

# trappas

2022/23

15€

## GUÍA PARA COMERSE Y BEBERSE ESPAÑA

MÁS DE 250 PÁGINAS CON LAS QUE SACIAR TU APETITO 24/7 - MÁS DE 700 RESTAURANTES PARA PONERTE MORADO - DIRECCIONES TRAÍDAS DESDE EL OLIMPO DE LA GASTRONOMÍA HASTA LAS PISTAS MÁS ESCONDIDAS

Y LOS GANADORES

DE LAS T DE ORO 2022



WITH FULL TEXTS IN ENGLISH



eba

63, boulevard Haussmann  
[ebainteriors.com](http://ebainteriors.com)



String shelving system. Find a retailer: [stringfurniture.com/find-a-store](http://stringfurniture.com/find-a-store)

Modern since 1949. Thousands of new combinations yet to be discovered.







**BENNETT WINCH**

HANDMADE IN ENGLAND



## A brief description.

There is no greater statement of intent than the way you carry your tools. A sign of things to come, of the great work that follows. Handmade in England by our team of master craftsmen, the Bennett Winch Brief is designed for a lifetime in the hands of the grafters.

THE BRIEF *by* BENNETT WINCH



Every Bennett Winch Brief is made using hand selected Tuscan leathers and London-welded solid brass hardware. A padded laptop sleeve and low profile pockets keep the tools in order, while the leather storm hood keeps them protected for the long haul. In addition, a rear panel slides over the handle of rolling luggage to ensure the pursuit remains global. Our job was to design the best and most enduring briefcase we could. Our work is complete.



# Sumario

CONTENTS

rebrand.ly/byneon

rebrand.ly/byneon

rebrand.ly/byneon

rebrand.ly/byneon

rebrand.ly/byneon

rebrand.ly/byneon

rebrand.ly/byneon

rebrand.ly/byneon

rebrand.ly/byneon

rebrand.ly/byneon

rebrand.ly/byneon

byneon  
Neon147

byneon  
Neon147

*Quique Dacosta y sus  
restaurantes forman  
parte de la Guía Tapas  
desde el comienzo.*

FOTOS SUMARIOS: PABLO LORENTE



| 29 **Andalucía** | 49 **Aragón** | 57 **Asturias** | 69 **Canarias**

| 79 **Cantabria** | 89 **Castilla-La Mancha** |

ENLACE AL CANAL

rebrand.ly/byneon

O escanea el código QR:







JAPAN HOUSE

LONDON



Frying Pan Jiu by Fujita Metal Co. Ltd. x TENT

## Encounter Japan in London

Exhibitions | Events | The Shop | The Stand | AKIRA Restaurant  
101–111 Kensington High Street W8 5SA | [japanhouselondon.uk](http://japanhouselondon.uk)

# Sumario

CONTENTS

*Joan Roca nos saluda desde el Olimpo de la gastronomía.*



| 101 **Castilla y León** | 115 **Cataluña** | 133 **Ceuta y Melilla** |  
| 137 **Comunidad de Madrid** | 155 **Comunidad Valenciana** | 173 **Extremadura** |

# Paraboot

CHASSEUR FRANÇAIS DEPUIS 1908

Julien, Myriam et Jean-Jacques, fabricants de jeans à l'Atelier Tuffery  
modèles Avignon noir, Veley rouge et Avignon café

# Sumario

CONTENTS



*Desde el Cenador  
de Amos, Jesús  
Sánchez representa  
la excelencia del  
producto cántabro  
en la mesa.*



| 183 **Galicia** | 201 **Islas Baleares** | 217 **La Rioja** |

| 225 **Murcia** | 233 **Navarra** | 243 **País Vasco** |

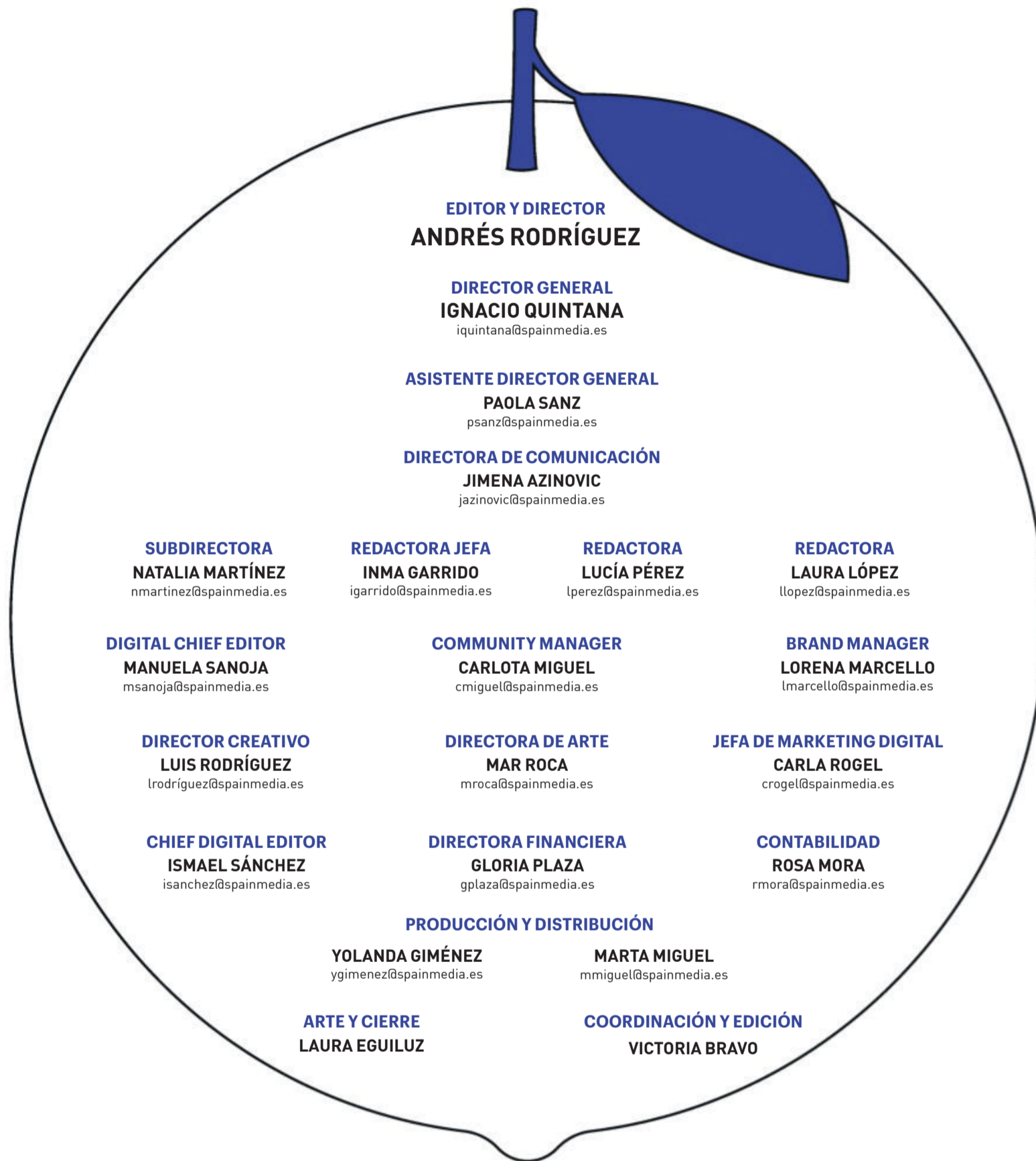


Get lost. Go beyond, into your wildness.  
Into the green and the blue and the yellow and the grey.  
Because Adventure starts when you leave yourself behind.  
When you Leave with no intention of arriving.  
Adventure begins When you're nowhere

**ORLEBAR BROWN**

# Nuestra mesa

OUR TABLE



EDITA

**SpainMedia.™**

Spain Media Consulting. Calle Almagro, 23. CP: 28010 Madrid. ESPAÑA. T +34 91 206 10 40. F +34 91 206 10 44  
IMPRESA: Jiménez Godoy Artes Gráficas. Ctra. Alicante, Km.3, 30160 MURCIA, T +34 968 850 400. F +34 968 852 351  
DISTRIBUCIÓN: SGEL. Avda. Valdeparra, 29. 28108 Alcobendas (Madrid). Tel. 91 657 69 00

## HAN COLABORADO EN ESTA GUÍA

REDACCIÓN: Fernando Huidobro, Juan Barbacil, Carlos Maribona, Ana Medina, Ricardo Ezcurdia, Blanca García Henche, Susana Martín, Laura Conde, Victoria Bravo, Natalia Martínez, Almudena Ortuño, Alba Barmes Mesa, Marta Fernández Guadaño, Antonio Beneyto, Mikel Zeberio, Aitzol Zugasti, Sergio Gallego. TRADUCCIÓN Y EDICIÓN EN INGLÉS: Mónica Calle. ILUSTRACIÓN: Victoria de Diego y Michelle Mildenberg Lara. FOTOGRAFÍA: Pablo Lorente, Sara Castaño. DISEÑO: Silvia García. DISEÑO DE PORTADA: Luis Rodríguez. SISTEMAS: IT MANAGEMENT, S.L.

**SpainMedia.™**

**Forbes Tapas HIGHXTAR. Nautik power**

Spain Media Consulting, S.L. Depósito legal M21975-2016 ISSN: 2529-9557 Canarias 15,20€



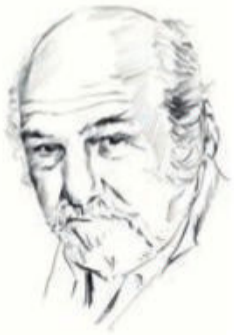
OFFICINE GULLO

FIRENZE



# Nuestro equipo

CONTRIBUTORS



## Andalucía

**Fernando Huidobro**

Abogado, escritor y asesor gastronómico en Gastrototem.

Visitador obsesivo de restaurantes que citar. Se caracteriza por poseer un exacerbado deseo por comer y seguir haciéndolo, aunque lo ya comido sea mucho. Autor de los libros 'Cocina recreación y artículos', de 'Cocina contradicción' de Dani García y 'El chef del mar' de Ángel León. Presidente de Honor y fundador de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

Lawyer, writer and culinary consultant at Gastrototem. A compulsive presence at the restaurants he recommends. He is known for his voracious appetite and dedication to food. He is the author of the books 'Cocina recreación y artículos', as well as 'Cocina contradicción' by Dani García and 'El chef del mar' by Ángel León. He is Honorary Chairman and Founder of the Andalusian Academy of Gastronomy and Tourism.

📍 fhuidobrorein  
📍 gastrototem



## Aragón

**Juan Barbacil**

Asesor y consultor de gastronomía y agroalimentación, lleva más de cien años de trayectoria familiar en el sector. Es miembro de la Academia Aragonesa de Gastronomía, escritor y divulgador gastronómico. Ha escrito y publicado más de veinte libros y cientos de trabajos editoriales. Dirige el gabinete Barbacil Comunicación y colabora en los espacios de gastronomía de Cope Radio y RNE.

With his family active in the sector for over a hundred years, he is an advisor and consultant on gastronomy, food and agriculture. He is a member of the Academy of Gastronomy of Aragón, as well as writer and communicator. He has published more than twenty books and articles. He heads Barbacil Comunicación and participates as a food expert at Cope Radio and RNE.

📍 juanbarbacil  
📍 barbacilperezjuan



## Asturias

**Carlos Maribona**

Periodista histórico de ABC (donde llegó a ser subdirector), en 2007 pasó a ocuparse exclusivamente de la gastronomía en dicho medio. Su blog Salsa de Chiles ha sido pionero en la cultura gastronómica de España. Su labor ha sido reconocida con el Premio Nacional de Gastronomía en dos ocasiones: por la mejor labor periodística en 2002 y, en 2016, por la mejor publicación gastronómica on line.

Legendary ABC newspaper journalist (where he rose to the position of Deputy Editor in Chief), in 2007 he chose to devote himself exclusively to culinary content in the same newspaper. His blog Salsa de Chiles was a pioneer in the culinary culture of Spain. He has been awarded the National Gastronomy Award on two occasions for his work in the field: for Outstanding Journalistic Reporting in 2002 and for the Best Online Gastronomy Publication in 2016.

📍 salsadechiles  
📍 salsadechiles



## Canarias

**Ana Medina**

Experta en comunicación y eventos, y amante de la gastronomía, esta canaria licenciada en ADE y especializada en el mundo de la comunicación y las RR PP –trabajando durante casi una década en algunas de las principales agencias de Madrid y Barcelona– regresó hace tiempo a Tenerife, donde actualmente se dedica a la coordinación y producción de eventos en la revista *The Showroom Mag*, una de las referentes.

A Communication and Events expert and a lover of all things culinary. This Canary Island native has a degree in Business Administration and is specialized in Public Relations, having worked for almost a decade at major PR agencies in Madrid and Barcelona. She returned to Tenerife some time ago and now focuses on event coordination and production at *The Showroom Mag*, one of the island's leading publications.

📍 anamedinaglez  
📍 mecomotenerife



## Cantabria

**Ricardo Ezcurdia**

Es empresario de profesión, pero amante de la gastronomía por encima de todo. Miembro de la Academia Cántabra de Gastronomía y de la Cofradía del Queso de Cantabria, Ricardo colabora desde el 2013 en Cantabria en la Mesa, con más de 440 recetas publicadas y artículos de opinión. En *Qué hay de Cena Papi* revela toda su pasión por la cocina en forma de secretos, recetas y trucos.

A businessman by trade but a lover of food above all. Member of the Cantabrian Academy of Gastronomy and the Cantabrian Cheese Guild, Ricardo has been a contributor to Cantabria en la Mesa, with over 440 recipes and op eds since 2013. His devotion to food becomes clear in *Qué hay de cena Papi*, and takes the shape of secrets, recipes and hacks.

📍 quehaydecenapapi



## Castilla-La Mancha

**Blanca García Henche**

Alcarreña orgullosa, es profesora e Investigadora de la Universidad de Alcalá, especialista en marketing turístico experiencial y en turismo gastronómico, miembro del Instituto de Cultura Gastronómica de Castilla La Mancha y de Mujeres en Gastronomía. Una mente inquieta a la que le encanta descubrir lugares, productores locales, restaurantes de buen hacer.

This proud 'alcarreña' is a professor and researcher at the Universidad de Alcalá, she's an expert in Experiential Tourism Marketing and Culinary Tourism. A member of the *Instituto de Cultura Gastronómica de Castilla La Mancha y de Mujeres en Gastronomía*. A restless mind who loves to discover new places, local producers and good restaurants.

📍 bitacoradelahenche



# St PAUL



83 SAINT TROPEZ  
04 94 43 11 00

84 AVIGNON  
04 90 88 40 03

[www.atelier-saintpaul.com](http://www.atelier-saintpaul.com)

**l'ATELIER  
DE ST PAUL®**  
MANUFACTURE DE CUISINES

# Nuestro equipo

CONTRIBUTORS



## Castilla y León

**Susana Martín**

Tiene alma fiestera y nunca dice no a un buen sarao. Sobre todo si hay burbujas, risas y buena compañía.

Es leonesa. Y periodista, viajera, preguntona, vividora. Recorre la ruta del placer y cuenta lo que zampa en CamindelPecao.com, un apasionante viaje gastronómico aquí y allá en busca del goce del comer y del bebercio por esos 'comederos' que tanto nos chifla descubrir a los disfrutones.

Susana Martín loves a good party and never says no to a soirée. Especially if there are bubbles, laughter, and good company. Hailing from Leon, she's a journalist, traveler, question-asker, and adventuress. She runs 'La Ruta del Placer' and tells us about what she eats on CamindelPecao.com, an exciting culinary journey that hunts down the most indulgent places to eat and drink.

🐦 susanamarting  
📷 susanamartin



## Cataluña

**Laura Conde**

Esta periodista especializada en gastronomía lleva más de diez años dedicándose en cuerpo y alma a comer, viajar, escribir y hablar en diversos medios como La Vanguardia, Time Out, Atresmedia y también en su propio blog, Gastronomistas.com.

Ha publicado dos libros: 'La felicidad en una croqueta' (Now Books, 2014) y 'Hecho en casa' (Now Books, 2015). En la actualidad tiene su propia agencia creativa, Pica Pica Agency (Barcelona).  
*For over ten years, this food writer has devoted her time to eating, traveling, writing and talking about food in sites as diverse as La Vanguardia, Time Out, Atresmedia Group and also, on her own blog: Gastronomistas.com. She has published two books: 'La felicidad en una croqueta' (Now Books, 2014) and 'Hecho en casa' (Now Books, 2015). At present, she is the owner of the creative agency Pica Pica Agency (Barcelona).*

🐦 LauraConde5  
📷 condelaura



## Comunidad de Madrid

**Victoria Bravo**

Su madre le dio un consejo que se le quedó grabado a fuego: no tengas miedo de girar el timón tantas veces como sea necesario. Y ella se lo tomó en serio, pero siempre con los restaurantes bien marcados en cada puerto. Comenzó por la hostelería (en Londres y en Madrid), trabajó en una agencia de comunicación gastronómica y ahora –quien dice ahora, dice los últimos ocho años– disfruta de lo lindo escribiendo para varias cabeceras. Her mother gave her a piece of advice which she never forgot: never be afraid to change course, as many times as necessary. And she took it to heart, but always with restaurants mapped out at every port. She started out in the hospitality business (in London and Madrid), worked in a PR agency and today - by today we mean the last eight years - she's living life to the fullest as a contributor to a variety of publications.

🐦 victoriabravo89



## Comunidad de Madrid

**Natalia Martínez**

Extraño es el día en el que no se la ve con tenedor en mano. La subdirectora de Tapas Magazine se especializó hace 10 años en esto del comer y desde entonces ésta ha sido su hoja de ruta. Ha colaborado en algunas de las principales cabeceras de gastronomía y viajes y tejido redes en el mundo de la comunicación; contar historias con sentido siempre ha sido el fin de su intención.

*It's a rare day that we don't catch her with a fork in her hand. Ten years ago, Tapas' Deputy Editor in Chief specialized in the art of eating and since then this has been her North Star. She has contributed to some of the major food and travel publications and has an extensive network in the world of PR and Communications. She has always wanted to tell stories that mean something.*

🐦 \_mcnatalia  
📷 nataliamente



## Comunidad Valenciana

**Almudena Ortuño**

Cuenta historias, y, en consecuencia, todo lo demás. Escribe sobre los asuntos serios de la vida: comer y beber. También tiene una agencia de comunicación y creatividad muy BRAVA, un patio de juegos para el relato de marca. Tras años tirando de fiambreras en las redacciones de los periódicos, aprendió que la comida sabe mejor al aire libre, y desde entonces viaja en busca de las aventuras que se cocinan sobre la mesa.

She's a storyteller and can find a story in everything. She writes about the important things in life: eating and drinking. She also runs BRAVA, a strategic and creative communications agency; a playground for brand storytelling. After years of eating out of tupperware in newsrooms, she discovered that food tastes better outside, and since then her travels have led her to search out adventures that take place around a table.

📷 almudenaortuno



## Extremadura

**Alba Barmes Mesa**

Extremeña de pura cepa (si es de vino, mejor). Lleva En Salsa, la sección gastronómica del diario HOY y escribe recetas con historia en la revista de la Academia Extremeña de Gastronomía. Es una de las abanderadas de la Fiesta del Espárrago y la Tagarnina de Alconchel. Cada fin de semana, alimenta las brasas de su pasión a golpe de furgoneta camper, en la que recorre los pueblos buscando restaurantes para llenar el estómago, los ojos y la mente.

*A pure-bred Extremaduran, she edits En Salsa, the HOY newspaper's food section and contributes storied recipes to the Extremadura Academy of Gastronomy. She is one of the standard bearers for the town of Alconchel's 'Asparagus and Golden Thistle Fair'. Every weekend, she lights the fires of her personal passion when she sets out in her camper van, through towns and villages in search of restaurants to fill her stomach, eyes and soul.*

🐦 AlbaAlAjillo  
📷 AlbaAlAjillo



**LAY** 1854 ONWARDS **&**  
**WHEELER**

[laywheeler.com](http://laywheeler.com)

# Nuestro equipo

CONTRIBUTORS



## Galicia

Marta Fernández  
Guadaño

Con 14 años y durante un verano galego, escribió una 'novela', pero no optó por Periodismo sino por Empresariales, lo que le permitió ser periodista económica. En 2011 lanzó el portal Gastroeconomy, reconocido en el 2016 con el Premio Nacional de Gastronomía. Es colaboradora del diario Expansión y las revistas Actualidad Económica y Origen. Escribir, comer y ver el mar son sus *hobbies*.

During a Galician summer at age 14, she wrote a "novel", but she opted for Business Administration instead of Journalism, which paved the way to becoming a Business and Finance reporter. She launched the portal Gastroeconomy in 2011, which earned her the National Gastronomy Award in 2016. She contributes to Expansión and the magazines Actualidad Económica and Origen. Her hobbies include writing, eating and gazing at the sea.

🐦 @mfguada /  
gastroeconomy



## Islas Baleares

Antonio Beneyto

Se dedica, desde hace más de 30 años, al mundo del periodismo y la comunicación.

Es académico gastronómico, disfrutón del producto local, de la gastronomía decente y de los vinos. Mantiene un romance sensitivo con los AOVE. Le apasiona la cocina donde el producto y la cocción son los protagonistas y en las que el cocinero pone su alma. Pero, por encima de todo, es recolector de experiencias en torno a los fogones y las mesas.

For over three decades, he has formed part of the journalism and communication worlds. He's a culinary academic and an all-around enjoyer of local produce, good food and wine.

His love affair with extra virgin olive oil endures to this day. He's passionate about that cuisine where product and cooking times are crucial and where the chef brings his A game.

But, above all, he is a collector of everything that happens in the kitchen and at the table.

🐦 antoniobeneyto  
📷 antonio.beneyto



## La Rioja / País Vasco / Navarra

Mikel Zeberio

Es uno de los periodistas gastronómicos más grandes del panorama nacional –y no sólo por su envergadura–. Ha sido empresario, hostelero, editor y quesero, entre algunas de sus mil facetas relacionadas con la cocina.

Premio Nacional de Gastronomía en 2018 por su labor periodística, compagina su trabajo como profesor en el Basque Culinary Center con su asador: Borda, en Getxo (que ha preferido omitir aquí por su humilde elegancia).

One of the greats among Spanish food writers - and not just because of his size. Among the thousand and one food-related activities in his life, he has been an entrepreneur, a restaurateur, an editor and a cheese maker. His work as a food writer earned him the National Gastronomy Award in 2018. He juggles his teaching commitments at the Basque Culinary Center with the management of Borda, his grill house in Getxo (which he has deliberately - and very elegantly - omitted).

📷 mikelzeberio



## La Rioja / País Vasco / Navarra

Aitzol Zugasti

Después de trabajar como cocinero en distintos proyectos gastronómicos, colabora activamente en el Basque Culinary Center y la Universidad del País Vasco. Escribe semanalmente sobre restaurantes o producto en la revista On del Grupo Noticias y gestiona Az Gastronomía, una asesoría para crear nuevos espacios. Con esta mochila, una gran dosis de ilusión y el amor por su trabajo, afronta cada reto.

After working as a chef in diverse culinary ventures, Aitol is an active participant at the Basque Culinary Center and the Universidad del País Vasco. He writes about restaurants and ingredients weekly on Grupo Noticias' On magazine and manages Az Gastronomía, a consulting firm for the Food & Beverage sector. He faces every challenge with his huge measure of experience, great expectations and love for his work.

🐦 azgastronomia  
📷 Aitzolza



## Región de Murcia

Sergio Gallego

Director del congreso Región de Murcia Gastronómica y de una veintena de ferias especializadas del sector. Es periodista y crítico gastronómico del diario La Verdad, director de La Brújula del Gourmet y copropietario del restaurante Bunker Bao, abierto justo antes de la pandemia. Profesor del Grado de Gastronomía de la UCAM, autor del libro 'La vuelta a Murcia en 80 recetas' y fiel amante del zarangollo, los michirones, el arroz con pava y el caldero.

Director of the Murcia Gastronómica Congress and some twenty other fairs. He's a journalist and food critic at La Verdad newspaper, director of La Brújula del Gourmet and co-owner of Bunker Bao Restaurant, which he opened shortly before the pandemic struck. Gastronomy Professor at UCAM, author of the book 'La vuelta a Murcia en 80 recetas' and a devotee of 'zarangollo' (typical Murcian dish), 'michirones' (traditional Murcian bean stew), cauliflower rice and 'caldero' (Murcian fishermen's stew).

🐦 Sgallegob  
📷 sgallegob

# BRISTON<sup>®</sup>



STREAMLINER URBAN - BOÎTIER 42 MM EN ACIER & ACÉTATE ÉCAILLE - CADRAN GAUFRÉ  
BOUTIQUE LE MARAIS : 24 RUE DE POITOU 75003 PARIS - TÉL. +33 (0)9 72 52 91 53  
BOUTIQUE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS : 31 RUE DU FOUR 75006 PARIS - TÉL. +33 (0)1 43 29 76 84  
BOUTIQUE EN LIGNE & LISTE DES POINTS DE VENTE : [WWW.BRISTON-WATCHES.COM](http://WWW.BRISTON-WATCHES.COM)

# La T de Tapas

## Metodología

METHODOLOGY

Son siete años los que cumplimos y cinco de ellos venimos editando nuestra Guía Tapas. Un anuario actualizado con las mejores recomendaciones por comunidad que marcan el pulso de nuestra gastronomía. La edición de 2022-2023 trae más de 740 reseñas de los lugares que nos hacen felices, pero este año viene más fuerte que nunca: por primera vez, Tapas Magazine entregará sus T de oro de Tapas.

Éste es un galardón que se concederá por comunidad premiando el talento de los más nuevos que se han hecho notar y merecen dar el paso y de otros que aun llevando tiempo con nosotros merecen ser también reconocidos. Damos con este premio el paso para alzar la voz por aquellos que sudan la chaquetilla para sazonar nuestros días, pero también por todos los que ocupan esta guía, querida familia en TAPAS.

Por descontado, estas 270 páginas no son más que el resultado de horas alrededor de la mesa por parte de los prescriptores en los que confiamos y que confían en nosotros. Nacen del disfrute y pasión que regalan y levantan bares, restaurantes, mesones, coctelerías, vinotecas y tabernas. 17 colaboradores que comparten el espíritu y filosofía con TAPAS y mantienen anualmente su radar ávido de recomendaciones. A ellos, y a los que alimentan nuestros días, gracias.

*This year marks our 7th anniversary and the fifth year editing our Tapas Guide. An up-to-date annual list of the best restaurants in Spain, grouped by autonomous region and representing the vibrant state of our gastronomy. The 2022-2023 edition is a compilation of more than 740 reviews of those restaurants which bring us joy. But this year we are making an even stronger commitment, with the inauguration of our Golden T of Tapas Awards.*

*Honorees will be chosen by region and these awards will serve to recognize the talent of both outstanding newcomers who deserve the spotlight as well as long standing frontrunners worthy of continued validation. With these awards we salute those who give their all in the kitchen to bring the light to our table as well as all those who appear in the guide, the cherished TAPAS family.*

*Of course, these 270 pages are the result of many hours spent around a table by our trusted critics. Words that spring from the joy and passion that are found and felt in bars, restaurants, inns, cocktail bars, wine bars and taverns. Seventeen contributors who share the spirit and philosophy of TAPAS and who are constantly on the lookout for new recommendations. Our thanks to them and to those who feed our souls daily.*



Magico Mexico: a fantastic landscape for a pure cotton print

2022 collection - rubelli.com

# RUBELLI

# Carta del Director

EDITOR'S LETTER

**ANDRÉS RODRÍGUEZ**

Editor y Director de Tapas

  @ArodSpainMedia

## El inspector eres tú

Querido comensal y también lector. Si un mediodía de verano, de esos de calima africana y aire acondicionado que escupe calor por el inverter, te cruzas con un hombre, o una mujer, con gabardina de cuello subido a lo Inspector Gadget, dale importancia. Si una noche de otoño, como aquella de Woody Allen en *Midnight in Paris*, paseando, te cruzas con un ciudadano con una lupa grande que se viste con la gabardina de Peter 'Colombo' Falk, saludale. Anda buscando donde comer.


Nuestros inspectores no tiran de placa, ni se camuflan. Nuestra gente, los 17 delegados de TAPAS en cada una de las comunidades autónomas, y todo el equipo de la revista, que en 2016 ganamos el Premio Nacional de Gastronomía, somos gente que tiene el estómago muy cerca del corazón, la unidad del placer debajo de la lengua, y en la nariz, el radar del cariño.

Somos enamoradizos, gente buena, de buen comer, comilones como tú y tus amigos. A veces, además de ir a comer, nos da por cocinar. ¡Atentos a nuestra revista de recetas! Somos gente que cuando encuentra un sitio que mola, se lo cuenta a los que quiere. Y les lleva. Y brinda, y comparte. Y si puede invita. Te invito a que uses esta guía para comer y beber mejor. ¡Que aproveche amigo! Salud para ti y los tuyos. Si me encuentras en alguno de estos restaurantes, saluda por favor. El Inspector eres tú.

## The inspector is you

*Dear diner and reader. If one summer noon, one of those days of African haze and air conditioning that spits heat through the inverter, you come across a man or woman wearing a trench coat with a turtleneck like Inspector Gadget, give him or her importance. If one autumn night, like Woody Allen's 'Midnight in Paris', while strolling, you come across a citizen with a large magnifying glass wearing Peter 'Colombo' Falk's trench coat, say hello. He's looking for a place to eat.*

*Our inspectors do not pull badges, nor do they camouflage themselves. Our people, the 17 TAPAS delegates in each of the autonomous communities, and the entire team of the magazine, who in 2016 won the National Gastronomy Award, are people who have the stomach very close to the heart, the unit of pleasure under the tongue, and in the nose, the radar of affection.*

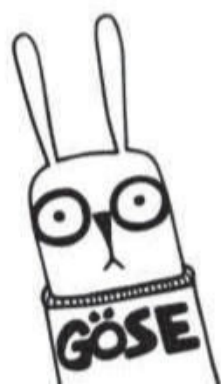
*We are in love, good people, good eaters, foodies like you and your friends. Sometimes, in addition to going out to eat, we like to cook, so keep an eye out for our recipe magazine! We are people that when we find a cool place, we tell the people we love about it. And takes them there. And toasts, and shares. And if we can, we invite. I invite you to use this guide to eat and drink better. Enjoy, my friend! Cheers to you and yours. If you find me in any of these restaurants, please say hello. The Inspector is you. *



Thank you so very much for the beer. It's as delicious as you said, so much so that I am struggling to share it.

I look forward to drinking one with you.

Joe Trivelli - The River Cafe



[willsark.com](http://willsark.com)

TAPAS PARA RAÍZ CULINARIA

# ENTRE MOLINOS Y MORTEROS

VISITAR CASTILLA-LA MANCHA ES EMPAPARSE DE SU RIQUEZA HISTÓRICA, CON UN AMPLIO PATRIMONIO ARQUEOLÓGICO Y MUCHO ARTE RUPESTRE. PERO TAMBIÉN DE SU CULTURA GASTRONÓMICA A TRAVÉS DE **RAÍZ CULINARIA**.



ESPAÑA & PORTUGAL

RAÍZ  
CULINARIA

HOST REGION



Castilla-La Mancha



EN UN LUGAR  
DE TU VIDA

**C**astilla-La Mancha se descubre recorriendo las cinco provincias, con sus matices y su riqueza, y conociendo las dos ciudades declaradas Patrimonio de la Humanidad, Toledo y Cuenca. Porque es el destino ideal para empaparse de artesanía, de cine, de literatura e historia. Para descubrir castillos como el de Alcalá del Júcar, el Parque Minero de Almadén o los escenarios de las aventuras de Don Quijote. También para zambullirse en su amplia cultura gastronómica, que tiene al sello Raíz Culinaria –creado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha– y a todos sus embajadores, 87 en total, como máximos exponentes de la auténtica cocina que define a la región. Restaurantes y chefs con estrellas Michelin o soles Repsol, pero también aquellos que cuentan con el reconocimiento del público, que muestran sobre el plato toda esa tradición, innovación y riqueza de producto.

Considerada la despensa de España, la cocina de Castilla-La Mancha es precursora en la utilización de productos y alimentos humildes que se supieron reinventar e integrar en la culinaria. Tal es el caso del morteruelo (elaborado con hígado de cerdo, especias y pan rallado), del pisto manchego, el atascaburras (que se come con las primeras nieves del invierno), las migas, las sopas castellanas, las carcamusas (un guiso de magro de cerdo y verduras

de temporada), o los duelos y quebrantos (huevo revuelto, chorizo y tocino a la sartén). Un recetario digno de admirar y saborear que se sirve de las mejores materias primas locales: el ajo, la miel de la Alcarria, las berenjenas de Almagro, la carne de caza y, por supuesto, el queso manchego. Autenticidad y carácter que ha sido el germen de otras cocinas del mundo, como la sefardí, o que es la base de técnicas ancestrales que hoy en día son patrimonio culinario de la humanidad, tal es el caso del escabechado.

Como prueba del gran peso histórico que ha tenido siempre la cocina de Castilla-La Mancha, tenemos uno de los tratados culinarios más antiguos de España, escrito en el año 1423 por el noble conquense Enrique de Villena en Torralba (Cuenca); o el libro de cocina más antiguo del mundo, llamado 'Libro de Cocina', que se imprimió en esta comunidad allá por el 1525. También a Benito Pérez Galdós, que, aunque canario, mantuvo siempre un fuerte vínculo con la tierra manchega y su gastronomía, siendo el escenario de muchas de sus obras en las que hizo incluso alusión a algunos de los platos típicos.

Esta amplia cultura gastronómica es la que pone en valor Raíz Culinaria, que ha seleccionado como embajadores a varios restaurantes y chefs que representan los valores, tradiciones, historia y producto de la gastronomía castellano-manchega a través de sus creaciones. Así lo hacen

Iván Cerdeño en el restaurante de mismo nombre y Fran Martínez en Maralba, poseedores ambos de dos estrellas Michelin. También el popular Pepe Rodríguez desde su negocio familiar El Bohío, Jesús Segura en Trivio y Carlos Maldonado en Raíces, donde explora la tradición, la vanguardia y el mundo. Sin olvidarnos de nombres como Enrique Pérez (El Doncel), Samuel Moreno (Molino de Alcuneza), Miguel Ángel Expósito (Retama) y José Antonio Medina (Coto de Quevedo).

Todos ellos han colocado a Castilla-La Mancha en el mapa gastronómico español. Un trabajo que se ve recompensado no sólo con los premios –la Región cuenta con 11 estrellas–, también a través del reconocimiento por parte de la Guía Michelin que celebrará en Toledo su gala anual. Tendrá lugar el 22 de noviembre en el Palacio de Congresos El Greco y será la fiesta, vivida a lo grande, de la gastronomía española. Además, la propuesta culinaria de la gala estará liderada por Fran Martínez e Iván Cerdeño, lo cual asegura el éxito sobre el mantel. Sin duda, será una ocasión única para que Castilla-La Mancha derroche toda su personalidad, para que muestre al mundo su trayectoria como referencia gastronómica multicultural, así como su implicación activa en la promoción de la cocina de la región a través de Raíz Culinaria.

[www.raizculinaria.com](http://www.raizculinaria.com)



# SI TE VAS DE TAPAS...



ROJO RED  
**VERMUT**  
**LUSTAU**

ELABORADO CON  
UNA CUIDADA  
SELECCIÓN DE  
VINOS  
DE JEREZ,  
BOTÁNICOS Y  
PLANTAS  
AROMÁTICAS



PRODUCED FROM  
A CAREFUL  
SELECTION OF  
LUSTAU SHERRY  
WINES,  
BOTANICALS  
AND FRAGRANT  
PLANTS

EMILIO LUSTAU S.A.  
JEREZ DE LA FRONTERA

Saber más:



@vermutlustau | lustau.es

[www.wineinmoderation.eu](http://www.wineinmoderation.eu)

**WINEinMODERATION**  
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

# ANDA, LUCIA

# ANDA LUCIA

## Casa Joaquín

Almería.

Calle Real, 111

950 26 43 59 | Carta:  
40-70 € | Tradicional

Ambientado como un clásico mesón, esta casa es un enclave histórico de la capital almeriense. Conviven excelentes mariscos, pescados en las costas de la provincia, como las quisquillas o las gambas rojas, con las frituras de calidad y un buen recital de ibéricos. El servicio es sublime, lo que hace que el recuerdo sea aún mejor y que sólo se

piense en volver.

This mesón-like restaurant is an Almería landmark. An excellent selection of shellfish, sourced from neighboring coasts, such as the 'quisquilla' shrimp or the red shrimp rubs shoulders with top quality fried foods and a solid array of Iberian pork products. The extraordinary service makes for an unforgettable experience and one that you are sure to repeat.

## ALMERIA

### Taberna Bacus **NEW**

Aguadulce. Camino de los Parrales,  
330 | 950 34 13 54 | bacus.eu

Carta 40 € | Viajera/Oriental

Un local avanzado en su propuesta gastronómica y en su formato decorativo. Su cocina es de inspiración oriental –japo, thai, vietnamita y china– y nikkei en lo peruano, ceviches aparte. Sus productos pasan preferentemente por los frescos pescados de la mar cercana, pero dedican también amplio espectro a las carnes ibéricas que tan bien encajan en ese tipo de comida. Leer su carta genera inmediata apetencia, pues su oferta es muy atractiva, consistente y variada. La materia prima es de primera y ahí marca ya la diferencia. Una rara avis en el entorno que merece visita y reconocimiento. Su bodega está cuidada y su oferta de vinos por copas es un plus a tener en cuenta.

*This restaurant offers forward-thinking cuisine and a modern décor. A kitchen which draws inspiration mainly from Asian (Japanese, Vietnamese and Chinese) and Peruvian cuisines - Nikkei food mostly, but also ceviches. Fresh fish caught in neighboring coasts are this house's trademark dishes, but there's also room for a wide array of Iberian meats, the perfect fit for this type of cuisine. Just one glance at the menu will spark your appetite, thanks to an attractive, consistent and varied culinary offering. Top-quality ingredients make all the difference here. This restaurant deserving of acclaim is a rare bird in the local restaurant scene and well worth a visit. A carefully-curated wine list and a helpful wines- by- the- glass offer.*

### Tony García Espacio Gastronómico

Almería. Avenida del Mediterráneo, 281  
673 38 02 70

tonygarciaespaciogastronomico.com

Menú degustación: 55€. Carta: 40 €

Elaborada

Está distribuido en tres espacios: E-Tapas, para el día a día, el restaurante, donde se sirve el menú degustación, y una zona destinada a eventos y celebraciones. Pero en los tres lugares se hace alarde de la cocina vanguardista y de fusión, en la que se respeta la pureza del buen producto almeriense. Más allá de algunos platos actuales como el tartar de atún o el ceviche de merluza, merece mención aparte la fritura de pescado o el rodaballo a la brasa.

*Divided into three distinct spaces: E-Tapas, for your everyday meal; the restaurant, where you can enjoy the tasting menu; and a private dining room for events. But each*

*of these spaces is a celebration of an avant-garde, fusion cuisine which lets good, authentic Almería products shine. Beyond more updated dishes like the tuna tartare or the hake ceviche, we must mention the deep-fried fish or the grilled turbot.*

### La Lonja **NEW**

Balerna. Calle González Méndez, 28  
950 40 75 75

restaurantelonjaalmeria.es | Carta 35 €  
Tradicional/Pescado

Un restaurante muy del lugar, de la costa almeriense, de la pesquera que traen sus pescadores, las personas y familias que siempre habitaron la mar de Alborán y su litoral. En ese entorno se encuentra este restaurante de amplios ventanales al Mediterráneo. Pescados y mariscos, por tanto, son su fuerte, cocinados con las habituales técnicas de allí: plancha, fritura y cocido. No hay florituras ni alardes, sino buen producto con toda garantía de calidad y frescura. Buen provecho. *A restaurant inextricably linked to its surroundings, to the Almería coast, to the catch of the day brought by its fishermen, to the people and families who have populated the Alborán Sea and its coast for centuries. This is the setting for this glass-enclosed restaurant overlooking the Mediterranean. Thus, fish and shellfish are house specialties, cooked Almería-style: grilled, deep-fried or boiled. No unnecessary frills, just top quality fresh product. Enjoy!*

### La Costa

El Ejido. Bulevar de El Ejido, 48  
950 48 17 77 | Carta: 60-100 €

Elaborada

El chef José Álvarez ha logrado, a través de su cocina enfocada en la fusión de la tradición y la vanguardia, que las miradas de los aficionados a la gastronomía se posen sobre El Ejido. Su propuesta permite conocer y degustar la huerta almeriense, que es también un poco la huerta de España, y, por supuesto, las materias primas procedentes de las costas Mediterráneas.

*Chef José Álvarez has compelled foodies to focus their attention on El Ejido thanks to a cuisine that blends tradition and innovation. His concept opens a window to the Almería garden, which is really the garden of Spain itself, as well as to the products sourced from the Mediterranean.*

### La Gallineta **NEW**

El Pozo de los Frailes. Carretera Níjar-San José, 20 | 646 51 58 68

Carta: 45 € | Viajera/Arrocería

Este restaurante es difícil de definir porque toca diferentes palos. Quizás cocina ecléctica sería buen adjetivo, porque tiene una amplia y variada carta de arroces, pero también tiene un apartado de peso con lugar para recetas viajeras extranjeras. Todo eso sin dejar de lado otra parte dedicada al recetario de la cocina del vecino Mediterráneo que da su carácter a toda esta zona tan especial y bonita. Si a eso añadimos su característica y amplia oferta de vermú, comprenderán tanto el porqué de esa dificultad de categorización como el de mi recomendación. Personalidad y originalidad son sus atractivos.

*This restaurant is hard to pin down, because it is multi-faceted. You could define its cuisine as eclectic, because it offers a wide and varied selection of rice dishes. But the menu also features a collection of well-traveled, international recipes. All of this, without overlooking the recipes inspired by the neighboring sea, which imbues this unique and beautiful region with Mediterranean essence and character. Add to that, a signature and varied vermú offering and you'll understand both my difficulty in classifying this restaurant and my personal recommendation. Personality and creativity.*

## Escánez

**Garrucha. Paseo Marítimo, 38**

**950 46 02 78 | restaurantescanez.com**

**Menú degustación: 44 €. Carta: 45-55 €**

**Pescados y mariscos**

La gamba roja de Garrucha es la niña mimada de este lugar, que ya va por la tercera generación. Ofrecen también buenos ejemplares de pescados y mariscos, llegados desde las costas de esta zona de Andalucía (camarón, almejas, gallo, galanes, etc). El tratamiento de las carnes, como esa de vaca a la piedra, también es excelente. Un restaurante de culto para los amantes de la tradición y del producto de máxima calidad. *The Garrucha red shrimp is treasured at this restaurant, already under third-generation management. They also serve a choice selection of fish and shellfish sourced from the Andalusian coasts: shrimp, clams, four-spot megrim, pearly razorfish... Excellent meat dishes as well, just try their hot stone beef. A mandatory destination for those in search of top quality products and tradition.*

## La Lustra Cocina

**Huércal de Almería. Camino de la**

**Peinada, 24 | 625 11 70 20**

**Carta: 35-45 € | Kilómetro cero**

Este restaurante ofrece a su clientela alta cocina a modestos precios, con el foco puesto en el producto de kilómetro cero. Sorpren-

den, de forma mayúscula, las atractivas presentaciones de unos platos que muestran productos que son puro patrimonio. Hacen auténtica magia con los vegetales de los invernaderos almerienses, como puede verse en sus menús semanales.

*This restaurant offers its clientele upscale dining at modest prices, with a focus on local ingredients. We are totally blown away by the appealing presentations of products that are a national treasure. They work their magic with the vegetables sourced from the Almería greenhouses, as evidenced by their weekly menus.*

## CÁDIZ

### Mesón Sabor Andaluz **NEW**

**Alcalá del Valle. Calle La Huerta, 3**

**956 13 55 10 | mesonsaborandaluz.com**

**Carta: 30-65 € | De producto/Innovadora**

En un pueblo que pertenece al lado gaditano de la serranía de Ronda se ha instalado Pedro Aguilera para coger por las asas las cazuelas patrias y darle un buen y provechoso revolcón a la cocina tradicional de la zona. Mete ahora candela, fuego de brasa y horno a sus amadas verduras y otras viandas aplicándoles las técnicas 'camareñas' y las que, su ya gran oficio de cocinero feliz, le proporcionan. Ha sido el ganador del concurso Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2022.

*Pedro Aguilera has set up shop in a town located on the Cádiz side of the Ronda Mountain Range. Here, he has set out his pots and pans and plans to give a solid twist to the region's traditional recipes. His vegetables and other foods are now braised, grilled and oven-baked, using Ricard Camarena's techniques as well as those acquired during his joyous career path. He won the Best New Chef award in MadridFusión 2022.*

### El Campero

**Barbate. Avda Constitución, 5**

**956 43 23 00 | restauranteelcampero.es**

**Menú Susurro de los Atunes: 98 €**

**Carta: 45-50 € | De mar**

Es el auténtico templo del atún. Un restaurante al que peregrinar desde cualquier rincón de España, ya que ofrece un sinfín de platos con numerosas partes del atún rojo. La tosta de tartar y trufa o el contramormo al horno, son algunos de los espectáculos comestibles que contiene su extensa carta. Su bodega es digna de atención.

*This is a veritable mecca for tuna. A restaurant deserving of a pilgrimage from all parts of Spain to sample the different cuts of bluefin tuna on offer. The tuna tartare and*

*truffle on toast or the baked 'contramormo' (cut from the head of the tuna), are some of the culinary marvels appearing on their extensive menu. A noteworthy wine list.*

## Ciclo

**Cádiz. Calle Amaya, 1 | 956 25 67 04**

**ciclorestaurante.com | Menú: 54 €**

**Carta: 25-35 € | Elaborada**

Hablamos del proyecto de Luis Callealta, el que, hasta la temporada pasada, era director gastronómico de Aponiente. Lo acoge un local situado en pleno corazón del barrio de Santa María, que posee dos zonas bien diferenciadas, ambas con una calidad culinaria excelente. Ya sea en tapas o en raciones, la cocina de Ciclo ofrece recetas de esencia gaditana con toques vanguardistas, como el cremoso de queso emborrado con huevas de trucha o las albóndigas de solomillo de vaca retinta y puré trufado.

*Let's dive into Luis Callealta's venture. Up until last year, he was the culinary director at Aponiente. He found a new home at this locale sited in the heart of the Santa María neighborhood. The restaurant has two very distinct dining areas, each with an excellent culinary offering. Whether tapas or small plates, the cuisine at Ciclo is defined by traditional gaditan recipes with avant-garde touches, like the creamy cured 'emborrado' cheese with trout roe or the Retinta beef sirloin meatballs and truffled purée.*

## Código de Barra

**Cádiz. Calle San Francisco, 7**

**635 53 33 03**

**restaurantecodigodebarracadiz.com**

**Menú degustación: 50 € | Elaborada**

Uno de los grandes luceros gastronómicos de la capital gaditana. Se trata de un restaurante divertido e informal, de cocina de mercado, con una oferta dinámica que se adapta a la temporada. Fusiona el recetario local con técnicas y salsas centro europeas.

*One of the culinary bright lights in the Cádiz capital. This is a fun and laid-back restaurant, offering market-style cuisine in a changing menu tied to season which blends local recipes with Central European techniques and sauces.*

## Alevante

**Chiclana de la Frontera. Hotel Gran Me-**

**liá Sancti Petri. Calle Almícar Barca s/n**

**956 49 12 00 | alevanteangelleon.com**

**Gran menú degustación: 175€**

**De mar/Alta cocina**

Alevante es la segunda gran creación de Ángel León, con la que ha conseguido ofrecer una idea original y con personalidad propia, aunque siempre arrastrando trazos de su



hermano mayor, Aponiente, como se puede comprobar con la elaboración de sus ya famosas chacinas de mar. Éste es un lugar minimalista y delicado en todos los sentidos.

*Alevante is Angel León's second major venture. Here he has managed to offer a unique and personal concept, although always influenced by big brother Aponiente, as evidenced by his presentation of the fabled sea sausages. This is a delicate and uncluttered universe.*

## Cataria

**Chiclana de la Frontera. Calle**

**Almícar Barca, 14 | 664 15 07 52**

**restaurantecataria.com | Carta: 75 €**

**Pescado y marisco/Brasa**

Se puede afirmar, sin temor a equivocarse, que éste es uno de los templos gastronómicos de Cádiz. Tiene una influencia directa del emblemático Elkano de Getaria (uno de sus propietarios es el guetaiarra Aitor Arregi), por lo que se puede intuir que la propuesta se centra en los productos de las costas nacionales. Mantienen viva la técnica de cocina más famosa del norte de España, la parrilla, aunque sin obviar las influencias de su entorno.

*We can state, without the shadow of a doubt, that this is one of the best restaurants in Cádiz. There's an obvious influence from the iconic Elkano restaurant at Getaria, as co-owner Aitor Arregi is a Getaria-native. The menu is largely based on products sourced from the Spanish coasts but they also cultivate the renowned technique of Northern Spain: the grill. All of this, without neglecting local flavors.*

## Lú Cocina y Alma

**Jerez de la Frontera. Calle Zaragoza, 2**

**695 40 84 81 | universolu.com**

**Menús degustación: 105, 135 y 165 €**

**Franco-andaluza/Alta cocina**

El cocinero Juanlu Fernández ha conseguido asentarse en este restaurante que mantiene la estrella Michelin, y cuyo concepto se basa en la idea de que el cliente es el principal protagonista de la experiencia. Un lugar para el disfrute absoluto, resultante de la fusión del recetario andaluz con las técnicas de la cocina francesa más clásica, que él mismo describe como “vanguardia de retaguardia”.

*Juanlu Fernández has established himself at this restaurant which keeps its Michelin star and places the customer at the center of the dining experience. A place designed for absolute enjoyment, this achieved through the fusion of the traditional Andalusian recipe book with classic French techniques. As described by the chef, this is “avant-garde rear guard” cuisine.*

## Mantúa

**Jerez de la Frontera. Plaza Aladro, 7**

**856 65 27 39 | restaurantemantua.com**

**Menú Arcilla: 90 €. Menú Caliza: 115 €**

**Alta cocina**

De estética minimalista, en este restaurante se disfruta de una experiencia completa a través de la intensa y cuidada cocina de Israel Ramos, que mantiene su estrella Michelin con trabajo y pasión. Como jerezano de cepa que es, defiende a ultranza los vinos del Marco, que incorpora con soltura a sus creaciones. Creatividad, emoción y excelente trato al producto.

*This restaurant, with its pared-down aesthetic, offers a well-rounded dining experience thanks to the dedicated hand of Israel Ramos. The chef continues to hold a Michelin star as a result of his work ethic and passion. As a die-hard Jerez native, he's a staunch defender of the El Marco de Jerez wines, which he deftly incorporates into his dishes. Creative and moving cuisine defined by an excellent handling of ingredients.*

## Berdó **NEW**

**El Puerto de Santa María. Hotel La**

**Suite Puerto Sherry | 630 74 69 46**

**berdó.es | Menús degustación: 35, 48**

**y 65 €. Carta: 45 € | De mercado**

Por obligado que le sea a David Martín cocinar ‘entrevientos’, como así llama a su cocina, está claro que él sabe salir más que airoso de todo viento y marea, porque sus cochuras son muy marineras, además de sólidas, originales, frescas y sabrosas. Su trajín culinario es muy suyo y personal, le gusta su oficio y eso le hace variar y ser diverso y atender a los productos de temporada, con especial atención al huerto. La carne de ibérico le atrae y juega obviamente con la mar inmediata. Chío en sala es el encanto personificado. Hay que mirar a su pizarra para saber qué se ha currado el chef ese día, así acertarás fijo.

*As much as David Martín feels obligated to cook what he calls ‘cocina de entrevientos’ (between the winds cuisine), it is clear that he can meet the challenge of any wind or high tide. His seafood dishes are solid, original, fresh and savory. His methodology is truly personal; he likes his job and that makes for a diverse and lively kitchen that focuses on seasonal products. He has a particular devotion to the vegetable garden. Iberian pork intrigues him, particularly as a contrast to the sea. In the dining room, Chío is the personification of charm itself. Your best bet is to check their blackboard and discover what the chef has turned out that day.*

## El Faro de El Puerto

**NEW**

**El Puerto de Santa María. Avda.**

**Fuenterrabía, km. 0.5 | 956 87 09 52**

**elfarodelpuerto.com | Carta: 50 €**

**Tradicional**

Es éste un restaurante en su pleno significado. De espaciosos comedores, de gran aforo, de numeroso personal de servicio clásico, profesional y atento, de edificio con prestancia y aparcamiento propio. Dotado de bodega de categoría con especial dedicación al Jerez. Fernando Córdoba, su titular, de arraigo familiar de restauradores, es un maestro de cocineros, por todos admirado y querido. Una cocina de amplia oferta en pescados, mariscos o arroces. Imprescindible su tortillita de camarones.

*This is everything that a restaurant should be. Spacious dining rooms, ample seating, a large staff providing old-school service, proficient and attentive and an elegant building offering parking. Its outstanding wine list has an obvious devotion to sherry. Owner Fernando Córdoba comes from a long line of restaurateurs and is a master chef beloved by all. The kitchen serves up a wide selection of fish, shellfish or rice dishes. Their shrimp omelette is mandatory.*

## Taberna El Chef del Mar **NEW**

**El Puerto de Santa María. Calle**

**Puerto Escondido | 956 11 20 93**

**latabernadelchefdelmar.com**

**Carta: 35 € | Informal/De mercado**

¿Qué decir de la cocina canalla marinera de Ángel León? Pues que es única y diferente. Es gozosa y divertida, siendo cocina diaria y bien trabajada. Y es propia porque, aunque bebe de los orígenes de Aponiente, La Taberna, cuyo timón rige con férrea mano Marta Girón, tiene su propia estela y criterio, y está pensada para disfrutar y compartir. Goza además de terraza y de un servicio que desborda simpatía y profesionalidad. Tendrás sorpresas con platos que sólo podrás probar aquí.

*What can we say about Ángel León's audacious take on seaside cuisine? Well, it's unique and different. It's joyful, fun-loving and well-thought-out daily cookery. And it has its own personality although it is reminiscent of the early days of Aponiente. Ruled with an iron hand by Marta Girón, La Taberna has set its own course and criteria and is designed to be enjoyed and shared. Additionally, it boasts an outdoor seating area and a very friendly and proficient staff. Be prepared to be surprised by unique dishes you will only find here.*





# ANDA LUCÍA

Ángel León es el Chef del Mar, capitán en su 'molino' (Aponiente) y navegante de mareas.

## TOHQA

**El Puerto de Santa María. Los Moros, 4 635 25 89 08 | Menús: 50 y 80 €.**

**Carta: 45 € | De mercado/Brasa**

Eduardo Pérez ha decidido emprender su proyecto más personal y hacerlo sirviéndose de un estilo de cocina profundo y puro. Originalidad y sabores de la tierra en un contexto particular, donde la parrilla y el fuego son protagonistas. De la misma forma brilla en la sala Juan Pérez, al que hay que encomendar la experiencia enológica.

*Eduardo Pérez has decided to embark on his most personal venture and does so with a deep-rooted, pure cuisine. An original vision and authentic flavors with the grill and the fire as absolute stars. Juan Pérez shines just as brightly in the dining room as a seasoned guide to your choice of wines.*

## El Espejo

**Sanlúcar de Barrameda. Calle Caballeros, 11 | 651 14 16 50 elespejo-sanlucar.es | Carta: 40-50 € Andaluza/Elaborada**

Aunque mantiene viva la esencia de la zona de Bajo de Guía, en este divertido gastrobar se va mucho más allá. A través del juego gastronómico que se lleva a cabo en El Espejo, uno puede disfrutar de sabores reconocibles del entorno, pero con un plus innovador. Los chicharrones de atún con zanahoria aliñada son un

claro ejemplo de ello. Se sirven de proveedores de tanta confianza que prácticamente son familia.

*While remaining true to the spirit of the Bajo de Guía quarter, this fun-loving gastro pub aspires to much more. On our culinary journey at El Espejo we can enjoy recognizable local flavors with some innovative touches. The tuna 'chicharrones' (tuna nuggets usually prepared with oregano, garlic, lard and olive oil) served with marinated carrots are a clear example of this. Longtime purveyors are practically members of the family.*

## Las Rejas

**Tarifa (Playa de Bolonia).**

**El Lentiscal, s/n | 956 68 85 46 lasrejasrestaurante.com | Carta: 40-50 € | Pescado y marisco**

Hablamos de un restaurante marinero, de los de siempre, cuyo entorno no es otro que el de la playa de Bolonia. Aquí saben tratar como nadie los grandes pescados, ya sean fritos o al horno, al igual que las tortillitas de camarones o los arroces. Puro sabor a mar que, desde 1987, se acompaña de unas vistas inspiradoras.

*Let's talk about this seaside restaurant, the kind we all know and love. This one can boast about its location, on the magnificent Bolonia Beach. Fish experts, whether fried or baked, as well as outstanding shrimp omelettes or rice dishes. Unadulterated taste of the sea with spectacular views since 1987.*

## Aponiente

**El Puerto de Santa María (Cádiz).**

**Calle Francisco Cossi Ochoa, s/n aponiente.com**

**956 85 18 70 | Menú degustación: 270 €**

**De mar/Alta cocina**

Poseedor de tres estrellas Michelin y del reconocimiento mundial, Ángel León sigue manteniendo, como si se tratase de un fuego incandescente, la misma idea de sus inicios. El Chef del Mar ofrece, una vez más, un menú brillante y repleto de sorpresas que transforman la experiencia que se vive en el Molino de las Mareas, en un espectáculo para el recuerdo. Andalucía cuenta con uno de los mejores restaurantes del mundo, al que

todavía le queda un largo camino por recorrer, para gran fortuna de los amantes de la gastronomía. With three Michelin stars and worldwide recognition, chef Ángel León remains true and dedicated to his original concept. The "chef of the sea" offers, once again, an ingenious menu filled with surprises that transform the experience in the Molino de las Mareas into the stuff of memories. Andalucía thus claims one of the best restaurants in the world, and Angel León will still burn bright for years to come. And for this we are grateful.



# ANDA LUCÍA

## Noor

**Córdoba.** Calle Pablo Ruiz Picasso, 8 | 957 96 40 55  
noorrestaurant.es  
**Menús degustación:** 110, 145 y 205 €

**Alta cocina/Andalusi**

Con dos estrellas Michelin bordadas en la chaquetilla, a Paco Morales le ha llegado su momento. La madurez de este cocinero ha coincidido con el momento de máximo esplendor de un concepto gastronómico centrado en los productos y recetas originales de la cultura andalusi. Un viaje histórico con la luz y la cocina como hilos conductores. Sin

duda, este viaje en el tiempo es una experiencia preciosista, minimalista y repleta de investigación. With two Michelin stars on his jacket, this is chef Paco Morales' moment in the sun. His professional maturity coincides with the culmination of a culinary concept centered on product and heritage Andalusian recipes. Time travel with two major guidelines: luminosity and cuisine. An exquisite, streamlined and research-driven culinary experience.

## La Castillería

**Vejer de la Frontera.** Santa Lucía, s/n  
956 45 14 97 | restaurantecastilleria.com  
**Carta: 50-65 € | Asador/Carnes**

Este es el lugar en el que deben reservar los amantes de la carne, sí o sí. El recital de los tipos de cortes que ofrecen es tremendamente extenso y resulta vibrante ver cómo utilizan la parrilla con maestría para clavar el punto de una materia prima única. La raza retinta tiene aquí un lugar de culto, aunque también se atreven con el cordero o el cochinito de Segovia. No desmerecen sus entrantes.

*This is undoubtedly a place for carnivores to make a reservation. An extensive list of cuts and a skillful hand at the grill ensure that your meat is cooked to perfection. Retinta beef is an object of devotion here, although they might make a detour to lamb or the Segovia suckling pig. The entrées are fine, too.*

## Restaurante Antonio

**Zahara de los Atunes.** Bahía de la Plata, Playa de Atlanterra | 956 43 95 42  
restaurantantoniozahara.com  
**Carta: 65-80 € | Pescado y marisco**

Un clásico de Cádiz que no podía faltar en este glosario. El atún rojo de almadraba se convierte en actor principal de una película de máximo disfrute gastronómico, preparado de las formas más diversas: cortes en crudo, mojama, a la plancha o en guisos más arraigados. Los entrantes mantienen una calidad elevada, al igual que el servicio. Una bodega notable.

*And we must mention this Cádiz classic: Restaurante Antonio. The 'almadraba' bluefin tuna, prepared in a variety of ways, is the absolute star of this culinary spectacle. Raw, salt-cured, grilled or in the most traditional stews. The entrées are high quality, as is the service. Notable wine list.*



Paco Morales (Noor, Córdoba) fue nuestro Chef of the year 2017.

## Taberna Trasteo

**Zahara de los Atunes. Calle María Luisa, 24 | 956 43 94 78 | Carta: 40-55 € Local/Internacional**

Este pueblo de playas infinitas esconde una taberna ecléctica y valiente, tal y como se puede adivinar echando un vistazo a su decoración o carta. El buen hacer de José Fuentes les ha permitido llegar a un buen punto, fundamentado en una oferta golosa y repleta de producto local, pero sin temer a la cocina asiática o sudamericana. Todo un rincón de luz, con buena gente que trabaja bajo el lema "In Cook We Trust".

*This daring and eclectic tavern is nestled in the town of Zahara de los Atunes, home to a stunning coastline. The daring and eclectic part becomes evident once you take a glance at the décor or the menu. José Fuentes' expertise has brought the restaurant success thanks to a delicious food based on local products, while drawing inspiration from Asian and Latin American cuisine as well. A bright place with a good solid staff working with the motto: "In Cook We Trust"*

## CÓRDOBA

### Casa Pepe La Judería **NEW**

**Córdoba. Calle Romero, 1 | 957 20 07 44 restaurantecasapedelajuderia.com Carta: 40-45 € | Tradicional**

En pleno centro histórico y a dos esquinas de la Mezquita se encuentra este restaurante digno de visita y encuentro. Es Córdoba en vena. Por su ubicación, cruce de calles y casa. Por su decoración, estancias y patios. Por su bar-barra de recibidor y espera. Por su servicio 'señorial'. Por sus vinos de Montilla-Moriles. Y por su comida al más puro y auténtico estilo cordobés, bien planteada y bien ejecutada. Todo aquí te hace ser consciente de dónde estás y te hace sentir la ciudad tal cual fue, y sigue siendo. Me gusta ir a Casa Pepe.

*This restaurant located in the city's old core, two corners from the Great Mosque, is well worth a visit. This is pure Córdoba. For its location, nearby streets and venue. For its décor, spaces and indoor patios. For its bar-counter which acts as a waiting room and entrance hall. For its 'aristocratic' service. For its Montilla-Moriles wines. And for its well-thought-out, well-executed and authentic Córdoba cuisine. Everything here brings your surroundings to life and lets you breathe in the city that was, and still is. A visit to Casa Pepe is always a delight.*

## Celia Jiménez

**Córdoba. Calle Periodista Quesada Chacón, 225 | 957 04 98 55 celiajimenez.com | Menús degustación: 57 y 67 €. Carta: 55 € | Elaborada**

En un complejo deportivo situado entre el casco histórico de Córdoba y el conjunto arqueológico de Medina Azahara, se ubica este elegante restaurante. Cocina innovadora, con evidentes trazos vanguardistas y de marcado acento andaluz. Es más que recomendable probar el guisillo de bacalao.

*This elegant restaurant is located within a sports complex, halfway between the Córdoba historic center and the Medina Azahara archaeological site. Innovative cuisine imbued with clear avant-garde touches and a heavy Andalusian accent. We strongly recommend trying the codfish stew.*

## Choco

**Córdoba. Calle Compositor Serrano Lucena, 14 | 957 26 48 63 restaurantechoco.com Menú Barrio Antiguo 110 €. Menú Kisko García: 140 € Alta cocina**

Kisko García, a través de esta propuesta merecedora de mucho reconocimiento, realiza un viaje por la cocina andaluza en compañía de materias primas propias de la región. Técnica y vanguardia son las protagonistas indiscutibles de Choco. Un lugar con una marcada esencia propia, que es posible conocer a través de sus dos menús degustación o la carta de su gastrobar, con una filosofía más informal.

*At his highly acclaimed venture, Kisko García takes us on a journey through the Andalusian kitchen with the companionship of all of its ingredients. Technique and innovation take center stage at Choco. A place with its own personality, which you experience through the two tasting menus or the more casual menu at the gastro pub.*

### El Bar de Paco Morales **NEW**

**Córdoba. Pasaje de Rumasa, Avda. Ronda de los Tejares, 16 | 622 82 09 05 elbardepacomorales.com | Carta: 40 € De producto/Tapeo**

Paco Morales cocina siempre mejor que bien, haga lo que haga y elija el estilo que elija. En su bar ofrece cocina distendida y entretenida, común, pero elegante comida de gastrobar, mestiza y castiza sin que se contradigan, de calle y vida, de paseo, parada y fonda, pero sin poder evitar aplicar también aquí esa perfección y finura que caracteriza a su cocinar. Variedad y buen gusto, guiños e inspiraciones en lo

cordobés, comida de tapeo y picoteo andaluz pasada por el fino tamiz Morales. Local agradable, bien puesto y bien decorado. Con bodega bien pertrechada.

*Chef Paco Morales is top notch, no matter what he does or the style he chooses. At his bar, he serves casual and fun, recognizable but elegant, gastro pub fare. His cuisine is an easy blend of fusion and classic Córdoba, vibrant and full of life, like a welcoming gathering of friends but always with that strict perfectionism and delicacy which characterizes his work. Variety and good taste, nods and inspiration from everything Córdoba, Andalusian tapas and small plates filtered through Morales' eyes. A pleasant and well-appointed locale. A well-stocked wine cellar.*

## ReComiendo

**Córdoba. Calle Mirto, 7 | 957 10 73 51 recomiendopower.com Menús degustación: 55, 68 y 95 € Creativa**

La propuesta gastronómica de Periko Ortega, proveniente de una familia vinculada a la gastronomía y al aceite de oliva, no pasa desapercibida en Córdoba. Su concepto vanguardista y canalla rompe moldes, y cualquier pase de cualquiera de sus tres menús brilla en cuanto a la presentación y, por supuesto, en el sabor. Para completar la experiencia, han creado una lista de reproducción musical que no tiene desperdicio, búscuenla en su página web. Excelente trabajo con los vinos.

*Periko Ortega's restaurant is a standby in Córdoba. He's a member of a family closely allied with the restaurant and olive oil sectors. His avant-garde, rogue concept is unique and every course of any of his three tasting menus is impeccably-presented and flavorful. To round out the dining experience, they have created a playlist that must be heard to be believed. Look for it on their website. Excellent wine program.*

## Terra Olea

**Córdoba. Calle Rigoberta Menchú, 2 957 91 73 55 | terraolearestaurante.com Menú Flos: 44 €. Menú Cibarium: 59 €. Carta: 35 € | Elaborada**

Como ellos mismos dicen, su restaurante está vivo, lo que significa que su carta se va adaptando a lo que los proveedores les van ofreciendo en función de la temporada. A partir de ahí, acuden a la pureza del sabor de una cocina esencialmente cordobesa y andaluza, pero añadiendo técnicas contemporáneas y grandes



dosis de originalidad. Es recomendable sumergirse en cualquiera de los menús degustación diseñados por Paco Villar y disfrutar sin límites.

*As they themselves declare, their restaurant is a living entity. This is borne out by a menu adapted to their purveyors' seasonal offerings. This is their springboard for an authentic Cordoban and Andalusian cuisine, but updated with contemporary techniques and a strong dose of creativity. We highly recommend diving into any of the tasting menus designed by Paco Villar, which are pure enjoyment.*

## **Restaurante Kàran Bistró**

**Pozoblanco. Plaza de la Constitución, 1  
857 89 02 42 | karanbistro.com**

**Menú degustación: 31 y 44 €.**

**Carta: 35-45 € | Elaborada/Creativa**

En plena comarca de los Pedroches se ubica este elegante bistró, que va más allá de un simple y moderno gastrobar. Carlos Fernández, que comenzó a cocinar a los 17 años, firma una oferta gastronómica que tiene la huella indeleble del entorno. Busca la inmediatez y la frescura, la tradición y la evolución, para despertar en el comensal viejas y nuevas emociones. Las castañuelas de cerdo ibérico de bellota a la milanesa con alioli de ajo fermentado, es un plato que cuenta todo lo que es Kàran.

*In the heart of the Pedroches district, we find this elegant bistró, which is more than just a simple and modern gastro pub. Carlos Fernández, who started his career at age 17, has created a signature cuisine with a marked regional accent. He searches for immediacy and freshness, tradition and evolution, aiming to spark old and new memories in his clientele. The breaded acorn-fed Iberian pork 'castañuelas' (found in the jaw and are the salivary glands of the pig) with fermented garlic aioli are the perfect embodiment of everything that is Kàran.*

## **Alma Ezequiel Montilla NEW**

**Puente Genil. Calle Poeta García  
Lorca, 4 (en traslado próximo a Calle  
Cuesta Borrego, 3) | 622 82 09 05  
almaezequielmontilla.com**

**Carta: 35 € | Elaborada/Creativa**

Un restaurante inesperado por la apuesta cosmopolita de su dueño y cocinero, Ezequiel Montilla, quien pone sobre la mesa una cocina abierta de cara a la actualidad y a los comensales. Se trabaja una cocina elaborada de buen nivel, ofreciendo platos poco comunes en la zona, haciendo, no obstante, buen y prolífico uso de productos locales que utiliza. Su carta de vinos es significati-

va y la oferta por copas muy oportuna y válida. La nueva localización en una casa señorial con patio cordobés evidencia la seriedad de su apuesta y dará mayor empaque a su restaurante.

*This is a surprising restaurant thanks to the sophisticated cuisine served by owner and chef Ezequiel Montilla. His is a kitchen open both to current trends and to the diner. A first-tier elaborate cuisine, with creations seldom found in the area, but which put to good -and frequent- use locally-sourced products. A remarkable wine list as well as a convenient wine-by-the-glass selection. The restaurant's new location, in a stately house with a typical Cordoban patio is proof of his commitment to this venture and will provide a more elegant backdrop for his cuisine.*

## **GRANADA**

### **El Conjuro NEW**

**Calahonda. Avenida de los Geranios, 6  
958 62 31 04 | elconjurorestaurante.com**

**Menú degustación: 70 €. Carta: 50 €**

**De costa/Mediterránea**

Un espacio de aire minimalista con una cocina contemporánea que no se cierra a la utilización de ingredientes de aquí y de allá. En cocina, Antonio Lorenzo defiende el producto de la costa granadina pero no titubea a la hora de hermanarse con otros más lejanos como una vaca del norte o unos guisantes lágrima del Maresme. A la vez, toma inspiración de Sudamérica y, sobre todo, de Asia, para darle un toque muy acertado que rompe el patrón de algunos de sus platos de corte más tradicional. No se marche sin probar alguno de sus arroces. Bodega que da mucho juego bajo la batuta de Daniel Lorenzo.

*A pared-down space offering contemporary cuisine which embraces ingredients from all over. In the kitchen, Antonio Lorenzo is a staunch defender of the products from the Granada coastline, but doesn't shy away from venturing farther for beef from Northern Spain or tear peas from El Maresme. At the same time, he draws inspiration from South American and especially Asian cuisine, achieving a personal and effective touch in his more traditional creations. Don't leave without trying one of his rice dishes. A wine list carefully curated by Daniel Lorenzo.*

### **Bardana Taberna NEW**

**Granada. Marqués de Mondejar, 17  
958 16 83 46 | Carta: 40 €**

**Mediterránea/Internacional**

Con una trayectoria profesional muy consolidada y habiendo trabajado con algunos de los mejores chefs del país, los cocineros Marta Fernández y Andrés de la Rosa, deciden emprender su propio proyecto. Y escogen el formato de taberna, pero dando un paso más allá. Pocos comensales por servicio para una carta corta de 15 platos, mas fueras de carta. Entre sus elaboraciones se pueden encontrar muchos guiños a la cocina internacional, principalmente asiática. No se pueden ir sin probar sus canelones de meloso de ternera y queso cheddar, el pepito japonés de solomillo de ternera o el tiradito de pez limón con aliño de soja y jengibre.

*With an established career trajectory under the best chefs in the country, chefs Marta Fernández and Andrés de la Rosa have decided to strike out on their own. And they have decided on a tavern format, but take it one step further. A reduced number of diners per seating and a menu of only 15 dishes, plus the off-the-menu offerings. They make frequent nods to international cuisine, especially the Asian. You must try their beef cheeks and cheddar cheese cannelloni, the Japanese beef sirloin baguette sandwich or the greater amberjack 'tiradito' with soy and ginger seasoning.*

### **Betula Nana NEW**

**Granada. Málaga, 9 | 651 47 01 61**

**Carta: 30 € | De mercado**

La casa de Alba y David, ambos cocineros –aunque Alba se encarga de la sala–, cuenta sólo con unos pocos metros cuadrados para acoger a unas pocas mesas y comensales. Cada día hacen la compra y, con lo que les da el mercado, configuran la carta y las sugerencias del día. Elaboraciones sencillas, sin fuegos artificiales, pero con la garantía de un producto fresco y tocado de manera precisa para obtener platos con muy buen resultado. Aunque su especialidad es el bacalao, trabajan con esmero los ingredientes de la huerta y los arroces, que varían obviamente en función de los ingredientes de los que dispongan.

*Betula Nana is home to Alba and David, both of whom are chefs, although Alba manages the dining room. A small space hosting a reduced number of tables and diners. Alba and David design the menu and the specials with the products available daily in the market. They prepare simple, no-frills dishes, which carry a guarantee of fresh product, precise cooking and excellence. Although cod is their signature dish, they work skillfully with garden ingredients and rices, which vary depending on product availability.*

# ANDA LUCÍA

## Damasqueros

**Granada. Damasqueros, 3**  
958 21 05 50 | damasqueros.com  
Menú degustación: 52 € | Elaborada

Lola Marín es una cocinera con un gran arraigo a su tierra. Granada se ve representada fielmente en sus platos. Y lo hace mediante un conocimiento profundo de su historia, su recetario y, sobre todo, haciendo de altavoz de productores y proveedores locales. Como si de una directora de orquesta se tratase, va componiendo un menú degustación semanal de refinada presentación, mucha técnica y buen gusto. Una cocina valiente, pero acertada con protagonistas indiscutibles como el hinojo, la quisquilla de Motril, el membrillo, el cordero segureño o el mango de la Costa Tropical.

*Lola Marín is a chef with deep roots in Granada and thus, her hometown is faithfully mirrored in her cuisine. She achieves this through a profound knowledge of its history, recipes and, above all, acts as an advocate of local producers and purveyors. As if she were an orchestra conductor, she skillfully composes a weekly tasting menu with refined platings, an abundance of technique and good taste. A bold but effective cuisine with staples like fennel, Motril 'quisquilla' (variety of shrimp), Segureño lamb or the mangoes from the Andalusian Tropical Coast.*

## Portal - El Bajo i **NEW**

**Granada. Calle Azorín, 8 | 620 98 44 00**  
Menú degustación: 45 € | Elaborada

Entre dos calles, a dos alturas y con una clara ambición de hacer frente a la dictadura de la tapa, el chef Ismael Delgado y el sumiller Álvaro Jiménez, presentan lo que ellos denominan “bar clandestino con restaurante”. Bar, porque el vino tiene un peso clave en el proyecto. Clandestino, porque su localización está completamente fuera del circuito habitual. Y en cuanto a la parte culinaria, pura irreverencia. Prescinden de toda carta para proponer una sucesión de platos que deciden diariamente en función de lo que haya esa mañana en el mercado. Tan sólo hay que dejarse llevar.

*This two-story restaurant tucked between two streets, is determined to overthrow the reign of the tapa. Chef Ismael Delgado and sommelier Álvaro Jiménez put forth what they themselves describe as a “clandestine bar with a restaurant”. A bar, because wine is this venture's watchword. Clandestine, because it is located off the beaten restaurant track. On the culinary front, sheer audacity. No need for a menu, they offer an array of dishes determined by the daily market offer. Just let yourself be swept away.*

## Restaurante Cala

**Granada. Calle José Luis**  
Pérez Pujadas, 2 | 858 98 90 58  
restaurantecalagranada.es | Menú de-  
gustación: 62 €. Carta: 60 € | Elaborada

El origen francés de Samuel Hernández se muestra en una cocina de influencia tradicional, pincelada con matices contemporáneos. Reinterpreta la cocina de sus abuelas sin dejar atrás una minuciosa búsqueda de la materia prima perfecta, a la que trata con mimo. Así se puede encontrar una bullabesa de libro con *tagliatelle* de calamar y el toque andaluz del chipirón frito y otros clásicos reinterpretados como el *pâte en croûte* ibérico con verduritas escabechadas. Su propuesta tiende a la exclusividad del menú degustación que varía según la temporalidad de los ingredientes. Ambiente íntimo y agradable que se aleja de la influencia turística de la ciudad. Bodega escueta pero efectiva.

*Samuel Hernández's French roots are in full view here, in his traditional cuisine peppered with contemporary nuances. He reinterprets his grandmothers' recipes and meticulously searches out and coddles the perfect ingredients. Here, you can find a textbook bouillabaisse with squid tagliatelle and the very Andalusian fried baby squid as well as other renditions of classics like Iberian pâte en croûte with pickled vegetables. His cuisine rests on an exclusive tasting menu, which varies with the seasons. An intimate and pleasant atmosphere removed from the bustle of tourism. A short but attractive wine list.*

## Taberna La Tana

**Granada. Placeta del Agua, 3**  
958 22 52 48 | tabernalatana.com  
Carta: 35 € | Taberna de Vinos/Abacería

Dentro del circuito nacional de tabernas singulares –Mejor Bar de Vinos de España 2020 según International Wine Challenge–, aquí el vino es la forma de vida de los hermanos Jesús y Luisa González. Referencias de toda clase, tiempo y lugar (más de 600) que se pueden pedir por copas con un servicio y una recomendación impecable. Para acompañar el vino, una excelente selección de conservas, quesos y chacinas de gran calidad y algunos platos caseros imprescindibles, como la calabaza frita o la tortilla de patatas que se acompañan de pimientos asados o tomate de la Vega granadina.

*Within the wine bar circuit, La Tana was named the Best in Spain in the 2020 edition of the International Wine Challenge. For siblings Jesús and Luisa González, wine is a way of life. They offer a vast array with*

## Bar FM

**Granada. Avenida**  
Juan Pablo II, 54  
958 15 70 04  
Carta: 55 €  
De producto

FM es el *place to be* de todo sibarita que se precie. El sitio donde rendirse homenaje a uno mismo a base del mejor marisco y pescado de las costas andaluzas. Quisquillas y cigalas de Motril son las reinas y el motivo de peregrinación de todo entendido en gastronomía. Una cocina sobresaliente donde plancha, horno y freidora se emplean con maestría para darle el toque perfecto a puntillitas, salmonetes, pijotas, boquerones y un sinfín de productos del mar que se acompañan de otros de la tierra, como las alcachofas fritas. Y, cómo no, una ensaladilla rusa que invita a volver.

FM is the place to be for any foodie worthy of the name. A place to indulge yourself enjoying the best shellfish and fish from the Andalusian coasts. 'Quisquillas' (a variety of shrimp) and langoustines from Motril reign supreme and are the holy grail of food connoisseurs. An excellent cuisine where mastery at the grill, the oven and the deep-frier results in cooked to a turn red mullet, hake, European anchovies and an endless parade of seafood products that are served alongside land-bound ingredients like the fried artichokes. And, of course, the 'ensaladilla rusa' (Spanish potato salad, with vegetables) which will tempt you back for a return visit.



# ANDALUCÍA

## El Bodegón

**NEW**

**Palos de la Frontera (Huelva).**

**Calle Rábida, 46**

**959 53 11 05**

**elbodegondepalos.com | Carta: 40-50 €**

**Asador**

Local tradicional al estilo de las antiguas bodegas de pueblo. En su interior Adrián González, parrillero de altísimo nivel. Una cocina basada en la brasa de encina y en la materia prima. Verduras siempre en su punto y de temporada, chacinas y quesos seleccionados, conservas punteras, carnes y pescados según temporada que harán las delicias de cualquier comensal ducho en estas materias. De sus platos más significativos: tomate, anchoas, bacalao confitado, calamar a la brasa, atún de almadraba, presa ibérica, magret

de pato, y podría seguir. Se puede disfrutar de cafés de especialidad y de un gran surtido de licores tratados deliciosamente. A traditional establishment in the style of the traditional village taverns. Inside, Adrián González, master griller. A cuisine centered on products and the holm oak grill. Seasonal vegetables always cooked to a turn, select luncheon meats and cheeses, premium tinned foods, and seasonal fish and meats that will delight even the most exacting palates. Their signature dishes include: tomato, anchovies, confit cod, braised squid, 'almadraba' tuna, pork shoulder, duck magret...the list goes on. Specialty coffees and a wide selection of exquisite liqueurs are also available.

*more than 600 labels, of every type, vintage and origin, which can be enjoyed by the glass thanks to an impeccable and informative service. Pair your wine with their excellent selection of tinned foods, premium cheeses and luncheon meats or some of their signature home-style cooking: fried pumpkin or potato omelette served with roast peppers and tomatoes from Vega de Granada.*

## La Finca **NEW**

**Loja. Hotel La Bobadilla | 958 32 18**

**61 barcelo.com | Menús degustación:**

**95 y 120 € | Alta Cocina**

Ubicado en el corazón de Andalucía, entre Granada y Málaga, Loja es un pueblo andaluz que emerge de un vergel rodeado de olivares. Su localización estratégica permite al chef Pablo González –Cabaña Buenavista– impregnarse de la esencia de dos provincias y nutrirse de sus ingredientes más representativos, así como de su recetario tradicional, que reinterpreta con acierto. Entre sus aperitivos, servidos en la capilla, el remojón granadino, las sardinas en espeto, la berza malagueña o la olla de San Antón. En la sala hay servicio de su propio AOVE y mantequilla Echiré, un homenaje al caviar de Riofrío y degustación de chocolates.

*This Andalusian town nestled among olive trees, is located in the heart of Andalusia, halfway between Granada and Málaga. The restaurant's strategic location allows chef Pablo González -Cabaña Buenavista- to soak up the essence of both provinces and arm himself with their traditional ingredients and recipes, which he skillfully reinterprets in his own dishes. Some of the starters on offer, served in the chapel are: Granada-style 'remojón' (salad made with desalted cod, orange, onions, egg and black olives), skewered sardines, Malaga-style cabbage or the San Antón stew. They serve their own extra virgin olive oil and Echiré butter, as well as a tribute to Riofrío caviar and a sampling of chocolates.*

## El Gallo **NEW**

**Nívar (Granada). Torrecilla, 17**

**958 42 82 25**

**restauranteelgallo.com**

**Carta: 30 € | Tradicional**

A sólo 20 minutos de Granada se encuentra el templo de la casquería de la provincia. El cocinero Pablo Sánchez y familia apuestan por una cocina en la que el disfrute esté por encima de todo. Para ello, funcionan con recetas de toda la vida con el toque especial de la casa con los que sorprender a los paladares más experimentados. Así, encontrarán unos callos

de premio con receta familiar secreta, una cabeza de cochinito frita acompañada de sus patitas o unas manos de cerdo a la brasa para chuparse los dedos. Las croquetas son una de sus especialidades.

*Just 20 minutes from the Granada capital you will find the province's leading destination for offal. Chef Pablo Sánchez and his family produce a cuisine that aims to please. To this end, they work with heritage recipes giving an added house touch to delight the most exacting palates. Look for their prize-winning tripe from a secret family recipe, fried suckling pig head served with its own trotters or the succulent grilled pork trotters. Croquettes are another of their specialties..*

## HUELVA

### Consolación

**Cartaya. Avda. Consolación, 2**

**959 39 02 98 | restauranteconsolacion.es**

**Carta: 30-40 € | De mercado**

Con más de 50 años de historia y archiconocido en la provincia por ser lugar de paso y por sus langostinos gloriosos. Hoy en día, renovado y en manos de la tercera generación, nos encontramos un local mucho más actual pero igualmente confortable. En él sigue habiendo hueco para los platos clásicos, aunque han abierto una puerta a nuevos platos más atrevidos. Cocina andaluza con una gran relación calidad-precio. Entre sus elaboraciones más significativas están los langostinos, chipirón con cebolla, 'pescaito' frito, pescados de temporada y el rape al Consolación. Dispone de terraza, zona de barra y un agradable comedor con dos zonas. A restaurant renowned province-wide for over half a century because of its convenient location and its glorious prawns. Today, remodeled and under third-generation management, we find a much more updated, but equally comfortable space. There's still room for the standards but they are now opening the door to more daring creations. Andalusian cuisine giving great value for your money. Standouts include: prawns, baby squid with onions, deep-fried fish, seasonal fish dishes and the house monkfish. Outdoor terrace, bar area and a pleasant dining room with two distinct spaces.

### Ultramarino **NEW**

**El Rompido, Cartaya.**

**Calle Andalucía, 5 | 603 47 25 12**

**Carta: 30-40 € | Creativa**

Local desenfadado y agradable de cocina diferente. Juan López es un cocinero de alto nivel cuyas propuestas son siempre sorprendentes. Cocina de producto, pero siempre con elaboraciones novedosas que

va actualizando casi semanalmente. Ningún plato de este local será igual al anterior ni a algo que hayamos probado antes. Todo es una explosión de materias, texturas y sabores que, cuando se juntan, aparece la magia. Tiene terraza, barra y comedor. Recomendable dejarse llevar por las recomendaciones o incluso solicitar algún menú especial al hacer la reserva.

*A pleasant and casual locale offering an unexpected cuisine. Juan López is an accomplished chef always serving up intriguing creations. Product-centered cuisine with up-to-date preparations reviewed almost weekly. Even on a return visit, every dish is different and every dish is new. The food here is a full-on explosion of ingredients, textures and flavors that come together in perfect alchemy. The restaurant boasts an outdoor terrace, bar and dining room. Your best bet here is to let yourself be guided by the staff or even request a special menu when booking a table.*

## El Portichuelo

**Huelva. Calle Vazquez Lopez, 15**  
**959 24 57 68**

**restaurantportichuelo.com**

**Carta: 40-50 € | De mercado**

Uno de los grandes clásicos de Huelva. Con el singular don Manuel Gómez al frente, apoyado por su hijo Iván, nos muestran el más amplio repertorio de la cocina onubense. Chacinas, pescados, mariscos, carnes, guisos, casquería... Todo con una calidad excelente y con un servicio eficiente y cercano. Un sitio donde la experiencia siempre es satisfactoria y, como uno se descuide, acaba uniendo la comida con la cena. Entre sus platos más significativos: su famoso revuelto portichuelo, gambas de Huelva, gurumelos, almejas, pescados de temporada, presa al horno o brazuelo de cordero. Dispone de una magnífica terraza, zona de barra con mesas altas y un agradable comedor interior.

*This is one of the greats of the Huelva restaurant scene. With the inimitable don Manuel Gómez at the helm, supported by his son Iván, the restaurant offers a wide array of top-quality Huelva culinary standards. Luncheon meats, fish, shellfish, stews, of-fal... all of this with excellent quality and served with warmth and proficiency. A deeply-satisfying dining experience. Be careful or you might find yourself moving straight from lunch into dinner. Some of their signatures: their famous house scramble, Huelva shrimp, Amanita Ponderosa mushrooms, clams, seasonal fish, oven-baked pork or lamb shoulder. It boasts a magnificent outdoor space, a bar area with high-top tables and a pleasant dining room.*

## La Tabernilla **NEW**

**Huelva. Paseo de la Glorieta, 14**

**959 81 28 47 | Carta: 25-35 € | De autor**

Local clásico y desenfadado cuya principal peculiaridad es que comes rodeado de infinidad de vinos que puedes consumir o comprar para llevar a un precio muy asequible. Su propietario, José Lago, chef con trayectoria de altura, decidió apartarse a este recóndito local para desarrollar su proyecto personal. Una cocina de autor basada en el producto local con un trato exquisito de las materias y siempre con su toque personal. Carta de vinos interminable y magnífica; mesa de quesos de lo mejor de la zona y ambiente agradable. El local dispone de terraza, barra pequeña y un comedor mediano.

*A classic and unpretentious locale with a unique feature: you dine surrounded by a multitude of wines which can be tasted on-site or purchased at budget-friendly prices. Owner José Lago, a chef with a prestigious career path, chose to retreat to this sheltered locale to develop his project. A signature cuisine based on locally-sourced exquisitely-prepared products with his personal touch. A never ending and magnificent wine list; one of the best cheese boards in the area and a pleasant atmosphere. Outdoor seating, a small bar and a medium-sized dining space.*

## Masero **NEW**

**Huelva. Avda. Martín Alonso Pinzón, 14**

**959 50 30 02 | Menú degustación: 40 €.**

**Carta: 25-30 € | Creativa**

Local agradable y luminoso en el centro de Huelva, recién reacondicionado. Su chef, Abel Masero, nos propone una cocina creativa y divertida, donde, con unas presentaciones cuidadísimas y jugando con muchos trampantojos, propone una cocina fusión onubense latinoamericana. Carta extensa y variada. Cuenta de lunes a viernes con un menú ejecutivo de lo más interesante. Recomendable no desdeñar los postres de cuidadísima elaboración. Como platos a destacar: croquetas de langostino y kimchi, tortilla suflada de pulpo, trufa de foie, espárragos colonizados, cochinillo confitado, carbón de presa y el soufflé Alaska.

*A bright and pleasant eatery in the heart of Huelva which has undergone a recent renovation. Chef Abel Masero serves fun and creative dishes with meticulous and trompe l'oeil-laden platings for his Huelva-Latin American fusion cuisine. Extensive and varied menu. An intriguing Executive Menu is available Monday through Friday. Don't pass up their careful and creative desserts. Menu standouts include: prawn and kimchi*

*croquettes, octopus omelette soufflé, foie-gras truffle, 'Espárragos Colonizados' (stuffed asparagus), confit suckling pig, pork shoulder charcoal and the Baked Alaska.*

## Arrieros

**Linares de la Sierra. Calle Arrieros, 6**

**959 46 37 17 | restaurantarrieros.**

**es Menús degustación: 40 y 50 €.**

**Carta: 40-50 € | Serrana/De autor**

Todo un símbolo y referencia en la bellísima sierra de Huelva. Con un enclave mágico, Luismi y Adela han sabido transmitir su personalidad a su restaurante. Una cocina fundamentalmente serrana y un trato elegante en sala. Todos los platos tienen una delicadeza especial y un porqué diferente a lo esperado. Entre sus platos más significativos: sopa de tomate, revuelto de setas, riñones ibéricos, presa de paleta, carrilleras y castañetas. Dispone de una pequeña y coqueta terraza, y de un agradable comedor con dos espacios.

