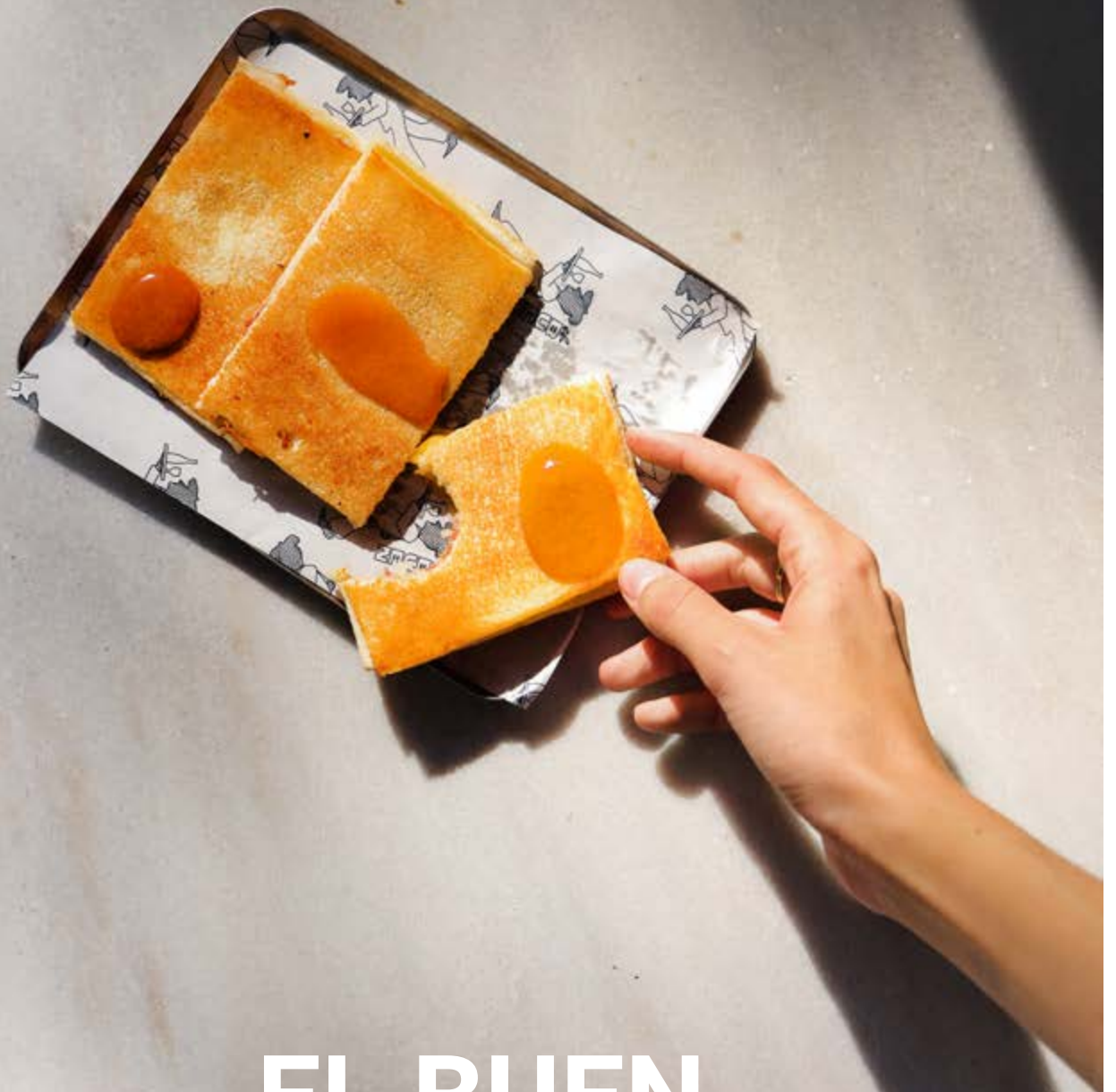
El menú degustación de 1497 es una auténtica obra de arte culinaria, donde cada bocado cuenta una historia. Los postres caseros elaborados por el equipo pastelero son, sencillamente, espectaculares. Elaborado con productos de máxima calidad y técnicas culinarias innovadoras, este menú es una invitación a descubrir los sabores más auténticos de la tierra. Además, el restaurante ofrece opciones veganas y sin gluten, adaptándose a las necesidades de todos los paladares y una amplia carta de vinos ecológicos, con más de 200 referencias nacionales e internacionales, que maridan a la perfección con cada plato.

“Sus creaciones son una obra de arte culinaria”



“La utilización de productos ecológicos es una seña de identidad”





EL BUEN

Un bar con apariencia de restaurante



“En EL BUEN las barras son las protagonistas”



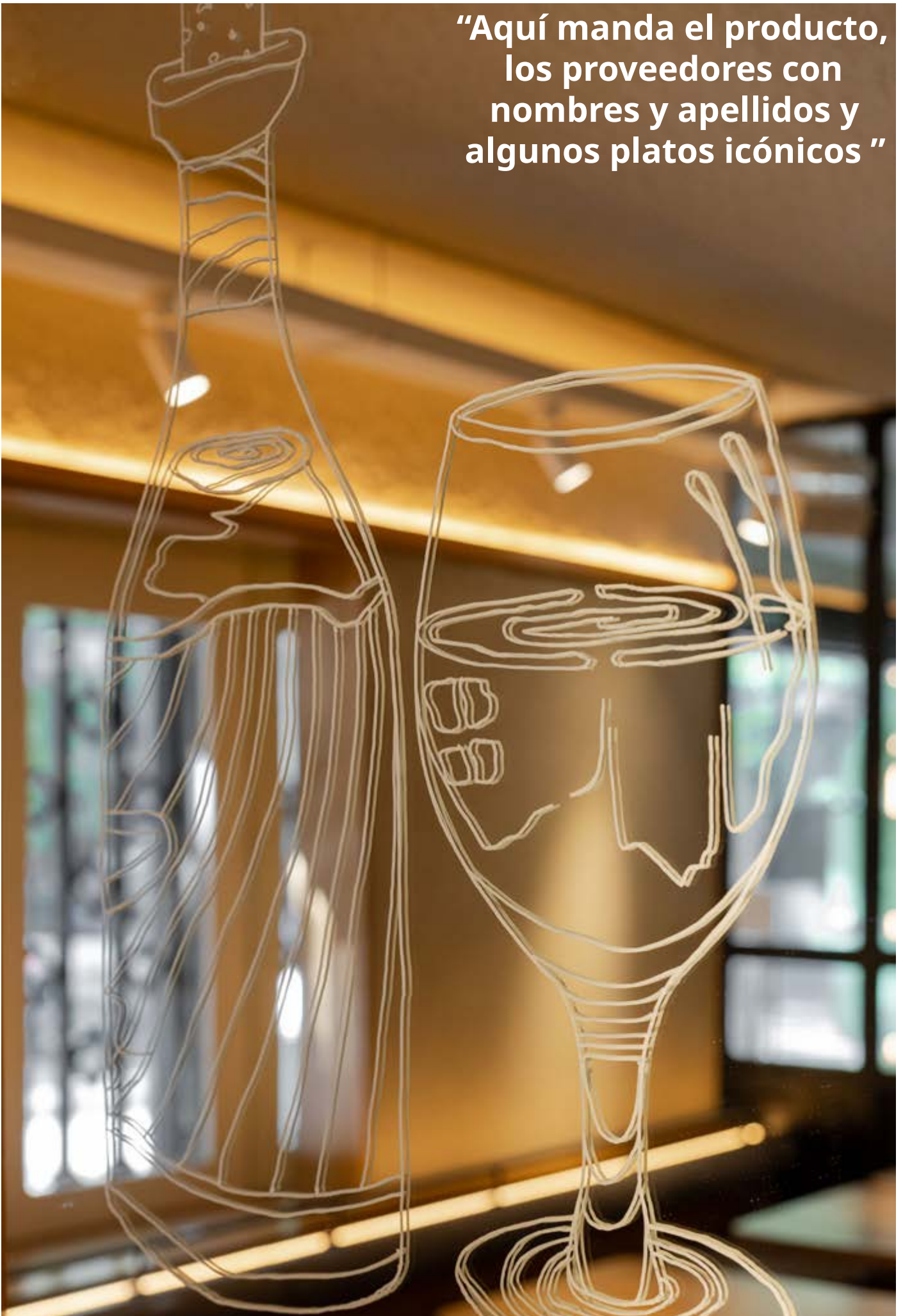
Sus mesas altas y platos sin florituras podrían clasificar a EL BUEN como un simple bar, pero es mucho más que eso. Espacio elegante, una carta corta llena de los mejores productos y recetas propias, un lugar donde celebrar una comida con un compañero de oficina, un aniversario, un encuentro de amigos o simplemente ir a tomar un buen pote.

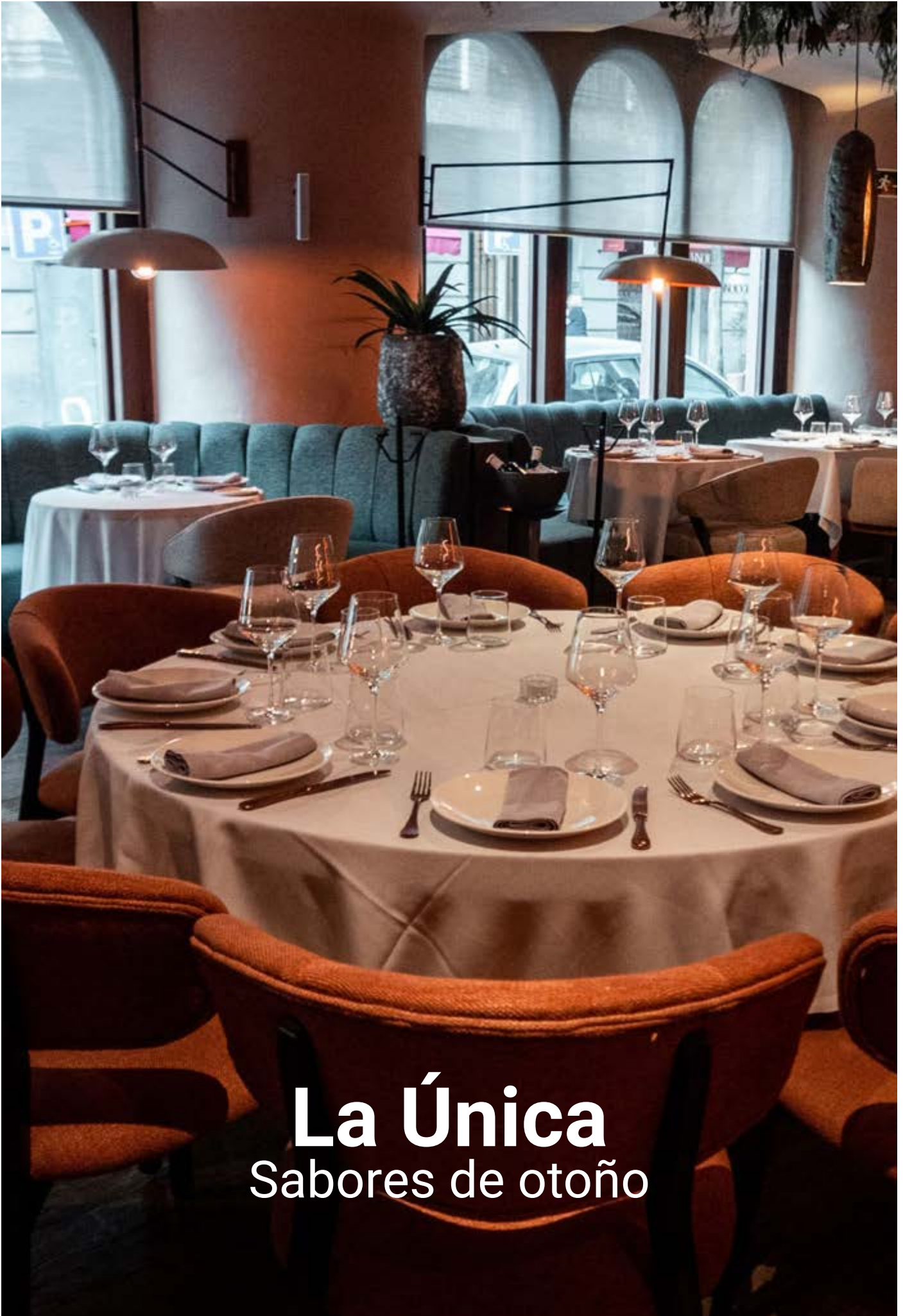
EL BUEN es una oda al producto, donde se han seleccionado con mimo los mejores proveedores de verduras, conservas, quesos, embutidos, legumbres, pescados y carnes; donde reina el producto fresco y una atención exquisita. Aquí, las barras son protagonistas, invitando al comensal a disfrutar de pie o en taburetes altos, buscando esa conexión entre comensales y camareros que hace que la experiencia sea amable, cercana y duradera en el tiempo. EL BUEN ofrece una cocina de raíces vascas con sutiles guiños contemporáneos, con platos reconocibles y exquisitos para todos los paladares. Parte de una serie de platos fijos donde cada día habrá elaboraciones fuera de carta, en función del mercado y la temporada.