*A true landmark in the beautiful Huelva Mountain Range. Within this magical enclave, Luismi and Adela have created a restaurant that mirrors their personalities. A deeply personal mountain-style cuisine and impeccable front-of-house service. All of their dishes possess a delicate quality and an unexpected raison d'être. Standouts include: tomato soup, wild mushroom scramble, Iberian pork kidney, pork cheeks and pork 'castañetas' (found in the jaw and are the salivary glands of the pig). The restaurant features a small and charming outdoor space and a pleasant dining room with two distinct spaces.*

## JAÉN

## Almocaden

**Alcaudete. Carrera de la Fuensanta, 38**

**953 56 05 55 | almocaden.com**

**Menú degustación: 45 €. Carta: 35-40 € Tradicional**

La cocina de Tomás Rueda brilla con luz propia en su Almocadén, un restaurante centrado en el respeto máximo al producto de temporada. En este caso, se emplean técnicas y productos propios de la zona sur de Jaén, como son la caza, los guisos y los productos de la montaña, sin obviar algunas materias primas de las costas andaluzas. Los postres tienen mucha personalidad y prueba de ello es su milhoja con crema muselina de vainilla y sopa templada de chocolate blanco especiada. *Tomás Rueda's cuisine shines bright in Almocadén, a restaurant underlining the importance of seasonal product. In this case, the chef uses techniques and ingredients from southern Jaén, such as game, stews,*



*Baeza tiene otro color  
desde que la cocina  
Juan Carlos García,  
el reconocido chef de  
Vandelvira.*





# ANDA LUCIA



## Vandelvira

**Baeza. Plaza de San Francisco**

**681 98 21 57**

**vandelvirarestaurante.com | Menú degustación: 68 €**

**Creativa/Elaborada**

Un lugar encantador en un edificio del S.XVI, obra del arquitecto Andrés de Vandelvira que presta su nombre al restaurante. Precisamente su estilo manierista podría servir para describir la cocina de Juan Carlos García, hecha con elegancia, mimo, sobriedad, aplomo y con materia prima del lugar. El chef rebusca en el recetario para practicar una cocina elegante, creativa y muy sutil con una mirada japonesa. Verduras de hortelanos amigos, andrajos con aroma a hierbabuena llevados a un dashi, morcilla-mole... Todo un reto resuelto con la solvencia

de un cocinero sobresaliente.

A charming space

housed in a 16th

Century building

by mannerist

architect Andrés

de Vandelvira, who

lends his name

to the restaurant.

Mannerism aptly

describes Juan

Carlos García's

elegant, pared-

down, detail-

oriented and

sure-footed cuisine

made with locally-

sourced ingredients.

The chef combs

through the recipe

book to produce

a sophisticated,

creative and very

subtle cuisine with

a Japanese bent.

Vegetables obtained

from farmer

friends, dashi made

from peppermint-

infused 'andrajos'

(traditional peasant

stew) blood

sausage-mole...

A challenge met

with success by an

outstanding chef.

*mountain products as well as some sourced from the Andalusian coast. Ingenious desserts like the mille feuille with vanilla mousseline cream and warm spiced white chocolate soup.*

## Bagá

**Jaén. Calle Reja de la Capilla, 3**

**953 04 74 50 | bagagastronomico.com**

**Menú degustación: 85 € | Alta Cocina**

Bagá era el sueño de Pedro Sánchez –también conocido como Pedrito–, un sueño que pudo hacer realidad hace cinco años. Un restaurante de cocina imaginativa, que se elabora en un espacio de seis metros cuadrados, con platos sobrados de matices. El tratamiento de tubérculos y raíces es excepcional, con ráfagas de vanguardias y técnicas soberbias que le permiten continuar en lo más alto del podio. Pedro, que estuvo 16 años al frente de la cocina de Casa Antonio, se ha convertido en el hijo predilecto de la ciudad que le vio nacer.

*Pedro Sánchez - aka Pedrito - had a dream: Bagá. A dream that became a reality five years ago. His 6 square meter kitchen serves an ingenious cuisine of nuanced and flavorful dishes. Exceptional root vegetables and roots, with drifts of the avant-garde and superb technique, which assure him a top place in the Spanish culinary galaxy. Pedro, after 16 years heading the kitchen at Casa Antonio, has become the favorite son of his native city.*

## Bar Casa Pepe **NEW**

**Jaén. Carretera de Jabalcuz, 45**

**953 23 10 29 | Carta: 25 €**

**Tradicional/De mercado**

Bar Casa Pepe es un negocio familiar en el barrio de San Felipe. Bar ilustrado de ya larga historia, con amplia terraza y un pequeño comedor, aunque su máximo disfrute está en la barra, donde, por cierto, conviene reservar. Producto excelente y de temporada, cocciones perfectas, servicio agradable y una carta de vinos amplia y asumible. Conviene preguntar por los platos 'fuera de carta'. El trato es afable y la fiel clientela jienense que los visita se siente como en casa. Un imprescindible en la capital.

*Bar Casa Pepe is a family business located in the San Felipe neighborhood. This storied establishment with already many years of experience under its belt, features an ample terrace and a small dining room. But the main attraction here is the bar, where, by the way, you need a reservation. Excellent seasonal products, precise cooking times, a courteous staff and a wide and reasonably-priced wine list. Don't forget to ask about their off-the-menu items. The house's friendly vibe makes faithful locals feel right at home. A worthy Jaén classic.*

## Dama Juana

**Jaén. Calle Melchor Cobo Medina, 7**

**953 00 64 54 | damajuanajaen.com**

**Menú degustación: 65, 80 y 100 €**

**Alta Cocina**

A base de esfuerzo y pasión por la cocina, Juan Aceituno ha convertido su restaurante en uno de los grandes exponentes de la pujante alta cocina andaluza. Su propuesta, que le ha valido para mantener la estrella Michelin, está muy apegada al terreno, con productos recurrentes, como la casquería, las ostras, el aceite y los encurtidos. Sin ninguna duda, un lugar especial hecho para que el comensal lo guarde en su recuerdo.

*Thanks to hard work and a passion for cooking, Juan Aceituno has made his restaurant one of the standard bearers of the vigorous Andalusian haute cuisine. The Michelin star that he continues to hold is the result of a cuisine focused on his surroundings, with the constant presence of products like offal, oysters, olive oil and pickled foods. A special place to make memories.*

## Malak **NEW**

**Jaén. Plaza de la Constitución, 11**

**687 01 86 20 | restaurantemalak.com**

**Menú degustación: 45 y 60 €.**

**Carta: 40-45 €**

**Elaborada/De mercado**

Interesante la propuesta gastronómica de Javier Jurado en el Restaurante Malak, ubicado en pleno centro de la ciudad de Jaén. Pases bien acertados y limpios, que tienen como base la cocina y los productos de la sierra de Segura. El chef resuelve bien la mayoría de las elaboraciones que, en algunos casos, rozan la perfección. Cocina muy cuidada, entendible y sabrosa. Sala elegante y espaciosa con pocas mesas –desde algunas se ve incluso la cocina– con servicio atento y agradable. Ofrece una amplia carta de vinos y una cuidada vajilla y cristalería.

*Javier Jurado is a compelling force at his Malak restaurant, located in the heart of Jaén. Skillful and pristine creations focused on the products and the cuisine of the Segura Mountain Range. The chef produces well-thought-out dishes which, in some cases, are near perfect. A meticulous, approachable and savory cuisine. An elegant and spacious dining room with few tables - some of them with a view of the kitchen - and a warm and attentive staff. They offer a substantial wine list and refined tableware and glassware.*

## Radis **NEW**

**Jaén. Calle Tableron, 10 | 660 92 65 87**

**restauranteradis.es | Menú**

**degustación: 48 y 60 €. Carta 40 €**

**Tradicional/Actualizada**



# ANDA LUCÍA

## Kaleja

**Málaga. Calle Marquesa de Moya, 9**  
**restaurantekaleja.com | 952 60 00 00**  
**Menú Kaleja: 90 €**  
**Creativa/Guisos**

Si a Dani Carnero le das fuego y una cazuela, él hace magia. Es el creador incansable de platos con sabores intensos, de los de siempre, que se convierten en vanguardia. Cocina profunda que pretende y logra el disfrute del comensal evocando el recetario tradicional malagueño. Se ofrece la opción de degustar el menú en una preciosa barra de piedra negra, que se

presenta como una ventana a la cocina por la que asomarse y ver cuál es la vida real del trabajo artesano. If you give Dani Carnero fire and a stew pot, he can make magic. A tireless creator of deeply-flavorful traditional dishes that he transforms into innovative creations. A complex cuisine that aims to please by reviving traditional Málaga recipes. A tasting menu is available on the black stone counter surrounding the kitchen, a window into the everyday workings of these artisans.

‘Radis’ es la traducción de ‘rábano’ al francés, pero también es el proyecto gastronómico del joven chef Juan José Mesa, todo un personaje, muy querido por todos. Juanjo elabora una cocina sincera, directa, pensada y con raíces del terruño jiennense, mirando siempre a su Pegalajar natal. Lo que más llama la atención de su coquinaria es que presenta una cocina sin artificios, donde el producto, aparentemente sencillo, se eleva en elaboraciones gustosas, sabrosas y, en la mayoría de los casos, con técnicas que no dejan a nadie indiferente.

*Radis means radish in French, but it is also the name of this culinary venture headed by young chef Juan José Mesa, quite a character, and beloved by all. Juanjo's cuisine is sincere, direct, studied and rooted in Jaén, with his native Pegalajar always on the chef's mind. The salient point of his cuisine is its lack of artifice, where seemingly-simple ingredients are elevated into tasty and delicious creations, and in many cases, using conversation-starting techniques.*

## Los Sentidos

**Linares. Calle Doctor, 13 | 953 65 10 72**  
**lossentidos.net | Menús degustación:**  
**45 y 49 €. Carta 35-40 €**

### Tradicional/Elaborada

Cocina creativa y honesta que se puede disfrutar en una casa histórica de Linares. El discurso gastronómico de este vanguardista restaurante está asentado en el terreno, sobre todo con excelentes platos de caza, aunque no desmerecen los pescados como la trucha o el bacalao. También brillan los arroces y los guisos. Merece mucho la pena probar su menú degustación.

*Creative and authentic cuisine served up in an old stone house in Linares. This innovative restaurant's food narrative springs from the surrounding countryside, and is in full view in their excellent game dishes, above all, but their fish dishes such as trout or cod are not to be overlooked. Special mention for their rices and stews. Their tasting menu is highly recommended.*

## MÁLAGA

## Los Marinos José

**Fuengirola. Paseo Marítimo Rey de España, 161 | 952 66 10 12**  
**losmarinosjose.com | Carta: 65-90 €**  
**De mar**

Es, sin duda, uno de los templos del pescado y del marisco a nivel nacional, si no, sólo hace falta poner atención en la diversidad de acentos que se sientan a la mesa. Su carta varía cada día, según resulte la pesca de la noche anterior, y ello hace de este restaurante un lugar imprevisible. Tienen una mano bien entrenada tanto para las frituras, como

para la plancha. La bodega también merece una mención especial y horas de cata.

*It is, hands down, one of the best destinations for fish and shellfish in Spain. Just listen to the diversity of the regional accents heard in the dining room. A menu that varies depending on the catch of the day makes this restaurant a pleasant surprise every time. Skillfully prepared fried foods and grilled dishes. Noteworthy wine list and tastings.*

## Sollo

**Fuengirola. Urb. Reserva del Higuerón, Avda del Higuerón, 48 | 951 38 56 22**  
**sollo.es | Menú degustación: 150 €**  
**Ecológica/Pescado**

A priori resulta un restaurante muy singular, en el que la acuicultura y la sostenibilidad son la base de un concepto que le ha dado muchas alegrías al ‘estrellado’ Diego Gallegos, también conocido como el Chef del Caviar –tiene incluso una degustación de este producto tan codiciado–. El esturión, la tilapia o el bagre son algunas de las materias primas que componen un menú delicado y repleto de sabor. Aquí, el maridaje toma un papel muy importante.

*It is, at first glance, a rather uniquely-themed restaurant where aqua farming and sustainability serve as the foundation for a concept that has brought many accolades to Michelin-starred chef Diego Gallegos. He's known as "the caviar chef", even offering a tasting menu of this coveted delicacy. Sturgeon, tilapia or bagre are just some of the fish species dotting this delicate and flavorful menu. Wine pairing is given great importance here.*

## Beluga **NEW**

**Málaga. Plaza de las Flores, 3**  
**952 21 42 53**

**Menús degustación: 55 y 75€. Carta 45 €**  
**Mediterránea/Alta cocina**

Un restaurante con amplia terraza aireada y soleada en plena plaza de Las Flores, a dos pasos de calle Larios. ¿Qué más se puede pedir? ¿Buena comida quizás? Pues la tiene excelente y la ofrece en carta y en forma de menú degustación, donde su chef propietario Diego René se explaya con su meridiana cocina: sureña y soleada, levantina y malagueña, muy de mar –Mediterráneo, por supuesto–, limpia y transparente, sabrosa. Andrea Martos se encargará de que pases un rato de felicidad atendido como merece todo comensal.

*Beluga is everything a restaurant is meant to be, with a sun-kissed and airy outdoor terrace in the heart of the Plaza de las Flores, just off Larios Street. What else could you ask for? A good meal, perhaps? You're in luck, because this restaurant serves excellent food. Both in the regular and tasting menu, chef and own-*

*er Diego René gives free rein to his luminous cuisine: Southern and sunny, Levantine and Malagueñan, born from the sea -the Mediterranean, of course -, clean and transparent, succulent. Andrea Martos' attention in the dining room will guarantee a memorable experience. This is a wonderful place.*

## **Cávala**

**Málaga. Alameda de Colón, 5**

**628 02 13 63 | Carta: 50-70 €**

**Elaborada/Creativa**

En Cávala se homenajea al producto del mar con una cocina pulida y pulcra de máximo respeto por la materia prima. Las brasas y los fondos son seña de identidad de la gran cocina de José Carlos Carmona y su joven equipo. Posee una de las bodegas más sobresalientes de Andalucía y una sala tan acogedora que no resulta fácil abandonarla. *The pristine and polished cuisine served at Cávala is a constant tribute to seafood and borne of a strong commitment to product. The grill and the bases are the watchwords of the kitchen run by José Carlos Carmona and his young team. He has one of the most outstanding wine lists in Andalusia and a dining room so cozy, it makes it hard to leave.*

## **José Carlos García**

**Málaga. Plaza de la Capilla, 10.**

**Puerto de Málaga | 952 00 35 88**

**restaurantejcg.com | Menú**

**degustación: 126 € | Elaborada/Creativa**

El que esté en uno de los lugares más especiales de la ciudad como es el puerto de Málaga, le agrega un valor añadido a la excelente cocina que se ofrece en este restaurante. José Carlos García traslada al cliente un recital de productos de kilómetro cero para convertir la visita en una experiencia gastronómica única, de la que destaca la sutileza en cuanto a técnica y el sabor del recetario tradicional. Sigue siendo el único estrellado de la capital de la Costa del Sol. *Its beautiful location, in the Port of Málaga, is a perfect match for the excellent food offered at this restaurant. José Carlos García delights his customers with an inspired medley of locally-sourced products making this a unique dining experience. This is further reinforced by his subtle technique and all the flavors of the traditional recipe book. It is still the only Michelin-starred restaurant in the Costa del Sol capital.*

## **La Cosmo** **NEW**

**Málaga. Calle Cister, 11 | 630 91 73 96**

**Carta: 35-40 € | lacosmo.es**

**Elaborada/Gastrobar**

Dani Carnero ha abierto su nuevo establecimiento malagueño bajo el signo de

los gastrobares de cocina elaborada, muy bien elaborada, y cuidada en un ambiente de cordialidad, desenfadado y normalidad de trato y de platos, también de 'plata' porque los precios son acordes a un bolsillo medio. La oferta es más que reconocible, de toda la vida, pero con ese plus que los buenos cocineros saben darle a las costumbres culinarias para ponerlas al día y que sepan mejor que nunca. Con barra, mesas y terraza abierta junto a la catedral. Compartir la comida picoteando y conviviendo es de sabios andaluces. Aquí puedes intentar serlo.

*Dani Carnero has launched his new restaurant in Málaga following the format of food-led gastro pubs. His is just that; serving up elaborate, meticulously-prepared dishes in a cordial, laid-back atmosphere, with no extra fuss. The price list is equally approachable. His culinary offerings are recognizable, comfortable. And like every good chef, he knows how to give those touches that update and enhance every one of them. A bar, tables and an open terrace next to the Málaga Cathedral. Every wise Andalusian knows that food is meant to be shared. Here, you can try to be one of them.*

## **Marisquería Godoy** **NEW**

**Málaga. Paseo del Muelle Uno.**

**Puerto de Málaga | 952 29 03 12**

**marisqueriagodoy.com | Carta: 45-50 €**

**De producto/Marisquería**

Su sobrenombre de marisquería no lo dice todo, porque Godoy no sólo es el lugar de Málaga donde mejores mariscos y pescados se vienen comiendo durante décadas, sino que es mucho más que eso. Es el triunfo de una familia dedicada a dar de comer lo mejor del mar Mediterráneo y andaluz, siempre cocinando al estilo más malagueño y paleño posible. Esta es una casa de buena comida y guiso —deben probar la zarzuela de rape y marisco—, las herederas de las antiguas tabernas marineras. Allí tres mujeres, Teresa, Patricia y Natalia, son también las sucesoras del inolvidable Juan Godoy, con quien hemos comido y aprendido. Esta es una dirección imprescindible.

*The restaurant's name is only part of the story. Because Godoy is not only the best (and longtime) destination for fish and shellfish in Málaga, but much more. This is the successful venture of a family dedicated to serving the best of the Mediterranean Sea and the Andalusian coasts, cooked Málaga and El Palo-style. Good food and good stews - try their monkfish and shellfish stew- in this eatery bringing back memories of old fishermen taverns. Here, three women, Teresa, Patricia and Natalia preserve the legacy of the unforgettable Juan Godoy, that man with whom we shared meals and who taught us so much.*

## **Mi Niña Lola** **NEW**

**Málaga. Campos Elíseos, s/n**

**951 31 27 10 | restaurantemnl.com**

**Carta: 45 € | Elaborada/Tradicional**

El restaurante es una terraza abierta sobre la ciudad de Málaga y bajo su Alcazaba y Gibralfaro. Su cocina es igualmente abierta, de carácter cosmopolita, receptiva, joven de espíritu, acostumbrada a lo foráneo y absorbente con lo que de fuera viene. Muy cuidada y perfeccionista. Un lugar privilegiado donde sentirse muy a gusto, dejarse llevar por los cinco sentidos, incluso el oído, porque el bullicio queda allí abajo, lejano.

*This restaurant is an open terrace under the Alcazaba and Gibralfaro and overlooking the city of Málaga. Its cuisine is equally welcoming, cosmopolitan, receptive, youthful, open to foreign influences, while absorbing the best of them. Meticulous and perfectionist. A beautiful enclave where you can make yourself comfortable and give free rein to all five senses; even your ears will be happy because you are far removed from the bustle of daily life.*

## **Restaurante El Candado Golf**

**Málaga. Club de Golf El**

**Candado | 952 29 93 41**

**elrestaurantedelcandadogolf.es**

**Carta: 40-50 € | Elaborada**

Es uno de los lugares donde mejor se trabaja el arroz y la fideuá de toda Andalucía. No obstante, la cocina de Javier Hernández va mucho más allá y está muy apegada al recetario tradicional, aunque con notas actualizadas, como el gazpachuelo. Mención aparte merece su premiada ensaladilla rusa. Muy recomendable ocupar una de las mesas de la terraza con vistas al campo de golf y a una diversa vegetación.

*This is one of the best destinations for rice and 'fideuá' (seafood dish, similar to paella) in all of Andalucía. But chef Javier Hernández aims much higher. He uses the traditional recipe book as a springboard while adding novel updates, like his take on 'gazpachuelo' (typical fisherman's dish, consisting of mayonnaise, garlic, egg yolk and olive oil). Special mention to his prize-winning 'ensaladilla rusa' (Spanish potato salad with vegetables). The outdoor dining area with lush vegetation and views of the golf course is highly recommended.*

## **Back**

**Marbella. Calle Pablo Casals, 8**

**951 55 00 45 | backrestaurante.es**

**Menú degustación: 90 €. Carta: 45-55 €**

**Elaborada/Creativa**

La cocina de David Olivas ya ha llegado a la madurez y se nota en el trabajo que de-



sarrolla en Back. Su propuesta se basa en pequeños bocados que no pasan desapercibidos por su sabor y por la técnica que rezuman; la boloñesa de atún con pasta de vino o la royal de pato son reflejo de ello. Un servicio muy cercano, amable y eficaz. *David Olivas has reached professional maturity and this is evident in his work at Back. An offering based on memorable little bites, each one a testament to flavor and technique: the tuna bolognese with wine pasta or the duck royale are some examples. Warm and efficient service staff.*

## El Lago

**Marbella. Urb. Elviria Hills.**  
**Avda Las Cumbres s/n | 952 83 23 71**  
**restauranteellago.com**  
**Menú degustación: 120 €**  
**Elaborada/Creativa**

Alrededor de un inmenso lago –de ahí su nombre– se establece este rincón exclusivo con vistas al campo de golf de la urbanización Elviria Hills. Su cocina ofrece un concepto singular, enfocado en el producto de cercanía con un carácter profundamente malagueño, tanto en su menú gastronómico como en su oferta de vinos. Un auténtico disfrute bajo la dirección de Paco García y la excelente cocina de Fernando Villascaras. El deleite está asegurado.

*On the shores of an immense lake from which it draws its name, you will find this exclusive establishment overlooking the Elviria Hills golf course. The restaurant offers a unique concept, focused on local products with a marked Malagueñan accent, both on the menu and on the wine list. A wonderful dining experience conducted by Paco García and the excellent food of Fernando Villascaras. A great meal is guaranteed.*

## Kava

**Marbella. Avda. Antonio Velón, 4**  
**952 82 41 08 | kavamarbella.com**  
**Menús degustación: 59 y 89 € | Creativa**  
Fernando Alcalá se alzó en 2019 con el premio al Chef Revelación en Madrid Fusión y, desde entonces, sólo ha ido confirmando que aquello no fue flor de un día. Su cocina está repleta de contrastes, texturas y matices que, pese a ser de naturaleza atrevida, encajan a la perfección. Además, su tarta de queso cocinada al horno es ya una de las más famosas del panorama nacional. *Fernando Alcalá was named Best New Chef at Madrid Fusión 2019 and since that date, his career has proven that he was not just a flash in the pan. His cuisine is replete with contrasts, textures and nuances which, however daring, blend to perfection. His oven-baked cheesecake is one of the most celebrated in Spain.*

## La Milla **NEW**

**Marbella. Urb. Los Verdiales.**  
**Paseo de la playa | 952 00 90 80**  
**lamillamarbella.com | Menú**  
**degustación: 89 €. Carta: 75-80 €**  
**Chiringuito/De producto**

La palabra y concepto chiringuito adquiere aquí un mejor significado. Viene con el sentir del mejor sol y playa que haya, el de la Costa del Sol, con su buen vivir y su libre albedrío de alta gama. Ahora La Milla supera la gran idea de baño ofreciendo además excelencia en los productos del mar, buena cocina y cuidado servicio, vuelta a la excelencia en la carta de vinos y elegante establecimiento. Es lo que se diría ‘un completo’, porque no te falta de ‘ná’. César, Juanmi y su gente saben lo que quieren y lo que quieres porque aquí es la misma cosa gozosa.

*This is a seaside shack at its best. It comes with sun and beaches, the ones found on Costa del Sol, with its joie de vivre and upscale freewheeling. Today, La Milla is more than just a dip in the ocean; it offers excellent seafood products, good cuisine and attentive service, as well as an outstanding wine list. All of this, in an elegant space. This is what you would describe as a “home run”, because it is knocked out of the park. César, Juanmi and their team know what they want and what you want, because at this joyous dining destination, this is one and the same.*

## Leña

**Marbella. Hotel Puente Romano.**  
**Avda. Bulevar Príncipe Alfonso de**  
**Hohenlohe s/n | 952 76 42 52**  
**grupodanigarcia.com | Carta: 55-70**  
**€ Internacional/Carnes**

Ha sido la gran apuesta de Dani García, tras decidirse a aparcar –no sabemos si por siempre– su etapa en la alta cocina. Precisamente, Leña se ubica en el mismo local en el que el reputado chef marbellí logró las tres estrellas Michelin, aunque el concepto actual es bien distinto. Se trata de una oda a las brasas, un *steakhouse* de ambiente selecto y singular, con una impresionante cocina vista. Lo mejor y más representativo del lugar es la mini hamburguesa de picaña, cuya elaboración comienza frente al comensal.

*This is Dani García's major venture after putting his career in haute cuisine on hold, perhaps not forever. Leña is located in the same locale where the celebrated Marbella chef earned his three Michelin stars. But the current concept is completely different. Leña is a tribute to the grill, a select and well-appointed steakhouse with an impressive open kitchen. Best on the menu: picanha mini burger, its preparation starting tableside.*

## Messina

**Marbella. Avenida Severo Ochoa, 12**  
**952 86 48 95 | restaurantemessina.com**  
**Menús degustación: 95 y 117 €.**  
**Carta: 65-75 € | Elaborada/Creativa**

Esta es otra de las referencias con estrella Michelin de la Costa del Sol que se ve representada por la sutil y cuidada cocina de Mauricio Giovanini. Messina es un restaurante de vanguardia que entrelaza raíces mediterráneas con esencias algo más exóticas. Totalmente merecidos los numerosos reconocimientos que le han llovido en los últimos tiempos, porque lo cierto es que mejora cada año.

*Another Michelin-starred Costa del Sol destination distinguished by Mauricio Giovanini's subtle and well-executed cuisine. Messina is a forward-thinking restaurant which meshes Mediterranean heritage with other more exotic flavors. Absolutely deserving of the acclaim received, for this restaurant just keeps getting better and better every year.*

## Nintai

**Marbella. Ramón Gómez de la Serna, 18b**  
**952 60 89 66 | restaurantenintai.com**  
**Menús degustación: 125 y 155 €**  
**Japonesa**

Un elegante y exclusivo restaurante japonés de 12 asientos en barra *omakase*, donde se trabaja la divina paciencia y la extrema calidad del producto fresco para elaborar un sushi de alto nivel. Una importante carta de vinos y sakes con los que armonizar los pasos de sus dos menús, que van cambiando según mercado y según la inspiración de su cocinero. El equilibrio en cada aspecto es el objetivo.

*An elegant and exclusive Japanese restaurant with an omakase bar seating 12. Here on display is the sublime patience and extraordinarily fresh quality product necessary to serve up a first rate sushi. A notable wine and sake list to pair with the dishes from the two menus, which vary with market availability and the chef's inspiration. Well-rounded balance is the objective.*

## Skina

**Marbella. Calle Aduar, 12 | 952 76 52 77**  
**restauranteskina.com | Menús: 199, 225**  
**y (con maridaje) 499 € | Alta cocina**

En pleno casco histórico de Marbella se erige un reducto del sabor, la técnica y la vanguardia de nombre Skina. Se trata de un restaurante elegante que se fundamenta en un menú dinámico, repleto de técnicas de vanguardia, arraigado a los sabores tradicionales. Sólo hay que probarlo para entender el porqué de sus dos estrellas Michelin. Sobresale la carta de vinos, obra y gracia de Marcos Granda, su propietario y sumiller.

# ANDA LUCÍA

*In the heart of the Marbella historic center we find this bastion of flavor, technique and innovation called Skina. This is an elegant restaurant offering a dynamic menu, boasting the latest culinary techniques and rooted in traditional flavor. Try it and you'll understand why it has been awarded two Michelin stars. An outstanding wine list, curated by Marcos Granda, owner and sommelier.*

## **Takumi** **NEW**

**Marbella.** Calle Gregorio Marañón, 4  
952 77 08 39 | [restaurantetakumi.com](http://restaurantetakumi.com)  
Carta: 50-55 € | Japonesa

La comida japonesa es ya más que una moda en España. Álvaro Arbeloa y Anabel Amuedo lo vieron tiempo atrás y se asociaron con quienes debían, Toshio Tsutsui y su mujer, para abrir Takumi en Marbella. Allí han sido felices haciendo felices a sus clientes, y lo que te rondará morena. Sus productos marinos son de gran calidad, su arroz para el sushi, su cocina cuidada y el trato inmejorable. Su éxito continuado es merecidísimo y lo dice todo de un lugar. Al igual que se dice de los perros, los restaurantes se parecen a sus dueños, y esta casa se escribe con mayúscula porque mayúsculos son sus propietarios.



## **Bardal**

**Ronda (Málaga).**  
Calle José  
Aparicio, 1  
[restaurantebardal.com](http://restaurantebardal.com) | 951 48 98 28  
Menús degustación:  
170 y 190 €

### **Alta cocina**

Arraigado en una majestuosa Ronda, Benito Gómez ofrece un baile de sabores intensos y creaciones sin alardes, siempre representadas desde un excelente enfoque. Las dos estrellas que luce, más que merecidas,

vuelven a poner a la localidad de El Tajo en la élite gastronómica nacional. Sited in the majestic city of Ronda, Benito Gómez offers a rainbow of deep flavors and well-executed and no-frills creations. His two well-deserved Michelin stars have guaranteed El Tajo a prime place on the Spanish culinary map.

*El ascenso hasta Ronda (Málaga) tiene como recompensa el disfrutar la cocina de Benito Gómez en Bardal.*



# ANDA LUCÍA

## Manzil **NEW**

**Sevilla. Calle Alfonso XII, 13 954 87 13 22 restaurantemanzil.com | Menús degustación: 55 y 70 €. Carta 55 € Alta cocina**

Novísimo restaurante que viene a completar la oferta de alta cocina de la ciudad, de la mano del bien valorado cocinero Juan Andrés Morilla, quién ha compuesto una estupenda oferta gastronómica con base en la cocina de Andalucía (mamada en sus previos destinos vitales por varias de sus provincias). Tratamiento de finura y buen gusto en sus platos, apoyados en buenas técnicas que hacen obligada la visita. Resuelta y compaginada

bodega. Déjese aconsejar y llevar. Decoración cuidada, original y bella, y una muy buena relación calidad-precio. This newly-minted restaurant is the city's latest purveyor of haute cuisine. Headed by highly-reputed chef Juan Andrés Morilla, who creates a cuisine based on Andalusian heritage (which he soaked up in earlier stints throughout Andalusia). Refined and tasteful creations enhanced by the skillful use of technique, make this a mandatory dining destination. A well-curated and solid wine list. Let yourself be guided by the staff. An elegant, unique and beautiful space and a great price/quality ratio.

*Japanese cuisine has proven to be more than a passing fad in Spain. Álvaro Arbeloa and Anabel Amuedo realized this some time ago and partnered with the right people, Toshio Tsutsui and his wife, to open Takumi in Marbella. They have found happiness by making their customers happy and may it last for many years. Top-quality seafood products and sushi rice. A meticulous cuisine and excellent service. Their continued success is well deserved and speaks volumes. They say that dogs resemble their owners and the same might be said about restaurants. We consider this restaurant top notch, as are its proprietors.*

## El Yantar **NEW**

**Mezquitilla. Calle Pescadores, 1 952 55 12 79 | Carta: 35-40 € Tradicional/Pescado y marisco**

La modestia de Paco García no consigue tapar el pedazo de restaurante en el que cocina junto a su madre y regenta con mano firme de cocinero. Sí, porque por derecho consuetudinario de los malagueños del este, se yanta en El Yantar. Una comida típica de la zona: pescados y pescaíto, mariscos y marisquito, guisos caseiros marineros, cocción, plancha y fritura –no te pierdas las coquinas fritas–. Todo de la lonja de la cercana caleta de Vélez. ¿Y de beber? Pues alucina, porque su bodega y su conocimiento es superlativo y te dejará boquiabierto. Por la boca muere el pez y, allí también, por la boca mueren las perzona humana.

*Paco García's unassuming nature cannot conceal the fact that his is a remarkable restaurant. A kitchen where he cooks alongside his mother and which he manages with a steady hand. And this because Customary Law in Eastern Málaga establishes that you must eat (yantar) at El Yantar. Typical food for the region: fish, shellfish, home-style fishermen's stews, boiled, grilled and fried foods - you must try the fried wedge clams - . All of it sourced from the neighboring Caleta de Vélez fish market. What to drink? You'll be amazed by their superlative wine list and knowledge of wines. A unique dining experience.*

## SEVILLA

### Abantal

**Sevilla. Calle Alcalde José de la Bandera, 7-9 | 954 54 00 00 abantalrestaurante.es | Menú degustación: 80 €. Gran Menú: 100 € | Alta cocina** Julio Fernández sigue centrado en enseñar al mundo su cocina de sabores tradicionales, amplificada a través de las técnicas

de vanguardia. En cualquiera de los dos menús que ofrece, marida los productos del mar y de la sierra andaluza con aliños, fondos e ingredientes con raíces árabes. Una sala luminosa y muy agradable.

*Julio Fernández continues to offer the world a traditional cuisine amplified by his use of avant-garde techniques. In both of the two available menus, he pairs products sourced from the sea and from the Andalusian mountains with Moorish-influenced spices and seasonings, bases and ingredients. A bright and very pleasant dining room.*

## Barra Baja **NEW**

**Sevilla. Javier Lasso de la Vega, 14 955 05 56 60**

**barrabajarestaurante.com**

**Carta: 40 € | Elaborada/De mercado**

Un restaurante que mantiene esa denominación *bocussiana* de 'cocina de mercado', es decir, de compra de producto al día que Rafa Liñán elabora de manera directa ante el comensal en su barra baja para ocho personas, mezclando la cocina base con la más actual. Además, mesas para hasta 20 personas. Original carta confeccionada por producto según los puestos del mercado. Lugar apetecible, acogedor y recomendable que se ha ganado a pulso ser referencia.

*A restaurant which maintains that market-style appellation devised by Paul Bocuse. That is, sourcing products from the market daily, which Rafa Liñán later prepares before the diner at his eight-seat bar top, blending the traditional with the most contemporary. There are also tables for a maximum of 20 people. Their unique menu is designed as a journey through the market stalls, by product type. An appealing, cozy and highly recommended space which has earned its place as a leading culinary destination.*

## Cañabota

**Sevilla. Calle Orfila, 1 | 954 87 02 98 cañabota.es | Menús: 90, 140 y 225 €. Carta: 60 € | Pescado y marisco**

Cañabota es mar y brasas. Un concepto de alto nivel gastronómico en el que el eje absoluto es el buen pescado y el marisco de primera calidad que asan, fríen y guisan con alegría y buen hacer. Posee dos zonas diferenciadas: una barra más informal, donde disfrutar de pequeñas raciones y tapas, acompañadas de un buen vermú o vino de Jerez; y un salón elegante donde la mejor opción es sumergirse en cualquiera de los menús degustación.

*The sea and the grill reign supreme at Cañabota. A high-concept restaurant cen-*

tered on premium fish and shellfish, roasted, deep-fried or stewed expertly and with a smile. Two distinct spaces: a more informal bar where you can enjoy small plates and tapas with your vermouth or sherry; and an elegant dining room where the best option is to dive into one of the tasting menus.

## **El Disparate** **NEW**

**Sevilla. Alameda de Hércules, 11**  
**680 12 74 13 | somoseldisparate.com**  
**Carta: 40 € | Elaborada/Actual**

La maestría del cocinero Nacho Dargallo salta a los platos muy bien pergeñados para éste, su restaurante, en el que actualmente ha puesto todas sus complacencias. Siempre con Sandra Rodríguez. En la terraza del hotel The Corner House, se disfruta grandemente de la comida y la bebida, ya que Nacho traslada a su bodega la sabiduría que le otorga su querencia vinatera. Su reconocida y merecida buena mano de cocinero de largas hechas es la garantía de que éste sea un lugar a tener presente si se busca comer bien y a gusto en la ciudad.

*Nacho Dargallo's mastery in the kitchen takes shape in well-thought-out and well-executed creations. Dishes produced at the restaurant -his restaurant-, where he now focuses all his energies, backed as always by Sandra Rodríguez. Located in the Corner House Hotel, the restaurant's outdoor terrace is synonymous with good food and good wine. Nacho pours all of his devotion to wine into a knowledgeable wine list. The chef's expert hand and long career path makes this the perfect destination for a good meal in a pleasant city atmosphere.*

## **Espacio Eslava**

**Sevilla. Calle Eslava, 3 | 954 90 65 68**  
**espacioeslava.com | Carta: 40 €**  
**Tradicional**

Si se busca un buen tapeo por Sevilla, éste es el lugar para disfrutarlo y alargarlo. Cumplen con un concepto tradicional de cocina hecha a base de pequeños platos, bien adaptados al presente. Sirven elaboraciones más sencillas, como las croquetas, y otras más complejas, como el huevo sobre bizcocho de boletus. Cuenta con un atractivo menú del día.

*If you're looking for good tapas in Seville, this is the place to enjoy them and stay awhile. Espacio Eslava fits the template of traditional fare served as small plates, well-adapted to contemporary tastes. They serve simple dishes like the croquettes, as well as other more complex creations like the egg over porcini mushrooms. A winning daily menu.*

## **Iki**

**Sevilla. Calle Luis Morales, 2**  
**954 44 74 95 | Carta: 60 € | Japonesa**

A base de una cocina japonesa de alto valor gastronómico, en la que sobresalen fusiones valientes junto a otras referencias más clásicas, Iki se ha ganado la fama y el reconocimiento. Se puede disfrutar, en una carta reducida, de excelentes piezas de sushi y de otras técnicas niponas como el teppanyaki.

*Iki has earned its fame and recognition thanks to a high-concept Japanese cuisine, with noteworthy and daring fusion dishes and other more classic fare. A compact menu offering excellent sushi and other Japanese techniques like teppanyaki.*

## **Jaylu**

**Sevilla. Calle López de Gomara, 19**  
**954 33 94 76 | restaurantejaylu.com**  
**Carta: 70-85 €**

### **De mercado/Pescado y marisco**

En pleno barrio de Triana se instala este restaurante histórico que ya es una institución. Hacen alarde de un tratamiento excepcional de la materia prima del mar, ya sea con platos fríos, con picadillos o mariscos, como con los calientes, mediante frituras o el empleo de la plancha para los pescados grandes. Un templo del producto donde el disfrute está asegurado.

*This historic restaurant, located in the heart of the Triana neighborhood, is already an institution. Renowned for their expert handling of seafood, some served cold like the shellfish or minced fish or warm like the deep-fried or grilled fish dishes. A mecca for product where enjoyment is guaranteed.*

## **La Barra de Inchausti** **NEW**

**Sevilla. Calle López de Gomara, 19**  
**954 87 13 22**

### **la-barra-de-inchausti.negocio.site**

**Carta: 50 € | De producto/Marisquería**

La familia Inchausti al completo. Los tres hermanos, dignos hijos de su añorado padre, siempre en nuestra memoria, mantienen desde hace décadas un excelente nivel de atención personal y de cocina sanluqueño-gaditana de guisos –pídase su sopa de galeras– y frituras de pescados atlánticos, a la que se añade un producto de marisquería de primer nivel en el centro de la ciudad, a tiro de piedra de su catedral. Su barra permite el tapeo y el picoteo también en mesas altas. Siempre atendidos con simpatía en un ambiente bullicioso por ser merecidamente un local popular de gran aceptación por los lugareños.

*The Inchausti family in full. The three Inchausti siblings, true to the legacy of their beloved and much-missed father, have been offering top notch Sanlúcar-Cádiz homestyle cuisine for decades. Try their stews, their spottail mantis shrimp soup or their deep-fried fish from the Atlantic. Add to that premium shellfish products and its location in the heart of the city, a stone's throw from the Cathedral. A tapas bar and high-top tables for snacking. A warm service staff in a bustling establishment with a well-deserved popularity among local clientele.*

## **Sobretablas**

**Sevilla. Calle Colombia, 7**  
**955 54 64 51**

**sobretablasrestaurante.com | Menú**

**Sobretablas Deluxe: 68 €. Carta: 55-65 €**  
**Cosmopolita/Actual**

Camila Ferraro pone en escena una cocina de fondos profundos y de aires contemporáneos en este restaurante donde los artificios son pocos. Elegancia y gusto por la gastronomía, que se expresan tanto en la oferta culinaria como en la enológica, representada por el excepcional sumiller Robert Tetas.

*At this restaurant, Camila Ferraro spotlights an unembellished cuisine with deep flavors and contemporary flair. An elegant approach and love of food permeate the culinary offer as well as the wine list, designed by the exceptional sommelier Robert Tetas.*

## **Tribeca**

**Sevilla. Calle Chaves Nogales, 1**  
**954 42 60 00**

**restaurantetribeca.com**

**Menú degustación: 110 €. Carta: 50 €**  
**De producto/Internacional**

La vanguardia inunda la propuesta gastronómica de Tribeca, restaurante en el que los detalles se cuidan al máximo. Cuenta con una amplia y divertida carta, en la que sobresalen entrantes como la tortilla de langosta y panceta, y el buen trato de pescados, provenientes del golfo de Cádiz, que se pueden preparar en elaboraciones más refinadas o a la brasa. Una bodega más que notable.

*The avant-garde is the reigning culinary concept at Tribeca. A restaurant defined by its attention to detail, boasting an ample and fun-loving menu with noteworthy entrées like the lobster and pancetta omelette or well-executed fish, sourced from the Gulf of Cádiz and presented in refined dishes or simply grilled. Notable wine list.*

# LE STYLE



Showrooms exclusifs

**06 NICE**  
04 93 88 00 27

**06 VALLAURIS**  
04 92 95 14 34

**13 AIX EN PROVENCE**  
04 42 26 53 70

**34 MONTPELLIER**  
04 67 92 45 51

**75 PARIS**  
01 56 81 87 26



# ARRA GÓN

# ARAGON

## Taberna de Lillas Pastia

**Huesca. Plaza de Navarra, 4**  
**974 21 16 91**  
**lillaspastia.es**  
**Menús degustación: 60 y 85 €.** Carta: **100-110 €**  
**Actual/Creativa**

Sigue siendo una de las apuestas más certeras de la cocina aragonesa, con gran respeto a la tradición y donde no falta la investigación. "La casa de la trufa", es un proyecto gastronómico asentado bajo la dirección de Carmelo Bosque, su cocinero y propietario, que se encuentra en la planta baja del edificio. El chef pidió prestado a Bizet el nombre de la ópera 'Carmen' para nombrar a la taberna, donde se elabora una excelente cocina. Una propuesta segura en

Aragón. Tiene un sol de la Guía Repsol y una estrella Michelin. This restaurant continues to be one of the most solid concepts in the Aragón restaurant scene. Deep respect for heritage but open to culinary research. This 'House of Truffles' is a culinary venture solidly managed by chef and owner Carmelo Bosque. It is located on the building's ground floor. Carmelo borrowed the restaurant's name from the tavern in the Bizet opera 'Carmen' and here he serves up his excellent cuisine. This is one of the surest bets in Aragón, headed by an accomplished chef. One Repsol Sol and a Michelin Star..

## HUESCA

### Callizo

**Aínsa. Plaza Mayor s/n | 974 50 03 85**  
**restaurantcallizo.es | Menús degustación: 85 y 100 € | Creativa**

El restaurante Callizo estrena estrella Michelin este año, sin duda, un merecido galardón. Josetxo Souto y Ramón Aso capitanean la cocina, mientras Felipe Arias se mantiene al frente de la sala. Hace años que pasaron de ser un restaurante de cocina clásica y tradicional a ofertar una alternativa vanguardista que sorprende en la zona. La cocina de Callizo, como ellos mismos definen, es tecno-emocional de montaña, actual, evolutiva y reflexiva.

*Callizo received its first, and undoubtedly well-deserved, Michelin star this year. Josetxo Souto and Ramón Aso man the kitchen, while Felipe Arias manages the front-of-house. What used to be a restaurant with a classic menu offering traditional fare is now a surprising purveyor of avant-garde cuisine for the area. They themselves define their cuisine as mountain-style, techno-emotional, contemporary, innovative and introspective.*

### El Trasiego

**Barbastro. Conjunto de San Julián y Santa Lucia. Avda. de la Merced, 4**  
**974 31 27 00 | eltrasiego.com**  
**Menú del día: 22 €. Menú trasiego: 35 € Actual**

El restaurante se sitúa en un espacio único: el que fue Hospital de San Julián construido en el año 1900 con un renovado interiorismo que recrea la estrecha relación de este lugar con el vino Somontano. Duelas de barricas, que en su día albergaron la crianza de los vinos, abrazan la sala. Javier Matinero, propietario y jefe de cocina, trabaja una cocina de raíces con una firme apuesta por los productos de proximidad.

*The restaurant is located in a unique space: what once was the San Julián Hospital, dating back to 1900. Today, totally renovated, with a décor showcasing the strong relationship with Somontano wine. The staves of the barrels which once cradled wines as they aged, now line the dining room walls. Javier Matinero, owner and Head Chef, practises a heritage cuisine faithful to seasonal and regional products.*

### Las Torres

**Huesca. María Auxiliadora, 3**  
**974 22 82 13**  
**lastorres-restaurant.com**  
**Menú: 45-55 €. Carta: 50-60 € | Actual**  
Rafael Abadía está al frente de este punto de referencia a la hora de hablar de la cocina os-

cense. Las Torres abrió en 1989 de la mano de los hermanos Abadía. Cocina de autor de raíz aragonesa, con gran atención a los productos estacionales de la zona, en un espacio singular y artístico. Desde su apertura han tenido siempre una clara vocación hacia todo aquello susceptible de ser apreciado estéticamente, desde la presentación de un plato hasta la decoración del local.

*Rafael Abadía heads up this restaurant, considered a prized landmark in the Huesca culinary scene. Las Torres opened in 1989 under the leadership of the Abadía brothers. Here you will find cuisine d'auteur with Aragonese roots, a great attention to seasonal products from the region, and a unique and uniquely designed space. Since its opening, the restaurant has shown a clear dedication to aesthetics, from plating to décor.*

### Tatau Bistró

**Huesca. Calle Azara s/n**  
**974 04 20 78 | tatau.es**  
**Menús degustación: 68 y 95 € | Creativa**

Son muchos los establecimientos que se han visto obligados a modificar su esquema de trabajo debido a la pandemia y uno de ellos es el Tatau Bistró. Tatau ya no es un gastrobar con tapas de 'alto estanding', ahora se ha convertido en un restaurante que mantiene su aire vanguardista e innovador del pasado, pero con una oferta gastronómica distinta. Con la cocina a la vista, los clientes pueden reservar su espacio en la barra o en una de las mesas bajas. *The COVID pandemic forced many restaurants to change their business model. Tatau is one of them. It is no longer a gastropub with 'upscale' tapas. It is now a restaurant, true to the innovative, cutting-edge spirit of previous years, but offering a different cuisine. The space features an open kitchen where diners can book a seat at the counter or at the tables surrounding it.*

### Venta del Sotón

**Huesca. Ctra. Huesca a Puente La Reina, km 14 | 974 27 02 41**  
**ventadelson.com | Menú degustación: 85 €. Carta: 45-60 € | Creativa**

Este clásico de la gastronomía oscense, ya con su primera estrella Michelin y un sol en la Guía Repsol, se consolida como uno de los grandes de Aragón. Su Espacio N, en el que destaca el diseño de Julio Luzán, todo un referente en este ámbito, está muy demandado y considerado. Ana Acín y el chef Eduardo Salanova se implican en la innovación más vanguardista con mucho respeto a la tradición. Siguen trabajando la gastronomía tradicional aragonesa y la cocina de temporada

This Huesca culinary scene classic, which has already garnered its first Michelin star and Repsol Sol, has established itself as one of the great restaurants in Aragón. Their 'Espacio N', an impressive space designed by Julio Luzán, a master at his craft, is a sought-after, high-value dining destination. Ana Acín and chef Eduardo Salanova immerse themselves in the most avant-garde innovation, always with an eye on tradition. They focus on traditional Aragon fare and a cuisine d'auteur driven by the seasons.

## Casa Arcas

**Villanova. Carretera A-139, km 51 (Hotel Casa Arcas) | 974 55 33 78 hotelvalledebenasque.com | Menús degustación: 30, 42 y 55 € | Actual**

El restaurante del hotel Casa Arcas es parada obligada para todo el que se acerca a la zona del valle de Benasque. David Beltrán, conocido por todos como Tauste, empezó a cocinar en la cocina de Martín Berasategui de Lasarte y hoy día es uno de sus jefes de cocina. Buena gastronomía en plena naturaleza. En 2022 han sido seleccionados por la Guía Michelin como una de las mejores propuestas en relación con la calidad-precio. *This restaurant housed in the Casa Arcas Hotel is a mandatory stop for anyone visiting the Benasque Valley. David Beltrán, known to everyone as 'Tauste', started his career in the kitchen of Martín Berasategui's Lasarte, where he is now one of his sous-chefs. Enjoy your meal at this wonderful enclave. In 2022 they received the value-for-money Bib Gourmand award from the Michelin Guide.*

## TERUEL

### Meseguer

**Alcañiz. Avda. Maestrazgo, 9 978 83 10 02 | Menú del día: 16,50 €. Menú fin de semana 23,50 €. Menú degustación: 55 €. Carta: 40-50 € | Tradicional**

Este establecimiento de gran tradición e historia ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos y así lo agradece una clientela fija. Mantiene el menú del día con una amplísima oferta de platos de cuchara y productos de la zona, además de los pescados. Excelente aceite de oliva virgen de la zona y algunas de sus elaboraciones más tradicionales como la ensalada de codorniz escabechada y el bacalao encebollado. Buena oferta de vinos de la zona turolense. *This is a historic establishment with a long tradition that has learned to adapt with the*

*times. A quality acknowledged by its faithful clientele. It continues to offer a daily menu with an extensive range of home-style cooking and regional products, to say nothing of the fish. Excellent local virgin olive oil and traditional dishes such as pickled quail salad and cod smothered in onions. Nice selection of Teruel wines.*

## Catedral. Hotel Palacio la Marquesa **NEW**

**Teruel. Plaza Fray Anselmo Polanco 2-4 978 21 00 65 | hotelpalaciomarquesa.com Carta: 35-45 € | Tradicional**

Palacio la Marquesa es un hotel boutique enclavado en un edificio histórico original del siglo XVII y ubicado en el corazón de Teruel. En su moderno restaurante, La Catedral, la propuesta gastronómica está repleta de guiños a productos turolenses, manteniendo la coherencia con la zona y la producción local. Los quesos tienen especial relevancia, tanto en la elaboración de platos como en la carta de postres. También dispone de una carta desenfadada que incluye sandwiches, hamburguesas, ensaladas o algunas raciones.

*Palacio La Marquesa is a boutique hotel housed in a XVII-century building brimming with history and located in the heart of Teruel. Its modern restaurant, La Catedral, offers a cuisine replete with nods to the products of the region, committed to its surroundings and to local producers. Cheeses are one of the restaurant's staples, showing up both in dishes and on the dessert menu. Its unpretentious menu offers sandwiches, hamburgers, salads, and small plates.*

## Método

**Teruel. Calle Francisco Piquer, 6 978 22 77 73 | restaurantemetodo.es Menús degustación: 60 y 90 € Creativa/Actual**

Nacho Liso, chef y propietario del restaurante, sigue sorprendiendo en Teruel. Amplía su oferta en un nuevo espacio, el Método Clandestino, donde se ofertan una serie de tapas internacionales y una coctelería muy bien atendida. En el restaurante, sigue con su apuesta gastronómica presidida por las carnes especiales como la de Casa Ríos de la zona y la wagyu Mudéjar, a la que le ofrece un lugar destacado en su carta con varios platos, sin olvidarse del atún Balfegó en múltiples versiones.

*Chef and owner Nacho Liso keeps things exciting in Teruel. The restaurant's culinary offering has grown thanks to the launch of a new space: Método Clandestino, offering a sampling of well-traveled tapas and a meticulous cocktail service. In the restaurant,*

*prime meats are still a staple, sourced from the local Casa Ros or the Mudéjar Wagyu beef, which takes pride of place on the restaurant's menu, showing up in several of their dishes. To say nothing of the Balfegó bluefin tuna in its many incarnations.*

## Yain

**Teruel. Plaza de la Judería, 9 978 62 40 76 | yain.es Menús degustación: 45 y 70 €. Carta: 45-50 € | Actual/Creativa**

Raúl Igual, premio al mejor sumiller de España en el año 2010 y Mejor Sumiller IWC (International Wine Challenge) 2021, está al frente de este restaurante situado en pleno casco histórico, en la judería turolense. Yain significa vino en hebreo, y no es casualidad, ya que, cuando empezaron a construir el restaurante, descubrieron bajo sus cimientos los restos de una bodega judía del siglo XIV. Su cocina ha evolucionado y mantiene la coherencia del mercado y de enorme calidad.

*Raúl Igual, named Best Sommelier in Spain in 2010, and Best Sommelier IWC Spain (International Wine Challenge) in 2021, heads up this restaurant located in Teruel's Old Jewish Quarter. 'Yain' means wine in Hebrew and this restaurant's name is no accident. When they started construction, the remains of a XIV-century Jewish wine cellar were discovered under the foundation. Recognized as the best Teruel has to offer, this restaurant's cuisine has evolved while maintaining its reliance on market and its commitment to quality.*

## El Batán

**Tramacastilla. Ctra. Comarcal 1512, km 43 | 978 70 60 70 | elbatan.es Menú degustación: 90 €. Carta: 70-80 € | Actual/Creativa**

En 2013 le otorgaron una estrella Michelin, la primera que consiguió la provincia de Teruel. El Batán es también una hospedería enclavada en un paraje natural cuyo origen fue una fábrica de lanas recuperada y transformada en un pequeño hotel con encanto. Al frente están M<sup>a</sup> José Medas y Sebastián Roselló, que elaboran una cocina muy personal, cuidando al máximo la materia prima que ofrece la zona, pero sin límites a la creatividad. Otoño es un buen momento para conocerlo, cuando se dan dos de los productos más representativos de esta tierra: las setas y la caza.

*This restaurant received a Michelin star in 2013; the first awarded in the Teruel province. Surrounded by Nature, El Batán is housed in a renovated woolen mill, now transformed into a simple and charming little hotel. A very personal cuisine, in the hands of chefs*



*M<sup>a</sup> José Medas and Sebastián Roselló, who give free rein to their creativity and nurture the locally-sourced products they use in their dishes. Fall is an ideal time to drop by, when two of the most iconic products of the region: wild mushrooms and game are available.*

## ZARAGOZA

### Bunkerbar

**Zaragoza. Plaza de los Sitios, 17  
976 39 08 23 | bunkenbar.es | Plato  
del día: 12,50 €. Carta: 30 € | Actual**

Moderno y consolidado local, obra de Eloisa Artal y Carol Lasmariás. Su nombre viene de que, debajo del local, existe un auténtico bunker de la pasada guerra y hoy se ha convertido en un reservado para un máximo de 22 personas. La seña de identidad del Bunkerbar es, sin duda, la variedad de planchas de arroz terminadas en el horno, sin olvidar las carnes a la brasa que han cobrado protagonismo en la última temporada. La terraza es un espacio tranquilo y cuidado donde disfrutar de una copa.

*This is the daring concept devised by Eloisa Artal and Carol Lasmariás. The name itself is derived from the Spanish Civil War bunker discovered in the cellar and now converted into a private dining room seating 22. The selection of rice dishes, finished off in the oven, is undoubtedly this restaurant's trademark, as well as the grilled meats which have attained a starring role this past season. The quiet and well-maintained outdoor terrace is the perfect spot to enjoy a cocktail.*

### Cankook

**Zaragoza. León XIII, 2-4 | 976 23 95 16  
cankookrestaurant.com | Menús  
degustación: 90 y 120 € | Creativa**

Diego Millán y Ramces González aterrizan definitivamente en la calle León XIII. Ramces aporta una cocina creativa basada en el mejor producto con elaboraciones y técnicas actuales sin olvidar los sabores tradicionales de toda la vida. Diego aporta profesionalidad y buen hacer al servicio. Platos sorprendentes y vanguardistas que les ha llevado a obtener la ansiada estrella Michelin y un sol en la Guía Repsol en el año 2020.

*Diego Millán and Ramces González have found their forever home in León XIII Street. Ramces offers a creative cuisine based on the finest of products and the use of contemporary techniques and preparations, without forgetting those tried and tested flavors. Front-of-house, Diego is a consummate professional, devoted to his customers. Their innovative and bold creations merited the coveted Michelin star and a Repsol Sol in 2020.*

### Casa Lac

**Zaragoza. Mártires, 12 | 976 39 61 96  
restaurantecasalac.es | Menú  
degustación: 42,50 €. Menú del día:  
22 €. Carta: 45-50 € | Tradicional**

Fundada por la familia francesa del mismo nombre, Casa Lac es el paraíso de los amantes de las verduras, las grandes protagonistas de la cocina que comanda Ricardo Gil, chef tudelano del Restaurante 33. Desde 1825 atesora la licencia más antigua de España como restaurante. Su cocina ha elevado las humildes verduras a la más alta categoría culinaria, y en sus platos exalta su sencillez y frescor con las técnicas más innovadoras. Su producto es fresco y recibido a diario a través de su red propia de agricultores.

*Founded by the French family from which it takes its name, Casa Lac is a paradise for vegetable lovers. They are the undisputed stars of a kitchen which has been headed by Tudela-native chef Ricardo Gil -formerly of the Restaurante 33-. It boasts the oldest restaurant license granted in Spain, in 1825. His cuisine raises humble vegetables to dizzying heights: their simplicity and freshness are enhanced by his innovative techniques. Fresh product delivered daily by his network of local farmers.*

### Casa Pedro

**Zaragoza. Cadena, 6 | 976 29 11 68  
casapedrogastrobar.com  
Menú degustación 49 €. Carta: 35-45 €  
Actual**

Ubicado en el centro histórico de la ciudad, este establecimiento familiar tiene una reconocida fama, labrada con el trabajo de muchos años. Luis y David, jóvenes cocineros y propietarios, han sabido renovar su casa elaborando nuevos platos de actualidad culinaria con un denominador común claro: el mejor producto. Practican una cocina de base tradicional hábilmente actualizada, respetando sabores y texturas con sorpresas en la presentación. En la planta baja mantienen el gastrobar, donde degustar tapas elaboradas al momento.

*Located in the historic city center, this family-run establishment has a well-deserved reputation, the fruit of many years' work. Luis and David, the young chefs and owners, have brought new life to this kitchen with contemporary dishes which share a clear common denominator: top-of-the-line product. Theirs is a skillfully updated traditional cuisine, honoring flavor and texture, and surprising the diner with unexpected platings. The lower level is still a gastro pub, where tapas are prepared on order.*

### El Chalet

**Zaragoza. Santa Teresa de Jesús, 25  
976 56 91 04  
elchaletrestaurante.com  
Menú degustación: 56 €. Carta: 50 € | De mercado**

El propietario y chef, Ángel Conde, elabora una cocina creativa de mercado en la que juega con conceptos clásicos y modernos. Los platos son el reflejo de la estación, con producto de temporada, exceptuando algunos platos estrella que permanecen todo el año. Propone una opción a precio cerrado con tres entrantes, segundo plato, postre y bodega incluida. En su maravillosa carta destaca el bacalao como una de sus mejores opciones, sin olvidarnos de su clásico *steak tartar*.

*Owner and chef Ángel Conde produces a creative, market-driven cuisine that plays with classic and contemporary concepts. Recipes that mirror the season with their ingredients, except for certain signatures available throughout the year. The restaurant offers a prix-fixe menu with three entrées, main course, dessert and wine. Outstanding menu options include the cod and their not-to-be-overlooked signature steak tartare.*

### El Disfrutón **NEW**

**Zaragoza. Calle Francisco Bayeu, 4,  
esquina con C. Santiago  
876 04 71 59  
restauranteeldisfruton.es  
Menú del día: 27 €  
Actual/Tradicional**

Desembarcó con fuerza en Zaragoza hace poco más de un año. Un establecimiento joven, pero con unos propietarios (Patxi Jiménez y Nacho Leal) con una larga trayectoria. Nacho ha puesto en marcha una cocina divertida, desenfadada y basada en el producto. La ensaladilla 'disfrutona' con tartar de atún rojo, huevo frito y chips de alga, la cebolla encurtida y mayonesa de aceituna o el bocarte relleno de pimientos rojos asados a leña, son sólo algunas de las especialidades. Al mando de la sala está Patxi, que la gestiona con destreza.

*Disembarked in Zaragoza a little over a year ago. A young establishment headed by owners with solid career paths (Patxi Jiménez and Nacho Leal). Nacho produces a vivacious, carefree, product-centered cuisine. The "fun-loving" potato salad with bluefin tuna tartare, fried egg and seaweed chips; the pickled onion and olive mayonnaise or the anchovy stuffed with roast peppers are only a few of the signatures. The dining room is skillfully managed by Patxi.*

# ARA GÓN

**Garbo Gentlebar** **NEW**  
Zaragoza. Plaza de los Sitios, 18  
672 72 23 32 | garbogentlebar.com  
Carta: 35-40 €

Este local se ha consolidado como uno de los más exitosos en el entorno de la plaza de Los Sitios, una de las zonas más *chic* de Zaragoza. Mantiene una coctelería de buen nivel y una selección de tapas actuales y bien concebidas. Estupendas las croquetas de ibérico, la tortilla trufada, las alitas de pollo deshuesadas y un recomendado *steak tartar*. Local con decoración muy cuidada. *This locale has become one of the most successful restaurant ventures in the Plaza de Los Sitios area, one of the chicest in Zaragoza. It offers high-end cocktails and a selection of up-to-date and well-devised tapas. Outstanding Iberian ham croquettes, truffled omelette, deboned chicken wings and the must-try steak tartare. A well-appointed space.*

**Gayarre**  
Zaragoza. Ctra. Aeropuerto, 370  
976 34 43 86  
restaurantegayarre.com  
Menú del día: 31 €. Menú fin de semana: 38 €. Carta: 50-55 €  
De mercado/Tradicional

Un chalet con amplios jardines y cuidados salones acoge el restaurante Gayarre, donde hace más de treinta años nacieron las borrajitas con arroz y almejas, una de las recetas más emblemáticas. Leandro Casas muestra una madurez sólida en la que la temporalidad en el producto es una de las premisas para elaborar las distintas cartas estacionales de Gayarre. Los mejores pescados de la lonja y unas carnes excepcionales. Las verduras son otra de sus fortalezas. *A house with sprawling gardens and well-appointed dining room is home to Gayarre. It was here where the starflower with rice and clams dish was first created 30 years ago, still one of the most emblematic recipes. Leandro Casas demonstrate a solid maturity where available product is the basis for the various seasonal menus at Gayarre. The best fish from the market and exceptional meats. Vegetables are another one of this restaurant's strong suits.*

**La Prensa**  
Zaragoza. José Nebra, 3  
976 38 16 37 | restaurantelaprensa.com  
Menús degustación: 80 y 105 €  
Creativa

Este establecimiento nació en 1970 como un negocio familiar que se dedicaba a la venta de vinos a granel. Gracias al esfuerzo de David Pérez, nieto del fundador, y de Marisa Barberán, la cocinera, en estos años ha evolucionado hasta lo que es hoy en día,

un restaurante de cocina creativa con base tradicional y toques divertidos. En bodega ofrece más de 400 referencias entre vinos, champagnes, cavas, generosos, dulces y espirituosos de diferentes países. Galardonado con una estrella Michelin, obtenida en 2012.

*This establishment was founded in 1970 as a family-run bulk wine supplier. Thanks to the efforts of David Pérez, the founder's grandson, and chef Marisa Barberán, it has evolved into what it is today: a restaurant serving creative cuisine with tradition at its core and some added fun touches. On offer: more than 400 different labels encompassing wine, champagne, cava, sherries, sweet wine, and spirits from different parts of the world. The restaurant was awarded a Michelin star in 2012.*

**Montal**  
Zaragoza. Torre Nueva, 29  
976 29 89 98 | montal.es  
Menús degustación: 45 y 68 €  
Tradicional

Montal y su establecimiento centenario combinan, a la perfección una tradicional tienda de ultramarinos y delicatessen, fundada por Jacinto Montal, con una alternativa gastronómica muy solicitada por grupos, presentaciones de producto y, también, para las comidas y cenas de trabajo. Se incorpora así un singular concepto, *Taste & Shop*, en el que también ofrecen la opción de llevártelo a casa. No podemos olvidarnos de la terraza, una de las mejores y más visitadas del casco histórico de la ciudad.

*This century-old establishment and its founder, Jacinto Montal, have achieved a perfect coupling of a traditional grocery store-delicatessen and a sought-after dining destination for groups, product launches and business lunches and dinners. They offer a new concept as well: Taste&Shop, offering diners the option of tasting before purchasing. And let's not forget about their outdoor terrace, one of the best and busiest in the Zaragoza historic city center.*

**Novodabo**  
Zaragoza. Plaza Aragón, 12  
976 56 78 46 | novodabo.com | Menús degustación: 30, 55 y 75 € | Actual

Se encuentra en un emblemático palacete en el centro de la ciudad. La estética clásica del local contrasta con la cocina de vanguardia, impulsada por el chef y propietario, David Boldova. Sus platos reflejan la plena madurez del cocinero, dando lugar a presentaciones novedosas en las que el producto es la auténtica estrella. El maridaje está diseñado por Alejandro Boldova, flamante sumiller recientemente titulado.

**Absinthium**  
Zaragoza. Coso, 11  
(Hotel Oriente)  
876 70 72 74  
607 88 83 22  
absinthium.es  
Carta: 70-80 €  
De mercado

El proyecto capitaneado por el sumiller Jesús Solanas y el cocinero Roberto Alfaro, se ha consolidado como una de las mejores propuestas actuales en Zaragoza. Local pequeño y acogedor que incorpora un *sherry bar* de alta coctelería. Un restaurante para dejarse aconsejar y guiar por estos dos profesionales. Organizan catas y otras actividades. Su nueva propuesta, de "alta cocina, sin extravagancias y accesible", como la define Solanas, incluye dos aperitivos, dos entrantes, un plato principal a elegir de la carta, sorbete y postre. Todo, regado con vinos, originales y poco habituales. El menú incluye también pan de alta

calidad y siempre alguna sorpresa. Spearheaded by sommelier Jesús Solanas and chef Roberto Alfaro, this is one of Zaragoza's best dining destinations. Small and cozy locale with its own Sherry Bar for high-end cocktails. At Absinthium, let yourself be guided by the expertise of these two solid professionals. They offer wine tastings and other activities. Their newest concept of "accessible and restrained haute cuisine", as Solanas aptly describes it, includes two appetizers, two entrées, a main dish chosen from the menu, sherbet and dessert. All of this, accompanied by an unexpected and imaginative selection of young wines. On the menu: premium breads and always a surprise.



*Para conocer Gente  
Rara (Zaragoza) mejor  
darse prisa porque  
llenan todos los días. Si  
no, que nos lo cuenten  
Cristian y Sofía.*



# ARA GÓN



## Gente Rara NEW

**Zaragoza. Santiago Lapuente, 10**  
623 00 20 84  
genterara.es  
**Menús degustación: 26, 29, 31 y 38 €.** **Menú semanal: 18 €.** **Carta: 45-60 €**

### Creativa

Cristian y Sofía son los responsables de este curioso y revolucionario restaurante ubicado en un antiguo taller mecánico. Su propuesta ha calado en el público zaragozano, buena prueba de ello es el lleno diario – imposible encontrar mesa sin reserva previa-. Hay tres menús disponibles, que con una misma base, varía en el número de platos. Todos comienzan con unos aperitivos servidos en diferentes zonas del restaurante. El equipo de Gente Rara está exquisitamente organizado midiendo los tiempos de manera ejemplar. Félix

Artigas, sumiller, se encarga de recomendar las cientos de referencias de las que disponen y que descansan en una cava acristalada. Cristian and Sofía deserve all the credit for this unique and revolutionary restaurant located in an old garage. Their restaurant concept has charmed Zaragoza, as evidenced by a booked-solid house where no one is seated without a reservation. There are three menus available, based on a single concept and only varying in the number of courses. They all start off with appetizers served in different areas of the restaurant. The Gente Rara team runs like clockwork. Sommelier Félix Artigas is charged with recommending the hundreds of labels available, visible within a glass-enclosed wine wall.

*The classic look of this establishment, located in a stately mansion in the heart of Zaragoza, is in marked contrast to the well-thought-out avant-garde cuisine put forth by chef and owner David Boldova. Dishes prepared by a chef who has reached his prime, resulting in innovative presentations with product in a starring role. Pairings are designed by newly-minted sommelier Alejandro Boldova. Novodabo is one of the most solid offerings in Zaragoza.*

## Palomeque

**Zaragoza. Palomeque, 11**  
976 21 40 82

restaurantepalomeque.es

**Menú para grupos: desde 38 €.**

**Carta: 30-40 € | De mercado**

En el mismo centro de Zaragoza nos encontramos con este pequeño restaurante en el que la esencia reside en el producto. Es el local seleccionado por las grandes figuras de la cocina y del cine. Los clásicos: el *steak tartar*, anchoas del Cantábrico con hielo pilé y limón acompañadas de un pequeño vermouth rojo o las delicias Palomeque (surtido de aperitivos). Jesús Miguel Arlés y Fernando Mallenco han conseguido ser un imbatible referente en la ciudad.

*In the very heart of Zaragoza, we find this small restaurant whose essence lies in its ingredients. This locale is frequented by celebrated chefs and actors. Signatures include the steak tartare, the Cantabrian Sea anchovies in crushed ice and lemon served with a small red vermouth or the 'Palomeque delights' (an assortment of appetizers). Thanks to Jesús Miguel Arlés and Fernando Mallenco, this has become an unrivaled city landmark.*

## River Hall

**Zaragoza. Avda. José Atarés, 7**  
976 52 54 80 | riverhall.es

**Menú degustación: 37 €.** **Carta: 45-70 €**  
**Tradicional/Creativa**

Ubicado en la parte más alta del impresionante complejo hostelero Aura, el River Hall se ha consolidado con su singular oferta que combina las atrevidas y sugerentes propuestas de su jefe de cocina Juan Sau y un buen servicio a cargo de Fernando Artigas, con algunos clásicos como la falsa oliva de empeltre y anchoa, la croqueta en vaso o el canelón de chia y pimentón, relleno de pollo al chilindrón y bechamel de setas.

*Located atop the impressive Aura Hotel complex, River Hall is well-known for its unique concept. It combines the daring and thought-provoking creations of Head Chef Juan Sau and the impeccable service proffered by Fer-*

*nando Artigas. The restaurant serves classics such as Empeltre olive and anchovy trompe l'oeil, deconstructed croquette in a glass, cannelloni with chia seeds and paprika, stuffed with 'pollo al chilindrón' (chicken with peppers, tomato, onions, Serrano ham, garlic and bay leaves) and wild mushroom bechamel.*

## Saucco

**Zaragoza. Mariano Royo Urieta, 19**  
976 92 84 88 | Menú del día: 22,50 €.

**Menú fin de semana: 27,50 €.**

**Menú degustación: 45 € | Actual**

La brasa marca la diferencia en Saucco. El cocinero Alejandro García muestra en la carta influencias de la cocina vascofrancesa. No en vano, dos de sus socios –Alejandro García, en la cocina, y el *maître* Daniel Pérez– se formaron en Martín Berasategui, y el joven cocinero ha pasado algunas temporadas en restaurantes de Francia. *Magret* de pato a la brasa con *parmentier* de mantequilla tostada o *foie mi-cuit* casero, además de variedad de carnes de distintas procedencias con maduraciones diferentes.

*The grill makes all the difference at Saucco. Chef Alejandro García showcases his marked French and Basque influences. This is not a coincidence since the two owners: chef Alejandro García and maître d' Daniel Pérez cut their teeth at Martín Berasategui, and the young chef spent several seasons in restaurants in France. Braised duck magret with toasted butter, homemade mi-cuit foie-gras cooked in free-range chicken and aromatic herbs broth or variety of meats from different regions and various agings.*

## Wenceslao NEW

**Zaragoza. Calle de Mariano Supervía, 33 | 976 55 10 83**

restaurantewenceslao.com

**Menú degustación: 29,50 €.**

**Menú ejecutivo: 23,50 € | Tradicional**

Si algo caracteriza al restaurante Wenceslao es su honestidad, tanto en la cocina como en el trabajo diario que sus propietarios, Richi y Eva, llevan realizando durante muchos años. Los arroces de Ricardo son parte del éxito de su cocina que acompaña con carnes y pescados bien ejecutados. El menú degustación cambia cada semana y el menú ejecutivo cada temporada. *Wenceslao is synonymous with authenticity, a quality found both in the cuisine and the hard work put in by owners Richi and Eva over many years. Ricardo's rice dishes are one of his most successful creations alongside well-executed meats and fish. The tasting menu changes weekly and the Executive menu every season.*

# Asturias

# COCINA

# DE PAISAJE





# ASTU RIAS

# ASTURIAS

## Casa Marcial

Arriondas.

La Salgar, s/n

985 84 09 91

casamarcial.com

Menú Nordeste

Pienzu: 190 €.

Menú Nordeste

Vega: 130 €

Creativa

Situado entre el río Sella, el mar y las montañas –en las laderas de la sierra del Sueve–, esta casa es una de las referencias gastronómicas de Asturias, poseedora de dos estrellas Michelin. Nacho Manzano avanza, año tras año, en una cocina muy sólida, basada en su enorme técnica, que enlaza perfectamente pasado y futuro, entre la cocina de las abuelas y una impecable modernidad. Platos imaginativos, de aparente sencillez, aunque esconden muchas horas de trabajo y, por encima de todo, mucho sabor. La mejor apuesta es el menú degustación largo, de temporada, con platos muy actuales. Pero para quienes busquen una cocina más tradicional, hay otro en el que no faltan los clásicos de esta casa: las croquetas, los 'tortos', la fabada, el pitu de caleya o el arroz con leche.

Situated between the river Sella and the Bay of Biscay, in the foothills of the Sueve Mountains, Casa Marcial is one of Asturias' culinary gems and the only restaurant holding two Michelin stars in the region. Nacho Manzano keeps evolving year after year offering a very solid cuisine based on his expert technique, and which perfectly unites past and future, traditional home-style cooking and an impeccable modernity. Imaginative and flavorful dishes whose simple appearance hides the many hours required for their preparation. Your best bet is the long seasonal tasting menu, offering contemporary creations. For those looking for more traditional cuisine, this restaurant offers another menu featuring the house classics: croquettes, 'fabada' (bean stew) 'tortos' (Asturian corn tortillas, served with fried eggs or meat hash) 'pitu de caleya' (local free-range chicken) or the rice pudding.

## El Corral del Indianu

Arriondas. Avda. de Europa, 14

985 84 10 72 | elcorraldelindianu.com

Menú degustación: 99 €. Menú Sensaciones: 58 €. Carta: 60 € | Creativa

Otra de las referencias de la cocina asturiana más interesante, con una estrella Michelin. José Antonio Campoviejo es un cocinero autodidacta, menos mediático que muchos de sus colegas y con una gran capacidad para crear platos a partir del recetario tradicional del Principado y de los productos de la zona en la que se encuentra su restaurante, entre los Picos de Europa y el mar Cantábrico. Sus versiones de la fabada y del pote asturiano son algunos de sus platos más reconocidos y, además, reflejan muy bien la filosofía de trabajo de este chef, que apuesta por lo ecológico, acercando la naturaleza a sus elaboraciones, siempre llenas de sabor. Se pueden descubrir a través de la carta o de sus menús degustación, muy ceñidos a la temporada.

*Located between the Picos de Europa Mountains and the Cantabrian Sea, El Corral del Indianu is another outstanding dining destination in Asturias, holding one Michelin star. José Antonio Campoviejo is a self-taught chef, lesser known than many of his colleagues, yet with a great capacity to create dishes using traditional regional recipes and local products. His renditions of traditional Asturian stews like the 'fabada' and 'pote' are some of his best-known dishes. They are the perfect embodiment of this chef's doctrine: a focus on organic ingredients, making Nature an integral part of his very flavorful creations. Discover his dishes either through the à la carte menu or the seasonal tasting menu. .*

## Casa Tataguyo

Avilés. Plaza de Carbayedo, 6

985 56 48 15 | tataguyo.com

Menú del día: 15 €. Menú de fin de semana: 21 y 25 €. Carta: 35-40 € Tradicional

Desde hace años es un imprescindible en Avilés. Su propietario y cocinero, Juan Rivero, trabaja con sensatez los pescados, respetándolos con puntos de cocción impecables: tanto el virrey como los grandes salmonetes del Cantábrico, el besugo, la lubina, el rape y otras piezas procedentes de las rulas de Avilés y de Cudillero. Completa la oferta con guisos tradicionales, entre los que son imprescindibles la longaniza con patatas y el pote asturiano. Otras opciones son un excelente arroz caldoso con almejas y rape o un rollo de bonito, jugoso y con la salsa bien ligada. Y también borda la ventresca, que hace al horno en lugar de a la plancha para darle un punto más jugoso y menos graso. Buena carta de vinos.

*For years, a mandatory dining destination in Avilés. Run by owner and chef Juan Rivero, who prepares fish meticulously, letting their natural flavors shine and cooking them to perfection. All the fish they serve, including red bream, large red mullets from the Cantabrian Sea, sea bream, sea bass and monkfish, come from fish markets in Avilés and Cudillero. The menu is completed with traditional stews: the 'longaniza' sausage with potatoes, or the Asturian 'pote' are a must. Other standout dishes include consommé rice with clams and monkfish or, in the summer, a juicy tuna roll with a delicious sauce and an outstanding white tuna belly, oven-cooked instead of grilled, giving it more juice and less fat. Good wine list.*

## Gunea

Avilés. Avda. De Grado, 20.

La Cruz de Illas | 985 54 65 27

gunea.es | Carta: 40-60 €

De mercado

Pablo Montero es un cocinero de categoría que ha regresado a su Asturias natal tras un recorrido por Calima, Nerúa y, principalmente, Mugaritz. Adúriz le eligió para ponerse al frente de la cocina del restaurante Refectorio, en Le Domaine de Abadía Retuerta, y allí logró la estrella Michelin que todavía ostenta. Ha regresado al lugar donde empezó, la casona donde estuvo Koldo Miranda, para hacer una cocina de muchos quilates basada en el producto de la zona y recuperando y actualizando esos guisos que requieren mucho tiempo en el fuego. Cocina sabrosa, de elaboraciones aparentemente sencillas, en la que sale a relucir la excelente técnica del cocinero y su largo aprendizaje junto a muy buenos maestros, pero que se aleja de los experimentos. Entre la cocina tradicional y la clásica, con los pies en el suelo. Su mujer, Begoña Martínez, se ocupa con acierto de la sala.

*Pablo Montero is a top-of-the-line chef who has returned to his native Asturias after his stints at Calima, Nerúa, and especially, Mugaritz. Adúriz selected him as head chef of the Refectorio restaurant, in Le Domaine de Abadía Retuerta and there he earned the Michelin star he still holds. He's returned home, to the house once belonging to Koldo Miranda, and is serving a 40-karat cuisine based on local product, reviving and updating those traditional cooked-slowly-over-the-hearth stews. A tasty, deceptively simple cuisine where his excellent technique and the lessons learnt from great master chefs, shine through. No experiments here, his cooking is well-grounded and midway between the traditional and the classic. His wife, Begoña Martínez, deftly handles the front-of-house.*

## Yume

**Avilés.** Calle Estación, 18 | 984 29 70 37  
yumegastro.com | Menús degustación:  
40 y 50 €. Carta: 45 € | De mercado  
Asiática

En el barrio de Sabugo de Avilés, donde en tiempos vivían los pescadores de la Villa, el cocinero Adrián San Julián y su socia, Iratxe Miranda, que se ocupa de la sala, han consolidado un restaurante con personalidad propia, decorado con buen gusto y con una cocina inspirada en la callejera asiática, pero con más técnica, más refinada, apostando por fondos y caldos reducidos que aportan mucho sabor, y con productos locales e influencias populares del recetario tradicional asturiano. Entre lo mejor de su carta están la revisión de las gambas al ajillo; un tartar de camarones y langostinos con salsa holandesa acompañado por una tortilla crujiente de camarones; y la sopa de huevas de salmón marinadas en yuzu, con arenques ahumados y un potente caldo de pescado seco.

*In the Sabugo neighborhood of Avilés, once a fishermen's quarter, chef Adrián San Julián and his business partner Iratxe Miranda, charged with front-of-house, have established a restaurant with its own personality, tasteful décor and a cuisine inspired by Asian street food. But this with a more refined technique, heavily reliant on reduced and savory broths and bases, local product and the traditional Asturian recipe book. Best on the menu: his take on garlic shrimp; shrimp and prawn tartare with hollandaise sauce and a crusty shrimp omelette; and the Yuzu marinated salmon roe soup with smoked herring and a savory dried fish bouillon.*

## Mi Candelita

**Bañugues.** Playa de Bañugues  
695 56 71 10 | micandelita.com  
Carta: 50 € | Arrocería

Uno de los mejores sitios de Asturias para comer arroz. El cocinero Fran Heras, que estuvo en elBulli y trabajó junto a Ramón Freixa, se instaló hace unos años en Barcelona para abrir Llamber, una taberna gastronómica en la que entremezcla sus raíces asturianas con las catalanas. Pero la tierra siempre tira y el cocinero descubrió este enclave frente al mar para volver a poner un pie en Asturias. Un antiguo merendero colgado sobre la misma playa es ahora Mi Candelita, un restaurante donde las brasas y los arroces tienen absoluto protagonismo. El de pulpo del pedrero con papada de Joselito, o la versión asturiana de la paella valenciana con pitu de caleya o fabas, están francamente ricos. Se nota la influencia mediterránea recibida en Barcelona.

*One of the best destinations in Asturias for rice. Chef Fran Heras, who worked at elBulli alongside Ramón Freixá, relocated to Barcelona a few years ago to open Llamber, a gastro pub where he mixes his Asturian roots with Catalanian influences. But there's no place like home and the chef chose this seaside enclave for his return to Asturias. What used to be a beachfront eatery is now Mi Candelita, a restaurant where the grill and the rice dishes are the absolute stars. The Pedrero octopus with cured Joselito pork jowl rice and his Asturian take on the Valencian paella with free-range chicken and beans among its ingredients, are simply delicious. His stint in Barcelona has left a marked Mediterranean influence on his cuisine*

## Pedro Martino

**Caces.** La Rienda, 14 | 684 60 33 84  
naguar.es | Menú Orígenes: 85 €.  
Menú Tradición: 55 €. Carta: 65 €  
De mercado

Pedro Martino es uno de los más grandes cocineros asturianos, aunque su trayectoria profesional se ha caracterizado por una cierta inestabilidad. Ahora ha regresado a su punto de partida, la misma casa pintada en atrevidos tonos morados, casi colgada sobre el río Nalón, que en tiempos se llamó L'Alezna y donde consiguió su estrella en 2003. Martino está en un momento de madurez impresionante, que se traduce en su cocina. Platos de impecable ejecución en los que el producto asturiano y su tradición culinaria, perfectamente revisada, son los protagonistas. En muchos casos con formato de tapa o de pincho, un terreno que domina como pocos; desde el magnífico coulant de cocido de garbanzos o las imprescindibles croquetas de picadillo, hasta la cebolla rellena de bonito o el guiso de cordero 'xaldo'.

*Pedro Martino is one of the greats of the Asturian restaurant scene, although his professional career has been somewhat irregular. He has now returned to his roots in that same brightly-painted purple house overlooking the Nalón river, once named L' Alezna and where he earned his star in 2003. Martino is living a moment of impressive professional plenitude, which is evident in his cuisine. Impeccably turned-out dishes in which well-curated Asturian product and culinary tradition take center stage. Sometimes as a tapa or a 'pincho' (skewered bite) at which he is an absolute master; from the magnificent chick-pea stew 'coulant' or the mandatory marinated pork hash croquettes to the tuna-stuffed onion or the Xaldo lamb stew.*

## El Llar de Viri

**Candamo.** Tresquillos, 22 | 985 82 80 22  
llardeviru.eu | Carta: 50 € | Tradicional

Viri Fernández, una de las mejores guisanderas de Asturias, tiene su restaurante o, mejor dicho, su casa de comidas, en San Román de Candamo, en la zona central del Principado, junto al río Nalón. Pueden aprovechar, además, el viaje para visitar la Cueva de la Peña, Patrimonio Mundial de la Humanidad por el valor de sus pinturas rupestres. Disponen de tres comedores, todos acogedores, cargados de detalles, fiel reflejo de lo que es una casa rural asturiana. La de El Llar de Viri es pura cocina tradicional, de la que se elaboraba y se sigue elaborando a fuego lento, al 'chup chup' de la lumbre. Cocina de guisos sabrosos, potentes, como ese pote de berzas, el gran plato de la cocina rural asturiana, que es santo y seña en la carta de Viri.

*Viri Fernández, a renowned Asturian 'guisandera' (faithful follower of traditional cuisine), has her restaurant or more accurately, her eatery, in San Román de Candamo, overlooking the Nalón River, in the heart of Asturias. Take advantage of your visit to tour the neighboring Cueva de la Peña, designated a World Heritage Site for its cave paintings. The restaurant offers three dining rooms, all of them cozy and colorful, just like a typical Asturian country house. Her food is traditional, the kind that has always been and continues to be cooked on the hearth, over a slow flame. A cuisine of savory and flavorful stews such as the collard greens stew, the crown jewel of Asturian country cuisine, and the signature dish on Viri's menu.*

## Bar Blanco

**Cangas del Narcea.** Calle Mayor, 11  
985 81 03 16 | Menú del día: 18 €.  
Menú degustación: 36 €. Carta: 30-35 €  
Tradicional

Uno de los mejores restaurantes de la región se encuentra en el interior occidental de Asturias, Cangas de Narcea, la capital de la única zona vinícola del Principado. Los hermanos Ron, Pepe en la cocina y Quique en la sala, mantienen la carta de platos tradicionales que heredaron de sus padres, y la combinan con algunas elaboraciones más modernas. Así, el pote de berzas, la fabada, las cebollas rellenas, los callos o el arroz con leche 'requemao' alternan con los canutillos de cecina con membrillo y parmesano, el carpaccio de chosco o el salpicón de centollo sobre causa. En la bodega, lógicamente, vinos de Cangas.

*In inland Asturias and towards the West, you will find one of the region's best restaurants in Cangas de Narcea, in the heart*



of the only wine growing area in Asturias. The Ron brothers –Pepe in the kitchen and Quique in the dining room– still offer the traditional menu created by their parents, combined with other more contemporary creations. Thus, the collard greens stew, the 'fabada' (bean stew), the stuffed onions, tripes or 'toasted' rice pudding are served alongside the cured meat cylinders with quince jelly and Parmesan cheese, the 'chosco' (cured and smoked pork charcuterie) carpaccio or the European spider crab toss on a bed of mashed potatoes. In the wine cellar, of course, labels from Cangas.

## Leitariegos **NEW**

**Cangas del Narcea.**

**Puerto de Leitariegos s/n | 985 05 62 01**  
**restauranteleitariegos.com**

**Carta: 35-40 € | Tradicional**

En el pueblo más alto de Asturias, ya en el límite con León, la familia Cosmen ha montado un moderno y acogedor restaurante de montaña donde se puede disfrutar de la mejor cocina tradicional. Así, el joven Héctor Cosmen ofrece platos populares, empezando por un magnífico pote de berzas con el que ganó el último campeonato de España de este guiso. Borda también los callos, que hace a la madrileña y no a la asturiana, y la caldereta de oveja. Con una cuidada oferta de vinos y la amabilidad del servicio vale la pena subir el puerto. La satisfacción está garantizada.

*In the heights of Asturias, the Cosmen family have opened a modern and cozy mountain restaurant where you can enjoy the best traditional cuisine. In the kitchen, young Héctor Cosmen offers Asturian standards such as the magnificent collard greens stew for which he won the Spanish championship for this specialty. His tripe dish is equally outstanding done in Madrid-style rather than Asturian; and we must make room for the lamb stew. A well-curated wine list and a warm welcome make this trek to the mountain pass worthwhile. Satisfaction guaranteed.*

## El Molín de Mingo

**Cangas de Onís.**

**Peruyes, s/n | 985 92 22 63**

**elmolindemingo.site123.me**

**Menú degustación: 45 €. Carta: 30-40 €**

**Tradicional**

Bienvenidos a un lugar de cuento: este viejo molino perdido en la montaña y reconvertido en un acogedor restaurante de cocina muy tradicional es una deliciosa sorpresa. Regentado por Dulce Martínez, la mujer de Nacho Manzano, cuenta con una carta brevísima que incluye recetas asturianas de siempre, pero aligeradas: tor-

tos de maíz con picadillo, con huevo, con cebolla y queso, o con anchoas; crema de queso Gamonedo; croquetas de jamón o de compango; fabada; pote asturiano (de los mejores de Asturias) y, en carnes, cachopo tradicional, presa ibérica y cabritín guisado. De postre no puede faltar el arroz con leche. Todo muy rico, en raciones abundantísimas (fuentes de las que come una familia) y con precios muy razonables.

*Welcome to a fairy tale setting: this old mill hidden in the mountains and reconverted into a charming restaurant serving traditional cuisine is a delightful surprise. Run by Dulce Martínez, wife of chef Nacho Manzano, its über-short menu includes lighter versions of classic Asturian recipes: 'tortos' (fried corn tortillas) with meat hash; with egg; with onion and cheese, or with anchovies; Gamonedo cheese cream-based soup; croquettes stuffed with ham or 'compango' (meats used in traditional Asturian stew); 'fabada' (rich bean and pork stew); and one of the region's finest 'pote' stews. As for meats, you'll find traditional 'cachopo' (meat and cheese, breaded and deep-fried), Iberian pork shoulder and stewed baby goat. And for dessert, rice pudding. Everything here is delicious, served in monstrous portions (platters to feed a whole family) at very reasonable prices.*

## Casa Vicente

**Castropol. Avda. Galicia, s/n**

**985 63 50 51 | Carta: 50-65 €**

**Tradicional/De producto**

Siempre con buen producto del mar y algunas entradas bien conseguidas, como las originales trufas de chipirón, unas croquetas hechas con trozos enteros de calamar en su tinta, los calamares fritos o los salpicones de centollo o de aguja. La clave es dejarse llevar por las recomendaciones del día, entre las que pueden aparecer pescados poco habituales como la solla o la breca junto a rodaballos de los de antes, lenguados o lubinas. Algunas carnes, aunque con menos interés. Y postres caseros de bastante nivel, con mención especial para las tartas de queso y de manzana, y el tiramisú. No está mal su carta de vinos, especialmente en lo que se refiere a blancos gallegos.

*Prime fish and seafood guaranteed, along with some well-executed entrées, such as the baby cuttlefish truffles, croquettes made with chunks of squid in its own ink, fried calamari or the spider crab or garfish salad. Daily specials are always the best bet; you can find rare fish like 'solla' (plaice) and 'breca' (common pandora) along with traditional turbot, sole and sea bass. Their meat offering is solid but not outstanding. Their homemade desserts are great, especially the cheesecake, apple pie and tiramisu. An acceptable wine list, especially when it comes to the Galician whites.*

## Auga

**Gijón. Claudio Alvargonzález, s/n**

**985 16 81 86 | restauranteauga.com**

**Menú degustación: 90 €. Carta: 50-60 €**  
**Creativa**

En una de las zonas más agradables de Gijón, en el puerto deportivo, Auga es uno de los pocos restaurantes con estrella Michelin de la ciudad. Enclave magnífico para una casa menos reconocida de lo que debería, en la que se come francamente bien. Gonzalo Pañeda, en la cocina, y su socio Toni Pérez, al frente de la sala y de una buena carta de vinos, son dos personajes nada mediáticos. Y eso influye, sin duda. Pañeda es un buen ejemplo de hasta dónde puede llegar un cocinero autodidacta. Cada vez más asentado y más técnico, tiene como casi todos los grandes chefs asturianos una clara vocación por trabajar con el mejor producto y ponerlo en valor. Preparaciones sencillas, muy limpias, sensatas, y que respetan los sabores.

*Located in the Marina, one of Gijón's most charming areas, Auga is one of the few Michelin-starred restaurants in the city. A beautiful setting for an establishment that deserves more recognition than it presently has and where you can eat exceptionally well. Two media-shy professionals head up the establishment: Gonzalo Pañeda in the kitchen and his business partner Toni Pérez, managing front-of-house and a fine wine list. Pañeda is a good example of just how far you can go as a self-taught chef. More solid and technique-driven every day, he has, like almost all the top Asturian chefs, a sense of responsibility towards product and its worth. He offers simple, clean and sensible dishes that let natural flavors shine.*

## El Cartero

**Gijón. Cienfuegos, 30 | 985 36 25 58**

**sidrerialcartero.multiespaciosweb.com**

**Carta: 30-40 € | Tradicional**

Gijón, ciudad sidrera por excelencia, está viviendo en los últimos años cómo se amplía la oferta de establecimientos donde, además de beber sidra y picar algo en la barra, se puede comer sentado, con cocina tradicional y de producto. Pocos sitios seleccionan con tanto cuidado la sidra y miman luego su escanciado como éste. Además, en su barra y en el comedor, presentan una de las mejores ofertas de pescados y mariscos del Cantábrico de todo Gijón. Quisquillas, salpicón de bogavante, bocartes, cocochas en salsa verde, cigalas, percebes, oricios, rape, virrey... Toda una tentación. No dejen de probar la sopa de pescado. Y para los carnívoros, no faltan buenas carnes rojas asturianas. Para rematar, algún queso asturiano como un cabrales bien seleccionado, o un helado de turrón.

# ASTURIAS

*The past few years have seen Gijón, cider city par excellence, bear witness to a surge in establishments where in addition to eating and drinking at the bar, at these establishments you can also have a traditional sit-down meal with local and fresh ingredients. Few restaurants pour cider so adeptly as they do here. Both at the bar and in the dining room, they offer some of the best shellfish and fish from the Cantabrian Sea. Shrimp, lobster salad, anchovies, 'coco-chas' (fish cheeks, considered a delicacy) in green sauce, langoustines, barnacles, sea urchins, monkfish, red bream... all very tempting. Don't leave without trying the fish soup. And for the meat lovers, there's no shortage of delicious Asturian red meats. To top it all off, order some well-selected Asturian cheese like 'cabrales' (blue), or a nougat ice cream.*

## Casa Eutimio **NEW**

**Lastres. San Antonio, s/n**  
985 85 00 12 | [casaeutimio.com](http://casaeutimio.com)  
**Carta: 45-55 € | Tradicional**

Un clásico de la cocina marinera con excelentes vistas del Cantábrico. A esta casa se va a comer pescado, siempre bien tratado y siempre bien seleccionado en la rula de Lastres. María Busta, que pertenece al Club de Guisanderas Asturianas, tomó el relevo de sus padres para convertir el restaurante familiar en una dirección muy recomendable. Entre sus especialidades el besugo a la espalda, la merluza al estilo de la casa o la caldereta marinera. No dejen de llevarse alguna de las conservas que elaboran, o sus patés de pescado y marisco.

*A seafood classic with astounding views of the Cantabrian Sea. Casa Eutimio's claim to fame is their fish, well-executed and carefully selected at the Lastres fish market. María Busta, a member of the 'Club de Guisanderas Asturianas' took over her parents business and transformed what used to be a family-style restaurant into a highly recommended dining destination. Standout menu items include: sea bream 'a la espalda' (cooked whole), the house hake or the seafood stew. Don't forget to take home some of their homemade tinned goods or one of their fish and shellfish patés.*

## Castru El Gaiteru

**Llanes. Celorio. Ería de la Vega, s/n**  
985 40 20 25 | [castrugaiteru.es](http://castrugaiteru.es)  
**Carta: 40-50 € | De mercado/Asador**

Pedro Noriega ha centrado su línea de trabajo principalmente en las brasas, que maneja con acierto, lo que se une a la selección de una materia prima de calidad, imprescindible para obtener buenos resultados con la

parrilla. Como le da una gran importancia al producto y es consciente de que tiene que presentarlo lo más natural posible, ha tejido una red de proveedores locales, desde la leche hasta las hortalizas. Para los pescados se surte en las rulas de Llanes y Ribadesella. Entre lo poco que llega de fuera, está la carne: vacas viejas de raza rubia gallega que le envían desde San Sebastián.

*Chef Pedro Noriega has devoted his life's work to the grill, where he expertly cooks top-quality products. These are the stars of his kitchen and his approach towards them is straightforward. To this end, he has established a network of local producers who supply him with everything from milk to vegetables, while he buys his fish at the Llanes and Ribadesella fish markets. One of the few ingredients supplied from outside of Asturias is meat: the pure-bred 'Rubia Gallega' cattle brought from San Sebastián.*

## El Retiro

**Llanes. Pancar, s/n | 985 40 02 40**  
[elretirollanes.es](http://elretirollanes.es) | **Menú San Patricio: 110 €.** **Carta: 65-70 € | Actual**

Ricardo González Sotres es uno de los jóvenes cocineros asturianos que están tomando el relevo. En su trayectoria profesional, podemos citar tres referencias clave: Ca Sento; Las Rejas, con Manolo de la Osa; y Casa Marcial, con Nacho Manzano, que ha sido su mayor influencia. Recompensada con una estrella Michelin, la suya es una cocina valiente y bien resuelta en la que manda el sabor por encima de todo. Cocina de proximidad, imaginativa, que ya tiene algunos clásicos en su carta, como la cigala a la sal. Sotres trabaja muy bien los pescados y es uno de los pocos chefs asturianos que se atreven con éxito con los platos de caza.

*Ricardo González Sotres is one of those young emerging chefs taking the Asturian culinary scene by storm. Three major landmarks define his career: Ca Sento, Las Rejas working alongside Manolo de la Osa and Casa Marcial where he shared a kitchen with Nacho Manzano, who has been his prime influence. Awarded a Michelin star, his cuisine is daring, imaginative, well-executed and based on locally-sourced products, with flavor always at the forefront. Menu staples include the Norway lobster in a salt crust. His fish preparation methods are skillful and he is one of the few Asturian chefs who has successfully attempted game dishes.*

## Casa Consuelo

**Luarca. Ctra. N-634, km 511**  
985 64 16 96 | [casaconsuelo.es](http://casaconsuelo.es)  
**Menú del día: 15 €.** **Carta: 55-70 €**  
**Tradicional**

## Casa Belarmino

**Gozón. Ctra. GO-11, km 1. Manzaneda**  
985 88 08 07  
[casabelarmino.es](http://casabelarmino.es)  
**Menú Esencia: 30 €.**  
**Menú 90 Aniversario: 55 €.**  
**Carta: 35-60 €**  
**Tradicional**

En Manzaneda, una aldea próxima al Cabo Peñas, esta casa de comidas mantiene la estructura de los viejos chigres de los pueblos asturianos que eran a la vez bar, comedor, tienda, estanco... Casa Belarmino sigue siendo bar, sigue siendo tienda (aunque ahora con una oferta de productos gourmet), sigue siendo estanco y sigue siendo comedor. Todo con detalles muy cuidados. En la cocina, Ramona Menéndez, tercera generación de la familia que ha regentado esta casa desde hace más de setenta años, actualiza con acierto el recetario tradicional. Sobresalientes el rollo de carne y el pote de berza, que hacen con un 'compango' casero para el que emplean cerdo ibérico de Joselito. Juan Luis

González maneja una atractiva bodega. Los vinos se cobran a precio de tienda con un mínimo recargo. In Manzaneda, within walking distance of Cabo Peñas, this eatery retains the structure of the old 'chigres' (cider houses) once found in Asturian villages and which functioned as bars, restaurants, stores and tobacco shops all in one. Casa Belarmino is still a bar, store (now offering a range of gourmet foods), tobacco shop and restaurant. All of this with great attention to detail. In the kitchen, Ramona Menéndez, third generation of the family that has owned this place for over 70 years, skillfully updates traditional recipes. The meat roll and collard greens stew (using the house 'compango' made with Joselito Iberian pork) are outstanding. Juan Luis González oversees the attractive wine list. Wines can be purchased retail with a modest corkage fee.



# ASTURIAS

## Casa Farpón

NEW

**Pola de Lena.**

**Mamorana s/n**

**984 49 38 48**

**casafarpon.com**

**Menús: 55 y 75 €.**

**Carta: 45 €**

**Actual/De mercado**

En Pola de Lena, el primer pueblo importante que se encuentra al entrar en Asturias por la autopista procedente de León y Madrid, hay una atractiva oferta gastronómica. Destacan Monte, de Xune Andrade, y Casa Farpón, que se encuentra en Mamorana, una pequeña aldea a muy poca distancia de Pola. En 2015 se instaló en la casa familiar Javier Álvarez Farpón, joven cocinero que pasó por restaurantes de primer nivel como Casa Marcial, Regueiro o Auga. Cocina muy bien, con mucha personalidad, tanto en la vertiente tradicional como cuando se adentra

en platos más sofisticados. Ojo también a su guiso de pichón. Pola de Lena, the first major town you encounter when you enter Asturias from the León and Madrid highway, is home to an exciting culinary scene. Standouts include chef Xune Andrade's Monte and Casa Farpón, located in Mamorana, a small village not far from Pola. In 2015, young chef Javier Álvarez Farpón established himself at the family restaurant, after stints at first-rate establishments like Casa Marcial, Regueiro or Auga. Farpón is a great chef, his personality shining through both in traditional dishes and more sophisticated creations. Be sure to check out his pigeon stew.

La mejor casa de comidas del Occidente asturiano. Un sitio para disfrutar con una cocina tradicional muy bien elaborada. Desde sabrosos y contundentes platos de cuchara hasta estupendos pescados de los puertos vecinos. Únanle una bodega insólita en un establecimiento de este tipo y un servicio de toda la vida, rapidísimo y eficaz, como corresponde a un restaurante de carretera. En las mesas, clientes de todo tipo, desde obreros con el menú del día hasta ilustres veraneantes de la zona. Imprescindibles sus escabeches caseros, sobre todo los de verduras y bonito; el pulpo guisado con verduras; el salpicón; los calamares en su tinta y, en verano, el rollo de bonito. Trabaja también carnes de mucha calidad.

*Casa Consuelo is the best traditional-style eatery in Western Asturias, a place to enjoy well-executed home-style cuisine. From hearty and very tasty soups and stews to excellent fish dishes sourced from the neighboring ports. Add a surprisingly good wine cellar plus old school, fast and efficient service, and you'll find more than you would expect from a roadside restaurant. Customers from all walks of life eat here, from construction workers having the daily lunch menu to well-off Luarca vacationers. Essential menu items include their homemade 'escabeches' (pickled dishes), especially the ones with vegetables and tuna; octopus stew with vegetables; 'salpicón' (salad made with minced seafood - less frequently meat - and vegetables bound by a sauce or vinegar); squid in its own ink, and, in summer, the tuna roll. Prime quality meats are also on offer.*

## El Centro

**Navia. Plz. de Cupido. Puerto de Vega**

**985 64 85 67 | Carta: 35-50 €**

**Actual**

Es el único restaurante de Puerto de Vega que no está en el puerto, sino en la parte alta del pueblo y, sin embargo, es el más recomendable. Sus propietarios, Mari y Mon, demuestran muchas ganas de hacerlo bien, algo que se nota en todos los detalles. En la cocina, Mari Fernández trabaja muy bien los pescados de la zona, desde el besugo hasta el lenguado, y aporta algunos guiños actuales a las entradas. Su marido se ocupa de los vinos buscando novedades con interés. En verano resulta muy agradable su terraza, en una tranquila placita de la localidad. Conviene reservar antes de acercarse.

*This is the only restaurant in Puerto de la Vega which is not on the port, but in the village heights. It is, however, the most deserving of our recommendation. Owners Mari and Mon are eager to do things*

*well, something evidenced in the attention to every detail. In the kitchen, Mari Fernández skillfully cooks locally-sourced fish, from red sea bream to sole, and adds some updated touches to the entrées. Her husband oversees the wine list, always searching out new labels. The outdoor terrace, sited on a quiet town square, is lovely during the summer months. Reservations are recommended.*

## La Marina

**Navia. Paseo del Muelle.**

**Puerto de Vega | 985 64 80 38**

**lamarinapuertodevega.com**

**Carta: 30-35 € | Tradicional**

Uno de los restaurantes más clásicos de Puerto de Vega, en el mismo muelle pesquero. Local amplio y bullicioso, mesas rústicas de madera, manteles y servilletas de papel. Pero lo que importa es la gran calidad del pescado y del marisco. Su pulpo a la gallega y los calamares –bien fritos, bien en su tinta–, procedentes de ese mismo puerto, son entradas de referencia en este establecimiento. Normalmente también encontrarán aquí percebes, nécoras y algún bogavante. Todo ello, paso previo a los pescados, que cambian cada día en función de lo que haya entrado en la lonja. Siempre en raciones generosas, sin complicaciones en la elaboración y a precios muy asumibles. Al contrario que en otros lugares, de la cocina en esta casa se ocupa Manuel, mientras que Luján, su mujer, atiende con gran amabilidad el comedor. En los últimos tiempos ha habido una notable mejora en su oferta de vinos.

*This restaurant is a Puerto de Vega classic. Right on the pier, this spacious locale is always busy, with its rustic wooden tables, tablecloths and paper napkins... But what matters most here is the great quality of the fish and shellfish on offer. Their Galician octopus and squid, either deep-fried or in its own ink, come straight from the port and are delicious entrées. Barnacles, small crabs and lobster are usually available. Then you should move on to the mains and order one of their fish dishes, which change daily depending on market offer. Prepared simply, served in generous portions and at reasonable prices. Manuel presides over the kitchen while his wife Luján ensures that the dining room is running smoothly. A notable improvement in their wine program.*

## Regueiro

**Navia. Lugar Tox, s/n | 985 64 85 94**

**Carta: 45-80 € | Creativa**

Diego Fernández, formado junto a Pedro Morán en Casa Gerardo y, más tarde, con

Nacho Manzano en Casa Marcial, donde estuvo tres años como jefe de cocina, es uno de los cocineros jóvenes con más proyección en Asturias. En este restaurante del Occidente del Principado trabaja sobre la fórmula de un menú creativo de clara inspiración oriental, aunque mantiene una breve carta de especialidades tradicionales. Siempre con la máxima flexibilidad para adaptarse a los gustos de los clientes; clientes que limita mucho en número para darles el mejor servicio teniendo en cuenta su reducido equipo de cocina. Tiene mérito, de cualquier modo, ofrecer dos vertientes de cocina y hacerlo en ambos casos con un nivel muy alto. El restaurante está en un agradable hotelito que en tiempos fue casa de indianos.

*Diego Fernández is one of the most promising chefs of Asturian cuisine, having trained alongside Pedro Morán in Casa Gerardo and later with Nacho Manzano in Casa Marcial, where he spent three years as head chef. In this Western Asturias restaurant, he presents a creative menu with a distinct Asian influence while maintaining a small menu offering traditional specialties. Everything is always done with maximum flexibility to cater to customers' tastes. Only a few people can dine here at once, so that the small kitchen team can provide the best service. Offering two different types of cuisine in the same restaurant is noteworthy itself, especially when achieving a high standard in both. The restaurant is housed in a small hotel that was once a colonial-style home.*

## **Ferpel** NEW

**Ortiguera (Coaña). Ctra. Al Puerto s/n**  
**985 47 32 85 | ferpelgastronomico.com**  
**Carta: 80-90 € | Actual**

Para muchos, lo mejor de esta casa del noroccidente asturiano son sus vistas, situada sobre el puerto y el mar Cantábrico. Elio Fernández ha convertido la parrilla con menú del día que abrieron sus padres en un coqueto restaurante. Antes de entrar, el huerto del que se surte el cocinero. Dentro, la cocina a la vista y grandes cristaleras para disfrutar del panorama y de un menú degustación que cambia frecuentemente en función de la temporada y en el que se alternan elaboraciones tradicionales con otras más modernas, siempre con el producto como protagonista. La pega, unas aperturas muy limitadas.

*For many, the best thing about this Northwestern Asturias establishment is its view, overlooking the port and the Cantabrian Sea. Elio Fernández has transformed what was once his parents' grillhouse offering*

*a daily menu into a charming restaurant. Right before you enter, the chef's own vegetable garden. Inside, an open kitchen and large windows to enjoy both the view and the tasting menu, which changes seasonally and combines traditional dishes with other more modern creations, with product always at the forefront. The only real objection: the restaurant's limited operating hours.*

## **Ca'Suso**

**Oviedo. Marqués de Gastañaga, 13**  
**985 22 82 32 | ca-suso.com**  
**Menús degustación: 50 y 60 €.**  
**Carta: 45-55 € | Actual**

Iván Fernández Feito, con el apoyo de su hermano Vicente en la sala, está demostrando que la cocina asturiana tiene buen relevo. Los suyos son platos actuales, muy bien ejecutados, con puntos de cocción exactos, en un ambiente desenfadado. Además de la carta, ofrecen un interesante menú degustación con platos como la croqueta líquida de queso de La Peral, tartar de botona (un pescado del Cantábrico), guisantes con perrechicos y callos de bacalao o salmonete con pesto. Iván es un buen repostero, y se nota tanto en su ligera y original tarta líquida de queso como en el coulant de Casadiella con helado de leche merengada.

*Iván Fernández Feito, with the support of his brother Vicente in the dining room, is proving that the future of Asturian cuisine is in good hands. Their dishes, served in a casual setting, are contemporary and skillfully executed with perfect cooking technique. In addition to the à la carte menu, they offer an interesting tasting menu with dishes such as La Peral cheese liquid croquettes, Cantabrian sea ballan wrasse tartare, peas with 'perrechico' mushrooms and cod tripe or red mullet with pesto. Iván is also an accomplished pastry chef, as evidenced by both his light and unique liquid cheesecake and his Casadiella (typical Asturian pastry) coulant with milk meringue ice cream.*

## **Casa Fermín**

**Oviedo. San Francisco, 8**  
**985 21 64 52 | casafermin.com**  
**Menú degustación: 75 €.**  
**Carta: 60-70 € | Actual**

Luis Alberto Martínez, un riojano que lleva toda su vida en Asturias, es uno de los cocineros que modernizó la cocina asturiana y la llevó al alto nivel que ahora muestra. Llegó incluso a tener una estrella Michelin, absurdamente retirada hace unos años. Hay en Oviedo pocos comedores como el de esta casa. El cocinero mantiene una gran regularidad, basada en una excelente téc-

nica, sensatez y producto. Tiene carta y un menú degustación con platos como la ostra escabechada, el tartar de bonito con sopa de apio o el salmonete con arroz y plancton. Y un rico postre para rematar, la manzana con gelée de aguardiente de manzana.

*Luis Alberto Martínez, a Rioja native who has spent most of his life in Asturias, is one of the chefs who modernized Asturian cuisine, bringing it to the standards of excellence it now displays. It even earned him a Michelin star, absurdly withdrawn a few years ago. There aren't many restaurants like this one in Oviedo. The chef offers consistently sound cuisine based on excellent technique and quality ingredients. You can choose from the regular menu or a tasting menu featuring signatures like the marinated oyster; the tuna tartare with celery soup or the red mullet with rice and plankton. End your meal in high style with one of the delicious desserts, like the baked apple with applejack gelée.*

## **Casa Gervasio**

**Oviedo. Fuente de la Plata, 68**  
**985 23 42 55 | lagarcasagervasio.com**  
**Carta: 30-40 € | Tradicional**

Entre la mediocridad de las sidrerías de Oviedo, esta casa es una de las pocas excepciones que merecen la visita. Alejada del centro de la ciudad y de las rutas turísticas, la frecuentan sobre todo ovetenses con cierto nivel. Se trata de un sitio sencillo y bullicioso, con su antiguo lagar incluido, donde se ofrece un excelente producto tratado con la máxima sencillez. Bocartes, fritos de pixín con el rape bien jugoso, o adictivas patatas fritas a la inglesa. El secreto de todos estos fritos está en la calidad del aceite de oliva empleado y en su permanente renovación. Correcta tortilla de patata y rica la ensalada, aliñada con un vinagre de sidra que elabora el propietario. De postre, quesos asturianos o canutillos de crema caseros bien crujientes. Para beber, sidra.

*This cider house is a welcome change from the run-of-the mill establishments in Oviedo. Located off the beaten tourist path and frequented by a well-heeled local clientele, this bustling establishment is well worth a visit. It's an unpretentious space complete with an old cider press, offering excellent products treated with simplicity. Anchovies, deep-fried monkfish, oh so juicy, and those addictive British-style chips... The secret to all these fried foods lies in the quality of the olive oil they use—and never reuse. You can also find an acceptable potato omelette and a delicious salad, dressed with homemade apple cider vinegar. For dessert, Asturian cheeses or the homemade and very crunchy cream-filled cannoli. What to drink: cider, of course.*



## Gloria

**Oviedo. Cervantes, 24**

**984 83 42 43 | estasengloria.com**

**Menú degustación: 45 €. Carta: 30-35 € Tradicional**

Nacho Manzano tiene dos estrellas Michelin en su restaurante Casa Marcial, cerca de Arriondas, y otra más en Gijón, en La Salgar. Hace unos años cambió de registro abriendo esta casa de comidas en Oviedo (y posteriormente otra en Gijón), con un ambiente muy informal y una cocina puramente casera, aunque con el tamiz que le da un gran cocinero. Desde su apertura registra llenos diarios. Son imprescindibles las croquetas, casi líquidas, que están entre las mejores de España. Y luego, todo un repertorio tradicional, que incluye fabada, callos, tortilla de patata, arroz con pitu, tortos, e incluso una versión del popular cachopo de ternera. Están muy buenas las lapas (llámpares) con salsa de sidra. De postre, siempre la tarta de queso o el arroz con leche. Además, se puede comer con sidra.

*Nacho Manzano has two Michelin stars at his restaurant Casa Marcial, located near Arriondas, and another star at La Salgar, in Gijón. A few years ago he shifted gears by opening this traditional-style eatery in Oviedo (and later another in Gijón). Gloria offers informal atmosphere and home-style cooking, always filtered through the vision of this great chef. The restaurant has been fully booked since it opened. Their croquettes, very liquid, are house mainstays and among the best in Spain. And then there's a whole traditional repertoire including 'fabada' (rich bean and pork stew), tripe, Spanish potato omelette, rice with local free-range chicken, 'tortos' (fried corn pancakes), and even a rendition of the popular 'cachopo' (breaded, fried and filled with meat and cheese). The limpets in apple cider sauce are also very good. For dessert, go for the cheesecake or rice pudding. The whole menu pairs well with cider.*

## Casa **NEW**

**Pillarno. El Cuadro, 49 | 985 53 05 50**

**restaurantecasanuevo.com**

**Menú diario: 10 €. Fin de semana: 20 €. Carta 15-30 € | Tradicional**

Muy cerca de Avilés y de la playa de Salinas, en un bucólico valle, se encuentra la aldea de Pillarno. Y allí, este restaurante tradicional que mucha gente conoce también como Casa Pepón. Practican una cocina casera muy bien ejecutada y en raciones contundentes, como suele ser habitual en Asturias. Imprescindibles sus especialidades: el arroz con pita, las patatas y las cebollas rellenas, el pote de berzas y la fabada, servidas, como el resto de platos de la carta, con la sopera o la fuente en el centro de la mesa y a precios de

los de antes. Conviene reservar en el comedor de arriba, desde el que se disfrutaban unas bonitas vistas al valle.

*The village of Pillarno lies in an idyllic rural valley near Avilés and the Salinas Beach. There you'll find this traditional restaurant known to many as Casa Pepón, and which serves well-executed homemade cuisine in generous portions, the norm in Asturias. Don't miss their specialties. The rice with Asturian free-range chicken, stuffed potatoes or onions, collard greens stew, 'fabada' (rich bean and pork stew). All of them served family-style at your table and with prices that bring you back to yesteryear. Book a table in the upper dining room, and enjoy the beautiful views of the valley.*

## La Nueva Allandesa

**Pola de Allande. Donato Fernández, 3**

**985 80 70 27 | Menú del día: 10 €.**

**Menú degustación: 22 €.**

**Carta: 15-25 € | Tradicional**

Se definen como "fonda" y no les falta razón. Es ésta una casa de comidas por la que no pasa el tiempo. El comedor está siempre lleno de un público variopinto, de todas las clases sociales y edades –ahora también muchos peregrinos del Camino de Santiago– que busca su cocina contundente y abundante a base de guisos y recetas que han pasado de madres a hijas. Siguiendo además la tradición asturiana de la montaña, prácticamente todo lo que sirven es de producción propia, desde las hortalizas y las legumbres hasta los embutidos o las carnes. Y, muy importante: todo a precios muy comedidos. Hay que ir con hambre para disfrutar de un auténtico festín de cocina tradicional: pastel de morcilla, unos de los mejores potes asturianos del Principado, pastel de verduras (de repollo y guisantes, cubierto por una salsa de tomate casera), repollos rellenos de carne, pitu guisado...

*They call themselves an inn. And they're right. Time stands still at La Nueva Allandesa, an establishment which serves a diverse clientele from all ages and walks of life, with some Camino de Santiago pilgrims now added to the mix. Everyone comes here for the hearty cuisine, based on stews and recipes that have been passed down from mothers to daughters for generations. They also stay true to Asturian mountain traditions; practically everything they serve they produce themselves, from vegetables and legumes to cured or cooked meats. And at budget-friendly prices. Make sure you bring an appetite so you can fully enjoy a true feast*

*of traditional cuisine: blood sausage pie, one of the best Asturian 'potes' (stews) of the region, vegetable pie (with cabbage and peas, slathered in homemade tomato sauce), cabbage stuffed with beef, stewed Asturian free-range chicken...*

## Arbidel

**Ribadesella. Oscura, 1**

**985 86 14 40 | arbidelrestaurante.com**

**Menús degustación: 66, 72 y 96 €.**

**Carta: 65-80 € | Actual**

Uno de los restaurantes con estrella Michelin más asequibles de España. Jaime Uz es un cocinero notable que juega con inteligencia con el producto asturiano, se inspira en las raíces de su tierra y logra un equilibrio en los platos, aprovechando los fondos para reforzar unos sabores que ya de por sí son intensos. Platos casi siempre de mar y montaña, aunque pescados y mariscos sean los que tienen mayor protagonismo. Ofrece tres menús degustación que se pueden acompañar con vinos seleccionados por su sumiller, Victoria Valdés.

*Arbidel is one of the most budget-friendly Michelin-starred restaurants in Spain. Jaime Uz is an accomplished chef who cleverly plays with locally-sourced products. Inspired by his Asturian roots, he achieves balance in his dishes by taking advantage of bases and broths to enhance flavors that are already intense. He sources his product from both the sea and the mountains, but fish and shellfish are the real stars. There are two tasting menus. Both can be paired with wines selected by sommelier Victoria Valdés.*

## Ayalga **NEW**

**Ribadesella. Hotel Villa Rosario-Palacete.**

**Calle de Dionisio Ruisánchez, 6**

**985 86 00 90 | ayalgavillarosario.com**

**Carta: 80-85 € | Actual**

A Marcos Granda no le bastaba con las dos estrellas logradas en su Skina de Marbella, o las que tiene en el japonés Nintai en esa misma ciudad y en Clos en Madrid. El pasado verano apostó por su tierra asturiana y abrió este restaurante, enclavado en el precioso y acogedor hotel Villa Rosario, en la primera línea de la playa de Ribadesella. Con el apoyo en la cocina del chef Israel Moreno, quien ejecuta con acierto platos que están en la línea de todos los restaurantes de Granda: mucha técnica y mucho sabor, con el empleo recurrente de fondos y salsas. Sus menús cambian con frecuencia según la temporada. Cuenta con una bodega muy notable.



# ASTURIAS

*Not content with the two Michelin stars garnered at his Skina restaurant in Marbella or those won at his Japanese restaurant Nintai in that same city, or at Clos in Madrid, Marcos Granda decided to set off to his native Asturias last summer, where he launched this restaurant. Ayalga is housed in the charming and cozy Villa Rosario Hotel, right on the Ribadesella Beach. With the support of Israel Moreno in the kitchen, a chef whose skillful creations meet the high standards set by Granda at his other restaurants: great technique and flavor, with emphasis on broths, bases and sauces. Their menus change frequently. A notable wine list.*

## Güeyu Mar

**Ribadesella. Playa de Vega, 84**  
985 86 08 63 | gueyumar.es

**Carta: 60-80 € | De mercado/Asador**

En la playa de Vega, junto a Ribadesella, es de los pocos asadores que rompen la hegemonía de los vascos a la hora de hablar de pescados y mariscos a la brasa. Abel Álvarez maneja en las parrillas un producto excepcional procedente en su mayor parte del Cantábrico. Piezas que muestra en las vitrinas de la entrada y que son una verdadera tentación. No hay carne, sólo pescado y marisco, que el propietario busca por toda la costa asturiana y que sirve en estado puro, sin salsas ni acompañamientos. Para hacerlos en la brasa utiliza técnicas muy trabajadas. Chipirones, ventresca de bonito, salmónete, lubina, rodaballo, mero, rape u ostras, y, por encima de todos, el virrey, un pescado con el que el cocinero luce su mejor técnica.

*On the Vega Beach next to Ribadesella lies one of the few grill houses that rivals Basque supremacy when it comes to grilled fish and shellfish. Abel Álvarez prepares exceptional products on the grill, sourced mainly from the Cantabrian Sea. As you enter, you see tempting pieces of fish in the restaurant's display case. There is no meat on the menu, only fish and shellfish that the owner sources along the Asturian coast. He serves it in its purest state, without any sauces or garnishes. However, his grill technique is highly elaborate. Squid, white tuna belly, red mullet, sea bass, turbot, grouper, monkfish, oysters... and above all, the red bream, the best expression of the chef's fine technique.*

## La Huertona

**Ribadesella. Ctra. de la Piconera, s/n**  
985 86 05 53 | restaurantelahuertona.com  
**Menú degustación: 75 €. Carta 70-100 €**  
**De mercado**

Uno de los mejores restaurantes de pescado del oriente de Asturias, ubicado en un agradable entorno. Su carta se elabora a diario en función de lo que José Manuel Viejo, el propietario, haya encontrado en el mercado. Productos marinos de primera calidad que proceden de las vecinas lonjas de Llanes y de Ribadesella, y que Rosa, la mujer de José Manuel, trata en la cocina con la máxima sencillez para respetar al máximo su sabor. Si hay salmónetes no dejen de pedirlos, en pocos sitios los cuidan como en esta casa.

*One of the best fish restaurants in Eastern Asturias in a lovely setting. The menu changes daily, depending on what owner José Manuel Viejo finds in the local market. Top-quality seafood is bought at the neighboring markets of Llanes and Ribadesella, and Jose Manuel's wife, Rosa, cooks them with a light touch to let the flavors shine. If red mullet is on the menu don't leave without trying it –you'll be hard pressed to find another restaurant where it's cooked so well.*

## Quince Nudos **NEW**

**Ribadesella.**

**Calle Avelina Cerra, 6 | 984 11 20 73**  
**restaurantequincenudos.com**

**Carta: 45-55 € | Arrocería**

Bruno Lombán elabora algunos de los mejores arroces que se pueden comer en Asturias. Una docena tiene en su carta (no busquen el popular de pitu), entre clásicos y 'gastronómicos'. El sencillo local está decorado como una agradable taberna marinera. Buena atención en la sala, con un personal amable. La de Lombán es una cocina fresca y resuelta con acierto, con el producto local como protagonista. Previo al arroz, croqueta de pitu, salmorejo con semillas de amapola, guisos como la berenjena con centollo, queso de cabrales de El Teyedu y crema de nécoras, o los callos con oreja, chipotle y curry rojo.

*Bruno Lombán makes one of the best rices in Asturias. The menu features a dozen varieties (you won't find the classic free-range chicken rice), ranging from the classic to the gourmet. The tucked-away, simple locale evokes a seaside tavern. Good front-of-house service, with exceptionally warm staff. Lombán's cuisine is fresh and skillful with local product at center stage. Before the rice, be sure to try the free-range chicken croquettes, the poppy seeds 'salmorejo' (thicker version of gazpacho), stews like the eggplant with spider crab, El Teyedu Cabrales cheese and cream of velvet crab; or the tripe with pig's ear in Chipotle sauce and red curry.*

## Casa Gerardo

**Prendes.**

**Ctra. AS-19, km 9**  
985 88 77 97

**restauranteca**  
**sagerardo.es**

**Menús: 60, 90 y**  
**150 €. Carta:**

**65-80 € | Creativa**  
**Tradicional**

Un restaurante centenario en la pequeña localidad de Prendes, en la antigua carretera que une Gijón y Avilés. Pedro y Marcos Morán son la cuarta y quinta generación de cocineros al frente de un restaurante que ha vivido varias transformaciones en unas décadas y ha pasado de chigre de carretera especializado en fabada y arroz con leche (que siguen haciendo como nadie) a ser uno de los lugares clave de la moderna cocina asturiana reinventando la tradición. Su cocina se basa en el excelente producto de Asturias, del mar (salmónetes, sardinas, oricios, angulas, quisquillas, centollos, cigalas, merluza y bonito) y de la tierra (gochu asturcelta, vaca

roxa, quesos, manzanas, castañas, nabos, patatas y tomates]. This century-old family-run restaurant is located in the small town of Prendes, on the old road that links Gijón and Avilés. Pedro and Marcos Morán are fourth and fifth-generation chefs who head this restaurant which has undergone several transformations. From a roadside 'chigre' (cider house) specializing in 'fabada' stew and rice pudding (which is still out of this world,) it has become one of the key destinations for that contemporary Asturian cuisine set on reinventing tradition. The cuisine is based on excellent Asturian products from the sea (red mullet, sardines, sea urchin, eel, shrimp, crabs, langoustine, hake and white tuna) and from the land (Asturian Celtic pig, Asturian valley cattle, cheeses, apples, chestnuts, turnips, potatoes and tomatoes).



*La humildad del territorio asturiano se siente en cada plato de Xune Andrade (Monte).*



# ASTURIAS



## Monte San Feliz

**San Feliz.** San Feliz, s/n | 985 59 30 89

[montesanfeliz.com](http://montesanfeliz.com)

**Menús degustación:** 40, 50 y 88 €.

**Carta:** 55 € | Actual

En una aldea de bonito nombre, San Feliz, a un paso de Pola de Lena, se ha instalado Xune Andrade, un cocinero con largo recorrido que se formó junto a los Morán en Casa Gerardo. Cocina abierta y una agradable terraza para esos días en los que el tiempo lo permite. Carta breve, ceñida a la temporada y al producto asturiano, aunque sin cerrarse a lo de países lejanos. Platos en los que aparecen técnicas y elaboraciones que son fruto de los años de experiencia de Xune, tanto dentro como fuera de Asturias. Desde su salchicha casera de cordero autóctono, hasta guisos de categoría como las albóndigas de vaca lechera con

puré de manzana emulsionado con aceite de avellana, todo resulta apetecible. Chef Xune Andrade has set up shop in a small village with the charming name of San Feliz, a stone's throw from Pola de Lena. An accomplished chef trained alongside the Morán family at Casa Gerardo, his restaurant offers an open kitchen and a pleasant terrace to be enjoyed when weather permits. Short menu, true to season and Asturian products, but open to other influences. The preparation methods and techniques used in his dishes are the result of Xune's long trajectory, both in and out of Asturias. From his homemade locally-sourced lamb sausages to first rate dishes like the dairy cow meatballs with apple purée in a hazelnut emulsion, everything here is delicious.

## Real Balneario de Salinas

**Salinas.** Av. de Juan Sitges, 3

985 51 86 13 | [realbalneario.com](http://realbalneario.com)

**Menús degustación:** 55, 110 y 198 €.

**Carta:** 70-85 € | Actual/De producto

Enclavado en la misma playa de Salinas, con grandes ventanales sobre el mar, la situación de este restaurante con estrella Michelin es verdaderamente espectacular. La familia Loya (ahora es Isaac el que está al frente) ha conseguido convertirlo en referente de la mejor cocina del mar en Asturias. Platos modernos, muy sensatos, en los que los mejores pescados y mariscos del Cantábrico son tratados con mimo y acierto. Mención especial para los bogavantes asturianos, santo y seña de la casa; para los espectaculares percebes del Cabo Peñas; y para el virrey, un pescado que los Loya fueron pioneros en llevar a la alta cocina. Además, salmonetes, mero y un clásico de la casa, la lubina al champán. Magnífica carta de vinos.

*Right on the Salinas Beach, with large windows overlooking the sea, the location of this Michelin-starred restaurant is truly spectacular. The Loya family -with Isaac now at the helm- has made this one of Asturias' leading seafood establishments. They serve well-thought-out, contemporary dishes, where the best Cantabrian fish and shellfish are cooked with great care and skill. Worth highlighting are the Asturian lobsters, a house signature; the spectacular Cabo Peñas barnacles; and the red bream, a fish that arrived in the world of haute cuisine thanks in large part to the Loyas. They also serve excellent red mullet, grouper, and sea bass with champagne - a house classic. An impressive wine list.*

## Rompeolas

**Tazones-Villaviciosa.** San Miguel, 21

985 89 70 13 | **Carta:** 30-50 €

**Tradicional/De producto**

En el puerto de Tazones, pintoresco pueblo marinero próximo a Villaviciosa, José Martínez y su mujer, Toya Hortal, que es quien cocina, se ocupan de este establecimiento donde, desde 1964, dan bien de comer. Se trata de un modesto chigre marinero con una terraza con bancos de madera y manteles de cuadros en la que se puede comer incluso en días de lluvia. La de Rompeolas es una cocina de mar. Aquí se trabajan pescados y mariscos del Cantábrico, la mayor parte de ellos capturados en la zona. Piezas excepcionales que Toya trata con sencillez. No hay carta, cada día se ofrece lo que ha llegado, garantizando máxima frescura. A destacar el pixín y la langosta.

*Rompeolas is located in the port of Tazones, a picturesque fishing village close to Villaviciosa. José Martínez and his wife Toya*

*Hortal in the kitchen, head the restaurant, which has been serving good food since 1964. It's a modest seafood 'chigre' (cider house) and has a lovely terrace with wooden benches and checkered tablecloths, where you can eat even on rainy days. Given its location, Rompeolas is a natural destination for seafood. Here you'll find excellent Cantabrian fish and shellfish, most of which is caught nearby: always exceptional cuts of fish that Toya serves with the utmost simplicity. There is no menu. They offer the catch of the day, guaranteeing maximum freshness. Highlights are the monkfish and the lobster.*

## Casa Telva **NEW**

**Valdesoto.** Ctra. General Leceñes, 4

985 73 58 81 | [casatelva.com](http://casatelva.com)

**Carta:** 35-45 € | Tradicional

El Club de Guisanderas Asturianas es siempre garantía de disfrutar de buena cocina tradicional. A él pertenecen Yvonne Corral y su hija Sara López, propietarias y cocineras de esta casa de comidas decorada con gusto. Su marido y padre, Juan López, atiende la sala. Su especialidad son los callos a la asturiana, pero no desentonan el resto de guisos que se ofrecen: pote, fabada y otras variantes de las fabas, la popular carne gobernada, boroña de maíz con queso Casín y manzana, pitu de caleya o cachopo de ternera asturiana. Algún que otro plato de cocina más moderna. Postres igualmente caseiros. Como es habitual en Asturias, raciones abundantes y precios contenidos.

*The 'Club de guisanderas de Asturias' (a society dedicated to compiling and preserving traditional and long-lost recipes and dishes from Asturias) is always a sure bet when it comes to enjoying good traditional cooking. Yvonne Corral and her daughter Sara López are members, as well as owners and chefs of this well-appointed eatery. Husband and father Juan López manages the dining room. Asturian-style tripe is the house specialty, but the rest of stews are equally delicious: 'pote' (traditional bean stew with collard greens, potatoes, chorizo, blood sausage, tocino...), 'fabada' (hearty bean stew) and other bean stew varieties, the celebrated 'carne gobernada' (traditional beef stew), cornbread stuffed with Casín cheese and apple, local free-range chicken or Asturian beef 'cachopo' (traditional Asturian dish. Meat and cheese, breaded and deep-fried) There are some more contemporary creations on offer as well. Homemade desserts. As is the norm in Asturias, portions are generous and prices moderate.*



velobici

ENGLAND MADE

# CANA RIAS

## EL HIERRO

### Casa Juan

**La Restinga. Juan Gutiérrez**  
Monteverde, 33 | 922 55 71 02

**Carta: 20-25 € | Canaria tradicional**

El Hierro no sólo es conocido por la famosa serie que lleva su nombre, sino también por este restaurante, situado en La Restinga –el pueblo más al sur de Europa–, que es de visita obligada en la isla canaria. Aunque llevan casi medio siglo de recorrido, hace apenas unos años renovaron el local y su carta con un toque más actual, pero sin perder la esencia y la calidad del producto de antaño; como su famosa sopa de marisco, con burgados (molusco), lapas y cangrejo, receta que les dio la fama. Gran variedad de pescado local, directamente del puerto a la mesa, y platos de temporada fuera de carta como el patudo canario (atún rojo). Todo acompañado de vino herreño.

*El Hierro is not only known for the celebrated series of the same name, but for this restaurant, located in the village of La Restinga, the southernmost point in Europe. This is a must-see when visiting the Canary Islands. Although its doors have been open for over half a century, the space and the menu were updated a few years ago, without sacrificing any of the essence and quality of the restaurant's traditional ingredients. This is evident in the dish that made them famous: the shellfish soup with sea snails, limpets and crab. A great variety of freshly-caught local fish and off-the-menu seasonal dishes like the Canary Islands 'patudo' (bluefin tuna). All of this, served with local wines.*

## FUERTEVENTURA

### La Frasquita

**Caleta de Fuste. Calle Cinco**  
928 94 12 77 | Carta: 25-30 €  
**Canaria tradicional**

Es, sin duda, uno de los sitios donde comer buen pescado fresco en Fuerteventura. Al no tener carta, son ellos quienes te cantan o te muestran una bandeja con el producto del día. Local sin grandes pretensiones, pero no hace falta más porque a la Frasquita se va a comer buen pescado local. Mientras esperas en su terracita con vistas a la playa, vete abriendo boca con el escaldón de gofio, unas puntillitas de calamar o el pulpo.

*It is, hands down, one of the best destinations for fresh fish in Fuerteventura. With no set menu, the staff recites the daily specials or displays the catch of the day on a tray. An unassuming space, but that's ok because you*

*go to La Frasquita to eat good local fish. While you wait for a seat in the dining room, enjoy the ocean views from their terrace and some pre-lunch bites like the 'escaldón de gofio' (Canarian grain-based flour 'gofio' mixed with fish stock to make a thick paste. Accompanied by onions and sometimes fish or meat), deep fried squid or octopus.*

### Casa Marcos

**Villaverde. Calle de los Geranios, 10**  
928 17 67 04

**casamarcos-villaverde.com | Carta: 35-45 € | Tradicional/Vanguardista**

En un enclave único y a los pies de la montaña Escanfraga, se encuentra la tranquilidad del entorno rural y una casa maravillosa donde se come especialmente bien. Un espacio reconvertido que tiene su historia –que te la cuente el personal que no puede ser más atento– y que además incorpora alojamiento con cinco habitaciones. En el interior o en la terraza del restaurante, se disfruta de la cocina de Marcos, con propuestas locales y toques vanguardistas, como las berenjenas mejoradas o los huevos amarrados, acompañadas de unas maravillosas vistas a la montaña. De principal, sin duda, el cabrito frito o la carne de cabra, propia de la zona. Raciones bien generosas.

*In a unique enclave at the foot of the Escanfraga Mountains, you will encounter peace and quiet and this wonderful restaurant where dining is always a delight. A recon-verted space with its own story and a super-friendly staff more than happy to tell it. They also have five rooms to accommodate overnight visitors. Chef Marcos' food can be enjoyed in the dining room or the terrace. Local dishes with some updated touches like the "berenjenas mejoradas" (improved egg-plants) or the "huevos amarrados" (pastry-encrusted eggs), can be enjoyed along with spectacular mountain views. As a main dish you must try the fried baby goat or the goat meat, a local specialty. Generous portions.*

## GRAN CANARIA

### La Trastienda de Chago

**NEW**

**Gáldar. Andamana, 5 | 928 89 72 54**  
**Carta: 25-35 € | Canaria/Creativa**

El precioso pueblo de Gáldar, al norte de Gran Canaria, bien merece una visita. Pero además hay otro motivo para hacerlo, y es parar en esta típica trastienda, situada en una antigua casa canaria y reconvertida en enoteca, donde puedes picotear disfrutando de sus quesos y su gran variedad de

# CANARIAS



### Muxgo **NEW**

**Las Palmas de Gran Canaria.**

**Luis Morote, 16**  
**(Hotel Catalina Plaza)**

**928 26 29 18**

**muxgo.es**

**Menús**

**degustación: 38 y 65 €.** Carta: 50 €

**Sostenible/Actual**

Borja Marrero, fiel a sus principios, se ha propuesto poner en valor el producto local. Es por ello que gran parte de los ingredientes que utiliza en la cocina de su restaurante Muxgo, los produce en sus fincas y granjas de Tejeda, el pueblo que le vio nacer, reconocido como uno de los más bonitos de España. Porque Borja también es agricultor, ganadero y entiende que al producto hay que darle el cariño que se merece. Elaboraciones impecables, su menú incluye

un inédito despiece de la oveja canaria que te sorprenderá, como su *foie gras* de oveja.

True to his principles, Borja Marrero is determined to spotlight local product. This is why a large part of the ingredients he uses in the kitchen of his restaurant Muxgo come from his estates and farms in Tejeda, his hometown and one of the most beautiful villages in Spain. Because Borja is also a farmer and cattle rancher as well, and understands the care that every product deserves. Impeccable dishes; his menu includes a unique cut of Canarian sheep which will surprise you, just like his sheep *foie gras*.



¿Conocer la  
gastronomía de Gran  
Canaria en toda su  
esencia? Borja Marrero  
(Muxgo) tiene la  
fórmula. .



vinos y cervezas isleñas. O bien sumergirte en su cocina creativa, todo un homenaje al producto local de la zona, y de la isla; como los tomates aliñados o los lomos de caballa, imprescindibles.

*The beautiful town of Gáldar, in Northern Gran Canaria is well worth a visit. But something else merits the trip: this traditional store back room, located in an old Canary Islands house and reconverted into a wine shop. Here you can munch on their cheeses and enjoy their varied selection of local wines and beers. Or you can immerse yourself into their creative cuisine, a full-on tribute to local and Canary Islands product. The seasoned tomatoes or the mackerel filets are mandatory.*

## Hestia

**Las Palmas de Gran Canaria.**

León Tolstói, 3 | 928 49 73 60

hestiarestaurante.com

Menú degustación: 59 y 75 €.

Carta: 50-60 € | Creativa

Su nombre –diosa de la cocina– lo dice todo. A Hestia hay que ir, sin duda, a disfrutar como dioses con su menú degustación, con el que hacer un buen recorrido por la cocina de Juan Santiago, una de las jóvenes promesas canarias que ya ha conseguido hacerse hueco entre las opciones más top de la capital grancanaria. Si se opta por la carta, importante dejar hueco para la selección de quesos como postre –o prepostre–. Local precioso con cocina abierta donde se cuidan al máximo los detalles.

*The restaurant's name -Goddess of the Hearth - says it all. You go to Hestia for their heavenly tasting menu, a journey through chef Juan Santiago's cuisine. He is one of the most promising chefs in the Canary Islands and has managed to situate himself among the top ranks of the Canary Islands capital. If you opt for the regular menu, be sure to leave room for the dessert or pre-dessert cheese board. A beautiful space with an open kitchen where attention to detail is the order of the day.*

## Pícaro

**Las Palmas de Gran Canaria. Avda.**

José Mesa y López, 1 | 928 01 57 11

Carta: 30-40 € | Fusión/Creativa

En Pícaro creen que cuando se comparte, tanto en la vida como en la cocina, la vida se disfruta más. Por eso, te proponen compartir algunos de los platos de su cocina viajera en la que destacan los huevos en dos cocciones, el parmentier, foie y amaretto, o los canelones Casa Tomás rellenos de costilla con papas, millo y mojo. Pero si lo que se quiere es dar un buen repaso a la crea-

tividad del joven cocinero Willy Ramírez, lo mejor es pedir su menú degustación, realmente fascinante. Mención especial a su tarta de queso, fuera de serie.

*At Pícaro they are firm believers that life - and food - tastes better when shared. That is why a portion of their well-traveled cuisine is offered as shared plates with highlights such as the double-boiler eggs, Parmentier, foie and Amaretto or the Casa Tomás cannelloni, stuffed with ribs, potatoes, proso millet and 'mojo' (name of several types of traditional Canarian sauces, varying in spiciness, consisting primarily of olive oil, local pepper varieties, garlic, paprika, cumin or coriander, and other spices). If what you want is a closer look at young chef Willy Ramírez's talent, try the fascinating tasting menu. Don't miss the cheesecake, it's out of this world.*

## Tabaiba **NEW**

**Las Palmas de Gran Canaria.**

Portugal, 79 | 928 02 70 55

tabaibarestaurante.com | Menús

degustación: 65 y 80 € | Vanguardista

A pocos metros de la playa de las Canteras, se encuentra este restaurante que tiene un fuerte arraigo a la tierra, a las raíces canarias y al producto local. Se definen como "cocina canaria evolutiva" y es que el joven chef Abraham Ortega defiende los orígenes de la cocina de las Islas, pero le da un toque transgresor, adaptándose a la vanguardia y haciendo suspirar a todo el que se sienta en su mesa. Sólo funcionan con menú degustación donde encontrarás cabra, vieja, ñame, mojo, lapas... Gran protagonismo del producto local. A esta joven promesa isleña le acompañan el postero Aser Martín y José Pérez en sala, ¡todo un equipazo!

*Just off the Canteras Beach you will find this restaurant, deep-rooted in the land, the Canary Islands heritage and local product. They themselves describe their cooking as "Canary Islands evolution", and young chef Abraham Gutiérrez is a fervent advocate of the Islands' heritage. But he always adds an unconventional touch to his creations, keeping up with culinary trends and delighting the diner. The restaurant offers a single tasting menu where you will find goat, Mediterranean parrotfish, Taro, 'mojo' (name of several types of traditional Canarian sauces, varying in spiciness, consisting primarily of olive oil, local pepper varieties, garlic, paprika, cumin or coriander, and other spices), limpets... Local product is this restaurant's centerpiece. This rising star is ably assisted by pastry chef Aser Martín and José Pérez in the dining room. What a team!*

## Palocortado **NEW**

**Meloneras. Hotel Faro, Plaza Colón, 1**  
690 90 27 90

restaurantepalocortado.com

Menús degustación: 48, 55 y 68 €.

Carta: 45-60 € | Fusión/Creativa

Si te encuentras por la maravillosa zona de Meloneras, debes hacer una parada en Palocortado. Es ideal para compartir en familia o con amigos ya que la variedad de su carta invita a ello. Le dan al producto local el valor que se merece incluyéndolo en sus propuestas fusión. Disponen de un raw bar –barra de crudos– a la vez que destacan sus carnes a la brasa. Genial su variedad de tacos japoneses y divertida a la vez que sabrosa su ‘carbonara’ de postre. La decoración y los cócteles lo convierten en ideal para el tardeo.

*If you find yourself in the Meloneras area, you must stop at Palocortado. The perfect spot to enjoy a meal with family or friends, as the variety on the menu is ideal for sharing. Local product takes pride of place here as it well deserves, and is included in their fusion creations. The restaurant features a raw bar and offers outstanding grilled meats. A delicious selection of Japanese tacos and a fun and tasty dessert "carbonara". The restaurant's décor and cocktails make this space ideal for lazy afternoons.*

## LA GOMERA

### Casa los Herrera

**Hermigua. Plaza de la Encarnación**  
s/n | 822 24 09 76

hotelescuelacasadelosherreira.com

Menús cena: 28 y 56 €

Creativa/De mercado

En la villa de Hermigua se encuentra la Casa de Los Herrera, una preciosa mansión del siglo XIX donde se ubica este hotel-escuela canario. El equipo lo forman Riwan, en cocina, y Héctor, en sala, ambos formados en la escuela y ahora al frente del proyecto bajo la tutela de Miguel Navarro, uno de los chefs gomeros más reconocidos y todo un referente para los estudiantes. Su propuesta se basa en desayunos que ofrecen todos los días, con producto local, o en cenas –sólo de jueves a sábado–. Maridajes con vinos locales en los que la uva forastera es la protagonista.

*In the town of Hermigua you will find Casa Los Herrera, a beautiful XIX-century manor housing this Canary Islands hotel-school. The team is made up of Riwan in the kitchen and Héctor in the dining room, both trained at the school and now in charge of this project under the tutelage of renowned Gomera island chef Miguel Navarro, a respected*



# CANARIAS

figure among his students. The restaurant concept centers around breakfasts brimming with locally-sourced products and dinners, available Thursday through Saturday only. Wine pairings with local wines where international varietals take center stage.

## Caprichos de la Gomera

**NEW**

**San Sebastián de la Gomera.**

Paseo de Fred Olsen | 922 86 62 27  
caprichosdelagomera.es

Carta: 15-30 € | Local/Tradicional

Si hay un chef gomero cuyo máximo empeño radica en mostrar la gastronomía propia de la isla y rescatar recetas de antaño, ése es Fabián Mora. Déjense recomendar por este cocinero que borda el potaje de berros, pero que no falte el almogrote, un clásico que sabe mejor con el pan de leche gomero, o los chicharrones con gofio y queso asado. Atrévase a probar la receta familiar del caviar gomero o el 'fritolays' de morena. El atún en salsa a la antigua con escabeche suave con encebollado, para mojar pan.

*There's no Gomera Island chef as determined as Fabián Mora to showcase the Island's cuisine and to unearth heritage recipes. Allow yourself to be guided by this chef, who cooks a masterful watercress stew, but don't forget to try the 'almogrote' (soft paste made from hard cheese, peppers, olive oil, garlic, and other ingredients, which is typically eaten spread on toast) which tastes better when spread on Gomera milk bread, the pork cracklings with 'gofio' (Canarian grain-based flour) and oven-baked cheese.*

Try something new, the Gomera caviar or the deboned and fried moray eel, both following family recipes. Their tuna in à l'ancienne sauce with a mild onion marinade will have you wanting to mop your plate.

## LA PALMA

### La Gatera

**Breña Alta. 30 de mayo, 56**  
822 61 85 21 | Carta: 20-25 €  
De mercado/Actual

Con la intención de sorprender y hacernos disfrutar, Mariana da rienda suelta a sus ideas más disparatadas en La Gatera, y lo consigue. Trabajan con la misma ilusión del primer día y, por ello, se han convertido en uno de los gastrobares más top de La Palma. En la carta, que cambia muy a menudo y según estación, lo que prima es el producto de temporada, perfectamente elaborado y con una presentación impecable. Las croquetas de jamón con ali-oli de ajo asado y huevo de codorniz o las de langostino con carabineros y kimchi no deben faltar a la mesa. Tampoco el cordero lechal a baja temperatura con puré de boniato y almendras. Ojo a su mesa de quesos, imperdonable.

*Aiming to delight and surprise, Mariana gives free rein to her wildest creative juices at La Gatera with excellent results. Their continued enthusiasm and dedication has earned them a name as one of the top gastropubs in La Palma Island. The menu, which is changed often and seasonally, focuses on perfectly-prepared, impeccably-presented seasonal product. Ham croquettes*

### Poemas by Hermanos Padrón

**Las Palmas de Gran Canaria.**  
León y Castillo,  
227 (Hotel Santa Catalina)  
928 24 30 41  
Carta: 80-120 €  
Fusión/Alta cocina

Situado en el emblemático hotel Santa Catalina, en un entorno privilegiado y con una decoración y ambiente exquisito, este restaurante ha recibido este 2022 su tercer y merecido sol Repsol. La cocina, creativa, se basa en algunos platos estrella de los Hermanos Padrón, que Iciar Pérez, al frente, borda impecablemente, como los raviolis de parmesano con caldo de lentejas o la anguila *benedictine*. La experiencia, inmejorable, puede completarse con

unas copas en el rooftop del hotel, con las mejores vistas a la ciudad y una de las mejores coctelerías.

This restaurant housed in the beautiful and iconic Santa Catalina Hotel, with exquisite ambience and décor, has garnered the first Michelin star in Las Palmas de Gran Canaria. Its creative cuisine is based on some of the Padrón brothers' signature recipes, masterfully and impeccably prepared by Head Chef Iciar Pérez. Parmesan ravioli with lentil soup or eel *benedictine*. This unparalleled experience can be topped off with drinks at the hotel rooftop bar, boasting the best city views and premier mixology.



Si quieres probar la anguila benedictine, el lugar es Poemas by Hermanos Padrón (Gran Canaria).



# CANARIAS

## La Bodega de Santiago

**Yaiza (Lanzarote).**  
Montañas del fuego,  
27 | 928 83 62 04  
labodegadesantiago.com | Carta: 35-50 €  
Canaria

La Bodega de Santiago se ubica en una casa con más de 200 años de antigüedad, rodeada por un paisaje espectacular, que cuenta con un enorme y frondoso ficus. En esta bodega apuestan por los productos de la zona, muchos de ellos provenientes de la Finca de Uga. Muy recomendable es el salmón ahumado de Uga, cremoso de mostaza, eneldo y miel; las papas arrugadas con pella de gofio; las garbanzas al estilo 'Bodega'; o los lomos de vieja (pescado local) crujiente en caldo oriental. Si aún queda hueco para el postre, el 'pedacito de Timanfaya', un yogurt de cabra, mermelada de malvasía, tierra de oreo

y carbón dulce, es la mejor opción. Located in a country house that is over 200 years old, and in a spectacular setting presided by a giant leafy ficus. The focus here is on locally-sourced products, many of them from the nearby farm, Finca de Uga. Try the Uga smoked salmon with mustard, dill and honey sauce, the 'papas arrugadas' (Canarian wrinkly potatoes) with 'pella de gofio' (similar to bread, made with local grain-based flour 'gofio' and formed into a round tube or elongated dumpling and then cut into slices), or the crunchy filets of Mediterranean parrotfish in Asian broth. If you still have room for dessert, you won't go wrong with the "touch of Timanfaya": goat's milk yogurt with malvasia marmalade, Oreo cookie crumbs and coal candy

*with roasted garlic aioli and quail egg or the scarlet shrimp, prawn and kimchi croquettes are a must. Don't miss the slow-cooked baby goat with sweet potato and almond purée either. Don't you dare leave without sampling their selection of cheeses.*

## Franchipani

**El Paso. Crta. Gral. Empalme Dos Pinos, 57 | 922 40 23 05**  
franchipani.com | Carta: 30 €  
Mediterránea

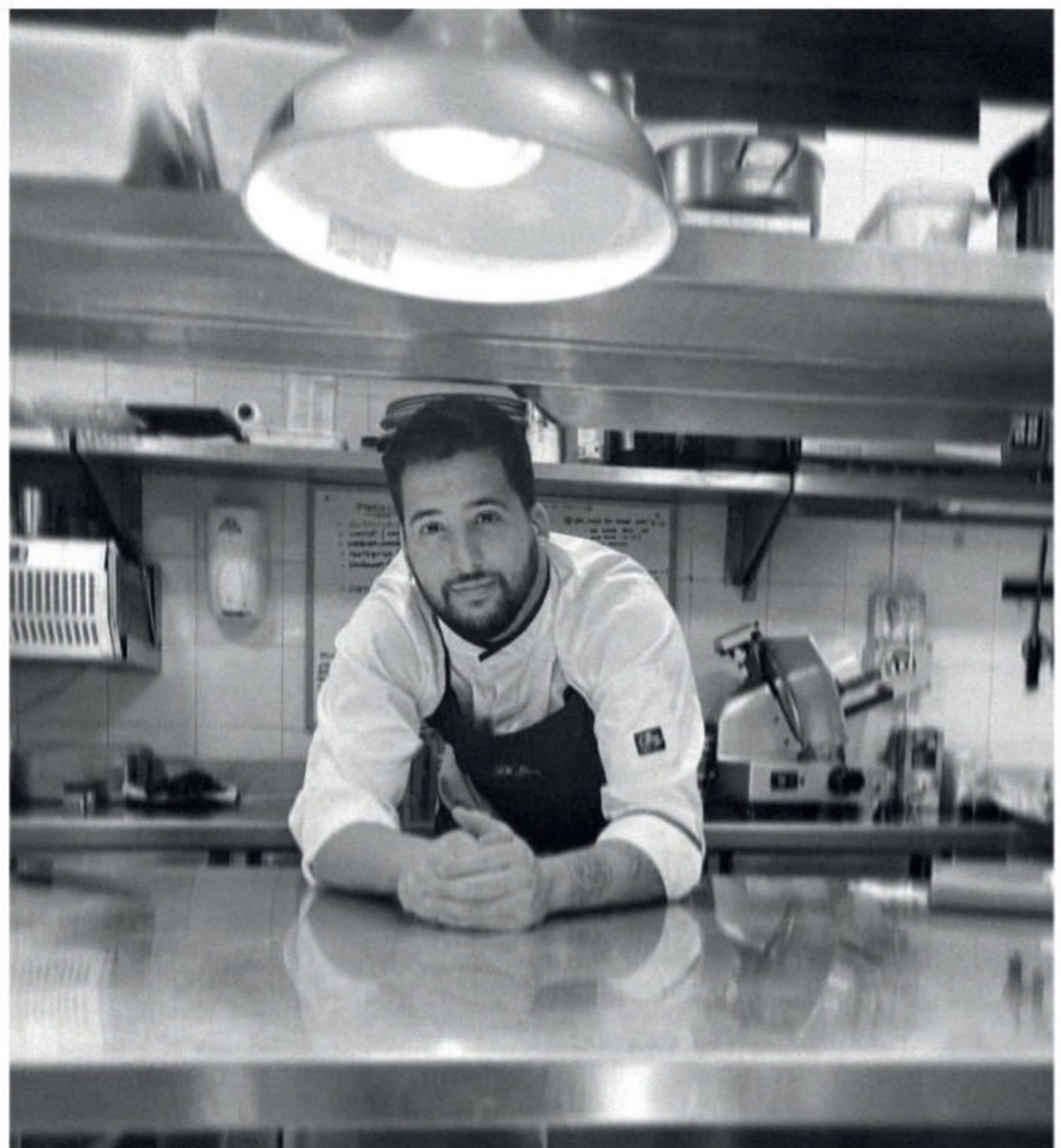
Franchipani es la parada técnica perfecta tras recorrer la isla en bici o caminando por sus senderos. Aquí te recibe la pareja formada por Heidi y Rüdiger, quienes elaboran una cocina española-mediterránea, con toques de las mejores cocinas del mundo. Además de su carta habitual, tienen sugerencias semanales que elaboran con los productos locales de temporada y que maridan con vinos de la zona. Ir a Franchipani es ir a sorprenderte cada semana, por eso, a pesar de llevar más de 20 años abierto, es un lugar de moda para todos.

*Franchipani is the perfect pit stop after a bike or hiking tour of the Island. The couple formed by Heidi and Rüdiger welcome their guests with a Spanish-Mediterranean cuisine adding some world cuisine touches. In addition to the regular menu, they offer weekly specials using seasonal local products paired with local wines. To go to Franchipani is to be surprised weekly. That is why, after a 20+-year run, it is still the place to eat, both for locals and visitors alike.*

## El Geco Libero

**Los Llanos. Calle Aridane, 2a**  
922 40 10 02 | Carta: 15-20 €  
Italiana/Tradicional

Nació en 2007 como pequeña pizzería con sólo dos trabajadores y hoy puedes disfrutar de sus pizzas y pastas en varios locales de la isla. Al frente, Aldo Giovanni, un italiano y viejo conocido de la isla que llegó hace 25 años y que tiene muy claro cómo elaborar la auténtica cocina italiana con productos del campo e ingredientes 'de pobre', sin descuidar la calidad de los



David Lemes muestra, desde La Bodega de Santiago (Yaiza), el producto de la Finca de Uga .

## LANZAROTE

### Lilium

**Arrecife. Centro Comercial Marina de Lanzarote | 928 52 49 78**  
**restaurantelilium.com**

**Carta: 35-50 € | De autor**

Orlando Ortega es un gran abanderado de la nueva cocina canaria y así lo demuestra en su restaurante. Defensor del producto local, lo fusiona con ingredientes foráneos y consigue dar una vuelta al recetario tradicional. En su cocina tienen cabida platos de cuchara, granos –como las lentejas que se mantienen fijas en su carta–, carnes y pescados, producto de temporada y propuestas fuera de carta que descubren en su pizarra día a día. Su terraza tiene vistas a los veleros y yates del puerto capitalino.

*Orlando Ortega is a standard bearer for contemporary Canarian cuisine, and his restaurant is proof of that. He's an advocate for local product, which he fuses with international ingredients and arrives at a new take on traditional recipes. In his kitchen, there's room for soups and stews, grain-based dishes—such as the lentils, a staple on the menu—meat and fish, seasonal products, and off-the-menu dishes listed on the blackboard daily. The terrace boasts views of sailboats and yachts in the Lanzarote Marina.*

### Sebe **NEW**

**Costa Tegüise. Avda. Islas Canarias, 12**  
**928 59 31 55 | seberestaurant.es**

**Carta: 35-50 € | Fusión**

Santi y Begoña nos reciben en 'su casa' para darnos lo mejor de ellos y de Lanzarote. La arquitectura del local irradia reflejos de César Manrique, tonos blancos que se integran a la perfección con el paisaje. Sus arroces, de escándalo. Versión paella o versión 'al cuadrado': de carne fiesta, de anguila, de gamba de la Santa –productazo de Lanzarote–, de cochino negro canario, de chuleta, de calamar sahariano... No sabrás cuál pedir. Por eso es ideal visitar Sebe en compañía, para poder compartir: pulpo en escaldón, tartar de atún rojo o guacamole estilo canario.

*Santi and Begoña welcome us into their "home" to offer the best version of themselves and of Lanzarote. The restaurant's architecture evokes that of César Manrique, with its white tones blending perfectly into the landscape. Their rice dishes are delicious, served in paella or as 'arroz al cuadrado' (twin pans): with Iberian pork filets, with eels, with La Santa shrimp -one of Lanzarote's star products-, with Canarian black pig, with chops, with European squid... Not an easy decision. That is why*

mismos. Para las pizzas, utiliza masa madre y un horno de leña –de los poquitos que hay en la isla–, donde emplea sólo leña de almendros. Para sus pizzas y pastas, elaboradas artesanalmente a mano, apuesta por los productos de cercanía y de pequeños productores locales: orégano de El Paso, atún rojo de Tazacorte, miel de Garafía, e incluso pimientas de producción propia.

*It started in 2007 as a small pizzeria with a staff of two, but you can now enjoy their pizzas and pastas in several venues around the Island. At the helm, Aldo Giovanni, an Italian native and old island hand who arrived 24 years ago. He has a clear vision of how authentic Italian cuisine should be prepared: using farm products and basic ingredients, without sacrificing quality. His sourdough pizzas are baked in a wood-fired oven - his is one of the few of its kind on the island - using only almond tree firewood. His artisanal pizzas and pastas draw from locally-sourced products and suppliers: oregano from El Paso, bluefin tuna from Tazacorte, honey from La Garafia and even his own variety of peppercorns.*

### El Sitio **NEW**

**Tazacorte. Miguel de Unamuno, 11**  
**(Hotel Hacienda de Abajo)**

**922 40 60 00 | hotelhaciendadeabajo.com**

**Carta: 35-50 € | Canaria /De mercado**

En el emblemático hotel Hacienda de Abajo, una hacienda azucarera del siglo XVII con vistas a plataneras y al Atlántico, el chef José Alberto Díaz desarrolla una cocina impecable, merecedora del único sol Repsol que brilla en La Palma. Ideal para disfrutar en pareja, su comedor, rodeado de obras de arte y piezas únicas de decoración, no puede ser más romántico. Déjense aconsejar por el chef, que además de border todos los platos de su carta, siempre tiene sugerencias para sorprender. Y dejen hueco para el postre, son todos de escándalo. Acompañar la velada con un vino palmero, una obligación.

*In the iconic Hacienda de Abajo Hotel, a XVII-century sugar plantation overlooking banana tree forests and the Atlantic, chef Alberto Díaz produces an impeccable cuisine which merited the only Repsol Sol shining in La Palma. The restaurant's dining room, filled with artwork and unique décor pieces is an ideal romantic setting. Let yourself be guided by the chef, who, in addition to mastering all the dishes on the menu, always has intriguing off-the-menu suggestions. And leave room for dessert, all of them outrageously delicious. And you must have Palma Island wine with your meal.*

*it's best to go to Sebe prepared to share: octopus, 'escaldón' (traditional Tenerife stew), bluefin tuna tartare or Canarian-style guacamole.*

### Dunas de Famara

**Famara. Calle Chirimoya, 13**  
**679 72 78 56**

**restaurantedunasdefamara.com**

**Carta: 35-40 € | De mercado/Creativa**

Con una panorámica de ensueño, a los pies del Risco de Famara, este restaurante no sólo tiene una decoración coqueta y bien trabajada, sino unas vistas insuperables de la playa y, en primer plano, La Graciosa –la octava isla–. Su cocina de mercado con productos locales lo hace apetecible, no sólo para tomar una copa y disfrutar de la zona, sino también de la gastronomía. Los entrantes son para pedirlos todos: las truchas de conejo en salmorejo canario, la focaccia de sardinas con crema de cebolla asada, las croquetas de puchero canario, el ceviche de pescado de la isla, o la ensalada de lentejas de Lanzarote. Después, sin duda, un arroz o pescado a la brasa.

*With enchanting views and located at the base of the Risco de Famara, this restaurant not only has a well-designed and appealing décor but also an oceanfront panorama with La Graciosa, the "eighth island", at center stage. Their market-style cuisine of locally-sourced products makes Dunas de Famara the ideal venue to enjoy the drinks, the view, and also the food. Hard to decide among the entrées: rabbit patty in Canary Islands-style 'salmorejo' (a thicker version of gazpacho, using bread), the sardine focaccia with roasted onion cream, the Canarian stew croquettes, the Island fish ceviche or the Lanzarote lentil salad. Follow with a rice dish or grilled fish.*

### Kamezí **NEW**

**Playa Blanca. Mónaco, 2**  
**(Kamezí Boutique Villas) | 626 87 36 95**  
**kamezidelibistro.com | Menús degustación: 75 y 85 € | De mercado/Sostenible**

En unas espectaculares villas, como si de un oasis en medio del 'desierto' lanzaroteño se tratara, se esconde una joya gastronómica que apuesta por la cocina sostenible o de km 0. Un recorrido por los paisajes volcánicos de Lanzarote, a través de un menú degustación (corto o largo) donde el producto local no es el único protagonista. También lo es la decoración, que cuida al máximo el detalle, con una vajilla única, que acoge las propuestas más sofisticadas a la vez que sabrosas. La fantástica coctelería, completa la experiencia.



Tucked among spectacular villas like an oasis in the middle of the Lanzarote “desert”, you will find this culinary gem championing sustainable cuisine. The tasting menu (short or long) is a journey through the Lanzarote volcanic landscape where local product is not the only star of the show. It shares this role with the impeccable décor and unique dinnerware which serves as a stage for sophisticated and savory offerings. Fantastic cocktails complete the experience.

## Sal Marina

**Playa Honda.** Avda. Playa Honda, 163  
928 82 30 36

[salmarinarestaurante.com](http://salmarinarestaurante.com) | Carta: 30 €

### Pescado y marisco

Es uno de los restaurantes típicos de Lanzarote donde comer productos frescos, pescado local y arroces. De hecho, tienen varios locales por la isla, pero nos encanta el de playa Honda porque en cada rincón te encontrarás con detalles inspirados en el arte de César Manrique, artista lanzaroteño. Además, está en primera línea de playa, lo que invita a darse un baño antes o después de la comida.

*A landmark Lanzarote destination for fresh product, local fish and rice dishes. In fact, the restaurant has several locations around the Island, but we love this one in Playa Honda because Tenerife-native artist, painter and sculptor César Manrique's presence can be felt at every turn. In addition, its beachfront location is perfect for a pre-lunch or after-lunch dip.*

## TENERIFE

## El Rincón de Juan Carlos

**Adeje.** Avda. Virgen de Guadalupe, 21  
La Caleta | 922 86 80 40

[elrincondejuancarlos.es](http://elrincondejuancarlos.es)

**Menú degustación: 130 € | Creativa**

Los hermanos Padrón han recibido en 2022 su tercer y merecido sol Repsol. Situado en el espectacular hotel Royal Hideaway Corales, obra del arquitecto canario Leonardo Omar, el Rincón de Juan Carlos puede considerarse como uno de los mejores restaurantes de Canarias, sino el mejor. Pasión por el producto es lo que despiertan sus platos, amén de creatividad, detalle y sabor. Sin duda, lo mejor es dejarse llevar y descubrir la cocina de estos hermanos a través de su menú degustación. En sala, siempre perfectas María José y Raquel.

*The Padrón brothers received their second and well-deserved Michelin star in 2021. Housed in the spectacular Royal Hideaway Corales Hotel, built by Canarian architect Leonardo Omar, this is one of the*

*best restaurants in the Canary Islands, if not the best. Their devotion to product makes their dishes come alive with creativity, detail, and flavor. Without a doubt, the best option is to indulge and discover the brothers' cuisine through the tasting menu. María José and Raquel, always impeccable in the dining room.*

## Mojo Rojo **NEW**

**Bajamar.** Avda. Rafael González  
Vernetta, 2 | 669 26 07 92

**Carta: 25-40 € | Canaria/Creativa**

Se definen como cocina 100% canaria en otro formato, y es que el chef Raúl Clemente despliega toda su creatividad para hacernos disfrutar de los platos canarios más típicos, pero de otra manera. La presentación es capaz de generarte un ‘wow’ cada vez que un plato llega a la mesa. Tapas de lo más originales para empezar y uno de sus arroces – que elaboran a la leña– para continuar. Situado en Bajamar, dispone de pocas mesas, así que es imprescindible reservar.

*They themselves describe their cuisine as alternative format 100% Canarian. Chef Raúl Clemente gives free rein to his creative juices so that we can enjoy Canarian standards, to which he gives a different twist. Platings will wow you every time a dish arrives at your table. As a starter, one of their unique tapas, to be followed by one of their rice dishes, cooked on a wood burning stove. Located in the town of Bajamar, its limited seating makes reservations mandatory.*

## Nila **NEW**

**El Sauzal.** Calle la Iglesia, 2  
654 06 30 05 | Carta: 25-40 €

**De mercado/Creativa**

Da igual las veces que vayas a Nila que siempre te van a sorprender como si fuera la primera vez gracias a que la carta cambia constantemente. Pero, por suerte, hay platos que casi siempre están y que deben disfrutarse en cada visita como los huevos trufados, las gyozas y las croquetas indias. Déjense sorprender con cualquiera de las pastas frescas que elaboran diariamente y finalicen con la tarta de queso, sublime. Terraza ideal donde disfrutar de un ambientazo en este pueblo del norte de Tenerife. Bodega interesante.

*No matter how many times you come to Nila, it always seems like a pleasant new experience, thanks to a constantly-changing menu. But, luckily, there are some permanent staples which should be ordered on every visit: truffled eggs, gyozas or Indian croquettes. Give into the delight*

*of any of the fresh pastas prepared daily and end your meal in high style with the sublime cheesecake. The outdoor terrace is the perfect vantage point to experience the bustle of this Northern Tenerife town. Interesting wine list.*

## M.B **NEW**

**Guía de Isora.** María Zambrano, 2.  
The Ritz-Carlton, Abama

922 12 60 00 | [ritzcarlton.com](http://ritzcarlton.com) **Menú degustación: 150-180 €.** Carta: 130 € | Creativa

Dentro del marco incomparable de uno de los hoteles más bonitos de la isla, The Ritz-Carlton, Abama, se encuentra escondida esta joya gastronómica que brilla, y mucho. Al frente, Erlantz Gorostiza, uno de los discípulos con más garrote de Martín Berasategui, encargado de acercarnos la cocina del chef vasco a las islas. Así, tanto en su carta como en sus dos menús degustación, encontraremos ‘grandes clásicos’, como el famoso milhojas caramelizado de anguila ahumada, manzana y foie o el solomillo de vaca gallega con ñoquis de trufa y aire de queso. El carro dulce, una perdición. Servicio impecable, bodega a la altura y una renovada decoración.

*This culinary bright light glows within the unsurpassed setting of one of the island's most beautiful hotels, The Ritz-Carlton. At the helm, Erlantz Gorostiza, one of Martín Berasategui's star pupils. He's the perfect ambassador of the Basque chef's cuisine to the Canary Islands. Thus, both in the à la carte menu, as well as in the restaurant's two tasting menus, we will find “the all time greats”, such as the celebrated smoked eel, apple and foie caramelized mille feuille or the Galician beef sirloin with truffle and cheese cloud gnocchi. The dessert cart is to die for. Impeccable service, a wine cellar to match and a revamped space.*

## Bésame mucho

**Playa de Troya.** Avda. Rafael Puig  
Lluvina, 3 | 922 78 92 91  
608 59 54 91

[besamemuchotenerife.com](http://besamemuchotenerife.com)

**Carta: 40-50 € | Arrocería/Marisco**

En el emblemático Monkey Beach se encuentra esta arrocería y marisquería donde el idioma universal es el beso. La ubicación no puede ser más espectacular, justo encima del mar y con vistas a la isla de La Gomera. La decoración bien merece una foto y la visita, pero lo que de verdad te enamorará son sus platos. Ideal para almuerzo, sus arroces y pescados a la brasa son imprescindibles. Como en-

# CANARIAS

trante, unas lapas gratinadas, rejo de pulpo sobre escacho de papas, tartar de atún, ceviche... Al caer la tarde se produce la magia desde el primer piso del Monkey Beach. ¡Tocarás el cielo!

*At the iconic Monkey Beach Club you will find this eatery specializing in rice and shellfish dishes, where 'Besame Mucho' is their theme song. You couldn't ask for a more stunning location: overlooking the sea, with views of the Island of La Gomera. The décor is well worth a pic and a visit, but this is surpassed by the food itself. Ideal for lunch, the rice and grilled fish dishes are a must. As an entrée, limpets au gratin, octopus leg over potato 'escacho' (paste made with local grain-based flour 'gofio' mixed with stewed potatoes, salt, Canarian sauce 'mojo' and cheese), tuna tartare, ceviche... Magic happens at sundown from the first floor of the Monkey Beach Club. You'll be over the moon!*

## El Taller de Seve Díaz

**Puerto de la Cruz. Calle San Felipe, 32 822 25 75 38 | eltallerdesevediaz.com Carta: 40-50 € | De autor**

Este coqueto restaurante se sitúa en una de las calles del casco antiguo del Puerto de la Cruz. Allí nos encontramos con un cocinero autodidacta, que iba para guitarrista y que fue precisamente la música lo que le generó el amor por la gastronomía. Su esfuerzo y pasión, y el mimo con el que trata el producto, le han convertido en uno de los cocineros referentes de Canarias, colándose en el top 10 de los mejores restaurantes de España. Su carta la renueva según la temporada, pero nunca falta, por suerte, alguno de sus clásicos, como el ravioli de cherne (pescado) con caldo de cazuela y escaldón, o su postre estrella, el Bounty (ojo, porque a veces lo tiene escondido). Lo mejor, ponerse en sus manos.

*This charming restaurant is located in the Puerto de la Cruz historic center. Here we find a self-taught chef who started as a guitar player and found his love of food through his love of music. His passion and work ethic and the care he applies to product have made him one of the leading chefs in the Canary Islands and have earned him a place in the top ten rankings of the best restaurants in Spain. The menu is changed seasonally, but luckily, there are always permanent staples like the grouper ravioli with broth and 'escaldón' (Canarian stew) or his signature dessert, the Bounty (ask for it, he sometimes keeps it hidden). Your best bet is to let him be your guide.*

## Tagami

**Santa Cruz de Tenerife.**

**Nicolás Estévez, 6 | 660 65 34 14**

**Carta: 40-50 € | Japonesa/Nikkei**

Es el restaurante japonés de Santa Cruz de Tenerife en el que sabes que no vas a fallar. Pidas lo que pidas, siempre será un festín para cualquier enamorado de la cocina japonesa y nikkei. Ir a Tagami es ponerte en manos de Tadashi y disfrutar con todos y cada uno de los platos: tartar de atún con tuétano y huevo frito, ceviche –que lo borda, como buen peruano–, o nigiris de zamburiña y kimchi. La barra de sushi es para divertirse como un niño; y los postres, de premio, siempre acompañados por bolas de helado artesanales.

*This Santa Cruz de Tenerife Japanese restaurant is a sure bet. Whatever you order, it will surely be a feast for any devotee of Japanese and Nikkei cuisine. To eat at Tagami means being guided by chef Tadashi and enjoying each and every one of his dishes: tuna tartare with marrow and fried egg, ceviche -masterful, thanks to his Peruvian roots- or the variegated scallop and kimchi nigiris. The sushi bar is a veritable playground and the desserts, all of them amazing, are always garnished with artisan ice cream.*

## La Sandunga

**Tegueste. San Ignacio, 17 | 922 63 72 09**

**lasandunga.es | Menú del día: 32€.**

**Carta: 35-40 € | Fusión/De mercado**

Este es un lugar sencillito, ubicado en una casa antigua con diferentes salones donde disfrutar de los viñedos de Tegueste. Gonzalo Tamames desarrolla una cocina fusión donde cabe todo el mundo y así lo demuestra en platos como el rejo de pulpo limeño con toques isleños sobre causa peruana con mojo de aguacate, confitura de piquillo, pimentón y aceite de oliva. No pueden faltar los canelones de pasta brick rellenos de rabo de toro o cualquier plato de cuchara fuera de carta. Para compartir, ideal es el tartar de atún con huevo frito, las croquetas y el arroz caldoso.

*This unpretentious space in an old house with different dining rooms is the perfect spot to enjoy the Tegueste vineyards. Chef Gonzalo Tamames dreams up fusion recipes with influences from all over the world, as proven by dishes like the Lima-style octopus leg with Canary Island touches over Peruvian 'causa' (layered potato dish) with avocado, red pepper marmalade, paprika and olive oil 'mojo'. Don't forget to order the Warka cannelloni stuffed with oxtail or the off-the-menu soups and stews. Ideal for sharing: the tuna tartare with fried egg, the croquettes or the consommé rice.*

## Silbo Gomero

**La Laguna (Tenerife).**

**Volcán Elena, 9 922 31 03 55**

**Carta: 35-50 €**

**Canaria/De autor**

Hablar de Braulio Simancas es hablar probablemente de uno de los mejores cocineros de Canarias y el máximo defensor de su cocina. En Silbo Gomero despliega lo mejor de él y de su cocina. Sin duda trata como pocos los productos de la tierra, en especial los pescados y sus fondos, y los mojos. Si se quiere ir a tiro hecho: escaldón, pulpo guisado con vinagre macho, tartar de atún con mojo o cualquier pescado con su pil-pil. Cuida y madura sus quesos, y elabora una tarta de queso de cabra que hay que probar para creer.

Braulio Simancas is probably one of

the best chefs in the Canary Islands and a major advocate of its cuisine. At Silbo Gomero, he brings forth the best version of himself and his cuisine. His treatment of local product is unmatched, especially when it comes to fish, its broths and bases and 'mojos' (name of several types of traditional Canarian sauces, varying in spiciness, consisting primarily of olive oil, local pepper varieties, garlic, paprika, cumin or coriander, and other spices). Sure bets: 'escaldón' (traditional Tenerife stew), octopus casserole with vinegar, bluefin tuna with 'mojo' or any of his fish dishes in pil pil sauce. He personally cares for and ages the cheeses he serves and his goat milk cheesecake is unbelievably good.



# HARVEY JONES

HANDMADE IN THE UK

VIRTUAL HOME VISITS • SHOWROOMS NATIONWIDE

Request a free brochure • 0800 389 6938 • [harveyjones.com](http://harveyjones.com)

# CANTA BRIA

## Romy Casa de Comidas

**NEW**

**Bádames.** Plaza de Bádames, 43  
942 63 61 48 | Menú del día: 10 €.  
Menú fin de semana: 20 €. Menú  
degustación: 35 € | Creativa/Fusión

Un espacio gastronómico en el que se combinan a las mil maravillas el menú del día con una carta sorprendente en la que Tamara Zubillaga muestra su amplio bagaje y sus conocimientos, tanto de técnica como de producto. Platos desenfadados, como la lasaña, las patatas *baby* o el aguacate asado, son el ejemplo claro de que aquí se viene a disfrutar y a divertirse. El menú degustación es sólo por encargo.

*This is a gourmet space with a peaceful coexistence between a daily menu and a surprising à la carte offering, in which Tamara Zubillaga showcases her extensive culinary background and her knowledge of technique and product. Straightforward creations, such as lasagna, baby potatoes or roasted avocado, clearly indicate that this is a place where you come to relax and enjoy yourself. The tasting menu is available only on request.*

## Ciclo **NEW**

**Bo. Monasterio.** Monasterio, 14  
660 64 70 77 | Carta: 30-35 €  
Tradicional

Cocina tradicional, con ese matiz tan especial que le aporta la brasa. En muchas de las elaboraciones se reinventan recetas de siempre bajo la mano de Toni González, pero sin perder la esencia de la tradición y, por supuesto, sirviéndose siempre de un producto *top*. Destacan los pescados y carnes a la brasa y atención a las recomendaciones fuera de carta porque hay auténticas joyas.

*Traditional cuisine, with those special nuances always provided by the grill. In many of their dishes, traditional recipes are reinterpreted by the skilled hand of Toni González, who never loses sight of heritage and, of course, always avails himself of the finest products. Grilled fish and meats are standouts, but keep an eye out for the off-the-menu items, because there are true gems to be found.*

## Casa Segis

**Cabezón de la Sal.** Barrio Carrejo, 7  
942 70 01 40 | Carta: 35-40 €  
Tradicional

Típica casa montañesa con una espectacular terraza, presidida por una gran portada de piedra que tiene un encanto especial, donde se pueden encontrar varias ofertas siempre atractivas y a un precio más que justificado. En la terraza se puede degustar una gran cantidad de raciones, embutidos,

quesos, torreznos y, sobre todo, la carne de tudanca, que es el ejemplo de que el buen producto es la seña de identidad de la casa. En el comedor destacan materias primas más exclusivas y las recomendaciones fuera de carta de productos de temporada.

*A typical mountain house with a spectacular outdoor dining area, framed by a grand and charming stone archway. A varied and always attractive offer, which is well worth the price tag. The outdoor terrace is the perfect spot to enjoy a wide array of small plates, charcuterie, cheeses, pork rinds and, above all, Tudanca beef, a testament to the house's hallmark of quality. In the dining room you will find premium ingredients and off-the-menu recommendations featuring seasonal products.*

## La Cartería

**Cartes.** Camino Real, 49 | 942 55 03 63  
restaurantelacarteria.com  
Carta: 40-45 € | Tradicional/Actual

Un local acogedor, en un monumental marco junto a los torreones de Cartes, alberga el restaurante La Cartería, donde Enrique Pérez Malagón desarrolla una sabrosa cocina de autor en la que destacan técnicas de vanguardia aplicadas a platos tradicionales y que tiene su máxima expresión en su menú degustación, además de un menú entre semana a 22 €.

*A cozy locale set next to the stately Cartes' medieval towers, is home to La Cartería. This is where Enrique Pérez Malagón develops a flavorful signature cuisine spotlighting avant-garde techniques applied to traditional dishes. At its finest on the tasting menu, as well as a weekday menu at €22.*

## La Bicicleta **NEW**

**Hoznayo.** Barrio La Plaza, 12  
636 29 69 70 | labicicletahoznayo.com  
Menús degustación: 105 y 135 €  
Creativa/Local

La Bicicleta siempre está dando vueltas; empieza con los *snacks* que te ofrecen en la huerta, y acaba en el interior con una experiencia difícil de olvidar. Eduardo propone dos menús degustación con los que muestra con creces su técnica y su clara evolución, jugando con sabores y texturas, pero siempre con la base de una cuidada tradición. La Bicicleta no para de rodar y rodar, para nuestra fortuna.

*La Bicicleta (bicycle) is always spinning; start off with the snacks offered in their own garden, and round off this unforgettable experience in the dining room. Eduardo offers two menus in which he generously showcases his technique and his clear upward trajectory, playing with flavors and textures, but always grounded in a meticulously-nurtured tradition.*

## El Tronki Asador

**Pedreña.** El Muelle s/n  
942 50 00 18 | asadoreltronky.com  
Carta: 35-40 € | Tradicional/Marinera

Justo enfrente de Santander se encuentra Pedreña, de hecho, si vas desde Santander puedes cruzar en lancha disfrutando de una de las bahías más maravillosas del mundo. Nada más bajar de la lancha encuentras el asador El Tronky, al que se puede llegar guiado por el maravilloso olor de sus brasas de encina y roble, que son el santo y seña de la cocina tradicional marinera y en las que Pedro asa magistralmente deliciosas lubinas, machotes, rodaballos o pargos. Los percebes, las almejas o las navajas son imprescindibles como entrante, así como las sardinas y el bonito en temporada estival.

*Pedreña is located just across from Santander; in fact, you can cross over by boat, and enjoy one of the most wonderful bays in the world. As soon as you disembark, you encounter El Tronky Asador, guided by the wonderful scent of holm oak and oak embers, the hallmark of traditional seaside fare. On them, Pedro masterfully grills delicious sea bass, red porgy, turbot or snapper. Barnacles, clams or pod razors are mandatory starters, as well as sardines and Atlantic bonito in the summer season.*

## El Nuevo Molino

**Puente Arce.** Barrio Monseñor, 18  
942 57 50 55 | elnuevomolino.es  
Menús degustación: 50 y 90 €  
De producto/Creativa

A la magnífica propuesta a la que nos tenía acostumbrados el Nuevo Molino, se suma este año un nuevo espacio, donde seis mesas os esperan para deslumbrar esta temporada con su cocina y sala, como ya es costumbre. Como homenaje al que fuera fundador de esta casa y pionero en muchos aspectos en la hostelería de Cantabria, se mantiene este nombre de menú 'largo y estrecho' formado por los platos más personales y actuales de Toni González. Otro espacio exterior propone una carta más desenfadada de picoteo que también merece mucho la pena.