Aquí manda el producto, los proveedores con nombre y apellido y algunos platos icónicos que aspiran a convertirse en históricos. No faltan los pintxos, dispuestos sobre la clásica barra refrigerada, que se van reponiendo durante el día; ni un buen mixto, en este caso elaborado con jamón ibérico, queso de tetilla y yema curada.

En la carta reinan las croquetas, los huevos “El Desgraciao” y la merluza en tempura, pero también una corvina a la plancha con pisto y carne madurada a la parrilla. En el apartado de postres encontrarás el pastel vasco con helado de mantecado, El Buen chocolate y su versión particular de la tarta de queso. Completa la experiencia una carta de vinos con más de 80 referencias a precios muy ajustados, con etiquetas clásicas y especiales, donde se ensalza la figura del txakoli. También muestra una amplia oferta de destilados y coctelería con recetas creadas para El Buen por Dry Bar, con una serie de premixes elaborados en cocina. Néstor Marcos Architecture ha creado una propuesta innovadora con un diseño interior desenfadado y elegante con cocina abierta.

**“Aquí manda el producto,
los proveedores con
nombres y apellidos y
algunos platos icónicos ”**





La Única

Sabores de otoño



La llegada de octubre trae consigo una nueva oportunidad para disfrutar de la gastronomía mexicana en La Única, un espacio que ha sabido combinar la autenticidad de sus raíces con una propuesta culinaria que destaca por su creatividad y calidad. Para esta temporada otoñal, el restaurante ha ideado una variedad de platos que se presentan como la elección perfecta para saborear durante estos meses.

Así, el aguachile verde de camarón se perfila como una opción refrescante y vibrante que conjuga camarones con pepino persa, manzana macerada, aguacate y brotes de cilantro. El toque ácido del aguachile se equilibra con la cremosidad del aguacate y es ideal para quienes buscan una entrada ligera pero llena de matices. Para quienes prefieren opciones más contundentes, el chamorro de cerdo se convierte en una elección infalible. Esta pieza de carne, horneada durante ocho horas y marinada con un adobo de guajillo, se presenta con una textura tan suave que se deshace al contacto con el tenedor. El acompañamiento de xnipec, una salsa yucateca con toques de cítricos y chile habanero, aporta un equilibrio

perfecto de sabores que resalta la riqueza de la carne. Es un plato que invita a ser disfrutado lentamente para saborear cada detalle de su preparación. Quienes se inclinen por una opción más ligera, encontrarán en el crudo bandera un acierto seguro. Este plato combina bonito con aguacate, cebolla, cilantro, pico de gallo, crocantes de maíz, leche de tigre y chile de árbol.

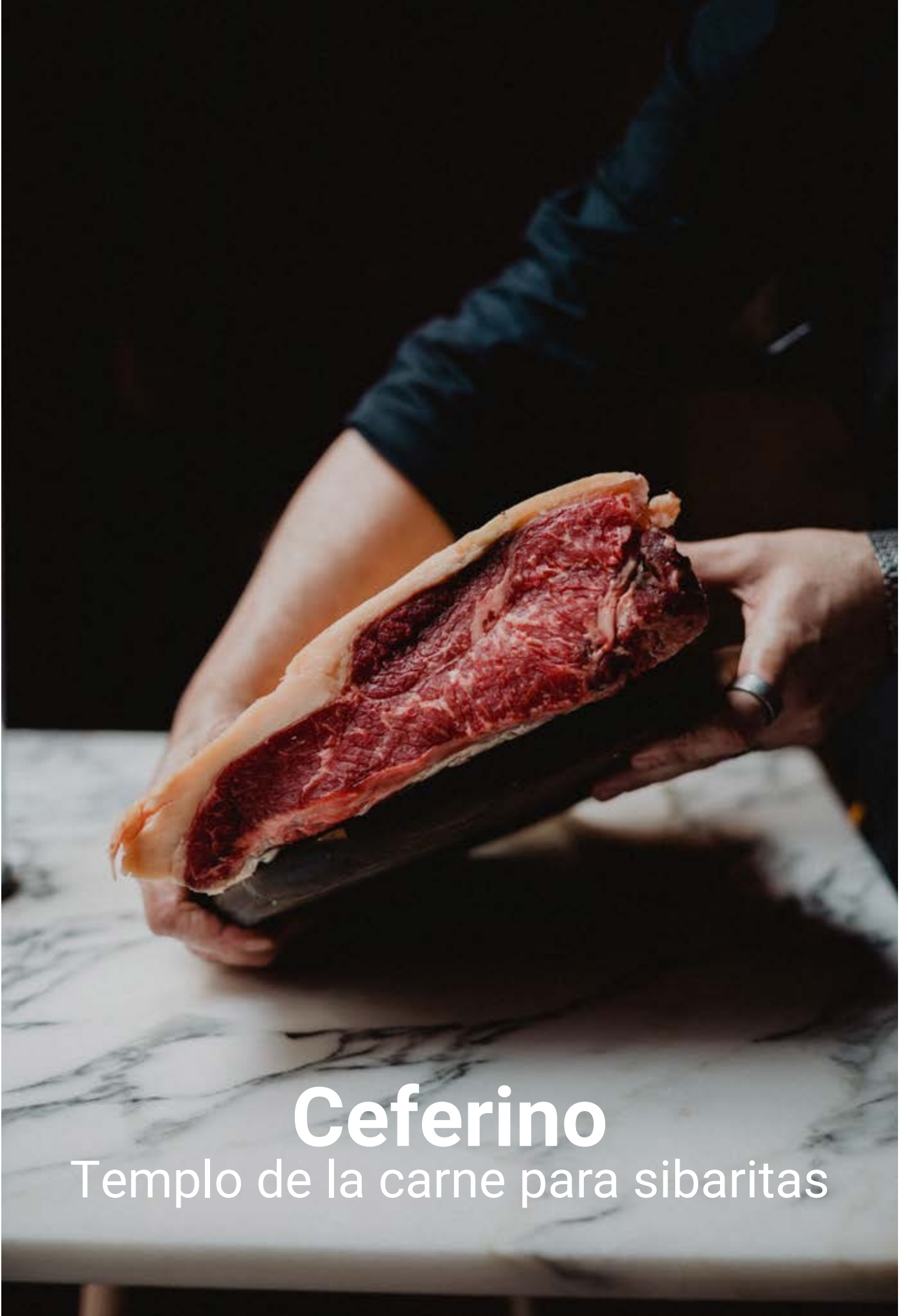
Para los amantes de la carne, el solomillo Chemitita se presenta como una propuesta irresistible. Este plato combina un solomillo de alta calidad con cebolla frita, puré de patata y un jus de carne que aporta profundidad y riqueza. La combinación de texturas y el sabor intenso del jus convierten este plato en toda una experiencia y es ideal para disfrutar en los días más fríos del otoño. Finalmente, el taco de carnitas de pescado es una opción que no puede faltar en la mesa de La Única. Este taco, que fusiona el pescado rebozado con el guacamole y el toque crujiente del polvo de chicharrón de cerdo, es un bocado lleno de contrastes y sabores que celebra la tradición y la innovación. Un plato que sorprende por su equilibrio.



“El taco de carnitas de pescado es un bocado lleno de contrastes y sabores”

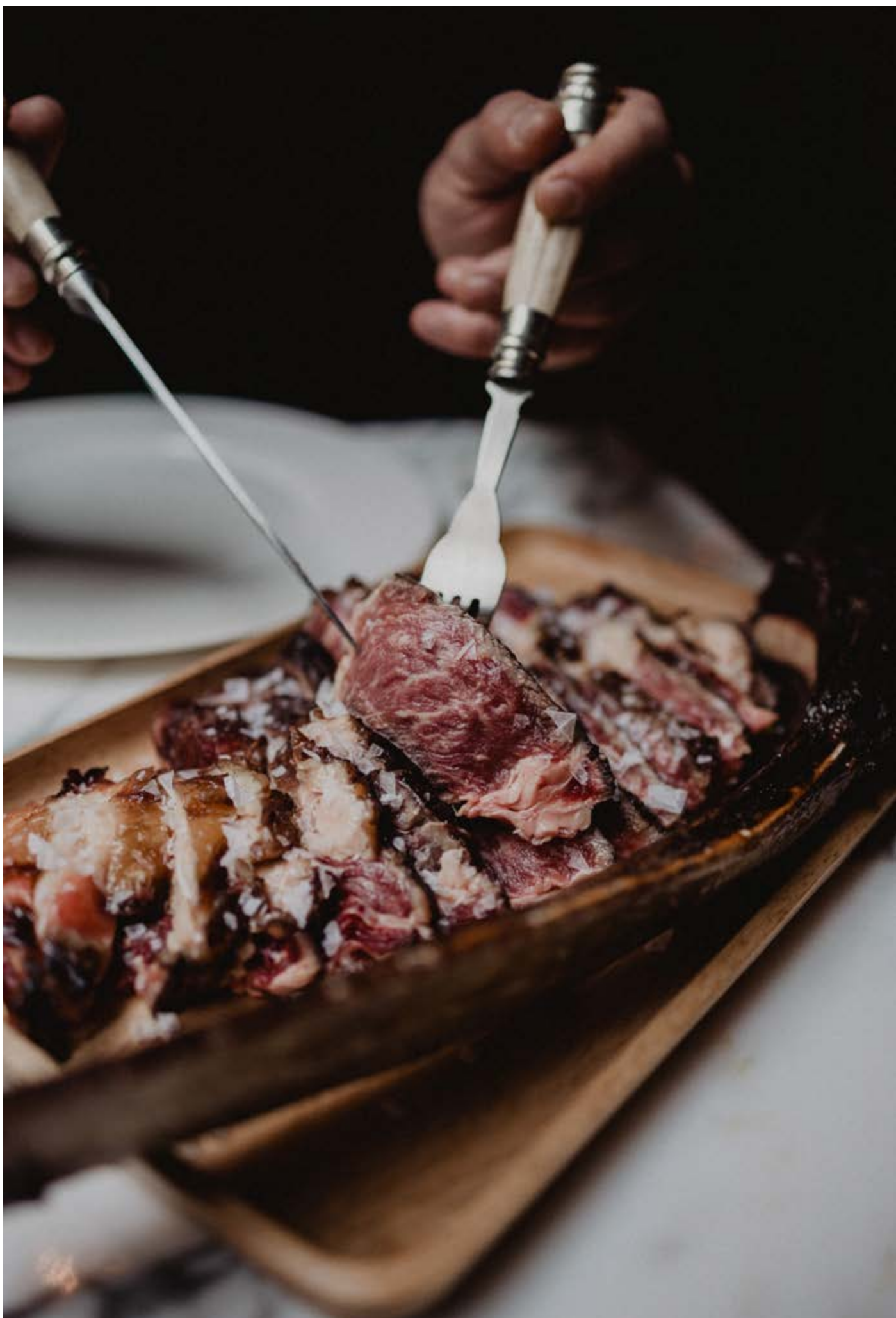
“La Única ha ideado una propuesta donde la variedad de los platos es perfecta para saborear el otoño”





Ceferino

Templo de la carne para sibaritas



Es la parrilla de referencia, el gran templo de la carne en Madrid. Ceferino se ha convertido en un lugar imprescindible para quienes quieren disfrutar del placer de la carne, con una variedad de cortes y procedencias, además de su maestría en las preparaciones a la brasa.

El restaurante, liderado en los fogones por el chef Jorge Maximiliano Danilewicz y situado en la céntrica calle Jorge Juan, ofrece una variada carta de carnes con diferentes cortes, procedencias y maduraciones que sorprenden a los paladares más exigentes. Entre sus especialidades se encuentran el chuletón de vaca de caserío vasco, pasando por el Tomahawk madurado 40 días, Simmenthal alemán o al bife de chorizo Black Angus procedente de Estados Unidos, entre otras. Estas carnes, seleccionadas y maduradas con sumo cuidado, garantizan una experiencia única en cada bocado. La parrilla de Ceferino también es conocida por sus exquisitas carnes a la brasa, que incluyen propuestas como el lomo de novillo, la entraña, el bife de chorizo y ojo de bife, cada una preparada a la perfección para

resaltar sus sabores naturales y jugosidad. Entre los platos estrella de Ceferino, destaca el asado de tira de ternera del centro, un corte emblemático de las parrillas argentinas. Cocido lentamente a la leña durante más de tres horas, este plato es una verdadera oda a la tradición y el sabor.

Otro favorito es el vacío entero, un corte particular apreciado por su ternura y, cocido a fuego lento en leña durante más de dos horas. Además de su destacada oferta de carnes, Ceferino presenta especialidades del chef que sorprenden y encantan. Entre ellas, la milanesa de solomillo de ternera con hueso o la milanesa de solomillo de ternera napolitana y el pescado blanco a las brasas, platos que reflejan la creatividad y la pasión por la cocina de su equipo culinario. Ceferino no solo se distingue por su excelente comida, sino también por su ambiente acogedor y su impecable servicio. Cada visita es una experiencia que combina tradición y calidad, haciendo de Ceferino el lugar ideal para disfrutar de una comida memorable en Madrid, tanto en el interior del restaurante como en su terraza.