*We are accustomed to the magnificent cuisine at Nuevo Molino. This year, they have added a new space. Here you will find six tables where you'll be dazzled, as usual, by the kitchen and front-of-house service. As a tribute to the restaurant's founder, a pioneer in the Cantabrian hospitality industry, they have maintained what they call a 'long and narrow' menu, featuring Toni González's most personal and contemporary creations. The outdoor dining area offers a more casual snack menu, and is well worth a try.*





# CANTABRIA

## Solana

**Ampuero. La Bien Aparecida, 11**  
**942 67 67 18**  
**restaurantesolana.com | Menús degustación: 72 y 98 € | Tradicional**

Negocio familiar de cuarta generación, situado junto al santuario de la Bien Aparecida, patrona de Cantabria. Solana es el lugar donde Ignacio Solana sigue los pasos de su madre Begoña, aplicando técnicas actuales a los platos tradicionales de la casa, manteniendo un equilibrio perfecto y deslumbrando a los visitantes con un gran manejo y conocimiento del producto de proximidad, básico en su cocina –que desarrolla magistralmente–. Son imprescindibles la croqueta de jamón, el buñuelo de compango y el lomo de merluza con su colágeno marino. Cuenta con una estrella de la guía roja Michelin y

dos soles de la guía Repsol. A fourth generation family-owned restaurant, Solana is located next to the Santuario de la Bien Aparecida (Patron Saint of Cantabria). Here, Ignacio Solana follows in the footsteps of mother Begoña, applying contemporary techniques to the house's traditional dishes. He achieves a perfect equilibrium and dazzles all with his skill and deep knowledge of local products, staples in his masterfully-executed cuisine. You must try the ham croquettes, the 'compango' fritter (compango: varied meat, sausage and chorizo often used in traditional stews) and the hake in its own marine collagen. One Michelin star and two Repsol Sols.

Visitar Solana (Ampuero) es descubrir la historia de la culinaria cántabra interpretada por Ignacio Solana.

## Ronquillo

**Ramales de la Victoria. Menéndez Pelayo, 2 | 942 64 60 55**  
**restauranteronquillo.es**

**Carta: 40-45 € | Tradicional/De autor**

Si hay una palabra que defina la cocina de David en El Ronquillo es la territorialidad, la inquietud y la tradición. A David le gusta guisar y reinterpreta de manera magistral platos con los que ha crecido y que ha visto hacer a su madre María Ángeles. Aquí es donde cobra sentido el tan maldito km 0, enriquecido por las vivencias del chef en sus viajes. En cada uno de los platos se intuye su interés por evolucionar, por aprender y por crecer poco a poco. Destaca el menú degustación y una amplia carta en la que los guisos, la caza y las carnes tienen un papel protagonista.

*Nothing defines David's cuisine at El Ronquillo better than the terms land, intellectual curiosity and tradition. David likes to cook and he masterfully reinterprets the dishes he watched his mother María Ángeles prepare during his childhood. This is where the hackneyed "locally-sourced" concept comes to life, enriched by the chef's travels. Each one of his dishes is a testament to his determination to keep evolving, learning and growing little by little. An outstanding tasting menu and an extensive à la carte menu in which stews, game and meats take center stage.*

## El Remedio

**Ruiloba. Barrio Liandres, s/n**  
**942 10 78 13 | restauranteelremedio.com**  
**Menú degustación 45 €. Carta: 40-45 €**  
**Tradicional/De autor**





*Álex Ortiz, de Pan  
Cuco (Suesa), cocina  
—y conoce— el recetario  
cántabro que da gusto.*

# CANTABRIA



## Pan de Cuco

**Suesa.** Calabazas, 17 | 942 50 40 28  
pandecuco.com  
Carta: 35-40 €  
Tradicional

### De autor

La base de la cocina de Alex en Pan de Cuco es la tradición, llevada a su terreno con toques personales y una depurada técnica. Todo ello le ha permitido ser un referente en la zona. Elaboraciones como la ensaladilla, el bocado pasiego, las croquetas, el arroz con pollo 'pica-suelos' y el flan de huevo, son un claro ejemplo de ello.

Alex's cuisine at Pan de Cuco is grounded in tradition, which he personalizes with his signature touches and impeccable technique. All of this has made Pan de Cuco a standout destination in the area. Dishes such as the 'ensaladilla' (Spanish potato salad, with vegetables), the 'bocado pasiego' (Cantabrian bite), the croquettes, the farm-raised chicken rice and the flan, are some examples of the chef's creativity.

Este es, sin duda, un lugar idílico en el que perderse, con unas maravillosas vistas al mar Cantábrico, pero, sobre todo, un lugar en el que disfrutar. La cocina de Samuel Fernández es tan amplia que al Remedio puedes ir a tomar un aperitivo, picar unas raciones con amigos, comer o cenar de manera increíble, destacando sobre manera la propuesta de menú degustación en el que el chef desarrolla todo su potencial y conocimiento adquirido a lo largo de los años en los grandes restaurantes donde se ha formado. Imperdibles las rabas y los fritos de rabo de toro. Recomiendo que os dejéis guiar en los pescados del día según mercado.

*An idyllic place to get away from it all, with wonderful views of the Cantabrian Sea, but, above all, a satisfying experience. Samuel Fernández's cuisine is so generous that you can go to El Remedio to have an aperitif, small plates with friends or enjoy an unforgettable lunch or dinner. A special mention to the tasting menu in which the chef reveals all his potential and showcases the knowledge acquired over years spent training in great restaurants. Squid and oxtails, both deep-fried, are mandatory. Treat yourself to the catch of the day.*

## Bodega El Riojano

**Santander.** Rio de La Pila, 5  
942 21 67 50 | bodegaelriojano.com  
Carta 35-40 € | Tradicional

Uno de los restaurantes de referencia de Santander, que posee, gracias a la colaboración de diversos artistas, una gran variedad de obras de arte que cuelgan de las barricas que decoran el local, lo que provoca que el restaurante se convierta, así, en una galería pictórica denominada 'Museo Redondo del Riojano'. La apuesta por la tradición es el valor seguro de esta bodega, además de la calidad, tanto en cocina como en sala, destacando los pimientos rellenos, callos a la riojana, bacalao con tomate, la tortilla de patata guisada en salsa de callos, carrilleras estofadas, rabo de buey o una gran variedad de carnes a la parrilla.

*A landmark restaurant in Santander. It boasts, thanks to the collaboration of various artists, a wide variety of works of art hanging from the barrels lining the dining room, thus turning this locale into an art gallery called 'Museo Redondo del Riojano'. Their allegiance to a magnificently-executed tradition is the hallmark of this bodega, as is their commitment to*

*quality, both in the kitchen and in the dining room. Menu standouts: stuffed peppers, Riojan-style tripe, cod with tomato, potato omelette stewed in tripe sauce, braised cheeks, oxtail or a wide array of grilled meats.*

## Cadelo **NEW**

**Santander.** Santa Lucía, 33  
942 22 10 51 | Carta: 30 € | Fusión

Con una carta que va cambiando según la temporalidad de cada materia prima, Cadelo tiene platos que se han convertido en indispensables. La suya es una cocina llena de sabor y con un respeto máximo por el producto, lo que conviere a este en uno de esos restaurantes que son un *must* y que, por tanto, nadie que esté por Santander, debería perderse.

*Although Cadelo offers a menu that changes depending on the availability of every seasonal product, some dishes have become house staples. A flavorful cuisine which lets ingredients shine makes this one of those restaurants that have to be experienced. Not to be missed.*

## Cañadío

**Santander.** Gómez Oreña, 15.  
Plaza de Cañadío | 942 31 41 49  
restaurantecanadio.com | Carta: 50 €  
Tradicional/De mercado

En el corazón de la ciudad y siendo éste un punto de gran ambiente, se encuentra el Restaurante Cañadío; una sólida garantía del buen hacer, sinónimo de calidad y de magnífico trato, que provoca que la experiencia en el restaurante sea inmejorable, tanto en la barra –con un gran despliegue de pinchos–, como en el restaurante con una propuesta gastronómica apta para todos los paladares y siempre con platos sorprendentes por su sencillez, sabor y texturas. Además, cuenta con dos campeonas de España 2021 en sus respectivos concursos oficiales: la tortilla de patata y la sublime tarta de queso.

*Cañadío Restaurant is located in the bustling heart of the city. A guarantee of things well done, commitment to quality and outstanding service combine to make this an unbeatable dining experience. Whether at the bar –with a varied assortment of 'pinchos'–, or in the gourmet restaurant, offering dishes of surprising simplicity, flavor and texture, meeting the requirements of every palate. In addition, the restaurant won Best in Spain 2021 in two categories: the potato omelette and the cheesecake. Theirs is sublime.*



## Casona del Judío

**Santander.** Repuente, 20 | 942 34 27 26  
lacasonadeljudio.com | Menús degustación: 75 y 87 € | Creativa/De producto

Recientemente galardonado con una estrella Michelin, el chef Sergio Bastard derrocha creatividad en todos sus originales platos, diferentes y con estilo propio, pero con mucho sentido en absolutamente todo lo que hace. El respeto por el producto y la depurada técnica son sus señas de identidad y lo desarrolla ampliamente en los dos menús que propone. Se sitúa en una espectacular casona de estilo indiano del siglo XIX, que cuenta también con terraza, y un jardín en el que poder celebrar eventos.

*Recently awarded a Michelin star, chef Sergio Bastard exudes creativity in all his unique and signature dishes, but displaying skill and common sense in absolutely everything he does. Product at the forefront and the use of a streamlined technique are the chef's hallmarks, on clear view in his two menus. The restaurant is located in a spectacular 19th-Century colonial-style mansion, which also has a terrace and a garden for events.*

## El Serbal **NEW**

**Santander.** Avda. Manuel García Lago, 1  
942 22 25 15 | elserbal.com

**Menús degustación: 58 y 82 € | De autor**

En una ubicación idílica encima de la playa del sardinero se encuentra el Serbal, un clásico de la ciudad, que, si ya en su antigua ubicación conseguía seducir a los paladares más exigentes, ahora enamora con su cocina y sus vistas al mar. Además cuentan con una excelente bodega con más de 900 referencias, casi un centenar de champanes y vinos de 14 países.

*In an idyllic location overlooking the Sardinero beach you will find Serbal, one of the city's culinary landmarks. If it managed to seduce the most discerning palates at its previous location, it now enchants the diner with its cuisine and ocean views. They also have an excellent wine list with more than 900 labels, almost a hundred champagnes and wines from 14 countries.*

## La Capitana

**Santander.** Castelar, 5 | 942 22 39 75  
**Menú del día: 29 €. Carta: 40 €**

**Mediterránea**

Cocina de mercado con el toque personal de Fernando Sainz de la Maza, donde maneja a las mil maravillas el producto con la sólida base de su técnica y creatividad. Sabores reconocibles para disfrutar en el comedor o en la agradable terraza de

Castelar con vistas a Puertochico y poder dar buena cuenta del menú ejecutivo entre semana, así como de un riquísimo *brunch* los domingos.

*This is market-style cuisine enhanced by the personal touch of Fernando Sainz de la Maza. Here, the chef expertly handles ingredients using as a base solid technique and creativity. Recognizable flavors to enjoy in the dining room or on the pleasant Castelar Street terrace with views of the Puertochico neighborhood. Sit down to the Executive Menu served during the week or to the delicious Sunday brunch.*

## La Cigaleña

**Santander.** Daoíz y Velarde, 19  
942 21 30 62 | Carta: 40-45 €

**Tradicional**

Una auténtica bodega con antiguos muros de piedra que da cobijo a un museo del vino, con una cocina basada en el producto y las recetas de toda la vida que se pueden disfrutar, tanto en el comedor como en la concurrida barra. Los quesos, los embutidos, las carnes y los pescados son fiel muestra de esa tradición, así como las más de 1.400 referencias de la bodega.

*An authentic bodega with old stone walls houses this veritable wine museum which offers a cuisine based on product and timeless recipes. These can be enjoyed both in the dining room and at the bustling bar. Cheeses, sausages, meats and fish are examples of their fidelity to tradition, as well as the more than 1400 labels in the wine cellar.*

## La Hermosa de Alba **NEW**

**Santander.** Tetuán 34 | 942 80 91 08  
**Carta: 30-35 € | Actual/Fusión**

En el antiguo barrio de pescadores de Tetuán se encuentra la Hermosa de Alba, un lugar al que hay que acudir para compartir, disfrutar y degustar la propuesta que Edu, Peri y Diego os propongan. Dejarse llevar y aconsejar es la mejor opción para entender una cocina sabrosa, creativa y, sobre todo, fresca.

*La Hermosa de Alba can be found in the old Tetuán fishing district. A place where you go to share, enjoy and savor whatever Edu, Peri and Diego dream up that day. Let yourself go and follow the house recommendations to experience the best of this tasty, creative and, above all, fresh cuisine.*

## La Vinoteca

**Santander.** Hernán Cortés, 38  
942 07 57 41 | Carta: 40-45 €

**Tradicional**

# CANTABRIA

## Cenador de Amós

**Villaverde de Pontones.** Plaza del Sol, s/n | 942 50 82 43

**cenadordeamos.com**

**Menú degustación: 227 € | Creativa**

**De producto**

Nadie se debería perder esta experiencia.

Elegancia, sabores reconocibles que evocan recuerdos, territorialidad; todo eso cabe en la cocina de Jesús Sánchez que, con tres estrellas Michelin y tres soles Repsol, es el buque insignia de la gastronomía de Cantabria. Una cocina donde el producto es el protagonista, con el que elabora sabrosos platos en un menú degustación de ensueño. En su bodega, con más de 200 años de historia,

se guardan más de 500 referencias de diferentes países.

An experience not to be missed. An elegant space,

recognizable flavors that evoke memories, love of the land; there's room for all of this in Jesús Sánchez's kitchen.

Three Michelin stars and three Repsol Sols make this restaurant the flagship of Cantabrian cuisine. A kitchen where product is the star, and shows up in the tasty creations featured in a tasting menu which is nothing less than heavenly. Their wine cellar, with more than 200 years of history, holds more than 500 labels from different countries.



*Cuánto ha hecho Jesús Sánchez por la culinaria cántabra. Tres estrellas y dos soles avalan su trabajo en el Cenador de Amós (Villaverde de Pontones).*



# CANTABRIA

Cocina sabrosa y de producto en pleno Puertochico. Un inmejorable trato y una amplia bodega son motivos más que suficientes para disfrutar de una comida o cena en la Vinoteca. Ponerse en manos de Koldo y sus sugerencias es un acierto. Su *steak tartar*, las gambas, el *roast beef* o la lasaña de bogavante son muestras claras de la maestría de esta casa.

*Flavorful and product-centered cuisine in the heart of the Puertochico neighborhood. Unbeatable service and an extensive wine list are reasons enough to enjoy lunch or dinner at La Vinoteca. Listening to Koldo's advice is a guarantee of a successful meal. Steak tartare, shrimp, roast beef or lobster lasagna are just some examples of the mastery on display at this house.*

## **Labrava** **NEW**

**Somo. Isla de Mouro, 5 | 942 17 30 30**  
**labravarestaurante.com**

**Carta: 30-35 € | Creativa/Fusión**

La cocina de Labrava es un fiel reflejo de su cocinero, Rodrigo, quien ofrece un amplio abanico de conocimientos debido a los viajes que le nutren y que plasma después en los platos. Sabores de otros países con productos locales y de temporada. Una apuesta segura si lo que queréis es disfrutar y pasar un buen rato alrededor de una mesa.

*The cuisine served at Labrava is a faithful reflection of Chef Rodrigo. The extensive knowledge he acquired during his travels comes to life in his dishes. Flavors from other countries as well as local and seasonal products. A sure bet if what you're looking for is a good meal and a good time.*

## **Emma**

**Suances. Ceballos, 14 | 942 81 03 22**  
**emmagastro.com | Carta: 45-55 €**

**Fusión/Mexicana**

Emma es el ejemplo claro de lo que es una cocina fusión, nítida, bien reconocible en la que conviven Cantabria y México, dando como resultado una propuesta original y diferente, basada siempre en materias primas de primera calidad. Carlos Arias utiliza técnicas e ingredientes mexicanos, pero también sorprende con unas croquetas de jamón que son dignas de la abuela.

*Emma is the perfect embodiment of a clear, recognizable fusion cuisine in which Cantabria and Mexico go hand in hand. This results in an original and unusual concept, always based on top quality products. Carlos Arias uses Mexican techniques and ingredients, but can also surprise you by coming up with Grandma-worthy ham croquettes.*

## **El Pericote**

**Tanos. Avda. Joaquín Fernández Vallejo, 51 | 942 18 08 88 | elpericotedetanos.es**  
**Carta: 35 € | Carnes**

Es un templo de la carne. Rojas, de buey o vaca vieja, muchas procedentes de su propia ganadería, los *carpaccios*, los chuletones y sus propios embutidos, son las pruebas claras del saber hacer del equipo de cocina. César elabora embutidos como el de vaca vieja marinada 72 horas o la cecina de buey. Destacan también su vermú propio y los combinados.

*Pericote is a veritable temple of meat: red meat, whether ox or aged dairy cow, many from their own cattle ranch, carpaccios, steaks and homemade charcuterie, are just some examples of the kitchen team's know-how. César makes charcuterie like the aged beef sausage marinated for 72 hours or ox jerky. Also noteworthy, their homemade vermouth and their cocktails.*

## **Las Piscinas de Villacarriedo**

**Villacarriedo. La Pesquera, 26**  
**942 59 02 14 | Menú del día: 15 €.**

**Carta: 30 € | Tradicional**

En las piscinas podréis degustar esos platos tradicionales con un toque especial, elaborados con el cariño y el buen hacer de una cocina reconfortante en la que el buen producto es fundamental. En la sala está Fonso, que os guiará para que la experiencia sea inolvidable. Las albóndigas de buey, los callos o los más que famosos huevos con patatas y foie son ineludibles.

*Las Piscinas de Villacarriedo offers traditional dishes enlivened with their own special touch and prepared with love and skill; this is comfort food made with quality products. Fonso manages the dining room, and will make this an unforgettable experience. You must try the beef meatballs, the tripe or their celebrated fried eggs with potatoes and foie.*



**Life in  
Stone**

Lasting beauty and peace of mind.  
Caesarstone expertly craft worksurfaces  
for the heart of your home

For more information on how to  
see and buy our worksurfaces  
visit [caesarstone.co.uk](http://caesarstone.co.uk)

CASTILLA-LA MANCHA

# saborea

tu mundo interior



ESPAÑA & PORTUGAL

CASTILLA-LA MANCHA  
RAÍZ  
CULIN-  
-ARIA

HOST REGION



EN UN LUGAR  
DE TU VIDA



Castilla-La Mancha



**CASTILLA LA  
MAN  
CHA**

## ALBACETE

### El Callejón **NEW**

**Albacete.** Calle Guzmán el Bueno, 18  
967 21 11 38 | [restauranteelcallejon.com](http://restauranteelcallejon.com)  
Carta: 45 € | Tradicional

Si alguien pregunta a dónde ir a comer en Albacete cualquier local le recomendaría este restaurante, que se encuentra en pleno centro de la ciudad, en una calle estrecha y poco transitada. Parece una casa antigua con innumerables espacios de clara inspiración taurina. A la hora de elegir qué comer no fallarás con recetas tan tradicionales como el queso frito, los huevos fritos en todas sus versiones, el marisco fresco y sus excelentes carnes de cordero y de vacuno. No se puede terminar una comida en El Callejón sin probar su rica tarta de manzana. Tradición y calidad en uno de los restaurantes más demandados de la ciudad.

*If you're looking for a place to eat in Albacete, locals always recommend this restaurant, sited on a narrow street with little traffic in the heart of the city. It looks like an old house with a multitude of bullfighting-themed spaces. What to eat? You won't go wrong with traditional recipes like the breaded and fried cheese, the fried eggs in all their incarnations, fresh shellfish or their excellent lamb and beef. You can't leave El Callejón without trying their tasty apple pie. Tradition and quality go hand in hand at this restaurant, one of the most sought-after tables in the city.*

### Maralba

**Almansa.** Calle Violeta Parra, 5  
967 31 23 26 | [maralbarestaurante.es](http://maralbarestaurante.es)  
Menús degustación: 65, 85 y 105 €  
De vanguardia/Creativa

Restaurante de gran nivel; sobrio, elegante, sin excentricidades y con una calidad técnica en cocina espectacular. Su ubicación, cerca de la costa levantina, hace que su menú integre platos renovados manchegos y otros que miran al mar, fusionando la cocina manchega y la mediterránea con una imaginación increíble. Trabajo discreto y enormemente honesto de la pareja formada por Fran Martínez, en la cocina, y Cristina Díaz en sala y vinos –mujer pionera que maneja un gran repertorio de bodegas y referencias–. Platos como el ajopringue, habitas con caldo de perdiz, el sepionet con guisantes y consomé o la gamba blanca con esencia de sus cabezas, justifican por sí solos la visita. Menú degustación con vinos a un precio imbatible.

*A remarkable restaurant. Restrained, elegant, devoid of eccentricities and producing a masterful, highly-technical cuisine. Its proximity to the Levantine coast makes for a menu where*

*updated Manchego recipes coexist with other seaside-inspired fare. Manchego and Mediterranean cuisine meet with an extraordinary creativity. Prudent and enormously authentic work by the couple formed by Fran Martínez in the kitchen and Cristina Díaz, charged with supervising the dining room and wine list. This frontrunner manages an ample repertoire of wineries and labels. Dishes like the 'ajopringue' (traditional Manchego dish made with liver and bread), baby lima beans in partridge broth, cuttlefish with peas and consommé or the white shrimp in its own shrimp head essence, guarantee a worthwhile visit. A tasting menu with wine at an unbeatable price.*

### Cañitas Maite

**Casas-Ibáñez.** Calle Tomás Pérez  
Úbeda, 6 | 967 46 10 54

[hotelcanitasmaite.com](http://hotelcanitasmaite.com) | Menús degustación: 65 y 76 € | Tradicional/Creativa

En el corazón de la Manchuela se encuentra este innovador restaurante en el que se conjugan tradición e innovación, donde Javier Sanz y Juan Sahuquillo (ganadores del Premio Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2021), dan rienda suelta a su imaginación culinaria sin perder la raíz. Es posible elegir entre carta 'de barra' o 'de producto'. Difícil, sin duda, porque todo apetece y en todo se innova. Exquisitas e ineludibles son sus croquetas de jamón y sus escabeches, pero su corte de foie, sus bocatas de calamares revisitados o el donut de rabo de toro, sin ir más lejos, dejarán un gran sabor de boca al comensal. Encontrarás referencias de oriente, técnicas avanzadas y producto de proximidad.

*In the heart of Manchuela county, you will find this iconoclastic establishment where tradition and innovation meet. Here, Javier Sanz and Juan Sahuquillo (winners of the Best New Chef award at Madrid Fusión 2021), give free rein to their culinary imagination while staying true to their roots. You can choose between the "bar top" menu or the "product" menu. An undoubtedly difficult choice, because everything here looks appetizing and everything is cutting edge. Exquisite must-try ham croquettes and pickled foods, but their cut of foie, their rendition of the calamari baguette sandwich or the oxtail donut, to name a few, make for a totally satisfying dining experience. Here, you'll find labels from the East, leading-edge cooking techniques and locally-sourced products.*

### Azafrán

**Villarobledo.** Avda. de los Reyes  
Católicos, 71 | 967 14 52 98

[azafranvillarobledo.com](http://azafranvillarobledo.com) | Menús degustación: 20 y 48 € | Tradicional actualizada

# CASTILLA LA MAN CHA



### Oba **NEW**

**Casas-Ibáñez**  
**(Albacete).** Calle  
Tomás Pérez Úbeda,  
6 | 600 96 58 93

[obarestaurante.es](http://obarestaurante.es)  
Menú degustación:  
119 € | Vanguardista

#### De producto

La nueva aventura de Javier Sanz, Juan Sahuquillo y todo su equipo es un homenaje al producto, a los productores locales y al entorno que les rodea. Estos jóvenes cocineros han realizado un trabajo de investigación en su territorio, buscando productos locales, tradición, técnicas y productos rescatados del olvido. Se trabaja con pescados de río, vegetales de ribera, especies en peligro de extinción, fermentos y técnicas ancestrales. Huevo de lucio, mantequilla de oveja y miso de espárrago blanco, trucha hecha en carbón de encina, cabrito celtibérico con hierbas, pato de tiro con vegetales fermentados o liebre

con bayas. La carta de vinos, formada sólo por referencias que tienen una baja producción, es un verdadero descubrimiento.

This new venture by Javier Sanz, Juan Sahuquillo and the rest of their team is a tribute to product, local producers and the surroundings. These young chefs have thoroughly researched their territory, searching out local products, traditions, cooking techniques and resurrecting long-forgotten ingredients. They work with freshwater fish, riverside vegetables, endangered species, fermenting methods and ancestral techniques. Northern pike roe, sheep butter and white asparagus miso, holm oak charcoal-grilled trout, Celtiberian kid with herbs, wild duck with fermented vegetables or hare with berries. The wine list is a treasure chest made up exclusively of boutique wines (fewer than 6.000 bottles).



*La gastronomía albaceteña tiene en Javier Sanz y Juan Sahuquillo (Oba) a sus mejores embajadores. Imprescindible seguirles la pista.*



Teresa Gutiérrez y todo su equipo femenino, aporta, desde hace años, una visión actualizada de la cocina manchega, con el azafrán de La Mancha como hilo conductor, especia de la que es embajadora. Propuestas con preparaciones amables, atractivas para un público diverso, donde se encuentra producto de la zona y el sello personal de la cocinera. Desde las croquetas de atascaburras, al bacalao, almendras y azafrán de La Mancha hasta los platos de caza, el canelón de marisco y berenjena a la brasa, el hummus de pistachos de Villarrobledo y sardina ahumada o el interesante cordero lechal manchego. Sin olvidar sus galguerías, el apartado dulce que cuida especialmente.

*Teresa Gutiérrez and her exclusively female team, have offered for many years an updated take on Manchego cuisine, with La Mancha saffron as its common thread. Teresa is an ambassador for this spice. Accessible dishes, attractive to a diverse customer base and marked by the use of local products and the chef's personal signature. From the 'atascaburras' (desalted cod, potatoes, garlic and olive oil) croquettes, cod, almonds and La Mancha saffron to the game dishes, the shellfish cannelloni and grilled eggplant, the Villarrobledo pistachio and smoked sardine hummus or the intriguing Manchego suckling lamb, everything here is delicious. And let's not forget the tempting bites, the sweet desserts which she presents with particular care.*

## CIUDAD REAL

### Mesón Octavio

**Ciudad Real. Calle Severo Ochoa, 6**  
926 25 60 50 | Carta: 45-60 €

#### Tradicional

Aquí la tradición logra la emoción del comensal gracias al trabajo de los hermanos García Castro, que se reparten la atención de cocina, sala y vinos. En la carta reinan los guisos y la caza (paté de perdiz, perdiz roja de los montes de Toledo en escabeche de vino, goulash de ciervo o albóndigas de jabalí) y otros platos tradicionales manchegos como el pisto, las migas o el asadillo. De postres, queso manchego, culipardas (galleta-mazapán-magdalena) y rosquillas, pura esencia local. Una cocina que muestra el legado manchego apoyada en los productores locales.

*At Mesón Octavio the diner breathes tradition thanks to the work of the García Castro siblings, who share kitchen, dining room and wine program duties. The menu is ripe with stews and game dishes (partridge paté, red-legged partridge from the Toledo Mountains in a wine-based marinade, venison goulash or wild boar meatballs), as well as other*

*mainstays from the traditional Manchego recipe book, such as ratatouille, 'migas' (migas means bread crumbs. This is a traditional dish made with stale bread and mixed with spices and chorizo) or 'asadillo manchego' (roasted red pepper and tomato salad). For dessert, Manchego cheese, 'culipardas' (a cookie-marzipan-madeleine) and 'rosquillas' (ring-shaped pastry), the very essence of the region. A cuisine which showcases the culinary heritage of Castilla-La Mancha leaning on local purveyors.*

### Epílogo

**Tomelloso. Paseo Ramón Ugena, 15**  
926 16 12 22 | [restauranteepilogo.com](http://restauranteepilogo.com)

**Menús degustación: 30, 45 y 70 €**

#### Tradicional/Creativa

El chef Rubén Sánchez Camacho y, en la sala, su hermano Ramón, recalcan en Tomelloso tras un intenso currículum gastronómico. Cocinero que ejecuta platos con personalidad y atrevidos, sobre una sólida base manchega. Cocina técnica y sabrosa que introduce interesantes combinaciones, desde los entrantes a los postres: buñuelo de queso manchego y trufa, patata, huevo y chorizo de lubina, boletus con migas y sardinas, carré de cordero con jugo de vermut y bizcocho de pistacho con espuma de mantequilla y yogur. Una propuesta gastronómica que va a más y muy necesaria para un enclave tan estratégico como Tomelloso.

*Chef Rubén Sánchez Camacho in the kitchen and his brother Ramón at front-of-house have set up shop in Tomelloso after an intense professional trajectory. Rubén produces bold and very personal dishes, which spring from a solid Manchego base. Flavorful and technique-heavy cuisine that produces striking blends, from the entrées to the desserts: Manchego cheese and truffle fritter, potato, egg and sea bass chorizo, Porcini mushrooms with 'migas' and sardines (migas means bread crumbs. This is a traditional dish made with stale bread and mixed with spices and chorizo); roasted rack of lamb in vermouth marinade, and pistachio cake with butter/yogurt foam. A culinary venture with a clear upward trajectory and something which was sorely needed in the strategic enclave of Tomelloso.*

### Coto de Quevedo

**Torre de Juan Abad. Paraje Las Tejas Viejas | 649 84 29 01 | Menús**

**degustación: 65 y 85 € | Tradicional**

Hotel y restaurante situado en plena campiña manchega, cerca de la sierra de Segura y de la villa monumental de Villanueva de los Infantes. Un lugar magnífico para pasar un

fin de semana gastroturístico. Restaurante, a cargo de José Antonio Medina, especializado en caza con buenos platos de perdiz o ciervo de la zona como la ensalada o las albóndigas. El cochinillo crujiente es extraordinario. También platos de cuchara cazadores como el arroz meloso con cosas del campo o las judías con perdiz. Además, ofrecen varios menús gastronómicos de altura, no en vano tienen una estrella Michelin. La carta de vinos ofrece una buena selección de vinos locales a precios razonables.

*A hotel and restaurant sited in the Manchego countryside, near the Segura Mountain Range and the medieval village of Villanueva de los Infantes. The perfect destination for a weekend of gastro-tourism. The restaurant is headed by José Antonio Medina, a game specialist, as evidenced by his well-executed partridge and venison dishes, locally-sourced, of course, and prepared in salad or meatballs. The crispy suckling pig is extraordinary. They also offer game-centered comfort food like the creamy rice with countryside medley or the fava bean and partridge stew. Also on offer, several top-of-the-line gourmet menus. After all, this is a Michelin-starred restaurant. The wine list features a good selection of local labels at reasonable prices.*

### Retama

**Torrenueva. Camino de Altamar s/n**  
926 34 47 33 | [hotellacaminera.com](http://hotellacaminera.com)

**Menús degustación: 68 y 98 €**

#### Tradicional/Creativa

En medio de una finca desde la que se pierde la vista en los campos de olivos, se encuentra el Hotel La Caminera Club de Campo que acoge al restaurante Retama, homenajeando a la cocina quijotesca en cada plato de la mano de Miguel Ángel. Un viaje a la tradición manchega con platos como la flor manchega con pisto, buñuelo de atascaburras, berenjenas de Almagro con pisto andalusí o cordero con crema de queso manchego y ajo negro de las Pedroñeras. Los vinos corren a cargo de Miguel Ángel García, con una carta bastante amplia y una cristalería absolutamente impecable.

*This restaurant, housed in the La Caminera Club de Campo Hotel, is located in the heart of an estate where olive trees stretch for miles. Every dish prepared by Miguel Ángel at Retama is a tribute to the cuisine of the land of Don Quixote. A journey through the culinary heritage of Castilla-La Mancha, with creations such as 'flor manchega' (traditional flower-shaped pastry) with ratatouille, 'atascaburras' (desalted cod, potatoes, garlic and olive oil) fritter, Almagro eggplant with Andalusian-style ratatouille or lamb with creamy Manchego cheese and Las Pedroñeras black*

garlic. Miguel Ángel García is responsible for the wines, overseeing an ample wine list and an exquisite glassware collection.

## CUENCA

### La Ponderosa **NEW**

**Cuenca.** Calle San Francisco, 20

969 21 32 14 | Carta: 30 €

**Tradicional/Barra**

Probablemente una de las mejores barras de España. A lo largo de 49 años, y por encima de las elaboraciones, sencillas y nobles, la calidad de los productos es lo que prima. Ángel Millán es el alma del local; una larga y amplia barra donde brillan los torreznos fritos, que explotan en el paladar con un punto crujiente difícil de igualar, los tomates raf, la perdiz escabechada o el morteruelo y una variedad de setas inusual (de cardo, colmenillas o revuelto de boletus edulis con huevo de corral). En los vinos referencias como Vega Sicilia Único, Valbuena o Mauro, sin olvidar los vinos conquenses.

*This is probably one of the best bar tops in Spain. Throughout its 49-year history, and beyond their simple and straightforward dishes, product quality has been a byword of the house. Ángel Millán is the heart and soul of La Ponderosa; a long and ample bar top where the stars are: pork rinds that burst in your mouth with unbeatable crunch, Raf tomatoes, pickled partridge, 'morteruelo' (paté made with pork liver, spices and breadcrumbs) and an unexpected sampling of wild mushrooms (king trumpet, morchella or a Boletus in a free-range egg scramble). On the wine list: vintages such as Vega Sicilia Único, Valbuena or Mauro, as well as wines from Cuenca.*

### Raff San Pedro

**Cuenca.** Calle San Pedro, 58

969 69 08 55 | raffsanpedro.es

**Carta: 50 € | Tradicional/Creativa**

En el corazón del casco antiguo de Cuenca, Miguel Escutia trabaja los productos de la tierra con pinceladas de otros territorios. Así, las huertas y montes de Cuenca se dejan ver en el ajoarriero, la trucha marinada con puerros asados, las albóndigas de corzo, la cierva de setas y cremoso de tubérculo con un toque de terfezia (hongos de los naranjos) o el arroz meloso de monte bajo. Espectacular la selección de quesos de cabra y oveja de la quesería conquense La Cabra Tira al Monte. En la bodega, Antonio Vicente apuesta por la cercanía de La Niña de Cuenca, Fontana o Alto Landón, resaltando el vino dulce de hielo Dulce Invierno, una rareza muy especial. Además, vinos de otras regiones de España y del mundo.

*In the heart of Cuenca's historic center, Miguel Escutia works with local products adding some touches from other regions. Thus, the Cuenca gardens and mountains turn up in the 'ajoarriero' (desalted cod with tomatoes, garlic, onions, red and green peppers, hot peppers, and potatoes), the marinated trout with roasted leek, the roe deer meatballs, doe meat with wild mushrooms and creamy root vegetables with a hint of terfezia (orange tree truffle) or the mountain creamy rice. The goat and sheep cheese selection sourced from the 'La cabra tira al monte' cheese farm is spectacular. In the wine realm, Antonio Vicente relies on local labels like Niña de Cuenca, Fontana or Alto Landón. A special mention to the Dulce Invierno ice wine.*

# CASTILLA LA MAN CHA

### Trivio

**Cuenca.** Calle de Colón, 25

969 03 05 93

**restauranttrivio.**

**com | Menús de-  
gustación: 50 y 70 €**

**Tradicional**

**Creativa**

Un local actual con dos espacios diferenciados: la barra-bistró y el restaurante gastronómico, donde Jesús Segura trabaja con técnica exquisita e innovadora los productos de cercanía y la cocina de secano, que se percibe en cada plato, como la mantequilla de ajo de las Pedroñeras, el aceite Ercavio, el canelón de morteruelo, el jabalí con higo, las albóndigas de ciervo sobre patata trufada y los panes artesanos. En su carta de vinos, una selección cuidada y equilibrada con detalles de vinos castellanomanchegos. Un cocinero que evoluciona con la mirada puesta en su traslado al enclave único de las Casas Colgadas.

*A contemporary locale with two distinct spaces: the bar-bistrot and the gourmet restaurant, where Jesús Segura puts his exquisite and innovative technique to full use in locally-sourced products and a dry-land cuisine. As evidenced by all of his dishes: the Las Pedroñeras garlic butter, the Ercavio olive oil, the cannelloni stuffed with 'morteruelo' (paté made with pork liver, spices and breadcrumbs), the wild boar with fig, the venison meatballs on a bed of truffled potatoes and the artisan breads. The wine list features a well-curated and balanced selection of labels from Castilla-La Mancha. This is a chef constantly evolving and with his sights set on a move to the unique enclave of the Cuenca Hanging Houses.*



*Inquieto y curioso, así es Jesús Segura (Trivio), un cocinero que evoluciona a pasos de gigante.*



# CASTILLA LA MAN CHA

## Molino de Alcuneza

Alcuneza  
(Guadalajara).

Carretera Alboreca,  
km. 0.5

949 39 15 01

[molinodealcuneza.com](http://molinodealcuneza.com) | Menús

degustación:  
65, 75 y 95 €

Tradicional/Creativa

Los hermanos Blanca y Samuel Moreno, tomaron el testigo del hotel rural, ubicado en un antiguo molino, que sus padres Juan y Toñi abrieron a finales de los años 90. Samuel trabaja el producto local y la tradición con manos elegantes y mucho talento: croquetas de jamón ibérico con leche de cabra y centeno gigante, legumbres ecológicas de los valles de Palazuelos, capuchino de caldo de cocido o ramen de sopa de ajo negro con setas. Son referencia los panes, elaborados por Samuel con harinas únicas de Despelta, productor local que está recuperando variedades antiguas de trigos de la zona. La sala

se gestiona con la delicadeza de Blanca, sumiller que ha realizado una selección de vinos muy especial. Siblings Blanca and Samuel Moreno took over this country hotel housed in an old mill, which their parents Juan and Toñi opened in the late Nineties. Samuel relies on local ingredients and tradition to showcase his deft hand and extraordinary talent: Iberian ham croquettes with goat milk and organic Giganton rye flour bechamel, organic legumes from the Palazuelos valleys, chickpea stew broth cappuccino or black garlic soup with wild mushrooms. The breads prepared by Samuel are a house signature. He uses unique flours provided by Despelta, a local purveyor set on reviving heritage wheat varieties. The dining room is managed by Blanca, who oversees the wine program as well.



En Molino de Alcuneza (Guadalajara) todo es local, hasta el pan, que elabora Samuel Moreno.

## Fuentelgato

Huerta del Marquesado. Calle Real, 6  
654 98 96 15 | Menús degustación:  
30 y 45 € | Tradicional/Creativa

Una sorpresa en un pequeño pueblo de la serranía conquense, donde Olga y Álex consiguen productos de calidad de toda España. Sorprende el buen hacer de estos jóvenes de menos de 25 años lanzados a la aventura culinaria, con un espacio rústico y acogedor para 14 comensales, donde Olga se encarga de sala y vinos (carta escueta, pero con una oferta insólita de vinos alemanes, franceses, champañas, borgoñas, portugueses y vinos singulares de Castilla-La Mancha). En la cocina, Álex trabaja los arroces, productos de temporada y sutilezas como el guiso de paloma torcaz o el caldo caliente aromatizado con oloroso. Los postres son sin azúcares añadidos.

*This restaurant is a pleasant surprise in this small mountain village. Olga and Álex source top-of-the-line products from all over Spain. The expertise displayed by these twenty-somethings is mindblowing. They have embarked on a culinary adventure at this rustic and cozy space seating 14. Olga manages the front-of-house and the beverage program (short wine list, but boasting an unexpected selection of German, Portuguese and French wines, champagnes, Burgundy and unique gems from Castilla-La*

*Mancha). In the kitchen, Álex prepares rice dishes, seasonal products and subtle delicacies such as the common wood pigeon stew or the oloroso sherry-infused consommé. Sugar-free desserts.*

## Restaurante La Casa del Secretario

Sotos. Calle Zarzuela, 21 | 969 28 80 07  
[lacasadelsecretario.es](http://lacasadelsecretario.es) | Carta: 30 €  
Tradicional

Situado en plena serranía conquense a tan sólo 17 kilómetros de Cuenca, su oferta gastronómica se centra en la cocina tradicional de la zona, con ingredientes sencillos de gran calidad, recurriendo a productores de proximidad y al buen hacer de Aurora, la matriarca, su hija María y todo su equipo. Especialidades por encargo, como cordero y cochinillo al horno, cabrito frito con ajetes, gachas, y migas ruleras (pan de centeno o trigo desmigado, mezclado con chorizo picado, tocino de cerdo, ajos y aceite de oliva). Una carta de vinos sencilla, pero equilibrada, con referencias de Castilla-La Mancha y otras zonas de España.

*Nestled in the heart of the Cuenca mountains, only 17 kilometers from the capital, this restaurant's culinary offering is centered on the region's traditional recipes. It draws from top-quality ingredients sourced from local purveyors and the expertise of Aurora,*

*the matriarch, her daughter María and all of her team. Made-to-order specialties like the roasted lamb or suckling pig, fried kid with spring garlic, 'gachas' (purée made with almorta flour, pancetta, garlic, paprika, olive oil and salt) and 'migas ruleras' (diced rye or white bread mixed with chorizo, pancetta, garlic and olive oil). A simple but balanced wine list, with labels from Castilla-La Mancha and other Spanish regions.*

## Essentia

**Tarancón. Avda. Adolfo Suarez, 30.**

**Km. 79, A3 | 969 32 23 97**

**essentiaestaurante.com | Carta: 60 €**

**Carnes/Tradicional**

Una curiosa oferta de hostelería con restaurante, asador y gastrobar, además de hotel y centro de convenciones con una curiosa disposición gastronómica: una zona *meet table*, donde los torreznos, las croquetas de jamón y las carnes son las protagonistas. En el restaurante, especialidades manchegas como el morteruelo o las codornices escaechadas. El asador oferta una amplia carta de carnes maduradas en su propia cámara, aunque también buenos pescados del día. En los postres resalta la tarta de queso manchego y la torrija. La carta de vinos propone referencias locales, españolas y extranjeras, con vinos a precios razonables.

*This unique hospitality venture includes a restaurant, grillhouse and gastro pub, as well as a hotel and an events and banquet space. The latter has a unique culinary feature: a meet table area where pork rinds, ham croquettes and meats are the absolute stars. In the restaurant, you will find Manchego specialties such as the 'morteruelo' (paté made with pork liver, spices and breadcrumbs), or the pickled quail. The grillhouse offers a wide selection of meats, aged in their own cool-room, as well as the catch of the day. Standout dessert options include the Manchego cheesecake and the 'torrija' (Spanish version of French toast). On the wine list: local, Spanish and international labels at reasonable prices.*

## Mesón Sierra Alta **NEW**

**Vega del Codorno. CM-2106, 60**

**969 28 32 36 | Carta: 30 € | Tradicional**

Situado junto al nacimiento del río Cuervo, este restaurante de cocina tradicional conquense con toques actuales está en manos de los hermanos Ismael e Isa Castillejo (encargada de repostería). Priman los productos de la zona y de temporada con platos como ajoarriero, migas serranas con huevo, patatas de la vega con huevos 'eco' y trufa, revuelto de setas silvestres, potaje de garbanzos y bacalao, albóndigas de corzo o raviolis de gamo. Y para finalizar, tarta de queso o cuajada con

miel. Ofrecen un vino joven y suave elaborado para ellos, llamado El Cuervo (de los viñedos de la Huerta del Marquesado).

*Located at the source of the Cuervo River, this restaurant headed by siblings Ismael and Isa Castillejo (pastry chef), serves up traditional Cuenca fare with some contemporary touches. Locally-sourced seasonal products reign supreme in dishes such as 'ajoarriero' (desalted cod with tomatoes, garlic, onions, red and green peppers, hot peppers, and potatoes), 'migas serranas' with egg (breadcrumbs with garlic, olive oil, chorizo or blood sausage with a choice of garnishes: radish, shallots, cod, grapes, melon, sardines or roast peppers), local farm potatoes with organic eggs and truffles, wild mushroom scramble, cod and chickpea stew, roe deer meatballs or fallow deer ravioli. And to top it all off: cheesecake or curd with honey. El Cuervo, a young and smooth vintage from the Huerta del Marquesado vineyards, made especially for them, is on offer.*

## GUADALAJARA

### Biosfera

**Guadalajara. Cuesta San Miguel, 5**

**949 89 43 08 | restaurantebiosfera.es**

**Menú degustación: 60 €**

**Creativa/De vanguardia**

Carlos Gumiel representa las últimas tendencias gastronómicas combinadas con la tradición alcarreña y los productos locales. Destacan platos como la miel caramelizada con queso seguntino, la vela de aceite comestible con aceites de la Alcarria, el tartar de trucha de Cifuentes, el atún en panal de mil flores, los nigiris de solomillo de vaca de la Sierra Norte, o un imperdible, el tartar de cierva. Como colofón, su postre icónico, que es Guadalajara en un bocado: Cascanueces, una delicia de lavanda, queso, nueces, miel y limón. En la carta de vinos, una excelente selección de vinos de pequeñas bodegas. Destacable la oferta de cervezas artesanas de Guadalajara.

*Carlos Gumiel is the embodiment of the latest culinary trends, which he fuses with La Alcarria tradition and locally-sourced products. Menu standouts include: the caramelized honey with Seguntino cheese, the edible olive oil candle with Alcarria oils, the Cifuentes trout tartare, the tuna in honeycomb, the Sierra Norte beef sirloin nigiris and a mandatory dish, the doe tartare. To end your meal in high-style, try their iconic dessert, a real taste of Guadalajara: Cascanueces, a lavender, cheese, walnut, honey and lemon delicacy. The wine list features an excellent selection of labels from small wineries. Their selection of Guadalajara craft beers are worthy of mention.*

## Casa Palomo **NEW**

**Guadalajara. Cuesta San Miguel, 5**

**949 23 06 32 | casapalomo.es**

**Carta: 30-40 € | Tradicional**

Honestidad, tradición y producto en este pequeño local de unos 30 comensales. Guisos tradicionales con fundamento como las judías con oreja, el rabo de toro o los callos, son la seña de identidad de la casa. Además, siempre apuestan por productos de proximidad que son parte de la cultura culinaria de Guadalajara. En primavera los espárragos verdes de la Vega del Henares y en otoño las setas y niscalos de los pinares de la Sierra Norte. Óscar Palomo recoge el testigo de sus padres –Rafa y Mariana–, que siguen acompañándole en este pequeño comedor tradicional en el centro de Guadalajara.

*Authenticity, tradition and product are the cornerstones of this small locale seating around 30. Traditional and hearty stews like the bean and pig's ear stew, the oxtail or the tripe are hallmarks of the house. They are also fervent advocates of locally-sourced products which form part of the Guadalajara culinary heritage. During the spring months, Vega del Henares green asparagus and in the Fall, wild mushrooms and chanterelles from the Sierra Norte pine forest. Óscar Palomo is following in parents Rafa and Mariana's footsteps in this traditional eatery in the heart of Guadalajara.*

## Cenador de las Monjas **NEW**

**Pastrana. Travesía de Inés, 1**

**949 37 01 01 | cenadordelasmonjas.es**

**Menú Degustación: 50 €. Carta: 35 €**

**Tradicional**

Silvia Prieto, jefa de cocina, y Manuel Cámara, responsable de sala, regentan este establecimiento, ubicado en el Convento de San José. Destacable el pisto de verduras con sorbete de tomate (verduras de huertos locales, AOVE La Común y sal de Saelices), las migas pastraneras con huevos de corral y las mollejas de cordero. Su plato icónico son las gachas de pastor. Para los postres, un admirable ejemplo de los campos alcarreños: sopa de aromáticas de La Alcarria con helado de lavanda y cuajada en mousse con *gelée* de miel alcarreña. Carta de vinos sencilla con referencias clásicas.

*Silvia Prieto as Head Chef and Manuel Cámara at front-of-house head up this establishment located within the San José Convent. Standouts include: ratatouille with a tomato sherbet (prepared using vegetables sourced from local gardens, La Común olive oil and Saelices salt), the 'migas' (migas means bread crumbs. This is a*



*traditional dish made with stale bread and mixed with spices and chorizo) with free-range eggs and lamb sweetbreads. Their iconic dish is the 'gachas de pastor'. For dessert, a medley of aromatic herbs from La Alcarria with lavender ice cream and curd mousse with Alcarria honey gelée. A simple wine list with classic labels.*

## **El Doncel de Sigüenza**

**Sigüenza. Paseo de la Alameda, 3**  
**949 39 00 01 | eldoncel.com | Menú**  
**gastronómico: 118 €. Carta: 76 €**  
**Tradicional/Creativa**

Enrique Pérez trabaja los sabores locales con una alta capacidad técnica. Dentro del menú gastronómico destacan el snack de bombón de queso de cabra y romero y la mantequilla de trufa, AOVE y sal. Obligado el escabeche de ternera curada, el tartar de trucha, el arroz de pichón y setas y el lomo de ciervo al carbón. En los postres desfilan la leche quemada con chocolate y toffe salados y unos pequeños dulces caseiros con el café. De los vinos se encarga Eduardo Pérez (premio Raíz Culinaria 2022 a la Mejor Carta de Vinos de Castilla-La Mancha), acompañado de Andrei Popa y David Baró. En la carta hay reliquias familiares y vinos de pequeños productores.

*Enrique Pérez makes local flavors shine with his outstanding technique. The gourmet menu features standouts such as goat cheese and rosemary bon bon and truffle butter, extra virgin olive oil and salt. You must try the pickled and cured beef, the trout tartare, the pigeon and wild mushroom rice, as well as the charcoal-braised deer sirloin. As for dessert, look for the crème brûlée with chocolate and salted toffee or enjoy the little homemade pastries with your coffee. Eduardo Pérez oversees the wines (winner of the 2022 Raíz Culinaria Award for the Best Wine List in Castilla-La Mancha), with the support of Andrei Popa and David Baró. The wine list features old vintages and boutique wines.*

## **Nola**

**Sigüenza. Calle Arcedianos, 20**  
**949 39 32 46 | nolarestaurante.com**  
**Menús degustación: 29 y 36 €.**  
**Menú Nola: 51-58 € | Tradicional/Actual**

Jorge y María regentan este restaurante ubicado en un precioso edificio del barrio de las travesañas, en pleno centro histórico seguntino. La carta ofrece platos tradicionales repletos de creatividad, además de menús cerrados. Imprescindibles sus migas de pan de hogaza y huevo a baja temperatura, su

lasaña de cordero asado con bechamel de leche de oveja y queso Seguntino (pequeño productor quesero local), y el arroz meloso de ibéricos y marzuelos con presa ibérica. El postre es obligado: torrija caramelizada con helado. Los panes son elaborados por el obrador Gustos de Antes que trabaja con harinas locales del valle de Palazuelos.

*Jorge and María head up this restaurant housed in a beautiful building in the Las Travesañas neighborhood, in Sigüenza's centuries-old core. The menu features traditional but extremely creative dishes, as well as set menus. You must try the 'migas' made with country loaf and egg sous-vide, the roasted lamb lasagna with sheep's milk and Seguntino cheese (small local cheese producer) bechamel, or the creamy Iberian pork and March mushrooms rice with Iberian pork shoulder. Dessert is mandatory: caramelized 'torrija' (Spanish version of French toast). The Gustos de Antes bakery provides the breads, using locally-sourced flours from the Palazuelos Valley.*

## **TOLEDO**

### **Ancestral** NEW

**Illescas. Víctor Hugo, 2 | 608 57 76 58**  
**ancestralrestaurante.com**  
**Menús degustación: 60 y 80 €**  
**Manchega/Moderna**

Tras Clos y Azurmendi, Víctor Infantes llega a Illescas con una nueva propuesta de cocina de referencia castellanomanchega pasada por el humo y la brasa. En el aperitivo, almortas, queso manchego y pimentón, una magnífica oreja de cerdo suflada y un potente consomé de bacalao desalado con espuma de tomillo. Muy interesante el dúo de río formado por trucha fario (carne blanca y sabrosa) y ancas de rana, que por fin se vuelven a comer en la región con una adictiva salsa de escabeche. Platazo imprescindible: el huevo de gallina negra castellana, boletus a la brasa y emulsión de los montes de Toledo. En los vinos, dejaos aconsejar por Giovanni Heras, quien maneja el territorio de la sala y la bodega a la perfección.

*After stints at Clos and Azurmendi, Víctor Infantes has set up shop in Illescas, offering a Manchego cuisine wrapped in smoke and warmed by coal. Start with grass peas, Manchego cheese and paprika, the magnificent puffed pig's ear or a savory desalted cod consommé with thyme foam. An intriguing river duo made up of brown trout (white and tasty meat) and frog's legs, that are finally on offer in the region, and served here with an addictive pickled garnish. Absolute standout: the Castilian black hen egg with*

*braised boletus mushrooms and a Toledo Mountains emulsion. As for wines, let yourself be guided by Giovanni Heras.*

## **El Bohío**

**Illescas. Avda. Castilla La Mancha, 81**  
**925 51 11 26 | elbohio.net | Menús**  
**degustación: 45, 95 y 140 €**  
**Tradicional/Creativa**

El televisivo y mediático Pepe Rodríguez Rey lleva años al frente de la cocina de este restaurante con larga tradición familiar. Uno de los restaurantes que fueron referencia en la época de la revolución culinaria manchega. Tras su última reforma y con unas instalaciones del agrado del chef, la cocina de El Bohío sigue aportando la seña de identidad de aquel joven cocinero que deslumbraba en Illescas. Platos asentados en su tierra y de perfil reconocible como los callos y caviar, la 'pringá' del cocido, berza y su caldo, los gazpachos manchegos de cerdo ibérico y el limón, vainilla y hierbas.

*Celebrity chef Pepe Rodríguez Rey has been heading the kitchen of this long standing family-owned restaurant for years. He was one of the architects of the Manchego culinary revolution. After the restaurant's recent remodel to the chef's specifications, the Bohío kitchen continues to bear the signature of that young chef who took Illescas by storm. Accessible dishes grounded on the region like tripe and caviar, chickpea stew 'pringá' (shredded 'cocido' stew meat on bread), cabbage and its broth, the Iberian pork Manchego gazpachos or the lemon, vanilla and herb dessert.*

### **Casa Parrilla** NEW

**Las Ventas Con Peña Aguilera. Avda. Toledo, 3 | 925 41 82 07 | casaparrilla.es**  
**Carta: 45-55 € | Tradicional**

La caza es una de las joyas gastronómicas de Castilla-La Mancha. Este restaurante, ubicado al inicio de los Montes de Toledo, es destino obligado para ello. Guadalupe Cepeda, en la cocina, y su hijo Álvaro Parrilla en la sala mantienen un listón alto. Álvaro apuesta por una caza seria y responsable donde controla toda su trazabilidad. Ensalada de perdiz roja, judía plancheta con liebre, lomito de corzo con puré de castañas y carrilladas de jabalí, son ejemplos de ello. Estupendo repertorio de hongos en temporada y una carta de vinos muy interesante. Reciente incorporación de una mesa de quesos regionales.

*Game is one of Castilla-La Mancha's culinary treasures. This restaurant, located in the foothills of the Toledo Mountains, is a*





Carlos Maldonado llega hasta lo más profundo de sí mismo y desnuda su alma en Raíces (Toledo).

# CASTILLA LA MAN CHA

## Raíces

**Talavera de la Reina (Toledo).**

**Ronda del Cañillo, 3  
671 42 21 15**

**raicescarlosmal-  
donado.es | Menú**

**degustación: 120 €.**

**Carta: 80 € | Actual  
Tradicional**

Carlos Maldonado y todo su equipo ofrecen una experiencia gastroartística con su menú Hechos de Barro, donde conjuga la cocina de productos de la tierra con la cerámica talaverana.

Acaba de recibir un 'sol sostenible' de la Guía Repsol gracias a su apuesta por los productos de proximidad y su trabajo hacia la economía circular y sostenible.

Un menú pegado a la tierra con entrantes deslumbrantes: *ningyo yaki* (pastel japonés) de pisto con la puntilla de huevo, tortilla con trufa o escabeche de crestas de gallo.

Le sigue un guiso de alubia carilla, donde el conejo de campo y la oveja talaverana toman protagonismo, además del plato de anguila, en homenaje al río

Alberche. Perfecto maridaje que acentúa los sabores.

Carlos Maldonado and his team offer a gastro-artistic experience in their 'Hechos de Barro' menu, where a cuisine centered on regional products is coupled with Talavera ceramics. The restaurant has just been awarded a Sustainable Sol thanks to its commitment to locally-sourced products and its efforts toward a circular and sustainable economy. A menu that's close to the land and features dazzling entrées: *ningyo yaki* (Japanese little doll cake) stuffed with ratatouille, with crispy fried egg edges, truffle omelette or pickled cockscomb. Followed by a black-eyed pea stew, where the European rabbit and the Talavera sheep take center stage, and his eel dish, a tribute to the Alberche River. Perfect pairings.

mandatory game dining destination. Guadalupe Cepeda in the kitchen and her son, Álvaro Parrilla in the dining room, maintain their signature high standard. Álvaro is an advocate of responsible hunting, which ensures traceability of the species. Red-legged partridge salad, white kidney beans with hare, roe deer sirloin with water chestnut purée or the wild boar cheeks are some

examples of the chef's narrative. A wonderful selection of seasonal wild mushrooms and an interesting wine list. They have recently added a table of regional cheeses.

## Palio

**Ocaña. Calle Mayor, 12 | 925 13 00 45**

**paliorestaurant.es**

**Menú degustación: 28 € | Tradicional**



# CASTILLA LA MAN CHA

## Iván Cerdeño

**Toledo.** Cigarral del Ángel, Carretera de la Puebla, s/n  
925 22 36 74

[ivancerdeno.com](http://ivancerdeno.com)

**Menús degustación:**  
80, 110 y 145 €

**Tradicional/Creativa**

Ubicado en el precioso Cigarral de Ángel, con vistas al Tajo y a Toledo, es una verdadera experiencia culinaria. Iván Cerdeño propone un paseo gustativo por la huerta de secano, los montes de Toledo, la ribera del Tajo y las culturas que han pasado por Toledo dejando una confitería exquisita. Se presentan adobos y majados, platos de monte y ribera (cuajada de cangrejo de río, angulas aliñadas, escabeches, sardina, perdiz roja y corzo). Annika Escudero en sala y Maikel Rodríguez, sumiller, consiguen un verdadero espectáculo de maridaje, con una de las mejores cartas de vinos de toda Castilla-La Mancha.

Housed in the

beautiful Cigarral del Ángel (cigarral: riverside manor estate in Toledo), overlooking the Tajo River and Toledo, offers an extraordinary culinary experience. Iván Cerdeño invites the diner on a journey through inland gardens, the Toledo mountains, the Tajo riverside and all the cultures which have formed Toledo's past, leaving behind an exquisite confectionery. You will find marinades and dry rubs, mountain and freshwater dishes (crayfish curd, seasoned elvers, pickled foods, sardines, red-legged partridge and roe deer). Annika Escudero in the dining room and sommelier Maikel Rodríguez reach dizzying heights with their pairings, boasting one of the best wine programs in all of Castilla-la Mancha.



*Iván Cerdeño plasma en el plato la gran riqueza cultural de Toledo y los pueblos que han pasado por ella.*

La propuesta culinaria del chef Jesús Monedero es, sin duda, una de las más serias de la zona Este de la provincia de Toledo. Cocinero que marca su trayectoria sobre dos pilares fundamentales: su enraizamiento en una cocina tradicional cada vez más dignificada y el valor del pan –es un pionero en masas madres y en fermentaciones adecuadas–. Su hermano Isaac, en la sala, trabaja con elegancia y propone vinos poco frecuentes. Platos como las gachas aireadas, los buñuelos de bacalao, las

carcamusas (cazuela con cerdo y verduras) a la toledana, o la perdiz de un nivel sobresaliente. En los postres, la torrija al estilo de mamá.

*Chef Jesús Monedero's cuisine ranks, without a doubt, as one the more accomplished in Eastern Toledo. A chef whose career path is marked by two fundamental guideposts: his roots in an increasingly more elevated traditional cuisine and the value he places on bread - he is a sourdough and fermentation pioneer-. His brother Isaac manages the dining room with flair and of-*

fers an unusual wine selection. Dishes such as the 'gachas aireadas', the cod fritters, the Toledo-style 'carcamusas' (pork and vegetable casserole) or their outstanding partridge. On the dessert menu, the 'torrija' (Spanish version of French toast), following Mama's recipe.

## Ábside **NEW**

**Toledo.** Hotel María Cristina.

Marqués de Mendigorría, 1 | 604 42 17 73

hotelmariacristina.com

Menú degustación: 50 €

Tradicional/Local

Ábside ofrece una carta donde el monte es el centro de atención: caza en el sentido más amplio, setas, guisos, degustación de aceites de la región y una tabla de quesos única en Castilla-La Mancha (Casas Hualdo, torta La Luna, trufado La Jara, azul de La Cabra Tira al Monte, etc.). Álvaro Parrilla, en sala, ayudado por Borja, nos ofrecen ensalada de perdiz de monte, sartén de golumelos, rebozuelos, criadillas de tierra, cardillos (planta herbácea) o el arroz con conejo de campo con alioli de pimentón y trufa de verano. Una carta de vinos extraordinaria con referencias únicas a precios muy ajustados.

*Ábside offers a menu with mountains as a centerpiece: a full repertoire of game, wild mushrooms, stews, tastings of regional olive oils and a cheese board hard to find in Castilla-La Mancha (Casas Hualdo, La Luna 'torta' cheese, La Jara truffled cheese, La Cabra Tira al Monte blue cheese, etc...). In the dining room, Álvaro Parrilla, with the support of Borja, offers mountain partridge salad, Amanita Ponderosa wild mushrooms, chanterelle mushrooms, dessert truffles, common golden thistle (flowering plant) or the European rabbit rice with paprika aioli and summer truffle. An extraordinary wine list with unique labels at budget-friendly prices.*

## Clandestina

**Toledo.** Calle Tendillas, 3 | 925 22 59 25

clandestina.la | Menú degustación:

25 €. Carta: 40 € | Tradicional/Actual

Este local, ubicado en el centro histórico de Toledo, es sinónimo de tradición renovada y vinos singulares. En la cocina, José Manuel Gallego armoniza la tradición de platos castellanomanchegos con las nuevas tendencias culinarias y su excelente tratamiento de los fondos en sus platos de caza y en sus guisos, como representan ese bacalao con pisto, el maravilloso gamo con lombarda o las gyozas de pato. En los vinos, lo mejor es dejarse asesorar por Oscar Riaguas, una mente inquieta y descubridora de rarezas, tanto de Cas-

tilla-La Mancha como de otras zonas de España y del mundo. De postre, flan de queso manchego, bombón de zurra o torrija caramelizada.

*This establishment located in the Toledo historic city core, is synonymous with updated tradition and unique wines. In the kitchen, José Manuel Gallego balances Castilla-La Mancha tradition with current culinary trends and his extraordinary skill with broths and bases in his game dishes and stews: cod with ratatouille, fallow deer with cabbage or duck gyozas. When it comes to wines, let yourself be guided by Óscar Riaguas, an avid treasure hunter of rare labels ranging from Castilla-La Mancha, other Spanish regions and the world itself. For dessert, Manchego cheese flan, 'zurra' (short for 'zurracapote'. Drink similar to sangria) bonbon or the caramelized 'torrija' (Spanish version of French toast).*

## Víctor Sánchez Beato **NEW**

**Toledo.** Alamillos del Tránsito, 9

677 87 96 33

restaurantesanchezbeato.es

Menú degustación: 49,50 €

Creativa/De mercado

La cocina del toledano Víctor Sánchez Beato ofrece elementos innovadores, no sólo en Toledo sino en toda Castilla-La Mancha. El local es una barra preparada para 14 comensales, inspirada en las japonesas donde se cocina ante el cliente un menú que el comensal no conoce con anterioridad. Cocina de mercado, donde destacan el nigiri de cochino ibérico con trufa, las gachas manchegas con pulpo y piparra, sopa de cocido hecha garbanzos y garbanzos hechos sopa, ravioli de perdiz con niscalos y coulant de mazapán con crema de queso. Vinos olorosos y curiosos vinos castellanomanchegos. *Toledo-native Víctor Sánchez Beato's cuisine features what can be considered innovative touches, not only in Toledo but in all of Castilla-La Mancha. The locale is made up of a counter seating 14, inspired by those Japanese eateries where a menu chosen by the chef is prepared before the diner's eyes. Market-driven cuisine with standouts such as the Iberian pork nigiri with truffle, the 'gachas manchegas' (purée made with almorta flour, pancetta, garlic, paprika, olive oil and salt) with octopus and 'piparra' chili peppers, chickpea stew soup forming chickpeas and chickpeas forming soup, partridge ravioli with saffron milk caps, venison sirloin with quince jelly and marzipan coulant with creamed cheese. Oloroso wines and rarities from Castilla-La Mancha vineyards.*

# PLUCK

MODERN KITCHEN FURNITURE



The **BRIXTON DRESSER** to be launched at London Design Week 2022  
Design Centre, Chelsea Harbour, Sunday 13th March to Friday 18th March 2022

[PLUCK.CO.UK](http://PLUCK.CO.UK)

# CASTILLA Y LEÓN

# CASTILLA Y LEÓN

## Cobo Estratos

Burgos. Plaza

Libertad, 9

947 02 75 81

coboestratos.com

Menús degustación personalizados:

55-65 €. Menú Evo-

lución: 129 €. Carta:

45-90 € | Tradicional

Actualizada

En 2020 nació la enorme criatura del cántabro Miguel Cobo en el centro de Burgos, el gran restaurante que siempre quiso poner en marcha, heredero del exitoso Cobo Vintage. El gigantesco proyecto de Estratos es un espectáculo con dos restaurantes muy diferenciados, Tradición (guisos contundentes y protagonismo del entorno marino) y Evolución (doce comensales con un menú basado en la evolución humana), que echó a andar el pasado 1 de julio. ¿Qué pedir? Los canelones de pularda, las croquetas de leche fresca,

cualquiera de los pescados cántabros o carnes a la brasa de encina.

This enormous creature, heir to the successful Cobo Vintage restaurant, was launched in 2020 by Cantabria native Miguel Cobo. Located in the heart of Burgos, this is the restaurant he always dreamed of owning.

Cobo Estratos is a mammoth, spectacular venture with two very distinct restaurants: Tradición (hearty stews and seafood at center stage) and Evolución (twelve diners and a menu based on human evolution) to be launched on July 1st, 2022. What to order? Poularde cannelloni, fresh milk croquettes, any of their Cantabrian Sea fish or meats prepared on their holm-oak charcoal grill.

## ÁVILA

### El Almacén

Ávila. Ctra. de Salamanca, 6

920 21 10 26 | restauranteelalmacen.es

Menús degustación: 65 y 80 €.

Carta: 50-60 € | De producto

Más de tres décadas lleva en marcha este negocio hostelero de Julio Delgado e Isidora, que aseguraban no tener ni idea de restaurantes y ahí siguen, ya son un referente. En una panera familiar montaron un local con toques creativos y una bodega cuidada, con vistas a la muralla como paisaje inigualable. Se come rico y a buen precio, y con buen tiempo nada como la terraza. ¿Qué pedimos? El foie casero, las carnes rojas de la zona, guiso picante de chipirones y langostinos, el atún al estilo japo, o esos huevos fritos con carabineros que son un pecado. De postre, el pastel chorreante de almendra.

*Julio and Isidora have been managing this landmark restaurant for 30 years now, knowing nothing about the business when they started. Sited in what used to be a family-owned bakery, they serve up a cuisine with creative touches and a well-curated wine list, with a view of the city wall and its unparalleled scenery. Good eats at a good price, and when the warm weather rolls around, nothing beats a reservation on the terrace. What to order? The homemade foie gras, local red meats, baby squid and Norway lobster spicy stew, Japanese-style tuna, or those sinful fried eggs with prawns. For dessert, the gooey almond cake.*

### La Repera

Ávila. Plaza Mosén Rubí, 5

920 22 55 02 | lareperaavila.es

Menús degustación: 72 y 92 €. Carta: 40-50 € | Tradicional actualizada

Un par de años llevan Ruxandra (cocina) y Marius (sala) con esta nueva aventura gastronómica en el centro de la ciudad y el balance que hacen de la acogida no puede ser más positivo. ¿Qué ofrecen? Cocina tradicional actualizada, con guiños a los platos de cuchara de toda la vida y toques modernos en cada una de sus apuestas. Las judías del Barco de Ávila o el timbal de rabo de toro son dos imprescindibles en esta casa en la que da gusto ver cómo terminan en sala algunos platos imperdibles, como el steak tartar de solomillo avileño o un postre clásico, los crepe suzette.

*The couple formed by Ruxandra (in the kitchen) and Marius (front-of-house) have headed this new culinary venture in the heart of the city for two years now, with an incredibly positive response from the public. What's on the menu? Updated traditional cuisine, with nods to family-style cooking and some contemporary touches in every one of their dishes. The Barco de Ávila beans or the oxtail timbale are some of the must-try items in a restaurant where you can watch the finishing touches taking place at your table in dishes like the Ávila sirloin steak tartare or an old-school dessert like the crêpes Suzette.*



Miguel Cobos ha estrenado menú en Cobo Estratos (Burgos), centrado en la evolución humana.

## BURGOS

### Cumpanis

**Aranda de Duero. Plaza Constitución, 2  
660 07 91 76 y 947 13 58 98**

**cumpanis.es | Menú degustación: 50 €.  
Carta: 35 € | Fusión**

Porque no sólo de lechazo vive el hombre en Aranda de Duero, llegaron al pueblo de ella el madrileño David Mota y Pilar Velasco para poner en marcha esta singular casa de comidas con un concepto muy diferente. Hay dos espacios: en la planta cero, la casa los amantes del rock'n'roll, tiene una cocina a la vista; arriba, un comedor más formal. Ofrecen raciones y medias raciones, que la idea es compartirlo todo, la oreja de cerdo crujiente con mojo canario, la carrillera de wagyu, el mollete de rabo o la torrija de pan brioche. Para abrir boca, imprescindibles las croquetas, las bravas y los buñuelos. Una cocina valiente que acaba de conseguir su primer sol Repsol.

*Because it's not only about the suckling lamb here in Aranda de Duero. Madrid-native David Mota and Pilar Velasco arrived in her hometown and opened a different and unique take on the traditional-style eatery. Two spaces: a lower level with an open kitchen, where rock music aficionados will feel right at home and a formal dining space upstairs, for the more traditional diner. They serve plates and half plates because sharing is the idea here: crispy pig's ear with Canarian 'mojo' (spicy sauce), Wagyu beef beef cheeks, open-faced sandwich stuffed with oxtail or the brioche bread 'torrija' (Spanish version of French toast). Start off with their mandatory croquettes, 'bravas' (spicy potatoes) and creamy cod fritters. A bold cuisine which has just been awarded its first Repsol Sol.*

### El Fogón de Jesúsón

**Burgos. Santo Domingo de Silos, 19  
947 23 02 75 | Menús degustación:**

**45 y 48 €. Menú del día: 22 €  
Mediterránea/Asiática**

22 años lleva el restaurante de Cucho al pie del cañón, apostando por una singular versión de la cocina burgalesa (siguiendo los dictados de los productos de temporada) con toques asiáticos –el dueño es un entusiasta de Japón–. Gustan mucho sus platos vegetarianos y, en otoño, maravillan los menús seteros. Un local atípico y original donde se nota que creen en lo que hacen. De la nueva carta, nos quedamos con la sopa laksa de rape y berberechos o el hongo de nieve crujiente con mousse de sardinas. Mención especial para sus trampantojos dulces, como la mandarina que emula un turrón de Suchard.

*Cucho's restaurant has been going strong for 22 years. El Fogón continues to offer their unique take on Burgos cuisine (as dictated by seasonal product) with Asian touches. The owner and chef is a Japan enthusiast. Their vegetarian dishes are favorites and, in the Fall, you will fall in love with their wild mushroom menus. A unique and unconventional space where their devotion to their craft is on full view. If we had to choose from the new menu: monkfish and cockles laksa soup or the crispy snow fungus with sardine mousse. Special mention to their sweet trompe l'oeil creations, like the tangerine emulating a Suchard nougat.*

### La Fábrica

**Burgos. Briviesca, 4 | 947 04 04 20**

**fabricarestaurante.com | Menú  
degustación: 56 €. Carta: 50 €**

**De mercado/Temporada**

Este restaurante nació en 2014 de la ilusión del burgalés Ricardo Temiño por acercar la cocina de mercado a quienes disfruten del buen producto de temporada. Con una base de cocina tradicional, Temiño no renuncia al uso de nuevas técnicas. Entre los preferidos de este año, el pichón de caserío en tres pasos, la ensaladilla de gamba, anguila ahumada y aguacate, y la terrina de lechazo con pan de tomate. Para quienes se aburren del sota, caballo y rey de los menús degustación, está la opción de montárselo por su cuenta, más a su gusto, con medias y raciones de la carta. Tienen previsto un cambio de local.

*This restaurant saw the light of day in 2014 thanks to Burgos native Ricardo Temiño's dream of bringing market-style cuisine to those who enjoy a good seasonal product. Using traditional cuisine as a springboard, Temiño doesn't shy away from contemporary techniques. Menu favorites this year: three-course pigeon, potato salad with shrimp, smoked eel and avocado and the suckling lamb terrine with tomato bread. For those who yearn to escape the strictures of the tasting menu, half plates and plates are available à la carte. The restaurant is moving from its present location in September.*

## LEÓN

### Bodega El Capricho

**Jiménez de Jamuz. Paraje de la Vega,  
s/n | 987 66 42 24**

**bodegaelcapricho.com | Menús degustación: 145 y 180 €. Carta: 60-150 €**

**De producto**

Tuvieron que venir los del *New York Times* a situar el templo cárnico del maestro asador José Gordón en el mapa gas-

tronómico mundial. Aunque desde que cruzas la puerta de la bodega ya 'te hueles' el festival que vendrá después, nada mejor que saborear un pedazo chuletón premium. Antes de la carnaza, es maravillosa la cecina de buey, el tiradito de lomo bajo con atún rojo, el *steak tartar*, o el tuétano con cítricos; el postre estrella es la torta de buey, finísima. Magnífica experiencia, que incluye las historias de Gordón sobre los cuidados de los bueyes. La carta de vinos está a la altura del templo y, para ocasiones especiales, reserven la impresionante mesa de la cúpula.

*The New York Times paid a visit to master griller José Gordón's temple of meat and immediately put it on the global culinary map. Although your mouth starts watering the minute you open the door of the establishment, nothing beats the taste of their prime beef chop. Before digging into the meat festival, try the wonderful prime beef 'cecina' (salted cured meat), the beef tiradito with bluefin tuna tartare, the steak tartare or the bone marrow with citrus fruit. Leave some room for their star dessert, the beef cake - surprising. This is a remarkable culinary experience, which includes Gordón's explanations of how the cattle is raised. The wine meets the same high standards and, for those special occasions, make a reservation at the impressive table under the vault.*

### Becook

**León. Cantareros, 2 | 987 01 68 08**

**restaurantebecook.com | Menú  
degustación: 35 €. Carta: 30-40 €**

**Moderna/Fusión**

Se ha consolidado como uno de los más aplaudidos de la ciudad gracias a la frescura y originalidad de los platos de 'cocina urbana' que oferta el jovencísimo David García Guerra. Las croquetas a la llama, la *crème brûlée* salada, el arroz con foie, el *steak tartar* ahumado, el oro de León, el salmón perfecto, las vieiras *thai* 'picantinas' o el mollete marrano, son sólo algunas de las divertidas propuestas que no deberían faltar en cada comanda; aunque de vez en cuando hay novedades muy chulas, como la lasaña frita de atún con bechamel de maíz. De postre, inolvidable el Drácula. *Becook has turned into one of the most acclaimed spots in the city. This is thanks to the freshness and originality of the "urban cuisine" offered by its team, now under the leadership of David García Guerra. The flame-grilled croquettes, the salty crème brûlée, the rice with foie gras, the smoked steak tartare, the 'oro de León' (traditional León blood sausage presented in the shape of a gold bar), the perfect salmon, the spicy*



Thai scallops or the the pork-stuffed open-faced sandwich are just a few of the fun offerings. From time to time, you will find cool new items like the fried lasagna with tuna and corn bechamel. For dessert, their unforgettable 'Drácula'.

## **Camarote Romántico**

**León. Calle Dámaso Merino, 1**  
**987 79 82 34 | camarotemadrid.com**  
**Carta: 30-60 € | De producto**

El Camarote Madrid (calle Cervantes, 8) sigue siendo uno de los bares más visitados de la ciudad y, a unos metros, está, desde hace cuatro años, el local de uno de los mejores relaciones públicas de la ciudad, Javier Gómez. En este palacete siguen tirando cañas como nadie y ofreciendo en barra picoteo muy top. Si prefieren huir del gentío que suele abarrotar el local, en el restaurante de abajo se sentirán como en casa: buen producto, buenos vinos y un servicio impecable. Tiene un hotelito coqueto con una espectacular terraza y las mejores vistas a la imponente catedral de León.

*Camarote Madrid (Cervantes, 8) is still one of the most popular bars in León. Within walking distance, Javier Gómez, entrepreneur and one of the best ambassadors for the city, opened this new restaurant four years ago. In this palace, the staff of Camarote Romántico continue to pull beers like pros and serve top-grade snacks at the bar. If crowds are not your thing, you will feel right at home in the downstairs restaurant: the best product, the best wines and impeccable service. Camarote Romántico is a charming hotel as well, and its rooftop terrace offers the best views of León's magnificent cathedral.*

## **Cocinandos**

**León. Plaza San Marcos, 5 | 987 07 13 78**  
**cocinandos.com | Menús degustación:**  
**68 y 110 €. Menú Parrilla: 62 €**  
**Leonesa actualizada**

Un inmueble privilegiado, la Casa del Peregrino, junto al impresionante Parador de San Marcos, y dos espacios diferenciados en este referente de la gastronomía leonesa que el próximo año cumple dos décadas, cinco ya en la nueva ubicación. Yolanda León y Juanjo Pérez hacen gozar al comensal en cada visita con una cocina –premiada con una estrella– centrada en materia prima de temporada de la zona, con platos como la vieira chifa o las alubias canela de La Bañeza con oreja picante y pulpo guisado. Y con buen tiempo, qué maravilla disfrutar en el jardín de una propuesta más informal.

*Cocinandos is housed in a unique building, the Casa del Peregrino, next to the impressive San Marcos 'Parador' hotel. Two distinct spaces in this landmark of Leonese cuisine turning twenty next year, five of them at its present location. Yolanda León and Juanjo Pérez delight the diner at every visit with a Michelin-starred cuisine that lets locally-sourced seasonal products shine. Menu items include: chifa-style scallops or La Bañeza 'Canela' beans with spicy pig's ear and stewed octopus. And in good weather, what a joy it is to dine on casual fare alfresco in the garden.*

## **Kamín**

**León. Regidores, 4 | 987 09 62 38**  
**restaurantekamin.com | Menús degustación: 60 y 90 €. Carta: 55 € | De autor**

Puso en marcha Becook y Brulé con su socio David Guerra, pero su sueño era montar un gran restaurante gastronómico, y dicho y hecho. El debut en solitario de Mario Gómez Soria abrió sus puertas en 2020 y, pese a estos tiempos complejos, Kamín es ya uno de los proyectos gastronómicos con más proyección de la ciudad. Cocina de producto y técnica, diferentes estilos, con mucha base tradicional. En la primera visita recomendamos probar uno de los menús y, si consiguen dejar un 'huequín', a pocos metros se encuentra la locura dulce de Mario, La Postrería de Kamín, con helados soft y el buen café; todo para llevar.

*He launched Becook and Brulé with his business partner David Guerra, but he always dreamed of creating a great gourmet restaurant. Said and done. Mario Gómez Soria's dream opened its doors in 2020, and despite these challenging times, Kamín is already one of the most sought-after restaurants in the city. A technique-driven, product-centered cuisine, different styles and a clear foothold in tradition. On your first visit, we recommend trying one of the tasting menus. If you still have some room left, Mario has a sweet answer, within walking distance: La Postrería de Kamín, offering soft-serve ice cream and good coffee, all of them to go.*

## **Marcela Brasa y Vinos** **NEW**

**León. Plaza San Marcelo, 9**  
**987 79 95 44 | marcelabrasayvinos.com**  
**Menú degustación: 75 €. Carta: 50 €**  
**Brasa/Tradicional**

Existen dos partes bien diferenciadas: abajo, arroces y picoteo; arriba, un gastronómico que sigue la estela del extinto LAV, y se centra en la brasa y en la excelencia del producto para ofrecer una experiencia única que este año ya ha con-

# CASTILLA Y LEÓN



## **Muna**

**Ponferrada (León).**  
**Gil y Carrasco, 25**  
**693 76 23 70**  
**restaurantemuna.com | Menús: 65 y 90 €. Carta: 50 €**  
**Creativa**

Que Muna iba a dar mucho que hablar se sabía. Cuatro años después ya tienen una estrella y un Sol, y sólo parece el comienzo de un gran recorrido. Samuel y Génesis son sus artífices. El plato de bienvenida es ya toda una declaración de intenciones: un brioche de pimientos asados glaseado con su jugo y mantequilla de pimiento asado, un homenaje a las pimenteras de la comarca. El entorno es su gran inspiración, con el producto de temporada como protagonista. Antes de que termine el año, pondrán en marcha la nueva bodega y algunos cambios más.

That Muna was going to be a hit was a given from the start. Four years later, they already hold a Michelin star and a Repsol Sol, and this is just the beginning. Samuel and Génesis are the creative forces behind this restaurant. Their intentions are clearly stated in their welcoming dish. roast peppers brioche glazed with its own juice and roast pepper butter, a tribute to the region's pepper growers. They draw this inspiration from their surroundings, with seasonal product at the forefront. A new wine cellar and some other changes in the works before year-end.





Atención porque  
Génesis y Samuel  
vienen pisando fuerte.  
El entorno leonés les  
inspira y da sentido a  
su restaurante Muna.



# CASTILLA Y LEÓN

## Ajo de sopas

**Palencia.** Paseo del Salón, 25

979 10 47 12

[ajodesopas.com](http://ajodesopas.com)

Gran menú: 49 €.

Carta: 30- 40 €

**Castellana renovada**

El objetivo de Alberto Soto, veterano en esto de la hostelería, era seguir experimentando en los fogones y sorprendiendo con sus nuevos platos, en los que la tradición y los productos de la zona tienen mucho protagonismo. Soto cuenta con una amplia barra, un comedor para 25 comensales y una zona exterior dividida entre una terracita y un invernadero tipo inglés, perfecto para pequeños eventos. Hay que probar su menú degustación, y disfrutar de lo lindo con platos como el arroz de pato de Villamartín, el pichón de Tierra de Campos o el helado de pimiento de

Torquemada. Todo un soplo de aire fresco en la ciudad.

Seasoned restaurateur Alberto Soto's aimed to continue experimenting in the kitchen and surprising with his new creations, where tradition and regional products take center stage. Ajo de Sopas has a spacious bar, a dining room that seats 25, and an outdoor dining space boasting a small terrace and an English-style greenhouse, perfect for small events. Their tasting menu is highly recommended. Relax and enjoy: Villamartín duck rice, Tierra de Campos pigeon or the Torquemada pepper ice cream. A breath of fresh air in the city of Palencia.

seguido un sol de Repsol. Un virrey o un besugo de primerísima calidad se codean con platos del recetario clásico, como el solomillo Wellington, diferentes cortes de carne a la brasa o productos leoneses servidos a todo mimo: puerros de Sahagún, pimientos de Fresno, etc. En ambos espacios, una de las mejores cartas de vinos de Castilla y León, con 900 referencias nacionales e internacionales.

*A restaurant with two distinct spaces: rice dishes and snacking downstairs; a gourmet*

*space following in the footsteps of defunct restaurant LAV, downstairs. Here, the grill and excellent products are used to offer a unique experience which has been awarded a Repsol Sol this year. First-rate alfonsín or red sea bream rub shoulders with classic recipes such as the beef Wellington, several cuts of meat prepared on the grill or Leonese products served with care: Sahagún leeks, Fresno peppers, etc. Both spaces offer one of the best wine lists in Castile and León, featuring 900 national and international labels.*



Alberto Soto (Ajo de Sopas) ha impregnado a Palencia de aire fresco y aromas a tradición.

## Pablo

**León. Los Cubos, 8 | 987 21 65 62**  
**restaurantepablo.es | Menús**  
**degustación: 60 y 85 €. Carta terraza:**  
**50 € | De producto/Local**

Quien busque entre las joyas gastronómicas de León uno de sus tesoros más ocultos, que venga a este coquetísimo restaurante escondido detrás de la Catedral. La casa de Juanjo Losada (fogones) y Yolanda Rojo (sala) es heredera de la semilla que sembró hace décadas el padre de ella en el primer local que heredó la pareja. Cocina leonesa de vanguardia con el producto local de temporada como absoluto protagonista. Cangrejos de río con ortiga, trucha con lácteo de jamón ibérico o sus memorables ancas a la leonesa. En verano cuenta con un espacio más informal en la terraza, La Tasca de Pablo.

*If you're searching within the León culinary treasure chest, look no further than Pablo, a hidden gem. This enchanting restaurant is tucked away behind the Cathedral. This venture headed by Juanjo Losada (kitchen) and Yolanda Rojo (front-of-house) is a worthy successor of the seeds planted decades ago by Yolanda's father at the first locale managed by the couple. Avant-garde Leonese cuisine with local seasonal ingredients at its core. Crayfish with nettles, trout with a sauce made with Iberian ham fat, or their memorable Leonese-style frog legs. During the summer months, La Tasca de Pablo, a more casual space on the terrace.*

## PALENCIA

### Terra

**Palencia. Pedro Fernández Pulgar, 6**  
**979 11 66 75 | terrarestaurante.es**  
**Menú mercado: 24,50 €. Menús**  
**degustación: 38, 50, 43, 50 y 50 €.**  
**Carta: 40 € | Honesta/Local**

Roberto Terradillos cumple con este proyecto su sueño de poner en marcha su gran sueño profesional, que nació hace un par de años con el objetivo de rendir homenaje a sus raíces. El cocinero y su equipo han sabido adaptarse a las circunstancias y ofrecer a los palentinos una cocina vanguardista cuya peculiar revisión del recetario tradicional es todo un soplo de aire fresco en la ciudad. Lo consiguen con aperitivos originales y platos como la ostra con crema de cebolla, el huevo frito con sopa de nueces o el sabadeño de lechazo y manzanas, algunos de ellos terminados en sala.

*Roberto Terradillos has finally made his professional dream a reality, launching Terra*

*two years ago as a tribute to his heritage. The chef and his team have managed to adapt and offer Palencia an avant-garde cuisine which, in its unique editing of the traditional recipe book, comes as a welcome breath of fresh air in the city. As evidenced by their original pre-lunch bites and dishes like the oyster in a cream of onion, fried egg with walnut soup or the suckling lamb 'sabadeño' chorizo and apples, some of them finished tableside.*

### Estrella del Bajo Carrión

**Villoldo, Mayor, 32**  
**979 82 70 05 | estrellabajocarrion.com**  
**Menús degustación: 55 €. Carta: 50-60 €**  
**Tradicional/De temporada**

Las hermanas Pilar, Mercedes y Paula Pedrosa han hecho de su casa en Villoldo una visita obligatoria para los amantes del buen comer. También tienen 10 habitaciones, lo que facilita mucho pegarse un buen homenaje sin tener que emprender el viaje con prisas. El restaurante ofrece producto de temporada, con el recetario tradicional muy presente. Huevos de corral, verduras de la huerta, setas del bosque, pichones de Tierra de Campos, codornices, guisantes y verduras de la huerta, son algunas de las acertadas recomendaciones. Excelentes las alubias viudas, arroces o manitas de cerdo con cebolla trufada y setas. Y qué tatin de manzana.

*Sisters Pilar, Mercedes and Paula Pedrosa have made their restaurant in Villoldo a mandatory stop for foodies. Estrella is also a 10-room hotel, which makes the trip home easier after a hearty meal. The restaurant offers mainly seasonal products with an emphasis on traditional recipes. The free-range eggs, farm vegetables, forest mushrooms, Tierra de Campos pigeon, quail and garden peas are all sure bets. Want more? The 'alubias viudas' (a bean dish), a variety of rice dishes or the pig trotters stuffed with truffled onions and wild mushrooms are excellent. What a delicious apple tarte Tatin.*

## SALAMANCA

### En la Parra

**Salamanca. Calle San Pablo, 80**  
**923 06 47 83 | restaurantenlaparra.es**  
**Menús degustación: 70 y 90 €**  
**De producto**

La cocina de toda la vida y los sabores de la tierra son en esta casa salmantina los protagonistas absolutos de un festival que deja al comensal con ganas de volver pronto. El secreto que esconden los fogones de Rocío Parra no es otro que elaboraciones impecables, platos diseñados y cocinados con mimo, con guiños frecuentes a los guisos

de siempre y los impagables potajes que nos devuelven a la infancia. Siete años cumple este restaurante, al que la guía Michelin ha otorgado una estrella. La sala la dirige con sigilo y acierto Alberto Rodríguez. Han renovado por completo las instalaciones con mayor protagonismo de la cocina y bodega. *Traditional cuisine and the earth's bounty reign supreme at this Salamanca restaurant, in a culinary festival that will leave you longing for a repeat visit. The secret behind Rocío Parra's cuisine lies in the impeccable preparations, the well-designed, carefully-executed dishes and the constant nods to traditional stews and home-style recipes that take us back to the kitchens of our childhood. Discreet and deft, Alberto Rodríguez is in charge of the front-of-house of this restaurant, now in its seventh year. The complete remodel of the restaurant gives greater importance to kitchen and wine cellar.*

### Tapas 3.0

**Salamanca. Sánchez Barbero, 9**  
**923 61 96 19 | tapastrespuntocero.es**  
**Carta: 25-40 € | Creativa**

“Pequeños bocados llenos de ilusión”. Así definen Jorge Lozano y Soraya Sánchez su cocina en este local que se ha convertido en un referente del tapeo charro. Los guisos, lo mejor del mar y lo extraordinario de la tierra, se entremezclan para ofrecer un picoteo curioso y rico, que anima a volver para seguir probando cada plato. Hay que tomar, sí o sí, las bravas muy bravas, la ensaladilla rusa, las croquetas de cocido de la abuela Manuela y los callos con morros. De postre, el del chocolatero. Especial homenaje a los vinos salmantinos.

*“Small bites full of excitement and joy”. That is how Jorge Lozano and Soraya Sánchez define their cuisine at a restaurant that has become a hit in the Salamanca tapas scene. The stews, the best that land and sea have to offer, mingle in a unique and delicious snacking experience. You'll want to come back for a chance to try everything. Without a doubt, go for the very spicy 'patatas bravas,' the 'ensaladilla rusa' (Spanish potato and vegetable salad), Grandma Manuela's chickpea stew croquettes and the tripe with pork snout. For dessert: “el del chocolatero” (for chocolate lovers). A special tribute to Salamanca wines.*

### Víctor Gutiérrez

**Salamanca. Calle Empedrada, 4**  
**923 26 29 73**  
**restaurantevictorgutierrez.com**  
**Menús degustación: 90 y 130 €**  
**Fusión española y peruana**

La estrella más longeva de la guía Michelin en Castilla y León (2004) sigue brillando



en la capital charra de la mano del veterano chef Víctor Gutiérrez. Trabajan con pequeños productores que les surten con productos traídos desde Perú, y quesos artesanos y materias primas de agricultura biodinámica. Ofrecen un viaje por la memoria gustativa del chef o una propuesta fresca con corazón peruano y alma española. “En la sala buscamos la elegancia y la sencillez para dejar que los sabores hablen por sí solos”, explican. En Sudaka acercan la comida callejera peruana a los salmantinos.

*Castile and León's longest-running star in the Michelin Guide (since 2004) continues to shine brightly in the capital of the Charro region. It is held by Víctor Gutiérrez, who meshes regional products with Peruvian and Japanese flavors. They work with small producers who supply them with products from Peru and artisan cheeses, as well as ingredients from biodynamic farms. The restaurant's cuisine is a journey through the chef's memory, a fresh concept with a Peruvian heart and a Spanish soul. "We aim at elegance in the dining room and enough humility to allow flavors to speak for themselves", they explain. Sudaka, their delivery and takeout service is bringing Peruvian street food to Salamanca.*

## Rivas

**Vega de Tirados. Calle Carretera, 15  
923 32 04 71 | [restauranterivas.com](http://restauranterivas.com)  
Menú degustación: 65 €.**

**Carta: 40-60 € | De producto**

La familia Rivas, con Juanma a la cabeza, ha renovado su local para seguir creciendo. No hay quien no alabe algunos de sus clásicos, como los garbanzos pedrosillanos con boletus, las albóndigas trufadas o las colas de cigala en tempura. Hay que probar también otras de sus elaboraciones más recientes: el guiso de calamar y oreja guisada. Nos gusta la opción de meterle mano a los embutidos y la carne a la brasa, para contentar a los carnívoros convencidos. También muchos clásicos entre los postres: el tiramisú, el milhojas o las natillas. Lo del menú degustación, un acierto para los indecisos.

*The Rivas family, with Juanma at its head, refurbished their locale in order to keep growing. There is nothing but praise for their classics, such as the Pedrosillano chickpeas with Porcini mushrooms, the truffled meatballs, or the lobster tail tempura. But don't forget to try one of their more recent creations: squid stew or the stewed pig's ear. We also had a hearty sampling of the cold cuts and grilled meats, enough to satisfy any avid carnivore. Plenty of staples among their desserts too: tiramisu, mille feuille, custard. The tasting menu: a sure bet for the indecisive.*

## SEGOVIA

### La Brasería

**Cuéllar. Agustín Daza, 8**

**921 14 49 26 | [labraseriadecuellar.es](http://labraseriadecuellar.es)**

**Menú degustación: 55 y 135 €.**

**Carta: 70 € | De producto**

Que ofrezcan una exquisita carne de buey de distintas razas y maduraciones cuya ganadería propia se puede visitar, es la gran baza de este restaurante. Los hermanos Guijarro, Jorge y Alberto, son los artífices de este proyecto enorme que comenzó a gestarse hace más de una década y que ya está más que consolidado gracias al boca a boca. Fue el maestro Mikel Zeberio quien nos puso en la pista de las bondades de esta casa, y él de esto sabe un rato. Hay que probar el consomé de buey, los embutidos, los *dumplings* fritos, el *steak tartar* y el plato estrella: carne de buey a la brasa. De postre, el ‘ópera Terrabuey’ con helado de achicoria. Los menús degustación incluyen visita a la finca Terrabuey.

*This restaurant's trump card is their exquisite selection of ox meat. A variety of aging processes and different breeds, sourced from their own cattle ranch, open to visitors. Brothers Jorge and Alberto Guijarro are the driving forces behind this grand venture which started up more than a decade ago and now flourishes thanks to word of mouth. It was 'maestro' Mikel Zeberio who set us on the trail of this outstanding restaurant, and he knows his stuff. You must try the ox consommé, the sausages and cured meats, the fried dumplings, the steak tartare and, of course, their signature dish: grilled ox meat. For dessert, the 'Ópera Terrabuey' with chicory ice cream. The tasting menu includes a visit to the Terrabuey estate.*

### José María

**Segovia. Cronista Lecea, 11**

**921 46 11 11 | [restaurantejosemaria.com](http://restaurantejosemaria.com)**

**Menú degustación: 61 €. Carta: 45-65 €  
Tradicional**

Ir a Segovia a comer y no ‘instagrammear’ unas fotos junto al Acueducto o comerse un cochinillo puede considerarse en algunos catecismos un pecado casi mortal. Hacemos una mezcla de ambos requisitos y optamos por hacer fotos del puerco asado que nos vamos a zampar en la casa del maestro José María Ruiz, un acierto seguro. Nos gusta mucho el menú degustación, nada caro si tenemos en cuenta que incluye una botella de una edición especial de otro clásico, Pago de Carraovejas Autor (propiedad de Ruiz), platos de picoteo, el asado y un postre. ¿Qué más quieren? Si acaso, repetir pronto.

*Some might consider it a mortal sin to visit Segovia without posting a selfie next to the Aqueduct or eating suckling pig at one of the city's restaurants. We're fulfilling both mandates and taking photos of the roast pork we're about to polish off. Where? At master José María Ruiz's restaurant, always a sure bet. We really like the tasting menu, which isn't expensive at all if you take into account that it includes a bottle of a special edition of another classic, Pago de Carraovejas Autor (Ruiz's own), appetizers, the roast, and a dessert. What else could you ask for? Nothing but a return visit.*

## SORIA

### La Lobita

**Navaleno. Avda. de la Constitución, 54 | 975 37 40 28 | [lalobita.es](http://lalobita.es) | Menú degustación: 87 € | De producto**

La cocinera Elena Lucas rinde homenaje a sus abuelos con el nombre del local –la abuela se llamaba Luciana Lobo–. Abierto en 1954, es todo un templo micológico al que peregrinan amantes seteros de toda la geografía. Lucas busca transmitir al comensal sensaciones para “comerse en dos bocados” esa belleza de la zona que le cautivó para siempre. La tercera generación de la saga ha sabido encontrar en los productos de cada temporada los ingredientes para construir sus menús, como las verduras, las setas o la trufa; además de guiños a los fogones asiáticos. Buena bodega.

*Chef Elena Lucas honors her grandparents with the restaurant's name: her grandmother was Luciana Lobo. Opened in 1954, this is a full-on mycological experience that attracts wild mushroom enthusiasts from all over Spain. Lucas aims to offer diners a "two-bite" experience of the beauty of the area that has won her heart. A third generation restaurateur, she uses seasonal products as the springboard for her very special menus: vegetables, wild mushrooms, truffles as well as nods to Asian cuisines. Winning wine list.*

## VALLADOLID

### Mannix

**Campaspero. Felipe II, 26 | 983 69 80 18  
[restaurantemannix.com](http://restaurantemannix.com) | Menú degustación: 60-70 €. Carta: 40-55 €  
Tradicional**

Abrió sus puertas el año en que triunfó Naranjito y tiene fama (merecida) de servir el mejor lechazo asado de España, y eso que en esta tierra son muchos los asa-

# CASTILLA Y LEÓN

dores que lo bordan. Marco y Carmen tomaron el relevo de su padre, Eusebio, y llevan toda una vida dando bien de comer en un local en el que triunfan los productos clásicos como las mollejas de lechal al ajo dorado o las verduras frescas en tempura con miel de caña. El picoteo es todo un pecado: chipirones al ali-oli, pulpo frito, escalivada asada o croquetas de sesos.

*This restaurant was launched in 1982 and has a well-deserved reputation for serving the best roast suckling lamb in Spain, which is saying a lot in a region where this dish has many masters. Marco and Carmen took over from father Eusebio, and have spent their professional lives serving good food in a space where classic dishes reign supreme: suckling lamb sweetbreads with roasted garlic or fresh vegetables in tempura with mo-*



Óscar García lleva 25 años –que se dice pronto– cocinando el territorio soriano en Baluarte.

## **Baluarte**

**Soria. Caballeros, 14 | 975 21 36 58**  
**baluarte.info**

**Menú degustación: 68 y 82 €. Carta: 60 € | Creativa**

25 años van ya desde que Óscar García Marina empezó en esto de los fogones, 14 de ellos en esta casa de comidas. En el enclave monumental que acoge el restaurante, un palacete recién reformado, hay espacio también para las carnes de la zona, los quesos, el pan, los vinos, la mantquilla, el torrezno o las hortalizas y verduras que él mismo mima en el huerto. “La tradición no está reñida con la búsqueda de nuevos sabores y matices”, recuerda el cocinero. Entre semana pueden probarse la trucha de río de

Ucero curada o los callos de bacalao con puerros a la brasa.

Óscar García Marina started his career as a chef 25 years ago, 14 of which were spent at this eatery. In the majestic enclave housing the restaurant, a newly-renovated palace, there’s also room for meats from the region, cheeses, breads, wine, butter, pork rinds and vegetables from his own garden. The chef reminds us that “tradition is compatible with the search for new flavors and nuances”. Cured Ucero river trout and cod tripe with grilled leeks are available weekdays.



# CASTILLA Y LEÓN

## Refectorio

Sardón de Duero (Valladolid).

Monasterio de Santa María, CN 122 | 983 68 03 68 [abadia-retuerta.com](http://abadia-retuerta.com) | Menús degustación: 135, 155 y 175 € | Creativa

El restaurante estrella del hotel Abadía Retuerta Le Domaine viene a confirmar la magnitud del impresionante proyecto del que forma parte. Pero no sólo Refectorio. El lujoso complejo Abadía Retuerta es una parada imprescindible porque lo tiene todo: vestigios monacales, bodega, hotel de lujo con un spa alucinante, actividades enológicas y una vinoteca, y tres restaurantes para todos los gustos, todos ellos dirigidos por Marc Segarra. El gastronómico es Refectorio, donde disfrutar de una cocina contemporánea con producto de cercanía, siempre en la línea de excelencia de este ambicioso proyecto que apuesta fuerte por seguir creciendo.

Refectorio, the crown jewel of the grand Abadía La Retuerta Domaine Hotel, reflects the stunning breadth of this project. But not only Refectorio. The Abadía Retuerta luxury complex is a mandatory stop because it has everything you ever dreamt of: a monastic architectural setting, a wine cellar, a luxury hotel with an amazing spa, wine-related activities, a wine shop and three restaurants, each with a signature style and all of them under the management of Marc Segarra. Refectorio is the gourmet restaurant, the space in which to fully enjoy contemporary cuisine with locally-sourced product, in line with the standards of excellence set by this ambitious project as it continues on its upward path.



Al Refectorio (Valladolid) se va a ser feliz. Y Marc Segarra es quien recibe a las puertas del paraíso.

*lasses. Sinful appetizers like the baby squid with aioli, fried octopus, roast 'escalivada' (traditional Catalan dish of smoky grilled vegetables) or brain croquettes.*

## La Botica de Matapozuelos

Matapozuelos. Plaza Mayor, 2  
983 83 29 42

[laboticadematapozuelos.com](http://laboticadematapozuelos.com) | Menús degustación: 65 y 80 €. Carta: 45-60 €  
De temporada/De producto

A punto de cumplir dos décadas con los fogones encendidos, Miguel Ángel de la Cruz tomó hace tiempo el relevo de su padre, Teodoro, y ahora esta vieja casa de labran-

za aún la tradición y la modernidad en un local que antes fue una farmacia. Si el padre siempre bordó el lechazo y el recetario clásico, el hijo ha sabido poner este restaurante en el mapa de la nueva cocina, y ya ha conquistado una estrella y dos soles con su cocina creativa que apuesta por la sostenibilidad. La bodega también queda en casa, dirigida por el hermano del chef, Alberto. *Miguel Ángel de la Cruz took over the reins from his father Teodoro some time ago, at this establishment with almost two decades of history. Tradition and innovation meet in this farmhouse-style restaurant which was once a pharmacy. While Teodoro was a*

master of classic recipes and suckling lamb, his son has managed to put the restaurant on the avant-garde culinary map, earning himself a Michelin star and two Repsol Sols with his imaginative and sustainable cuisine. It's a family affair: Miguel Ángel's brother, Alberto oversees the wine list.

## Ambivium

**Peñafiel. Camino Carraovejas, s/n**  
**983 88 19 38 | restauranteambivium.com**  
**Menú degustación: 150 €**  
**Internacional/De mercado**

Elegir su degustación es viajar por el mundo en un recorrido guiado por el relato del equipo que capitanean Laura y Marco. Tres horas largas de bocados y sorpresas que pueden estar maridados con vinos del grupo Alma Carraovejas o con armonías de vinos nacionales e internacionales. Desde su apertura en 2017 esta casa no ha hecho más que sorprender a quienes la visitan de la mano de la cocina de Cristóbal Muñoz, que rinde homenaje al territorio. Este año destacan la remolacha en texturas y caviar de arenque, o la miel con kéfir y naranja.

*To try their tasting menu is to embark on a journey around the world guided by the team headed by Laura and Marco. Three solid hours of bites and surprises which can be paired, if so desired, with Alma Carraovejas wines or other national and international labels. Since its launch in 2017, this restaurant has never stopped delighting its patrons. This is thanks to chef Cristobal Muñoz. Standouts this year: textured beets and herring caviar or honey with kefir and orange.*

## Taller Arzuaga **NEW**

**Quintanilla de Onésimo. Ctra. N-122**  
**Aranda-Valladolid, km. 325**  
**983 68 11 46 | tallerarzuaga.com**  
**Menús degustación: 89 y 130 €.**

**Carta: 100 € | De vanguardia/Tradicional**  
Ubicado en el corazón de la Ribera de Duero, este restaurante es un proyecto conjunto de Bodegas Arzuaga bajo la dirección gastronómica del chef Víctor Gutiérrez. Cocina de vanguardia basada en los productos de la tierra (tienen huerto) y en la caza. Para disfrutar a lo grande, dos menús degustación o una carta con oferta amplia y variada que también incluye opciones vegetarianas. Entre los platos de esta temporada, ostras acevichadas naturales o en tempura, royal y rablé de liebre con arroz, pichón de Bresse y brioche. Antes del festival gastronómico, recomendamos realizar una de las catas y disfrutar del paisaje.

*Located in the heart of the Ribera de Duero region, this restaurant is the joint venture of Bodegas Arzuaga and chef Víctor Gutiérrez, acting as culinary director. An avant-garde cuisine based on what the land has to offer (they have their own garden) and game. For a full-bodied experience, two tasting menus or an ample and varied menu which includes vegetarian options. Among this season's favorites: ceviche-style oysters, raw or in tempura, loin of hare à la Royale with rice, Bresse pigeon and brioche. Before enjoying the culinary feast, we recommend trying one of the wine tastings and taking in the view.*

## El Bar **NEW**

**Valladolid. Menéndez Pelayo, 8**  
**983 36 33 22 | Menú degustación: 50-60€**  
**Carta: 50 € | De producto/Temporada**

A punto de cumplir la primera década alegrando los paladares vallisoletanos, esta casa se consolida como uno de los locales imprescindibles del centro de la ciudad. Hacen un arroz cada día (de pollo de corral y trufa, de pichón, de liebre, de paloma, de pato), pero también la casquería, deliciosos sus callos, y los pescados del día, los guisos y el buen producto de temporada. En el apartado dulce, la tarta árabe o la tarta de queso de Valdeón. Pedro en la sala y Roberto en los fogones, padre e hijo, han hecho de este local un lugar donde sentirse como en casa. Ojo a los vinos.

*Close to its first decade delighting Valladolid foodies, this is one of the essential dining destinations in the city center. There is rice of the day (with free-range chicken and truffles, with pigeon, with hare, with dove, and with duck), as well as offal (delicious tripe), catch of the day, stews and good seasonal product. As for desserts, check out the Moroccan pastry or the Valdeón cheese cheesecake. Pedro in the dining room and Roberto in the kitchen, father and son, have made this a place where you feel right at home. Keep an eye out for the wines.*

## Suite 22 **NEW**

**Valladolid. Calle Fray Luis de León, 22**  
**983 20 15 34 | Menús**  
**degustación: 45 y 58 €. Carta: 40 €**  
**Creativa/De temporada**

Cada vez más convincente la cocina de Emilio Martín en este local que lleva 11 años en marcha. Creatividad y buen gusto. Imprescindible su foie y su steak tartar terminado en sala, pero también fabulosas otras apuestas como la vieira con calabaza

y curry rojo, o los espárragos de Tudela con pesto de piñones y chirivía. Lo mejor es siempre ponerse en manos del chef, así el espectáculo está asegurado. De postre, no se pierdan el 'cacahuete' y sus texturas, o la finísima mousse de miel y chocolate blanco. Se come muy bien, se bebe muy bien y en todo ello se nota el entusiasmo del jefe.

*Emilio Martínez's cuisine becomes more compelling every day, and is dispatched in this locale with an 11-year run. Creativity and good taste. His foie and steak tartare finished tableside are mandatory, but there are other equally fabulous dishes such as the scallop with pumpkin and red curry or the Tudela asparagus with pine nuts and parsnip pesto sauce. Your best bet is to let yourself be guided by the chef and a culinary spectacle will ensue. For dessert, you must try the "peanut" and its textures or the delicate honey and white chocolate mousse. A good meal and good wines, all of this thanks to an enthusiastic chef.*

## Trasto

**Valladolid. Claudio Moyano, 11**  
**983 45 50 90 | trastorestaurante.com**  
**Menú tapas: 50 €. Menú degustación: 55 €. Carta: 35-45 € | Tradicional**

La 'cocina para curiosos' del entusiasta Teo Rodríguez se ha convertido en una propuesta que gusta muchísimo en la capital vallisoletana. Cocina joven, fresca y original, a modo de tapas, de raciones, de platos principales o de un menú de tapas degustación. Entre las novedades, destacan las alcachofas con gambón y gel de menta, la raya con perretxicos y salsa champagne, o el pato con sus muslos y alas guisadas. Entre los postres, el soufflé de avellanas. El menú homenaje a Castilla y León es un recorrido divertidísimo por los productos más característicos de las nueve provincias de la comunidad.

*This "food for the curious," served by tireless chef Teo Rodríguez has become a hit in the Valladolid capital. Young, fresh, and original cuisine in the form of tapas, small plates, main dishes or a tapas tasting menu. Among the new menu items, standouts include: artichokes with jumbo shrimp and mint gelée, skate with 'perretxico' mushrooms and champagne sauce or the duck with its own thighs and wings. For dessert, the hazelnut soufflé. The menu paying tribute to Castile and León is a highly-entertaining journey through the classic products of the nine provinces.*



## Trigo

Valladolid. Tintes, 8 | 983 11 55 00

restaurantetrigo.com | Menús

degustación: 65 y 95 €

### De producto

Gente que ama lo que hace. Eso es Trigo, con una estrella Michelin y dos soles Repsol. Su oferta gastronómica es un reflejo de los que la dirigen: sobria, equilibrada y creativa; con el producto de temporada como bandera y con guiños constantes a la despensa de la tierra. De este año, memorable es su tendón de ternera con setas de temporada y miso de garbanzos; o la anguila con arriero de cecina y berenjena. La sala la dirige con sigilo y finura Noemí Martínez, traviesa sumiller que te hace sentir en casa y susurra sugerencias curiosísimas. Sin olvidarse del vino, otro de los grandes protagonistas de Trigo.

*People who love what they do. That's Trigo, a Michelin star and two Repsol Sols venture. The cuisine is a true reflection of its creators: restrained, balanced and creative; with seasonal products at the helm and constant nods to the locally-sourced products. This year's standouts include a memorable veal tendon with seasonal wild mushrooms and chickpea miso soup; or the eel with 'cecina' and eggplant. Noemí Martínez manages the dining room with delicacy and discretion. She is a mischievous sommelier who makes you feel at home with her unusual and whispered wine tips. Champagne tastings.*

## Villa Paramesa

Valladolid. Plaza Martí i Monsó, 4

983 35 79 36 | villaparamesa.com

Menú degustación: 55 €.

Menú de tapas: 33 €. Carta: 40-50 €

### Mediterránea/De temporada

Dos años llevan ya en su nueva ubicación con dos zonas diferenciadas: la terraza y la barra, y dos comedores en el interior. En cualquier parte se pueden probar sus célebres pinchos, tapas, buen producto y una originalidad que va más mucho allá de lo que exhiben otras barras. Pero ahora, además de los pinchos, se puede disfrutar de una cocina creativa más elaborada: sashimi de dorada en piedra de sal, ensaladilla con buey de mar o mollejas de lechazo, así como el *t-bone* de rubia gallega o el cochinillo confitado. De postre, los quesos castellanos y la torrija caramelizada. No pierdan de vista los vinos de Alicia.

*Already in their second year at this new location boasting two distinct spaces: the outdoor terrace and the bar, as well as*

*two dining rooms inside. At any of them, you can enjoy their celebrated 'pinchos' (skewered bites), tapas, good product and an originality that outperforms the competition's standard fare. But now, at this new locale, you can also delight in a more creative and elaborate cuisine: sea bream sashimi on a bed of rock salt, brown crab salad, suckling lamb sweetbreads or Galician 'Rubia' beef t-bone steak and confit suckling pig. For dessert: cheeses from Castile and the caramelized 'torrija' (Spanish French toast). Don't forget about Alicia's wine list.*

## ZAMORA

### El Ermitaño

Benavente. Arrabal Huerta de los

Salados, s/n | 980 63 22 13

elermitano.com

Menús degustación: 55-80 €.

Carta: 50-60 € | Tradicional

### De producto

Los hermanos Pedro Mario y Óscar Pérez cumplen en noviembre sus primeros 33 años haciendo felices a sus clientes, que se dice pronto. Más de tres décadas haciéndonos disfrutar con una carta que se divide entre la cocina de siempre y la de temporada. Nuestra recomendación es optar por uno de los cuatro menús "a gusto del cliente", con platos a elegir entre las dos cartas. No pueden faltar en ninguna comanda los canutillos de cecina con hígado de pato y membrillo, y el lechazo asado al horno de leña. Dirige la sala el veterano Nino Martínez. En el apartado líquido, déjense guiar por el sumiller Marcelino Calvo, un enamorado de los vinos de Jerez.

*Brothers Pedro Mario and Óscar Pérez will celebrate 33 years of satisfied customers in November. Not an easy feat. More than three decades delighting us diners with a menu navigating between traditional-style cooking and seasonal cuisine. We recommend going for one of the four "tailor-made" tasting menus, with the selection to be made between two menus. You must try the 'cecina' (cured meat) cylinders with duck pâté and quince jelly or the wood-fired roast suckling lamb. To accompany your meal, let yourself be guided by sommelier Marcelino Calvo, a Jerez wines devotee.*

### Brigecio

Morales del Rey. Avda. Constitución, 2

980 65 12 65 | Menús

degustación: 35 y 35 €. Carta: 40 €

Tradicional actualizada

Una extensa carta de cocina tradicional convierte a esta casa de comidas en una parada muy sorprendente y repleta de hallazgos culinarios. Un matrimonio zamorano (Gary y Esther) es el artífice de que, quien pare aquí, repita seguro. El bacalao y el pulpo, en un sinfín de elaboraciones, son dos de las joyas de este restaurante en el que prima el producto de temporada. Entre los platos que recomendamos este año: el *foie* en texturas, el lomo de ciervo escabechado y cualquiera de sus ofertas de casquería (ay, esas crestas). Dejen sitio para postres y helados caseros, como el milhojas de tres chocolates o el helado de vino con pera y mascarpone.

*An extensive menu dotted with traditional dishes makes this eatery a surprising dining destination replete with culinary discoveries. The couple heading this restaurant, (Gary and Esther), both Zamora natives, is the reason why you will be making a return visit. Cod and octopus, in a wide array of preparations are some of the gems prepared here, a restaurant where seasonal product is the absolute star. Menu standouts this year: textured foie, pickled venison loin or any of their offal dishes (oh, the cockscomb!). Leave room for the homemade ice creams and desserts, like the three-chocolate mille feuille or the wine ice cream with pear and Mascarpone cheese.*

### El Empalme

Rionegro del Puente.

Carretera de Vigo, km. 352 (salida 49)

980 65 20 16

Menú degustación: 55 €

### Micológica

Cuenta la leyenda que rodea a tan singular local que fue la fuga de uno de los primeros corruptos que protagonizaron la primera página de la prensa española la que desencadenó el descubrimiento de este restaurante difícilmente clasificable. Pero si la casa de la colombiana Gloria Cortés y su marido, Elías Martín, merece la atención del viajero es por la buena mesa de este referente micológico en el que las setas reinan en cada uno de los platos que pasan por cocina. No puede gustarnos más: lo *kitsch* del local, las ocurrencias de la jefa o los pantagruélicos menús sorpresa, son sólo un aliciente más para desviarse a esta casa en la que los seteros no dejarán de gozar. Imprescindible venir sin prejuicios, practicar el buen humor y dejarse llevar.



# CASTILLA Y LEÓN

## Lera

**Castroverde de Campos (Zamora).** Calle de los Conquistadores Zamoranos, s/n 980 66 46 53 | Menús degustación: 98 y 138 €.

**Carta: 60-80 €**  
**Caza/Tradicional**

La pasión por el medio rural y sus posibilidades y la excelencia del producto son la base de este maravilloso templo de la caza que al fin recoge tantos éxitos como trabajo ha sembrado durante décadas la familia Lera, con Luis Alberto al mando de la nave y la matriarca, Minica Collantes, aún en los fogones. El boca a boca y su fabulosa cocina han sido la mejor publicidad para una casa que lo tiene todo: oficio, producto de la Tierra de Campos, sabor y trato familiar. Talento y tesón entregados a la reinención de la caza y del producto de la tierra que dan como resultado platos tan gloriosos como su pichón estofado, las legumbres con liebre, las colmenillas rellenas de paté de becada o los escabeches. Y si quieren redondear la visita, alójense en una de sus nueve habitaciones. Y cenén allí, y al día

siguiente desayunen. La estrella hace ahora aún más difícil conseguir mesa. A devotion to the rural environment and the excellence of its products form the basis of this premier destination for game cuisine. A restaurant whose recent success is the fruit of decades of work put in by the Lera family, with Luis Alberto at the helm and matriarch Minica Collantes, still at the stove. Word of mouth -and the great flavors in them- is the best advertisement for an eatery that has it all: professionalism, ingredients sourced from Tierra de Campos, flavor and friendly service. Their talent and tenacity is focused on reinventing game and vegetables that results in glorious dishes like their stewed pigeon, legumes with hare, morel mushrooms stuffed with woodcock pâté or their pickled foods. Any of their menus is a true feast. And, if you want to round out your visit, stay at one of the nine available rooms. Have dinner there, and breakfast the next day. Their Michelin star makes it even harder to make a reservation.



Amantes de la caza, Lera (Zamora) es el lugar al que peregrinar, con Luis Lera al frente.

Legend has it that the escape by one of the first corrupt men to grace the front page of the Spanish newspapers, led to the discovery of this hard-to-classify restaurant. But if this restaurant owned by Colombian expat Gloria Cortés and her husband, Elías Martín, is deserving of travelers' attention, it is because of the good food served at this temple of

mycology. Here, wild mushrooms reign supreme. We couldn't love El Empalme more: it's kitschy, what with Gloria's sass and the enormous surprise menus. But that's just one more reason to head to this restaurant, where mushroom lovers continue to delight in Gloria's culinary skills. Leave judgment at the door, stay in good spirits and go with the flow.

FAMILIA  
**TORRES**

Desde  1870

MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD

## PRESERVAMOS LA HISTORIA, PROTEGEMOS LA TIERRA

HACE MÁS DE 30 AÑOS, INICIAMOS UN PROYECTO PROFUNDAMENTE INSPIRADOR: LA RECUPERACIÓN DE UVAS ANCESTRALES CASI EXTINTAS. UNA FORMA DE HOMENAJEAR EL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA DE CATALUNYA, PERO TAMBIÉN DE HACER FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO. HOY, EL RESULTADO DE ESTA AVENTURA ES CLOS ANCESTRAL, UN VINO INÉDITO, ECOLÓGICO Y QUE INCORPORA LA 'MONEU' EN SU CUPAJE, UNA VARIEDAD RESCATADA Y PLANTADA EN LA HISTÓRICA FINCA MILENARIA DEL PENEDES, EL CASTELL DE LA BLEDA. UN COMPROMISO CON NUESTRO PASADO, PERO TAMBIÉN CON NUESTRO FUTURO.



*Miguel Torres*  
*Mireia Torres*

MIGUEL Y MIREIA TORRES MACZASSER, 4ª GENERACIÓN EN EL CASTELL DE LA BLEDA (PENEDÉS)



# CATA LUNA

Manu Núñez y Carles Ramón (Besta) forman la pareja gallego-catalana perfecta. Sólo hay que verles la cara de felicidad.



# CATA LUNA



## Besta **NEW**

**Barcelona.** Aribau, 106 | 930 19 82 94  
**bestabarcelona.com** | Carta: 40-50 € | Gallega Creativa

Sorprendente e inclasificable, Besta es ese lugar en que raramente falla el más mínimo detalle. Una escueta carta, basada en la cocina gallega del chef Manu Núñez y en la catalana de su socio, Carles Ramon. El local ofrece una propuesta mayoritariamente basada en el pescado, siempre cocinado con mucho primor y con alguna guarnición sorprendente. Nos podemos encontrar desde una palometa acompañada de erizo de mar sobre una tosta de maíz, una vieira con jugo de ibérico o un salmonete a la brasa con jugo de remolacha y zanahoria encurtida. Si nos enamoramos locamente de algún plato,

estamos perdidos: la carta es tan cambiante que probablemente ya no lo encontremos en nuestra segunda visita. *Surprising and hard to pin down, Besta is a place which hardly ever misses the mark. A slim menu focused on chef Mani Nuñez's Galician cuisine and his business partner Carles Ramon's Catalan roots. The restaurant's culinary offering is centered mainly on fish, always carefully cooked and accompanied with surprising garnishes. Here, we can find pomfret with sea urchin over corn toast, scallops in Iberian ham juices or a grilled red mullet with beet juice and pickled carrots. If we fall in love with any of their creations, we're out of luck. The menu changes so often that we might not find it on a return visit.*

## BARCELONA

### ABaC

**Barcelona.** Avda. Tibidabo, 1  
933 19 66 00 | **abacrestaurant.com**  
Menú degustación: 250 € | Creativa

El restaurante de Jordi Cruz, ubicado en el hotel-boutique con el mismo nombre de la señorial Avenida del Tibidabo, tiene el sello de un chef que, además de técnica e inteligencia, tiene también toneladas de talento. La sabiduría innata de Cruz se manifiesta en su capacidad de seleccionar ingredientes y combinarlos, idear recetas y manejar a su antojo las emociones de un comensal que, en ABaC, viaja de Cataluña a Asia pasando por el País Vasco o Francia, todo ello sin salir del imaginario de un chef que casi siempre ha vuelto cuando nosotros ni siquiera hemos pensado en ir. Platos como la caballa a la japonesa, una sopa de cebolla 'sui generis' o un postre llamado El Pedo Celestial.

*Jordi Cruz's restaurant is housed within the boutique hotel that takes its name from the elegant Tibidabo Avenue. The restaurant bears the signature of a chef who, apart from technique and intelligence, has talent in spades. His discernment becomes evident in his ability to select ingredients and combine them, to create recipes and to bend to his will the emotions of a diner who, at ABaC, travels from Catalonia to Asia, with a stopover in the Basque Country or France. All of this without leaving the imaginary world of a chef who, almost always, is on his way back when we are just starting out. Dishes such as the Japanese-style mackerel, an onion soup "his way" or a dessert called 'El Pedo Celestial' (A Heavenly Fart).*

### Adobo / Adobar

**Barcelona.** Milanesat, 19  
935 95 00 01 | **adobo.es**  
Carta: 45-50 € | Tradicional

Artífice de restaurantes de gran solvencia, cada uno en su estilo, como Bar Bas, Casa Paloma, Chez Coco y Marea Alta, el chef madrileño afincado desde hace años en Barcelona, Enrique Valentí, tiene en Adobo/Adobar un espacio a medida en el que jugar y experimentar con lo que más le gusta: el recetario tradicional. Valentí habla de 'un adobo del siglo XXI', que se traduce en una carta en la que encontramos desde un rape al adobo gaditano o la carrillera de ternera en salsa de anchoas. La oferta de la terraza (Adobar) es más sencilla e informal pero igualmente interesante. Obligatoria su tortilla de patata brava. *The driving force behind well-established restaurants, each with its own personality,*

*(Bar Bas, Casa Paloma, Chez Coco and Marea Alta), Madrid chef and longtime Barcelona resident Enrique Valentí has in Adobo/Adobar a tailor-made space where he can play and experiment with what he loves most: the traditional recipe book. Valentí speaks of a "21st-Century marinade", which turns up on the menu as Gaditan-style marinated monkfish or the beef cheeks in anchovy sauce. On the terrace (Adobar), you'll find a simpler, more casual but equally intriguing menu. You must try the spicy potato omelette.*

### Alkimia

**Barcelona.**  
Ronda Sant Antoni, 41  
932 07 61 15 | **alquimia.cat** | Menú degustación Alkimia: 168 €. Carta Al Kostat: 50-60 € | De mercado / Creativa

Pese a que solemos encontrarle alejado del star-system, Jordi Vilà es un clásico en los rankings de los mejores cocineros del país. A él lo que le gusta es ponerse el delantal y colocarse tras los fogones de Alkimia, su bellissimo restaurante –ganador de un International Design Award– ubicado en el primer piso de la Fábrica Moritz. Tanto deconstruye una croqueta como lidia con las brasas hasta sacar lo mejor de ellas, una técnica que maneja como pocos en la ciudad (con permiso de Jaume del Río, de Kak Koy). Si queremos degustar una cocina más informal y de producto, podemos reservar en Al Kostat para probar sus nigiris catalanes.

*Although he tends to stay out of the limelight, Jordi Vilà constantly shows up in best chef lists. What he really likes is to put on his apron and man the stoves at Alkimia, his beautiful restaurant. A space which received an International Design Award and is located on the first floor of the Moritz Factory. He can just as readily deconstruct a croquette as stoke the fire to take full advantage of the grill, a technique at which he is one of the city's masters (Kak Koy's Jaume del Río permitting). If we're in the mood for a more informal, seasonal cuisine, we can always make a reservation at Al Kostat, where the selection of Catalan nigiris is a definite must-try.*

### Amar Barcelona **NEW**

**Barcelona.** Gran Via de les Corts Catalanes, 668 | 935 10 11 30  
**hotelpalacebarcelona.com**  
Carta: 100-120 € | Marinera/Actual

Una de las aperturas más esperadas de 2022 en la Ciudad Condal –con permiso de Compartir Barcelona– es Amar Barcelona, el flamante nuevo restaurante del



Hotel Palace, en plena Gran Via barcelonesa. Nada menos que Rafa Zafra (un viejo amigo de los amantes del pescado gracias a su local del Born, Estimar) es el encargado de dar vida a un proyecto tan ambicioso como emotivo. El chef sevillano vuelve a plasmar su amor por el mar en forma de platos de apariencia sencilla, pero pensados y ejecutados al milímetro. Ostras y caviar, mejillones en salpicón de encurtidos al Jerez, o aspic de marisco con caviar.

*Amar Barcelona is one of the city's most awaited restaurant launches in 2022 - Compartir Barcelona notwithstanding- This is the Palace Hotel's brand new restaurant, in the heart of Barcelona's Gran Vía. None other than Rafa Zafra (an old friend of fish aficionados thanks to his Estimar locale in the El Born neighborhood) is charged with a project which is equal parts ambition and emotion. Here, the Seville-native chef showcases his love for the sea again, in the shape of deceptively simple but well-thought-out and meticulously executed dishes. Oysters and caviar, mussels in sherry pickled salad or shellfish aspic with caviar.*

## Aürt

**Barcelona. Passeig del Taulat, 262-264**  
**935 07 07 07 | aurtrestaurant.com**

**Menú degustación: 120 €**  
**De mercado/Creativa**

El primer encanto del restaurante de Artur Martínez en el hotel Hilton Diagonal Mar es su ubicación. Se encuentra en el amplio lobby del hotel, de modo que es un espacio completamente abierto, sofisticado a rabiar, con una cocina a la vista y varias mesas altas donde se puede cenar al tiempo que se contempla el trabajo del equipo de cocina mientras a nuestro alrededor circula algún huésped ajetreando con maletas. Martínez habla de sencillez reflexionada, de desnudez radical, de un pulso eterno entre la alta gastronomía, la cocina andaluza tradicional de su madre Maite, la catalana de su tierra y alguna pincelada de fusión. Un único menú que se personaliza al confirmar la reserva.

*What draws you first to Artur Martínez's restaurant is its location at the Hilton Diagonal Mar Hotel. It is nestled inside the ample hotel lobby; a completely open space, utterly sophisticated, with an open kitchen and several high top tables where you can dine while you observe the kitchen at work, surrounded by the traffic of luggage-laden hotel guests. When he is asked to define his cuisine, Martínez speaks of reflective simplicity, of radical austerity, of that calculated equation which encompasses haute*

*cuisine, mother Maite's traditional Andalusian cooking, his hometown Catalonia's heritage and, when necessary, a touch of fusion. This concept materializes in a single tasting menu which is personalized when you book a table.*

## Cinc Sentits

**Barcelona. Entença, 60 | 933 29 94 90**  
**cincsentits.com | Menús degustación:**  
**127 y 147 € | De mercado/Creativa**

La cocina de un chef trotamundos como Jordi Artal está más arraigada al recetario tradicional catalán de lo que se podría suponer. No obstante, se convierte en un auténtico espectáculo en manos de este cocinero autodidacta. Tras haber residido mucho tiempo entre California y Canadá, el chef –nacido en Toronto, de origen indio y catalán– regresó a Barcelona para cocinar platos como la alcachofa del Prat con cebolla caramelizada, o la mousse de hinojo con polvo helado de pepino. Por no hablar de propuestas más contundentes como el cerdo de Sagàs con pimientos de Padrón o la manzana escabechada.

*The cuisine of the well-traveled Jordi Artal is more deeply rooted in Catalan heritage cuisine than you would expect. Nonetheless, it becomes pure spectacle in the hands of this self-taught chef. After extended stays in both California and Canada, this Indian/Catalonian Toronto native returned to Barcelona to cook dishes like the El Prat artichoke with caramelized onion or the fennel mousse with frozen cucumber powder. Not to mention heartier dishes such as the Sagàs pork with Padrón peppers or the marinated apple.*

## Cocina Hermanos Torres

**Barcelona. Taquígraf Serra, 20**  
**934 10 00 20**  
**cocinahermanosstorres.com**

**Menú degustación: 225 € | De mercado**

Ya sea en el Hotel Melià, en sus apariciones televisivas, en certámenes gastronómicos o en cualquier proyecto que tengan entre manos, todo lo que tocan estos carismáticos gemelos se convierte en oro. También su restaurante de Les Corts, que va ya por su segunda estrella Michelin gracias a una propuesta en la que se mezclan recuerdos de su infancia, guiños a sus cocineros preferidos y pinceladas de sus viajes. Todo ello, combinado con un profundo conocimiento del mercado y la técnica.

*Everything charismatic twin brothers Sergio and Javier Torres touch turns to gold. Whether it be their diverse ventures at the Melià Hotel Group, their 'Torres*

*en la cocina' TV show, culinary competitions or any other project they dream up... This is also the case at their restaurant in Les Corts, already on its second Michelin star. This is thanks to a concept that intermingles childhood memories, nods to their favorite chefs and souvenirs picked up on their travels. All of it, skillfully combined with a profound knowledge of market and technique.*

## COME **NEW**

**Barcelona. Avda. Mistral, 54**  
**627 56 87 68 | come.com.es**  
**Menús degustación: 95 y 115 €**  
**Carta: 45 € | Mexicana/Actual**

En su día fue Hoja Santa de Albert Adrià. Tras el cierre, Adrià traspasó el local a Paco Méndez, el que fue su jefe de cocina durante largo tiempo, que acaba de abrirlo de nuevo bajo el nombre de COME. El nuevo local es uno de esos espacios en los que todo cambia para que todo siga igual: es, en palabras del chef, “un encuentro entre la cocina mexicana, el producto mediterráneo y el legado de elBulli”. La carta es escueta y directa, con propuestas que van desde el taco de lomo bajo de wagyu o el ceviche de gamba Vuelve a la Vida. Los menús degustación, llamados Selección Festival, son tan apetecibles como cambiantes.

*This was once chef Albert Adria's Hoja Santa restaurant. After it shuttered, Adria ceded the locale to his longtime Executive Chef Paco Méndez, who has reopened it under the name COME. The new establishment is one of those spaces in which everything changes so that it can stay the same: it is, in the words of the chef, “an encounter among Mexican cuisine, Mediterranean product and the elBulli legacy”. The menu is short and to the point, with dishes ranging from the Wagyu beef taco or the 'Vuelve a la Vida' (Come back to life) shrimp ceviche. The tasting menus, called 'Selección Festival' are as delectable as they are transitory.*

## Direkte Boqueria

**Barcelona. Cabres, 13 | 931 14 69**  
**39 direkte.cat | Menús degustación:**  
**60 y 74 € | De mercado/Creativa**

Felizmente alejado del encorsetamiento al que suele obligar la alta gastronomía, Direkte Boqueria se adapta al entorno que lo acoge, el Mercat de la Boqueria, y se nutre de todos sus encantos. De su ambientazo, de su *charm* –intacto pese a las estocadas del turismo de masas–, de la algarabía, del mejor producto y de los mejores prescriptores. Arnau Muñío ha conseguido, en su minúscula barra con

# CATA LUNA



Mateu, Oriol y Eduard, de Disfrutar (Barcelona), son auténticos monstruos creativos salidos de elBulli.

capacidad para ocho comensales, rendir homenaje a la cocina de mercado, con guiños al recetario asiático y el punto justo de creatividad: las gambas con papada y ajillo de sus cabezas o la anguila del Delta con berenjena de Olesa y tofu catalán son solo algunos ejemplos.

*Happily free from the restraints that 'haute cuisine' often imposes, Direkte Boquería has adapted to its surroundings, La Boquería Market, and is nurtured by all of its charms: its character and unique atmosphere (despite recent incursions from tourists 'en masse'), the bustle, the best product and the most discriminating patrons. Arnau Muñoz has managed, in his diminutive bar seating eight, to pay tribute to market-style cuisine with nods to Asia and just the right dollop of creativity. The shrimp with Iberian pork cheeks and garlic-sautéed shrimp heads or the Delta del Ebro eel with Olesa eggplant and Catalanian tofu are just some examples.*

## Dos Palillos

**Barcelona.** Elisabets, 9 | 933 04 05 13  
dospalillos.com  
Menús degustación: 100 y 120 €  
Asiática/Creativa

Asia y el Mediterráneo se dan la mano en este pequeño establecimiento del Raval, en un enclave que a priori podría parecer más propio de un bar de tapas para guiris que de un icono de la alta gastronomía de raíz asiática en Barcelona. Dos Palillos es una fiesta desde que entramos, con su barra estilo castizo donde tomar fuerzas antes de pasar al pequeño comedor con unos pocos taburetes dispuestos alrededor de una cocina a la vista. La puesta en escena es musicalidad pura y un despliegue de tapas y platos de vocación asiático-mediterránea –desde el nigiri de ostra a la parrilla a la tempura de higos—. *Asia and the Mediterranean join hands in this small Raval neighborhood locale, in an enclave that might seem more appropriate for a tourist tapas bar than for an iconic Asian-accented haute cuisine Barcelona restaurant. The party starts the moment you set foot in Dos Palillos. Stop at the traditional bar before heading to the small dining room to sit at one of the stools which surround the open kitchen. The mise en scène is both poetry in motion and a parade of tapas and assorted Asian-Mediterranean small plates. From the grilled oyster nigiri to the fig tempura.*

## Disfrutar

**Barcelona.**  
Villarroel, 163  
933 48 68 96  
disfrutarbarcelona.com | Menú  
degustación: 235 €  
Creativa/Actual

Si algo queda de elBulli en Barcelona, si algo permanece de aquel espíritu disruptivo y revoltoso que caracterizó a Ferran Adrià y su equipo, se encuentra – con permiso del recién inaugurado Teatro – en Disfrutar. Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch, que fueron primeros espadas de Adrià, desembarcaron en Barcelona con Disfrutar tras haber consolidado Compartir, en Cadaqués. El éxito fue inmediato y demostró que el público sigue teniendo ganas de seguir jugando al juego que en su día inventó el artífice de elBulli. Aquí encontramos una cocina vanguardista, lúdica, emotiva, un

discurrir de platos ya míticos que, juntos, funcionan con una precisión matemática. *If there is still a trace of elBulli in Barcelona, if that iconoclast and disruptive spirit embodied by Ferrán Adrià and his team is still alive, it can be found at Disfrutar. Notwithstanding the recently-launched Teatro restaurant. Mateu Casañas, Oriol Castro and Eduard Xatruch, who were Adrià's right hand men, launched this restaurant in Barcelona after having established Compartir in Cadaqués. It was an immediate success and proved that people are still eager to keep playing that game originally invented by Adrià. This is an avant-garde, exuberant and emotional cuisine; a clockwork flow of iconic dishes.*



# CATA LUNA

## Gresca

**Barcelona.**

**Provença, 230**

**934 51 61 93**

**gresca.net | Menú  
mediodía: 23 €.**

**Carta: 50-60 €**

**De mercado**

Que Rafa Peña se quede siempre fuera de las Michelin es una queja recurrente en el sector que parece importar bien poco al cocinero. Suya es la inefable hamburguesa de Bar Torpedo y el ya mítico bikini de lomo ibérico y queso Comté de Gresca Bar. En Gresca, Peña propone una cocina de mercado con su punto exacto de filigranas, para así no eclipsar un gran producto en su máximo esplendor. Si vamos a mediodía la mejor opción es su menú, que se encuentra entre lo mejorcito de la ciudad por su relación calidad-precio. Eso sí, conviene dejar sitio

para el postre: la torrija es mítica.

Rafa Peña seems to shrug off the fact -although the culinary sector does not- that he is constantly overlooked by the Michelin Guide. His are the unforgettable hamburgers at the Bar Torpedo and the already iconic Iberian pork loin and Comté cheese 'bikini' at Gresca Bar. At Gresca, Peña builds a market-driven cuisine with just the right dollop of flourishes - without outshining the glory of the product itself. The daily menu is the best lunchtime option, offering one of the best price/quality ratios in the city. Be sure to leave room for dessert: their 'torrija' (Spanish version of French toast) is epic.

## Hisop

**Barcelona. Passatge Marimon, 9**

**932 41 32 33 | hisop.com |**

**Menús degustación: 75 €.**

**Carta: 70-80 € Tradicional**

La cocina de Hisop es lo que conocemos como cocina catalana contemporánea. El chef Oriol Ivern es ese chef alejado del faranduleo al que encontraremos siempre en los fogones de un restaurante donde el producto de proximidad brilla en recetas moderadamente sofisticadas, siempre reconocibles y sencillas. A Ivern le gusta experimentar con pescados raros, crear salsas 'sui generis'

partiendo de las recetas tradicionales o descubrir quesos desconocidos con los que alimentar su mítico carro. La picaña con romesco verde y setas es uno de sus platos representativos, pero siempre conviene hacerle un hueco al pato.

*Hisop's kitchen is one of the best examples of what we know today as contemporary Catalan cuisine. Ivern stays out of the limelight and spends his time in his kitchen, where local product shines in moderately-sophisticated recipes, always recognizable and straightforward. Ivern likes to experiment with rare fish, create unique sauces based on heritage recipes or search out ne-*



Todo amante de la gastronomía sabe que la personal cocina de Rafa Peña (Gresca) es imprescindible.



*glected cheeses to fill his epic cart. Picanha in green romesco sauce and wild mushrooms is one of his signature dishes, but if duck is on the menu, give it a try.*

## Koy Shunka

**Barcelona. Copons, 7 | 934 12 79 39**  
**koyshunka.com | Menús degustación:**  
**110 y 167 € | Japonesa/Actual**

Si hay alguien que conoce bien el mundo del pescado en Barcelona, capaz de reconocer cualquier pieza con los ojos cerrados, alguien a quien no es raro encontrar en el Mercat de la Boqueria departiendo amigablemente entre los pescaderos con su castellano todavía macarrónico, ése es Hideki Matsuhisha. El cocinero japonés ha sido capaz como pocos de conjugar en su cocina dos talentos, dos maneras de ser, de vivir, que trascienden la gastronomía: la precisión de la cocina japonesa y el espíritu más juguetón y, a sus ojos, anárquico de la cocina mediterránea.

*If there is someone who knows the world of fish in Barcelona, who is capable of identifying a species with his eyes closed, someone who you could easily encounter at La Boqueria Market, chatting with a fishmonger in his still rudimentary Spanish.... that someone is Hideki Matsuhisha. The Japanese chef has achieved a masterful balance between two different personalities and ways of life that goes beyond the culinary: the precision of Japanese cuisine and the playfulness and -in Hideki's eyes-, anarchy of Mediterranean cuisine.*

## La Mundana de Sants

**Barcelona. Vallespir, 93 | 934 08 80 23**  
**lamundana.cat | Carta: 35-45 €**  
**De mercado/Creativa**

Cuando Alain Guiard y Marc Martín abrieron La Mundana estaban decididos a mezclar la vermutería de batalla con la gastronomía creativa a base de platillos de inspiración asiática. En su local caben brasas, horno, robata y escabeches, así como platos tan heterogéneos como baos, tartar, croquetas, arroz, costillas coreanas, ostras, carpaccios y platos intocables como los huevos sorpresa o sus inefables bravas. A La Mundana se va a comer mucho, muy bien y con las manos, y es probable que nos ocurra eso que pasa a veces en la vida: nos enamoraremos de un plato que ya no estará en nuestra próxima visita, pues aquí son inquietos por naturaleza.

*Alan Guiard and Marc Martín launched La Mundana as a marriage of your basic vermouth bar and creative gourmet dining based on Asian-accented little plates. Here, there is room for the grill, the oven,*

*the robata grill and pickled foods as well as a melting pot of bao buns, tartares, croquettes, rice, Korean ribs, oysters, carpaccios and mainstays like the 'huevos sorpresa' (egg surprise) and their unbeatable 'bravas' (spicy potatoes). At La Mundana you're going to eat a lot and very well, and most likely with your fingers. What may happen is what often happens in life: we return for that dish we are in love with and it is no longer on the menu. This is because the team at La Mundana is restless by nature.*

## Lasarte

**Barcelona. Mallorca, 259 | 934 45 32 42**  
**restaurantlasarte.com**  
**Menú degustación: 280 €.**  
**Menú mediodía: 190 €. Carta: 180-200 €**  
**Tradicional/Creativa**

Las tres estrellas Michelin de Martín Berasategui en su restaurante del Monument Hotel son el resultado de una carrera metódica e inteligente, y del buen ojo del cocinero a la hora de rodearse de los mejores chefs ejecutivos. En este caso, es Paolo Casagrande el encargado de trasladar al corazón del Passeig de Gràcia el imaginario del chef donostiarra: una cocina de producto, estacional, entroncada en el territorio, que eleva cualquier pieza al olimpo de la alta gastronomía. Lasarte es una buena muestra del idilio entre el chef y la Ciudad Condal (Fonda España y Oria).

*The three Michelin stars earned by Martín Berasategui at his Monument Hotel restaurant are the result of a brilliant and methodical career as well as the chef's keen eye when surrounding himself with the best Executive Chefs. Here, that title falls to Paolo Casagrande. Tasked with bringing the Basque chef's creativity to the heart of the Passeig de Gràcia, he practices a product-centric, seasonal cuisine. A cuisine tied to the surroundings which elevates any product to the heights of haute cuisine. Lasarte is a good example of chef Martín Berasategui's continued love story with Barcelona. (Fonda España and Oria).*

## Moments

**Barcelona. Passeig de Gràcia, 38-40**  
**931 51 87 81**  
**mandarinoriental.com**  
**Menús degustación: 170 y 210 €**  
**Creativa**

La cocina catalana, en esta ocasión en su versión más fresca y saludable, tiene uno de sus mejores representantes en el restaurante comandado por la chef Carme Ruscalleda y su hijo, Raül Balam, en el hotel Mandarin Oriental. Atravesar la puerta de este hotel, con el exquisito interiorismo de Patricia Ur-

quiola, es entrar en otro mundo; como también lo es ocupar mesa en Moments y poder disfrutar de una versión renovada y juguetona de platos que van desde las alubias con bacalao a la ensalada de tomate o postres como el mel i mató. Las vistas son al jardín y a la cocina a través de su gran ventana.

*You cannot find a fresher and more health-conscious version of Catalan cuisine than that offered by chef Carme Ruscalleda and her son Raül Balam in the Mandarin Oriental Hotel. Once you walk into the exquisite space designed by Patricia Urquiola, you step into another world. You feel the same sense of adventure as you sit down to your meal at Moments. Here you can enjoy an updated and playful take on dishes, which range from the white beans with cod to the tomato salad or desserts such as 'mel i mató' (a classic Catalan dessert made of fresh cheese drizzled with honey and nuts). The restaurant overlooks a garden and the kitchen is in full view.*

## Sta. Fe **NEW**

**Barcelona. Sta. Fe de Nou Mèxic, 18**  
**930 29 24 54 | santafebarcelona.com**  
**Carta: 40-50 € | Coreana/Street food**

En plena zona alta encontramos un local inspirado en la gastronomía callejera coreana, que se combina con propuestas basadas en el mejor producto mediterráneo y con una carta de cócteles de autor más que solvente. Todo ello en un espacio al mismo tiempo casual y chic. A Sta. Fe se va a comer con las manos un estupendo ssäm (un rollo de lechuga a modo de taco relleno de los más diversos ingredientes); o un roll, un pan de brioche esponjoso que se ha convertido en la estrella del street food estadounidense. Como entrante, sin duda, el tartar de tomate.

*In the heart of the city heights, this locale takes its cue from Korean street food and mixes it with creations based on the best Mediterranean product and a more than solid signature cocktail menu. All of this, in a space that is equal parts casual and chic. This is a finger food paradise: delicious ssäm (taco-style lettuce wrap filled with a variety of ingredients) or the roll, a fluffy brioche which has become the star of US street food. Without a doubt, tomato tartare as a starter.*

## Teatro Kitchen & Bar **NEW**

**Barcelona. Avda. Paral·lel, 164**  
**936 83 69 98 | teatrokitchenbar.com**  
**Carta: 60-70 € | De mercado/Creativa**

No es una plaza fácil volver a abrir el local que en su día ocupó Tickets. El restaurante cambia de propiedad, pero mantiene a buena parte del equipo de Tickets, lo que se nota enseguida en una puesta en

escena impecable de inspiración circense y vocación indiscutiblemente lúdica. No faltan clásicos como aquella vieja e histórica aceituna esferificada. Molletes, *pizzeta*, palomitas bravas o profiteroles de hibiscus, todo en Teatro nos invita a adentrarnos en aquel imaginario único del viejo Tickets que, de alguna manera, nunca dejará de estar presente entre los amantes de la gastronomía.

*It is not an easy feat to open a restaurant in the locale which once housed Tickets. The restaurant has changed hands, but retains a good part of the Tickets team, something you can sense right away in the impeccable circus-themed, performance-driven mise en scène. The classics are here for an encore, like the legendary spherified olive. Stuffed buns, pizzeta, spicy popcorn or the hibiscus profiterole...everything at Teatro draws us inside the unique fantasy world of the old Tickets. A restaurant foodies have never forgotten.*

## Xavier Pellicer Healthy Kitchen

**Barcelona. Provença, 310 | 935 25 90 02**  
**xavierpellicer.com | Menú degustación:**  
**79 € | Vegetal/Creativa**

Tal vez era necesario para Xavier Pellicer trabajar por cuenta ajena en numerosos restaurantes estrellados (Jacques Maximin, ABaC o Can Fabes) para ponerse al frente, al fin, de su propio establecimiento en el Eixample barcelonés. Reconocido ya al poco tiempo de su apertura como mejor restaurante de verduras del mundo por la We're Smart Green Guide, Xavier Pellicer Healthy Kitchen ofrece una cocina basada en la biodinámica, en buena parte ecológica, fundamentada en los productos del huerto, pero con algún guiño a la proteína animal. Una cocina donde, en palabras de su chef, "se disfruta la ingestión, pero se cuida la digestión", sencilla, pura, desnuda.

*Perhaps it was necessary for Xavier Pellicer to work for others at Michelin-starred restaurants (Jacques Maximin, ABaC or Can Fabes) in order to arrive at where he is today: finally heading his own establishment in Barcelona's Eixample neighborhood. He received early acclaim as the Best Vegetable Restaurant in the World by the We're Smart Green Guide. Xavier Pellicer Healthy Kitchen follows biodynamic and organic food principles and is focused on garden products, with some nods to animal protein. As described by the chef himself, his cuisine is "a balance between the pleasure of ingestion and the well-being of digestion".*

## Xemei

**Barcelona. Pso. Exposició, 85**  
**935 53 51 40 | xemei.es**

**Carta: 50-55 € | Italiana**

El desembarco de los hermanos Max y Stefano Colombo en Barcelona se produjo con este bonito local, entre *vintage* y *des-tartalado*, ubicado en lo alto del Poble-Sec, donde ofrecen una cocina de inspiración veneciana y bordan, pese a que la competencia es dura, la que probablemente sea la mejor pasta de la ciudad. Los Colombo, con su barba, sus tatuajes y su actitud, son una buena muestra de esa Barcelona hípster que emergió hace unos años y que todavía hoy, en tiempos de vacas flacas, sigue atrayendo a comensales de todo el mundo. Tienen siempre la mejor burrata, un surtido de pescados venecianos, la pasta más fresca y un tiramisú que merece una visita.

*Brothers Max and Stefano Colombo dropped anchor in Barcelona at this pretty and somewhat shabby locale with vintage décor located in the heights of the Poble-Sec neighborhood. Here, they offer a Venetian-accented cuisine and -despite the fierce competition- what may be the best pasta in the city. The Colombos, with their beards, tattoos and swagger are a good example of that hipster vibe that emerged some years ago in Barcelona and still continues to attract diners from all over the world, even in these trying times. They always have the best burrata cheese, an assortment of Venetian fish, the freshest pasta and a tiramisu, which in itself, is well worth the visit.*

## Can Jubany

**Calldetenes. Sant Hilari, s/n**  
**938 89 10 23 | canjubany.com**

**Menús degustación: 98 y 145 €.**

**Carta: 90-100 € | Tradicional**

Nandu Jubany es un cocinero polifacético, querido allá donde va, que tanto borda vídeos de recetas caseras en su cuenta de Instagram como cocina croquetas a destajo para Casa Amatller, asiste a certámenes gastronómicos o trabaja en la carta siempre solvente de su restaurante en Calldetenes, una hermosa masía restaurada. La de Jubany es una cocina que traslada el paisaje al plato y recoge los mejores productos catalanes para dar lugar a recetas imaginativas y sofisticadas. El *caneló* del Nandu, los arroces mar y montaña o la oliva Arbequina son algunos de sus platos más representativos.

*Nandu Jubany is a beloved and multi-faceted chef. We see him posting videos of homemade recipes on his Instagram account, preparing*

*croquettes by the mile for Casa Amatller, attending culinary events or reworking the always solid menu of his restaurant in Calldetenes, a beautiful restored country house. His cuisine brings the countryside to the dish and utilizes the best of the Catalan product in imaginative and sophisticated recipes. Some of his signature dishes: the 'caneló del Nandu' (chef's recipe: chicken stuffed canelloni), the "surf and turf" rice dishes or the Arbequina olive.*

## Els Casals

**Sagàs. Els Casals, s/n | 938 25 12 00**  
**elscalas.cat | Menú degustación:**

**95 €. Carta: 80-90 € | Tradicional**

Dice Oriol Rovira que la suya es una cocina "de ventana", porque se elabora con los productos que él mismo ve por su ventana al despertar. No existe forma más poética y precisa de definir la propuesta de Els Casals, cuya carta se sustenta, en su mayoría, en los productos procedentes de la explotación ganadera familiar o de otras cercanas. Huevos, setas, carne de cerdo y derivados, aves, frutas, verduras... Todos los productos se cultivan y crían con mimo, dando lugar a una carta en la que abundan las cocciones densas y las salsas con fundamento, que toman forma en el fricandó o las alubias del *ganxet*.

*Oriol Rivera defines his cooking as "window cuisine"; that is, prepared with the products he sees through his window upon awakening. This is a poetic and precise description of the Els Casals concept. The menu is based mainly on products sourced from the family cattle ranch or from others close by. Eggs, wild mushrooms, pork and its byproducts, fowl, fruits, vegetables... All of them grown or farmed with care, resulting in a menu replete with flavorful broths and hearty sauces that are transformed into dishes like the 'fricandó' (beef stew) or the 'alubias del ganxet' stew (ganxet=hook. Similar to kidney beans).*

## Lluerna

**Santa Coloma de Gramenet. Avinguda**  
**Pallaresa, 106 | 933 91 08 20**

**lluernarestaurant.com | Menús**

**degustación: 56, 74, 84 y 110 €.**

**Carta: 60-70 € | De mercado**

Hay que desplazarse a Santa Coloma de Gramenet, ciudad del extrarradio barcelonés con escasa tradición en gastronomía de vanguardia, para ocupar mesa en casa del chef Víctor Quintillà y su *partner in crime*, Mar Gómez. En ese comedor, sobrio y elegante, se suceden, día tras día, una serie de propuestas en consonancia con el ambiente: platos sin estridencias,

# CATA LUNA



Que no te asuste el cuchillo; todo lo que Tonet Romero (Suculent) quiere es que acabes 'sucando' (mojando) pan.

bien facturados, que parten del mejor producto para dotarlo de ese toque de genialidad sin alardes que marca la cocina de un chef siempre solvente y regular. Pese a lo arriesgado de la apuesta, no puede haberle ido mejor. Junto a Lluerna encontramos Bar Verat, una propuesta informal y desenfadada.

*We have to make the trip to Santa Coloma de Gramenet, a city on the outskirts of Barcelona hardly known for its avant-garde cuisine, to visit the restaurant headed by chef Víctor Quintillá and his partner in crime, Mar Gómez. This dignified and elegant dining room is witness to a daily series of dishes in tune with the surroundings. This is restrained, well-executed cuisine, using the best product to attain that touch of genius without flamboyance which is the trademark of this consistently-solid chef. Despite this leap of faith, time has proven him right. Next door we find Bar Verat, a casual and lighthearted venture.*

## L'Horta de Tavertet

**Tavertet.** Avda. Can Baró, 2  
931 03 50 05 | [lhorta.cat](http://lhorta.cat) | Menú degustación: 76 € | Vegetal/Creativa

La cocina singular de Jordi Coromina podría ser propia de un local de nuevo cuño del centro de Barcelona, más que de un establecimiento ubicado en el pequeño pueblo de Tavertet, en medio de las montañas de Osona. Tras haber sido jefe de cocina de Nandu Jubany y pasar por varios fogones europeos, Coromina quería volver a casa para elaborar los platos que le gustan sin importarle las aparentes limitaciones que, a juzgar por su éxito, sólo estaban en la cabeza de algunos. Su cocina posee una importante base vegetal en un territorio en que reina la carne.

*Jordi Coromina's unique cuisine seems more in tune with one of those new kitchens in the Barcelona city center, rather than an establishment located in Tavertet, a small village in the Osona Mountains.*

## Suculent

**Barcelona.** Rambla del Raval, 45  
934 43 65 79  
[suculent.com](http://suculent.com)

Menús degustación:  
55 y 75 €. Carta: 45-55 € | Tradicional

Suculent es ese restaurante al que uno siempre regresa, ese que nunca falla. Ubicado en plena Rambla del Raval, epicentro multicultural de Barcelona, Suculent presume de una estética informal, un ambiente relajado y un alboroto más propio de una taberna 'ravalera' que de un restaurante de alcurnia. Es precisamente en esta dicotomía donde reside el encanto de un local donde el chef Tonet Romero vigila las cocciones (que son siempre precisas), reinterpreta, sin estridencia ninguna, alguna receta popular y se asegura de que acabemos siempre mojando pan. De ahí el nombre:

Suculent, que viene de 'sucar lent' (mojar lento). Suculent is a sure bet, that kind of restaurant to which you always return. Located in the heart of the Rambla del Raval, Barcelona's more culturally diverse neighborhood, Suculent fits right in with its casual décor, relaxed atmosphere and that ebullience more typical of a Raval tavern than an upscale restaurant. It is precisely in this dichotomy that the charm of this restaurant can be found. Chef Tonet Romero supervises the (always precise) cooking times, reinterprets without flamboyance heritage recipes and makes sure we end the meal mopping up our plates. Hence the name: Suculent comes from "sucar lent" (mop slowly).



After acting as Head Chef for Nandu Jubany and stints in various European kitchens, Coromina wanted to return home. Here he could create the cuisine he loves, while successfully shrugging off the limitations that others set for him. His is a vegetable-forward cuisine in a territory dominated by meat.

**Ferrer de Tall** **NEW**  
**Vilanova de Sau. Passeig Jacint Verdaguer, 6 | 938 84 70 31**  
**Carta: 30 € | Tradicional**

Desde que la cocinera Maria Nicolau se pusiera al frente de Ferrer de Tall, un restaurante de cocina catalana ubicado en Vilanova de Sau, en la comarca de Osona, esta localidad se ha revolucionado por completo. El que fue un sencillo bar de pueblo fundado en el año 1964, que afortunadamente conserva aún su aspecto y espíritu originales, es ahora un lugar donde se bordan muchas de las recetas emblemáticas de la cocina tradicional catalana. Aquí podemos encontrar desde una tortilla de patatas espectacular a una *porchetta* que ha cosechado ya una legión de fans. Un homenaje a la sencillez y la inteligencia que nos recuerda que, la mayoría de las veces, para comer bien se necesita muy poco.

*Ever since chef María Nicolau took over Ferrer de Tall, a Catalan cuisine restaurant sited in Vilanova de Sau, in Osona county, this area has been turned upside down. What was once a simple town bar founded in 1964 is now a place where iconic traditional Catalan recipes are masterfully executed. And thankfully, the space retains its former appearance and spirit. Here you can find a spectacular potato omelette or a porchetta which has already enlisted a legion of fans. A tribute to simplicity and intelligence which reminds us of how little is needed to prepare a good meal.*

## GIRONA

**Al.Born**  
**Banyoles. Àngel Guimerà, 14**  
**972 98 17 08 | Carta: 30-40 €**  
**De mercado**

Este pequeño restaurante ubicado en el centro de Banyoles, de estética informal en el que bien podrían estar sirviendo *torrades* (tostadas) con embutidos, es una grata sorpresa en la zona. La chef Marta Reverter parte de la cocina tradicional, sin miedo de incorporar ingredientes de aquí y de allá, para crear un universo propio, donde podemos encontrar desde un pollo *teriyaki* a unos corazones de alcachofa con jamón ibérico, un *pulled pork* o un bacalao

con muselina de miel y almendra. Reverter y su equipo crean y fusionan con tino, pero sin cortapisas, siempre desde el respeto al recetario catalán.

*This small restaurant in the center of Banyoles, with a casual décor and a pleasant terrace where you can enjoy 'torrades' (toasts) with cold cuts, comes as a delightful surprise to locals. Chef Marta Reverter uses heritage cuisine as a springboard and is fearless about incorporating ingredients from here and there to create her own universe. Here we can find delicious dishes such as chicken teriyaki or artichoke hearts with Iberian ham, pulled pork or cod with honey and almond mousseline. Reverter and her team successfully produce a creative and fusion cuisine, without restrictions but always referencing the Catalan recipe book.*

**Restaurante Gaig**  
**Bolvir. Camí del Remei, 3 | 972 88 37 40**  
**mercerhoteltorredelremei.com**  
**Menú degustación: 135 €.**  
**Carta: 110-130 € | Tradicional**

Hace apenas un año que Carles Gaig se ha establecido en uno de los escenarios con más encanto del panorama gastronómico en Cataluña: el bucólico Mercer Hotel Torre del Remei 5\*GL, un hermoso palacio modernista ubicado en pleno Pirineo de Girona. El comedor acristalado de estilo *art nouveau* revisitado, con vistas a los jardines, es perfecto para degustar algunos platos icónicos de la gastronomía de vanguardia catalana en las últimas décadas, como es el canelón Gaig con crema de trufa. Se deja ver la proximidad con Francia y la querencia del chef por esta cocina: solomillo de vaca con pimienta de Sichuan, *parmentier* y *Pont-Neuf* o terrina de *foie-gras*, con *chutney* de manzana y brioche.

*Barely a year has gone by since Carles Gaig set up shop in one of the most charming settings of the Catalan culinary scene: the bucolic Mercer Hotel Torre del Remei 5\*GL, a lovely modernist palace sited in the Girona Pyrenees. The Art Nouveau-inspired windows in the dining room overlook the gardens. This is the perfect spot to enjoy some of the iconic dishes straight from the Catalonia culinary avant-garde of recent decades, such as the Gaig cannelloni with truffle cream. The proximity to France and the chef's penchant for this cuisine is evident in the menu: beef sirloin with Szechuan pepper, Parmentier and Pont-Neuf potatoes or the terrine of foie-gras with duck, apple chutney and brioche.*

# CATALUNA

**El Celler de Can Roca**  
**Girona. Can Sunyer, 48 | 972 22 21 57**  
**cellercanroca.com**  
**Menú degustación: 215 y 250 €**  
**De mercado**  
**Creativa**

Uno de los mejores restaurantes del mundo, si no el mejor. Lo es por muchos motivos, como el encaje perfecto entre las personalidades de los tres hermanos Roca, su simbiosis con el entorno o por la huella de la madre, Montserrat Fontané, en cuyo restaurante se criaron los Roca aprendiendo los secretos de la cocina tradicional catalana. Como la madre de Almodóvar, que aún con el Oscar en la mano por *Mujeres al borde de un ataque de nervios* soñaba con que su hijo se colocase en Telefónica, Fontané asegura que a veces "no entiende" los platos de sus hijos, aunque su cocina tiene mucho que ver con todo lo aprendido junto a ella. El respeto férreo a la tradición convive con la libertad a la hora de crear e interpretar, lo que le ha valido tres estrellas Michelin y ser el mejor restaurante del mundo durante varios años consecutivos según la

revista *Restaurant*. One of the best restaurants in the world, if not the best. And for many reasons, starting with the clockwork balance of the Roca brothers' personalities, their symbiotic relationship with the surroundings and the legacy of mother Montserrat Fontané, in whose restaurant they grew up learning the secrets of traditional Catalan cuisine. Like Pedro Almodóvar's mother, who even when her son was awarded an Oscar for Women on the Verge of a Nervous Breakdown, dreamt of her son getting a "a real job", Fontané states that sometimes she doesn't "understand" her sons' cooking. However, their cuisine owes more to hers than she could ever imagine. In this restaurant, an ironclad respect for tradition as well as an absolute freedom to create and interpret dishes successfully coexist, validated by their three Michelin stars and being named Best Restaurant in the World, according to Restaurant Magazine, for several consecutive years.



*Los hermanos Roca  
–Joan (en la foto),  
Jordi y Josep– dan vida  
a uno de los mejores  
restaurantes del mundo:  
El Celler de Can Roca  
(Girona).*

## Massana

**Girona. Bonastruc de Porta, 10**

**972 21 38 20 | restaurantmassana.com**

**Menú degustación: 125,50 €.**

**Carta: 90-100 € | De mercado**

Si escogemos un menú degustación de temporada en Massana, lo más probable es que degustemos una selección amplísima de productos de proximidad, desde especias, a setas, hortalizas, pescados o legumbres, combinados entre ellos con aparente heterodoxia, pero con muchísimo sentido común. El que le sobra a Pere Massana, un cocinero que lleva desde 1985 tras los fogones de un local que se ha construido a su imagen y semejanza (sobrio y detallista). Un imprescindible: su *magret* de pato Massana, un plato que data de 1986.

*If we opt for a seasonal tasting menu in Massana, we will probably be served a very extensive range of local products, from spices to wild mushrooms, vegetables, fish or legumes, apparently mixed in an unorthodox fashion, but with great common sense. Common sense that Pere Massana has in spades. He has been manning this kitchen since 1985 and the locale mirrors his detail-oriented, restrained personality. A must-try: the Massana duck magret, a recipe dating back to 1986.*

## Ca l'Enric

**La Vall de Vianya. Ctra. Camprodon, s/n. N.260 km 91 | 972 29 00 15 restaurantcalenric.cat**

**Menús degustación: 108 y 135 €.**

**Carta: 120-130 € | Tradicional**

Tras la sofisticación de Ca l'Enric hallamos siempre, si miramos bien, destellos de aquella vieja casa de comidas donde servían platicos, cazuelas y brasas allá por los años 70. Porque detrás de la estrella Michelin de los tres hermanos Juncà hay mucho de aquella cocina tradicional de los padres, Desideri y Dolors, que ponía en valor los sabores, aromas y talante de un territorio que mira a la montaña –carnes, setas y huerto–. En Ca l'Enric podemos empezar con unas colmenillas a la crema, seguir con un tartar de lomo alto madurado 42 días y acabar con un postre emblemático, el requesón con miel.

*If you look carefully behind the sophistication of Ca l'Enric, you can still find traces of that 70s eatery that served small plates, casseroles and grilled foods. Because the Michelin-star awarded to the three Juncà brothers owes a lot to their parents Desideri and Dolors' traditional cuisine. They placed great emphasis on flavors, aromas and the character of a region that looks to the mountains - meats, wild mushrooms and garden produce-. At Ca l'Enric we*

*can start off with morchella mushrooms in cream, follow with a fore rib of beef aged for 43 days and finish with their signature dessert, the cottage cheese and honey.*

## Ca la Maria

**Llagostera. Santa Cristina, km 9**

**972 83 13 34 | restaurantcalamaria.cat**

**Menú degustación: 58 €.**

**Carta: 40-50 € | Tradicional**

Alejado de la sofisticación del vecino Els Tinars, Ca La Maria juega en otra liga que hace bandera del Km 0, del *slow food* y de una cocina honesta, arraigada en el territorio. El chef Martí Rosàs dirige los fogones de esta masía donde –junto a María Hernández, en la sala– idea platos esenciales, elaborados en gran parte con ingredientes ecológicos. En Ca La Maria a cada productor se le llama por su nombre, buena parte del producto sale del huerto propio, y se apuesta por la pesca sostenible, las carnes 'eco' de proximidad y el comercio justo. Carta de vinos con joyas naturales de gran valor.

*Far from the sophistication of neighboring Els Tinars, Ca La Maria marches to its own drummer, a standard bearer for locally-sourced product and for the Slow Food movement. This is a straightforward cuisine, deep-rooted in its surroundings. Chef Martí Rosàs mans the stoves at this traditional country house with the support of María Hernández in the dining room. The kitchen serves uncomplicated food based mainly on organic ingredients. They know each supplier by name while a good part of the produce comes from their own garden. Fervent advocates of sustainable fish farming, locally-sourced eco-friendly meats and fair trade. A wine list in which aficionados will always find natural and organic wines, pure gems.*

## Els Tinars

**Llagostera. Ctra. de Sant Feliu a Girona, km 7,2 | 972 83 06 26 | elstinars.com**

**Menú degustación: 119 €.**

**Carta: 85-95 € | De mercado**

Los hermanos Marc y Elena Gascons, chef y jefa de sala respectivamente, han sabido reorientar la oferta de la masía de carretera que abrieron los padres a finales de los 70 y convertirla en un restaurante de altos vuelos. Su oferta parte del producto de Km 0, procedente –con excepciones como el buey gallego o el pato y pichón de Bresse– de productores de la zona. Siempre encontramos un pescado del día que podemos pedir a la plancha, a la brasa o al horno, una selección de carnes y un surtido de entrantes como los buñuelos de bacalao o las croquetas caseras de rustido.

*Siblings Marc and Elena Gascons, chef and maître d' respectively, have made a shift in the direction of the roadside farmhouse eatery that their parents opened in the late seventies. It is now an upmarket restaurant. A culinary offering based on locally-sourced products - with the exception of the Galician ox or the Bresse duck and pigeon. There's always a fish of the day you can order pan-fried, grilled or baked; a meat selection and a variety of entrées such as cod puffs or the roasted chicken croquettes.*

## Les Cols

**Olot. Carretera de la Canya, s/n**

**972 26 92 09 | lescols.com**

**Menú degustación: 155 €**

**Tradicional/Creativa**

En Olot, la capital de La Garrotxa, se encuentra desde 1990 la cocina de Fina Puigdevall, una chef intrépida, de gran personalidad, que no se cansa de rastrear por las granjas, huertos, ríos y bosques de la zona para dar con el mejor producto y llevarlo al plato en su máxima expresión. En cualquier plato de Les Cols tendremos siempre la sensación, como ocurre en pocos establecimientos, de que nada es gratuito, de que todo, hasta el último detalle, tiene sólo sentido en el lugar que ocupa. Todo ello da lugar a una cocina precisa, intimista e inteligente, reconocida con dos estrellas por la Guía Michelin.

*Olot, the capital of La Garrotxa, has been home since 1990 to the kitchen of Fina Puigdevall. An intrepid chef with a big personality, she tirelessly scours local farms, gardens, rivers and forests for their best products and delivers them to your plate in all their glory. In all of the dishes served at Les Cols, we realize that nothing happens by chance, that everything, down to the smallest detail, only makes sense in its rightful place. The result is a precise, intimate and well-thought-out cuisine, awarded two stars by the Michelin Guide.*

## Shiro Peralada **NEW**

**Peralada. Sant Joan, s/n**

**972 53 83 63 | shiroperalada.com**

**Carta: 70-80 € | Asiática/Creativa**

De la historia de amor entre Paco Pérez y Asia nace este nuevo restaurante en un espacio tan privilegiado como los jardines del Castell de Peralada. La carta al completo del restaurante es un homenaje al continente, de modo que encontramos platos de inspiración tailandesa, japonesa o vietnamita que conviven en absoluta armonía con sabores

# CATA LUNA



Miramar (Girona) es el proyecto más personal de Paco Pérez desde que en los 90 comenzara su carrera.

mediterráneos (ahí está el arroz Chinatown a modo de paella o la costilla Mumbai-Llançà). Todo en Shiro tiene magia: desde el magnetismo de su emplazamiento hasta la solvencia de su propuesta gastronómica que nos traslada a otras latitudes sin dejar de oler el Mediterráneo.

*A restaurant that springs from Paco Pérez's devotion to Asia and is located in the exquisite setting of the Castell de Peralada gardens. The restaurant's menu is a full-on homage to that continent and we can find Thai, Japanese or Vietnamese-inspired dishes which harmoniously coexist with Mediterranean flavors (thus, the Chinatown rice paella-style or the Mumbai-Llançà ribs). Everything at Shiro is magical: from the unique attraction of the setting to the solid culinary offering that transports us to other worlds and envelops us in the scent of the Mediterranean.*

## Portal **NEW**

**Tossa de Mar. Pescadors, 2**  
872 21 40 19

[portal-restaurant.business.site](http://portal-restaurant.business.site)

**Carta: 35-45 € | Actual/De mercado**

En la localidad costera de Tossa de Mar, entre restaurantes tradicionales de menú, arrocerías y marisco, encontramos esta *rara avis* con terracita encantadora. Lejos del recetario marinero clásico que impera en los restaurantes de la zona, Portal elabora una cocina sofisticada de vocación cosmopolita en forma de plati-

llos para compartir. En la carta, escueta y transversal, encontramos desde un pulpo a la brasa con acelga especiada y vinagre de pimentón hasta un tataki de pez espada con limón, naranja y pimienta rosa. También bordan los ceviches y tienen una gran mano para los tacos y los bocadillos de autor, como el de lengua de ternera con pepinillos y mayonesa de anchoa.

*In the coastal town of Tossa del Mar, among traditional menu-of-the-day, rice or shellfish restaurants, we can find this rare bird and its enchanting outdoor terrace. Far from the classic seaside fare found in neighboring establishments, Portal offers a sophisticated and worldly cuisine which takes the form of small plates meant to be shared. The short but varied menu ranges from a braised octopus with spiced chard and paprika vinegar to a swordfish tataki with lemon, orange and pink peppercorn. Their ceviches are masterful as well and they're equally adept at tacos and signature baguette sandwiches, like the beef tongue with pickles and anchovy mayonnaise.*

## LLEIDA

### La Boscana

**Bellví. LV-3311, 4 | 973 56 55 75**  
[laboscana.net](http://laboscana.net) | **Menús degustación: 80, 120 y 140 €.** **Carta: 90-100 €**  
**De mercado/Actual**

### Miramar

**Llançà (Girona)**  
**Passeig Marítim,**  
**7 | 972 38 01 32**  
**restaurantmiramar.com | Menús degustación: 170 y 210 €.** **Carta: 150-170 €**

### Marinera/Creativa

Escoger uno sólo de los restaurantes de Paco Pérez en Cataluña es tarea complicada, ya que el chef tiene también dos estrellas Michelin por su restaurante Enoteca, ubicado en el Hotel Arts de Barcelona. La de Pérez es una cocina siempre deslumbrante, que, en el caso de Miramar, rinde tributo al mejor pescado y marisco de las lonjas cercanas, que dan lugar a unos *mar i muntanya* excepcionales. Es, sin duda, el proyecto más personal del chef, donde comenzó su carrera junto a su mujer, Montse Serra, un restaurante que refleja, como pocos, una manera de entender la gastronomía –y la vida– típicamente ampurdanesa. ¿Un

clásico? Las almejas... gelée de su agua, lima y jengibre, una creación de 1994. Trying to choose only one of Paco Pérez's restaurants in Catalonia is not an easy task. The chef's Enoteca restaurant at the Arts Hotel in Barcelona also holds two Michelin stars. His cuisine is always dazzling, and at Miramar, it pays tribute to the best fish and shellfish from the neighboring markets. This results in, among others, some "surf and turf" trademark dishes. Undoubtedly, Miramar is a project that is close to his heart. This is where he and his wife Montse Serra started, and this is where he displays, as few can, an approach to cuisine –and to life– that is typically Ampurdanese. A house classic? The clams... in an aspice of their broth, lime and ginger, a recipe dating back to 1994..



# CATA LUNA

## Ferreruela

NEW

Lleida. Bobalà,  
8 | 973 22 11 59

ferreruela.com

Carta: 45-50 €

De mercado/Actual

Ubicado en la ciudad de Lleida, este restaurante elabora una cocina de producto, esencial, con una carta que mira en todo momento a los productos que brinda el mercado. En Ferreruela se apuesta por el trabajo artesanal, cada ingrediente se trata con un mimo extremo y, en lugar de adornar, se depura. Esta vocación da lugar a platos sencillos y delicados como el *carpaccio* de presa ibérica ahumada con fresas y pistachos o el conejo en dos cocciones con sofrito agridulce de cebolla y mostaza. Se trabaja con proveedores de la zona con el objetivo de ser parte activa

en la dinamización del tejido comercial de la región.

Located in the city of Lleida, this restaurant offers

straightforward,

product-driven

cuisine, with a menu which always features what the market offers.

Ferreruela is an artisan effort: every ingredient is meticulously treated and instead of being dressed up, is brought to its purest essence. This results in simple and delicate dishes like the smoked Iberian pork shoulder carpaccio with strawberries and pistachios or the twice-cooked rabbit with onion and mustard sweet and sour sauté. They work closely with local purveyors in an effort to be an active participant in the region's economic growth.

Imponente restaurante, de impecable interiorismo que se integra con la naturaleza. La Boscana ostenta una estrella Michelin gracias a una carta que parte de la tradición leridana, pero impregnada de sabores y aromas del mundo. Aquí, el chef Joël Castanyé, a quien hemos visto en las cocinas de Neichel, ABaC o elBulli Catering, puede traerse entre manos desde el canelón de la madre Roser hasta un curry de naranja sanguínea o un espárrago con miso y mandarina; del mismo modo que puede pasarse horas vigilando un pichón o un cochinitillo. El espacio, espectacular, se destina también a eventos y banquetes.

*La Boscana is an imposing restaurant with an impeccable nature-inspired décor. They earned their Michelin star thanks to a menu that springs from Lérida tradition while remaining open to international flavors and aromas. We have already seen chef Joël Castanyé in the kitchens of Neichel, ACaC or elBulli Catering. But here his offer ranges from his mother Roser's cannelloni to a blood orange curry or asparagus with pickled miso and tangerine. At the same time, he can spend hours perfecting a pigeon or suckling pig dish. The spectacular space is also banquet and event-ready.*

## Malena

Gimenells. Complejo La Vaqueria

Roques Blanques, s/n | 973 74 85 23

malenagastronomia.com | Menú

degustación: 65 y 95 €. Carta: 70-80 €

De mercado/Creativa

El hecho de que este restaurante deba su nombre a la bisabuela de su chef y pro-pietario, Josep Maria Castaño, nos dice mucho sobre lo que vamos a encontrar. El propio Castaño define su propuesta como “un choque entre la cocina tradicional y la moderna”, con platos que rinden homenaje a la que fue “la primera empresaria de la familia, que hacía catering en burro”. En este restaurante de referencia, desde su apertura en 1991, degustaremos caracoles al perfume de laurel, pollo de corral al estilo casero y algunos platos míticos como la *xisqueta* (el cordero autóctono de la zona) a la brasa perfumada a la canela, o sus adictivas secuencias de frutas.

*The fact that this restaurant owes its name to the great-grandmother of the owner and chef Josep María Castaño says a great deal about what we are going to find inside. Castaño himself describes his cuisine “a collision between the traditional and the contemporary”,*

*with dishes that pay tribute to “the first entrepreneur of the family, who delivered catering on a donkey”. Since its opening in 1991, this outstanding restaurant is the place to enjoy bay leaf-infused snails, home-style free-range chicken and iconic recipes like the cinnamon-infused grilled ‘xisqueta’ (regional lamb breed) or their addictive fruit snacks.*

## TARRAGONA

### Can Bosch

Cambrils. Rambla Jaume I, 19

977 36 00 19 | canbosch.com

Menús degustación: 52, 92 y 126 €.

Carta: 70-80 € | Marinera/Actual

Arnau Bosch es la tercera generación al frente de un restaurante que empezó como bar de pescadores en 1969, y que el 1984 ya tenía una estrella Michelin. El local ha crecido y evolucionado, y se ha adaptado a un nuevo tipo de comensal sin perder ni un ápice de la esencia que lo vio nacer: ofrecer una cocina marinera con pescados recién llegados del puerto de Cambrils, combinados con productos de las huertas cercanas y empleando técnicas contemporáneas. Basta con compartir su mítico arroz negro Can Bosch y combinarlo con uno de sus pescados al horno. Absolutamente imprescindible.

*Arnau Bosch is the third generation to head this restaurant which started as a fishermen's bar in 1969 and earned a Michelin star in 1984. The restaurant has grown and evolved since then, adapting to a new clientele without sacrificing any of its identity: a seafood cuisine with the recent catch from the Cambrils Port combined with products from neighboring gardens and the use of contemporary techniques. Just share the chef's epic Can Bosch black rice and follow it with one of his oven-baked fish.*

### Quatre Molins

Cornudella de Montsant. Comte Rius, 8

977 82 10 04 | quatremolins.com

Menús degustación: 75 y 120 € | Creativa

Tras pasar por cocinas como la de Villa Retiro y por diversos restaurantes de Francia o Italia, el joven chef Rafel Muria llegó a Quatre Molins con algunas ideas claras, que no sólo ha sabido plasmar en su restaurante, sino también transmitir al público. Una de ellas es su pasión por la miel, ya que viene de una familia de apicultores, un producto muy presente en su propuesta gastronómica, como en esa maravillosa caballa ahumada con coliflor



y miel de ajo negro. Otra, es su querencia por el mundo del vino y por el recetario de las comarcas de Tarragona, que el chef reinterpreta sin ningún tapujo.

*After stints at kitchens like Villa Retiro and various restaurants in France and Italy, the young chef Rafael Muria arrived at Quatre Molins with some very clear ideas. They have not only come to fruition in his restaurant, but he has also managed to share them with his clientele. One of them is his passion for honey, passed down from his beekeeping family and a constant presence in his cuisine (proof of which is his smoked mackerel with cauliflower and black garlic honey). Another, his love of wine and the Tarragona regional cuisine, which the chef unabashedly reinterprets.*

## La Llotja

**L'Ametlla de Mar. Sant Roc, 23**  
**977 45 73 61 | restaurantlallotja.com**  
**Menú degustación: 65 €.**  
**Carta: 50-55 € | Marinera**

Los motivos sobran para visitar La Llotja, un local conocido por cualquier amante del pescado, especialmente del atún –su chef es embajador de Balfegó–. Gracias a su ubicación, frente a la playa de L'Ametlla de Mar, podremos cenar al fresco si conseguimos mesa en la terraza del pórtico. Sus pescados recién llegados de la lonja de L'Ametlla, una de las más activas de la zona, se trabajan con primor y con los aderezos justos, gracias a las sabias manos del chef Marc Miró, siempre acompañado por su mujer, Violant Rojas, en la sala.

*There's a thousand reasons to visit La Llotja, a well-known destination for fish lovers, particularly those devoted to tuna - the restaurant's chef is a Balfegó tuna ambassador. Its location, across from the L'Ametlla del Mar Beach, offers the possibility to dine al fresco, if you can grab a table on the porticoed terrace. Fresh fish brought from the L'Ametlla fish market, one the busiest in the area, are executed by chef Marc Miró with a delicate, subtle and knowledgeable hand and just the right amount of dressings and spices. He is ably supported by his wife Violant Rojas in front-of-house.*

## Brots

**Poboleda. Nou, 45 | 977 82 73 28**  
**brotsrestaurant.com | Carta: 45-55 €**  
**Creativa/Actual**

Basta con echar un vistazo a la página web de Brots para entender el imaginario de Pieter Truyts, un belga que se en-

cuentra como pez en el agua en el Priorat y que ha sabido conectar como pocos con la esencia de esta particular tierra de grandes vinos y clima templado e imprevisible. La de Truyts es una cocina que sorprende y descoloca. Aquí las croquetas caseras de rabo de buey conviven con un surtido de sashimis nórdicos, una anguila estofada o un foie con chutney de temporada y brioche de romero. Todo vale, y todo cobra un sentido, en manos de este cocinero inclasificable.

*Just take a glance at the Brots website and you will understand the creative world of Pieter Truyts, a Belgian who has made himself right at home in Priorat and has connected, as few can, with the essence of this county of great wines and an unpredictable but mild climate. His is a cuisine that surprises and unnerves. That is why homemade oxtail croquettes live side by side with an assortment of Scandinavian sashimi, stewed eel or foie with seasonal chutney and rosemary brioche. Anything goes, and it all makes sense in the hands of this impossible-to-classify chef.*

## Ferran Cerro

**Reus. Pza. del Castell, 2**  
**977 94 51 42 | ferrancerro.com**  
**Menú mediodía: 30 €. Menús**  
**degustación: 45 y 75 €. Carta: 55-65 €**  
**De mercado/Actual**

Ferran Cerro es un joven cocinero avalado por su trayectoria en restaurantes como El Cellar de Can Roca, Arzak, Sant Pau o Can Jubany. El chef soñaba con abrir su propio restaurante, y nada mejor que su ciudad natal, Reus, con un panorama gastronómico efervescente, para dar rienda suelta a su cocina creativa de mercado que bascula entre la vanguardia y el recetario tradicional. Desde que abrió su primer establecimiento en 2017 el éxito ha sido abrumador. Poco después se trasladó a un local más grande en la Plaza del Castell y su cocina ha ampliado miras, ha ganado envergadura y ha consolidado a Cerro como uno de los grandes nombres del panorama gastronómico en Tarragona.