“Ceferino se distingue por su acogedor ambiente”





“Cada visita es una experienci que combina tradición y calidad”



Latxasca Etxea

Un tesoro escondido en Legazpi



En Latxaska Etxea nos aguarda una excepcional cocina vasca con guiños a la gastronomía mediterránea. En su agradable local, ubicado en el distrito madrileño de Legazpi, sus artífices Carlos Pérez y Máximo Alesanco, nos sorprenden con una formidable propuesta gastronómica que parte siempre de las mejores materias primas. Un coqueto espacio en la capital obra del interiorista Luis Miguel Valderas, de Valderas Estudio, donde siempre nos hacen sentir como en casa.

En la carta de Latxaska Etxea, encontramos una amplia colección de apetecibles bocados que nos trasladan al norte de España, bien en su formato más informal que toma forma en su carta de barra, o en su rotunda carta de sala. Un encantador restaurante con alma de txoko, que ya lleva más de una década al pie del cañón, cautivando a todos aquellos amantes del buen comer que una vez lo visitan no dudan en volver. Por eso, no es de extrañar el reconocimiento otorgado en la VII edición 2023 de Pulpo Pasión al mejor pulpo de Madrid. Un merecido premio en la categoría de vanguardia que les anima a seguir

mejorando día a día. En su carta, no pueden faltar sus divertidas patatas bravas en versión Candy Crunch Brava (receta ganadora en Palencia Brava 2021), sus excepcionales cortes de carne y atrevidas recetas, dónde confluyen tradición e innovación, como su sugerente copa de chip's & ron (receta ganadora del Campeonato de Euskadi 2011). Fundamental llegar a los postres caseros que elaboran con mucho cariño y que harán las delicias de los más golosos, como su tarta de queso.

Latxaska Etxea un exquisito pedacito del País Vasco en la capital, dónde sucumbir a una rotunda propuesta gastronómica protagonizada siempre por los mejores productos. Un formidable destino para los amantes del buen comer... ¡y del mejor beber! Por eso, además, nos invitan a participar en sus cenas maridajes y degustaciones que son siempre un rotundo éxito, como la celebrada el pasado 16 de septiembre donde se presentó el nuevo jamón de bellota 100% raza ibética Dehesa Casablanca, una variedad procedente de la zona de Ciudad Rodrigo (Salamanca), con unos increíbles matices e inconfundible sabor.

“Se trata de un encantador local con alma de txoko”





**“Sus cenas maridajes son
siempre un rotundo
éxito”**



COMPARTIENDO EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS DESDE EL AÑO 2012



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

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

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



Cobardes y Gallinas



Simpar
Campeón mundial de los callos



Unos callos a la gallega, concretamente los presentados por Áxel Smith del restaurante Simpar (Santiago de Compostela), se han alzado con el premio en el VII Campeonato Mundial de Callos Pedro Martino, que este año ha sido el aperitivo del congreso San Sebastián Gastronomika Basque Country. Unos callos de ternera con garbanzos y un sutil toque ahumado que han conquistado al jurado profesional en una competición donde todas las propuestas han estado a un nivel muy alto.

Callos asturianos como los presentados por Pepe Ron del Bar Blanco, castellanos, los de Rubén Osorio, de Casa Mima, en Miranda de Ebro, y los de Pablo de Antonio Villoria, del restaurante salmantino Origen; callos leoneses, con un punto ahumado, los de Juanjo Losada del restaurante Pablo, los infaltables madrileños, representados en este caso por Antonio del Álamo de Casa Felisa, los bilbaínos de Mario Allende, de Grand Prix restaurante, y por la vertiente mediterránea, las propuestas de David Morea, de Deliri (Barcelona) y de Chemo Rausell, de Napicol (Alquería de Roca, Valencia).

Todas las propuestas estuvieron a una gran altura. El concurso nunca ha tenido una convocatoria abierta, sino que van haciendo catas a lo largo de todo el año y cursan la invitación a las que merecen estar en la final. El crítico de ABC Carlos Maribona, miembro de este jurado, ha destacado en la elaboración ganadora "el color atractivo, la textura perfecta de los callos, el punto meloso de la salsa, el toque de los garbanzos, que estaba presente pero no se imponía, y un fantástico equilibrio del picante".

En la mesa de expertos se sentaron además el cocinero Hilario Arbeláiz, el director de San Sebastián Gastronomika, Benjamín Lana, Antoni Campins, Gorka Txapartegui y Pilar Idoate. Los callos, plato tradicional y popular por excelencia, han sido el eje de la primera jornada del Foro de Tabernas, un formato que se estrena este año en San Sebastián Gastronomika Euskadi Basque Country y que ha reunido a algunos de los más destacados taberneros, periodistas gastronómicos, historiadores y hasta científicos para hablar de esta institución popular que se ha convertido en una seña de identidad de nuestra gastronomía.







Cinco Jotas

Packs navideños con su nueva imagen

Cinco Jotas da la bienvenida a la Navidad con una nueva colección de packs que reflejan su renovada imagen, símbolo de una evolución hacia un referente del lujo gourmet contemporáneo. En este contexto, la marca ha creado una línea de productos que fusiona tradición y modernidad, ofreciendo una presentación sofisticada que magnetiza a los amantes del jamón. Estos packs son un homenaje a la genialidad española, que guía cada proceso de elaboración y captura la esencia de lo que representa Cinco Jotas.

El jamón Cinco Jotas se elabora a través de un proceso lleno de alma y pasión que se refleja en cada loncha. Su nueva imagen representa una evolución natural que rinde homenaje a la herencia y la artesanía que caracteriza a la marca. Con una paleta cromática que combina un elegante azul noche y un cálido albero, los nuevos diseños evocan la tradición y el respeto por la calidad, ofreciendo una presentación sofisticada que resalta su esencia. Cinco Jotas ha trabajado con destacados artistas, responsables del cambio de imagen de la marca, quienes han aportado su visión

creativa. Este cambio de imagen está presente en esta colección navideña, con la nueva textura innovadora en el packaging, evocando la esencia de la dehesa a través de técnicas de estampación manual. La reinterpretación de los iconos de la marca ha permitido simplificarlos a su forma más pura y esencial. Los nuevos packs no solo son visualmente impactantes, sino que también han sido pensados para transformar la experiencia de degustación en casa, lo que hará las delicias de los más sibaritas.

Entre las innovaciones destaca el jamón Cinco Jotas "Fácil Emplatado", un sistema de envasado que permite una fácil separación y emplatado de las lonchas, asegurando la frescura del producto y acercando la experiencia de consumo a la del jamón recién cortado. Además, Cinco Jotas reafirma su compromiso con la sostenibilidad mediante el uso de materiales de alta calidad y la reducción del impacto ambiental en el diseño de estos nuevos packs. La línea navideña no solo celebra la tradición, sino que también refleja la modernidad que desea transmitir.



“La nueva imagen de marca refleja la modernidad que desea transmitir”



15 AÑOS COCINANDO UN FUTURO SIN HAMBRE

**TÚ TAMBIÉN PUEDES SER PARTE
DEL MAYOR MOVIMIENTO
SOLIDARIO DE LA HOSTELERÍA
EN NUESTRO PAÍS**

**AYÚDANOS A MEJORAR LA VIDA
DE MILES DE FAMILIAS
EN ESPAÑA**

**ÚNETE A RESTAURANTES
CONTRA EL HAMBRE**

restaurantescontraelhambre.org



PATROCINADORES:

makro

ELPOZO

**CON LA LOGÍSTICA
SOLIDARIA DE:**

**FUNDACION
SEUR**



Casa de Comidas

Lo nuevo de Rafa Zafra en Madrid



Un nuevo referente gastronómico ha llegado al corazón del distrito financiero de Madrid. Casa de Comidas es la nueva aventura de Rafa Zafra en el Hotel Eurobuilding de Madrid. Su pasión por la gastronomía le viene desde pequeño, cuando ya acompañaba a su padre en el camión durante su ruta con el objetivo de poder disfrutar de las diferentes casas de comida que visitaban. Fiel a la tradición y como homenaje a su propia historia, el cocinero sevillano presenta en el hotel NH Collection Madrid Eurobuilding una propuesta auténtica, reconfortante y repleta de sabor.

Respaldata por la figura de Rafa Zafra, que defiende una cocina de siempre con guiños disfrutones que convierten lo tradicional en vanguardista, la propuesta de Casa de Comidas está elaborada con el mejor producto de temporada y ofrece diversas opciones para compartir como las anchoas costeras del Cantábrico con pan y tomate, la ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparra encurtida o el puerro asado con praliné de avellana y vinagreta de oliva negra.

La experiencia continúa tras dar paso a la cuchara, con un espacio reservado a las sopas y cremas, en el que esta temporada se pueden encontrar salmorejo cordobés con jamón ibérico y uva y crema de calabaza, crème fraîche y picatostes. En el área de verduras y legumbres, destacan sabrosos guisos tradicionales, como las lentejas estofadas con foie y chipirón o las verdinas con setas de temporada, junto a otras propuestas más innovadoras, como la escalivada de hortalizas asadas a la brasa con salsa romescu. Del mismo modo, la carta también da un protagonismo especial a los huevos y las pastas.

Los pescados, materia donde el talento de Zafra brilla en todo su esplendor, tampoco podían faltar en elaboraciones como los tacos de merluza de pincho a la romana con salsa tártara, la raya confitada y vinagreta mediterránea de encurtidos. Para los más carnívoros, la sección de carnes y aves propone opciones como las albóndigas de ternera y cerdo con trompetas de la muerte. Para poner el broche dulce a la visita, Casa de Comidas cuenta con un vistoso carro de postres artesanos.



“Rafa Zafra apuesta por una cocina auténtica y repleta de sabor”

“Los pescados también son protagonistas de la carta de Casa de Comidas”





Los Tortilletz

Aterriza en el Barrio de Sant Antoni

Quien haya estado alguna vez en Los Tortílez de la calle Consell de Cent sabe perfectamente que es un local en el que es fácil sentirse como en casa desde el primer momento. Por su decoración, inspirada en los hogares españoles de los años 70 y 80, repleta de pequeños y sugerentes detalles (desde Pryca a Naranjito) que nos trasladarán de un plumazo a rincones de nuestra infancia, a hogares de padres y abuelos en los que un día no tan lejano nos sentimos bien.

También por su carta, que ofrece una cocina casera al cien por cien, sencilla, sin pretensiones, el comfort food de toda la vida cuando aún no se había acuñado el término. Y también por la calidez que desprende siempre un equipo formado en su mayor parte por personas en riesgo de exclusión social y que responde a la vocación de los propietarios, Liad Finkelstein y Vicky Martínez, de estrechar lazos con la comunidad y contribuir a crear un entorno mejor a todos los niveles. Los Tortílez cuenta con un hermano pequeño en el barrio de Sant Antoni que mantiene intacto el espíritu del anterior.

¿Acaso quien más quien menos no ha compartido ratos en familia ante una tortilla de patata recién hecha, tierna y brillante y ha peleado por el último trozo con algún hermano o primo pequeño? ¿O ante unas croquetas de jamón o pollo que nos podríamos comer a toneladas? Así es Los Tortílez, un lugar disfrutón hasta decir basta donde brillan las tortillas para todos los gustos, desde las más sencillas a las más originales, y se combinan con las tapas de siempre, llamadas 'otras maravillas'.

Destacan las anchoas o los buñuelos de bacalao con miel y ralladura de lima, un chorizo al infierno flambeado con anís (abran su instagram, porque lo merece) o unas habitas a la catalana, entre muchos otros. Este otoño Los Tortílez viene pisando fuerte y se han incorporado a la carta nuevos platos, desde los calamares rellenos en su tinta, a la sepia estofada con guisantes perla y azafrán, y un frincadó de ternera casero sensacional. Hay que dejar hueco (y asegurarse de que haya pan) para un cap i pota que va a dar mucho de qué hablar este invierno entre los comensales barceloneses que se acercan a este templo de la tortilla.