*Ferran Cerro is a young chef with a sterling trajectory in restaurants such as Cellar de Can Roca, Arzak, Sant Pau or Can Jubany. He dreamed of opening his own restaurant and where better than in his native city, Reus. This effervescent culinary scene has allowed him to give free rein to a creative, market-driven cuisine, halfway between tradition and the avant-garde. Since opening his first restaurant in 2017, he enjoyed an overwhelming success. Shortly after, he moved to a larger*

*locale in Plaza del Castell. Here, his cuisine has become more expansive and has established Cerro as one of the big names in the Tarragona restaurant circuit.*

## Albert Guzmán Restaurant

**Sant Carles de la Rapita.**

**Sant Isidre, 255 | 661 10 26 72**

**albertguzman.com**

**Carta: 40-50 € | Marinera**

El de Sant Carles de la Ràpita es uno de los puertos más importantes de la provincia de Tarragona, cosa que brinda a Albert Guzmán una materia prima de excepción. La suya es una cocina marinera fresca y expresiva, donde los pescados y mariscos autóctonos comparten protagonismo con los arroces típicos de la zona. Un indiscutible compromiso con el producto y el territorio que, sin embargo, no le obliga a Albert Guzman a escatimar a la hora de incorporar ingredientes de las cocinas del mundo, sobre todo asiáticos (bao de tartar de atún o calamares en tempura). Sus arroces son excelentes.

*Sant Carles de la Ràpita is one of the most important ports in Tarragona province, and is the source of Albert Guzmán's exceptional product. His is a fresh and expressive seafood cuisine, where local fish and shellfish rub shoulders with regional rice dishes. An undeniable commitment to product and the region, which also allows him to incorporate ingredients from other global cuisines, particularly the Asian. Thus, the tuna tartare bao or the squid in tempura. Excellent rices.*

## AQ

**Tarragona. Les Coques, 7**

**977 21 59 54 | aq-restaurant.com**

**Carta: 40-45 € | De mercado**

Cuando Ana Ruiz y Quintí Quinsac decidieron apartarse de la tirantez que suponen a menudo los restaurantes gastronómicos y apostar por una puesta en escena sencilla y una cocina desnuda, lo hicieron por un único motivo: para divertirse. En AQ nos vamos a sentir cómodos y más que acompañados por el equipo en ese recorrido que rinde homenaje a la cocina de producto, bien elaborada, solvente como pocas. Aquí no hay fronteras, ni falta que hacen: podemos escoger entre unos callos de atún, una pieza de wagyu, un coulant de pulpo o una patata brava en lingote.

*When Ana Ruiz and Quintí Quinsac decided to distance themselves from the strictures often imposed by gourmet restaurants and opt for a simpler mise en scène and a stripped-back and frank cuisine, they did it for one reason: to have*



# CATA LUNA

## Casinet **NEW**

**El Vendrell (Tarragona).** Passeig Marítim Joan Reventós, 11 | 977 68 00 47  
casinetexperience.net | Carta: 40-45 €  
**Arroces**

Hay que acercarse a la playa de Sant Salvador, en la localidad costera de El Vendrell, para degustar los que se encuentran, sin duda, entre los mejores arroces de Cataluña. Hasta tal punto llega la obsesión del chef Sergi Escolà por elaborar los mejores arroces secos y de capa fina, que el cocinero ha creado Mimcook, un paellero profesional, el cual garantiza la estandarización de las cocciones. Con o sin Mimcook, todo en este Casinet, con unas preciosas vistas al mar, destila amor

por la paella, que convive en su carta con una selección de entrantes muy juguetona. You have to drop by the Sant Salvador Beach, in the coastal town of El Vendrell, in order to find what is undoubtedly one of the best rices in Catalonia. Such is the obsession of chef Sergi Escolà to produce the best dry, fine-layer rice, that he has created Mimcook, a professional paella pan to guarantee standardized cooking. With or without Mimcook, everything at Casinet, with its lovely ocean views, radiates a love for paella, a dish which coexists on the menu with a very creative and playful selection of entrées.

*fun. We are going to feel at ease and more than welcomed by the team at AQ during this journey that pays tribute to product-centered cuisine, well-executed and with a solvency few can claim. There are no limits and no need for them, either. Menu standouts include: tuna tripe, Wagyu beef, octopus coulant or brick-shaped spicy potatoes.*

## L'Antic Molí

**Ulldecona.** Carretera de la Sénia, km 10 | 977 57 08 93 | anticmoli.com  
**Menús degustación: 100 y 110 €.**  
**Menús Espacio Bistró: 20, 25 y 38 €**  
**Creativa**

Este restaurante de Ulldecona, uno de los dos con estrella Michelin de la localidad, tiene dos espacios diferenciados, y los dos nos encantan. Por un lado, el Espai Bistró, donde la gastronomía popular sin alardes creativos se traduce en guisos tradicionales y propuestas sencillas y solventes. En l'Espai Gastronòmic es donde Guimerà, última generación al frente de este restaurante ubicado en una hermosa masía, da rienda suelta a su creatividad. Lo hace con una cocina que es siempre un canto a la vida, elegante, envolvente, con platos siempre fieles al producto de la zona, que le ha valido una estrella verde en la Guía Michelin por su compromiso con la sostenibilidad.

*This Ulldecona restaurant, bearing one of the two local Michelin stars, offers two distinct spaces and we love both of them. On the one hand, Espai Bistró, where unpretentious homestyle-cooking takes the form of traditional stews, sound and simple menu items. But in l'Espai Gastronòmic, chef Vicenç Guimerà, the youngest generation to head this farmhouse restaurant, can give free rein to his creativity. And he does it with gusto, with a cuisine that is a tribute to life, elegant, suggestive, producing dishes that faithfully use local product. This approach has earned Guimerà a Michelin Green Star for his commitment to sustainability.*

## Les Moles

**Ulldecona.** Carretera de la Sénia, km 2 | 977 57 32 24 | lesmoles.com  
**Menús degustación: 36, 42, 110 y 120 €.**  
**Carta: 70 €**  
**Creativa/De mercado**

La pequeña localidad de Ulldecona, con poco más de 6.000 habitantes, es un referente de la alta gastronomía por contar con dos restaurantes con estrella

Michelin. Por un lado, L'Antic Molí, y por el otro Les Moles, un lugar impregnado por el particular genio del chef Jeroni Castell, un tipo riguroso, motivado y trabajador. Este talante se refleja en una cocina basada en el producto de proximidad más puro, del mar a las montañas: carnes, pescados, setas y vegetales toman diferentes formas, texturas y combinaciones. El menú El Camino Recorrido repasa las casi tres décadas de trayectoria del restaurante.

*The small city of Ulldecona, with a population just over 6,000, is a haute cuisine destination because it boasts two Michelin-starred restaurants. One of them is L'Antic Molí, and the other, Les Moles. The latter vibrates with the particular genius of Jeroni Castell, an exacting, driven and hard-working chef. This is borne out in a cuisine based on the purest of local products, from the sea to the mountains. In Castell's hands, meats, fish, wild mushrooms and vegetables take on different shapes, textures and combinations. The 'El Camino Recorrido' menu is a retrospective look at almost three decades of the restaurant's history.*

## Villa Retiro

**Xerta.** Molins, 2 | 977 47 38 10  
hotelvillaretiro.com | Menús  
degustación: 66, 90 y 125 €  
**Marinera**

Ubicado en el hotel-boutique con el mismo nombre, este restaurante es la expresión de la personalidad del chef Fran López, íntimamente ligada al mar y al barco en el que su padre ha pescado durante buena parte de su vida lo mejor de las costas de Sant Carles de la Ràpita. Villa Retiro es un recorrido por los mejores pescados y mariscos del Delta, con sobrados guiños al producto de proximidad. La bodega, una de las más solventes de Cataluña, es un paraíso de referencias con auténticas joyas que harán las delicias de los iniciados.

*Located in the boutique hotel of the same name, this restaurant is the embodiment of chef Fran López's personality, of his close ties to the sea and the boat where his father has been catching the best of Sant Carles de la Ràpita coast for most of his life. Villa Retiro is a compendium of the best fish and shellfish from the Delta del Ebro, with more than a few nods to local product. The wine cellar, one of the most solid in Catalonia, is a gem-laden haven guaranteed to delight wine aficionados.*

# MR MARVIS

AMSTERDAM



## PRÊT POUR LE FROID

Avec l'arrivée de l'automne, les journées plus fraîches sont de retour. C'est pourquoi MR MARVIS propose une collection de pantalons parfaits : du confort extrême des Easies au look sophistiqué des Flanelles en passant par la polyvalence infinie des Coolerdays. Du décontracté à l'élégant, choisissez le pantalon qui correspond à votre style et préparez-vous à affronter le froid avec MR MARVIS.



FAITS AU PORTUGAL



CEINTURE ÉLASTIQUE



POCHE ZIPPEE



LIVRAISON GRATUITE



TROUVEZ LE VÔTRE MAINTENANT SUR [MRMARVIS.FR](https://mrmarvis.fr)



# making places\*

\* habiter les lieux



usm.com

Dimensions, couleurs, aménagements : les meubles USM s'adaptent à vos envies en permanence et de manière unique.

**Créez votre propre meuble USM Haller sur notre configurateur en ligne !**

Showroom : 23, rue de Bourgogne 75007 Paris – +33.1.53.59.30.37 – info.fr@usm.com

# CEUTA Y MELILLA

# CEUTA Y MELILLA



## Piscolabis Gastrobar

**Ceuta. Independencia, 3 | 956 51 34 83**  
**piscolabisgastrobar.com | Carta: 30-40 € | De producto**

Es el segundo proyecto de Hugo Ruiz en su ciudad de origen. "Situado en la céntrica playa de la Ribera con espectaculares vistas a la almadraba de Ceuta y a la bahía sur", se centra en "el atún rojo y el cerdo ibérico en múltiples elaboraciones". Allí la reina es la tosta de tarantelo de atún rojo con trufa negra, tomate y soja, pero también dan que hablar la ensaladilla rusa de corazón de atún con piparras y huevo duro, el cachopo de atún con mojama, payoyo y kimuchi, el flamenquin de atún con algas y parmesano, el taco de costilla ibérica con yakiniku, manzana y kikos o la burger de cerdo ibérico de bellota. This is Hugo Ruiz's second venture in his hometown. A gastro pub "sited

in the centrally-located Ribera Beach, with spectacular views of Ceuta's Almadraba neighborhood and the Southern bay," focused on "bluefin tuna and Iberian pork in a host of iterations. Their signature dish is the diced bluefin tuna, black truffle tomato and soy on toast, but there are some other noteworthy items on the menu: 'ensaladilla' (Spanish potato salad with vegetables) made with tuna hearts, 'piparra' peppers and hard-boiled eggs, the tuna 'cachopo' with 'mojama' (tuna dry-cured in sea salt), Payoyo cheese and kimuchi sauce (Japanese version of kimchi); the battered and deep-fried tuna, seaweed and Parmesan cheese; the Iberian pork rib taco with yakiniku (grilled meat), apple and fried corn or the acorn-fed Iberian pork burger. .

## CEUTA

### El Refectorio

**Ceuta. Poblado Marinero, Local 37**  
**956 51 38 84 | Carta: 40-60 €**

#### Tradicional/Marisco

Histórico en la ciudad ceutí, nunca ha escatimado en la calidad de su producto. Un ambiente acogedor y familiar donde el mar está siempre presente en la mesa, con las capturas del día que llegan frescas a ella: pescados, pulpo que preparan a la gallega y lustrosos crustáceos. Aunque la carta la preparan igual de bien. En su bodega también hay siempre oportunidad de sumergirse durante un largo rato. Todo ello con un escenario listo para enmarcar, desde su terraza con vistas al mar.

*This historic Ceuta restaurant is synonymous with product quality. A warm and cozy locale with a definite seafood bent, with the catch of the day arriving fresh to your table: fish, octopus prepared Galician-style and tempting crustaceans. The items on the menu are equally delicious. And take your time when you dive into their wine list. All this in a picture-perfect setting on a terrace overlooking the ocean.*

### Goichu

**Ceuta. Independencia, 15**  
**956 51 50 47 | goichu.com**  
**Carta: 30-40 € | Fusión**

Hugo Ruiz cosecha más de una década de éxito en su ciudad de origen. Primero fue Bugao, luego Piscolabis Gastrobar y ahora, después de su salto a la península, regresa a Ceuta para convertir el antiguo Bugao en este local dedicado a la fusión vasco-japonesa. Situado frente a la playa de la Ribera, esta nueva aventura promete ricos bocados como "el brioche de hamburguesa de langostinos con tobiko y yuzu, la tempura de pulpo con bonito seco y mostaza picante, el *usuzukuri* de vaca vieja con *ponzu* donostiarra, praliné de ajo y wasabi, o el besugo a la parrilla con bilbaína de jengibre". Todo un giro de guión donde la bodega promete tanto como su carta.

*Hugo Ruiz has been enjoying over a decade of continued success in his hometown. First with Bugao, and later with his gastro pub Piscolabis. Today, after a stint in mainland Spain, he has returned to Ceuta to transform the old Bugao into a locale dedicated to Basque-Japanese fusion cuisine. Just across from the Ribera Beach, this new venture offers tasty bites such as the "prawn brioche burger with tobiko (flying fish roe) and yuzu (citrus fruit), oc-*

*topus tempura with dried tuna and spicy mustard, aged beef usuzukuri (served in paper-thin slices) with San Sebastián-style ponzu sauce, garlic praliné and wasabi or the San Sebastián-style grilled red sea bream with ginger." This is a new direction for Ruiz, where the wine list is as appealing as the menu.*

### La Albufera

**Ceuta. Alcalde Sánchez Prados, 2**  
**956 51 12 00 | Carta: 30-50 €**

#### Tradicional/Mediterránea

Lo que podría pasar desapercibido por estar casi escondido en el interior del Hotel Ceuta Puerta de África no deja a nadie indiferente. Es una apuesta segura donde acudir en busca de elaboraciones tradicionales que rinden tributo a la cocina mediterránea. Una carta extensa que abarca desde gran variedad de entrantes hasta carnes y pescados, pasando por su plato fuerte: los arroces. Cuentan con ocho recetas diferentes que, sin duda, son la excusa para que la gente vuelva.

*You almost might miss this outstanding restaurant as it is tucked inside the Hotel Ceuta Puerta de África. A sure bet when in search of traditional dishes which pay tribute to Mediterranean cuisine. An extensive menu which ranges from a wide variety of entrées to fish and meats and, of course, their signature: rice dishes. The six different rice recipes on offer are the perfect excuse for a repeat visit.*

### La Barraca Marítima

**Ceuta. Avda. Compañía de Mar**  
**956 51 91 02 | Carta: 50-70 €**  
**Tradicional/Marisco**

Otro clásico de la ciudad con más de 40 años de vida, donde sus propietarios Kino y Teté se entregan a la cocina marinera. Antiguamente localizado en la almadraba, se encuentra hoy dentro del "fantástico Parque Marítimo del Mediterráneo – joya de la ciudad de Ceuta –, donde poder degustar conchas finas al carbón, gambas blancas, cigalas, carabineros o bogavantes y pescados del litoral ceutí" menciona el chef de Bugao. Aunque se detiene especialmente en uno: "el pulpo con mayonesa, es un plato típico de la ciudad de Ceuta que no conozco en otro sitio".

*Another Ceuta classic with four decades of history, where owners Kino and Teté are fierce advocates of seaside fare. Originally located in the Almadraba fishermen's district, you will now find it in the "fantastic Mediterranean Maritime Park", a prized Ceuta landmark. Here, you can*

enjoy charcoal-grilled smooth clams, white shrimp, Norway lobster, scarlet shrimp or lobster and fish from the Ceuta coast”, the Bugao chef notes. Although he does underline “the octopus with mayonnaise, a traditional Ceutan dish, which I haven’t found anywhere else.

## Oasis

**Ceuta. Urb. San Antonio, 89**

**956 51 59 25 | restauranteoasis.es**

**Carta: 20-30 € | Marroquí**

Con más de 45 años de historia a sus espaldas, resulta una parada obligada donde “cabe sobre todo resaltar sus breguas (entrante hecho con pasta filo) de pollo y de gambas respectivamente, el genial cuscús de pollo, sus espectaculares pasteles de pollo y almendras, pinchitos morunos de ternera y kefta al carbón o su berenjena picante”, recomienda Hugo. Con sugerencias que dan para varias visitas, una de ellas es imperdonable: terminar con un té moruno con pastas mirando al estrecho de Gibraltar desde su ubicación del monte Hacho. La panorámica es de las mejores que se disfrutan de la ciudad.

*After 45 years, Oasis is still a mandatory stop where “we must mention above all their briouats (stuffed filo pastry served as an entrée) stuffed with chicken or shrimp, their wonderful chicken couscous, their spectacular chicken and almond pastilla, the charcoal-grilled beef and kefta (seasoned ground meat) kebab or their spicy eggplant”, Hugo recommends. To try all of Hugo’s recommendations, you need a couple of visits to the restaurant. On one of them, you must end your meal with Moroccan tea and pastries while contemplating the Strait of Gibraltar from the restaurant’s Mount Hacho vantage point. One of the best views in the city.*

## Pizzería D’armando

**Ceuta. Avda. Compañía de Mar.**

**Plaza del Teniente Ruiz | 956 51 75 13**

**856 20 82 05 | Carta: 20-30 €**

**Italiana**

Este restaurante de cocina italiana de alma ceutí, con Iñaki Infante al frente, suma más de 40 años de vida y es un referente en toda la ciudad. Cuenta Ruiz que “el negocio fue fundado por Pepe Infante en la antigua plaza de la gloria donde ahora se encuentra el Poblado Marinero”; además cuentan con un segundo local en la plaza del Teniente Ruiz. “De su cocina cabe destacar su pizza caprichosa, el tartufo Donato, sus fiocchi Pere, la lasaña boloñesa, sus fa-

mosos lomo al Pepe o su lomo al funghi”, apunta. Para terminar: “una delicia: Fernando de chocolate y crema”.

*An Italian restaurant with a Ceutan soul. Headed today by Iñaki Infante, it has been open for over four decades and is a Ceuta institution. Ruiz tells us that “the restaurant was launched by Pepe Infante in the old square now occupied by the Poblado Marinero Complex.” They now boast a second locale at Plaza del Teniente Ruiz. “Menu highlights include their pizza Capricciosa, the Donato tartufo (pasta filled with cheese and truffles), their fiocchi alle pere pasta (filled with pear and cheese), lasagna bolognese or their famed pork loin ‘à la Pepe’ or with wild mushrooms.” For dessert, “a Delizie Fernando, homemade profiterole with chocolate, vanilla and cream”.*

## Restaurante Grand Cru

**Ceuta. Alférez Bayton, 1 | 956 74 82 53**

**grand-cru-de-algo-mas-que-vinos.**

**negocio.site | Carta: 20-30 €**

**Creativa/De producto**

Un flechazo con un vino de la bodega Gramona llevó a Miguel Romero a querer abrir un establecimiento donde rendirle culto al vino. Lo que comenzó como tienda (Algo Más que Vinos) sería la semilla de este “restaurante en el centro de la ciudad con una carta basada en la temporada y en conservas de calidad”. Asegura Ruiz que se trata de un lugar donde tomar una gran variedad de vinos en general y del marco de Jerez, con una cocina internacional donde resalta la ensaladilla rusa con huevo frito y guanciale, el saam de mejillones escabechados y panceta, las anchoas con mantequilla o el risotto de queso parmesano y boletus”.

*Miguel Romero fell head over heels in love with a wine from the Gramona winery and decided to open a restaurant devoted to wine. What started out as a shop called Algo más que vinos, would become this “restaurant in the city center with a menu dictated by season and focused on quality tinned foods.” Ruiz describes Grande Cru as the perfect spot to enjoy an array of wines in general, as well as from the Marco de Jerez region, to accompany a well-traveled cuisine with highlights such as the ‘ensaladilla’ (Spanish potato salad) with fried egg and guanciale (Italian cured meat), the pickled mussels and pancetta ssam (Korean leafy vegetable wrap), the anchovies with butter or the Parmesan cheese and Bole-tus mushroom risotto.*

# MELILLA

## Casa Sadia

**Melilla. López Moreno Melilla, 6**

**952 99 23 78 | Carta: 20-30 € | Árabe**

Una casa con solera donde desde hace 80 años se mezclan fragantes aromas a especias y recetas que miran al territorio que se funde con su horizonte. En ella la cocina rescata y divulga la tradición árabe: comenzando por sus pinchitos morunos que elaboran de ternera, pollo o cordero, marinados, llenos de sabor son todo un vicio consentido. No hay que quitarle mérito a sus bravas –que allí se pueden acompañar con anchoas–, que comparten alineación con otras recetas con acento español como la tortilla de patatas o los caracoles.

*A venerable restaurant which has served a blend of fragrant spices and recipes deeply rooted in the land for 80 years. Casa Sadia is devoted to unearthing and reviving Middle Eastern tradition; to wit, their marinated and savory beef, chicken or lamb kebabs, a guilty pleasure. But let’s not forget about their ‘bravas’ (fried potatoes coated with spicy sauce), which can be served with anchovies here and other Spanish-accented recipes such as the potato omelette or the snails.*

## El Caracol Moderno

**Melilla. Poeta Salvador Rueda, 1**

**952 67 53 16 | caracolmoderno.com**

**Carta: 20-30 € | Árabe**

Bastante más joven que su antecesor Casa Sadia, pero con la misma filosofía y empeño de transportar al comensal por lo largo y ancho del norte de África. Otra fantástica parada cuando uno se decanta por la comida melillense y marroquí donde destacan algunas de sus sopas –como la que sirven de tomate con menta– y platos con acento árabe como el cuscús de pollo, cordero y ternera, la pastela de pollo, los pinchitos de ternera –igual de exitosos que en su ‘casa madre’– o la kefta (albóndigas especiadas) turca.

*Much younger than its predecessor, Casa Sadia, but sharing its values and a strong desire to take the diner on a journey through the length and breadth of Northern African cuisine. This is a wonderful option when in search of Melillan and Moroccan cuisine, with some of their soups as menu highlights; the tomato with mint soup, for example, and Middle Eastern dishes such as the chicken, lamb or beef couscous, the chicken pastilla, the beef kebabs –as successful here as they are at the “mother house”– or the Turkish kefta (spiced ground meat).*

**KOHLER**



## THE NEW STANDARD IN SHOWERING

Featuring a sleek look and intuitive operation, Anthem™ digital valves and controls elevate showering beyond the expected. Users can finely tune each outlet's temperature and volume to their exact preferences, creating fully personalized environments. This is where simple functionality and seamless installation meet immersive experiences. This is total shower mastery.



SCAN THE QR CODE TO EXPERIENCE  
YOUR VIRTUAL ESCAPE ON MOBILE

[StudioKOHLER.com](http://StudioKOHLER.com)



# COMUNIDAD MADRID

## El Mesón de Doña Filo **NEW**

Colmenar del Arroyo. San Juan, 3

918 65 14 71 | donafilo.com

Casquería/Tradicional

Colmenar del Arroyo es un pueblo de unos 1.600 habitantes, un paraíso de tranquilidad, verde, río, plaza y puente romano. Un lugar que, desde hace varias décadas, recibe la visita de foráneos dispuestos a pegarse un buen festín a base de casquería –y otros manjares nacionales–; y es que puede presumir de haber “engendrado” a uno de los referentes en la materia, el chef Javi Estévez de La Tasquería (búsquese en esta lista). Inma y Julio reciben, cuidan y alimentan como lo haría cualquier padre o abuela. Este mesón es casa.

*Colmenar de Arroyo is a town of around 1,600, a haven of tranquility with green spaces, a river, a square and a Roman bridge. A village which has been frequented for decades by visitors ready to embark on a veritable offal feast -as well as other Spanish delicacies -. This town can claim to be the cradle of one of the masters of offal, chef Javi Estévez of La Tasquería (see on this list). Inma and Julio welcome, nurture and feed the diners as if they were part of the family. You'll feel right at home.*

## A'Barra

Madrid. Pinar, 15 | 910 21 00 61

restaurantebarra.com | Menú degustación: 139 €. Carta: 70-90 € | De autor

Templo donde restaurante y barra gastronómica –una joya de 14 toneladas de mármol sacadas de la misma cantera de la que se abastece la Sagrada Familia– se dan la mano con Sergio Manzana como jefe de cocina y de I+D, y una estrella Michelin que brilla desde 2016 y premia el uso del buen producto. Mucho viene de parte de Joselito, pero no es el único protagonista. También lo es Valerio, sumiller y Premio Nacional de Gastronomía 2019, sin el que la bodega no sería lo mismo: regala clases magistrales para armonizar los platos que circulan tanto en sala, barra o la exclusiva Mesa del Chef escondida en la cocina.

*A temple where restaurant and gourmet bar - a 14-ton marble gem, sourced from the same quarry used in the Sagrada Familia Basilica - join hands. With Sergio Manzana heading the kitchen and R+D and with a Michelin star under his belt since 2016, this is where product is king. Much is owed to Joselito, but he is not the only star of the show. We must also mention Valerio, sommelier and 'Premio Nacional de Gastronomía 2019' recipient, without whom the wine list could not*

*be the same: he offers master classes on pairing, both in the dining room, the bar or the exclusive Chef's table, tucked away in the kitchen.*

## Amos **NEW**

Madrid. José Ortega y Gasset, 2

rosewoodhotels.com | 915 87 19 91

Menú degustación: 97 €.

Carta: 60-70 € | Tradicional

Es una de las mejores representaciones que Cantabria podría tener en la capital. El cuartel desde el que Jesús Sánchez despliega lo consolidado en su tres estrellas Michelin, Cenador de Amós. Un homenaje al mar y a la montaña, el que el chef de origen navarro rinde, con preparaciones como las ostras con caldo de cocido y aceite de chorizo, que ya tiene solera, y otras recetas –como el ravioli de marisco con crema de cigalas y bogavante con crujiente de arroz y tinta de calamar– diseñadas para este restaurante decorado por la interiorista Alejandra Pombo, que acoge el renovado hotel Rosewood Villa Magna. *One of the best ambassadors of Cantabrian cuisine in Madrid. This is Jesus Sánchez's headquarters, the space where he showcases everything he developed at his thrice-starred Cenador de Amós. The Navarra native chef offers a tribute to the sea and the land with dishes such as the oysters in chickpea stew broth and chorizo oil, one of the chef's signatures, as well as other recipes such as the shellfish ravioli with Norway lobster and lobster cream, crunchy rice and squid ink, created for this restaurant. A space designed by Alejandra Pombo and housed in the revamped Rosewood Villa Magna Hotel.*

## Asian Army **NEW**

Madrid. Santa Isabel, 5. Mercado de

Antón Martín | 680 54 39 42

asianarmy.com | Carta: 25 €

Sudeste asiático

Desde que Izzy y Stuart se instalaran en el mercado como cuartel general, no fueron sólo sus sonrisas las que brillaban, también las de los muchos clientes que se rendían a los sabores más auténticos del sudeste asiático. Ella de Indonesia y él de Inglaterra son el alma de esta divertida cantina, y la razón por la que siempre volver, además de su carta. En sus mesas corridas, arropadas por las paredes verde militar y telas floridas vietnamitas que trasladan al instante a esa lejana región, se representa lo mejor de Indonesia, Singapur, Malasia, Vietnam y Tailandia: entrégate a su fogoso Laksa, a sus impecables rollitos vietnamitas o a su inimitable Char kway Teow.

# COMUNIDAD MADRID

## Barracuda MX

Madrid. Valenzuela,

7 | 911 08 89 99

barracudamx.es

Carta: 50-60 €

Mexicana

La Puerta de Alcalá está llena de vida, de terrazas ociosas, de selfies e incluso de recién casados que deciden crear allí el álbum de sus recuerdos. Pero sólo hay que dar unas pocas zancadas para plantarse frente a otra puerta, en este caso de madera rústica. Dentro, el caribe mexicano: los pescados a la talla, los ceviches de langostino o de pulpo a la brasa, el guacamole con salsa costeña. Y ojo, que Roberto Ruiz, no le tiene miedo a la carne, como prueban la memela de Wagyu o el panucho de cochinita pibil. Recuerda que aquí la mezcaliña (cóctel) será tu mayor aliada frente al picante. The Puerta de Alcalá is located on a lively square populated with sleepy terraces, selfie-obsessed

patrons and even a few newlywed couples inaugurating their photo album under the arch. But just a few steps away, there is another door, made from rustic wood this time. Inside, the Mexican Caribbean awaits: whole fish, lobster or grilled octopus ceviches, guacamole with 'costeña' sauce (tomato and jalapeño pepper sauce). But don't be fooled; Roberto Ruiz is just as skilled at cooking meats, as evidenced by the 'memela' (fried or toasted corn tortillas topped with different ingredients) topped with Wagyu beef or the cochinita pibil 'panucho' (refried tortilla stuffed with refried black beans and topped with chopped cabbage, pulled chicken or turkey, tomato, pickled red onion, avocado, and pickled jalapeño pepper). Mouth on fire? The mezcaliña (cocktail) is your trusty ally.



*La capital es mucho más 'chingona' desde que tenemos a Roberto Ruíz (Barracuda MX) en la familia.*



*Ever since Izzy Stuart set up shop in the Antón Martín Market, it was not only her smile that brightened up the space, but also those of diners falling hard for the most authentic flavors from South East Asia. She's from Indonesia and he's from England, and together they are the heart and soul of this fun-loving canteen as well as the reason why everybody makes a return visit, to say nothing of the food. At communal tables surrounded by camo green walls and flowery Vietnamese fabrics, you are instantly transported to distant shores. Here you will find the best of Indonesia, Singapore, Malaysia, Vietnam and Thailand: dive into their fiery laksa, their impeccable Vietnamese spring rolls or their inimitable Char kway Teow.*

### **Brutalista** **NEW**

**Madrid. Juan Álvarez de Mendizábal, 34 | 911 59 57 77 | brutalista.es**

**Menús degustación: 28, 38 y 50 €.**

**Carta: 30-35 € | De producto**

Pablo López ha aprendido de los mejores: Juanjo López (La Tasquita de Enfrente), Luis Alberto Lera (Lera), Gonzalo García (Nakeima) o Luis Arévalo (Gaman). Con tal recorrido era inevitable que Pabo emprendiese vuelo, pero esta vez en solitario. Y vaya si lo ha hecho. Brutalista es él, así, al desnudo: su música (se pueden ver algunos vinilos en las estanterías), su amor por el diseño, por la caza –codorniz, pichón y perdiz–, sus escabeches como el de tomate y de conejo, su delicadeza y asociaciones sencillas, pero maestras. La oferta de vinos, muy cuidada, se conoce mirando directamente a la cava.

*Pablo López has learnt from the best: Juanjo López (La Tasquita de Enfrente), Luis Alberto Lera (Lera), Gonzalo García (Nakeima) or Luis Arévalo (Gaman). With such a trajectory, it is no surprise that Pablo decided to spread his wings and fly solo this time. And what a smooth landing. Brutalista is the true embodiment of the chef: his music (some of his vinyls are on display on the shelves), his love of design, his devotion to game (quail, pigeon and partridge), his pickled dishes (tomato and rabbit), his light touch and straightforward, yet masterful combinations. A well-curated wine cellar, on full view.*

### **Casa Julián de Tolosa**

**Madrid. Cava Baja, 18. Ibiza, 39**

**913 65 82 10 | juliandetolosa.com**

**Carta: 60-80 € | Asador vasco**

Fieles al estilo de la casa madre en Tolosa, ambas delegaciones madrileñas, capitaneadas por Mikel Gorrotxategi, repre-

sentan la más pura esencia del genuino asador vasco. Con la parrilla siempre encendida, en este clásico con alma de moderno, las chuletas y otros excelsos cortes de carne bailan al calor de las brasas. La misma fama tienen casi sus guarniciones: inolvidables esos pimientos de piquillo o los hongos de temporada, por no hablar de las alubias rojas de Tolosa. Entrar por su puerta implica dar comienzo a un ritual, que Angela Hartly atiende desde la sala y nunca se sabe cuándo finalizará.

*True to the style of the mother house in Tolosa, both Madrid-based branches, headed by Mikel Gorrotxategi, are the perfect embodiment of an authentic Basque grill house. At this classic yet modern establishment, the grill is always fired up and ready to host chops and other exquisite cuts of meat. Their garnishes are equally renowned: those unforgettable Piquillo peppers, the seasonal wild mushrooms or those Tolosa red beans. Entering this restaurant means partaking in a ritual officiated by Angela Hartly. It starts in the dining room and you never quite know when it will end.*

### **Comparte Bistro** **NEW**

**Madrid. Belén, 6 | 910 33 87 07**

**comparte-bistro.com | Carta: 45-55 €**

**De producto**

Sin duda, una de las aperturas de la temporada. Esta pareja paritana, ella parisina y él gaditano, llegaron al barrio de Las Salesas para elevarlo, gastronómicamente hablando. Varias mesas, pero sólo una barra con vistas al jaleo que una cocina de verdad tiene. Eso sí, el silencio siempre manda, la única forma de concentrarse. Mario Sánchez tiene a Berasategui, Ángel León y Dabiz Muñoz en sus recuerdos y en sus habilidades: canelón de pringá con velouté de su caldo, alcachofas con escabeche de pollo de corral o atún a la bordelesa. Charlotte Finkel recibe con el corazón abierto.

*This is, without a doubt, one of the launches of the season. This "paritan" couple - she is Parisian, he is Gaditan- arrived at the Salesas neighborhood to raise its culinary standing. Inside, a few tables and a bar with a view over that bustle only found in a real working kitchen. A silent bustle, mind you; the only way to concentrate on the task at hand. Berasategui, Ángel León and Dabiz Muñoz are alive in his memory and guide his hand: 'pringá' (similar to pulled pork. Slow-cooked roast beef or pork, cured sausages such as chorizo and morcilla, and beef or pork fat) cannelloni with a velouté sauce made from its broth, pickled artichokes with free-range chicken or tuna à la bordelaise. A warm welcome from Charlotte Finkel.*

# COMUNIDAD MADRID

### **Desde 1911**

**NEW**

**Madrid. Vivero, 3**

**915 45 72 86**

**desde1911.es**

**Carta: 120-150 €**

**Producto/Pescado**

Con lo último de Pescaderías Coruñesas, el mar se ha hecho con otro gran puerto en la capital. Con una decoración y diseño que firma Estudio Sandra Tarruella, el sueño materializado de los García Azpíroz es el buque insignia desde el que comerse a bocados el océano –cocinado con mimo por Diego Murciego– bajo la atenta mirada de Abel Valverde y el equipo que dirige de 20 personas. Su carta, escrita diariamente a mano, te indicará la hoja de ruta al disfrute, siempre en compañía de la mejor bodega, y a poder ser con parada en su carrito de quesos. Con una presentación así, no es de extrañar que se haya convertido

en nuestro Best New Restaurant 2021.

Pescaderías Coruñesas' latest venture has transformed Madrid into the ultimate seaport. This restaurant, designed by Estudio Sandra Tarruella, is a dream come true for the García Azpíroz family. A flagship from which to take a bite of the ocean - cooked to a turn by Diego Murciego - under the watchful eye of Abel Valverde and his team of twenty. The menu, handwritten daily, serves as a map for sensory fulfillment, always accompanied by the best wines and, if possible, a stop at the cheese cart. With such a mise en scène, it comes as no surprise that Desde 1911 has become our Best New Restaurant 2021.



*Diego García Azpíroz,  
capitaneando la familia de  
Pescaderías Coruñesas, y  
la de Desde1911.*



# COMUNIDAD MADRID

## DiverXO

Madrid. Padre  
Damián, 23  
915 70 07 66

diverxo.com

Menú: 365 €

Creativa/Fusión

Atrás quedó el Dabiz alocado y salvaje, aunque, afortunadamente, algo conserva. Ahora considera que ha madurado, se ha calmado y afronta la batalla de otra manera. No deja de arriesgar, de provocar y de crear auténticas bestialidades en un restaurante que es todo un universo paralelo a la vida que hay fuera. Qué bien se viaja con él de la mano: sabu-sabu de codorniz, cangrejos con kimchi o su versión de los huevos fritos con morcilla. Inolvidable esa serie de cocina india. Y qué bien le sienta a DiverXO Marta Campillo, su joven directora de sala y Premio Nacional de Gastronomía en 2021. Ha sido proclamado el cuarto mejor restaurante del mundo por la lista The World's 50 Best

Restaurants 2022.

The wild and wacky Dabiz is no more, but fortunately, there remains a trace of his former self in his cuisine. He now views himself as more mature, calm and ready to take on challenges in a different way. He is still a risk taker, a provocateur and the mastermind behind genius creations in a restaurant which exists in a parallel universe. And how wonderful it is to travel with him through this world: quail sabu-sabu, crabs with kimchi or his take on fried eggs with blood sausage. Memorable renditions of Indian cuisine. And what a great addition to DiverXO, Marta Campillo, the young maître d' and 2021 'Premio Nacional de Gastronomía' (National Culinary Prize) recipient. The restaurant was ranked as the 4th best on the 2022 World's Best Restaurants List.



Esta es la fuerza con la que mira a la vida el mejor cocinero del mundo, Dabiz Muñoz.

## Coque

Madrid. Marqués del Riscal, 11  
916 04 02 02 | [restaurantecoque.com](http://restaurantecoque.com)  
Menú degustación: 250 € | De autor

Este restaurante capitaneado por los hermanos Sandoval, es, sin lugar a dudas, uno de los templos gastronómicos por excelencia no sólo de la capital, también a nivel nacional. Con más de 40 años de historia –una que comenzó en Humanes y continuó en el corazón de Madrid– sus sillas han sido soporte de tantos relatos que vertebran nuestra sociedad y cultura. A su cochinillo no le hacen falta presentaciones, ni a la bodega que custodia Rafa. Cuentan con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol. El espacio, ideado por el diseñador Jean Porsche, es fiel testigo de un viaje

que pasa por coctelería, bodega, cocina y sala, y que termina en el disfrute absoluto.

*This restaurant headed by the Sandoval brothers is, hands down, one of the culinary landmarks not only of Madrid but Spain itself. With over four decades of history - first in Humanes and later in Madrid - its walls have borne witness to stories which make up the tapestry of our society and culture. Their suckling pig needs no introduction nor does the wine cellar guarded by Rafa. The restaurant boasts two Michelin stars and three Repsol Sols. The space, designed by Jean Porsche, is the perfect stage for a journey that encompasses cocktail bar, wine cellar, kitchen, dining room and ends in perfect delight.*

## Corral de la Morería

**Madrid. Morería, 17 | 913 65 11 37**  
**corraldelamoreria.com | Menús de-**  
**gustación: 48, 64 y 76 €. Espectáculo:**  
**48 €. Carta: 50-55 € | Creativa**

Que es el mejor tablao flamenco del mundo, nadie lo duda. Ya son más de 65 años entreteniéndolo a la sociedad madrileña, y no tan madrileña. Épicas son las andanzas aquí vividas de Ava Gardner, Frank Sinatra y Luis Miguel Dominguín, e inolvidable el baile por bulerías de Ronald Reagan con Lucero Tena. Pero no sólo danza, en gastronomía su jefe de cocina David García los ha llevado al estrellato (cuentan con una Michelin y dos soles Repsol) sirviéndose de una propuesta que bebe de sus raíces vascas para ser reformuladas. Imprescindible aludir a esa bodega con más de 1.000 referencias de vinos generosos que tan bien cuida y guarda Juan Manuel del Rey. Aquí la vida es un baile.

*Everyone knows that Corral de la Morería is the best flamenco 'tablao' in the world. Entertaining locals and foreigners for over 65 years now. Epic tales of the exploits of Ava Gardner, Frank Sinatra and Luis Miguel Dominguín or that memorable 'bulería' danced by Ronald Reagan and Lucero Tena. But Corral de la Morería is not just flamenco. Head Chef David García has taken its restaurant to dizzying heights (boasting a Michelin star and two Repsol Sols) thanks to a cuisine which draws upon a reworked Basque heritage. We must also mention the wine cellar, boasting over 1,000 labels of generous wines, carefully nurtured and guarded by Juan Manuel del Rey. Here life is a dance.*

## Cuenllas

**Madrid. Ferraz, 5 | 915 59 17 05**  
**cuenllas.es | Carta: 40-60 €**  
**Tradicional**

Tras un paseo por Pintor Rosales y quizá un aperitivo en alguna de sus terrazas viendo a los afortunados vecinos de la zona pasar –afortunados por eso de las vistas al parque del Oeste y Casa de Campo–, pocas cosas hay mejores que saltar hasta Ferraz y ocupar una de las mesas de este imprescindible de la historia madrileña, abierto en 1939 por Pepita, la viuda de Cuenllas. Hoy son el hijo y el nieto de Pepita, Ángel y Fernando, quienes siguen al pie del cañón, gestionando el restaurante y la tienda de productos selectos. Hay que rendirse ante su ensalada de remolacha y arenque, la tosta de anguila ahumada y huevo o los canelones de changurro. Tienen otra sede, más informal y con mucho vino, en la calle Orellana.

*After a stroll along Paseo de Pintor Rosales and maybe a bite at one of its many terraces watching lucky neighborhood residents walk by -lucky because of the wonderful views of the Parque del Oeste and Casa de Campo - there's nothing better than walking to Ferraz Street and sitting at one of the tables of this Madrid landmark. Opened in 1939 by Pepita, Cuenllas' widow, today, Pepita's son and grandson, Ángel and Fernando are fighting the good fight, running the restaurant and the gourmet food store. Prepare to be amazed by their beet and herring salad, their smoked eel and egg on toast or their European spider crab cannelloni. A more casual and wine-forward offshoot can be found in Orellana Street.*

## Dani Brasserie **NEW**

**Madrid. Sevilla, 3 | 913 30 62 10**  
**danibrasserie.com | Carta: 70-100 €**  
**Andaluz/Francesa**

El imparable malagueño lleva su romance con la cocina francesa y andaluza a una de las azoteas más exclusivas de Madrid. Con Ismael Paul como jefe de cocina, algunos de los hits más aplaudidos del chef Dani García se pueden disfrutar desde el desayuno a la cena, y de postre, tocar el cielo. En la mesa se busca la sofisticación y excelencia del producto con platos que van evolucionando según la temporada. En la carta también han sido invitados su icónico tomate nitro y la hamburguesa Rossini, por los que nunca se rechista. A su bodega no se le puede poner ninguna pega, como tampoco a su carta de cócteles. Hedonismo capitalino con acento andaluz en su más puro estado.

*This determined Malagueñan chef takes his love affair with French and Andalusian cuisines to one of Madrid's most exclusive rooftop restaurants. With Ismael Paul as Chef de Cuisine, some of chef Dani García's most celebrated hits can be enjoyed starting from breakfast to dinner. And for dessert, touch the stars. The kitchen sets its sights on sophistication and product excellence in creations which evolve with the seasons. On the menu, some of the usual suspects: García's iconic nitro tomato or the Rossini burger, always a sure bet. The same can be said of the wine list or the cocktail menu. This is pure Madrid hedonism with an Andalusian accent.*

## Deessa

**Madrid. Plaza de la Lealtad, 5**  
**917 01 68 20 | mandarinoriental.es**  
**Menús degustación: 195 € | De autor**

El cuartel general de Quique Dacosta en la capital. El cielo en la Tierra muchos pensarían cuando el extremeño afincando en

la Terreta desplegó su talento y sensibilidad en este gran rincón que el Mandarin Oriental Ritz dedicó a la alta cocina tras su reforma y reapertura. Allí se concentran algunos de los platos que han valido al chef del tres estrellas Michelin con nombre homónimo tanto reconocimiento –con un cameo especial de la gran gamba roja de Denia– y otras nuevas creaciones acordes a la propuesta y al lugar. Con la marcha de Ricardo Tobella como jefe cocina arrancan una nueva temporada en la que cabe mucho qué esperar.

*This is Quique Dacosta's home in Madrid. Many agreed that it was a godsend when the Extremadura native, Alicante-based chef decided to showcase his talent and creativity in this haute cuisine-forward corner launched by the Mandarin Oriental Ritz after reopening. Here you will find some of the creations which have brought many accolades to the chef's thrice-starred namesake restaurant - with the Denia red shrimp in a starring role and some new dishes in line with the restaurant's location and concept. Chef de cuisine Ricardo Tobella departs this season, but we are looking forward to new exciting adventures.*

## Doppelgänger **NEW**

**Madrid. Santa Isabel, 5. Mercado de**  
**Antón Martín, puesto 44 | 915 30 54 99**  
**doppelgangerbar.com | Carta: 35 €**  
**Creativa/Fusión**

¿Y si renuncio a la estrella Michelin? ¿Y si me despido de lo que tengo para buscar algo completamente diferente? Algo así se debió preguntar Samy Ali durante un tiempo hasta que se atrevió. Cerró La Candela y abrió Doppelgänger para hacer lo que le diera la gana o, lo que es lo mismo, crear siendo libre. Y en esto último es una máquina; lo mismo te planta un huevo dragón o una piel de pollo con salsa huancaína, como un maki de kimchi o un chicharro en adobo con judía de soja fermentada. Lo mejor es probarlo todo, todo y todo.

*And what if I turn in my Michelin star? What if I leave everything behind in search for something completely different? Samy Ali must have mulled over these questions until he found the courage to go for it. He shuttered La Candela and launched Doppelgänger to range free or, to put it another way, to give wings to his creativity. And this is a masterful exercise. He can just as easily deliver a dragon egg or a chicken skin with 'huancaína' sauce or serve up a kimchi maki or an Atlantic horse mackerel with fermented soy bean. Do yourself a favor and try everything.*



## **DSTAgE** **NEW**

**Madrid. Regueros, 8 | 917 02 15 86**

**dstageconcept.com**

**Carta: 165-195 € | Creativa**

Tras llegar a la capital en 2004, a las cocinas del Club Allard, Diego Guerrero, yogui y todo un emprendedor, se independizó en Chueca abriendo DStAgE. Este local con aires industriales y cocina vista recibió en 2007 la primera estrella Michelin y en 2010, la segunda. Ahora podemos decir con tranquilidad que ha colonizado el barrio y desde su 'casa madre' sigue derrochando una libertad y creatividad que no deja a nadie indiferente. Producto susceptible de convertirse en trampantojo y elaboraciones que invitan a pensar: un espectáculo a cargo de Guerrero con un escenario a la altura desde el que observar. *After arriving in Madrid in 2004 and heading the Club Allard kitchen, yoga enthusiast and consummate entrepreneur Diego Guerrero set out on his own, opening DStAgE in the Chueca neighborhood. This industrial-style space with an open kitchen was awarded its first Michelin star in 2007 and the second one in 2010. We can now safely say that it has conquered the neighborhood and that its headquarters overflows with unfettered and head-turning freedom and creativity. Here, products become trompe l'oeils and dishes become food for thought: a showstopping dining experience under the direction of Diego Guerrero, with a setting to match.*

## **El Invernadero** **NEW**

**Madrid. Ponzano, 85 | 628 93 93 67**

**elinvernaderorestaurante.com**

**Menús degustación: 155, 130 y 115 €**

**Cocina vegetal/De temporada**

Parece que Rodrigo de La Calle ha echado raíces en Chamberí y se ha consagrado en esa 'Alta Cocina Verde' que viene desde hace años defendiendo y perpetuando. La recuperación de especies vegetales y su respeto con el entorno son pilares fundamentales que nutren una despensa donde la proteína animal es un simple aderezo. Recurren a diversas técnicas, incluidos el fermentado o el encurtido, consiguiendo platos sabrosos y divertidos. La parte líquida también está hecha para divertirse: elaboran interesantes vinos y kombuchas obtenidos a partir de descartes. ¡Larga vida a la gastrobotánica!

*It looks like Rodrigo de La Calle has put down roots in the Chamberí neighborhood and has mastered that "Green Haute Cuisine" he has been practicing and championing for years. Vegetable species recovery and a respect for the environment are the cornerstones of a cuisine where animal protein*

*is just a mere garnish. The kitchen utilizes various techniques such as fermenting or pickling, achieving fun and delicious results. The wine list is equally joyous: they produce interesting wines and zero-waste kombuchas. Long live Gastro Botantics!*

## **Estimar**

**Madrid. Marqués de Cubas, 18**

**914 29 20 52 | restaurante-estimar.com**

**Carta: 75-200 €**

**Pescado y marisco/De producto**

A Rafa Zafra le gusta comer, y dar de comer. Su mirada brilla cuando trabaja y trastea. Siempre le acompaña la Sevilla de sus recuerdos, pero ha hecho también suyo el Mediterráneo. Fue alumno aventajado de Ferrán (no hace falta ni decir su apellido). Estimar es el puerto de sus sueños, y el de su 'comadre' Anna Gotanegra, en el que despacha gambas de Palamós bien 'criadas', espardeñas con guisante lágrima, un bikini con queso crema, caviar y salmón que tiene club de fans, erizo con gamba, lomo alto de vaca vieja de Wagyu que es una cecina y, por supuesto, los pescados del día a la parrilla. Menuda fiesta. Cuando él no está, oficia Alberto Pacheco, un cocinero muy joven, muy sensible y muy inteligente. Este año Rafa, en compañía de Luis Rodríguez (Casa Elías) y Carlos Bosch (Bar Manero), ha abierto Mar Mía en el Hotel Ocean Drive, un patio de juegos para tres virtuosos de la cocina levantina y mediterránea.

*Rafa Zafra likes to eat, and to cook for others. His eyes light up when he's tinkering in the kitchen. Seville holds a special place in his heart, but he has left room for the Mediterranean as well. He was one of Ferrán's (no need for a surname) best students. Estimar is his dream destination as well as that of his inseparable Anna Gotanegra. Here, they serve up the best Palamós shrimp, royal cucumbers with tear peas, a creamy cheese, caviar and salmon sandwich which can claim its own fanbase, sea urchin with shrimp, aged Wagyu beef top loin and, or course, grilled catch of the day. What a feast. When he's not there, Alberto Pacheco fills in. A young, intuitive and highly intelligent chef. This year, Rafa, along with Luis Rodríguez (Casa Elías) and Carlos Bosch (Bar Manero) has launched Mar Mía (Ocean Drive Hotel), a culinary playground for these three virtuosos of Levantine and Mediterranean cuisine.*

## **Fismuler**

**Madrid. Sagasta, 29 | 918 27 75 81**

**fismuler.com | Carta: 40-60 €**

**Creativa**

Es el chico rebelde del imperio que ha construido el grupo La Ancha. Un incondicional para muchos que viene regalando sorpresas desde 2016, y en 2018 también en su segunda sucursal en la Ciudad Condal donde este año, además, abrían Molino de Pez. Con el empresario y chef madrileño, Nino Redruello, cuarta generación al timón, junto a Patxi Zumárraga conquistan por su simpatía y pasión por la cocina. Técnica que mira a los países nórdicos con producto que se enraíza en España. Su Escalope San Román es todo un icono de la casa, al igual que sus fermentados y maceraciones.

*This restaurant is the unruly child of the empire built by La Ancha Group. An essential dining destination for many, which has been delighting customers since 2016 and adding to its fanbase in 2018 when it opened an offshoot in Barcelona. The Group also launched Molino de Pez in Barcelona this year. With Madrid native, fourth-generation entrepreneur and chef Nino Redruello at the helm, together with Patxi Zumárraga, Fismuler wins diners over with charm and love of cooking. Techniques drawn from Scandinavia are applied to Spanish produce. Their San Román beef cutlet is a house classic, as well as their fermented and marinated offerings.*

## **Gioia** **NEW**

**Madrid. San Bartolomé, 23**

**915 24 55 47 | gioiamadrid.es**

**Carta y menú degustación: 65 €**

**De autor/Italiana**

Un pequeño y coqueto rincón de la bella Italia se esconde en el corazón de Chueca, como la joya que es. Desde allí, con un sol Repsol, el chef Davide Bonato perfecciona recetas que viajan por lo más profundo del país de la bota envolviéndolas en sofisticación. Artesanía, tradición y vanguardia se dan la mano en las creaciones de su carta y de sus menús degustación –uno dedicado a la trufa y otro, ahora, que hace escala en Japón, país donde Bonato trabajó– y con el arroz, joya de su tierra, el Piamonte, como gran protagonista en ellas. Aquí las veladas transcurren felices.

*In the heart of the Chueca neighborhood, a small and charming piece of Italy can be found tucked away, like the precious pearl it is. At this Repsol Sol restaurant, chef Davide Bonato fine-tunes recipes which travel from the depths of his home country and arrive wrapped in sophistication. Craftsmanship, tradition and avant-garde rub shoulders on the à la carte menu and the tasting menus. One dedicated to truffles and another which*



# COMUNIDAD MADRID



Mario Payan, el hombre con los cuchillos, siempre afilados, tras la barra de Kappo.

*takes a detour to Japan, where Bonato spent some time; and with rice, the signature of his native Piedmont region with a major role in each. A pleasant evening is guaranteed.*

## Gofio

**Madrid. Lope de Vega, 9 | 915 99 44 04**  
**gofiorestaurant.com | Menús degustación: 65, 95 y 125 € | Canaria/Creativa**  
Safe Cruz y Aída González querían mostrar al mundo que Canarias es mucho más que papas y mojo. Y es que nada tiene que ver la cocina de Las Palmas con la de Tenerife, las influencias son otras, como el clima o la orografía. Su cocina es la de los pescadores y los pastores porque, tanto el producto de mar como los quesos (los canarios son los mayores consumidores de España), tienen gran presencia en sus tres menús. ¡Ay! ese bocadillo de vendimia con chocos o esa gamba blanca con mojo hervido de sus cabezas. Su 'canariedad', reconocida con una Michelin, está en el plato y en la copa.

*Safe Cruz and Aída González longed to show the world that the Canary Islands are much more than 'papas and mojo' (potatoes with spicy sauce). Because the truth is that Las Palmas cuisine is totally different from that of Tenerife, as are the influences, the climate or the terrain. Theirs is a fishermen*

*and shepherd's cuisine: both seafood and cheeses (Canarians are the biggest consumers of cheese in Spain) take pride of place on their three tasting menus. My, my! That harvest cuttlefish baguette sandwich or that shrimp with a shrimp head 'mojo' sauce. This full-blown Canary Islands signature - on display in both food and wine - has garnered a Michelin star.*

## La Biblioteca Gresca **NEW**

**Madrid. Zurbano, 36. Santo Mauro, A Luxury Collection Hotel | 913 19 69 00**  
**marriott.com | Carta: 60-75 €**  
**Creativa/De producto**

Después de haber realizado una reforma, el hotel Santo Mauro –ubicado en el palacete de mismo nombre construido en el siglo XX– abrió sus puertas de nuevo el año pasado y lo hizo bajo el sello Marriott, para volver a ser el punto de encuentro de las gentes nobles de esta parte de Chamberí. También se trajo al talento barcelonés de Rafa Peña consigo, quien ha elevado su oferta gastronómica. Que si una caballa soasada por aquí, que si un pichón braseado al jengibre por allá; también una cebolla carbonara con yema de codorniz o un bikini de setas con queso Comté. La delicadeza de Rafa encaja a la perfección en este entorno.

## Kappo

**Madrid. Bretón de los Herreros, 54 | 910 42 00 66**  
**restaurantekappo.com | Menús degustación: 69 y 82 € (con caviar 29 €)**  
**Japonesa/Omakase**

Mario Payan ha sabido crear un tipo de restaurante japonés que era imposible que no gustase en Madrid, con un pescado de calidad que él elige cada madrugada en Mercamadrid, unos precios imbatibles teniendo en cuenta el festival de nigiris –y de cocina caliente– que tiene lugar sobre su barra, y un concepto de servicio y sala más desenfadado de lo que suele ser habitual en los restaurantes de este tipo –una formalidad que a muchos espanta–. Es gracioso, porque en Kappo hay siempre un grupo de clientes fieles que le siguen la pista desde que le conocieran en Kabuki hace más de 20 años;

le observan, le dan palique y le admiran. Mario Payan has managed to create the kind of Japanese restaurant destined for success in Madrid. He offers top quality fish, which he selects every day at dawn at Mercamadrid and unbeatable prices when you take into account the nigiri - and hot food - festival that takes place at the bar. To say nothing of an informal front-of-house that steers away from the very formal and often off-putting service that is the norm at this type of restaurant. It's funny, because there are always a handful of faithful regulars at Kappo who have followed Payan since his time at Kabuki, some twenty years ago. They watch him, chat him up and, above all, admire him.



# COMUNIDAD MADRID

## La Tasquita de Enfrente

**Madrid. Ballesta, 6 | 915 32 54 49**  
**latasquitadeenfrente.com | Menús degustación: 95 y 105 €. Carta: 75-120 € | De producto/Temporada**

En ese Madrid de siempre, de vida en la calle, de picaresca, de miradas furtivas, de poco dormir y mucho conversar, reside su herencia. Ese Madrid es el que ha mamado Juanjo desde pequeño, cuando frecuentaba La Tasquita, el restaurante que su padre, Gaona, tenía justo enfrente del que hoy es el suyo –de ahí el nombre–. El señor López es amante de la simplicidad y por eso sus platos no tienen más de dos o tres ingredientes: pera y anguila, carabinero y sobrasada, ortiguilla y salsa de callos. En Nacho Trujillo, su jefe de cocina, ha encontrado la horma de su zapato. Con Chet Baker de fondo y esta sensibilidad característica de Juanjo, Madrid es

mucho más bonito. La Tasquita de Enfrente's identity springs from Madrid, the real Madrid where life is lived on the street, where sleepless nights of partying and talking are the norm. Juanjo has experienced this city since his childhood, during his visits to La Tasquita. This was the restaurant which his father, Gaona, owned and which was located just across from what is now Juanjo's restaurant (hence the name - Tasquita de Enfrente means eatery across the street). Chef López is a lover of the simple things in life and that is why his dishes have no more than two or three ingredients: pear and eel, scarlet shrimp and 'sobrasada' (raw, cured sausage made with ground pork, paprika and salt), sea anemones in tripe sauce or just plain squid. Madrid shines brighter with Chet Baker playing in the background and Juanjo's deft touch in the kitchen.

*After undergoing renovation, the Santo Mauro Hotel - housed in a 20th-Century palace of the same name - reopened in 2021 under the Marriott umbrella and reclaimed its status as the haunt of the Chamberí neighborhood elite. They also secured the talents of Barcelona native chef Rafa Peña, who has upgraded the culinary experience. Atlantic mackerel, ginger-braised pigeon, onion carbonara with quail egg yolk or a wild mushroom and Comté cheese sandwich. Rafa's subtle hand perfectly matches the restaurant's setting.*

## La Bienaparecida

**Madrid. Jorge Juan, 8 | 911 59 39 39**  
**restaurantelabienaparecida.com**  
**Menús degustación: 64 y 95 €.**  
**Carta: 50-70 € | Cantabria**

Esta es otra buena representación cántabra en la capital, en este caso a cargo del Grupo Cañadío y con el chef José Manuel de Dios a los fogones. Tradición, y modernidad, sofisticación y buena mesa con buen fondo, como los pilares en los

que se sustenta este restaurante, cuyo diseño interior –a cargo de Sandra Tarruella– invita a quedarse, como lo hace su magnífica croqueta, sus guisos de 'toma pan y moja' –suspiramos por esas manitas con carabineros, pero también por ese cocido montañés que traslada de golpe al norte– y su imperdonable tarta de queso, que encabeza tantos rankings. Another worthy representative of Cantabrian cuisine in Madrid, this time under the umbrella of the Cañadío Group and with chef José Manuel de Dios in the kitchen. Tradition and innovation, sophistication and a solid hand in the kitchen are the core values of this restaurant. A Sandra Tarruella-designed space which makes you want to linger, as do the delicious croquettes, the "finger-licking-good" stews - we're still pining for those pork trotters with scarlet shrimp, or that mountain-style chickpea stew (typical Cantabrian stew made with white beans, collard beans and pork), which is an instant trip to the North of Spain, or that prize-winning, not-to-be-missed cheesecake.



La complicidad de Nacho Trujillo, jefe de cocina, y Juanjo López, a la dirección, enciende fogones.

## La Tasqueria

Madrid. Duque de Sesto, 48

914 51 10 00 | [latasqueria.com](http://latasqueria.com) | Menús

degustación: 50, 60 y 78 €.

Carta: 30-55 € | Casquería/De producto

Es posible que su cara te suene, porque participó en la primera edición de Top Chef e incluso llegó a la final junto a Begoña Rodrigo (La Salita). Ha llovido mucho desde entonces y Javi se ha convertido en el Javi de todos, el de la sonrisa perenne, el de hacer fácil lo –casi– imposible. Esto es, conseguir que la casquería, tan denostada en estos tiempos, se convierta en moda y costumbre. Porque la que aquí preparan es fina. Javi se atreve con los mar y montaña, mezclando las manitas con cigala o las crestas de gallo con chipirón. Y, para aquellos que prefieran ensuciarse, siempre quedará esa cabeza de cochinillo confitada y frita. Acaba de abrir El Lince, un formato más informal con elaboraciones de toda la vida. *You might find Javi's face familiar, as he participated in the first edition of Top Chef and even managed to reach the finals competing against Begoña Rodrigo (La Salita). A lot has happened since then and Javi has become a household name, the chef with the eternal smile and the ability to make the -almost- impossible seem easy. That is, make the much maligned offal a common practice and even trendy. And the offal served here is extraordinary. Javi ventures into the "surf and turf" universe, coupling pork trotters with langoustines or cockscomb with baby cuttlefish. And for those who prefer to dig right in, there's also that fried pig head confit. The chef just opened El Lince, a casual, home-style cooking eatery.*

## Lakasa

Madrid. Plaza del Conquistador Diego

Ordás, 1 | 915 33 87 15 | [lakasa.es](http://lakasa.es)

Carta: 50-80 € | Caza/De producto

Si le preguntas a un cocinero por César Martín, lo normal es que la respuesta esté llena de admiración y cariño. Porque César consigue que le quieras a él casi tanto como a su cocina, que ya es decir. Lakasa acaba de cumplir 10 años y en este tiempo ha enamorado con sus buñuelos de Idiazabal y fiambre de callos, con toda la caza que borda –aprendió de Iñaki Camba, claro– y, por supuesto, con ese solomillo Wellington de punto perfecto que quita el sentido y que se puede disfrutar sólo bajo encargo. Mola Pizza es su último proyecto, un italiano fácil que acoge a todo el mundo, como lo hace uno de esos abrazos que César regala para decir adiós.

*If you ask any chef about César Martín, you'll elicit an admiring and warm re-*

*sponse. Because César is as beloved as his cooking, and that's saying a lot. Lakasa has just turned 10 and during this time, the chef has seduced all with Idiazabal cheese fritters and tripe charcuterie, all his masterful game dishes - he trained with Iñaki Camba - and, of course, that cooked-to-a-turn beef Wellington that will blow your mind. (pre-order). Mola Pizza is Martín's latest venture, an easy-to-like, open-to-all Italian eatery, very much in line with César's farewell hugs.*

## Luke

Madrid. Bárbara de Braganza, 2

662 67 55 76 | [lukerestaurante.com](http://lukerestaurante.com)

Menú degustación: 98 €. Carta: 40-60 €

Coreana

A estas alturas se podría decir que el joven Luke Jang es más español que coreano. Desde que acampara en la puerta de elBulli para conseguir trabajar como stagier han pasado unas cuantas cosas. Con una trayectoria consagrada en su proyecto más personal, es el artífice del mejor bao de la capital y otras tapas que viajan desde Seúl como el ssam de panceta ibérica o la gilda con atún rojo, que incluyen en su carta y también tienen presencia en su menú degustación de 12 pasos. Nosotros nos quedamos con su barra, divertida y espaciosa, en un local que cuenta con salón en el piso inferior y cuyo interior recurre a colores, texturas y estampados que evocan una escena costumbrista coreana.

*At this point, you could say that young chef Luke Jang is more Spanish than Korean. A lot has happened since he camped outside elBulli trying to get a job as a stagier. He brings his dedicated career path to this his most personal venture. Jang is responsible for the best bao buns in Madrid, as well as other Seoul-accented tapas like the Iberian pancetta ssam or the bluefin tuna 'gilda', both included in the à la carte menu and in the 12-course tasting menu. We love the bar counter, fun and spacious. The locale has a dining room on the lower floor and an interior design brimming with colors, textures and prints, all speaking of Korea.*

## Nakeima

Madrid. Meléndez Valdés, 54

Carta: 65-80 € | Fusión/Creativa

Si el mundo supiera el talento que aquí se esconde, otro gallo cantaría. Pero, desde luego, Nakeima dejaría de ser Nakeima. En este local de Argüelles manda el hermetismo, el misterio, la travesura y la clandestinidad; y qué necesario es todo esto entre tanto exhibicionismo. Gonzalo García, bajo la apariencia de rebelde y punky, es un ser sensible y superdotado

para la cocina. Él es libre y creó su negocio para serlo hasta la última consecuencia. Si se hace con una Ocoo te planta un pollo con almendras tremendo, si se atreve con las masas esponjosas crea el mejor ningyo-yaki de gamba y takoyaki de oreja que te puedas imaginar –sin olvidar la lista interminable de baos: black, pollo en pepitoria, cochinita pibil, ternera, chino, etc–. Y es que, querido Gonzalo, “qué manera de aguantar, qué manera de crecer, qué manera de sentir”.

*If the world realized the talent hidden inside of Nakeima, we'd be singing a different tune. But then, Nakeima would stop being Nakeima. At this Argüelles neighborhood locale, secrecy, mystery, mischievousness and understatement are the norm, something we appreciate in a fame-thirsty world. Scratch that defiant and rebellious first layer and you will find an intuitive and über-talented chef. Gonzalo García is a free spirit and he opened this restaurant to take this freedom to the extreme. If he gets his hands on an Ocoo cooker, he'll dish out a tremendous almond chicken, if he's in the mood to deal with spongy textures, he can produce the best shrimp ningyo-yaki and ear tatoyaki you could ever imagine. And let's not forget about his unending selection of bao buns: black, stewed chicken, cochinita pibil, beef, Chinese..... Gonzalo, "what a way to persevere, to grow and to experience".*

## NoDrama **NEW**

Madrid. Zurbano, 67

[nodramaconcept.com](http://nodramaconcept.com) | Carta y menús

degustación: 60 y 90 € | Creativa/Fusión

De apellido, eclecticismo. Todo el que Pablo Fernández ha volcado en los fogones a su regreso a España: cocina viajera que se nutre de las estaciones y se interpreta a partir de dos menús degustación, además de la carta. El mestizaje de conceptos culinarios que trae a sus espaldas tras su cuidada trayectoria se despliega en platos como el taco crocante de pescado o el *pani puri* relleno de salmorejo, protagonistas del verano, pero efímeros preparados para el inicio de una nueva temporada.

*In a nutshell: eclectic. The eclectic spirit which Pablo Fernández infuses in his kitchen upon his return to Spain: a well-traveled cuisine nurtured by the seasons and interpreted through two tasting menus, as well as the à la carte menu. A culinary cross-pollination backed by a solid trajectory comes to life in dishes such as the crunchy fish taco or the pani puri filled with 'salmorejo' (a thicker version of gazpacho, made with bread). These are the shooting stars of the summer, which will make way for the coming season.*



## **Paco Roncero** **NEW**

**Madrid. Alcalá, 15 | 915 32 12 75**

**pacoroncerorestaurante.com | Menús**

**degustación: 210, 159 y 95 € | De autor**

Allá por 1990, cuando la alta cocina comenzaba a convertirse en realidad, La Terraza del Casino fue testigo de la llegada de la cocina de vanguardia. 30 años, se dice pronto, en los que no ha dejado de estar al pie del cañón y en los que ha conseguido brillar –cuenta con dos estrellas Michelin– entre los más grandes. Tanto en su interior como en su terraza, que cuenta con unas de las mejores vistas de la ciudad, da rienda suelta a icónicas elaboraciones dentro de la cocina internacional, con el producto exclusivo y de calidad por bandera.

*Back in 1990, when haute cuisine was still in its early stages, La Terraza del Casino witnessed the arrival of avant-garde cuisine. Imagine thirty years of continued success - it boasts two Michelin stars - and a well-deserved spot among the best. Both inside and on the restaurant's terrace - one of the best views in the city - Roncero gives free rein to iconic global cuisine creations with premium product and quality as his trademarks.*

## **Piantao** **NEW**

**Madrid. P.º de la Chopera, 69**

**piantao.es | Carta: 70-80 €**

**Parrilla/Temporada**

Acaba de estrenar una segunda sucursal en Chamberí después de posicionar la primera que regenta en Legazpi en el top de referentes en lo que a parrilla se refiere. La suya en cuestión tiene acento argentino, el de su casa, a pesar de que España se convirtiera hace tiempo en su hogar y su experiencia en los fogones se haya pincelado en grandes casas de nuestro territorio como elBulli, El Racó de Can Fabes o El Celler de Can Roca. Recurre al fuego como hilo conductor de una propuesta que cuenta con los mejores vegetales de la temporada, el pescado más fresco y los más exquisitos cortes de carne, los que viajan desde el otro lado del charco y, por supuesto, también los de aquí.

*After positioning his first venue in Legazpi in the top ranks of grill houses, they have just opened an offshoot in the Chamberí neighborhood. It has a distinct accent of his native Argentina, although Spain has been his home for a long time now. He honed his craft at great Spanish restaurants like el-Bulli, El Racó de Can Fabes or Celler de Can Roca. The grill serves as a backdrop for a concept which embraces the best seasonal vegetables, the freshest fish and the most exquisite cuts of meat, both local and from across the ocean.*

## **Qüenco de Pepa** **NEW**

**Madrid. Henri Dunant, 21**

**913 45 10 84 | quenco.com**

**Carta: 40-60 € | De producto**

La ‘casa’ de Pepa Muñoz se ha convertido ya en toda una institución, tanto que hasta la Primera Dama estadounidense, Jill Biden, la visitó a su paso por la capital. De sobra se sabe que los tomates allí son religión, su huerto es un sello de garantía del que se salen junto a otras verduras que marcan la temporalidad del restaurante. La carta embriaga, al igual que su cuidada bodega: elaboraciones clásicas como croquetas y tortillas, y buena mano con las frituras, las carnes y el pescado es el mejor reclamo de este templo gastronómico.

*Pepa Muñoz's "home" has already become a culinary institution. So much so, that even First Lady Jill Biden paid a visit when she stopped in Madrid. Everyone knows that tomatoes are revered here, along with everything that comes from their garden, a guarantee of quality for every season. Both the menu and the wine list are intoxicating; classic dishes such as croquettes and omelettes and a skillful hand at fried foods, fish and meats are this culinary temple's calling card.*

## **Quimbaya** **NEW**

**Madrid. Zurbano, 63 | 912 40 18 96**

**quimbayarestaurant.com**

**Menú degustación: 85 €**

**De autor/Colombiana**

Resulta inusual, cuanto menos, encontrarse con un restaurante colombiano que apuesta por la alta cocina, pero qué suerte tener a alguien como Edwin Rodríguez en el mapa que nos pueda enseñar que la cocina del país de Gabo es mucho más que arepas y sancocho. El local, modesto y recogido, con una sala dirigida por Maryluz Cabeza Jabba con apenas ocho mesas desde las que no perder de vista su cocina, se ha convertido en una embajada del sabor colombiano que se descubre por medio de un menú degustación que recorre gastronómicamente el Caribe, el Pacífico, los Andes, la Orinoquía y el Amazonas.

*It seems unusual, to say the least, to find a Colombian restaurant devoted to haute cuisine. But how lucky we are to have someone like Edwin Rodríguez to show us that the cuisine of Gabriel García Márquez's home country is much more than arepas and sancocho. A modest and cozy locale, with a dining room overlooking the kitchen, hosting just eight tables and managed by Mary Luz Cabeza Jabba. Quimbaya has become synonymous with Colombian flavor, into which you can dive*

*through a tasting menu which is a culinary journey through the Caribbean, the Andes, the Orinoquía region and the Amazon.*

## **Ramón Freixa** **NEW**

**Madrid. Claudio Coello, 67**

**917 81 82 62 | unicohotelmadrid.com**

**Menús degustación: 90, 140 y 180 €**

**De autor**

Alojado en el cinco estrellas Único Madrid, Ramón Freixa comparte nombre con este restaurante que regenta desde hace casi más de 20 años. Un dos estrellas Michelin donde sumergirse en la tradición catalana más innovadora que el chef mima con todo detalle. Su propuesta se puede disfrutar a través de tres menús que contienen bocados convertidos en piezas de orfebrería. Producto en todo su esplendor como la secuencia en la que estudia al tomate, o la reflexión sobre el queso Cebreiro, que se convierten en piezas clave de una experiencia redonda acompañada por un cuidado servicio. Un homenaje para disfrutar con los cinco sentidos.

*Housed inside the 5-star Único Hotel Madrid, this restaurant takes its name from the chef who has headed it for over 20 years. A twice-Michelin starred establishment where you can immerse yourself in the most cutting-edge Catalan tradition, carefully curated by the chef. A cuisine which can be enjoyed through three tasting menus offering bite-sized jewels. Here, product is king, as evidenced by the "Study of Tomato" sequence or the parsing of Cebreiro cheese, which become key elements of a well-rounded dining experience, complemented by an impeccable front-of-house service. A tribute to the senses.*

## **Ravioxo** **NEW**

**Madrid. Pl. de Manuel Gómez-Moreno,**

**5 | 917 64 89 92 | ravioxo.com**

**Carta: 90-120 € | Creativa**

Las ideas locas de Dabiz Muñoz no tienen fin, quién pudiera colarse en esa cabecita. La última viene envuelta en una nube de vapor, el que se apodera de las cocinas en plena ebullición. ¿Noodle bar? No. ¿Pasta bar? Tampoco. Lo cierto es que a la cocina del mejor chef del mundo no hay que buscarle justificación, porque funciona, siempre funciona. Una divertidísima propuesta que recorre el mundo –y la trayectoria del chef– con bocados (hasta 14 platos) como el ravioli frío de perdiz escaechada, los huevos fritos con morcilla o el chili crab con cococha de merluza. Rica, y en la misma línea, también su coctelería. Un festival del sabor al que acudir con bien de apetito.

# COMUNIDAD MADRID

*What a mind! Dabiz Muñoz is an endless source of creative madness. His latest idea comes wrapped in a cloud of steam, the kind that envelops a working kitchen. Noodle bar? No. Pasta bar? Also no. But the world's best chef needs no labels, because his ideas work, they always work. A truly entertaining journey around the globe - and the chef's trajectory - with bites (as many as 14 dishes) such as the cold pickled partridge ravioli, the fried eggs with blood sausage or the hake cheek chili crab. The cocktails are equally delicious. A veritable festival of flavors, so bring your appetite.*

## Recreo Espartinas

**Madrid. Espartinas, 5**

**recreoespartinas.com | Carta: 25-45 €**

**De producto/Creativa**

Patio de juegos, que es casa, donde el tapeo y los platos para compartir son parte de la diversión. Ninguna de sus visitas conduce a decepción: su ambiente relajado lo convierte en aún más acogedor; también ayuda que las horas pasen sin mirar al reloj en compañía de una cocina desenfadada donde el producto –de aquí y de allí– siempre está en su máximo esplendor. Con su brócoli con *kimchi* o el curry rojo de cochinillo frito y una más que interesante carta de vinos, allí Pablo Montero y Álex Díaz-Guerra –de admirable trayectoria– han conseguido que la hora del Recreo siga siendo la mejor.

*A culinary playground where you can feel right at home, where tapas and shared plates are just part of the fun. Recreo Espartinas never disappoints: its relaxed atmosphere makes it even cozier and time flies while sampling a casual cuisine where product - both local and far-flung-, shines. Pablo Montero and Álex Díaz Guerra, - both chefs with an impressive trajectory - have managed, with dishes such as the broccoli with kimchi or the fried suckling pig red curry, as well as a winning wine list, to make recess at Recreo time well spent.*

## Sacha

**Madrid. Juan Hurtado de Mendoza, 11**

**913 45 59 52 | restaurantesacha.com**

**Carta: 55-85 € | Tradicional**

Muchos rezarían un padrenuestro cada vez que divisan, al fondo del callejón, esa puerta azul cobalto. O le llevarían ofrendas para dejarlas sobre su mesa favorita. Y es que Sacha Hormaechea es el padre de todos, un padre que te da una reprimenda que luego agradeces porque te hizo crecer. El restaurante es el mismo que abrieron sus padres, Carlos y Pitila, esa dama de la tertulia madrileña, hace más de 50 años y que, a pesar de la incredulidad de los vecinos, Sacha decidió

continuar tras el fallecimiento de ambos. Falsa lasaña de txangurro, cóctel de gambas, tortilla vaga, Villagodio al tuétano... Aquí todos se encuentran y se reconocen; abogados, canallas y, por supuesto, cocineros.

*Many would say a prayer every time they glimpse that cobalt blue door at the end of the street. Or would deposit offerings on their favorite table. And the truth is that Sacha Hormaechea is a father figure; a dad whose reprimands you learn to appreciate later in life. This is the same restaurant his parents Carlos and Pitila (that grand dame of Madrid 'tertulias') opened 50 years ago and which Sacha decided to take on after their passing, despite people's skepticism. Faux European spider crab lasagna, shrimp cocktail, omelette, loin steak in bone marrow... You'll find everyone here: lawyers, scoundrels and, of course, chefs.*

## Salino **NEW**

**Madrid. Menorca, 4 | 912 14 16 82**

**salino.es | Creativa/De producto**

Acaba de pasar por un lavado de cara y está en su mejor momento. Este recogido restaurante a orillas del Retiro, con los hermanos Aparicio al frente, tiene la vista puesta en el Mediterráneo pero los pies en Madrid. Un restaurante con alma de taberna –y que presume de buena barra– donde los arroces y los guisos están a la orden del día. Recetas interesantes y divertidas que llevan la tradición por bandera, donde el producto brilla. Sonados son sus tacos de Gallinejas Madrid-DF que convive en la carta con otras propuestas que se van actualizando según la temporada.

*Salino has just undergone a face lift and is enjoying its sweetest moment. This restaurant tucked away near Retiro Park is headed by the Aparicio brothers. A Mediterranean outlook deeply grounded in Madrid. It is a tavern at heart - hence the bar - where rice dishes and stews are second nature. Interesting and fun-loving recipes rooted in tradition and centered in product. Their memorable Gallinejas Madrid-DF (Tripe Madrid-Mexico City) tacos coexist with other creations on a menu that changes with the seasons.*

## Smoked Room **NEW**

**Madrid. Paseo de la Castellana, 57.**

**Hotel Hyatt Regency Hesperia**

**911 08 62 77 | grupodanigarcia.com**

**Menú degustación: 180 €**

**Brasas/Creativa**

Que no cunda el pánico, que a ti no te van a ahumar. Pero sí que vas a sentir el rastro que deja la parrilla (y los ahumadores) en cada uno de los platos que conforman su menú

## Saddle

**Madrid. Amador de**

**los Ríos, 6**

**912 16 39 36**

**saddle-madrid.com**

**Menú degustación:**

**135 €. Carta: 75-**

**150 € | Francesa**

**De temporada**

Los lugares que han sido importantes, en los que se ha pensado y se ha hablado mucho, quedan impregnados por siempre de una pátina mágica. Es lo que le ocurre a Saddle, ubicado en el mismo espacio en el que estuvo el mítico Jockey durante 67 años, cuna de golosos y *gourmands*. Aquí la excelencia se encuentra en cada rincón: en la cocina de Adolfo Santos tan anclada a la temporalidad; en el servicio armónico como un baile de platos que llegan en su punto –imposible no mencionar esos carros de pan, mantequilla, quesos y destilados–; y en su bodega, que Israel Ramírez ha vestido con más de 1.400 referencias

para convalidar, por tercer año consecutivo, el reconocimiento Best Award of Excellence de Wine Spectator. Those highly significant places, the ones on everyone's memory and everyone's lips, are forever endowed with an aura of magic. This is the case of Saddle, located in the same space which housed Jockey for 67 years, a temple for gourmands and those with a sweet tooth. Excellence permeates every corner: Adolfo's kitchen, inextricably anchored in the seasons, a well-oiled and amiable service, the cooked-to-a-turn dishes, the carts of bread, butter, cheeses and spirits; and the wine cellar, stocked by Israel Ramírez with over 1,400 labels and recipient, third year in a row, of Wine Spectator's Best Award of Excellence.



degustación. Antes de llegar, hay que atravesar un largo pasillo, allí espera una barra para seis personas y sólo dos mesas, que el espectáculo se ve mejor en primera línea. ¿El motivo de tanto minimalismo? La inspiración japonesa de la que ha bebido Dani García, basada en la exclusividad y la cercanía. Y es que Dani sabe mucho y hace bien, como prueban las dos estrellas Michelin conseguidas de golpe en sólo seis meses.

*Don't panic, you're not the one getting smoked. But you will be enveloped by the scent made by the grill (and the smokers) as you enjoy every dish of their tasting menu. You walk through a long corridor and find a bar seating six and just two tables. The best seats in the house. Why this minimalism? Dani García draws inspiration from Japan, where the dining experience is based on exclusivity and proximity. And he knows exactly what he's doing, as evidenced by the two Michelin stars garnered in just six months.*

### **Sushi Bar Hannah** NEW

**Madrid. Marqués de Villamagna, 1**  
911 04 96 87 | [sushibarhannah.com](http://sushibarhannah.com)  
**Menú degustación: 90 €.**

**Carta: 90-130 € | Japonesa/Omakase**

Janek Flemyng es el *shokunin* (artesano) del *kaiseki* (comida ligera que acompaña la ceremonia del té). Y es que él es grande, pero más grande es la delicadeza con la que trabaja, algo que aprendió bien en Umu (Londres) de la mano de Daisuke Shimoyama y Masato Nishihara. Se le conoce por el sushi, que elabora con el pescado del que dispone según mercado, pero también por la tempura (la de chicharro con *umeboshi*, pasta de ciruela, es deliciosa), por el carbón sobre el que asa Wagyu y pollo de corral, y por esos platos de tres elementos que son golosina para el paladar: atún-yema-caviar; cangrejo-miso-huevas.

*Janek Flemyng is a kaiseki ryori (light meal served during Japanese tea ceremony) shokunin (artisan). He is one of the greats, but even greater is his exquisite technique. This is something he absorbed at Umi (London) alongside Daisuke Shimoyama and Masato Nishihara. He is renowned for his sushi, prepared with the fish available in the market daily, but also for his tempura (the Atlantic horse mackerel with umeboshi and plum paste is delicious), for his charcoal-grilled Wagyu beef and chicken and for those three-element creations, an absolute treat: tuna-egg yolk-caviar; crab-miso-roe.*

### **Tres por Cuatro** NEW

**Madrid. Montesa, 9 | 915 65 45 57**  
[tresporcuatromadrid.com](http://tresporcuatromadrid.com)  
**Carta: 30-40 € | De mercado**

Álex, André, Santi, Janeth y Nekane. Ellos son los responsables de que Tres por Cuatro levante la persiana cada día, de que la mesa se llene de auténticas delicias –brioche de albóndiga de cordero ó rossejat de raya y sobrasada– y de que cada plato llegue precedido de una sonrisa. Los tres primeros se conocieron en Barra M (André y Santi son peruanos y su toque se plasma en el sudado o en el chupe) y Álex no dudó en traérselos consigo cuando en 2017 decidió abrir su negocio. Humildad por los cuatro costados, quizá por eso aquí comen todos: abuelos, nietos, veinteañeros, cuarentones, *foodies* y cocineros.

*Álex, André, Santi, Janeth and Nekane. They are the driving forces behind Tres por Cuatro and the ones responsible for the delicacies served here with a smile: lamb meatball brioche, skate and 'sobrasada' (raw, cured sausage made with ground pork, paprika and salt) fisherman's rice. The first three met at Barra M; André and Santi are Peruvian and their touch can be seen in the 'sudado' (Peruvian steamed fish) and 'chupe' (Peruvian soup). When he opened the restaurant in 2017, Álex was quick to bring them on. This is the definition of unpretentiousness; maybe that's why everyone feels welcome here: grandparents, grandchildren, teenagers, forty-somethings, foodies and chefs.*

### **Triciclo**

**Madrid. Santa María, 28 | 910 24 47 98**  
[eltriciclo.es](http://eltriciclo.es) | **Carta: 40-80 €**  
**Creativa/Fusión**

Este bistró actualizado, donde la cocina creativa de mercado sigue superándose día a día, ha sido uno de los grandes sitios en los que refugiarse de paso por el barrio de Las Letras. Fue la semilla que plantaron los del grupo Triciclo, formado por el chef y empresario Javier Goya y sus dos socios David Alfonso y Javier Mayor, para colonizar otros rincones dentro y fuera del corazón capitalino. Y qué bonito es seguir viendo su imperio crecer. Con opción a medias raciones y menús, es una divertida experiencia donde el producto estacional brilla, que siempre va sobre ruedas.

*This updated bistro, where creative, market-style cuisine reaches new heights every day, is the perfect retreat when strolling through the Las Letras neighborhood. This is the first of several ventures - both in and outside Madrid - dreamed up by Triciclo Group: chef and entrepreneur Javier Goya and his two partners David Alfonso and Javier Mayor. And how happy we are to see their empire continue to grow. Well-oiled wheels guarantee an enjoyable dining experience where you can opt for half plates or different menus with seasonal product at center stage.*

# COMUNIDAD MADRID



### **Ugo chan**

NEW

**Madrid. Félix Boix, 6**  
913 50 65 78  
[ugochan.com](http://ugochan.com)

**Menú degustación:**  
**90-120 €**

**Japonesa/Omakase**

Hugo Muñoz es una de esas sonrisas perennes de la escena madrileña. Con la mirada siempre puesta en Japón, después de capitanear las propuestas de fuertes grupos gastronómicos, se ha consagrado en su nuevo 'hogar' brillando con luz propia, y qué alegría. Abrió apenas hace un año y ya luce un sol Repsol en su interior, un local con barra y mesas. Su omakase –que nace de su pasión por los guisos y los recetarios que beben de la sabiduría popular– se ha convertido ya en referente: su *kizukuri* de pescado del día con bilbaína estilo Getaria, el *sunomono* de mejillón, la gyoza de callos a la madrileña y una bodega de la que Leticia cuida igual de bien que de la

sala, son algunos de los motivos.

Hugo Muñoz's smile is a fixture on the Madrid restaurant scene. With Japan always on his mind and after heading restaurants on behalf of solid culinary groups, he has now established himself at his new "home". Here he thrives and it's a joy to see. He opened Ugo Chan barely a year ago and has already earned a Repsol Sol for this locale which is made up of a bar counter and tables. His omakase concept springs from his love of stews and heritage recipes, and has made his restaurant a hit. His catch of the day *Ikizukuri* with Getaria-style 'bilbaína' dressing, his mussel *sunomono*, his Madrid-style tripe gyoza, their quality matched by the wine list and front-of-house service managed by Leticia. Just some of the secrets of his success.



*Aquel segundo cogimos  
a Hugo (Ugo Chan)  
serio para la foto. Pero  
no se le suele quitar la  
sonrisa de la cara.*



# COMUNIDAD MADRID

## Tripea

**Madrid. Mercado de Vallehermoso**  
918 28 69 47 |  
tripea.es

**Menú degustación:**  
40 € | Fusión

Este puesto de mercado que ya ha cumplido un lustro es de los más codiciados dentro de la escena madrileña. Será porque al frente tiene al joven Roberto Martínez, ex de Nakeima, insaciable y concienzudo, que sigue abriéndose camino en la fusión, y qué bien lo hace. Con su menú degustación –que sirve en su mesa corrida, siempre llena, en 14 servicios de comidas y cenas– sigue ganando adeptos y reconocimientos, el último: un Bib Gourmand. En él platos como el ceviche de mejillones o la ensaladilla de causa limeña son más que hits, más bien iconos por los que

esta casa con acento peruano ya es hogar. This market stall already in its fifth year is one of the most coveted spots in the Madrid restaurant scene. This may very well be thanks to Roberto Martínez, formerly of Nakeima. Insatiable and meticulous, Martínez continues a determined and very successful foray into fusion cuisine. His tasting menu, served to an always-full communal table, (14 lunches and dinners daily) continues to accumulate followers and accolades. The latest one: a Bib Gourmand. Dishes such as the mussel ceviche or the Lima-style 'causa' potato salad are more than hits, they're veritable icons in this Peruvian-accented locale which is already home.

## Verdejo Restaurante y Tabanco

**Madrid. General Díaz Porlier, 59**  
910 11 22 48 | taberverdejo.com  
Carta: 40-55 € | De producto

Ay, Marian, todo lo que nos das. No se le puede poner más alma a un proyecto, ni más ganas, ni más conocimiento. Verdejo, en una nueva ubicación desde el 2021, es ese lugar al que ir cuando quieres que la comida te reconforte, con esos fuera de carta cantados con tanta retórica y cariño, esos escabeches (de jabalí, caballa, de trucha, de presa) y salazones, esas albóndigas de cazón y sepia, esas codornices fritas, callos y morros, o ese *steak tartar*. En otoño e invierno es la casa de los guisos y de las setas. De los generosos todo el año.

*Oh Marian, thank you for everything you give us. No one pours more heart into a venture, more hard work, nor more expertise. Verdejo, in a new location since 2021, is the place to go in search of comfort food, to enjoy those off-the-menu specials sung with such theatrics and warmth, those pickled dishes (boar, Atlantic mackerel trout, pork shoulder) and salted and cured foods, those tope shark and cuttlefish meatballs, that fried quail, that tripe and snout or that steak tartare. In Fall and Winter this is the place for stews and wild mushrooms. Generoso wines year round.*

## Viridiana

**Madrid. Juan de Mena, 14 | 915 23 44 78**  
restauranteviridiana.com  
Menús degustación: 80 y 130 €.

Carta: 75-85 € | Fusión/Del mundo

Abraham García es uno de los dinosaurios de la restauración española. Dinosaurio por eso de que es una especie extinta. Hombre hecho a sí mismo, culto hasta la saciedad (pero de esa cultura que es bien portada), ajeno a todo, pero presente como nadie, maestro de maestros (Dabiz Muñoz no le puede admirar más) y valiente como un samurái. Siempre se dice que él trajo la cocina fusión, la de verdad, a Madrid –o a España– y es que es verdad, tiene al mundo en su cabeza: las lentejas con curry y gambas, la lubina con salsa huancaína, el gazpacho de fresones con arenques del báltico o el ceviche de rape y mango.

*Abraham García is one of the dinosaurs of the Spanish restaurant scene. A dinosaur because he is an extinct species. A self-made, deeply-cultured man (but culture he wears lightly), unburdened by trends but aware of everything, a master of masters (Dabiz Muñoz is in awe of him) and with the courage of a samurai. It is often said that he introduced authentic fusion cuisine to Madrid - and to Spain, and in*

*fact, he embraces the world: lentils with curry and shrimp, sea bass with 'huancaína' sauce, strawberry gazpacho with Baltic Sea herring or monkfish and mango ceviche.*

## Montia **NEW**

**San Lorenzo de El Escorial. Juan de Austria, 7 | 911 33 69 88 | montia.es**  
Menús degustación: 95 y 110 €

Creativa/De temporada

Dani Ochoa es uno de los *enfant terrible* de la gastronomía por eso de que se aleja, en sentido real y figurado, del epicentro de los eventos, congresos y otros encuentros de índole gastronómica. Eso sí, si le buscas le encuentras en la cocina de su restaurante, camuflado en una casita de El Escorial. Dentro, todo es luz, madera y pieles, que para algo estamos en el campo. Se queda en casa y se autoabastece todo lo posible; si no lo hace él (tiene huerto, sube al monte, elabora cerveza) lo consigue de agricultores o ganaderos de la zona. En un acto de coherencia, sólo sirve vinos naturales.

*Dani Ochoa is one of the enfants terribles of the culinary scene as a result of the -real and figurative- distance he maintains from the culinary world, its events and conventions. But you can find him in the kitchen of his restaurant, tucked inside a little house in El Escorial. A space filled with light, wood and cowskins; after all, we're in the countryside. He stays close to home and strives to be self-sufficient. If he cannot produce his own (he has his own garden, goes up the mountain, brews his beer), he sources products from local farmers and cattle ranchers. True to his philosophy, he only serves natural wines.*



direction artistique: studio FM milano  
photo: Andrea Garuti  
styling: Studio Salaris



# REIMAGINING THE CLASSICS

Hans J. Wegner & Ilse Crawford

First masterpieces



FSC C135991

Ilse Crawford interprets Hans J. Wegner's first five masterpieces for Carl Hansen & Søn in an exclusive color palette inspired by Nordic art and nature. The iconic chairs from 1949 – CH22, CH23, CH24, CH25 and CH26 – are offered in oak and finished with a water-based lacquer. The limited-edition chairs are available at selected dealers.



CARL HANSEN & SØN  
PASSIONATE CRAFTSMANSHIP

SEE MORE AT [CARLHANSEN.COM](https://www.carlhansen.com) OR VISIT YOUR NEAREST FLAGSHIP STORE.

**COMUNIDAD  
VALEN  
CIANA**

## ALICANTE

### Baeza & Rufete **NEW**

**Alicante. Avda. de Ansaldo, 31  
965 16 22 47 | baezarufete.com  
Menús degustación: 58 y 118 €.  
Carta: 70-90 € | Creativa**

Me dijeron que era un restaurante sin alma. Me mintieron. Ciertamente, el espacio no hace justicia a la cocina, sin embargo, hay algo conmovedor en una sala tan reducida, atendida casi en solitario por Esther Castillo, sumiller y anfitrión-na. Y, sobre todo, está el buen hacer de Joaquín Baeza. Más allá de sus dos líneas argumentales –las hierbas aromáticas y los AOVE con personalidad–, el cocinero tiene una virtud poco común: todo lo que hace lo hace por algo. Y la intención siempre fue el ingrediente secreto.

*I was told that this restaurant had no soul. Not true. It is true that the locale doesn't do justice to the cuisine, but there is something endearing about the tiny dining room, manned almost solely by Esther Castillo, sommelier and front-of-house manager. And above all, there's Joaquín Baeza's expert hand. Beyond his two main themes -aromatic herbs and vibrant extra virgin olive oils -, this chef possesses a rare quality: everything he does has a purpose. And his intention was always the secret ingredient.*

### Espacio Montoro

**Alicante. Avda. Albufereta, 13  
966 04 43 65 | grupomontoro.es | Menús  
degustación: 66 y 86 € | Contemporánea**

No es fácil contar Montoro sin vivir Montoro. En el espacio de Pablo es tan importante lo que sucede en el plato como alrededor de él, porque aquí se viene a viajar por cuatro mundos y a vivir la cocina mediterránea desde distintos ángulos. El comensal tiene que abandonarse a la aventura, que va desde las entrañas de la cocina central, a la terraza interior, la *chef table* o la mesa clásica. La única brújula de la que se dispone es la confianza en el equipo que camina hacia el horizonte sin avistar fronteras. Aunque sin perder de vista el origen, como bien demuestra toda esa artesanía de la vajilla.

*Montoro has to be experienced to be described. At Pablo's establishment, what happens on the plate is as important as its surroundings. Because you come here to take a trip through four worlds and to experience Mediterranean cuisine from different perspectives. The diner has to immerse himself in the experience, which ranges from the depths of the central kitchen to the indoor*

*terrace, the chef's table or the classic table. The only compass you need is the trust you deposit in a team that moves to a horizon with no boundaries. But never losing sight of the point of origin, as evidenced in the craftsmanship of the dinnerware.*

### Nou Manolín

**Alicante. Calle Villegas, 3 | 965 61 64 25  
grupogastronou.com | Carta: 40-50 €  
De mercado/Barra**

¿Qué es la vida sin barra? ¿Qué es Alicante sin vida? El primer restaurante de Vicentina y Vicente Castelló sigue siendo corazón del producto y palpito de la ciudad, aunque ahora la sangre corra por otros derroteros –Piripi, Vadvins, Pópuli Bistró–. Pero si quieres gamba roja de Denia, súbete al taburete. Y si prefieres los calamares encebollados, grítalo desde el mostrador. Además de mantener arroces y guisos, su carta dispone un apartado *swarovski*, con delicias como los cardos y alcachofas con panceta Joselito, o el salteado de mollejas e hígado de cordero. Te dejarán mirando al cielo.

*What is life without a bar? What is Alicante without its bustle? Vicentina and Vicente Castello's first restaurant continues to center on product and run with the heartbeat of the city. Although now this lifeblood runs through other veins –Piripi, Vadvins, Pópuli Bistró–. But if you want to taste the red shrimp from Denia, grab a stool. And, if you prefer the onion-smothered calamari, just give a shout over the counter. Apart from mainstays like rice dishes and stews, the menu features a swarovski edit featuring delicacies such as thistles and artichokes with Joselito pancetta or the sautéed lamb sweetbreads and liver. Heavenly.*

### Mare **NEW**

**Benidoleig. Plaza Diputación, 4  
615 09 25 15 | mare.rest  
Menús degustación: 27, 38, 55 y 79 €  
De mercado**

El cordón umbilical que une a Miquel Gilabert, no sólo con su madre, sino también con sus abuelos, hizo posible este restaurante. El cocinero ha sabido estirar de él para llegar más lejos y el bar familiar es ahora un restaurante de producto, elegante y ambicioso, que se nutre de una despensa local como pocas, a medio camino entre el mar y la montaña. Se desborda la lonja, se azuza la brasa y se sirven arroces, pero de la *mntanyeta*. Los nombres de los menús son los de las mujeres de la familia –Milagros, Josefina, Teresa y Pepa–; las recetas también les pertenecen.

# COMUNIDAD VALEN CIANA

### Quique Dacosta

**Denia (Alicante).**

**Calle Rascassa, 1  
(Urb. El Poblet)**

**965 78 41 79**

**quikedacosta.es**

**Menú degustación:  
250€ | Creativa**

Quique es el hombre que todo lo puede. El cocinero que descendió las tres estrellas Michelin sobre la Comunidad Valenciana hace una década, que conquistó la primera para su restaurante de Madrid en menos de un año –Deesa, en el Hotel Ritz–. Quique es el hombre que todo lo prueba, al menos lo intenta. Se le ocurrió que se podía cocinar la belleza, así que encargó la receta al equipo, dotándoles de ingredientes como la técnica, la creatividad, la innovación y el culto al territorio. Además, supo vestirla, tan bien como se viste él, con una sala solemne. Quique es el hombre que todo

lo sueña, y por eso también, que todo lo logra.

Quique Dacosta can do anything he sets his mind to. This is the chef who brought three Michelin stars to the Comunidad Valenciana a decade ago; the man who earned, in less than a year, the first one at his restaurant in Madrid - Deesa at The Ritz Hotel-. Quique experiments with everything, or at least he tries. It occurred to him that he could materialize beauty on a plate, so he charged his team with deciphering the recipe, gifting them with ingredients such as technique, creativity, innovation and devotion to the land. And he knew how to present it, as he presents himself, with an elegant dining room. Quique is the man who dreams it all and thus achieves everything.



*El éxito es de los soñadores y de los valientes.  
Quique Dacosta (Denia)  
se atrevió y triunfó.*

*The umbilical cord connecting Miquel Gilabert not only with his mother, but also with his grandparents, is what made this restaurant possible. The chef used this as a springboard to the future and what was once a family-owned bar is now an ambitious, elegant, product-driven restaurant. It is fueled by an impressive selection of locally-sourced products, halfway between the mountain and the sea. The wealth of the fish market, the lively flame of the grill and the rices on order, but of the muntanyeta specialty. The menus bear the names of the women of the family - Milagros, Josefina, Teresa and Pepa-; the recipes belong to them as well.*

## **Casa Bernadi** **NEW**

**Benissa. Partida Pedramala. Avda. de la Fustera, 60C | 622 30 86 25**  
**casabernardi.es | Menús degustación: 70, 75 y 95 € | Italiana/De mercado**

Solemos olvidarnos de los restaurantes italianos cuando hablamos de los mejores, y resulta que muchas veces lo son. Ferdinando Bernardi supo cuidar la estrella Michelin que Enrico Croata obtuvo para Orobianco, pero, hace cerca de un año, abandonó Calpe y desplegó las puertas de su propia casa, donde recupera el discurso del entorno y la sostenibilidad. Rodeado de huertas, algarobos, olivos o almendros, anda sobrado de producto alicantino, que emplea para cannolos, risottos y pastas. Y eso también es Mediterráneo.

*We tend to overlook Italian restaurants when we speak of the best, but often they are precisely that. Ferdinando Bernardi nurtured the Michelin star obtained by Enrico Croata at Orobianco, but almost a year ago, he left Calpe and opened the doors of his own establishment. Here, he adopts environmental and sustainability narratives. Surrounded by gardens, carob trees, olive trees and almond trees, he is well-stocked with the produce of Alicante, which he uses to make his cannoli, risottos and pastas. And that too, is Mediterranean.*

## **Beat**

**Calpe. Partida Marisol Park, 1 (Hotel The Cookbook) | 628 27 78 58**  
**ar-hotels.com | Menús degustación: 95 y 125 € | Creativa/Afrancesada**

Hubo un tiempo en el que los hoteles eran espacios donde apetecía, no solamente dormir, sino también vivir. La cadena AR intenta recuperar ese espíritu hospitalario apostando por la oferta gastronómica. En sus enclaves de la Costa

Blanca presumen del Audrey's de Rafa Soler, la parrilla de Komfort, el desenfado de Mare y esa elegante melodía de Jose Manuel Miguel, que es Beat. Este último pertenece al hotel The Cookbook, donde suena la melodía de la despensa local, tocada desde una partitura afrancesada, que arranca con canapés o *amuse-bouche*, y acaba con un pichón de Bresse con vistas al Mediterráneo.

*There was a time when hotels were venues for an enjoyable overnight visit or even an extended stay. The AR hotel chain tries to revive that tradition, with a strong commitment to the culinary side of their business. They boast several sites along the Costa Blanca: Rafa Soler's Audrey, the grill at Komfort, the lighthearted Mare and that elegant melody hummed by Jose Manuel Miguel, called Beat. The latter is housed in The Cookbook Hotel, where the French-style melody of locally-sourced products, starts with canapés or amuse-bouche and ends with a Bresse pigeon while overlooking the Mediterranean.*

## **L'Escaleta**

**Cocentaina. Subida Estación del Norte, 205 | 965 59 21 00 | lescaleta.com**  
**Menús degustación: 108 y 145 €.**  
**Carta: 150-250 € | Creativa**

Quien quiera conquistar la cima que escale la montaña, por la falda de la Sierra Mariola y hasta el pico Montcabrer. Allí encontrará el remanso de unos vinos sin discusión, custodiados por Alberto Redrado, para disfrutar con lentitud del tiempo en la cúspide. El estómago se verá reconfortado por los platos de Kiko Moya, chef que trabaja con la misma elegancia el pescado, la carne de caza o el arroz al cuadrado, porque ensaya constantemente. Un templo de dos estrellas Michelin para apreciar la técnica y arrojarse ante la copa. El mundo desde las alturas sólo tiene un inconveniente: tener que descender.

*To reach the summit you must climb the mountain, up the Mariola Mountains until you arrive at the Montcabrer Peak. Once there, you will find respite in outstanding wines, under the guardianship of Alberto Redrado, and enjoy the slow passage of time at the top. You will experience the comfort of Kiko Moya's dishes. A chef who is equally adept at fish, game or 'arroz al cuadrado' (rice dish served in twin rectangular pans), a result of his perseverance. A two-starred Michelin restaurant where the diner can delight in technique and bow before a wine glass. Life at the top has only one drawback: you have to go down.*

## **El Baret de Miquel**

**Denia. Calle Historiador Palau, 1**  
**673 74 05 95 | miquelruizcuiner.com**  
**Carta: 40-50 € | De mercado**

“Creo que lo más sencillo es también lo más interesante. A veces se trata de comer bien y encontrar un servicio simpático”. Escuchaba a Miquel Ruiz pronunciar estas palabras y me quedaba sin argumentos en contra. Estamos ante un cocinero que decidió alejarse de los restaurantes gastronómicos para abrir un ‘baret’ en Denia. Que relegó el menú degustación en favor de una carta divertida, mecida por las olas de la lonja y los designios del comensal. Que despojó las mesas de manteles y puso un *bullit* (hervido) dentro del plato. ¿Acertó? Nos responden los meses de lista de espera.

*“I believe that the simplest things are also the most interesting. This can sometimes be a good meal and friendly service staff.” As I listened to Miquel Ruiz pronounce these words, I had no rebuttal. This is a chef who decided to distance himself from gourmet restaurants to open a bar in Denia. Who shelved a tasting menu and adopted something fun, lulled by the waves of the fish market and the desires of the diner. Who stripped away the tablecloths and served ‘bullit’ (meat stew with potatoes, vegetables, chickpeas.) Did he make the right decision? Take one look at the months-long waiting lists and you’ll have your answer.*

## **Peix i Brases**

**Denia. Plaza Benidorm, s/n**  
**965 78 50 83 | peixibrases.com**  
**Menús degustación: 65 y 89 €.**  
**Carta: 55-70 € | De mercado**

No hay lugar con mejor despensa de mar que la Marina Alta, ni familia que la conozca mejor que los Arribas. En Peix i Brases, que ahora cuenta con una estrella Michelin, hace los honores el chef José Manuel López. El comedor del restaurante mira hacia ese mar que barre hacia la mesa, porque las olas arrastran a la carta productos como el *polp sec* de Denia, las salazones o la *tonyina de sorra* (ijada). No da tiempo a conservar el erizo, la ostra o el sepionet que muere en la brasa; por no mencionar esa gamba roja.

*There's no better source for seafood products than the Marina Alta, and no one as knowledgeable about them as the Arribas family. Chef José Manuel López does the honors at Peix i Brases, now a Michelin-starred restaurant. The dining room overlooks a sea which sweeps to the table, its waves bringing products like the Denia*

# COMUNIDAD VALEN CIANA

*'polp sec' (dried octopus), the salt-dried foods or the tuna belly. Eager diners watch the sea urchin, the oyster or the squid which meet their fate on the grill, not to mention that red shrimp.*

## La Finca

**Elche. Camino de Partida Perleta, 1-7 Polígono 1 | 965 45 60 07 | lafinca.es**  
**Menús degustación: 85, 99 y 119 €**  
**Creativa**

Pasarán los años y quedarán los clásicos. El helado de espárrago de Susi Díaz es para toda la vida. Casi cuatro décadas lleva la chef, en compañía de su inseparable José María, consolidando este baluarte de Elche, donde ahora también se implican sus hijos. Se trata de sentirse en familia, y eso va también por el comensal, que bien puede rendirse a la belleza del menú Femme, o personalizar su degustación. Con verdura, pescado y arroz; una despensa territorial rebosante de granadas, dátiles y almendras; y el jardín de la casa posado en el plato. Aquí se cultivan las flores de colores y las hierbas aromáticas.

*Years go by and the classics remain. Susi Diaz's asparagus ice cream is forever. The chef, along with her inseparable José María has been cementing the success of this Elche landmark for almost four decades now. A restaurant in which her children now play a part. It's a family affair and that includes the diner as well. He can succumb to the beauty of the Femme menu, or personalize the tasting experience. With vegetables, fish and rice; a regional pantry brimming with pomegranate, dates and almonds; and the house garden sitting on the plate. This is where the multicolored flowers and aromatic herbs are grown.*

## Bon Amb

**Jávea. Calle Benitachell, 100**  
**965 08 44 40 | bonamb.com | Menús**  
**degustación: 105, 145 y 175 € | Creativa**

Dicen que en Bon Amb hay una estrella por descubrir: la tercera. Que su brillo se cuele en la sala desde las rendijas de la cocina y va deslumbrando al comensal conforme aumenta la intensidad del menú. Puede que el paladar tan sólo esté embelesado por la coliflor a la romana —al estilo de la abuela de Alberto Ferruz—, el hojaldre con rape de hígado o las cocochas con almendras. Al chef le ha pesado venir de Zaragoza, pero también le ha beneficiado, por la pureza de su mirada sobre la costa. Y mientras Pablo Catalá siga agitando la varita, nadie querría romper el encantamiento.

*They say that there's a star to be unearthed at Bon Amb: the third one. Its bright light creeps into the dining room from the kitchen and dazzles the diner as the menu slowly intensifies. And maybe it's just that the palate is captivated by the fried cauliflower - Alberto Ferruz's grandmother's recipe-, by the monkfish liver puff pastry or the fish cheeks with almonds. It was hard for the chef to move away from Zaragoza, but it was a godsend, giving him a clear gaze over the coast. And as long as Pablo Catalá continues waving his wand, nobody will want to break the spell.*

## Tula

**Jávea. Avda. Libertad, 36**  
**966 47 17 45 | tularrestaurante.com**  
**Carta: 50-60 € | Contemporánea**

Llego a Tula y me recibe la sonrisa de Clara. Me siento en una mesa con vistas al Montgó. He venido sin pretensiones, con ganas de dejarme caer por los once platillos de la carta. Estoy tranquila, la mano de Borja está en la cocina. Habrá despensa del mar, pero también relato de monte, con ese gusto por los fondos potentes. En ese pequeño comedor con estrella Michelin, donde ni siquiera ponen mantel, sobra cualquier impostura. Se permite un taco de shisho con panceta y anguila, el rape en adobo y la tarta de queso servilleta. Y, la verdad, es que no me quiero marchar.

*I arrive at Tula and am welcomed by Clara's smile. I sit at a table with a view of the Montgó. I bring no expectations, I'm just willing to stroll through the eleven dishes on the menu. I feel at ease, because Borja is in the kitchen. There will be seafood but also a taste of the mountains, with his love of potent broths and bases. In this one-starred Michelin dining room, you will not see a tablecloth nor any artifice. I go for a Shiso leaf taco with pancetta and smoked eel, the marinated monkfish and the Servilleta goat cheese cheesecake. And the truth is that I don't want to leave.*

## El Xato

**La Nucia. Avda. La Iglesia, 3**  
**963 82 74 42 | elxato.com | Menús**  
**degustación: 72 y 89 € | Tradicional**

Antaño fue El Ti Pere el Tardá, una bodega a granel donde los nucieros rellenaban el porrón. También se llamó Bar Internacional, y tras la Guerra Civil, cambió a Bar Nacional. Ya en los años 50, adquirió el nombre de su longevo propietario, José Cano 'El Xato', aunque los guisos que le dieron fama fueron los de su mujer, Esperanza. Y al frente siguen los hijos, con la nuera Cristina Figueira entre fogones.

## Vinatea **NEW**

**Morella**  
**(Castellón).**  
**Blasco de Alagón, 17**  
**964 16 07 44**  
**restaurantevinatea.com | Menú**  
**degustación: 45 €.**  
**Carta: 40-50 €**

**Tradicional**  
**Contemporánea**  
En Vinatea conviven el pasado y el futuro, ya que sólo así se entiende el presente. Los vestigios medievales de Morella, el ilustre nombre de un caballero y esa impronta familiar basada en la ganadería, son los cimientos sobre los que construye Ángela Milián. Hija del recetario tradicional, sirve caldo con yema de corral y *olleta* morellana en homenaje a la carnicería de sus padres. Aporta fresca Diego Ancón, quien

agita el cóctel. Que tiemblen los antiguos bastiones, porque hay jóvenes preparados. Past and future coexist at Vinatea, for that is the only way to understand the present. Morella's medieval vestiges, a knight's illustrious name and the family's livestock farming tradition are the cornerstones of Ángela Milián's cuisine. Faithful to the traditional recipe book, she serves up broth with free-range egg yolk and Morella-style chickpea stew as an homage to her parents' butcher shop. Diego Ancón adds the fresh touch shaking the cocktails. Let the old bulwarks fall, because there is a new generation prepared.



# COMUNIDAD VALEN CIANA

## Fierro

Valencia. Doctor

Serrano, 4

963 30 52 44

fierrovlc.com

Menú degustación:

115 € | Creativa

De mercado

Por fin la dentellada al cielo. Fierro se pasea orgulloso con la estrella entre los dientes, y es que, si algo le sobra al restaurante de Germán y Carito, hijo prodigo de la dupla de personalidades, es voracidad, colmillo, garra y animalidad. Qué feroces todas esas elaboraciones que han perfeccionado temporada tras temporada –el topinambur, la cebolla, el espárrago–, cómo han liberado la mirada sobre sus raíces argentinas y cuánta violencia hay en sus postres –de frambuesa, de chocolate, de dulce de leche–, redondeados con los maridajes de Eva Pizarro. Salir de caza les ha costado la mesa única, pero ahora tienen más, y

todas aúllan en su mejor momento. At last, Fierro took a bite out of the galaxy. This prodigy born of the coupling of two personalities, Germán and Carito, now proudly boasts a Michelin star. And if there is something that this restaurant has in spades, it is grit, hunger and the willingness to fight tooth and nail. As evidenced by those dishes, perfected season after season –the Jerusalem artichoke, the onion, the asparagus–. And how they have opened themselves to their Argentinian roots and what ferocity you can find in their desserts –raspberry, chocolate, dulce de leche–, rounded off by Eva Pizarro's astute pairings. Chasing that star meant losing the family table concept, but now they have more, all howling with delight.

Un siglo después, El Xato demuestra que se puede sobrevivir a cuatro generaciones familiares, con mucho respeto por los sabores de siempre y sin perder el espíritu de mejora constante.

*It used to be El Ti Pere el Tardá, a bulk wine bodega where locals filled up their glass wine pitchers. It was also called Bar Internacional at one time and, after the Spanish Civil War, it became the Bar Nacional. In the Fifties, it took the name of its long standing proprietor, José Cano 'El Xato', although the dishes that made it famous were the work of his wife, Es-*

*peranza. Their children head the restaurant now, with daughter-in-law Cristina Figueira in the kitchen. A century later, El Xato proves that a four generation family can survive with great respect for all-time flavors and without losing the will to constantly improve.*

## Casa Pepa

Ondara. Partida Pamis, 7 | 965 76 66 06

capepa.es | Menús degustación: 65, 87 y

107 € | Creativa/De mercado

En muchos de nosotros pervive esa casa familiar a la que volvemos, una y otra



Fierro luce, por fin, una estrella Michelin. Germán y Carito apuestan por Valencia.



vez, a través del recuerdo y la nostalgia. Quizá una finca de labranza, con una amplia superficie de olivos y naranjos. Por más que esté reformada para que el jardín sea un edén, al atravesar el umbral de Casa Pepa seguimos recordando la fortaleza de Pepa Romans, quien erigió este templo en 1986. El Grupo Bon Amb preserva ahora su legado, mientras que Aina Serra pone la olla a diario, enalteciendo el recetario histórico de la Marina Alta.

*We all have a beloved establishment we return to, time after time, through memory and nostalgia. Maybe a farmhouse, surrounded by expansive olive trees and orange trees. And even though recent renovations have made this a Garden of Eden, as we step over the threshold of Casa Pepa, we can't help but remember the strength of the woman who built this temple in 1986, Pepa Roman. The Bon Amb Group preserves her legacy, with Aina Serra manning the stoves daily, honoring the Marina Alta traditional recipe book.*

## CASTELLÓN

### Atalaya **NEW**

**Alcossebre. Camino de L'Atall, 1A**  
**964 96 71 07 | atalayarestaurante.com**  
**Menús degustación: 45, 70 y 90 €**  
**Creativa**

Como una corriente magallánica, las estrellas Michelin incendiaron el cielo de la Comunidad Valenciana y hasta seis restaurantes ascendieron al firmamento en la gala de este año. Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci llegaron como astros en la sombra y despegaron como cometas en la bóveda. Ambos son discípulos de Martín Berasategui, pero su restaurante ha caminado muy despacio hacia la creatividad, manteniendo arroces y guisos. Precisamente por esa trayectoria, tan coherente y tan discreta, el telescopio les ha enfocado: porque algo está sucediendo en el interior de Castellón, y Atalaya es la chispa.

*Like a Magellanic stream, the Michelin stars lit up the skies of the Comunidad Valenciana and six restaurants ascended to the heavens in this year's gala. Alejandra Herrador and Emmanuel Carlucci pierced the shadows and took off like comets into space. They both trained with Martín Berasategui, but their restaurant has walked a slow path towards creativity, while never forgetting rice and stews. It is precisely because of this solid and discreet trajectory that the telescope found them; something is happening in inland Castellón and Atalaya is the spark.*

### Raúl Resino

**Benicarló. Calle Alicante, 2**  
**964 86 55 05**

**restauranteraulresino.com | Menú degustación: 82 € | Creativa/De mercado**

Cuando un niño de Madrid pasa los veranos en la costa, corre el riesgo de ena-morarse. El caso es que Raúl Resino no sólo decidió establecerse en el litoral, sino que claudicó su cocina ante los productos del mar. Su menú gastronómico navega del desamarre a la red, del boquerón de la luz al sepionet de la Punxa, pasando por el arroz de navajas. No olvida los guisos tradicionales del agua, como el *all i pebre*, la zarzuela o el suquet. Los cocineros que también son pescadores constituyen especímenes singulares: les importa mucho más el plato que la sala, el producto que el artificio y el horizonte que el puerto.

*When a Madrid-born kid spends his summers seaside, he risks falling in love. The thing is that Raúl Resino not only decided to establish himself on the coast, but he also devoted his cuisine to seafood. His gourmet menu navigates from dock to net, from night-fished anchovies to La Punxa baby cuttlefish, with a stop at the razorfish rice. But never forgetting traditional seaside stews like the 'ali i pebre' (garlic and pepper. Traditional sauce used as base for stews) or 'suquet' (fisherman's stew). Chefs who are also fishermen are unique specimens: they favor the dish over the dining room, product over artifice and the horizon over the port.*

### Casa Jaime

**Peñíscola. Avda. Papa Luna, 5**  
**964 48 00 30**

**xn--casajamepeiscola-pxb.com**  
**Carta: 50-60 € | Arroces/Tradicional**

“¿Qué es en definitiva el mar? ¿Por qué seduce? ¿Por qué tienta?”. Ante las poéticas preguntas de Mario Benedetti, la vida al completo de Jaime Sanz, porque no hay mejor respuesta que un buen relato. Ese hombre que empezó como ayudante de cocina en un barco de arrastre, que echó el ancla en su Peñíscola natal y se casó con su amada Pilar. Que durante medio siglo sujetó el timón de un restaurante donde ahora faenan sus hijos –Jordi entre fogones, Jaime en la sala–. La familia guisa lo que traen las olas, también dentro de sus famosos arroces: de yema de erizo y gamba roja; de gallineta de roca y chipirones.

*“What is the sea, really? Why is it so seducing? Why is it so tempting?”. As an answer to these poetic questions by Mario Benedetti, we offer Jaime Sanz's life story. Because there's no better response than a good story. A man who started in the kitchen of a fishing trawler, who dropped anchor in his native Peñíscola and married his beloved Pilar. A*

*man who, for half a century, manned the restaurant where his children now work: Jordi in the kitchen and Jaime in the dining room. The family cooks what the sea offers and includes these offerings in their celebrated rice dishes: the sea urchin yolk and red shrimp rice or the blackbelly rosefish and baby squid rice.*

### Cal Paradís

**Vall d'Alba. Avda. Vilafranca, 30**  
**964 32 01 31 | restaurantcalparadis.es**  
**Menús degustación: 50, 90 y 125 €**  
**Creativa/De mercado**

Qué de moda está la puesta en valor de Castellón. En nombres como Miguel Barrera se encuentra el origen, porque hubo que reivindicar una despensa pródiga para ahora proclamar una cocina territorial. Ya en el bar de sus padres, entonces El Paraíso, Miguel removía el entorno en la olla. Trufa de Morella y conejo de ojo negro; queso de Catí y tomate de *penjar*; sin temor a envolver la *clòtxina* con la hoja de *shisho*. Aunque el chef reparte esfuerzos entre ReLevante y El Rebot, su casa siempre será Cal Paradís, que fue la primera estrella Michelin de la provincia.

*How we have come to value Castellón. Miguel Barrera is one of the reasons why, because he had to spotlight the abundance of local produce and announce a regional cuisine. Back in his parents' bar, at that time El Paraíso, Miguel stirred a pot of local produce. Morella truffles and black-eyed rabbit; Catí del Maestrat cheese and local tomato; daring to wrap the clòtxina (variety of mussels unique to Valencia) in a Shiso leaf. And although the chef divides his time between ReLevante and EL Rebot, he will always call Cal Paradís home; the first Michelin-starred restaurant in the province.*

## VALENCIA

### Napicol

**Meliana. Calle San Isidro, 28**  
**961 11 91 10 | napicol.com**

**Carta: 40-50 € | Tradicional/De mercado**

En Chemo Rausell está la virtud de ser un cocinero joven, pero guisar como un hombre viejo. Cuando le contó a su madre que había aprendido a usar el sifón, ella le respondió que se pusiera con las lentejas. Así que remueve la cuchara como si llevara toda la vida delante de la olla y despierta los recuerdos del comensal al servir *mandonguilles* de bacalao (albóndigas) o *all i pebre* (guiso de pescado y patatas). Siente tanto respeto por el sabor como por el entorno y su carta se despereza con las temporadas de l'Horta Nord. Desde las ventanas de Napicol se atisban los campos que son despensa.



*Chemo Rausell's finest quality is to be a young chef who cooks as if he had years of experience. When he told his mother that he had learnt how to use a siphon, she responded that he could now move on to the lentil stew. And so, he not only stirs the pot as if he'd been doing it all his life but stirs the memories of the diner when he serves cod meatballs or ali i pebre (fish and potato stew). He is equally devoted to flavor and to his surroundings and his menu comes to life with every l'Horta Nord season. From the windows of Napi-col you can glimpse those fields which act as the restaurant's pantry.*

## Arrels

**Sagunto. Calle Castell, 18 | 606 75 40 76**  
**restaurantarrels.com | Menús**  
**degustación: 48, 68 y 89 € | Creativa**

En la búsqueda de sus raíces, Vicky Sevilla se encontró con el firmamento. La decisión de regresar junto a su familia le permitió escoger un espacio singular para su restaurante: las caballerizas de un palacio del siglo XV, a las faldas del castillo de Sagunto. Allí se dio de bruces con el recetario de toda la vida, que supo vestir con sensibilidad y técnica. Se ha rodeado de un equipo joven y ha crecido a una velocidad pasmosa, hasta convertirse en la mujer más precoz de España en lograr una estrella Michelin. Es la recompensa por ser una misma. "Pero si no hubiera estado cerca de casa, nada habría sido igual", insiste.

*While searching for her roots, Vicky Sevilla found the stars. Her decision to return to her family allowed her to choose a unique space for her restaurant: the stables of a 15th-Century palace, at the foot of the Sagunto Castle. There, she dove head first into the traditional recipe book, which she was able to elevate through sensitivity and technique. She has surrounded herself with a young team and has grown at an astonishing pace, becoming the youngest female chef to receive a Michelin star. This is the reward for remaining true to herself. "None of this would have been the same if I hadn't been so close to home", she insists.*

## Anyora

**Valencia. Calle Vicent Gallart, 15**  
**963 55 88 09 | anyora.es | Carta: 30-40 €**  
**Tradicional/Contemporánea**

Si alguien desembarcase en los Poblados Marítimos de Valencia, le recomendaría Anyora. Si quisiese conocer esa brisa costumbrista del Cabanyal-Canyamelar, le invitaría a visitar esa tasca traída a la modernidad, cuyos azulejos evocan las

bodegas a granel. Aquellas donde los pescadores se reunían en torno al porrón. Román Navarro procura que cualquiera se sienta cómodo entre bravas, tellinas y sepia bruta (sucia). Aunque lo genuino es el guiso de callos y la tortilla de bacalao, la oreja a la plancha y las lleteroles (mollejas) con ajillo, sin olvidar el morro con anguila o las crestas de gallo. Todo resbala mejor con un vermú de domingo y cualquiera de los vinos naturales que ofrece Nicola Sacchetta.

*To those who disembark in the Valencia Poblados Marítimos (beach area of Valencia comprising five different areas: El Grao, Cabanyal-Canyamelar, Malvarrosa, Beteró and Nazaret), I would recommend Anyora. And to those who want to immerse themselves in the traditional Cabanyal-Canyamelar neighborhood, I would urge them to drop by this old-but-new tavern, with tiled walls that take you back to those bodegas selling wine in bulk. The kind where fishermen gathered around a pitcher of wine. Román Navarro strives to make everyone feel at home, among spicy potatoes, cockles and cuttlefish stew. Although the house specialties are still the tripe stew and cod omelette, the grilled pork ear and the garlic-sautéed sweetbreads, as well as the pork snout with eel or the cockscomb. All of this goes down smoother with a Sunday vermouth or any of the natural wines offered by Nicola Sacchetta.*

## BarX **NEW**

**Valencia. Calle Jorge Juan, 19**  
**(Mercado de Colón) | bar-x.es**  
**Carta: 30-40 € | De mercado/Barra**

Lo estábamos necesitando. Una barra de bar que fuera eléctrica. Tapas divertidas y versátiles. En su barra de Central Bar, Ricard Camarena se envuelve en el almuerzo valenciano, pero aquí se desenvuelve de corsés. Hay alcachofas con guanciale y berenjenas con feta, pepito de ternera hojaldrado y sándwich de queso fundido con trufa. No renuncia a las croquetas ni a las bravas, presentadas a su manera. El nuevo establecimiento se llama como su pueblo natal –Barx– y juega con sus propias reglas. Sin reservas, se hace cola en la puerta. Con horario non-stop, porque el Mercado de Colón ya merecía un relámpago.

*This is what we were missing. A bar top where magical things happen. Fun and versatile tapas. At his Central Bar, Ricard Camarena focuses on the typical Valencian lunch, but here, anything goes. You can find artichokes with guanciale, eggplant with feta cheese, beefsteak sandwich*

# COMUNIDAD VALEN CIANA



## Karak

**Valencia. Músico**  
**Peydró, 9**  
**637 29 16 06**  
**restaurantekarak.**  
**com | Menús**  
**degustación:**  
**75, 85 y 100 €**  
**Contemporánea**  
**Fusión**

Es que Karak es Rakel. Es que Rakel no tiene miedo. Pocas cocineras más autodidactas, más fieles a su doctrina, más eléctricas en el plato. Y, sin embargo, reflexiona cada bocado y se preocupa por los detalles como ninguna, empezando por las cartas que pinta ella misma con acuarelas. En el menú, snacks divertidos, fondos contundentes y sabores como relámpagos. Un salmón coloreado de negro o una bomba de chocolate chorreante. No emplea gluten ni azúcar: prefiere complicarse la vida y hacer más saludables los procesos. Los ma-

ridajes de Javi también apuestan por los vinos naturales. Sin riesgo, no hay beneficio. Sin valor, no hay victoria. Karak is synonymous with Rakel. And Rakel is fearless. There are few chefs as self-taught, true to their philosophy and more dynamic in the kitchen. And, nonetheless, she ponders every bite and worries over every detail, starting with the menus she paints with watercolors. The menu features fun bites, hearty broths and bases and striking flavors. A blackened salmon or a chocolate volcano. Gluten and sugar-free: she'd rather make things harder on herself but healthier for others. Javi's pairings focus on natural wines. No risk, no reward. Valor brings victory.



*La autenticidad tiene  
su recompensa y a  
Rakel Cernicharo  
(Karak) le ha llegado  
con el reconocimiento  
a su talento.*



or grilled cheese sandwich with truffle. He makes room for croquettes or spicy potatoes too, but presented in his own way. The new establishment takes its name from his hometown -Barx- and marches to the beat of its own drum. No reservations accepted here, you wait in line at the door. Open all day because the Colón Market was waiting for lightning to strike.

### **Casa Carmela**

**Valencia. Calle Isabel de Villena, 155  
963 71 00 73 | casa-carmela.com**

**Carta: 40-50 € | Arrocería**

En el cuento 'La paella del roder', el escritor Vicente Blasco Ibáñez describe "un festín pantagruélico, amenizado por la banda del pueblo", que se celebra en el huerto del alcalde. La paella es eso: un motivo de reunión. El círculo de poder con familia y amigos. El domingo que se muere entre granos de arroz. La leña de naranjo que exhala el humo y la cuchara de madera rascando el socarrat. Las liturgias son parte del legado y, en Casa Carmela, se practican desde 1922. Se cumple un siglo desde que los bisabuelos de Toni Novo, Carmela y José Belenguer, convirtieran aquella barraca en un templo arrocerero.

*In his story La paella del roder, writer Vicente Blasco Ibáñez describes "a pantagruelic feast, enlivened by the village band", celebrated in the mayor's garden. Paella is precisely that: a reason to come together. A powerful circle of family and friends. Sunday finds a fitting end among grains of rice. The orange tree wood smoking and the wooden spoon scraping off the 'socarrat' (crispy bottom layer of the paella). These rituals are part of the legacy and, at Casa Carmela, they have been practiced since 1922. A century has gone by since Toni's great-grandparents, Carmela and José Belenguer, transformed that seaside shack into a temple of rice.*

### **El Bressol.**

**Valencia. Serrano Morales, 11 | 667 68  
71 65 | elbressol.com/ | Carta: 70-80 €**

**De mercado**

Una puerta blanca en un callejón oscuro, porque todo tesoro merece un escondite. Dos golpes, abre José Vicente Pérez vestido de traje, y se despliega una sala vestida de mantel. Acerca el carrito con el marisco y el pescado del día, donde se prodigan las gambas y las cigalas, las ostras y el abalón, los pulpos y las angulas, las doradas y las lubinas. Sirve el mejor tratar de atún rojo de la ciudad, puede que de España, y me pregunto cómo he tardado tanto en llegar a este puerto. Es el secreto mejor guardado de la ciudad, al igual que su carta con 200 refer-

encias de champanes. Artista entregado a su público, él mismo flambea los Suzette, presenta la tarta de manzana y corta el Comté, mientras comenta el escabeche de mañana. Hay pocos restaurantes rotundos: el Bressol es incuestionable.

*Walk down a dark alley to a white door, because treasures are meant to be hidden. Knock twice and a suit-clad José Vicente Pérez will open the door to a white-tablecloth dining room. A shellfish and catch of the day cart rolls to your table, full of shrimp and Norway lobster, oysters and abalone, octopus and elver, sea bream and sea bass. His is the best bluefin tuna tartare in the city, perhaps even in Spain and I can't help but wonder why it took me so long to find this door. This is the city's best kept secret, along with a wine list boasting 200 champagne labels. A man devoted to his clientele, he himself flambées the crêpes Suzette, serves the apple pie and slices the Comté cheese, while he describes tomorrow's marinated delights. There are few irreproachable restaurants and El Bressol is certainly one of them.*

### **El Poblet**

**Valencia. Calle Correos, 8 | 961 11 11 06  
elpobletrestaurante.com | Menús  
degustación: 135 y 160 € | Creativa**

El Poblet fue el primer nombre que Quique Dacosta concedió a su restaurante de Denia. En 2011, cuando ya contaba con dos gastrobares en Valencia, decidió que era momento de trasladarlo y estampó su firma en el centro. El chef Luis Valls está al timón del barco, alumbrado por dos estrellas y concentrado en la despensa de agua. A su servicio dispone de una tripulación tan joven como talentosa, con Ana Botella en sala y Hernán Menno en bodega. La elegancia de esta casa no se discute, ni en los platos, ni en los modos.

*El Poblet was the original name of Quique Dacosta's restaurant in Denia. In 2011, when he already owned two gastropubs in Valencia, he decided it was time for it to move and to make its mark in the city center. Chef Luis Valls is at the helm of this twice-starred ship with a cuisine focused on seaside products. His crew is as young as they are talented, with Ana Botella in the dining room and Hernán Menno overseeing the wine program. This establishment's unquestionable elegance is borne out both in its dishes and its service.*

### **Forastera NEW**

**Valencia. Calle Pintor Domingo, 40  
963 55 89 15  
restauranteforasteravalencia.com  
Menús degustación: 35 y 55 €. Carta:  
25-35 € | Contemporánea/De mercado**

# COMUNIDAD VALEN CIANA

### **Ricard Camarena**

**Valencia. Avda  
de Burjassot, 54  
963 35 54 18  
ricardcamarena.  
com | Menú  
degustación: 185 €  
Creativa**

Sentada frente a Ricard Camarena, escuchando las respuestas a tantas preguntas, percibo una mirada salvaje, de esas que fagocitan ideas y mastican filosofías. El chef ha pasado mucho tiempo entendiendo, no tanto quién era, sino por qué era. Ahora habla de dar para recibir, de vivir bien para trabajar mejor, de escuchar -a la naturaleza- para interpretar -sus tiempos-. Se ha rendido a los ciclos de la tierra y la cocina vegetal, en la que aprovecha todo lo que el agricultor Toni Misiano posa en sus manos, desde la semilla del calabacín, al tallo

de la alcachofa. Ricard es la más alta cocina de Valencia. I'm sitting across from Ricard Camarena, listening as he responds to my many questions; I see a fierce gaze, the kind that absorbs ideas and chews up philosophies. The chef has spent a long time trying to understand not who he was, but why he was. His discourse is now: give to receive, live well to work better, listen -to Nature - to decipher -its seasons-. He has succumbed to the cycles of the land and his is a vegetable-forward cuisine in which he uses everything farmer Toni Misiano puts in his hands, from the zucchini seed to the artichoke stem. Ricardo is Valencia haute cuisine at its finest.





*Almudena Ortuño  
considera que Ricard  
Camarena es la  
más alta cocina de  
Valencia. Y tiene sus  
motivos.*

La forastera siempre fue Laura Jurado, de ascendencia vasca, cuya trayectoria convergió con la de Txiscu Nuévalos. Sucedió mientras el cocinero valenciano trabajaba en Nerua, algo que no podría negar ni aunque quisiera. Ahora definden juntos un pequeño restaurante en Valencia donde menos es más. Podrían elegir ser pretenciosos, pero prefieren andarse con calma, manteniendo el equilibrio de sabores y los precios asequibles. Miman la verdura, atacan la carne de caza –un día pichón, al siguiente paloma– y se despendolan con unos callos de bacalao. La casa de comidas de siempre, moderna como nunca.

*Her Basque heritage always made Laura Jurado the 'forastera' (foreigner, outsider), until she crossed paths with Txiscu Nuévalos. This happened when the Valencian chef was working at Nerua, something he couldn't deny even if he wanted to. Today, they've joined forces in a small restaurant in Valencia where less is more. They could have chosen to go down a more pretentious road, but they'd rather take it slow, maintaining a balance of flavors and reasonable prices. They dote on vegetables, master game meats, -squab one day, pigeon the next - and they revel in a cod tripe dish. Welcome to your homestyle cooking eatery, as contemporary as ever.*

## **Fraula** **NEW**

**Valencia. Calle Cirilo Amorós, 84**  
**963 55 89 15 | fraula.es**

**Menús degustación: 50, 65 y 80 €.**

**Menú del día: 31 € | Creativa**

Admito que de Fraula me alejaban los neutros. Me apetecía ver la mancha roja sobre el mantel blanco. Esa mácula que nos torna humanos, pero al mismo tiempo nos confiere atractivo, porque en la estridencia también está la personalidad. Encontraba que los platos eran parecidos, en ocasiones académicos, porque la pareja de cocineros proviene de grandes casas, como Camarena, Dacosta o Can Roca. Pero creo que algo está cambiando: que Daniel Malavia y Roseta Félix están dando con su voz, la que se eleva más allá de la ejecución. Como la *fraula* (fresa) que muerdes, disfrutas y se te queda en los labios.

*I admit that the cuisine at Fraula always struck me as tame. I longed to see the red stain on the white tablecloth. The blemish which makes us human and at the same time appealing, because there's also personality in bravado. I always found the dishes were alike, at times too rigid, because the two chefs come from great restaurants like Ca-*

*marena, Dacosta or Can Roca. But something is changing at Fraula: Daniel Malavia and Roseta Félix are finding their own voice, the kind that goes beyond technique. Like the 'fraula' (strawberry) you bite, you enjoy and stains your lips.*

## **Gallina Negra**

**Valencia. Calle Roterros, 16 | 685 65 59 83**  
**gallinanegra.es | Menús degustación: 40 y 49 € | Contemporánea/Fusión**

Qué divertida es la vida en Gallina Negra; dan ganas de cacarear. Sin fronteras, sin prejuicios, sin temor al riesgo. Hay dos menús: para cobardes y gallinas, o para aquellos con huevos de oro. Qué pena perderse el viaje de Javier Nuñez; de un producto clásico te hace una obra contemporánea. Desde la berenjena con chipotle hasta los puerros con carbonara de ají, pasando por mollejas con chocolate blanco y el *chilly crab* juguetón. Y qué bien los presenta Alba Serrano en la sala; acabas con la cresta puesta. El galinero valenciano se aburriría sin su cocina libre, que en un momento te despluma de tonterías.

*Life at Gallina Negra is a party; you'll be fighting the urge to cackle. Unbounded, unprejudiced and fearless. They offer two menus: one for cowards and chicken-hearted and another for the fearless eagles. What a shame it would be to miss the journey through Javier Nuñez's cuisine: from a classic ingredient springs a contemporary creation. From the eggplant with chipotle sauce to the leek with chili pepper carbonara; with a stop at the sweetbreads with white chocolate or the playful chili crab. And what a show Alba Serrano puts on in the dining room; she'll leave you soaring. The Valencia hen house would be bored without its free-wheeling spirit, the kind that can knock you over with a feather.*

## **Gran Azul** **NEW**

**Valencia. Avda. Aragón, 10 | 961 47 45 23**  
**granazulrestaurante.com**

**Carta: 50-60 € | De mercado/Arroces**

Sabía que Gran Azul era una oda en torno al producto. Con dos versos de arte mayor: la brasa y el arroz. No sabía, sin embargo, todo lo demás. En este poema, compuesto por el hostelero Abraham Brandez, recitado por el cocinero Héctor González, hay respeto y hay personalidad. Se cuelan el rodaballo, la lubina o la chuleta de vaca rubia. Pero estiran de la estrofa los fondos de platos sencillos, como la menestra de verdura o el ravioli de cigala, que presumen de tempo lento

y la potencia precisa. La sala mantiene la rima y, para cuando te su-merjas en la bodega, habrás decidido abandonar para siempre la prosa.

*I knew that Gran Azul was an ode to product. With two major verses: the grill and the rice dish. What I did not know, however, was all the rest. In this poem composed by restaurateur Abraham Brandez and recited by chef Héctor González there is respect and personality. In come the turbot, the sea bass or the 'Rubia' breed beef chop. But the stanza continues with the bases and broths of simple creations like the vegetable medley or the langoustine ravioli, cooked slowly to its precise potency. The dining room marks the rhythm and, by the time you immerse yourself in the wine list, you'll have abandoned prose forever.*

## **Kaido Sushi Bar**

**Valencia. Calle Chile, 3 | kaidosushi.es**  
**Menú degustación: 98 € | Japonesa**

La noche en la que Kaido ganó su primera estrella Michelin, Yoshikazu Yanome nos mostró su sonrisa. El chef de la pureza tiene la mirada dura y las manos hábiles mientras cocina, porque alberga un profundo respeto por la cultura nipona. No ha sido fácil contarle a la ciudad lo que era el sushi de verdad, donde lo fundamental es la calidad del pescado y el corte con el que se disecciona. Una experiencia auténtica para diez comensales, todos sentados a la barra, disfrutando del mismo menú, y entregándose al Ichigo-Ichie del momento presente. Mientras habites Kaido, no existirá nada más. No admite reservas por teléfono.

*The night when Kaido was awarded its first Michelin star, we finally caught a glimpse of Yoshikazu Yanome's smile. The chef of purity has a severe gaze and steady hands when he cooks, given his profound respect for Japanese culture. Introducing the city of Valencia to real sushi was not an easy task. The essentials are the quality of the fish and the precision of the cut. A unique experience for the ten diners seated at the bar, enjoying the same menu and succumbing to the Ichi-go ichi-e of the present moment. When you are at Kaido, the world disappears. No phone reservations.*

## **La Barra de Kaymus.**

**Valencia. Maestro Rodrigo, 44 | 963 48 66 66 | labarradekaymus.com/**  
**Carta: 30-40 € | De mercado/Barra**

Qué bien le ha sentado a Kaymus convertirse en una barra, y a Nacho Romero aceptar su propia naturaleza. Animal del taburete, ya

# COMUNIDAD VALEN CIANA

no hay correa que le impida divertirse en el servicio, y tras 15 años de restaurante, prefiere la vida de barrio y la cháchara con el cliente. Tras la vitrina siempre sucede lo mejor, empezando por salazones, tellinas, almejas u ortiguillas, porque es hombre de mar. Pero también está esa ensaladilla, el mejor tomate, guisos del día y unas mollejas crujientes. Su bodega no cede, eso nunca.

*What a great decision to transform Kaymus into a bar and see Nacho Romero come into his own. A dedicated bar crawler, now no one can hold him back from enjoying himself. After 15 years in restaurants, he has opted for neighborhood life and conversations with patrons. The best awaits behind the glass counter, starting with salt-cured foods, sunrise tellins, clams or sea anemones, a testament to his love of the sea. But you will also find that great 'ensaladilla' (Spanish potato salad), the finest tomato, stews of the day and crispy sweetbreads. His wine list never disappoints, never.*

## La Salita

**Valencia.** Calle Pere III el Gran, 11  
609 33 07 60 | [anarkiagroup.com](http://anarkiagroup.com)

**Menús degustación: 99 y 130 € | Creativa**

Begoña Rodrigo pinta acuarelas sin tan siquiera pretenderlo. La tiara y la sarandonga son obras de museo y le valieron la estrella. Pero, como cocinera, está cada vez más cerca de la tierra y la raíz. Se aprecia en el tatin de apio con foie o la chirivía en carbonara. Aplica la técnica sobre el pes-

cado, como el salmonete o la caballa, y nunca olvida el arroz. En su cocina conviven carácter y elegancia, cualidades que ha ido equilibrando de forma natural con los años, hasta eclosionar en su momento más interesante. Luz y color, textura y simetría. Las casas se parecen a las personas que las habitan y, en este bello palacete con jardín, donde Denis Cherkasov agita el cóctel, cada vez se respira más paz.

*Begoña Rodrigo creates watercolors without trying. Her Tiara and Sarandonga dishes are works of art and they earned her a Michelin star. But, as a chef, every day brings her closer to the land and heritage. As evidenced by the celery tarte tatin with foie or the parsnip carbonara. She wields her technique on fish like the red mullet or the mackerel and never forgets the rice. Character and elegance go hand in hand in her kitchen; qualities which have achieved a natural equilibrium over the years until bursting into bloom at this interesting moment of her cuisine. Light and color, texture and symmetry. A home is the reflection of its owner and this beautiful palace with a garden, where Denis Cherkasov shakes the cocktails, becomes more peaceful every day.*

## Lavoe **NEW**

**Valencia.** Calle Creu Nova, 4  
663 77 64 25 | [lavoearrozymar.com](http://lavoearrozymar.com)  
**Carta: 70-80 € | Arroces**

## Saiti

**Valencia.** Reina Na  
Germana, 4

960 05 41 24

[saiti.es](http://saiti.es) | Menús

**degustación:**

**43, 65, 75 y 90 €**

**Creativa/Tradicional**

Si olvidamos de dónde venimos, ¿a dónde pretendemos ir? Vicente Patiño es el maestro de buena parte de la cantera de cocineros jóvenes que hoy despuntan. Les ha enseñado el valor del fondo y del sabor; del respeto por el recetario y la tradición. También es uno de los chefs más injustamente tratado por las guías, precisamente por algo que muchos consideramos una virtud: la falta de impostura. En sus platos hay honestidad y franqueza, equilibrio y sencillez; esa suerte de perfección que se desprende de la práctica. Ojalá nunca deje

de servir 'la Royale' de liebre. El mejor momento de Vicente está aún por llegar.

*If we forget where we started, where do we plan to go? Vicente Patiño has trained a good part of the young emerging chefs in the culinary scene. He has taught them the worth of broths, bases and flavors and respect for traditional recipes. He is also one of the chefs most unjustly overlooked by restaurant guides, precisely because of what many would consider a virtue: his lack of posturing. His dishes are straightforward and honest, balanced and simple; that kind of perfection achieved over time. We hope he never stops cooking his hare à la royale. Vicente's finest hour is yet to come.*



Comenzar con un paseo por la ciudad del Turia y terminar con liebre 'a la Royale' de Vicente Patiño en Saiti.



# COMUNIDAD VALEN CIANA

## Yarza

**Valencia.** Calle Císcar, 47 | 963 95 20  
11 restauranteyarza.com | Carta: 30-40 €  
Tradicional

Manu Yarza es tan bueno cocinando que le da exactamente igual recibir premios, ser invitado a fiestas o hablar con los periodistas. Una rareza muy valiosa para un profesional tan joven. A él que le dejen en paz, porque tiene que guisar cap i pota, marcar sus arroces y preparar su titaina, inclinándose sin remedio hacia el recetario tradicional. El caso es que su comedor siempre está lleno de compañeros de profesión. Tiene una relación calidad precio de escándalo y una reivindicación del clásico involuntaria, prácticamente pasota.

Manu Yarza is so good at what he does that he doesn't care about awards, being invited to parties or doing press interviews. An uncommon and valuable trait for someone so young. He just wants to be left alone, because he must prepare 'cap i pota' (beef of-fal stew), finish off his rice dishes and prepare his 'titaina' (a pine nut and tuna belly sauté), with a clear bent towards the traditional recipe book. And his dining room is always full of his colleagues. His price/quality ratio is unbelievable, and he is an accidental, almost unwilling advocate of classic cuisine.

¿Acaso la paella no merece su laboratorio de innovación gastronómica? Y tanto que sí. El restaurante de Toni Boix es un espacio de experimentación en torno al arroz, situado en pleno centro de Valencia, donde se adolece de puntos de ensayo. Que nadie se espere un entorno costumbrista, sino una decoración sofisticada. El ticket medio también está a la altura de la calidad, pero es que esto va de dignificar el plato y vestirlo con la elegancia que merece. Buen producto para preceder una excelsa paella, por lo general de capa fina, donde convergen técnica y creatividad. ¿Qué más hace falta? Lavoe es alta cocina.

*Isn't the paella worthy of its own food research lab? Of course it is. Toni Boix's restaurant is that space for rice experimentation, located in the heart of Valencia, where similar efforts are sorely lacking. Don't expect traditional décor, this is a sophisticated space. The check is in line with the quality of a restaurant bent on elevating and dressing up the dish with all the elegance it deserves. Good product goes into an excellent -usually fine-layered- paella, where technique and creativity meet. What more could we ask for? Lavoe is haute cuisine.*

## Lienzo

**Valencia.** Plaza Tetuán, 18 | 963 52 10 81  
restaurantelienzo.com  
Menús degustación: 55, 75 y 95 €  
Creativa/Contemporánea

Estamos ante un nuevo Lienzo, sobre el que se estampa una estrella Michelin, conseguida con mucho esfuerzo, porque aquí no ha habido mecenas que valga. María José Martínez es una trabajadora nata, siempre secundada por Juanjo Soria en la sala, y resulta que ha encontrado la tonalidad más favorecedora para su cocina. Años pintando platos con el producto de proximidad y de temporada, para finalmente redondear su discurso vegetal y estallararlo con técnica precisa. Otra de sus singularidades es la miel, porque proviene de familia de apicultores, que surca su menú desde el *snack* de canelón hasta el postre de panal.

*This is the new Lienzo, boasting a Michelin star. This is the result of great effort, because no backers have appeared on the scene here. María José Martínez is a born worker, always supported by Juanjo Soria at front-of-house. And it seems that she has found the most favorable light for her cuisine. After years spent creating dishes with locally-sourced seasonal product, her vegetable-forward cuisine has*

*bloomed with precise technique. Another of her signatures is honey. She comes from a beekeeping family, and this permeates her menu, from the cannelloni snack to the honeycomb dessert.*

## Llisa Negra

**Valencia.** Calle Pascual i Genís, 10  
963 94 60 79 | llisanegra.com  
Menús degustación: 40 y 63 €.  
Carta: 65-95 € | De mercado

La llisa es un pescado con múltiples posibilidades en cocina pero, sobre todo, es el primer pescado que capturó el hijo de Quique Dacosta. Se sorprendió de que tuviera la barriga negra. Estamos en un restaurante consagrado al producto, la brasa y el arroz, así que la desnudez no sólo se valora, sino que se procura. Hay marisco –gamba roja de Denia, quisquilla de Santa Pola–; salazones –torta de maruca, hueva de llisa–; y buen pescado con mínimo tratamiento –raya adobada al grill, rape a la brasa–. Incluso salsas y acompañamientos se piden aparte. Se cocina mirando a la sala y se come mirando a la calle.

*'Llisa' (mullet) is an extremely versatile variety of fish, but it is, above all, the first fish caught by Quique Dacosta's son. He was amazed at its black belly. This is a restaurant devoted to product, to the grill and rice, where minimalism is not only valued, but also sought out. There's shellfish: Denia red shrimp, Santa Pola 'quisquilla' shrimp; salted and dried delicacies: cured ling, mullet roe and good fish prepared with simplicity: grilled skate, grilled monkfish. Even the sauces and garnishes are served on the side. This is a place where the kitchen has a view to the dining room and the dining room looks toward the street.*

## Momiji **NEW**

**Valencia.** Calle Jorge Juan, 19 (Mercado de Colón) | 960 70 91 75 | momiji.es  
Carta: 40-50 € | Japonesa/Barra

Hay un restaurante para cada estado de ánimo. Si paseas despreocupado por el centro, pero sientes antojo de japonés, es un buen momento para Momiji. Subido a los taburetes de su barra, la vida tiene otras vistas. Advertirás que Diego Laso mueve el cuchillo con la destreza de quien ha sido pionero en importar el arte del sushi. Y harás bien en dejarte guiar por la senda del sashimi, los nigiris y los makis, aunque también disponen de tartares, ceviches y gyozas. Dos chivatazos: anguila *kabayaki* (con salsa de soja dulce) y lubina con *ponzu*. *There's a restaurant for every mood. If you are leisurely strolling around the city center,*



*and you have a hankering for Japanese food, Momiji is a sure bet. Sitting at the bar here grants you a new perspective on life. The first thing you'll notice is Diego Laso's dexterity with the knife; he was, after all, one of the first to introduce the art of sushi into Spain. And you should take a trip along the path of sashimi, nigiri and maki, but tartares, ceviches and gyozas are also available. Two hints: the kabayaki eel (with sweet soy sauce) or the sea bass with ponzu sauce.*

## **Nozomi**

**Valencia. Calle Pere III el Gran, 11  
961 48 77 64 | nozomisushibar.es  
Menú: 55 € | Japonesa**

Oriente sabe apreciar aquello que para Occidente ni tan siquiera existe. El techo de origami que evoca el cerezo en flor. La brisa acariciando las manos de Nuria Morell. Un nigiri posándose con delicadeza sobre una cerámica. Esa suave luz de un callejón de Kyoto en un día de primavera. La figura de José Miguel Herrera flotando por la sala. Los palillos cortando el aire del plato a la boca. El sonido del vino cuando cae en la copa desde las manos de José Blas. El sashimi que estremece la espalda al alcanzar la lengua. Ese tiempo que se detiene cuando comemos mirándonos a los ojos. Nozomi corta la respiración.

*Asia knows how to value things the West completely overlooks. The origami ceiling evocative of a cherry blossom. The breeze caressing the hands of Nuria Morell. A nigiri set delicately on a ceramic dish. That soft light of a Kyoto street on a Spring day. José Miguel Herrera moving gracefully through the dining room. Chopsticks piercing the air as they move from plate to mouth. The sound of wine splashing in a glass, poured by José Blas. Sashimi that makes your spine tingle when it reaches your tongue. The way time stops when we dine gazing into someone else's eyes. Nozomi will leave you breathless.*

## **Paraíso Travel**

**Valencia. Carda, 6 | 691 54 92 09  
juniorfranco.es/paraiso-travel  
Menú: 55 € | Fusión**

El Paraíso es un billete a Macondo, una cumbia que no cesa y una eterna primavera. Ese viaje a la Colombia de ficción, que nos propone Junior Franco, quien nació en la verdadera. Su cocina es un baile por los sabores de allá, a partir de los productos de 'acá', para que el paladar se mueva y se remueva, cabriolando entre el ceviche cartagenero, el canelón de buey de mar o las manitas de cerdo con achiote. Para aliviar el sofoco, Paco Guillén rellena la copa y con-

tonea la cháchara. Cuidado con abrasarte el corazón, pedacito de mi vida.

*Paraíso Travel is a one-way ticket to Macondo, to a never ending cumbia and a land of eternal Spring. A trip to a fictional Colombia set forth by Junior Franco, who was born in the real one. His cuisine dances to the rhythm of those flavors from there based on products from here. It makes the palate tremble, frolicking among the Cartagena-style ceviche, the edible crab cannelloni, or the pork trotters with Achiote. And to cool off, Paco Guillén fills -and refills- your glass and is always available for a chat. Don't lose your heart, my little one.*

## **Q'Tomas**

**Valencia. Calle Pascual i Genís, 18  
963 44 44 79 | quetomas.com  
Carta: 70-80 € | De mercado/Barra**

Entramos a Q'Tomas siendo príncipes, salimos siendo reyes. Aquello fue un banquete impúdico, obscuro y morboso de erizos, espardeñas y gamba roja. El privilegio monárquico de la trufa rallada en la pasta y el champán derrochado en la copa. Una conspiración urdida por José Arribas, a quien el apellido le pesa más que le eleva en la capital. Porque la Marina aclama el producto, pero aquí hay que saber vestirlo. El restaurante se ha trasladado a un local más acorde a su estilo con barras en la entrada. Perfectas para pasar una noche de gloria, donde se derroquen los prejuicios y se levanten los imperios.

*We arrived at Q'Tomas as princes and left as kings. It was an unabashed, obscene and obsessed banquet of sea urchins, royal cucumbers and red shrimp. The regal delight of truffles grated over pasta and champagne spilling over your glass. A conspiracy woven by José Arribas, whose name is more a handicap than an advantage in the city. Because the Marina Alta is devoted to product, but you must know how to present it. The restaurant has moved to a locale more in line with its personality, with bars as you enter. The perfect spot for unforgettable nights, where you lose your inhibitions and conquer empires.*

## **Rausell**

**Valencia. Calle Ángel Guimerà, 61  
963 84 31 93 | rausell.es  
Carta: 50-60 € | De mercado/Barra**

Si me fuera a morir mañana, terminaría en una barra, y la de Rausell sería firme candidata. No falla. Más de 70 años sin fallar son muchos años, por lo que los hermanos Jose y Miguel Rausell gozan, no sólo del cariño, sino también del respeto de todo el sector. Son currantes que despachan tras el mostrador desde primera hora de la mañana. Colocan a la vista la quisquilla, la almeja

fina de cuchillo, el pescado fresco del día; preparan esas bravas –las mejores de Valencia– y los bocadillos para los almuerzos; sirven comida para llevar a quienes hacen cola en la puerta. También despliegan los manteles de tela para comidas y cenas. Esto es un templo del producto vestido con el mantel de la honestidad.

*If I were to die tomorrow, I would hope to do so sitting at a bar, and the one at Rausell would be a strong contender. It never disappoints. Seventy years of success is a long time. That is why brothers José and Miguel Rausell have earned not only the affection, but also the respect of the entire sector. These are hard workers who serve behind the bar from early morning. On display: the 'quisquilla' shrimp, the Palourde clams, the catch of the day; they serve up those spicy potatoes -the best in Valencia- and the baguette sandwiches at lunchtime; there's food to go for those in line at the door. They can also dust off the linen tablecloths for lunches and dinners. This is a temple of product dressed in authenticity.*

## **RiFF**

**Valencia. Calle Condea Altea, 18  
963 33 53 53 | restaurante-riff.com  
Menús degustación: 55, 79, 95 y 145 €  
Creativa**

Bernd Knöllner siempre tiene una puntada que dar para tejer el relato de Valencia. A fin de cuentas, es la estrella Michelin más antigua de la urbe. Cuando este alemán espigado llegó a la ciudad, allá por los 80, estaba todo por hacer. Tenía problemas para abastecerse en el Mercado Central, se encontraba con comensales que no entendían de alta cocina y hasta costaba reivindicar a Paquita Pozo como sumiller. Ella se subía en autobuses repletos de hombres para conocer bodegas. A base de técnica y constancia, su melodía se ha convertido en sonido de fondo y su cocina ha resistido con ímpetu el paso del tiempo.

*Bernd Knöllner can always contribute something to the culinary story of Valencia. Riff is, after all, the oldest Michelin-starred restaurant in the city. When this lanky German arrived at Valencia back in the Eighties, Valencia was Ground Zero. He had trouble finding ingredients at the Central Market, he encountered diners who didn't understand haute cuisine and he even had to defend his choice of Paquita Pozo as sommelier. A woman who would tour the wineries in buses crowded with men. But, thanks to perseverance and technique, his alien sound has become background music and his cuisine has forcefully resisted the passage of time.*



# COMUNIDAD VALEN CIANA

## 2 Estaciones

**NEW**

**Valencia. Calle Pin-  
tor Salvador**

**Abril, 28 | 963 03 46**

**70 restaurante2esta-  
ciones.com**

**Menús degus-  
tación: 35 y 55 €.**

**Carta: 40-45€ | De  
mercado**

Detrás de los buenos restaurantes suele haber buenas personas. Mar y Alberto lo son, y esa honestidad colorea el plato.

Ella irradia la luz del Mediterráneo, él desprende la nobleza de Burgos, y ambas cualidades alumbran el restaurante que ha unido sus destinos.

Por aquello de la coherencia, en su casa hay dos estaciones, pero hasta cuatro cartas de temporada, donde los productos van de las setas a los guisantes, pasando por las carnes y los pescados. Cocina abierta al comensal y al entorno, en un local pequeño y repleto de detalles conmovedores. Además de

una relación calidad-precio como pocas en Valencia.

Behind the good restaurants, there are usually good people. Mar and Alberto are precisely that, and their authenticity permeates every dish.

Hers is Mediterranean light, his is Burgos solemnity, and both qualities shine in the restaurant where their destinies have aligned. To keep everything in good order, the restaurant has two chef stations but up to four seasonal menus, where products range from the wild mushrooms to the peas, with a stop at the meats and fish. An open kitchen - to the diner and to the surroundings - in a small locale filled with endearing details. And a price/quality ratio rarely seen in Valencia.

## Señuelo

**Valencia. Calle Conde Salvatierra, 39  
960 52 48 59 | senuelo.es**

**Carta: 70-80 € | De mercado/Barra**

Sergio es un marinero sin temor. Allá donde va, lanza la caña, porque tiene ambición y confía en la captura. Hace un año que se enroló en Señuelo y el barco cada vez parece más buque. Es un restaurante de producto, donde se practica la cocina de mar, pero con ancla en la tierra. De ahí que los guisos clásicos se complementen con platos creativos de mar y montaña, como la moluscada en caldo de puchero o el foie con bogavante a la brasa. Sin miedo al fuego, porque hay cócteles para apagarlo. Y Valencia le baila el agua.

*Sergio is a fearless fisherman. He casts the rod wherever he goes because he is ambitious and confident in the catch. He stepped aboard Señuelo a year ago and this fishing boat looks more like an ocean liner every day. A product-centered restaurant, where they serve seaside fare but with an eye to the shore. Thus, the classic stews move alongside more creative "surf and turf" dishes, like the shellfish medley in broth or the foie with grilled lobster. Don't worry about the heat, there's always cocktails to cool you down. And Valencia rejoices.*

## Tavella

**Valencia. Camino Vell de Liria, 93  
635 69 36 56 | tavellarestaurant.com**

**Menú degustación: 49 €.**

**Carta: 50-70 € | De mercado**

Una vez, Pablo Chirivella me dijo que un restaurante es mucho más que el buen producto, y tenía razón. En Tavella dispone del mejor, ensalzado por la brasa, ya sea pescado o carne, sin olvidar el arroz. Procede de igual manera al seleccionar los vinos de la bodega, dirigida por Sara López. Pero su secreto, más allá del rodaballo que todo lo puede, es el compromiso inquebrantable con la identidad. Está adherida a las paredes del restaurante, ubicado en una casa valenciana del siglo XIX, que antaño perteneció a su abuela. *Pablo Chirivella told me once that a restaurant is more than the quality of its product. And he was right. At Tavella, they use the best, enhanced by the grill, whether it be fish or meat, and never forgetting the rice. The same method is used when it comes to the wines, curated by Sara López. But his secret, beyond that spectacular turbot, lies in his unshakeable commitment to authenticity. This permeates the walls of his restaurant, located in a 19th-Century typical Valencian house, which was once his grandmother's home.*

## Ultramarinos Huerta **NEW**

**Valencia. Calle Maestro Gozalbo, 13  
963 92 92 74 | ultramarinoshuerta.com**

**Carta: 30-40 € | De mercado**

Valencia pedía a gritos Ultramarinos. La apertura a medida de este último año. Azulejos, pero con mesas altas; tapas tradicionales, pero divertidas; ticket medio y trato amable. La falta de egolatría se constata por igual en los platos, que son homenajes a restaurantes míticos, desde la croqueta Rausell a la tortilla Sacha. Óscar Casasnovas y Arturo Salvetti son dos hosteleros de largo recorrido que han dado con la fórmula de la felicidad. Cortan embutidos y salazones; berenjena con sobrasada y pan con chocolate; ¿para qué más?

*Valencia was demanding a place like Ultramarinos. And it opened, just in time, this past year. Tilework but with high-top tables; traditional tapas with a fun twist; reasonable prices and a warm welcome. Lack of ego becomes obvious in the dishes, which are tributes to iconic restaurants: from the Rausell croquette to the Sacha omelette. Óscar Casasnovas and Arturo Salvetti are two longtime restaurateurs who have found the formula for happiness. Cold cuts, salted and dried foods, eggplant with Majorcan sausage and pain au chocolat. What more do you need?*



La Manufacture est une maison d'édition où ce je ne sais quoi de l'allure française s'allie au meilleur du savoir-faire italien.

Featured designers: Luca Nichetto, Noé Duchaufour-Lawrance, Neri&Hu, Michael Young, FRONT, Marc Thorpe, atelier oï, Sebastian Herkner.

LA MANUFACTURE

Boutique  
3, Rue Edouard VII 75009 Paris  
[lamanufacture-paris.fr](http://lamanufacture-paris.fr)

III. 428 band-sawn oak, perfect loaf, rugged concrete



INGLIS HALL

THE KITCHEN MAKER

[inglishall.com](http://inglishall.com)

# EXTRE MADURA

*Juan Manuel Salgado  
tiene toda la proyec-  
ción del mundo. Para  
comprobarlo, Dromo  
(Badajoz).*



# EXTRE MADURA



## Dromo

**Badajoz. Plaza de la Molineta, 8**

**924 04 14 50**

**dromobadajoz.es**

**Menú degustación: 70-90 €.**

**Carta: 30-50 €**

**Alta cocina/Informal**

Juan Manuel Salgado es uno de los chefs extremeños con mayor proyección. Ha quedado finalista varias veces en el concurso de Mejor Cocinero del Año e incluso ganó en 2017 el Bocuse d'Or. Evidentemente, toda esta excelencia se ve reflejada en el mantel. Con Dromo, su primer proyecto personal, pretende posicionar a Badajoz en el mapa gastronómico, por eso ofrece una cocina de texturas y de sabores potentes, pero con bocados tan excelsos como su yema confitada

con castañuelas ibéricas regadas con salsa de jamón. Juan Manuel Salgado is an Extremaduran chef with a bright future. He was several times runner up in the Chef of the Year competition and even won the Bocuse d'Or in 2017. His exceptional talent is evident in all of his dishes. At Dromo, his first personal project, he aims to put Badajoz on the Spanish culinary map. To that end, he offers a cuisine replete with textures and potent flavors, with excellent bites such as the confit egg yolk with Iberian pork 'castañuelas' (salivary glands), doused with ham sauce.

## BADAJOZ

### Martínez Paiva **NEW**

**Almendrajejo. Ctra. N-630, Km 646**  
**924 03 01 29**

**bodegasmartinezpaiva.com**

**Menú degustación: 48-57 €.**

**Carta: 20-40 € | De mercado**

La bodega Martínez Paiva es una de las más emblemáticas de la región, pero, además, cuenta con un restaurante homónimo. El entorno, plagado de viñedos, es un soplo de aire fresco en mitad de una carretera nacional, y el edificio donde se ubica es de los que te deja sin respiración. Algo parecido sucede con sus platos, en los que fusionan productos de la tierra, siempre de temporada, con ingredientes del mundo (gyozas, pato Pekin o poke de salmón). Exquisito servicio y cuidados postres.

*It is one of the region's most iconic wineries and houses a restaurant of the same name. The vineyard-laden landscape and breathtaking architecture are a welcome escape from the national highway. As breathtaking as the dishes served there, blending local -and always seasonal - products with other ingredients from around the world. The service is as exquisite as the desserts.*

### Galaxia

**Badajoz. Avenida Miguel Celdrán Maturte, 6 | 924 25 82 11 | Carta: 40-60 €**  
**Mediterránea/Actual**

Es uno de los faros que iluminan la gastronomía pacense y regional. Atesora una larga y afamada trayectoria –desde 1982– que se puede comprobar en sus concurridas sala y barra, siempre llenas de ávidos degustadores. Saca a paseo una excepcional materia prima esmeradamente tratada: carnes, pescados y mariscos, excelente jamón ibérico, lomo doblado, percebes, anchoas, gamba blanca... Aunque se lucen en el revuelto y en el rape encebollado, en general, todos sus platos están bien elaborados. Tienen una carta de vinos con bastantes denominaciones de origen.

*It is, without a doubt, one of the luminaries of the regional and Badajoz culinary scene. Since 1982, it has boasted a longstanding and celebrated trajectory, as evidenced by its bustling dining room and bar, always full of avid foodies. Showcasing prime ingredients prepared with great care: meats, fish and shellfish, excellent Iberian ham, 'lomo doblado' (lard-coated pork loin), barnacles, anchovies, white shrimp... The scramble and onion-smothered monkfish are highlights, but all menu items are well turned out. A wine list with a wide array of labels from different Denominations of Origin.*

### La Bistológica **NEW**

**Badajoz. Calle Jacinta García Hernández, 4 | 600 05 61 75 | labistolologica.es**  
**Carta: 15-30 € | Creativa**

Abrió a finales de 2020 y llegó a Badajoz capital para 'volar las cabezas'. Por algo la cocina de La Bistológica es "de sesera", en palabras de su chef y propietario, Antonio Caro. Ofrece platos modernos, pero con un sabor bien enraizado a la tierra, especialmente a la extremeña y a la andaluza, de donde es Antonio. Su carta es pequeña, pero divertida, siendo uno de sus platos estrella el costillar de cochinitillo ibérico deshuesado a baja temperatura con raviolis de manzana verde. En su propuesta líquida hay vinos de varias denominaciones de origen y hasta un vermouth extremeño.

*It arrived on the scene in 2020 and took the Badajoz capital by storm. After all, in the words of chef and owner Antonio Caro, the cuisine at La Bistológica is "brainy". They offer modern dishes with flavors deeply rooted in the land, particularly Extremadura and Andalusia, Antonio's birthplace. The menu is short but fun, with the deboned rack of Iberian suckling pig, slow-cooked and served with green apple ravioli as one of their star dishes. On the wine list, wines from several DOO and even an Extremaduran vermouth.*

### Lugaris

**Badajoz. Avda. Adolfo Díaz Ambrona, 44 | 924 27 45 40 | restaurantelugaris.es**  
**Menú degustación: 40 €. Carta: 30-50 €**  
**Tradicional/Actualizada**

Pocas cosas gustan más a Javier García, el chef de Lugaris, que el chup-chup de un buen guiso. Mientras él se afana en las elaboraciones a fuego lento y con un marcado carácter tradicional, aunque con emplatados y técnicas modernas, en sala, Ángel Pereita se encarga de atender, escuchar y proponer el maridaje perfecto a los comensales. Acaban de incorporar un sol de la Guía Repsol a su vitrina de premios.

*Nothing makes Lugaris chef Javier García happier than the slow simmer of a potful of good stew. While he tends to his deeply-traditional, slow-cooked dishes which do use modern platings and techniques, Ángel Pereita in the dining room is tasked with assisting, listening and offering perfect pairings to the diner. They have just added a Repsol Guide Sol to their trophy case.*

### Marchivirito

**Badajoz. Carretera de Cáceres, 37**  
**924 27 42 15 | marchivirito.com**  
**Carta: 30-50 € | Mediterránea**



Aquí, más que a buscar un local bonito para posturear en redes, se viene a comer –y muy bien–. Su cocina es una succulenta representación extremeña y en ella hay un alto nivel en la calidad de las materias primas, que convergen en platos de elaboraciones más actualizadas. Tanto si el diseño del menú corre a cargo del jefe de sala, José Domínguez, como si se decide improvisar, el disfrute está más que asegurado.

*You don't come to Marchivirito looking for an Instagram-worthy spot, but for a good – no, great – meal. The kitchen is a succulent showcasing of the region's cuisine. High quality ingredients are combined for updated takes on traditional dishes. Whether you allow experienced maitre d' José Domínguez to design your menu or you decide to improvise, satisfaction is guaranteed.*

## **La Taberna de Noa** **NEW**

**Fuentes de León. Calle Juan Carlos I, 7  
673 87 89 89 | Carta: 15–35 € | Creativa**

Ubicada en el sur de la provincia pacense, en esta taberna nada es lo que parece. Ni siquiera parece una taberna. Es decir, en sus platos, propios de un gastrobar, su chef Rocío Maya se divierte jugando con las texturas y engañando al ojo. Esta cocinera lleva el cerdo ibérico por bandera, por lo que en casi todas sus elaboraciones tiene presencia este productazo de la zona. Una de las más aclamadas es la Dona Carrillera. Además de tener muchas referencias vinícolas de la región, cuenta con una interesante propuesta cervecera.

*Located in the southern part of the Badajoz province, nothing at this tavern is what it seems. It doesn't even look like a tavern. In fact, chef Rocío Maya, in her gastro pub-style dishes, takes delight in playing with textures and trompe l'oeil. She is a standard bearer for Iberian pork, an excellent regional product present in almost all her creations. One of the most celebrated is the 'Doña Carrillera' (Madame Beef Cheeks). Apart from an extensive array of regional labels, they offer an interesting selection of beers.*

## **Las Barandas**

**Los Santos de Maimona. Plaza de España, 1 | 924 57 10 74**

**lasbarandas.com | Carta: 25–35 €  
Tradicional/De temporada**

Se trata de un restaurante familiar, en el que Manuel Gil y sus hijos, Manuel y Fernando, están al mando de los fogones. En su cocina tratan con mimo los productos de la tierra, sacándoles el mejor partido posible. Preparan estupendos guisos de caza, aunque su plato estrella es el solomillo ibérico a la arcilla con salsa extremeña. Además, trabajan muy bien el atún rojo.

*This is a family-owned restaurant, headed by Manuel Gil and his sons, Manuel and Fernando. A kitchen devoted to the land and to letting its products shine. They offer wonderful game stews, but their star dish is the Iberian sirloin oven-baked in clay with Extremaduran sauce. Also skillful at bluefin tuna.*

## **Rex Numitor**

**Mérida. Calle Castelar, 1  
609 58 64 41**

**restaurantereexnumitor.negocio.site  
Menú degustación: 16–25 €.**

**Carta: 30–45 € | De autor**

En pleno centro de Mérida y a orillas del Guadiana, en Rex Numitor se acerca al comensal hasta el pasado árabe que tiene esta antiquísima ciudad. Su cocina posee un poso regional con guiños actuales, y con ella se alcanza un buen resultado gastronómico al nivel de los paladares más exigentes. Una elegante sala, un jardín, una cuidada carta de vinos y un buen servicio de sala componen este conjunto armónico y de calidad.

*In the heart of Mérida and on the banks of the Guadiana River, Rex Numitor transports the diner to the Moorish heritage of this very ancient city. A top notch regional cuisine with nods to the contemporary which meets the demands of the most discerning palates. An elegant dining room, a garden, a well-curated wine list and good front-of-house service make for a harmonious and delightful experience.*

## **Shangri-La** **NEW**

**Mérida. Calle Sagasta, 21  
636 75 28 37 | tubardigital.com**

**Carta: 15–30 € | Vegetariana**

Es el único restaurante 100% vegetariano de Extremadura. Pero, ojo, no huyáis todavía, amantes de lo succulento. A pesar de que en su cocina no entra ningún producto de origen animal, sus platos sorprenden a la vista y al gusto. Es un pecado no pedir su moussaka y un delito no dejar hueco para sus postres, ya que toda su repostería es casera. También tienen cervezas artesanales y cócteles especiales.

*This is the only 100% vegetarian restaurant in Extremadura. But, stop, don't run away you lovers of the succulent. Although no animal product sets foot in this kitchen, their output is a pleasant surprise, tasty and visually enticing. Not ordering their moussaka would be considered a felony and you'll commit a misdemeanor if you don't leave room for dessert, all of which are homemade. Additionally, they offer craft beers and special cocktails.*

## **El Rinconcillo**

**Monesterio. Paseo de Extremadura, 67  
924 51 70 01**

**restauranterinconcillo.com | Carta:  
25–40 € | De temporada/Tradicional**

No hay duda de que Monesterio y su dehesa se han posicionado ya como uno de los mejores lugares para degustar jamón del bueno, del de verdad. Por eso en la carta de El Rinconcillo nunca faltarán los ibéricos de calidad. Su cocinero Antonio Parra coge los platos típicos tradicionales y les incorpora un toquecito atrevido, como la sopa de tomate extremeña, mejorada con papada curada y un huevo a baja temperatura. Los amantes de la carne encuentran aquí un buen rincón para paladear la dehesa en todo su esplendor.

*There is no doubt that Monesterio and its pasturelands is one of the best places to taste a good ham, the real kind. That is why there's no shortage of good quality ibéricos at El Rinconcillo. Chef Antonio Parra serves up traditional standards with a bold little twist, like the Extremadura-style tomato soup, heightened with cured pork jowl and sous-vide egg. This is the perfect spot for carnivores to savor the pasturelands in all their glory.*

## **Ábako**

**Villanueva de la Serena.**

**Alonso Muñoz, 8 | 924 96 11 16**

**abakorestaurante.com | Carta: 30–35 €  
Actual**

No suele ser habitual ver cartas firmadas, pero el hecho de que Benjamín Caballero y David Expósito, chef y maitre respectivamente, rubriquen que los platos están elaborados con productos de cercanía, le otorga a este negocio un plus de transparencia y de verdad. Eso no quita que su propuesta gastronómica coquette con otras culturas y territorios, llegando a encontrar desde kimchi hasta anchoas del Cantábrico en sus platos exquisitamente presentados.

*You rarely see signed menus, but the fact that chef Benjamín Caballero and maitre d' David Expósito have decided to confirm with their signatures that their dishes are prepared with locally-sourced products, endows this establishment with an aura of added transparency and authenticity. This does not mean that they cannot flirt with other cultures and lands, and you may find ingredients ranging from kimchi to Cantabrian Sea anchovies in their dishes, all of them exquisitely presented.*

## **El Acebuche**

**Zafra. Calle Santa Marina, 3  
924 55 33 20**

**acebucherestaurante.com  
Carta: 30–50 € | Fusión**



# EXTRE MADURA

Un restaurante mítico en Zafra al que nadie se atreve a cambiarle el nombre. Y es que su denominación parte de cuando un acebuche creció en la puerta del parador donde se ubica este establecimiento. Pero a lo que sí se han atrevido sus nuevos dueños –la extremeña Carmen Peláez y el argentino Javo Gassibe– es a renovar por completo su concepto. Ahora ofrecen platos extremeños con un toque argentino y viceversa. Por ejemplo, al pisto le añaden polenta y los sorrentinos los hacen con caldereta de cordero. También elaboran sus propios panes y es imprescindible probar su atún rojo en escabeche.

*This is an iconic Zafra restaurant and no one dares change its name. This springs from the fact that an acebuche (wild olive tree) flourished at the door of the hotel where the restaurant is housed. But what the new owners have dared to do, that is, Extremadura native Carmen Peláez and Argentinian Javo Gassibe, is to upend the concept of the restaurant. They now offer Extremadura standards with an Argentinian touch and vice versa. For example, they add polenta to their ratatouille and they stuff their 'sorrentinos' (Argentinian stuffed pasta, similar to ravioli) with lamb stew. They are also highly-capable breadmakers and you must try their pickled bluefin tuna.*

## CÁCERES

### B-Nomio

**Cáceres. Calle Madre Isabel Larrañaga, s/n | 927 24 08 40 | b-nomio.com**  
**Carta: 25-50 € | Mediterránea/Actual**

La larga trayectoria profesional de Benjamín Caballero ha catalogado a B-Nomio como uno de los grandes paraísos culinarios de Cáceres. Este local, situado en el barrio del Rodeo, cuenta con dos salas diferenciadas: una más informal y otra más elegante. Son el binomio que mejor define la personalidad del chef. Caballero es un hombre inquieto y ambicioso y, junto a su mujer Susana Mateos, pronto harán realidad un gran sueño: se trasladarán a la casa señorial de la Huerta del Conde. Allí, además de B-Nomio, se celebrarán bodas, congresos y otros eventos.

*Benjamín's long career path has made B-Nomio one the city's culinary paradises. This locale, situated in the Rodeo neighborhood, has two distinct spaces: one more casual and another more elegant. This is the duality that best defines the chef's personality. Nonetheless Caballero is a restless and ambitious man, who, together with his wife Susana Mateos, will soon see their great dream become a reality: they are moving to the Huerta*

*del Conde mansion. There, apart from B-Nomio, they will be able to accommodate weddings, conventions and other events*

### Borona Bistró **NEW**

**Cáceres. Calle Catedrático Antonio Silva, 6, bajo | 927 02 70 33**

**boronabistro.com | Menús degustación: 35 y 55 € | Tradicional/Creativa**

Con B de Borona, de bistró y de bueno. Este restaurante ha tenido un arranque digno de un Lamborghini. En menos de un año, la pareja formada por Rocío Rey (sala) y Víctor Corchado (cocina) han conseguido situarse entre los mejores sitios para conocer a fondo el recetario extremeño. Y, además, con técnicas muy depuradas y poniendo las miras en la estética y en el sabor de los platos. Sólo ofrecen menús degustación, en los que los productos de temporada y de proximidad son los actores principales. Todos disponen de la opción de maridaje (Rocío es sommelier y sabrá aconsejar el vino perfecto para cada bocado) y cambian semanalmente.

*With the B for Borona, B for bistrot and B for 'bueno' (good). This restaurant took off with a speed rivaling a Lamborghini. In less than a year, the couple formed by Rocío Rey (front-of-house) and Víctor Corchado (kitchen) have managed to position themselves among the best venues to explore Extremaduran cuisine. And, this, with streamlined technique and a focus on the aesthetics and the flavor of their dishes. They only offer tasting menus in which seasonal, locally-sourced products take center stage. The option of pairings is available for all of them (Rocío is a sommelier and she will suggest the perfect wine for every bite), and they change weekly.*

### Eustaquio Blanco

**Cáceres. Avda. Ruta de la Plata, 2**  
**927 23 85 55**

**restauranteeustaquio.es | Menú: 25 €.** **Carta: 25-50 € | Tradicional**

La familia Blanco es historia de la gastronomía cacereña, al pertenecer a una de las sagas más antiguas de la restauración pública de la ciudad. Un recorrido que comenzó en 2007 Eustaquio Blanco, marcando así las líneas maestras, y que hoy se sirve de sus herederos, con Nerea a la cabeza, para afianzar todo ese conocimiento. Una ilusionante cocina centrada en el género extremeño con innovaciones propias de la época actual, como emulsiones o esferificaciones. Tiene una buena carta de vinos y dos salones contiguos con capacidad para 150 personas.

*The Blanco family is one of the oldest restaurant sagas in Cáceres, making them a part of the culinary history of the city. A journey initiated by Eustaquio Blanco in 2007, when*

### La Rebotica

**Zafra (Badajoz).**

**Calle Boticas, 12**  
**924 55 42 89 | Carta:**  
**25-40 € | De autor**

Para comer bien sin jugársela, La Rebotica. Además, los celíacos y alérgicos al gluten encontrarán en estas caballerizas rehabilitadas, ubicadas en el casco histórico de Zafra, un oasis de tranquilidad, ya que toda su carta es 100% libre de gluten. Y es que su chef, José Luis Entradas, también es celíaco. Pero, además de eso, es el artífice de elaborar esos platos de autor que beben de su niñez en Olivenza, de su abuela portuguesa, de su formación y experiencias vitales, y que hacen que siempre sea un acierto acudir a su casa. Es interesante su carta de vinos, con unas 150 referencias

de diversas procedencias.

If you are looking for a good meal and don't want to leave it to chance, try La Rebotica. Additionally, this restaurant housed in converted stables, in Zafra's Old Quarter, is an oasis for celiacs and the gluten intolerant, for the menu is 100% gluten-free. And note that José Luis Entradas is a celiac as well. But apart from that, he is the mastermind behind signature creations permeated with the memory of his Olivenza childhood, his Portuguese grandmother, his training and his life experience. This is what makes this restaurant a sure bet. An appealing wine list featuring some 150 labels from varied provenances.