“En Los Tortílez conviven las tapas de siempre con otras maravillas”

Magasand Catering y Eventos personalizados

CATERING@MAGASAND.COM



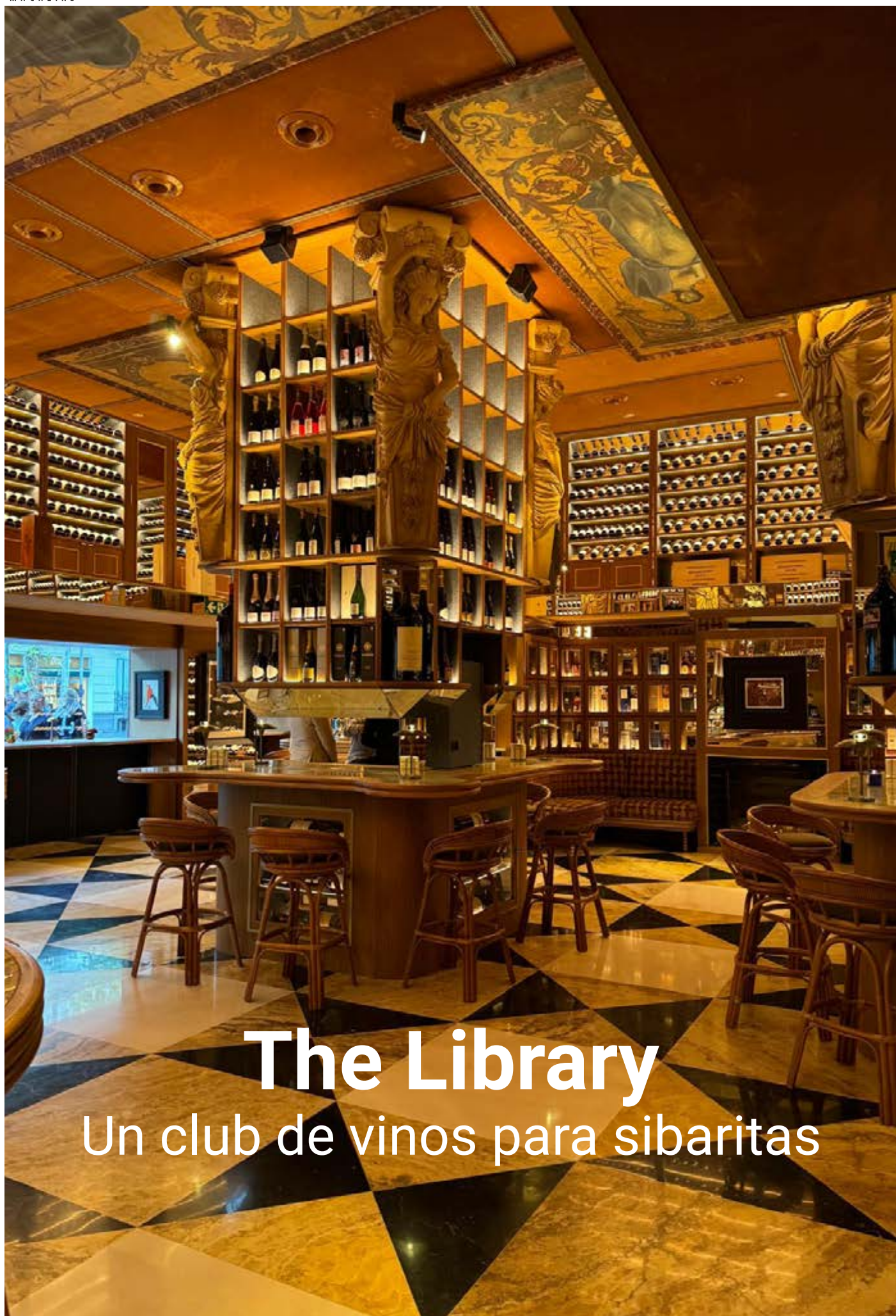
magasand
incredible. sandwiches. impossible. magazines

magasand.com

SIBARITA

BEBER





The Library

Un club de vinos para sibaritas

Sandro Silva y Marta Seco lo han vuelto a hacer. Su reciente apertura en la calle Serrano de Madrid está llamada a convertirse en el place to be de los amantes del vino. Se trata de un espacio único en el mundo, donde se mezcla un club privado, un rincón gastronómico y una boutique para hacer las delicias de los sibaritas más exigentes. Un espacio muy luminoso, con tonos dorados y techos altos ideado por Lázaro Rosa Violán, que le otorgan la exclusividad que se merece. Una autentica biblioteca, donde existen un sinfín de opciones para los bolsillos mas atrevidos.

Los clientes de este local podrán deleitarse con una amplia selección de vinos y champagnes de las mejores marcas del mercado. Una de las peculiaridades de The Library es su exclusivo Club Privado al que sólo pertenecerán noventa socios, los cuales pagarán una membresía de 6.000 euros, comprometiéndose a comprar vinos anualmente por un valor de 20.000 euros. A cambio, tendrán acceso a un espacio privado en la parte baja del local, donde poder disfrutar de sus vinos y destilados en compañía de amigos. Así, el

club ofrece un servicio de guarda, con unas cavas refrigeradas donde cada abonado puede almacenar hasta 80 botellas, y tenerlas a mano para celebrar sus momentos. Además, la membresía permite acceder a cupos de vinos de culto o etiquetas y añadas difíciles de encontrar en mercados habituales, y a precios especiales para ellos, o compras en primicia que dan acceso a botellas casi al mismo tiempo que los profesionales del mundo del vino. Una verdadera experiencia sólo al alcance de los sibaritas más exigentes que buscan un trato exclusivo y diferencial.

En el Wine Bar se podrán disfrutar de hasta 80 referencias de vinos por copas, así como botellas de los viñedos más exclusivos de California, Australia, Chile o Alemania. Todo ello acompañado de ibéricos, conservas, quesos o patés de las mejores marcas del mercado. La propuesta gastronómica corre a cargo de Ricardo Álvarez, conocido por su paso por el restaurante Huerta de Carabaña. En definitiva, The Library es el lugar con el que inversores y apasionados del vino han soñado siempre, gracias a la magia de Sandro Silva y Marta Seco.



“En el Wine Bar se podrán disfrutar de más de 80 referencias”



Otazu
Brinda con Altar 2015

Otazu propone brindar estas fiestas con uno de sus vinos más especiales: Altar 2015. Elaborado bajo la Denominación de Origen Protegida Pago de Otazu (D.O.P. Pago de Otazu) con uvas 100% Cabernet Sauvignon, se convierte en el protagonista de estas Navidades para regalar o acompañar las comidas de estas fechas tan señaladas. Altar 2015 ha sido elaborado bajo condiciones excepcionales, con una vendimia manual, seguida de un paso por barricas de roble francés y un posterior reposo en botella de más de 60 meses.

El resultado es un vino que expresa con fidelidad la singularidad del microclima de Otazu y la influencia atlántica de su terroir. Este vino tinto presenta un color rojo granate. En nariz, despliega una complejidad aromática con un fino aroma de frutillos silvestres con notas de especiado y cedro. En boca, sorprende por su elegancia y equilibrio. Es elegante, sedoso, envolvente, con un final largo y fino. Resulta ideal para acompañar platos de gran personalidad y sabor. Armoniza a la perfección con carnes, ya sean al horno o a la brasa.

También es ideal para disfrutar con quesos curados, arroces negros, pulpo o, para los amantes de la cocina internacional, pensando en acompañar platos de cocina japonesa, sin olvidar postres de chocolate con un alto grado de cacao en diferentes texturas. Con su elegante presentación en caja de madera, Altar 2015 es un acierto seguro, tanto como regalo o para disfrutar uno mismo, solo o en compañía. Crear un vino es una forma de expresión artística y, al igual que el arte, es un reflejo de su tiempo con una mirada al futuro.

Otazu es una propiedad familiar ubicada en el norte de España, dedicada al vino, con más de 150 obras de arte contemporáneo integradas en sus espacios. Favorecida por un microclima único, cuenta con su propia denominación de origen protegida, D.O.P. Pago de Otazu. Siglos de tradición vitivinícola, reflejada en un Señorío del siglo XII y una Bodega centenaria de 1840, inspiraron a una familia y un equipo comprometidos con la elaboración de vinos de gran calidad en un entorno donde el vino y el arte se fusionan en perfecta armonía, creando una experiencia única.





Bollinger

Presentación de PN VZ19

Cada nueva edición de la cuvée PN de Bollinger aporta su visión única y contemporánea de la Pinot Noir, uno de los pilares fundamentales de la Maison. Su nueva referencia PN VZ19, revela matices inesperados y expresiones sensoriales únicas en una nueva demostración de la experiencia y el savoir-faire de Bollinger. Meticuloso, profundo y con carácter. Elaborado al 100% con Pinot Noir procedente principalmente del Grand Cru de Verzenay, PN VZ19 refleja en gran medida las características de la añada 2019.

Un nuevo Blanc de Noirs que destaca por su expresividad, armonía y textura, y que encarna a la perfección la herencia y el espíritu innovador de la Maison. Desde que comenzó la historia de la Maison en 1829, la Pinot Noir constituye uno de los pilares fundamentales del estilo de Bollinger, siendo la variedad con la que se identifica a la marca mundialmente. La cuvée Bollinger PN encarna la ambición de resaltar las diferentes expresiones de la Pinot Noir magnificando esta variedad de uva en diferentes terroirs, cada uno con su propio sabor único.

Procedente principalmente Grand Cru de Verzenay, uno de los viñedos históricos de la Maison, PN VZ19 reinterpreta la estructura y la frescura de la Pinot Noir. Profundo, elegante, expresivo y con carácter esta nueva edición promete despertar los paladares más exigentes. A la vista, un color luminoso y resplandeciente, de un suntuoso amarillo dorado. Sorprende en nariz con la acidez de la grosella y los aromas dulces de las frutas amarillas, mientras que las notas cítricas de limón confitado y bergamota realzan el bouquet.

En boca se perciben frutas de hueso y manzana ácida en combinación con sabores más suaves y dulces. La ralladura de cítricos lo remata todo con estilo, con deliciosas notas amargas de naranja sanguina y un toque salino al final. Con motivo de este lanzamiento, Bollinger ha creado un exclusivo estuche de edición limitada, donde ha seleccionado meticulosamente entre la propuesta de conservas premium artesanales gallegas de la marca ROI&Co, procedentes de la Ría de Arousa, sabores que combinan a la perfección con las notas salinas y cítricas de este delicioso Champagne.





Carlos I & Felipeo

Singular edición limitada

Carlos I, el reconocido brandy Solera Gran Reserva, presenta su colaboración con el artista español Felipao para dar vida a una edición limitada que une la tradición con el vibrante mundo del arte contemporáneo. Este diseño exclusivo no solo alberga un líquido de excelencia, sino que se convierte en un lienzo que refleja la visión y el estilo único de Felipao.

El principio de esta colaboración tiene lugar en La bodega de Mora de El Puerto de Santa María, el corazón de Osborne. Felipao diseñó y creó una escultura de su icónica menina como centro de este proyecto, que se encuentra expuesta en la bodega. La creación de este diseño representa un proceso personal y artístico para el autor, quien encontró inspiración en los colores y la energía de la bodega de Carlos I, y que posteriormente trasladó a la botella. La Menina que decora esta edición singular de Carlos I va más allá de ser un simple símbolo. Para Felipao, se trata de una figura que, al igual que el brandy, representa un puente entre la historia y el presente. El nuevo diseño de Felipao combina lo clásico con lo contemporáneo.

El vibrante color naranja, característico del brandy Carlos I, se mantiene como eje central en el diseño, simbolizando la calidez y la tradición de esta bebida. Sin embargo, Felipao también incorpora nuevos colores alegres, característicos de sus obras, pero en esta ocasión profundamente inspirados en el entorno de la bodega de Carlos I.

Colores que evocan frescura y energía, sugiriendo los ricos aromas y sabores que caracterizan a este brandy. Esta combinación cromática no solo refleja la energía y la vivacidad del lugar, sino que también evoca los sabores y aromas que atesora el brandy Carlos I. Este enfoque innovador también se refleja en los cócteles diseñados para la ocasión, donde los colores juegan un papel esencial, evocando la diversidad sensorial de la bebida. Elaborar una escultura es complejo, igual que hacer un brandy. Hay muchos pasos detrás de cada obra, desde el moldeado hasta el lacado, y en cada fase hay un nivel de detalle y precisión similar al que se necesita para crear un brandy de calidad. Una conexión única que hace de esta edición una bebida única.





Nordés 0,0

Ginebra sin alcohol para sibaritas



Nordés, la reconocida marca gallega de ginebra premium que en solo 12 años ha conseguido posicionarse como una de las más demandadas por su sabor único, logrando situarse entre las top 15 ginebras premium más vendidas del mundo (IWSR, mayo 2024), lanza Nordés 0,0. Inspirándose en botánicos de tradición gallega y en el toque que le aporta la uva albariño, Nordés 0,0 llega para revolucionar el mercado de las bebidas sin alcohol, convirtiéndose en la primera marca de ginebra premium de más de 20 Euros en lanzar una versión 0,0 en España, un mercado en el que el consumo sin alcohol aumenta cada año un 20%, y que se ha convertido ya en el 5º mercado en el consumo de spirits sin alcohol a nivel mundial (ISWR, mayo 2024).

El lanzamiento de esta bebida responde a la creciente tendencia hacia un estilo de vida saludable y el aumento de consumidores que buscan disfrutar de la calidad y sabor de sus bebidas favoritas, pero sin alcohol. Este lanzamiento no solo aporta variedad al consumidor habitual de Nordés, sino que abre la marca a nuevos momentos de consumo.

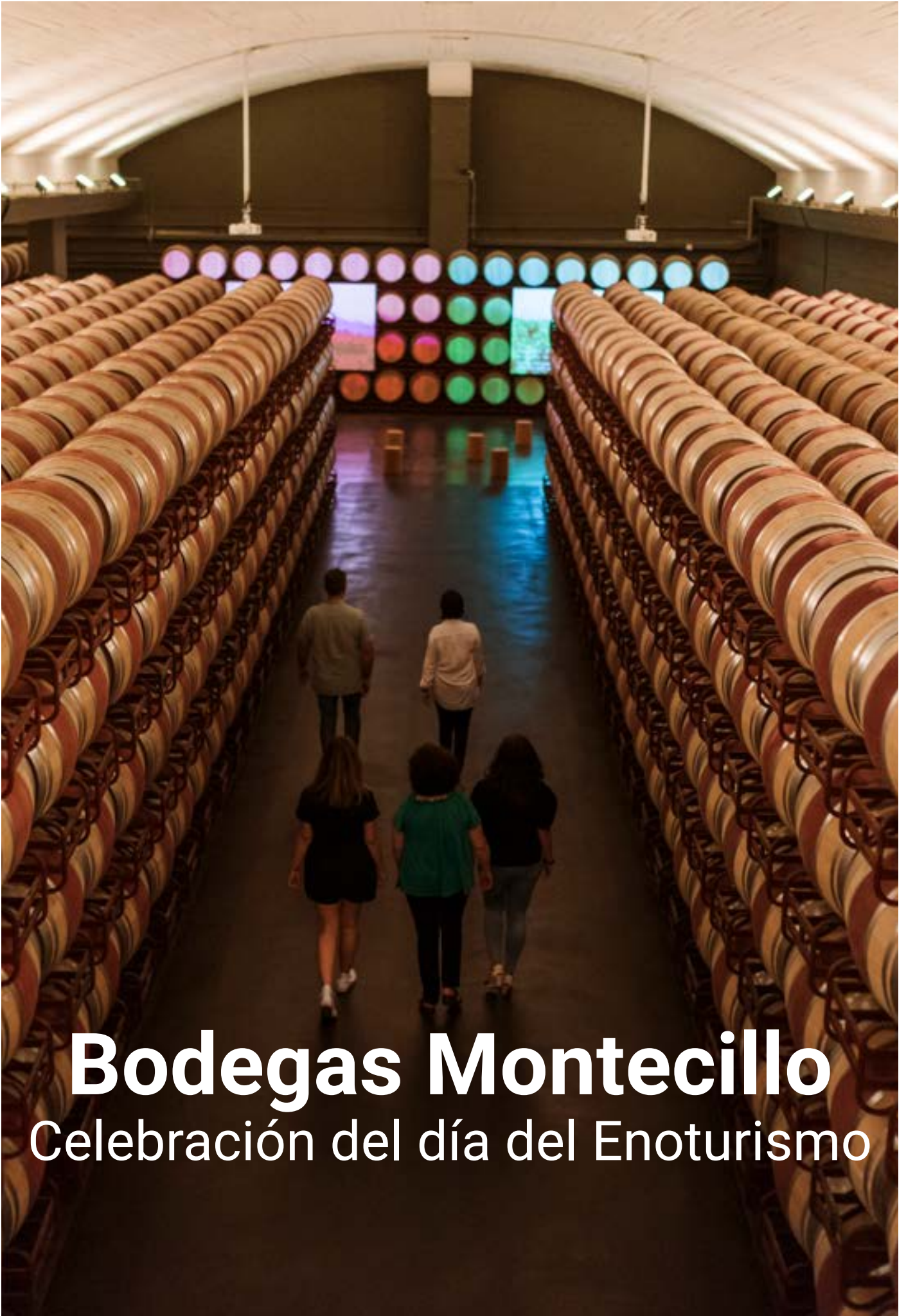
Nordés 0,0 mantiene la iconicidad de la característica botella blanca de Nordés gin, inspirada en la cerámica tradicional de Sargadelos, elaborada en Galicia de forma artesanal, que se distingue por la singularidad de sus diseños y el uso de los colores blanco y azul. En este caso, Nordés 0,0 opta por un tono azul más turquesa que el original, que nos recuerda a la brisa atlántica y se identifica con una bebida más ligera. Gracias a su proceso de elaboración lento y cuidado, esta bebida aromática presenta el equilibrio perfecto entre acidez, dulzor y amargor, manteniendo el carácter herbal y toque vínico original de Nordés y con solo 14 Kcal cada 100 ml. Una bebida que pretende encandilar a un público que no quiere renunciar al sabor de siempre de Nordes

Para disfrutar al máximo y exprimir todo el sabor de Nordés 0,0 se recomienda servir 50 ml de la bebida y mezclarlos con 200 ml de tónica neutra. Para decorar, una brocheta de tres uvas blancas será el complemento perfecto. El cóctel perfecto para ofrecer una experiencia premium, ligera y refrescante, que evoca la brisa del atlántico en cada sorbo, sin alcohol.

“El lanzamiento de esta bebida responde a una tendencia de estilo de vida saludable”







Bodegas Montecillo

Celebración del día del Enoturismo



El Día del Enoturismo, que se celebra el próximo 10 de noviembre, es un día muy especial para Bodegas Montecillo, la tercera bodega más antigua de la D.O.Ca Rioja. Sus propietarios te invitan a hacer un viaje por la historia de la marca con una exclusiva visita a sus dos bodegas: la actual, ubicada en Navarrete y en donde se producen actualmente todas las referencias de Bodegas Montecillo, y la fundacional, fundada en 1870 en Fuenmayor y que cuenta con referencias que datan de 1926.

Conmemorando esta fecha tan especial para los amantes del vino, Bodegas Montecillo añade a su oferta de actividades de enoturismo esta visita a sus dos bodegas, un recorrido muy especial ya que la bodega fundacional no suele abrirse al público. Una experiencia disponible exclusivamente los días 9 y 10 de noviembre en la que adentrarse en el legado de Bodegas Montecillo y conocer de primera mano el proceso de producción de todos sus vinos recorriendo sus dos espacios más emblemáticos. La visita dará comienzo en la bodega actual y, desde allí, un transfer llevará a

los asistentes a la bodega fundacional, iniciando la visita donde comenzó la historia de Bodegas Montecillo en 1870. Este espacio respira historia y tradición en cada rincón, ofreciendo una atmósfera única y exclusiva que evoca los orígenes de la bodega y el compromiso de sus fundadores con la calidad y la excelencia. Allí conocerán los calados subterráneos y las instalaciones históricas donde se almacenan algunas de las añadas más exclusivas y preciadas de la bodega. Los visitantes degustarán el Gran Reserva Selección Especial 2007.

Una vez acabada la degustación, el transfer trasladará al grupo a la bodega actual, un espacio que refleja la evolución de Bodegas Montecillo hacia nuevas formas de producción y almacenamiento de vino. En esta instalación, construida tras la adquisición de la bodega por el Grupo Osborne en 1973, los asistentes recorrerán la sala de barricas, el botellero manual y el taller de barricas. Además, vivirán una experiencia audiovisual en la que el propio Celestino Navajas, les explicará la historia de los espacios que acaban de visitar. La visita acabará con una cata y un delicioso aperitivo.





Artbook

DE SIBARITA MAGAZINE

SIBARITA

VIAJAR





Zafiro Club

Lujo más allá del lujo



Es difícil encontrar aún más lujo en un hotel en el que éste se percibe en cada uno de sus espacios y detalles: una imponente vista sobre el Mediterráneo y la Sierra de Tramontana, amplias suites de diseño, cinco piscinas, cinco restaurantes para todos los gustos o un relajante Spa con zona de aguas.

Pero el lujo de hoy en día va mucho más allá y el huésped lo encuentra en la tranquilidad, la atención y la exclusividad y, por ello, sí, es posible encontrar más lujo de la mano de Zafiro Club, un exclusivo servicio premium diseñado por Zafiro Hotels, que actualmente puede disfrutarse en Zafiro Palace Andratx***** y que, gracias a su fantástica acogida, también estará disponible a partir del año que viene en Zafiro Palace Palmanova*****. Siempre buscando la perfección, la innovación y la excelencia en el servicio, Zafiro Hotels ha creado este nuevo concepto de lujo bajo el nombre de "Zafiro Club", un servicio con ventajas exclusivas para dar respuesta a las necesidades de los huéspedes más exigentes que buscan un servicio 100% exclusivo durante sus vacaciones.

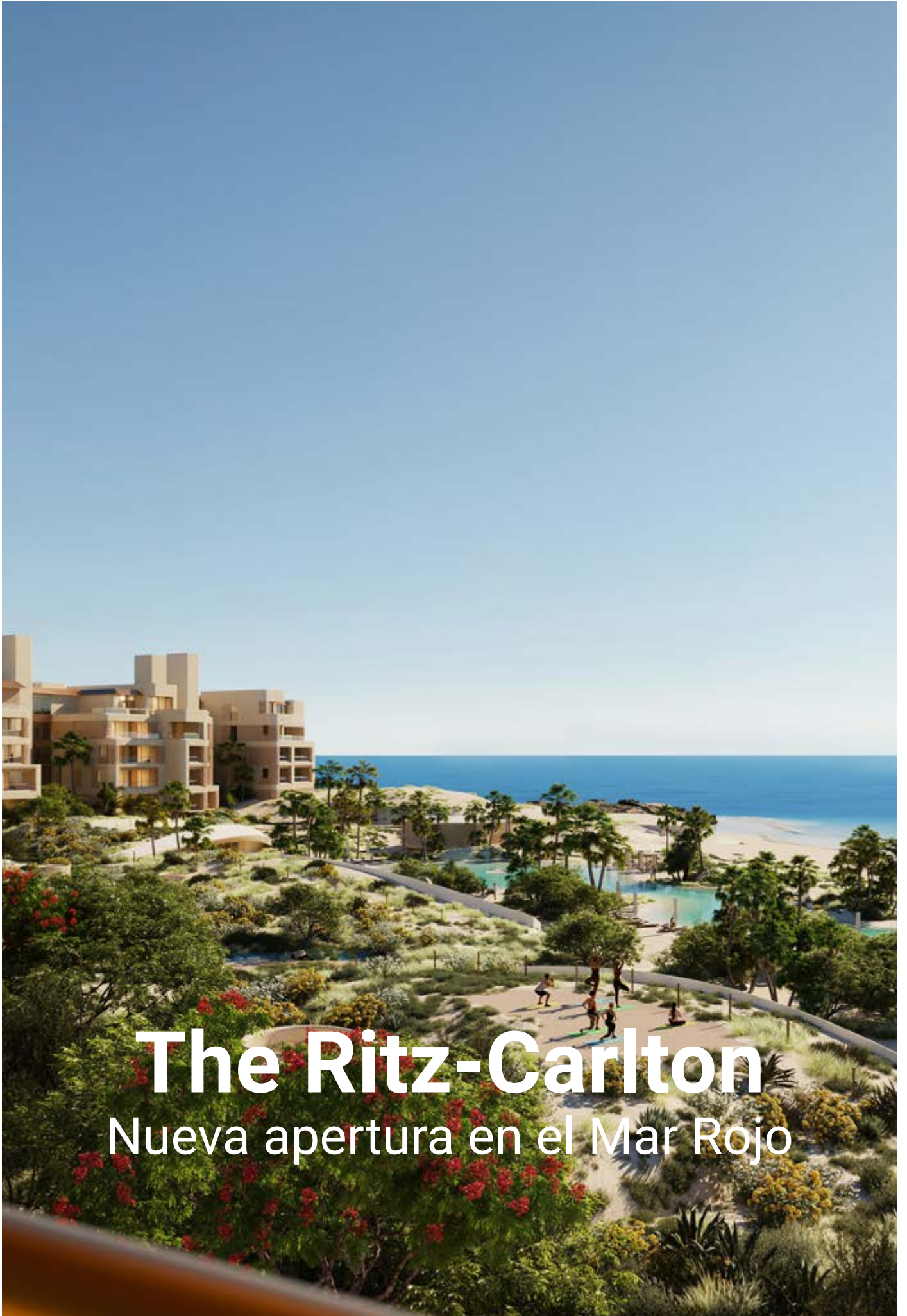
Los huéspedes del hotel Zafiro Palace Andratx que reservan su estancia con el servicio Zafiro Club tienen acceso a las mejores vistas del hotel desde su suite, localizada en una zona de uso exclusivo para ellos. También disponen de un bar solo para huéspedes Zafiro Club, con un menú-piscina.

Los huéspedes Zafiro Club pueden hacer el check-in en una zona privada y exclusiva para ellos y, una vez llegan a la suite, se encuentran con flores frescas, una botella de vino y un regalo de bienvenida, además de una preciosa y exclusiva bolsa de piscina. A lo largo de su estancia, además, tendrán a su disposición los siguientes servicios: Fruta y atenciones especiales cada día en la suite, amenities de baño exclusivos Jo Loves by Jo Malone, una cena romántica con vistas al mar con menú especial diseñado por el chef, un masaje relajante para la pareja en The Gem Spa by Germaine de Capuccini. Al término de su estancia, cada huésped alojado bajo el servicio Zafiro Club recibe un detalle muy especial de despedida, un nectar de lenguas mallorquinas de la firma local Teixits Vicens.

"Zafiro Club es un servicio con ventajas exclusivas para dar respuesta a los huéspedes más exigentes"







The Ritz-Carlton

Nueva apertura en el Mar Rojo

Red Sea Global (RSG), promotora de los destinos de turismo regenerativo AMAALA y The Red Sea, ha anunciado la firma de un acuerdo estratégico con Marriott International, Inc. para la apertura de The Ritz-Carlton, AMAALA. La firma supone la cuarta colaboración entre ambas organizaciones, tras las recientes aperturas de The St. Regis Red Sea Resort y Nujuma, a Ritz-Carlton Reserve, y la firma de The Red Sea EDITION.

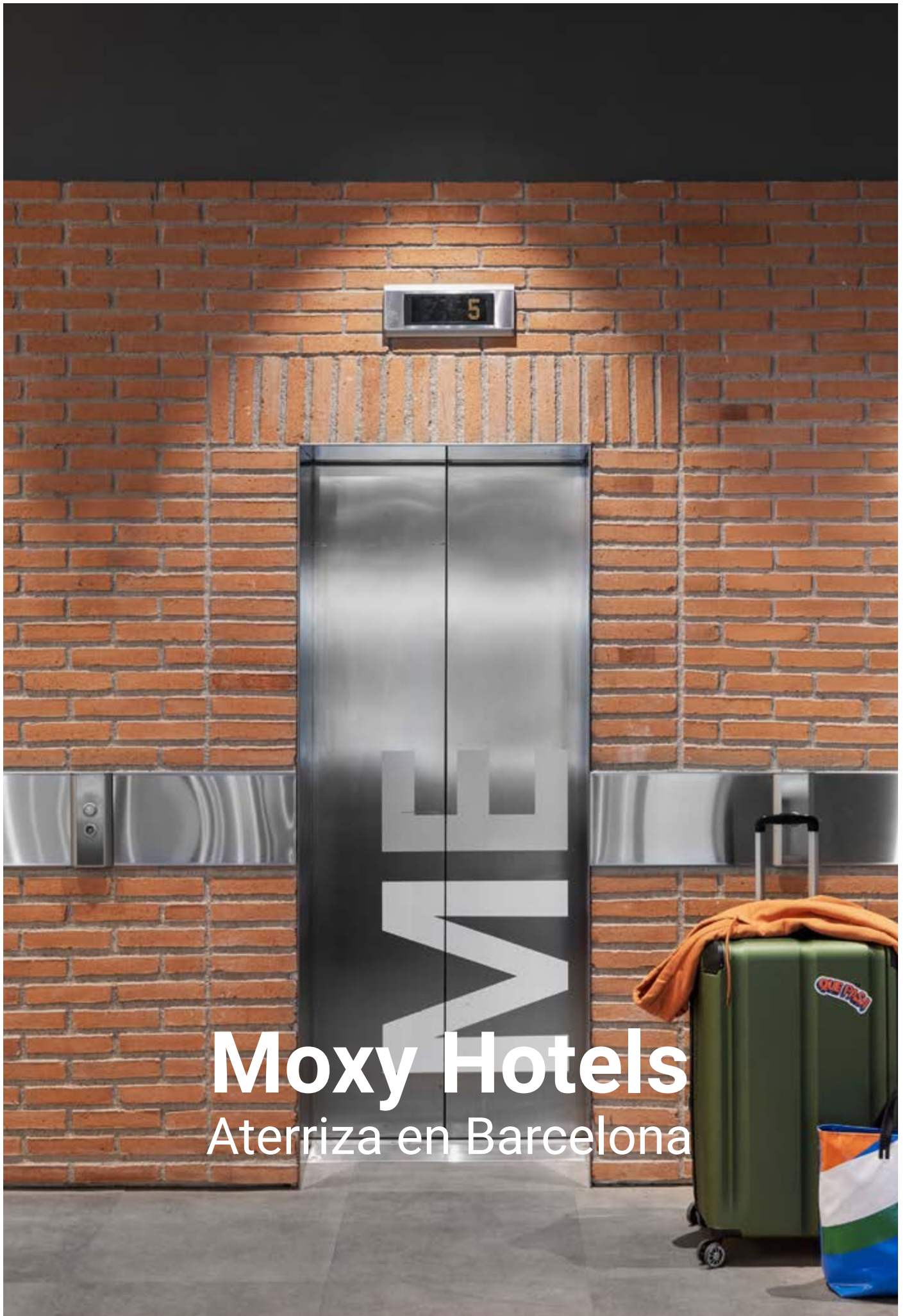
The Ritz-Carlton, AMAALA, cuya apertura está prevista para 2025, está situado en el punto más septentrional de Triple Bay y aportará al destino el legendario servicio y diseño distintivo de The Ritz-Carlton. El hotel contará con 391 habitaciones con vistas a Marina Village, al mar y a la montaña. El 80% de las habitaciones tendrán vistas al mar. La lujosa propiedad estará enclavada en un paisaje de dunas de arena naturales, que la empresa promotora ha preservado cuidadosamente. El diseño del complejo se integrará perfectamente en el entorno natural con una fachada que maximiza las vistas al mar desde múltiples puntos de vista.

Diseñado por Foster + Partners, se espera que The Ritz-Carlton, AMAALA refleje la arquitectura local de Al Wajh, el cercano pueblo costero en el Mar Rojo. Su sofisticada estética encarnará la elegancia atemporal y combinará cuidadosamente influencias tradicionales, arquitectura, diseño interior y artesanía. The Ritz-Carlton, AMAALA contará con múltiples locales culinarios, incluidos restaurantes para disfrutar del atardecer con vistas al Mar Rojo.

Entre los lujosos servicios de ocio previstos figuran gimnasios y centros recreativos, un spa, una piscina para adultos, una piscina familiar, una piscina de rocas, un salón de baile y salas de reuniones de última generación y un amplio espacio para eventos con capacidad para 1.500 invitados, ideal para bodas, conferencias y banquetes de empresa. Con acceso directo a la playa y un litoral apto para nadar, el complejo también ofrecerá amplias instalaciones de fitness, deporte y bienestar, incluidas actividades deportivas al aire libre. La primera fase de AMAALA, centrada en el plan maestro de Triple Bay, ya está en marcha, y los primeros huéspedes del destino llegarán en 2025.



“La lujosa propiedad estará enclavada en un paisaje de arenas naturales”



Moxy Hotels

Aterriza en Barcelona

La esperada apertura de Moxy Barcelona marca la entrada de Moxy Hotels en España, dando la bienvenida a los huéspedes en busca de diversión al vibrante barrio de Sants, una base ideal para explorar la ciudad. Inspirado en el ambiente festivo de Barcelona, el hotel incorpora a la perfección elementos que recuerdan a artistas de renombre internacional como los pintores surrealistas Salvador Dalí y Joan Miró y el arquitecto modernista Antoni Gaudí.

El diseño mezcla los tradicionales mosaicos cerámicos catalanes de trencadís con el diseño industrial chic de Moxy, creando un entorno colorido y contemporáneo que irradia un fuerte sentido de pertenencia a la ciudad. La diversión comienza en cuanto los huéspedes cruzan las puertas y se dirigen directamente al Moxy Bar, donde disfrutarán de un delicioso mocktail mientras los miembros del equipo Moxy Barcelona les hacen el check-in. El hotel tiene 9 salas de reuniones y 414 luminosas y modernas habitaciones, todas ellas con terraza, cuyas paredes están decoradas con murales de la artista barcelonesa

Sira Lobo, que representan distintos barrios de la ciudad como Sants, El Raval, La Barceloneta o El Borne. La joya de la corona de Moxy Barcelona será su azotea en la décima planta, que ofrecerá próximamente una espectacular piscina y una zona chill-out con vistas panorámicas de la ciudad, con un bar y un restaurante que serán gestionados por el grupo hostelero barcelonés Grup Confitería, fundador del emblemático bar Paradiso. Sin duda una experiencia única para disfrutar tu estancia en Barcelona.

Esta nueva enseña enfocada al público joven es una apuesta del Grupo Marriott por este segmento. La elección de la Ciudad Condal para la apertura de su primer establecimiento constituye un hito para acercarse al público más joven con precios asequibles y experiencias lúdicas y sociales. Actualmente, Moxy cuenta con más de 135 propiedades abiertas en todo el mundo. La enseña se lanzó a escala global en 2014 con un primer hotel en Milán (Italia). Marriott se propone alcanzar los 100 establecimientos de Moxy en Europa a finales de 2025 con aperturas en Francia, Portugal, Irlanda, Bélgica, Polonia, Serbia y Alemania.

“El hotel está inspirado en el ambiente festivo de Barcelona”





Martina Puigvert
Colaboración con Veraz y
The Barcelona EDITION





“The Barcelona Edition apuesta por Martina Puigvert como chef partner de Veraz”

Tras las exitosas colaboraciones culinarias con la aclamada chef Martina Puigvert Puigdevall en Veraz, The Barcelona EDITION ha anunciado un nuevo menú otoñal disponible desde el pasado 14 de octubre. Se han incorporado cuatro platos nuevos, se han retirado cuatro existentes y se mantienen dos del menú actual. De esta manera, seguirá siendo posible hacer un menú largo de 6 pasos (70€ o 115€ con maridaje) o bien un menú corto de cuatro pasos (50€ o 85€ con maridaje).

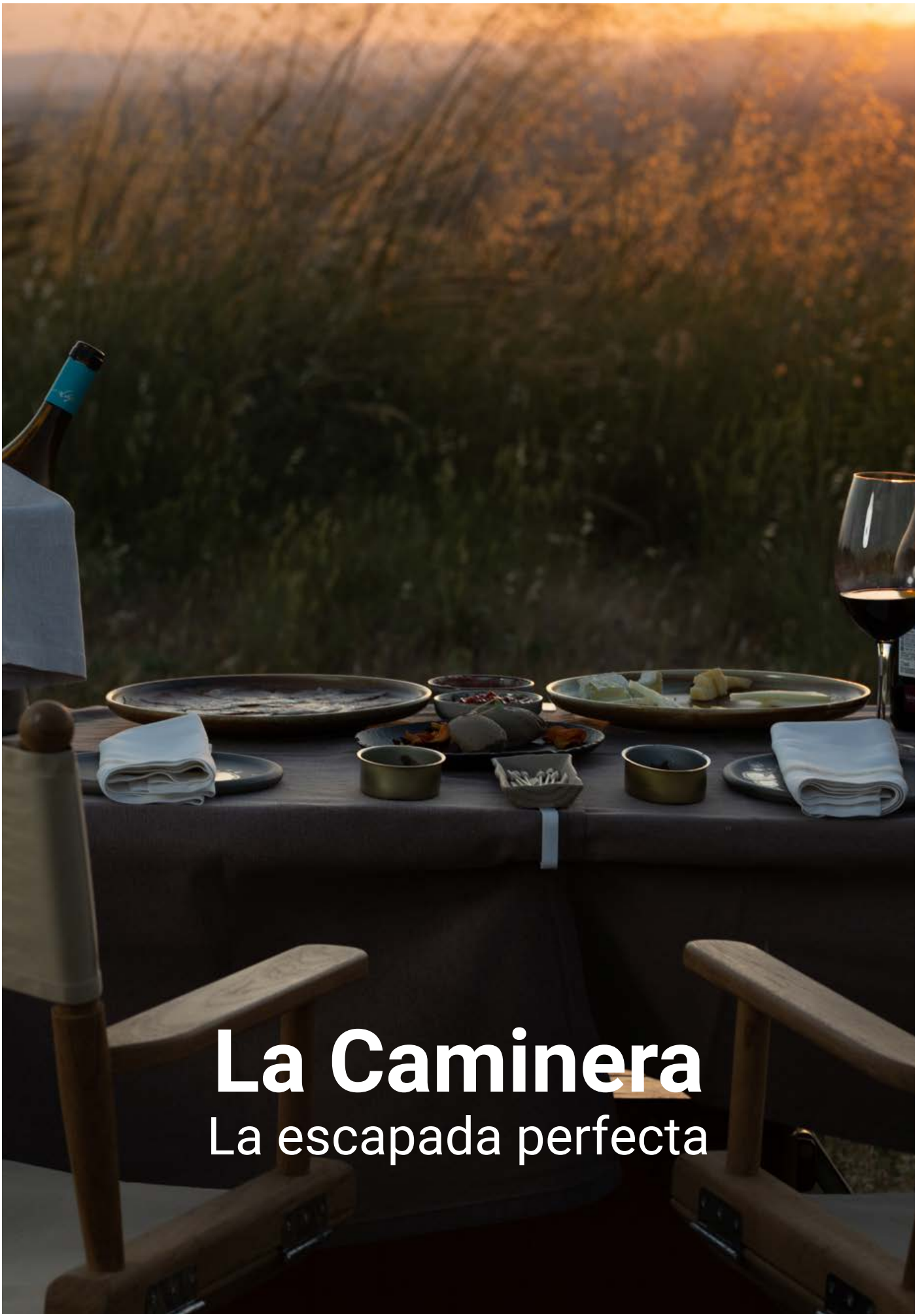
Asimismo, The Barcelona EDITION apuesta por Martina Puigvert Puigdevall que se convierte en chef partner del restaurante Veraz durante todo lo que queda del año y todo 2025, estableciendo así una colaboración a largo plazo que parece ser de lo más prometedora. Martina se convierte en socia culinaria del hotel, aportando su experiencia y visión innovadora para elevar aún más el perfil gastronómico del establecimiento y ofrecer a los comensales una experiencia culinaria excepcional y en constante evolución. El menú irá cambiando según la temporada con los productos del Mercat de Santa Caterina.

Reconocida por su estilo culinario elegante en el restaurante Les Cols de Olot, Martina se distingue por su compromiso con la gastronomía tradicional, innovadora y local. Recibió el galardón de Mejor Chef Joven 2024 por la Guía Michelin. Su cocina es famosa por rendir homenaje a los ingredientes naturales y de proximidad en el restaurante Les Cols de Olot que cuenta con 2 Estrellas Michelin, la Estrella verde y 3 Soles de la Guía Repsol, donde trabaja junto a su madre, la chef Fina Puigdevall.

Las sofisticadas y poéticas creaciones de Martina irán cambiando según la temporada y se exhibirán en Veraz a través de un menú degustación comprendido por seis platos excepcionales con la opción de poder hacer un menú degustación de cuatro o seis pasos. Veraz, bajo la dirección culinaria del chef ejecutivo de The Barcelona EDITION, Pedro Tassarolo, presenta a sus comensales y a los residentes de Barcelona una mejora gastronómica que refleja la esencia de la cocina local y mediterránea. El restaurante ofrece una carta de platos asequibles e ideales para disfrutar en compañía de los seres más queridos.

“Las sofisticadas y poéticas creaciones de martina irán cambiando según la temporada”





La Caminera

La escapada perfecta



Con la llegada del otoño, una escapada express rodeada de viñedos ofrece mucho más que un viaje convencional: es una auténtica inmersión a un estilo de vida slow living. Una experiencia donde la naturaleza, el buen vino y el descanso invitan a desconectar del ritmo frenético diario, disfrutando del entorno, la serenidad y, por supuesto, del proceso y el placer de saborear un buen vino.

En este sentido, con los colores de los viñedos manchegos como los grandes protagonistas de la esencia otoñal, La Caminera Club de Campo se materializa como el destino perfecto en esta nueva temporada. Desde paseos entre viñas, hasta catas de vino dirigidas por expertos -o, incluso, comidas marinadas por una propuesta enológica de alta gama en un Estrella Michelin-, La Caminera Club de Campo ofrece un sinfín de actividades diseñadas para descubrir y vivir la cultura vitivinícola local. Sobre todo, en este octubre, el mes favorito para hacer enoturismo en España. La llegada de la vendimia convierten octubre y el otoño en los momentos clave para hacer enoturismo.

Durante esta temporada, los entusiastas del vino tienen la oportunidad de sumergirse en la rica cultura vitivinícola del país, disfrutando de los paisajes otoñales y participando en diversas actividades de la zona. Ya sea para explorar los encantos recónditos de los pueblos vinícolas, participar en catas de vino o disfrutar de experiencias que combinan gastronomía y paisajes de ensueño, este enclave es perfecto.

En un entorno privilegiado, este Club de Campo facilita el acceso a numerosas actividades y paisajes que permiten una conexión única con la tierra y el proceso de producción del vino. Sin duda, uno de los muchos motivos por los que La Caminera Club de Campo es auténtico place-to-be para cualquier escapada express; también para los amantes del vino. En sintonía con su atractiva propuesta de actividades relacionadas con el enoturismo, La Caminera Club de Campo presenta una exclusiva bodega que alberga una cuidada selección de vinos de la comarca. Cada vino, elegido meticulosamente por el sommelier, se marida a la perfección con una muestra de la más auténtica cocina manchega.

“La llegada del otoño es la época perfecta para el enoturismo en España”



“XXXXXXXXXX”





MOTTEAU

SIBARITA

COCINAR





Dados de pavo en salsa de setas

Silvia Martínez "A Dieta con Thermomix"





Dados de pavo con salsa de setas

Ingredientes para 4 personas

- 3 ramitas de perejil fresco (solo las hojas)
- 1 diente de ajo
- 50 g de aceite de oliva
- 100 g de setas frescas variadas en trozos
- 200 g de leche
- 20 g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 2 pellizcos de pimienta molida
- 2 pellizcos de nuez moscada molida
- 600 g de pechuga de pavo sin piel en dados (3-4 cm)
- 2 ramitas de romero fresco

Preparación

1. Pon en el vaso el perejil y pica 5 seg/vel 7. Retira a un bol y reserva.
2. Pon en el vaso el diente de ajo y pica 3 seg/vel 6. Con la espátula, baja los ingredientes hacia el fondo del vaso.
3. Incorpora 30 g de aceite de oliva y sofríe 3 min/120°C/vel 1.
4. Añade al vaso las setas y pica 10 seg/vel 7. A continuación, sofríe 5 min/120°C/vel 1. Agrega al vaso la leche, la harina, la sal, la pimienta y la nuez moscada e inicia el modo Espesar a 100°C. (Mientras tanto, espolvorea los dados de pavo con la harina. Calienta el aceite en una sartén y sofríe los dados de pavo con el romero hasta que estén dorados).
5. Añade el perejil picado reservado y mezcla 10 seg/vel 3. Vierte la salsa sobre la carne y sirve caliente.

Enlace del video paso a paso en el siguiente [link](#)





Pastel de manzana y canela

Silvia Martínez "A Dieta con Thermomix"





Pastel de manzana y canela

Ingredientes para 8 personas

- 6-8 manzanas Golden sin piel en láminas
- 25 g de harina de avena.
- 1 cucharadita de canela en polvo.
- 20 g de mermelada de albaricoque sin azúcar.

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°C con calor arriba y abajo.
2. Pincela un molde de cake con la mermelada.
3. En un bol mezcla la harina de avena con la canela en polvo o directamente espolvorea con un colador.
4. Ve colocando y presionando las láminas de manzana sobre la base del molde y entre capa y capa de manzana, espolvorea con avena y canela.
5. Hornea a 180°C durante 35 minutos. También puedes hacerlo en el varoma 25 min/varoma/vel cuchara.
6. Desmolda y baña con mermelada calentando 2 cucharas de mermelada y una de agua, 2 min/100°/vel 0.5.

Sirve caliente con una bola de helado de plátano con trocitos de nueces.

(Hecho por ti en Thermomix : solamente congela plátano en rodajas y al triturarlo mezcla con nueces troceadas).

Enlace del video paso a paso en el siguiente [link](#).





Boletus con jamón

Silvia Martínez

“A Dieta con Thermomix”





Boletus con jamón

Ingredientes para 4 personas

- 5- 6 ramitas de perejil fresco (solo las hojas)
- 50 g de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo
- 100 g de jamón curado en dados
- 500 g de setas
- 1 trozo de guindilla seca
- 1 ramita de tomillo fresco
- 1 pellizco de sal
- 50 g de vino blanco

Preparación con TM31, TM5 y TM6

1. Pon en el vaso el perejil y pica 3 seg/vel 7. Retira del vaso y reserva.
2. Pon en el vaso el aceite y los ajos y pica 3 seg/vel 7. Con la espátula, baja los ingredientes hacia el fondo del vaso. Incorpora el jamón y sofríe 6 min/120°C/giro inverso/vel cuchara.
3. Coloca la mariposa y añade las setas, la guindilla, el tomillo y la sal y rehoga 10 min/120°C/giro inverso/vel cuchara.
4. Agrega el vino y, sin poner el cubilete, programa 3 min/Varoma/giro inverso/vel cuchara.
5. Vierte en una fuente, espolvorea con el perejil picado reservado y sirve inmediatamente.

Enlace del video paso a paso en el siguiente [link](#).





Galletas de Avena y Canela

Maricé cooking moments





Galletas de avena y canela

Ingredientes

115gr Mantequilla
100gr Azúcar blanco y 100gr de azúcar moreno
125gr Copos de avena
1 Huevo
1/2 cucharadita vainilla
150gr Harina todo uso
1/2 cucharadita de bicarbonato
1 cucharadita de canela en polvo
1/4 cucharadita de polvo de hornear
1/4 cucharadita de sal

Preparación

1. En un bol grande, batir (con varillas o batidora eléctrica) la mantequilla a temperatura ambiente con los 2 azúcares, hasta que la mezcla esté ligera y suave.
2. Agregar el huevo y la vainilla, seguir batiendo.
3. Mezclar los ingredientes secos (harina, bicarbonato, canela, polvo de hornear y sal) y agregar poco a poco la mezcla anterior. Mezclar.
4. Agregar los copos de avena y mezclar todo.
5. Hacer bolitas de unos 3.5cm aproximadamente y colocar en una bandeja con papel de horno, dejando espacio entre una y otra ya que se extenderán.
6. Cocinar unos 10-12 minutos aproximadamente, retirar y dejar enfriar 1 minuto antes de colocarlas en rejilla. Una vez frías del todo, guardar en una lata hermética.

Descubre la nueva página web de Maricé Cooking Moments en el siguiente [link](#).





Sopa thai con langostinos

Carlos Sáez





Sopa thai con langostinos

Ingredientes para 4 personas

450 gramos de langostinos pelados
1 lata de leche de coco
2 tazas de caldo de pollo o verduras
1 cebolla picada
2 dientes de ajo picados
1 cucharada de jengibre fresco, picado
1-2 cucharadas de pasta de curry rojo
1 pimiento rojo, cortado en rodajas
1 taza de champiñones, en rodajas
1 cucharada de salsa de pescado (opcional)
Jugo de 1 lima
Sal y pimienta, al gusto
Cilantro fresco, para guarnición

Preparación

1. En una olla grande, calienta un toque de aceite a fuego medio. Añade la cebolla, el ajo y el jengibre, salteando hasta que se ablande, unos 3-4 minutos.
2. Revuelve la pasta de curry rojo y cocina un minuto adicional.
3. Vierte la leche de coco y el caldo, llevando la mezcla a fuego lento.
4. Añade el pimiento rojo y los champiñones, cocinando durante unos 5 minutos hasta que se ablanden.
5. Añade los langostinos a la olla y cocine durante 3-4 minutos.
6. Revuelve la salsa de pescado (si la usas), el zumo de lima y sazona con sal y pimienta al gusto.
7. Sirve la sopa en tazones y adorna con cilantro fresco.



La nueva línea de cuidado personal de SIBARITA HOME incluye geles, jabones, champús, cremas hidratantes y aceites para el cuidado facial. Descubrellos en el siguiente [link](#)



SIBARITA

DECORAR



Espacio patrocinado por



SIBARITA
HOME



Logica

Lo nuevo de Tonelli Design

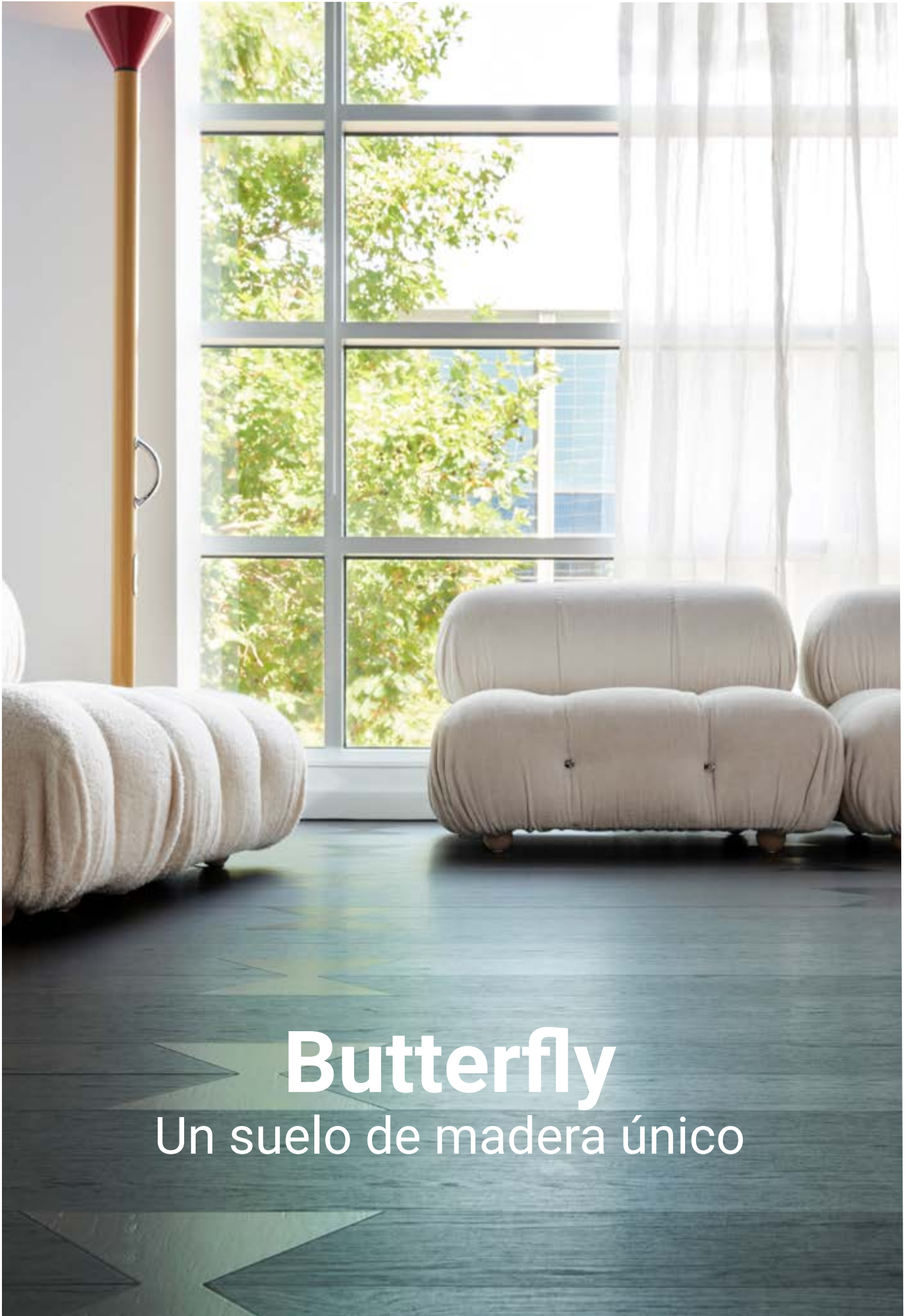
¿La elegancia de la casa en la oficina o la practicidad del home office en casa? El nuevo escritorio Logica propuesto por Tonelli Design, icono del mobiliario de cristal, pone a todos de acuerdo. Concebido por Fauciglietti Engineering, el célebre centro independiente de investigación y desarrollo que desde 1986 colabora con varias marcas de primera línea en la creación de muebles de diseño, Logica hace honor a su nombre gracias a su diseño funcional y refinado, ideal para amueblar la zona de estudio en el hogar, y también perfecto para una oficina moderna y sofisticada.

El tablero y las patas de cristal templado extra-claro y extra-grueso garantizan una gran resistencia y seguridad, cualidades que, unidas a su fácil limpieza, lo convierten en un mueble extremadamente práctico, que cuentan la historia del material. Como en todos los productos de Tonelli Design, el componente de sostenibilidad es fundamental. En este caso, el vidrio, material con mil vidas por excelencia, es 100% reciclable, lo que convierte al escritorio en un producto de bajo impacto medioambiental.

Un tamaño para cada gusto, donde Logica tiene todas las características para adaptarse a cualquier contexto. Desmontable y disponible en diferentes tamaños según la demanda, Logica es una propuesta a medida en la que el vidrio templado de 15 mm se combina con soportes de fijación de acero inoxidable con una estética minimalista. Se trata de una pieza perfecta para los amantes de los diseños sencillos que quieren darle a su hogar u oficina un toque moderno y distinguido. Con esta mesa, tus estancias proyectaran una imagen moderna y sofisticada.

Desde los años 80, Tonelli design produce accesorios de decoración en vidrio - incluyendo librerías, aparadores, mesas, lámparas, espejos y mucho más - con la colaboración de diseñadores internacionales, adoptando un enfoque basado en el respeto por uno de los materiales más antiguos y nobles de la historia de la humanidad. En 2020, Tonelli añade un paso importante a su crecimiento anunciando la dirección artística de Massimo Castagna y una nueva ampliación del catálogo con nuevos productos y nuevos materiales.





Butterfly

Un suelo de madera único

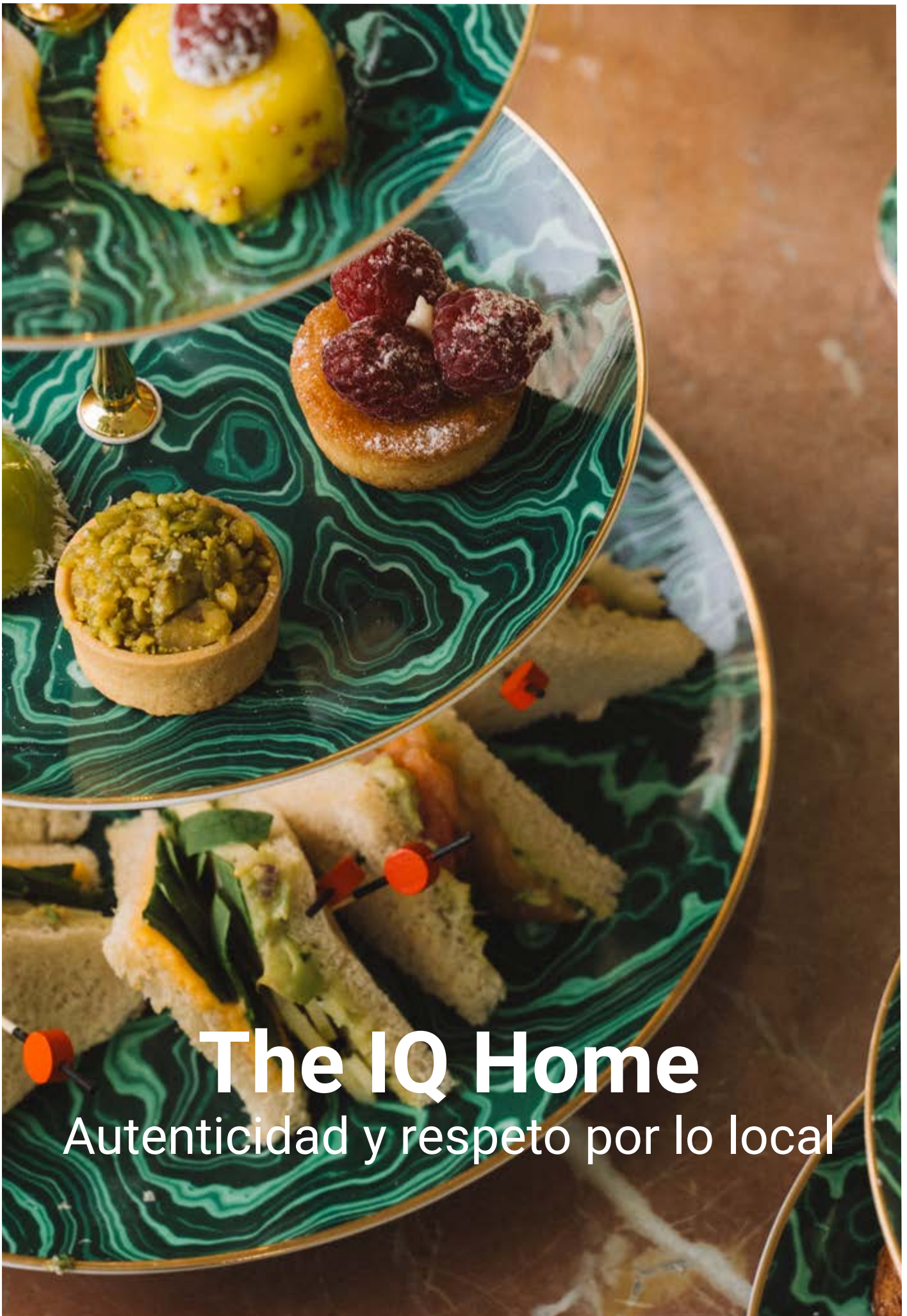
Listone Giordano, marca líder en el sector de los suelos de madera de alta gama, presenta, por la primera vez en España, Butterfly, una nueva colección donde el diseño y la inspiración van unidos y firmada por K.P.D.O., un estudio de diseño integrado famoso en todo el mundo. El suelo de madera Butterfly se creó combinando la mariposa, el elemento decorativo, con las planchas de parquet.

La "plancha" está disponible en dos colores diferentes, Canela y Pizarra. La "mariposa" está disponible en 7 colores: Canela y Lavagna con acabado mate, Negro, Azul oscuro, Rojo, Verde y Canela con acabado lacado brillante. Con estos sencillos elementos es posible crear interesantes combinaciones de colocación, desde las más simples a las más complejas, para descubrir soluciones de diseño. Todavía estamos descubriendo combinaciones. K.P.D.O. es un estudio de diseño integral con sede en Melbourne y Sydney, dirigido por Kerry Phelan y Stephen Javens. Su trabajo está influenciado por el arte, el cine y la moda, así como por los grandes maestros de la arquitectura y el diseño moderno.

Shiro Kuramata y Michele de Lucchi son sus principales inspiraciones. Como parte de su continuo proceso de investigación, una visita anual a Milán durante el Salón del Mueble es imprescindible, así como la oportunidad para reunirse con sus clientes favoritos. Durante estos viajes han desarrollado casi una especie de obsesión por los ricos motivos decorativos de la arquitectura y las calles milanesas.

Como cinéfilos, también se inspiraron en la bella representación de Milán en la película de Luca Guadagnino, "I am love". A lo largo de los años han realizado muchos proyectos hermosos utilizando el suelo Medoc de Listone Giordano, diseñado por Michele de Lucchi. Hace unos años, durante una visita a la sede de Listone Giordano, se les ocurrió la idea de crear un suelo rico y complejo compuesto por sólo dos elementos. "Afortunadamente", recuerdan los diseñadores, "Listone Giordano se entusiasmó con la idea y, con sus conocimientos técnicos, nos ayudó a desarrollar la gama que ahora llamamos "Butterfly". Porque la elección del suelo de madera es un paso importante en el proceso de decoración de tu hogar.





The IQ Home

Autenticidad y respeto por lo local

Anantara Villa Padierna Palace Benahavís Marbella Resort, galardonado con una Llave MICHELIN y miembro de The Leading Hotels of the World, dará un nuevo y sofisticado toque a sus tradicionales meriendas en Eddy's Bar de la mano de The IQ Home Collection, la marca de decoración que une sostenibilidad y artesanía fundada por Inés y Mercedes Domecq. El resort Gran Lujo introducirá la exquisita vajilla de la línea MALAKITA a sus afternoon tea, aportando una fusión perfecta entre sostenibilidad, artesanía y raíces andaluzas.

Todas las tardes, de 16:00 a 19:00 horas, las meriendas en Eddy's se vestirán con bellas piezas en tonos verdes y blancos que reflejan la esencia de la naturaleza y el espíritu artesanal, valores fundamentales de Anantara Villa Padierna y de The IQ Home Collection. Cada detalle, desde el carrito de tartas -protagonista de las meriendas-, las delicadas tazas de té, platillos y tetera, hasta las bandejas para dulces, ha sido cuidadosamente diseñado para honrar la sostenibilidad y la belleza de la tradición.

Esta colaboración destaca no solo por su estética refinada, sino por su mensaje. La elección de la vajilla MALAKITA para las meriendas de este elegante bar inglés busca transmitir la importancia de un estilo de vida consciente, donde la artesanía y la preservación del entorno natural juegan un papel fundamental. El arte de la mesa se convierte así en un reflejo de la filosofía que comparten ambas marcas: la búsqueda de la excelencia a través de la autenticidad y el respeto por lo local son las señas de identidad de esta marca que enamorará a los más sibaritas.

Con esta unión, Anantara Villa Padierna refuerza su compromiso por ofrecer experiencias memorables, donde la elegancia y la tradición se entrelazan en un entorno que captura la esencia de su tierra. Las meriendas en Eddy's Bar prometen ser no solo un deleite para el paladar, sino también un tributo a la belleza artesanal y la cultura del bienestar. Un experiencia única que mezcla sofisticación y elegancia que también es la opción perfecta para que tu hogar cuente con una vajilla que convierta tus comidas en momentos memorables.





Coffee Bar

La nueva tendencia para el hogar

Por: Patsy Montiel. Directora de Madrid Seduce

Los coffee-lovers merecen un espacio en el hogar dedicado al café. A ese momento de pausa, confort y sabor que nos reconforta, ya sea en el corazón de la cocina o en un rincón especial dentro de la casa. Tener una estación de café es la nueva tendencia del interiorismo y existen infinidad de ideas para convertirlo en un espacio desbordante de estilo y lograr que los momentos de café sean pequeños rituales de placer. Es aún más fácil seleccionando accesorios perfectos para crear ese rincón especial: la cafetera ideal, tazas delicadas, azucareros, mezcladores o espumadores funcionales, cada accesorio dará un toque a tu espacio o incluso son el regalo perfecto para sorprender a cualquier amante del café. Te ofrecemos cinco recomendaciones para armar tu Coffee Bar:

1.- Elige el espacio dentro de la casa: ya sea en la cocina, el salón o la terraza, elegir el espacio de la estación de café es lo primero. Da igual el tamaño (incluso puedes considerar un carrito vintage), siempre y cuando te resulte cómodo, funcional y encaje con el estilo de tu casa.

2.- Define tu presupuesto: eso será fundamental para saber con cuántos accesorios dotarás a tu estación de café: tipo de cafetera, tazas, cafés de especialidad, complementos, etc. La idea es ir sumando poco a poco todo lo que necesitas y te gusta.

3.- Elige tu cafetera ideal: los amantes del café pueden tener más de una cafetera. Lo importante es saber cuál te gusta más y definir estilo: expresso, francesa, cápsulas, filtro por goteo, italiana...sólo tú sabes cómo te gusta el café.

4.- Escoge tazas y accesorios: aquí todo dependerá de tu creatividad y lo que quieras usar: juego de tazas y platos iguales, tener sets distintos, las combinaciones son infinitas! A eso se le agregan accesorios como mezcladores, espumadores, azucareros y cuchaitas para que la experiencia sea completa.

5.- Selecciona el mejor café: para disfrutar al máximo ese rincón que hemos creado, puedes elegir tu tipo de café favorito o tener distintas especialidades y así tener más opciones o incluso sorprender a tus invitados.





SIBARITA
HOME



Somos una plataforma on-line de decoración, interiorismo y complementos para el hogar. Nuestra misión es inspirar, enamorar y entusiasmar a nuestros clientes para crear hogares únicos.

Queremos ofrecer las últimas tendencias, marcas y productos para decorar tu casa como un verdadero SIBARITA.



www.sibaritahome.es



@SIBARITAHOME

SIBARITA

MAGAZINE

Te seguimos contando en el próximo número de invierno 2025 especial cuarto aniversario

Entra en nuestra [página web](#) y en nuestro [blog](#) para estar al día de todas nuestras noticias.