# EXTRE MADURA

## Atrio

**Cáceres. Plaza de San Mateo, 1**

**927 24 29 28 | restaurantatrio.com**

**Menú degustación: 200 €. Carta: 150-250 € | Alta cocina**

Toño Pérez y José Polo siguen demostrando que son la excelencia personificada, como así lo atestiguan sus dos estrellas Michelin. Aquí nada defrauda, ni sus creaciones repletas de sensibilidad estética y creatividad, su gran servicio, su sala límpida o la carta de vinos verdaderamente impresionante. Para completar el espectáculo, hay adosado al restaurante un precioso hotel Relais&Chateaux en el que descansar, refrescarse en su piscina y disfrutar de un plácido desayuno a la sombra de los árboles. Próximamente abrirán Casa

Paredes, que pretende ser el alojamiento más exclusivo de Extremadura. Toño Pérez and José Polo continue to show that they are excellence personified, as borne out by their two Michelin stars. Nothing here disappoints: neither the food itself, replete with aesthetic sensibility and creativity, nor the excellent service, the immaculate dining room or the absolutely impressive wine list. The cherry on top is the adjacent Relais&Chateaux hotel, where you can relax, take a dip in the pool and enjoy a tranquil breakfast under leafy trees. They will soon open Casa Paredes, which aims to be the most exclusive hotel in Extremadura

he established the guidelines which are now followed by the younger generation, with Nerea at the helm, guaranteeing the family legacy. An exciting cuisine centered on Extremaduran products with contemporary techniques such as emulsions and spherifications. Good wine list and two adjoining dining rooms which accommodate 150.

## Javier Martín

**Cáceres. Calle Juan Solano Pedrero, 15**  
**927 23 59 06**

**restaurantejaviermartin.com**

**Menú: 35 y 70 €. Carta: 30-50 €**

**Tradicional/Creativa**

Si se visita Cáceres es casi obligatorio reservar en Javier Martín, porque, aunque no se encuentra en el centro, el paseo merecerá la pena. Hay que ir para degustar las bondades que elabora Javier, con la ayuda en sala de su esposa Esther. Su carta está ya más que consolidada, pero lo verdaderamente divertido es dejarlo en manos de su jefe de cocina, que recoge sus raíces hurdanas para crear platos tan sublimes como el cabrito asado o la ensalada de limón y naranja.

A mandatory reservation when visiting Cáceres. Although not centrally-located, it is well worth the hike. But if you live nearby, this restaurant deserves repeat visits so that you can enjoy the delicious dishes created by Javier, with his wife Esther's support in the dining room. They have a well-established menu, but it is a true delight to leave it up to the chef, who delves into his Las Hurdes heritage to create sublime dishes such as the roast baby goat and the lemon and orange salad.

## Madruelo

**Cáceres. Calle Camberos, 2**

**927 24 36 76 | madruelo.com | Menú:**

**30 y 36 €. Carta: 20-35 € | Mediterránea**

Se trata de un acogedor restaurante que ocupa una antigua casona de techos abovedados, muy cercana a la bella y porticada Plaza Mayor. Un entorno privilegiado para una cocina de temporada, que toma la inspiración del Mediterráneo y, cómo no, de Extremadura y su dehesa. Así lo atestiguan las manitas de cerdo con ajo y limón, los judiones con repápalo o hasta sus tres elaboraciones diferentes de pulpo. Una



Toño Pérez (en la foto) y José Polo, de Atrio, han situado a Cáceres en el mapa gastronómico.

acertada elección en Cáceres, con precios ajustados y amabilidad a raudales.

*This is a cozy restaurant located in an old restored house with vaulted ceilings, a stone's throw away from the beautiful porticoed Plaza Mayor. An extraordinary setting for a seasonal cuisine that draws its inspiration from the Mediterranean and, of course, Extremadura and its pasturelands. This is made evident by the pork trotters with lemon and garlic, butter beans with "repápalo" (fried bread balls), or their different octopus dishes. A sure bet in Cáceres, budget-friendly and just-plain friendly.*

## **Newen Restobar**

**Cáceres. Calle San Ildefonso, 7  
644 47 94 72 | supersimple.cl/newen  
Carta: 20-30 € | Fusión**

Desde que ponemos la zapatilla en Newen –ubicado en una ermita del siglo XVI– nuestro cuerpo ya percibe que estamos en un lugar especial: decoración moderna, autenticidad en todas sus paredes y comida criolla en el plato, es decir, la gastronomía que se elabora con los productos y sabores ancestrales que los europeos llevaron a América y viceversa. La pareja formada por el chileno Dany Dorado y la extremeña Carmen Rico ha aportado un chute de savia nueva al panorama gastronómico caceño. Preparan un delicioso ceviche de corvina con maíz cancha y ají rocoto, además de disponer de kombuchas, cervezas extremeñas, vinos chilenos y, por supuesto, el auténtico *pisco sour*.

*From the moment we set foot in Newen -located in a 16th-Century chapel- we immediately feel we are somewhere special: modern décor, authenticity permeating its walls, and creole fare on the plate, that is to say, the cuisine made from ancestral products and flavors that the Europeans brought to America and vice versa. The pair formed by Chilean Dany Dorado and Extremadura-native Carmen Rico have injected fresh blood into the Cáceres restaurant scene. They make a delicious sea bass ceviche with corn nuts and rocoto pepper sauce, and offer kombuchas, Extremaduran beers, Chilean wines and, of course, the one and only pisco sour.*

## **Oquendo**

**Cáceres. Calle Obispo Segura Sáez, 2  
927 21 11 32 | Carta: 30-50 €  
Mediterránea**

Lo inauguraron en 1998 Pablo Medrano, natal de San Sebastián, y su esposa Julia Moreno, con la intención de desarrollar una alta cocina tradicional. Hoy se ha convertido en toda una institución en Cáceres.

El espacio lo forman distintos ambientes gastronómicos gracias a los cuales se pueden desarrollar diferentes planes, desde un aperitivo con maravillosas tapas –variadas, clásicas y de cuchara–, hasta una comida de mantel y horas por delante. Se notan las raíces de Pablo en la preparación de recetas típicas del norte como las cocochas, el cogote de merluza y el chuletón de vaca vieja. Amplia bodega con más de 20 denominaciones de origen diferentes.

*Pablo Medrano, San Sebastian-native, and his wife Julia Moreno, launched this restaurant in 1998 with the intention of developing traditional haute cuisine. Today, this has become an institution in Cáceres. Distinct ambiences allow for a variety of meal options: from an aperitif with great tapas -varied, classic and home-style-, to a sit-down meal that may last for hours. Pablo's heritage shines through in his choice of classic recipes from the North of Spain, such as fish cheeks, hake nape or the aged beef chop. A wide selection of wines with over 20 different DOO.*

## **Torre De Sande**

**Cáceres. Calle Conde, 3 | 927 16 49 94  
torredesande.es | Menú: 48 €.  
Carta: 30-50 € | Vanguardista**

Torre de Sande se convierte en un oasis dentro de la ciudad gracias a un patio, que hace las veces de jardín, y a la limpia decoración de su sala. Una vez en la mesa, se degusta Extremadura en toda su esencia, siempre con una puesta en escena impecable y profesional. Su propuesta gastronómica no se olvida de la cocina de vanguardia, aunque la tradición está muy presente. Destacan sus ibéricos, de primer nivel, y sus postres.

*Torre de Sande is an oasis in the middle of the city, thanks to the patio that doubles as a garden and the streamlined décor of the dining room. Once at the table, you can taste Extremadura in all its glory, with an impeccable mise en scène. A cuisine that does not overlook the avant-garde, while maintaining tradition. Noteworthy first-rate Iberian hams, and the desserts.*

## **Casa Claudio**

**Casar de Cáceres. Paseo Extremadura, 21 | 927 29 02 46 | casaclaudio.com  
Carta: 25-35 € | Tradicional/De mercado**

En la capital de la afamada y riquísima Torta del Casar, se halla este restaurante de larga tradición familiar, regentado ahora por los hijos del gran Claudio. Es uno de los templos de la cocina local y nacional, en la que hay una perfecta simbiosis entre tradición y

modernidad. Los espacios son amplios y cuidados, perfectos como escenario de grandes comidas que ojalá no tuvieran fin. A todo lo anterior hay que sumarle el cariño que le han puesto al elaborar la carta de vinos.

*In the capital of the famed and very delicious Torta del Casar cheese, we find this restaurant with a longstanding family tradition, now under the management of the children of the great Claudio. This is one of the meccas for local and Spanish cuisine, with a perfect coupling of tradition and the contemporary. Generous and well-tended spaces, a perfect setting for those great meals that you wish would never end. Add to all the foregoing, the care they have invested in designing the wine list.*

## **El Almiraz**

**Hervás. Calle Collado, 19  
927 47 34 59 | restauranteelalmiraz.com  
Carta: 20-40 € | De mercado/Actual**

Luscinda Alonso y su marido Jesús Gil conforman un tándem perfecto en lo que a gastronomía se refiere. Ambos son amabilísimos y desprenden amor por su trabajo. Él, atiende y aconseja cercano, sin agobiar. Ella, cocina con gran acierto productos de temporada y de la tierra, como quesos, setas, migas, verduras, carnes ibéricas, ternera de Extremadura... El cabrito guisado es la estrella de esta casa, un plato con influencias judías, al igual que un *nuégado* (empañadillas fritas con salsa dulce) con helado de nueces que nos animará a visitar el emblemático barrio judío de Hervás.

*Luscinda Alonso and husband Jesús Gil make a perfect culinary team. They are both lovely people who share a passion for their work. He assists and suggests, warmly, without being overbearing. She skillfully prepares seasonal and local products such as cheeses, wild mushrooms, 'migas', vegetables, Iberian meats and Extremaduran beef... The stewed baby goat is the house signature. This is a dish in a clear Jewish tradition, as is the 'nuégado' (deep-fried patties with sweet sauce) with walnut ice cream, which will encourage us to make a visit to the Hervás Jewish Quarter.*

## **Nardi**

**Hervás. Calle Braulio Navas, 19  
927 48 13 23 | restaurantenardi.com  
Menú degustación: 40 €. Carta: 20-30 €  
De mercado/Creativa**

De nuevo nos encontramos con un perfecto combo cocina-sala, en este caso, de nombre José Miguel y Vega. Ambos hacen posible que cada cual que visita su casa pueda disfrutar de una cocina regional actualizada con platos de lo más variopintos. Tienen una larga y contrastada trayectoria que asegura que la visita a este pequeño y cá-



lido restaurante sea una apuesta ganadora. A pesar de sus precios ajustados, la calidad no merma en absoluto. No olviden pedir su paletilla de cabrito o sus pescados salvajes. *Another perfect kitchen-dining room duo can be found in José Miguel and Vega. They both make each and every visit to their home a journey through an updated regional cuisine with a unique variety of dishes. Their combined expertise makes the visit to this small and cozy restaurant a sure bet. Budget-friendly prices that do not detract from the quality. You must try the baby goat shoulder or the wild fish.*

**La Finca-Hotel Villa Xarahiz**  
Jaraíz de la Vera. EX 203 km 32,800  
927 66 51 50 | villaxarahiz.com

**Carta: 20-40 € | Tradicional/Actualizada**  
Este restaurante se ubica en el Hotel Villa Xarahiz, un pequeño y coqueto edificio señorial con impresionantes vistas a la comarca de la Vera. Aquí se elabora una de las mejores cocinas tradicionales de la zona, pero adaptada a los gustos actuales. Cocinan con materia prima de la tierra, como el cochinito, el cabrito o el cerdo ibérico, los espárragos del Tiétar, los huevos de campo, los quesos de Extremadura... No se olviden de las migas veratas ni de acabar el festín con una fantástica tarta de limones de La Finca con yogur de Las Cabreras.

*This restaurant is located in the Villa Xarahiz Hotel, a small and charming building with impressive views of la Vera county. One of the best traditional cuisines in the area can be found here, updated to satisfy current tastes. Heavily reliant on locally-sourced products like the suckling pig, baby goat, Iberian pork, Tiétar asparagus, free-range eggs, Extremaduran cheeses... Don't leave without trying the 'migas veratas' (Extremaduran migas) or the fantastic lemon tart with lemons picked from their own garden and yogurt from Las Cabreras.*

**El Palancar** **NEW**

**Pedroso de Acim. S-N. Lugar**  
Convento Palancar, 0 | 927 19 20 33  
restauranteelpalancar.es  
**Carta: 20-30 € | De temporada**

Posiblemente uno de los restaurantes extremeños con las mejores vistas. Comer aquí contemplando al valle del Alagón a través de su inmensa cristalera es toda una experiencia sensorial. Además, sus carnes a la brasa del carbón de encina (solomillos, chuletones, chuletillas, cabrito) hacen continuar con el espectáculo. Aunque su cocina está basada en la autenticidad y en la temporalidad del producto, siempre es un acierto pedir la lasaña de boletus o el

cordero recental con salsa de miel y menta. Todo un regalo para el cuerpo.

*Possibly one of the restaurants offering the best views in Extremadura. Eating here while contemplating the Alagón Valley through their immense windows is a unique sensory experience. Additionally, their holm oak charcoal-grilled meats (sirloin, chops, baby chops and baby goat) just add to the show. Although their cuisine is based on authenticity and on seasonal products, you cannot go wrong with the boletus mushroom lasagna or the suckling lamb in honey and mint sauce. A veritable treat.*

**Parada De La Reina**

**Plasencia. Calle Tornavacas, 2**  
927 42 50 77 | paradadelareina.es  
**Menú: 19 €. Carta: 25-35 € | Creativa**

Este local rompe con el triste concepto que tenemos de restaurante de estación de autobuses. Aquí no hay bocadillos con el pan blando ni raciones de calamares grasientas. Al revés, Parada de la Reina sorprende muy gratamente con su comida viajera, sin fronteras y sin prejuicios. Este bistró está muy bien pilotado por un equipo joven, ilusionado y repleto de ganas por hacer cosas diferentes, como un mollete de manitas de cerdo fritas con pimientos asados y agridulce de chiles a la menta. No puede haber una mejor carta de presentación ni de despedida para los que visitan Plasencia.

*This restaurant is a departure from sad bus station eateries. Here, you won't find soggy baguette sandwiches or greasy calamari. Quite the opposite, Parada de la Reina is a pleasant surprise with its well-traveled kitchen, without borders and without prejudice. This bistrot is skillfully run by a young team, enthusiastic and eager to do something different: open-faced sandwich stuffed with deep-fried pork trotters, roast peppers and sweet and sour mint-infused chili peppers. The best hello and farewell to the Plasencia visitor.*

**Succo**

**Plasencia. Calle Vidrieras, 7**  
927 41 29 32 | restaurantesucco.es  
**Carta: 20-35 € | Creativa**

A unos pasos de la Plaza Mayor, aguarda este rincón dedicado a la cocina creativa en la que hay una gran presencia de los excelentes productos extremeños. El comedor destaca por sus líneas sencillas, colores cálidos y detalles en madera. Tiene también un espacio para tapas, con una pequeña barra y algunas mesas, que se convierte en el lugar perfecto para tomarse un descanso en mitad de la jornada.

*Only a few steps away from the Plaza Mayor, you will find this venue dedicated to creative cuisine and prime Extremaduran products. Also worth mentioning is the streamlined décor of the dining room with warm tones and wood detailing. An additional corner for tapas, with a small bar and a few tables is the perfect spot for a midday snack.*

**Alberca** **NEW**

**Trujillo. Calle Victoria, 8**  
927 32 22 09 | restaurantealberca.com  
**Menú degustación: 37-44 €.**

**Carta: 20-35 € | Tradicional/Creativa**

Una de las últimas incorporaciones al universo Bib Gourmand. El chef Mario Clemente y su equipo alían la tradición con la innovación. Para ello, se sirven de la cocina de las brasas y del fuego, que impregna de ese punto primitivo todo lo que se cocina en él: carnes (cerdo ibérico, entrecot de vaca extremeña, cordero, venado), yema, pescados frescos del día, verduras y hasta queso. Se halla en una bonita casona de piedra, muy cerca de la Plaza Mayor, y cuenta con un bucólico patio interior en el que detenerse a apreciar todos los matices que aporta la leña de encina.

*One of the latest additions to the Bib Gourmand universe. Chef Mario Clemente and his team spice up tradition with innovation. To that end, they use fire and the grill, infusing that primitive touch into everything cooked there: meats (Iberian pork, Extremaduran entrecôte, lamb and venison), egg yolk, catch of the day, vegetables and even cheese. They are located in a lovely stone house, close to the Plaza Mayor. It has an Arcadian patio where you can stop to enjoy all the nuances of holm oak wood.*

**El Corral Del Rey**

**Trujillo. Plazuela del Corral del Rey, 2**  
927 32 30 71 | Menú: 25 €.  
**Carta: 25-40 € | Tradicional**

Si bella es la medieval Plaza Mayor trujillana, no menos lo es este asador, ubicado en una de las dependencias del palacio de Piedras Albas, un edificio que data del siglo XVI. Al entrar encontramos una pequeña barra y, tras ella, dos o tres comedores donde entregarse al total disfrute. Antonio Sánchez y Pilar Gómez demuestran su conocimiento y experiencia a través de platos bien elaborados. Todo un clásico actualizado de la cocina popular que atrae a nativos y turistas, como el actor Antonio Banderas, que no dudó en comer aquí en su última visita a la localidad.

*If you find the Trujillo medieval Plaza Mayor beautiful, you will be just as impressed with this restaurant, housed within the Piedras Albas Palace (16th Century). As you*



Un alto en el camino en Zarza de Granadilla (Cáceres) es obligatorio. Visitar Versátil, la mejor decisión.

# EXTRE MADURA

## Versátil

Zarza de  
Granadilla  
(Cáceres).

Calle Lagar, 6  
927 48 62 36

[versatilirural.com](http://versatilirural.com)

Menú: 60-75 €.

Carta: 25-50 €

### Creativa

Versátil es el sueño hecho realidad de tres hermanos que compraron un establecimiento en una zona rural y lo mimaron hasta que consiguieron, a finales de 2021, su primera estrella Michelin. Cuenta con dos espacios: salón y bodega, este último algo más informal (que incluso utiliza como galería de arte). El chef, Alejandro Hernández Talaván, de trato cercano y humilde, se vuelve todopoderoso entre fogones, elaborando platos tan sublimes como un milhojas de foie de oca extremeña con anguila ahumada. Visita más que

obligada siempre que recalamos por el norte de la provincia cacereña. Versátil is a dream come true. The dream of three brothers who bought a rural establishment and pampered it until they won, at the end of 2021, their first Michelin star. There are two spaces to choose from: the dining room and the wine cellar. The latter is somewhat more casual and is even used as an art gallery. Chef Alejandro Hernández Talaván, a warm and unassuming man, becomes all powerful at the stove, preparing sublime dishes like the mille feuille of Extremaduran duck foie and smoked eel. An absolutely mandatory visit every time we land in Northern Cáceres Province.

enter, there's a small bar and beyond that, several rooms for your dining pleasure. Antonio Sánchez and Pilar Gómez's knowledge and expertise are on full display in their well-executed dishes. Their updated take on classic cuisine attracts locals and tourists alike, including Antonio Banderas, who stopped here on his last visit to Trujillo.

## A Velha Fábrica

Valverde del Fresno. Don Miguel  
Robledo Carrasco, 24 | 927 51 19 33  
[avelhafabrica.es/restaurante](http://avelhafabrica.es/restaurante)

Menú degustación: 45 €.

Carta: 20-40 € | De mercado

Es más que recomendable dejarse caer por la comarca de la Sierra de Gata, con la intención de disfrutar de su naturaleza, patrimonio, costumbres y, cómo no, de su gastronomía. De lo último se encarga el equipo de A Velha Fábrica, un hotel rural que se ubica sobre los restos de una vieja fábrica de textiles y aceites del siglo XIX. Son grandes apasionados de las carnes de vacuno, contando con diferentes cortes y razas (angus, rubia gallega, frisona...), así que es una cita ineludible para los más carnívoros.

*I can highly recommend stopping by the Sierra de Gata region to soak up its natural wonders, its heritage, local customs and of course, its food. The team at A Velha Fábrica will take care of the latter.*

*This is a rural hotel which was built on the remains of an old 19-Century textile and olive oil factory. They are beef devotees, offering a variety of cuts and breeds (Angus, Rubia Gallega, Holstein Freisian...), making this a mandatory stop for the carnivores among us.*

## Casa Laura **NEW**

Valverde del Fresno. Avenida  
Portugal, 10 | 646 60 22 19

Carta: 20-30 € | De proximidad

En la preciosa comarca de la Sierra de Gata, se encuentra este pequeño y discreto restaurante donde probar una cocina cercana con productos del entorno, en la que muchas de las verduras proceden incluso de su propia huerta, y de guiños a la gastronomía de sus vecinos lusos, sobre todo con sus bacalao y su serradura. La amabilidad y cercanía de los propietarios conforman una velada muy agradable, que se remata con sus originales postres.

*In the beautiful Sierra de Gata region, we find this small and modest restaurant. Here you can taste a cuisine based on locally-sourced products (many of the vegetables come from their own garden) and nods to the neighboring Portuguese cuisine. Above all, their cod dishes and the 'serradura' (Portuguese custard dessert). The owners' warmth and friendliness makes for a very pleasant evening which is crowned with their unique desserts.*

Todos tenemos un motivo para seguir caminando




# CAMINIA


A GALICIA



 XUNTA  
DE GALICIA

 Xacobeo 21-22

*Camina para volver a ilusionarte, para celebrar, para vivir. El camino te espera.*

 Faro Punta Cabalo | Illa de Arousa

# GALICIA

# GALICIA

## A CORUÑA

### A Mundiña

**A Coruña. Real, 77 | 881 89 93 27**  
**amundina.com | Carta: 45-80 €**  
**Marisquería/Actual**

Se está consolidando como una de las mejores marisquerías de Coruña. Producto imponente y ultra fresco que da pie a una oferta que varía según el día. Además, hay buena mano en la cocina, con Silvia Facal al frente. Hay que probar el salpicón de lubrigante, la caldeirada de pescado de roca, el calamar frito, las cocochas de merluza con berberechos y pil-pil o el rodaballo al horno. En temporada, lamprea o angulas. A mediados de 2018 se mudó al actual espacio de la Marina coruñesa. En febrero de 2020, el Grupo Amicalia, de Jesús García y sus hijos, Anxo y Sabela García, entró como socio.

*This restaurant is making a name for itself as one of the best seafood restaurants in La Coruña. Impressive and über fresh products show up in a culinary offering which changes daily. The kitchen is under the skillful hand of Silvia Facal. You must try the European lobster salad, the estuarine stonefish stew, the deep-fried squid, the hake cheeks with cockles or the oven-baked turbot in pil pil sauce. When in season, lamprey or elver. In mid 2018, the restaurant moved to its current location in the Coruña Marina. In February 2020, the Amicalia Group headed by Jesús García and his children, Anxo and Sabela García, joined A Mundiña as partners.*

### Arbore da Veira

**A Coruña. Estrada Os Fortes**  
**981 07 89 14 | arboredaveira.com**  
**Menús degustación: 60, 70 y 90 €. Carta: 55-80 € | Alta cocina/Contemporánea**

Espacio de alta cocina liderado por Luis Veira, con una estrella Michelin, con una propuesta de cocina gallega contemporánea. Fundado en 2012, se mudó en 2018 al Monte de San Pedro. Croquetas cremosas de mejillón tigre y patata paja, merluza de Celeiro a 79° con guisantes a la gallega o carpaccio de gambas y zamburiñas con pil-pil de ajillo, son ejemplos de platos. Bodega con 250 referencias. Además del negocio Amar Eventos, cuenta con segunda marca casual: Taberna 5 Mares. Su antiguo local de la calle San Andrés lo ocupa Terreo, otra pista coruñesa a anotar.

*This haute cuisine restaurant headed by Michelin-starred chef Luis Veira, offers contemporary Galician fare. Founded in 2012, the restaurant relocated to Monte de San Pedro in 2018. Creamy mussel croquettes*

### A Pulpeira de Melide

**A Coruña. Plaza de España, 16**  
**981 15 21 97**  
**pulperiademelide.com**

**Carta: 35-50 €**  
**Actual**

Dirección imprescindible, imbatible y con absoluta garantía. Frente a los excesos de la gastronomía 'galego-fusión', Gorka Rodríguez (Mugaritz, El Celler de Can Roca y Noma) no se dejó llevar ni por las esferificaciones, ni por las mezclas extrañas; en su lugar, optó por combinar lo mejor de la tradición familiar de pulpeiros con recetas tradicionales revisadas y, a veces, con un twist moderno. "Taberna en clave del siglo XXI" definen: pulpo con punto perfecto y cachelos insuperables, tortilla estilo Betanzos, calamar frito, salpicón de bogavante, caballa curada y marinada o empanada de buey de mar. Alba Naya,

pareja de Gorka, borda los postres. A mandatory dining destination and the absolute guarantee of a good meal. In contrast to 'Galician fusion' flights of fancy, chef Gorka Rodríguez (Mugaritz, El Celler de Can Roca and Noma) avoids spherifications or strange food combinations. In lieu of this, he opts for blending the best of his 'pulpeiro' (octopus fisherman) family's recipes with a contemporary twist. They themselves describe their cuisine as "21st-century tavern" fare: octopus cooked to perfection and served with unsurpassed boiled potatoes, Betanzos-style omelette (runny Spanish potato omelette), deep-fried estuary squid, lobster salad, cured and marinated mackerel or edible crab 'empanada'. Alba Naya, Gorka's partner, serves up outstanding desserts.

*served with shoestring potatoes, Celeiro hake cooked at 79° with Galician-style peas or shrimp and variegated scallop carpaccio with garlic pil pil sauce, are some examples of the chef's cuisine. A wine list boasting 250 labels. Apart from their Amar Eventos venture, they run their more casual Taberna 5 Mares. Their former locale on San Andrés Street is now home to Terreo, another noteworthy restaurant in La Coruña.*

### La Caseta de Aurora **NEW**

**A Coruña. Rúa Igualdad, 1**  
**639 46 26 80 | lacasetadeaurora.com**  
**Carta: 30-45 € | Tradicional**

Abierto en agosto de 2021, es el resultado de la alianza entre Grupo Amicalia (dueño de Omakase y socio de A Mundiña) y los dueños del negocio lucense Aurora de Carballiño, con especialidad pulpeira. Ocupa un local enorme en un barrio a las afueras de la ciudad (en Vioño, muy cerca de la estación de tren). Inspirado en la oferta de una caseta de feria, tiene vocación de funcionar como pulpería 100% tradicional, con el cefalópodo preparado en un cocedero a la vista. A la vez, rige una carta con recetas de una casa de comidas gallega: tortilla de patatas, carne o caldeiro, codillo de cerdo asado, callos a la gallega... Interiorismo moderno en tres grandes salones, además de terraza.

*Opened in August of 2021, this restaurant springs from the partnership between Grupo Amicalia (owners of Omakase and partners at A Mundiña) and the owners of the Aurora de Carballiño restaurant in Lugo, octopus specialists. Its ample locale is located in Vioño, a neighborhood on the city's outskirts, close to the train station. Inspired by fairground stall offerings, this cuisine aims to function as a 100% traditional 'pulpería' (restaurant specializing in octopus), this prepared in full view of the diner. At the same time, the menu offers traditional Galician fare such as potato omelette, meats and stews, roast pork knuckle, Galician-style tripe... Modern décor, three large dining rooms and an outdoor dining area.*

### Millo Orzán **NEW**

**A Coruña. Cordelería, 7 | 881 88 34 30**  
**milloorzan.com | Carta: 30-45 €**  
**Actual**

Se alinea con la corriente de la ciudad: aperturas de negocios de chefs más o menos jóvenes que no parecen optar por formatos de alta cocina, pero tampoco se limitan a reeditar la tradición. El resultado son formatos que caminan entre el bistró y la casa de comidas. Con Moncho Méndez



al frente, la carta da protagonismo a la tierra y el mar, con platos como milhojas de espinacas y aguacate, alcachofas y espárragos con sus tartares, escabeche de raya o su versión de la ensaladilla. Pero también hay recetas carnívoras como el rabo de porco al café o los calçots gallegos en tempura de tinta de calamar con holandesa de pimientos de piquillo.

*A restaurant in line with current city trends: launches by youngish chefs who, despite not following a haute cuisine template, produce a cuisine that exceeds re-editing of traditional recipes. This results in restaurant formats halfway between the bistró and the traditional eatery. Headed by Moncho Méndez, this restaurant's menu focuses on the land and the sea, with dishes such as the spinach and avocado mille feuille, artichokes and asparagus with their tartares, the pickled skate or the house Spanish potato salad. But there's also room for meat-driven recipes like the coffee-infused pork tail or the Galician calçot onions in squid ink tempura with Piquillo peppers hollandaise sauce.*

## NaDo

**A Coruña. Ruela da Estacada, 9**  
**981 97 94 33 | nado.es | Menús**  
**degustación: 45, 65 y 85 €**  
**Alta cocina/Contemporánea**

Ocupa desde 2019 el local que fue 63 años el mítico Coral. El proyecto de Iván Domínguez es un espacio de alta gastronomía casualizada, presentado como casa marinera con un potente proyecto de interiorismo: cocina vista, mesas largas semicompartidas y cuatro plazas en barra. Sin menú fijo y actualmente con tres opciones de menú degustación, la oferta va cambiando cada día. Lamprea en escabeche blanco con filloa crujiente de su sangre, salsifís con yema y trufa, o arroz de crestas de gallo celtas. De postre, flan de casa. Espectacular pan horneado en casa. En diciembre de 2020 abrió sede en Madrid.

*Launched in 2019 at the same locale where the legendary Corale enjoyed a 63-year run. This venture headed by Iván Domínguez is a relaxed haute cuisine space offering sea-side fare. Bold décor: open kitchen, long tables which can be shared and four seats at the kitchen counter. With no set menu and three tasting menus, the culinary offering changes daily. Pickled lamprey with crispy blood 'filloa' (Galician-style crepes), salsify with egg yolk and truffle or 'Galo Celta' cockscomb. For dessert, the house flan. Spectacular home-baked bread. The restaurant's offshoot in Madrid was launched in December 2020.*

## O'Pote **NEW**

**Betanzos. Travesía Progreso, 9**  
**981 77 48 22 | mesonopote.com**  
**Carta: 20-40 € | Tradicional**

Casa gallega de comidas, famosa por su tortilla, varias veces premiada y que sigue la receta de la localidad en la que se ubica. Es decir, huevo poco hecho, buena patata y AOVE. Aunque se ha ido modernizando en los últimos tiempos, se trata de un establecimiento familiar con más de 40 años de historia, liderado en los últimos tiempos por Alberto García Ponte. "Cocina gallega de raíces con base tradicional mezclada con técnicas culinarias modernas", que añade a la carta croquetas, mejillones tigre, carne asada, algún pescado del día y varias opciones de marisco. A veces ofrecen una empanada de xoubas.

*A traditional Galician eatery renowned for its prize-winning potato omelette, cooked Betanzos-style. That is, runny eggs, premium potatoes and olive oil. There have been updates in recent years, but this is still a family-run establishment with over four decades of history. With Alberto García Ponte now at the helm, the kitchen produces what he describes as "Galician cuisine deep-rooted in tradition mixed with contemporary culinary technique". On the menu: croquettes, 'mejillones tigre' (mussels stuffed with shrimp and bechamel, breaded and deep-fried), roasts, catch of the day and several shellfish options. At times, a European pilchard 'empanada'.*

## O Balado

**Boqueixón. Ardesende, 3 | 639 89 37 49**  
**657 29 03 62 | obalado.com**  
**Carta: 40-60 € | Tradicional**

La casa labrega –casi perdida– de Marta Fernández y Roberto Filgueira (procedente de O'Eirado) arrancó en 2014 para convertirse en negocio familiar con formato rural con una finca de 7.000 metros cuadrados. Rige una propuesta de cocina del territorio que se abastece, en parte, de las verduras de la huerta, las anguilas criadas en la explotación y otros productos. "Cocina gallega actualizada, con lareira (lumbre) como eje central", definen. Churrasco, jurel ahumado, rabo de vaca de Bandeira o foie gras hecho en casa. Luce una estrella verde de Guía Michelin y un sol de la Guía Repsol.

*This farmhouse restaurant is home to Marta Fernández and Roberto Filgueira (formerly of O'Eirado). Launched in 2014, it has become a family-run rural venture boasting a 7000 m2 estate. Theirs is a cuisine deep-rooted in the land with products sourced from their vegetable harvest and eel farming, to name a few. They themselves describe their cuisine as "updated Galician, with*

*the hearth at center stage". Grilled meats, smoked mackerel, Bandeira oxtail and homemade foie gras. The restaurant holds a Michelin Green Star and a Repsol Sol.*

## La Solana

**Cabañas. Paseo de la Magdalena, 2**  
**981 43 09 60 | restaurantelasolana.com**  
**Carta: 40-60 € | Tradicional**

Es el restaurante de referencia en Cabañas, regentado por la segunda generación de una familia hostelera. Los hermanos Fran y Juan Carlos Carpenente lideran este restaurante-bistró con cafetería, con carta de cocina gallega. Revuelto de algas y zamburiñas, pulpo a la plancha con crema de patata, sopa de pescado, fideos con almejas, chipirones a la plancha, lenguado a la plancha, filloas de marisco, algún arroz y, sobre todo, mariscos y pescados que cambian cada día. En 2021 abrieron Labora Brasería, especializado en carnes a la parrilla, y O'Chiringuito, famoso por los callos, las sardinas, la merluza a la romana y la ensaladilla.

*This Cabañas landmark is managed in its second generation by brothers Fran and Juan Carlos Carpenente, members of a prominent family of restaurateurs. A restaurant-bistró format with counter service and a menu replete with Galician standards. Sure bets: seaweed and scallop scramble, grilled octopus with creamy potato, fish soup, noodles with clams, grilled baby squid, grilled sole, seafood 'filloas' (Galician crepes), some of their rice dishes and, above all, the shellfish and fish offering, which changes daily. They launched the Labora Brasería grill house and O'Chiringuito in 2021. The latter is renowned for its tripe, sardines, deep-fried hake and 'ensaladilla' (Spanish potato salad, with vegetables).*

## Badulaque

**Cedeira. Casa do Mar. Area Longa, s/n**  
**981 49 22 65 | Carta: 35-75 €**  
**Tradicional**

Frente a marisquerías pretenciosas y de más relumbrón, este negocio clásico es un destino imbatible por calidad y precio en Cedeira, área conocida por su histórico eslogan "Ferrol: playas, marisco y sol". Empanada de masa fina, marisco de la lonja, salpicón de lubricante o langosta, rape a la cedeiresa (rebozado y con salsa con guisantes), bonito en rollo, jibia en su tinta, pastel de pescado y, de postre, brazo de gitano. Abierto en 1945 en otra ubicación dentro de Cedeira, se mudó hace unos años a la Casa do Mar, obra del arquitecto ferrolano Ramón Rivera. Manuel Ramonde, nieto del fundador, dirige el negocio. Es una marisquería superviviente en la región Badulaque.



*Adrián Figueroa  
(A Coruña) pre-  
para cada día  
un menú degus-  
tación —Omaka-  
se— diferente.*



# GALICIA



## Omakase Sushi Bar

**NEW**

**A Coruña. Plaza de María Pita, 3**  
**omakasesushibar.es**  
**Menú: desde 45 €**

**Actual/Japonesa**

Barra japonesa abierta en julio de 2021 por Grupo Amicalia, su nombre es realmente descriptivo, puesto que se trata de un concepto 'omakase' (cada día el menú cambia en este mostrador para 8 comensales). Con el jovencísimo *sushiman* Adrián Figueroa al frente, se sucede un festival de nigiris elaborados al momento. Con dos tipos de arroz para el pescado blanco o azul, las piezas de pescado se maduran unos cuantos días con la idea de extraer nuevos matices. Sin duda, la gran apertura del año 2021 en Galicia. El grupo coruñés añade otro estreno: Osteria Peroni, restaurante italiano con

tienda, que lidera Michele Peroni. A Japanese bar launched by Grupo Amicalia in 2021. The name is self-explanatory, as this bar follows the omakase dining experience to a tee (the menu changes daily at the counter seating 8). Headed by the very young sushi chef Adrián Figueroa, who prepares and serves up a festival of nigiris as they're ordered. Two types of rice depending on the type of fish; fish cuts are aged for days to extract all their nuances. Opened in 2021, it is, hands down, the launch of the year in Galicia. The Coruña-based Amicalia has launched a new venture: Osteria Peroni, an Italian restaurant and gourmet shop headed by Michele Peroni.

*In contrast to more pretentious and fancier seafood establishments, this is a classic dining destination that offers an unbeatable value for your money in Cedeira, an area famous for its historic (and slightly ironic) slogan, "Ferrol: beaches, seafood, and sun." Thin-crust 'empanada', shellfish sourced at the fish market, seafood salad (with European or American lobster), Cedeira monkfish (breaded and served in pea sauce), tuna roll, cuttlefish in its own ink, fish pie and, for dessert, Spanish jelly roll. Launched in 1945, the restaurant moved from its original location to Casa do Mar a few years ago, a building designed by Ferrol-native architect Ramón Rivera. At the helm, Manuel Ramonde, grandson of the original owner. One of the last remaining seafood restaurants in the Badulaque region.*

## Bar do Porto **NEW**

**Corrubedo. Rúa Torreiro, 4**  
**981 86 53 70 | Carta: 10-45 €**  
**Taberna/Tradicional**

El típico bar de puerto revivió en el verano de 2020. David Chipperfield está detrás del negocio y de la remodelación del espacio —el arquitecto londinense tiene residencia en esta localidad costera—. Una barra, algunas mesas (incluida una comunal) y una terraza asomada al puerto, componen este espacio sencillo que respeta materiales como la piedra. Ofrece desayunos con algo de bollería casera, comidas y cenas, además de ser opción para tomar el aperitivo. Marisco como nécoras, berberechos o navajas, choquitos en tinta, además de tortilla y ensaladilla, componen la carta. Cocina gallega sencilla en un espacio ideado por un genio de la arquitectura.

*This portside tavern found new life during the Summer of 2020. David Chipperfield is the driving force behind this venture and the locale's remodel. The London-native architect resides in this seaside town. A simple stone-floored space with a bar, a few tables (including a communal one) and an outdoor dining space overlooking the Port. The restaurant serves breakfast - try their homemade pastries-, lunch and dinner and is the perfect spot for a pre-lunch drink. On offer: shellfish such as velvet crab, cockles, pod razor or cuttlefish in its own ink as well as potato omelette and 'ensaladilla' (Spanish potato salad, with vegetables). Straightforward Galician cuisine in a space devised by one of the great names in contemporary architecture.*

## A Gabeira

**Ferrol. Valón, 172 | 981 31 90 57**  
**agabeira.com | Menú degustación: 70€.**  
**Carta: 45-65 € | Actual**

Negocio histórico del entorno de Ferrol (camino a las espectaculares playas de Do-

niños y San Jorge), que fue inaugurado en 1923. Hoy lo modera la cuarta generación con Miguel Campos. "Cocino para mi ciudad", defiende el chef, que aplica cierta revisión a las raíces familiares. Calamar con gribiche (salsa fría francesa) de boletus y tirabeques, lasaña de centolla, san martiño frito sobre parmentier de pulpo, rape negro en salsa con guisantes o rodaballo gratinado con grelos, además de marisco que llega de las costas cercanas y varía cada día y hits de la familia como 'los callos de la abuela'. Launched in 1923, this landmark restaurant in the Ferrol region, is located on the road to the Doñinos and San Jorge beaches. Now under fourth generation management by Miguel Campos, this chef is determined to maintain a heritage cuisine with just a little updating "I cook for my city", he states, Squid with porcini mushroom and field pea sauce gribiche (French cold sauce), spider crab lasagna, deep-fried John Dory on a bed of octopus Parmentier, blackbellied angler au gratin with turnip greens, and, of course, shellfish from neighboring coasts and tripe prepared following Grandma's recipe.

## BaceLo **NEW**

**Ferrol. Dolores, 44 | 881 12 23 66**  
**restaurantebacelo.com**  
**Carta: 35-45 € | Actual**

Una apertura materializada en septiembre de 2021 en Ferrol en un complicado mercado gastronómico en el que han ido desapareciendo grandes marisquerías sin que se haya producido un relevo generacional. BaceLo es el proyecto de la joven pareja formada por los cocineros Alejandro Martínez BaceLo y Mar Lago (procedente de A Gabeira). Funciona a la carta, con platos como croquetas de cabezas de bacalao confitadas con un punto de puré de pasas, espárrago blanco fresco con carbonara de panceta ahumada, portobello y queso galmesano, xarda sopleteada con ajoblanco o, de postre, milhoja de fruta de la pasión, chocolate y naranja.

*This restaurant launched in September 2021 in Ferrol faced a challenging moment in which old traditional seafood institutions have disappeared due to the lack of a younger generation willing to take them on. BaceLo is the result of the partnership of young chefs Alejandro Martínez BaceLo and Mar Lago (formerly of A Gabeira). You can order à la carte dishes such as the cod head croquettes with a raisin purée confit, fresh white asparagus with smoked pancetta carbonara, portobello mushrooms and Galmesan cheese; blow-torched Atlantic mackerel with 'ajoblanco' (cold almond soup) or, for dessert: purple passion fruit, chocolate and orange mille feuille.*



# GALICIA

## Casa Marcelo

**Santiago de Compostela.** Rúa das Hortas, 1  
981 55 85 80

[casamarcelo.net](http://casamarcelo.net)

**Menús degustación:**  
55-75 €.

**Carta:** 35-60 €

**Taberna/Alta cocina**

En 1999 y tras trabajar en Francia o con Arzak, Marcelo Tejedor creó un concepto que marcó tendencia: cocina vista abierta a la sala, donde los cocineros se convertían en camareros y un único menú degustación cambiante según el mercado. Casa Marcelo se adelantó así a El Bulli, que no instauró el menú degustación como única opción hasta 2002. En 2013 su chef lo cerró para transformarlo en una taberna casual, dando un portazo figurado a la alta cocina y renunciando expresamente a la estrella Michelin (aun así, los inspectores de la guía francesa le devolvieron la distinción dos años después). Es una taberna de cocina de vanguardia sin pretender ni buscar este sello. Tejedor abrió un innovador *dumpling bar*, Mr Chu, en la misma calle de Casa Marcelo, que fue eje de servicio *delivery*, pero que ahora se

encuentra cerrado temporalmente. Marcelo Tejedor founded Casa Marcelo in 1999, after working in France and with chef José María Arzak. He was an early pioneer of several culinary trends: an open kitchen, where the cooks double as servers carrying dishes out to the dining room, and a single market-driven tasting menu. Casa Marcelo was ahead of El Bulli, which didn't have a tasting menu as its only dining option until 2002. This is the timeline: in 2013, this chef said farewell to haute cuisine and transformed Casa Marcelo into a casual tavern, expressly renouncing his Michelin star. But in a twist of fate, the French guide returned two years later and restored the honor. This restaurant offers avant-garde cuisine in a tavern setting, a label to which they never aspired. Tejedor opened his innovative dumpling bar, Mr Chu, on the same street as Casa Marcelo. It served as the base for his delivery service and is temporarily closed.

## O Camiño do Inglés

**Ferrol.** San Francisco, 17 | 981 35 20 90  
[ocaminodoingles.com](http://ocaminodoingles.com)

**Menús:** 56 y 80 € | Actual

Su primera ubicación en el Camino Inglés de Santiago da nombre al proyecto de Daniel López, que abrió su restaurante en 2010 para mudarlo en el verano de 2018 a un espacio con más metros y ambición. Cocina gallega con punto fusión donde se encuentran influencias asiáticas o peruanas en los platos de una oferta basada en dos menús degustación que arrancan con 'secuencia kaiseki'. Los platos varían según los productos llegados del cercano mercado de La Magdalena: navaja y mandarinas de Covas, tartar de abadejo aliñado con emulsión y crujiente del pez, minestrone a la gallega, arroz con leche mantecado/caramelizado, etc. Desde 2021, tiene un sol de Guía Repsol.

*This restaurant takes its name from its original location in the English Way (Camiño do Inglés) to Santiago. Daniel López first opened this restaurant in 2010 in a location from which he later moved in the summer of 2018. This relocation to a larger space reflected his increased culinary ambition. Galician cuisine with a touch of Asian and Peruvian fusion, which can be experienced through two tasting menus, kicked off with a Japanese-style kaiseki sequence of dishes. The menu varies depending on the products available at the nearby La Magdalena Market: pod razor and Covas tangerines, had-dock tartare seasoned with a fish emulsion and crisps, Galician-style minestrone, caramelized rice pudding, etc.. Awarded a Repsol Sol in 2021.*

## As Garzas **NEW**

**Malpica.** Porto Barizo, 40

981 72 17 65 | [asgarzas.com](http://asgarzas.com)

**Menús:** 68 y 90 € | Alta cocina

Restaurante con estrella Michelin, propiedad de Fernando Agrasar. Con increíbles vistas a la Costa da Morte, opta por una cocina gallega contemporánea que se despacha a través de dos menús degustación. Habas de Ponteceso y caldo de boletus, salmonete con su jugo y berberechos o estofado de rabo de vaca. Por otro lado, en un local del paseo marítimo de La Coruña y también asomado al Atlántico, se ubica Salitre. Con un ticket entre 40 y 50 €, aquí el formato de cocina es de raíces tradicionales gallegas bajo cierta actualización, con opciones como salpicón de bogavante o caldeiradas (de merluza, cabracho o rodaballo), además de varios arroces.

*Michelin-starred restaurant in Malpica, owned by Fernando Agrasar. With the*

*stunning backdrop of the Costa da Morte, Fernando opts for a contemporary Galician cuisine which is dispatched through the two tasting menus. He serves up dishes like the Ponteceso lima beans in Porcini mushroom broth, red mullet in its own juice and cockles or the oxtail stew. Nestled on the Coruña boardwalk and with a view to the Atlantic as well, you will find Salitre. The focus here is on Galician traditional cuisine, slightly updated, offering lobster salad and fish stews (hake, red scorpionfish or turbot), as well as some rice dishes. Meal prices range between 40-50€.*

## Material **NEW**

**Malpica.** Eduardo Vila Fano, 3

881 98 26 84 | [restaurantematerial.com](http://restaurantematerial.com)

**Carta:** 35-55 € | Actual/Parrilla

Una de las grandes aperturas del año 2021 en Galicia. Abierto el verano pasado, se trata del proyecto de un joven equipo (liderado por Tono García Montes). Situado en una callecita cercana al puerto y la lonja, plantean una cocina de mercado con una visión que actualiza lo tradicional con ojo contemporáneo. Su oferta varía según el día y añade carnes de Discarlux (como la chuleta de frisona gallega), que, como los pescados, pasan por una parrilla o "cocina a fuego abierto". Rige una carta breve para compartir a precios comedidos. Su nombre, Material, responde a una expresión usada en Malpica que es sinónimo de 'brutal'.

*One of the hottest Galician restaurant launches in 2021. Opened last summer, this project is the brainchild of a young team, spearheaded by Tono García Montes. Located on a small street close to the Port and the fish market, it offers market-style cuisine with a contemporary edit of the traditional. Their offer varies daily and includes Discarlux meats (like the Galician Friesian chops) prepared, like their fish, on the grill or "open-fire kitchen". A short menu designed for sharing, at reasonable prices. The restaurant takes its name from a Malpica term meaning "awesome".*

## Landúa **NEW**

**Mazaricos.** O Fieiro s/n | 667 61 74 79

[restaurantelandua.com](http://restaurantelandua.com)

**Menú degustación:** 40 € | Actual

Joven proyecto en Costa da Morte (entre el monte Pindo y la cascada de Ézaro), con Alberto Cruz y María Cambeiro al frente, en cocina y sala. Se trata de un pequeño comedor con unas 15 plazas en una casa de piedra. La estacionalidad marca una propuesta de cocina contemporánea resumida en un único menú compuesto por seis platos, que varía regularmente en función de

los productos que les proporciona el entorno con un precio atractivo. Se suceden platos como el listado en salazón, albacora con capuchina, remolacha con leche de oveja y caramelo balsámico o espárrago con yema y papada; combinaciones delicadas que confirman la buena mano que se maneja en esta casa.

*This newly-minted venture located in Costa da Morte (between the Pindo Mountain and the Ézaro waterfall) is headed by Alberto Cruz in the kitchen and María Cambreiro at front-of-house. A small dining room seating 15 in an old stone house. Seasonality sets the pace here, for a contemporary cuisine which can be experienced through a single 6-course menu, changed regularly depending on local product availability and pricing. A succession of dishes such as the salted and cured skipjack tuna, longfin tuna with nasturtium, beets with sheep's milk and balsamic caramel or the asparagus with egg yolk and pork jowl. Delicate blends which are a testament to the chef's talent in the kitchen.*

## Asador O'Pazo

**Padrón. N-550, 23 | 981 81 15 07**  
**asadoropazo.es | Menú degustación:**  
**120 €. Carta: 60-100 € | Parrilla**

En los últimos años, 'suena' en las guías de la Guía Michelin, lo que, unido a la visita del chef danés René Redzepi, ha dado visibilidad al negocio de los hermanos Óscar y Manuel Vidal (cocina y sala). Se ha extendido la idea de que este espacio puede considerarse un 'Etxebarri a la gallega'. La anchoa en brioche como arranque y la sucesión de mariscos, verduras, pescados o chuleta a la parrilla, recuerdan mucho al genial asador de Bittor Arguinzoniz. Todos los platos, desde los entrantes hasta los postres, "se preparan con mimo en la brasa", afirman. Bodega enorme. Pese a todo, Michelin lo acabará premiando.

*In the past few years, a strong contender for entry in the Michelin guide. Additionally, Danish chef René Redzepi's visit helped to put this restaurant on the culinary map. A business headed by brothers Óscar and Manuel Vidal, one in the kitchen and the other at front-of-house. The space has become widely known as a "Galician-style Etxebarri". Start off with an anchovy brioche and follow with their wide selection of fish, shellfish, vegetables or grilled chops, all of them calling up Bittor Arguinzoniz's marvelous grill house. Everything here, from the entrées to the desserts "is prepared with care on the grill", they promise. Extensive wine list. Sooner or later, the Michelin Guide will take notice.*

## A Tafona by Lucía Freitas

**Santiago de Compostela.**  
**Virxe da Cerca, 7 | 981 56 23 14**  
**restauranteatafona.com**  
**Menús degustación: 98 y 128 €**  
**Alta cocina/Contemporánea**

Desde que, en noviembre de 2018, se convirtió en la única cocinera gallega con una estrella Michelin, la visibilidad de Lucía Freitas se ha redoblado. Su 'Casa de Xantar', instalada en una casona de piedra de 1920, pasó de ofrecer menú del día a convertirse en espacio de alta cocina. Temporalidad del producto local, incluso llegado de su propia huerta, y visión contemporánea, componen su propuesta basada en dos menús degustación. En diciembre de 2018, Lume arrancó como su 'segunda marca' en un local junto al mercado de Abastos, con cocina vista y barras, en clave más casual.

*Lucía Freitas' reputation has grown since being named the sole Michelin-starred female chef in Galicia in November 2018. Her 'Casa do Xantar' (traditional eatery, in Galician), located in an old stone house dating back to 1920, stopped offering a daily menu and became an haute cuisine space. A cuisine ruled by seasonal product, grown both locally and in her own garden, and defined by Luisa's contemporary approach, is dispatched through the two tasting menus. In December 2018, Lucía opened offshoot Lume next to the Mercado de Abastos (local market). A small and more casual locale with an open kitchen and several counters.*

## Abastos 2.0

**Santiago de Compostela.**  
**Ameas Casetas, 13-18. Plaza de Abastos**  
**654 01 59 37 | abastoscompostela.com**  
**Carta: 30-60 € | Taberna/Actual**

Abierto en 2009, es el negocio de Iago Pazos (sala) y Marcos Cerqueiro (cocina) en unos puestos exteriores en el mercado de Abastos de Santiago, de 28m<sup>2</sup>. La oferta varía según la compra del día en el mercado, con predominio de mariscos y pescados crudos o marinados, aparte de alguno cocinado y, casi siempre, una carne. Son tapas o raciones para compartir. Los mismos dueños cuentan con otra sede en la ría de Arosa: Loxe Mareiro, en Carril-Vilagarcía de Arousa; casa marinera sólo abierta en verano y parte de la primavera, con oferta de pescados y mariscos del día.

*Launched in 2009, Abastos 2.0 is a joint venture between Iago Pazos (dining room) and Marcos Cerqueiro (kitchen). This 28-square-meter space is composed of several outside stalls at the Mercado de Abastos (market). The menu changes daily depending on mar-*

*ket availability, but always features raw, marinated or cooked shellfish, fish and meat. Served as tapas or in small plates designed for sharing. They own another restaurant: Loxe Marosa, in Carril-Vilagarcía de Arousa. This is a seafood restaurant open only during the summer months and a few months of Spring, offering the catch of the day.*

## La Radio Pepe Solla

**Santiago de Compostela. Praza de San Fiz de Solovio, 2 | 981 57 11 85**  
**659 82 27 26 | laradiopepesolla.com**  
**Carta: 35-50 € | Actual**

Abierto en diciembre de 2019, es una marca prêt-à-porter de Pepe Solla. Situado junto al movido mercado de Abastos, el chef desarrolla su propuesta más casual y desenfadada. Con David Abalo como jefe de cocina, la mayoría de las recetas giran en torno a la merluza de Celeiro y el cerdo ibérico de Joselito. La carta contempla opciones como empanada de merluza, pue-rros y setas, brioche de rabito o ensaladilla, merluza crujiente y mayonesa de encurtido, además de platos pasados por Jospes como el cogote de merluza con 'nuestra donostierra' o la ventresca ibérica. Cocina vista con barra y mesas. Coctelería y selección musical de Solla.

*Opened in December 2019, this is Pepe Solla's more approachable venture, located just off the Mercado de Abastos (local market). Here, the chef serves up the most casual and light-hearted version of his cuisine. With David Abalo as Executive Chef, a majority of the recipes are centered on the Celeiro hake or Joselito Iberian pork. On the menu: hake, leek and wild mushroom 'empanada', pig tail brioche or 'ensaladilla' (Spanish potato salad, with vegetables), crispy hake and pickled foods mayonnaise, as well as dishes cooked on the Jospes grill such as San Sebastián-style hake nape or Iberian pork belly. Inside: open kitchen, bar and tables. The cocktail list and a playlist curated by Solla round off the dining experience.*

## Pampín Bar

**Santiago de Compostela. Rúa das Fontiñas, 4 | 981 11 67 84 | pampinbar.com**  
**Carta: 40-60 € | Actual**

Una casa de comidas moderna, de apariencia discreta y casi escondida en una callecita del barrio de San Pedro. Abierto en el otoño de 2017, es el proyecto de Alén Tarrío que, tras formarse con Marcelo Tejedor o Paco Morales, emprendió negocio propio. Cocina de guisos, potajes y cuchara, con el espíritu de la cocina de barrio. Oferta honesta en relación calidad-precio, que se ha ganado fieles clientes



como Andoni Luis Aduriz (Mugaritz). Empanada de maíz, escabeches hechos en casa de mejillones o de perdiz, *steak tartar* de solomillo de ternera con brioche hojaldrado, *roast beef* con cruasán, pescados al horno o arroz de gallo.

*A modern and modest eatery tucked away in a tiny street in the San Pedro neighborhood. This is Alén Tarrío's venture. After working alongside chefs like Marcelo Tejedor and Paco Morales, he set out on his own and opened Pampín Bar in the Fall of 2017. Here, he offers home-style cooking based on soups and stews, with a strong neighborhood vibe. The restaurant's cuisine and good price/quality ratio has merited return visits from faithful customers like Andoni Luis Aduriz (Mugaritz). Corn 'empanadas', homemade pickled mussels or partridge, beef sirloin tartare with flaky-pastry brioche, roast beef with croissant, oven-baked fish or four-spot megrim rice.*

## **Casa Beatnik** NEW

**Vedra. Lugar de Galegos, 6. San Pedro de Vilanova | [beatnikcountryhouse.com](http://beatnikcountryhouse.com)  
Carta: 40 € | Exótica/Actual**

Country house como subtítulo de un negocio abierto en mayo de 2022, que suma hotel boutique, restaurante, bodega y viñedo en un pazo. "Lujo bohemio", presentan. Materializa el proyecto de Bonhomme Group, grupo hostelero con doble sede en Chicago y Santiago de Compostela, que ahora ha llevado a Galicia su primer restaurante con la marca Beatnik, que ya funciona en la ciudad estadounidense: una carta de cocina exótica galleguizada con recetas como aguachile de vieiras, pescado a la talla, albóndigas de rubia gallega y cerdo ahumado en Jospier. Por el lado más gastronómico, opera un segundo concepto: Tribu, un espacio de 24 asientos.

*Country House as a subtitle for a venture launched in May 2022, which encompasses a boutique hotel restaurant, winery and vineyard. All of this in a pazo (traditional countryside manor common in Galicia). "Bohemian luxury" is their calling card. This is a Bonhomme Group venture, a hospitality development and management company based in Chicago and Santiago de Compostela. They have now opened their first Beatnik restaurant in Galicia, a concept already active in Chicago: a Galician-infused exotic cuisine with recipes like the scallop aguachile, 'pescado a la talla' (traditional fish dish from Guerrero, Mexico), 'Rubia Gallega' beef meatballs and pork smoked on the Jospier grill. Also on the sprawling estate, overlooking the vineyards, a second restaurant, Tribu, for the culinary-minded and seating 24.*

## LUGO

### **A Faragulla**

**Chantada. Plaza de la Paz, 10  
982 88 13 51 | [afaragulla.com](http://afaragulla.com) | Menús degustación: 65 y 20 €. Carta: 30-55 €  
Parrilla/Tradicional**

Brasería y wine bar ideado por Toño Lorenzo, tercera generación de una saga hostelera de Chantada, al lado de la Ribeira Sacra lucense. La propuesta aún las recetas en horno-parrilla Jospier y una cocina gallega con un punto moderno: empanada de chocos de la ría en su tinta, filloa rellena de gamba y grelos con emulsión de ajada y perlas de chile o jamoncito guisado tradicional con pure de patata y verduritas baby. La costilla de cabrito lechal, el espeto de carnes, los pescados, algún marisco y las verduras, pasan por el fuego. Bodega con vinos de la Ribeira Sacra.

*Located near the Lugo side of the Ribeira Sacra region, this wine bar and brasserie is the brainchild of Toño Lorenzo, a third-generation chef from a Chantada family of restaurateurs. A concept fusing Jospier oven-grill and updated Galician cuisine: 'empanada' stuffed with estuarine cuttlefish in its own ink, 'filloas' (Galician crepes) stuffed with shrimp and turnip greens with a garlic and chili pepper emulsion or traditional stewed ham with mashed potatoes and baby vegetables. Rack of suckling lamb, skewered meats, fish, some shellfish and greens, all cooked on the grill. A wine list featuring Ribeira Sacra labels.*

### **Casa Grande de Nadela**

**Lugo. Lugar Nadela, 50 | 982 30 59 40  
[nadela.es](http://nadela.es) | Carta: 35-50 € | Actual**

Esta casa a las afueras de Lugo no sólo acoge eventos, sino que cuenta con un restaurante abierto al público, distribuido en varios salones. Su vocación de asador convive con una cocina de raíces gallegas, de hecho, una especialidad es el lechazo asado en horno de leña, donde también se prepara el cochinillo por encargo. En la carta, hay opciones como los chipirones encebollados con ali-oli de calamar, las croquetas de pollo campero, las verdinas con manitas de cerdo o el arroz de zamburiñas y el rape con patata y jamón ibérico. De postre, *crème brûlée* con fresas o tarta de queso al horno. Carta de vinos centrada en denominaciones gallegas.

*This house on the outskirts of Lugo not only caters events, but offers a restaurant open to the public with several dining rooms. Here, their trademark grill coexists with a Galician heritage cuisine. In fact, the suckling lamb cooked in a wood-fired oven is one of the house specialties, as is the suckling pig, which*

*is a special order. On the menu, dishes like the cuttlefish smothered in onions with squid aioli, the free-range chicken croquettes, the beans with pork trotters, the variegated scallop rice or the monkfish served with potatoes and Iberian ham. For dessert, *crème brûlée* with strawberries or oven-baked cheesecake. A wine list ripe with Galician labels.*

### **Paprica**

**Lugo. Noreas, 10 | 982 25 58 24  
[paprica.es](http://paprica.es) | Menús degustación:  
39 y 62 €. Carta: 40-60 € | Actual**

Álvaro Villasante, formado en La Broche Miami o Racó d'en Freixa, abrió este negocio en 2007, al lado de la Muralla de Lugo. Asume un formato de bistró en un espacio de interiorismo moderno. "Todas las verduras y frutas con las que trabajamos son ecológicas y del mercado local. Además, toda la carne que servimos proviene de granjas donde el respeto por el bienestar animal es la norma", aseguran en su web. La carta se basa en medias raciones, lo que permite probar muchas cosas. Como complemento, una carta de tapas. Tiene comedor, bar y patio.

*Álvaro Villasante, a chef trained at La Broche Miami and Racó d'en Freixa, opened Paprica in 2007, next to the Lugo Wall. This is a bistró format with modern décor. "All the fruits and vegetables we work with are 100% organic and sourced at the market. And all the meat we serve comes from farms where ethical treatment of animals is the norm," their website states. A menu featuring small plates for sharing, which allows the diner to taste a bit of everything. Additionally, they offer a tapas menu. Dining room, bar and patio.*

### **A Parada das Bestas** NEW

**Palas de Rei. Pidre, 27 | 982 18 36 14  
[aparadadasbestas.com](http://aparadadasbestas.com)  
Carta: 30-45 € | Actual**

Este encantador hotel-restaurante ubicado en Pidre, una aldea a 8 kilómetros de Palas de Rei, es el negocio de la chef María Varela y Suso Santiso. Autodidacta, la cocinera recurre a productos de la comarca para revisar recetas tradicionales con alguna técnica moderna con la que practicar cocina kilómetro cero, apoyada en verduras y hortalizas del huerto ecológico que tienen en la finca, así como de pequeños productores. Capón con castañas y salsa de moras y arándanos, bacalao con fabas o jarrete, además de empanada hecha por la chef. En los desayunos no faltan quesos de Arzúa-Ulloa, bizcochos caseros o panes de hornos locales.

*This charming hotel-restaurante located in Pitre, a village 8 km from Palas de Rei, is the joint venture of chef María Varela and Suso San-*

tiso. A self-taught chef, María sources regional products to edit traditional recipes with modern techniques. Hers is a “natural and local” cuisine reliant on vegetables from her own organic garden, as well as from small local suppliers. Capon with chestnuts and blackberry-cranberry sauce, cod with beans or veal shank, as well as the house ‘empanada.’ We can count on Arzúa-Ulloa cheeses, homemade pastries or bread from local bakeries for breakfast.

## Río Loyo

**Paradela. San Juan de Loyo, s/n**  
**982 54 50 51 | restauranterioloyo.es**  
**Carta: 20-25 € | Tradicional**

A orillas del embalse de Belesar, este negocio familiar tiene como especialidad unas deliciosas anguilas fritas y troceadas para comer con la mano. Su carta ejemplifica una parte de la cocina gallega de interior: carnes a la parrilla, con el churrasco como estrella, con doble opción de ternera y cerdo (al primer trozo se van sumando más según el camarero se acerca a la mesa). Además, pimientos de Mougán, chocos a la plancha y croquetas. De postre, flan. Con comedor y terraza, su ubicación cercana a Portomarín lo coloca en pleno Camino de Santiago. *This family-run restaurant on the Belesar Reservoir specializes in delicious deep-fried eels prepared as finger food. Their menu reflects a portion of Galician inland cuisine: grilled meats, with pork or beef skirt steak at the forefront. Also, Mougán peppers, grilled cuttlefish and croquettes. For dessert, flan. With indoor and outdoor dining spaces, its proximity to Portomarín places it in the heart of the Camino de Santiago (Way of St. James).*

## Araucaria **NEW**

**Ribadeo. Carlos III, 33 | 669 78 00 53**  
**Menú degustación: 44 €.**  
**Carta: 35-45 € | Actual**

Tras el cierre de Pandemonium, en Cambados, Antonio Botana fichó por este espacio y se mudó a este hotel gastronómico, que ocupa una casa de campo de estilo modernista-indiano del 1700. Rodeado de jardines, el restaurante ofrece doble formato de carta y menú. Platos imprescindibles como el arroz negro con choco de la ría, el guisante lágrima con berberechos y jugo de sus vainas, o el prensado de jarrete.

*After shuttering his restaurant Pandemonium in Cambados, Antonio Botaná chose this space and moved to this gourmet-driven hotel housed in a modernist-colonial farmhouse dating back to 1700. Surrounded by gardens, this restaurant offers a two-pronged concept: à la carte and set menu. Musts: black rice with estuarine cuttlefish, tear peas with cockles in pea pod juice or pressed veal shank.*

## A Veiga

**Samos. Compostela, 61 | 982 54 60 52**  
**hotelaveiga.com | Carta: 20-35 €**  
**Tradicional/Cocido**

Casa de comidas gallega en un hotel familiar, al lado del Monasterio de Samos, en el Camino de Santiago. Tiene una amplísima y variada carta de platos tradicionales que permite tomar una buena sopa de pescado, cocido en invierno, merluza a la romana, churrasco y recetas de la cocina fluvial como truchas fritas y anguila, junto con una colección de variadas croquetas. Postres caseros como flan de huevo o tarta de queso al horno. Entre excesos y tontería de la gastronomía actual, la honestidad de la casa apabulla (en la carta, diferencia entre pescados frescos y congelados).

*A Galician traditional eatery housed in a family-owned hotel, next to the Samos Monastery, on the Camino de Santiago (The Way of St James). An extensive and varied selection of traditional dishes which offers a good fish soup, chickpea stew in Winter, deep-fried hake or skirt steak as well as traditional riverside recipes such as pan-fried trout and eel, along with a collection of croquettes. Homemade desserts like flan or oven-baked cheesecake. In stark contrast to the excesses and snobbery of current gastronomy, this house's authenticity is overwhelming. The menu distinguishes between fresh and frozen fish.*

## Hotel Roma

**Sarria. Calvo Sotelo, 2 | 982 53 22 11**  
**hotelroma1930.es | Carta: 35-55 €**  
**Tradicional/Parrilla/Cocido**

Abierto en 1930, es el negocio de la familia Fontal desde hace unos 45 años. “Restaurante de ambiente rústico”, la parrilla es su especialidad. Pepe ‘el del Roma’ prepara a la brasa chuletón, chuleta, solomillo, filete o churrasco de ternera. Con el porco celta también se suceden muchas recetas, como el cocido y la cabeza (cachola). Además, cabrito, chipirones fritos, pulpo *grillado* (a la brasa), potaje de garbanzos con cerdo celta o bacalao y almejas en ‘salsa Vicenta’. Y de postre, brazo de gitano. Bodega especializada en la cercana Ribeira Sacra.

*Opened in 1930, this has been the Fontal family business for 45 years ago. At this self-proclaimed “rustic restaurant”, grilling is a specialty. Pepe, ‘the Roma guy’ is a grill master, cooking up beef steak, chops, sirloin, filet, and skirt steak. The Celtic pork also provides many options, like the chickpea stew and pork head. There is also baby goat, deep-fried baby squid, grilled octopus, chickpea stew with Celtic pork, or cod and clams*

## España

**Lugo. Teatro, 10**  
**982 24 27 17**

**restespana.es**

**Menú degustación:**

**45 €. Carta:**

**40-45 € | Carne**

¿El mejor restaurante de Lugo?

Probablemente y, además, un destino imprescindible para comer carne en Galicia. Aunque este local alberga un negocio hostelero desde 1907, la familia López está al frente en las últimas décadas, con roles repartidos entre la actual generación de hermanos. Su propuesta de cocina gallega moderna se basa en buen producto, buena mano en la cocina y hospitalidad en el comedor. La carne procede de la ganadería vacuna de alta calidad de Recelle, donde la familia tiene una finca desde 1756. No hay que dejar de probar el **steak**

*tartar*, el chorizo de buey a la brasa o el arroz de chuletón.

De postre, flan de huevo.

*Is this the best restaurant in Lugo? It probably is, as well as a mandatory destination for meat in Galicia. Although this locale has been active as a restaurant since 1907, the López family took over some decades ago, distributing responsibilities among the present generation. Their modern Galician cuisine is based on quality product, an expert hand in the kitchen, and warm front of house service. Their meats are premium Recelle, where the family has owned an estate since 1756. You must try the steak tartare, the ox chorizo or the beef chop rice. For dessert, classic flan.*



# GALICIA

## **Nova**

**Ourense.**

**Valle Inclán, 5**

**988 21 79 33**

**novarestaurante.**

**com | Menús de-**

**gustación: 45, 65 y**

**90 € | Alta Cocina**

**Contemporánea**

Es el proyecto de Daniel Guzmán y Julio Sotomayor, cocineros y primos, que abrieron este espacio de alta cocina a mediados de 2012. En 2015, recibieron una estrella Michelin (el único establecimiento de la ciudad con distinción). Una cocina de raíces y sostenible que se rige por un formato de menú degustación en tres versiones. Papada de porco glaseada, ceboliñas e herbas, codorniz en dos pases o tomás (un pescado) al vapor en caldeirada de azafrán y brotes de brócoli, son ejemplos de

recetas. Carta líquida de pequeños viticultores gallegos. En 2020, lanzaron el *delivery* Xua by Nova.

This project is the work of chefs and cousins Daniel Guzmán and Julio Sotomayor, who launched this haute cuisine space in mid 2012. In 2015 they received a Michelin star (the only one in the city). A heritage and sustainable cuisine which is structured in a three-version tasting menu. Glazed pork cheeks, baby onions and herbs, two-course quail or black cardinal fish steamed in a broth of saffron and broccoli sprouts, to name a few. Liquids provided by Galician boutique wineries. In 2020, they launched their Xua by Nova delivery service.



En Nova (Ourense) todo queda en familia, como demuestran los primos Daniel Guzmán y Julio Sotomayor.

in “Vicenta sauce”. And for dessert, Spanish jelly roll. The wine list centers on labels from the neighboring Ribeira Sacra region.

## **Nito**

**Viveiro. Playa de Area, 1**

**982 56 09 87 | hotelego.es**

**Carta: 35-50 € | Tradicional**

No hay que equivocarse porque éste no es un restaurante funcional de hotel, sino una gran pista de la Mariña lucense. Se trata del negocio de Fede y Nito Balseiro –que emprendieron en 1970–, dentro del Hotel Ego. Plantean una cocina tradicional gallega, con gran calidad en la oferta de pescados y mariscos, además de merluza del cercano puerto de Celeiro. Buena empanada o recetas de la zona como el bonito en rollo. Pide mesa junto a su ventanal y disfruta de sus espectaculares vistas.

Make no mistake, because this is not just a hotel restaurant, but a great dining destination in the Lugo Mariña. This the venture of Fede and Nito Balseiro, who launched in 1970 within the Ego Hotel. They advocate traditional Galician cuisine with high-quality fish and shellfish, as well as hake from the neighboring Port of Celeiro. Good ‘empanada’ or local recipes like the tuna roll. Ask for a window table and enjoy the spectacular views.

## **OURENSE**

### **O Roupeiro**

**A Derrasa. Ctra. Comarcal 536, km 9**

**988 38 00 38 | Carta: 30-40 €**

**Tradicional/Cocido**

Esta casa rústica de piedra, a 12 kilómetros de Orense, es una buena excusa para organizar una ruta por el lado orensano de la Ribeira Sacra. Este negocio familiar tiene el cocido entre sus especialidades, junto la *cachucha* (cabeza) con grelos, aparte de cabrito asado, croquetas de castañas y gambas o cañitas de crema. Su comedor con capacidad para 70 comensales es 100% *enxebre* (típicamente gallego).

This rustic stone house, some 12 kilometers from Orense, is a good excuse to organize an excursion on the Orense side of the Ribeira Sacra. Specialties of this family-run business include: traditional chickpea stew, pork head with turnip greens as well as roast baby goat, chestnut and shrimp croquettes and cream-filled cannoli. Their dining room, which accommodates 70, is typically Galician.

### **O Muiño das Lousas** **NEW**

**Carballiño. Parque Etnográfico. Avda.**

**do Arenteiro, s/n | 600 22 32 38**

**omuinodaslousas.es | Carta: 40-90 €**

**Parrilla/Carne**



Una casa ubicada en un paraje idílico a orillas del río Arenteiro alberga este restaurante abierto en 2021, que pertenece a Grupo Barazal. Con comedor interior o terraza exterior (en parte acristalada), su especialidad son las carnes al carbón. La carta ofrece diferentes cortes de buey y vaca madurados, que se preparan a la brasa. Completan la oferta con recetas de producto gallego y verduras de su huerto ecológico. Por las tardes, la terraza funciona con una buena oferta de coctelería.

*A house located in the idyllic setting of the banks of the Arenteiro River is home to this restaurant launched in 2021. A member of the Barazal Group, it has a dining room and a partially-enclosed outdoor terrace. It specializes in charcoal-grilled meats. The menu offers a wide array of aged beef cuts, which are prepared on the grill. The offer is rounded out by Galician standards and vegetables from their own organic garden. In the evening, a wide selection of cocktails is offered on the terrace.*

## Ceibe

**Ourense. San Miguel, 8 | 988 54 25 80**  
**ceiberestaurante.es**

**Menús degustación: 35, 55 y 80 €**  
**Alta cocina/Contemporánea**

La vallisoletana Lydia del Olmo y el gallego Xosé Magalhaes emprendieron, tras trabajar en Solla, con su propio negocio en agosto de 2020. Ceibe (en gallego, 'libre') es un imponente espacio diáfano y su propuesta gastronómica se resumen en el formato de menú degustación que plantea un viaje por diferentes zonas de Galicia. El arraigo a Galicia se demuestra en detalles como la bodega o el menaje de artesanos gallegos. Un buen concepto para seguir de cerca. Por cierto, dada la escasez de personal en hostelería, la web del restaurante pide a los clientes respeto hacia sus horarios para garantizar la conciliación familiar del equipo.

*Valladolid-native Lydia del Olmo and Galician Xosé Magalhaes, after having worked in Solla, launched their own venture in August 2020. Ceibe (in Galician, free) is an impressive open space with a culinary concept that takes the form of a tasting menu which is a journey through various regions of Galicia. Their devotion to Galica is evident in details like the wine list and the tableware from local Galician craftsmen. Worthy of note. In fact, given the lack of available restaurant personnel, Ceibe's website asks their clients to respect their opening hours so that they can guarantee their staff's own family time.*

## San Miguel

**Ourense. San Miguel, 12 | 988 23 60 06**  
**sanmiguelourense.es | Carta: 35-55 €**  
**Tradicional**

Restaurante y gastrobar heredero del que es un icono clásico de Ourense (en su día fue muy famoso por su gran oferta de marisco). Fundado por Julio Martínez en 1951, San Miguel cerró en 2013 para reabrir dos años después. Ubicado en zona antigua de la ciudad, propone una cocina gallega de raíz tradicional con algún detalle moderno, casi fusión. Hay platos como el paté de mariscos de la ría, calamares de la ría en tempura, milanesa de ternera gallega o sopa de marisco, además de arroces y marisco del día. En el gastrobar, tapas, pinchos y vinos por copas.

*This restaurant-gastro pub is the rightful heir to a classic Ourense dining destination (in the day, famous for its extensive shellfish offer). Founded in 1951 by Julio Martínez, San Miguel closed in 2013 before reopening under new ownership two years later. Located in the city's old core, it serves up traditional Galician fare with some modern -near fusion-touches. On the menu: estuary shellfish pâté, estuary quid in tempura, breaded and fried Galician veal filet or shellfish soup, as well as rice dishes and the catch of the day. The gastro pub area offers tapas, 'pinchos' (skewered bites), and wine by the glass.*

## Miguel González

**Pereiro de Aguiar. Aldea A Morteira**  
**Tibias, 80 | 600 29 13 30**

**restaurantemiguelgonzalez.com**

**Menús degustación: 65, 80 y 95 € | Actual**

Lleva el nombre de su cocinero y propietario, que, tras formarse con el vasco Pedro Subijana o el francés Jacques Maximin, decidió emprender en esta casa. En 2021 se hizo con una estrella Michelin y un sol de Guía Repsol. "Improvisación culinaria", dice practicar Miguel González, con una cocina ligada a la huerta, lonja y ganadería, para componer una propuesta que se basa en tres opciones de menú degustación (Rústico, Cloé y Laia). Entre los platos, pueden surgir opciones como el rodaballo y su piel crujiente en caldeirada y plantas del litoral, el choco con plancton y pan de carbón o las migas de gallo celta. Antes del postre, se puede añadir al menú una tabla de quesos gallegos.

*It carries the name of owner and chef Miguel González, who after training under chefs like the Basque Pedro Subijana and the French Jacques Maximin, decided to strike out on his own. In 2021 he was awarded a Michelin star and a Repsol Guide Sol. "Culinary improvisation" is the watchword of this chef who relies on the garden, the fish market and cattle ranches. These are the springboards for a cuisine that can be experienced through three tasting menus: Rústico, Cloé and Laia.*

*On these, you will find choices such as: turbot and its crispy skin in stew and riverside herbs, cuttlefish with plankton, sourdough charcoal bread or 'Galo Celta' (local chicken) 'migas'. Before dessert, you may opt for a Galician cheese board.*

## PONTEVEDRA

### Casa Pazos

**Barcela-Arbo. Pazos, 11 | 986 66 59 86**  
**casapazos.es | Carta: 25-45 €**

**Tradicional/Lamprea**

Esta casa rural tiene como especialidad la lamprea del Miño, en cuya orilla se sitúa Arbo y donde se pesca este pez prehistórico a través de los 'pescos', construidos por los romanos. De febrero a mayo, se sirve la lamprea cocinada de varias formas: a la bordelesa (en su propia sangre), a la brasa, con fideos o ahumada. Después, se puede freír para comer aliñada con cebolla cruda y aceite de oliva virgen extra, acompañada de pan. La carta se completa con otras recetas tradicionales como el cabrito de San Fins o el pollo de corral alimentado al estilo tradicional en el corral de esta casa. Para beber, vinos cosechados y elaborados en sus viñedos de la comarca del Condado.

*This country house specializes in the Miño lamprey eel, on whose banks Arbo is located and where this prehistoric fish is caught using the "pescos" (rock constructions dating back to Roman times). From February to May, lamprey is prepared in various ways: à la bordelaise (in its own blood), grilled, with noodles or smoked. Later, it may be fried and seasoned with raw onion and extra virgin olive oil, along with a side of bread. The menu is completed with other traditional recipes such as San Fins baby goat or house-raised free-range chicken. On the wine list, wines produced on their own O Condado county vineyards.*

### Yayo Daporta

**Cambados. Hospital, 7 | 986 52 60 62**  
**yayodaporta.com | Menús: 75 y 100 €**  
**Alta cocina/Contemporánea**

Se trata del proyecto del chef que da nombre a este espacio, abierto en 2005, en un edificio histórico del centro de Cambados. Yayo Daporta es el jefe de cocina y su hermana, Esther Daporta, está a cargo de sala y bodega. Con estrella Michelin desde 2008 y dos soles Repsol desde 2015, emblemática es la cebolla y sus capas, la croqueta de centollo y cigala, el crujiente de algas y erizo de mar o la vieira asada con espagueti marino y gallo de corral. Cocina gallega actualizada que se resume en dos menús degustación.



*This is chef Yayo Daporta's namesake venture, founded in 2005 and located in a historic building in the Cambados city center. Yayo Daporta heads the kitchen and sister Esther Daporta is front-of-house manager and sommelier. They boast a Michelin star since 2008 and two Repsol Sol awards since 2015. Their trademarks are: layered onion, spider crab and Norway lobster croquettes, crispy seaweed and sea urchins or the roast scallops with sea spaghetti and free-range rooster. Updated Galician cuisine dispatched through two tasting menus.*

## **Cabanas** **NEW**

**Lalín. Pintor Laxeiro, 3 | 986 78 23 17**  
**restaurantecabanas.com**

**Carta: 40-55 € | Actual/Cocido**

Cabanas es un negocio familiar con oferta de cocina gallega, pero con un punto de actualización. Una carta breve, que dice basarse en proximidad y temporalidad, permite probar platos como huevos de sus gallinas con patata panadera y jamón ibérico Joselito, bacalao confitado con patata y grelos, y chuletón de vaca gallega. Además, dada su localización, su especialidad es el cocido, servido en tres pases. Y, de postre, filloas saladas, cañitas rellenas de crema, leche frita, flan cremoso de huevo y queso del país con membrillo o rosquillas de Aurita. Gran bodega y cocido a domicilio.

*Cabanas is a family-run business offering classic Galician cuisine with contemporary flair. A short menu, seasonal and locally-sourced, features dishes such as eggs from their own chickens with finely-sliced oven-baked potatoes and Joselito Iberian ham, confit of cod with potatoes and turnip greens, or Galician beef chop. Given their location, they specialize in traditional three-course chickpea stew. And, for dessert, salty 'filloas' (Galician-style crepes), cream-filled cannoli, fried milk pudding, creamy egg flan and local cheese with quince jelly or Aurita ring pastries. A large wine list and chickpea stew delivery service.*

## **La Molinera**

**Lalín. Rosalía de Castro, 15**  
**986 78 20 55**

**restaurantelamolineracom**

**Carta: 40-55 € | Tradicional/Actual**

Abierto en 1985 por Alfonso López y Nila Portas, es una referencia para comer un buen y completísimo cocido. Una sucesión de carnes de cerdos seleccionados que se trocean ante el comensal en cuatro pases: sopa, patatas, garbanzos, grelos y chorizo, cachucha (cabeza) y lacón, y variado de carnes. Es peculiar su historia, ya que la oferta aún el hit de la casa y otros platos tradicion-

ales con recetas modernas. Gran bodega y, desde 2021, reparto peninsular de su cocido envasado al vacío y con instrucciones.

*This restaurant opened by Alfonso López and Nila Portas in 1985 is the ultimate destination for a traditional and very complete chickpea stew. The madness starts with a succession of select pork meats, sliced table-side in four courses: soup, potatoes, chickpeas, turnip greens and chorizo, pork head and shoulder. A unique story here, since the house's chickpea stew and other traditional dishes coexist with other more modern creations. An extensive wine list and, from 2021 they started delivery of their signature chickpea stew throughout Spain. It comes vacuum-sealed and with instructions.*

## **D'Berto**

**O Grove. Avda. Teniente Domínguez, 84**  
**986 73 34 47 | dberto.com**

**Carta: 70-200 € | Marisquería**

Una reciente reforma ha actualizado la casa de los hermanos Berto y Marisol Domingo, que para muchos es la gran marisquería de Galicia. Producto top en frescura, calidad y tamaño, de origen gallego sometido a precisas cocciones o a su paso por la parrilla o la plancha. Según lo que uno pida, la factura media puede variar bastante. De cigalas de medio kilo a bogavantes de cinco kilos, pasando por percebes gigantes de O'Roncudo y una variedad de pescados, como meros o palometas rojas (a la plancha, al vapor, parrilla o guiso). Además, gran empanada y recetas como el bogavante frito. Buenos postres y bodega que crece cada año.

*This restaurant which siblings Berto and Marisol Domingo call home has undergone a successful remodel. Considered by many the greatest seafood restaurant in Galicia, they offer top-of-the-line in every sense: freshness, quality and size. Galician products boiled to perfection, grilled or pan-fried. The price tag depends on your order and can vary significantly. From 1/2 kilo Norway lobsters, to 5-kilo lobsters and giant barnacles from O'Roncudo and a variety of fish like grouper or alfonsin (pan-fried, grilled, steamed or in stews). They serve a great 'empanada' and deep-fried lobster. Good desserts and an ever growing wine list.*

## **Meloxeira Praia**

**O Grove. Carretera San Vicente do Mar, 1100. San Vicente do Mar | 647 56 12 85**  
**886 16 13 89 | meloxeirapraia.com**

**Carta: 25-45 € | Actual/Chiringuito**

Meloxeira, la taberna abierta en Porto Meloxo por Álvaro Fuentes en 2013, se ha mudado en 2022 a Área da Cruz, en San Vicente do Mar (península dentro de la lo-

# **GALICIA**

## **Culler de Pau**

**O Grove (Pontevedra). Reboredo, 73 | 986 73 22 75**

**cullerdepau.com**

**Menús degustación:**

**170, 150 y 100 €.**

**Carta: 60-100 €**

**Alta cocina**

**Contemporánea**

Es el gran restaurante de cocina gallega contemporánea, fruto del avance de Javier Olleros, su cofundador y jefe de cocina. Olleros tiene la personalidad necesaria para haber logrado trazar un estilo de cocina propio, con cierto peso vegetal y siempre con composiciones equilibradas, elegantes y de sabores sutiles. Su visión de un centollo "con sabores da Ría de Arousa" es, sencillamente, maravillosa. En sus menús surgen platos como la vieira, crema de ostra, vinagreta de ciruela y salicornia; la merluza en salsa meunière o iconos como la cebolla de Vilanova con caldo de salazones y aceite aromatizado. Además, mantiene una carta breve, que da opción a comer sin recurrir al menú degustación. Amaranta se encarga de firmar una sala cercana con una hospitalidad realmente

redonda. Grandísima bodega. En diciembre de 2020 se hizo con la segunda estrella Michelin.

*A landmark destination for contemporary Galician cuisine. This is thanks to the prolific talent and restless spirit of chef and owner Javier Olleros. Olleros' strong personality has allowed him to devise a deeply personal, vegetable-forward cuisine, producing balanced, elegant and subtly-flavored creations. His spider crab "with flavors from the Arousa Estuary" is simply wonderful. His menus feature dishes such as scallop, cream of oysters, plum and glasswort vinaigrette; hake meunière, the iconic Vilanova onion with consommé and aromatic oil or the three-broth spinach. He also offers a short menu as an alternative to the tasting menu. Amaranta Rodríguez manages the dining room with a fulsome hospitality. A magnificent wine list where Galician labels reign supreme. In December 2020, the restaurant was awarded its second Michelin star.*





*Javier Olleros es un apasionado de su tierra, la observa y la cocina en El Culler de Pau (Pontevedra).*



*En Solla (Pontevedra) el producto gallego mantiene su esencia; así se lo enseñó su padre a Pepe.*

# GALICIA

## Solla

**Poio (Pontevedra).**

**Avda. Sineiro, 7  
986 87 28 84 | res-  
taurantesolla.com**

**Menú degustación:  
108 y 140 €**

**Alta cocina  
Contemporánea**

Este negocio dibuja la continuación de uno de los grandes restaurantes de la historia de la gastronomía gallega. Su primera etapa se remonta a 1961, cuando Pepe Solla padre y su mujer, Amelia González, abrieron en esta casa de piedra el espacio que se hizo en 1980 con una estrella Michelin. La segunda etapa arrancó en el año 2003, cuando Pepe Solla hijo se hizo cargo del negocio y lo transformó en un espacio de cocina gallega contemporánea, que siempre ha mantenido la estrella. Caldo y concha, centolla, zanahoria, vaca, remolacha... Son algunos productos de sencillos nombres. En verano, su

jardín se convierte en destino de sobremesa con coctelería y música. This represents the continuation of one of the great restaurants in Galician culinary history. Its first chapter dates back to 1961, when Pepe Solla Sr. and his wife, Amelia González, opened in this stone house space a restaurant which earned a Michelin star in 1980. The second chapter ensued in 2003, when Pepe Solla Jr. took over the business and transformed it into a Galician contemporary cuisine space. Since then, he continues to boast his Michelin star. Broths and mollusks, spider crab, carrots, beef, beets... simple products with straightforward names. During the summer months, the restaurant's garden becomes an after-meal destination for cocktails and music.

calidad de O Grove), cambiando, en parte, la propuesta para instalarse en un chiringuito a pie de playa (justo aquí, la familia del cocinero gestionó un negocio durante dos décadas). Fideuá de chocos, arroz de mariscos, bivalvos a la sartén de hierro, recetas a la parrilla y algún recuerdo de las recetas de la cocina fusión-gallega de su proyecto anterior.

*Meloxeira, the tavern Álvaro Fuentes opened at Porto Meloxo in 2013, moved to another location in 2022. It is now sited in Área de la Cruz, in San Vicente do Mar (a coastal O Grove location). The culinary offering at this seaside shack where the chef's family ran a business for two decades has now changed: cuttlefish 'fideuá' (similar to paella), shellfish rice, cast-iron pan-fried mollusks, grilled foods and some fusion Galician recipes from Fuentes' previous venture.*

## Eirado

**Pontevedra. Praza da Leña, 3  
986 86 02 25 | eiradoeventos.com**

**Menú degustación: 66 y 95 € | Actual**

Es la casa de Iñaki Bretal en la Plaza de la Leña, en el casco histórico de Pontevedra, un pequeño comedor con seis *mesañas*, como lo define el chef, y con producto gallego tratado con respeto y sencillez. Es cierto que la propuesta se basa en un buen producto del mar (con proveedores reconocidos como O'Percebeiro) y de la tierra, con una cocina sintetizada en dos menús degustación: Curricán y Palangre. Siempre suele aunar los clásicos de Eirado con nuevas creaciones. Bodega con unas 300 referencias. En 2021, recibió una estrella Michelin.

*Located in Pontevedra's old quarter, in the Plaza de la Leña, you will find this restaurant that chef Iñaki Bretal calls home. Described by Iñaki himself as "a small dining room with 6 little tables", this is a space where Galician products are respected and prepared with simplicity. The chef produces a cuisine based on the best product from both sea (with top-of-the-line vendors like O'Percebeiro) and land, integrated into two tasting menus: Curricán and Palangre. Eirado classics share the spotlight with new creations. A wine list with over 300 labels. A 2021 Michelin star.*

## A Curva

**Portonovo. Rafael Pico, 56  
620 25 25 73 | Carta: 20-90 €  
Taberna/Wine bar**

Es destino de bodegueros, sumilleres y enólogos. Esta taberna es el negocio del hostelero Miguel Anxo Besada desde hace más de una década y recibe su nombre por su localización en una curva. La

cocina ligada a buen producto gallego (empanada, chipirones a la plancha, *caldeirada* de raya, ternera asada o sardinas) funciona, pero, sobre todo, su gran atractivo es la inmensa y especial oferta de vinos, no sólo formada por muchas y curiosas referencias gallegas, sino también por el champán y joyas nacionales e internacionales. Los mismos dueños regentan Casa Aurora una casa de comidas.

*Taberna A Curva is a destination for discerning winemakers, sommeliers, and oenologists. A tavern launched more than a decade ago by restaurateur Miguel Anxo Besado. It draws its name from its location on a curve. His cuisine based on premium Galician products ('empanada', grilled baby squid, skate stew, roast beef or sardines) works perfectly, but this restaurant's main draw is the vast and attractive wine list, a veritable catalog of Galician labels, champagnes and other national and international gems. A Curva's owners are also proprietors of Casa Aurora, a traditional-style eatery in the Sanxenxo Port.*

## Pepe Vieira

**Raxó. Camiño da Serpe s/n  
986 74 13 78 | pepevieira.com  
Menú degustación: 102, 135 y 165 €  
Alta cocina/Contemporánea**

El proyecto de Xosé Cannas se sitúa en un imponente y vanguardista espacio, donde la propuesta ha ido creciendo hasta convertirse en uno de los grandes restaurantes de cocina contemporánea de Galicia. Tras más de 20 años de proyecto propio, ha creado su estilo de "última cocina do mundo". Funciona con tres menús degustación y platos como la navaja con mantequilla de sardina ahumada, el bogavante frito con crema de piel de limón y padrones encurtidos, o la 'Merluza Frita 2011'. En el Museo de Pontevedra, el chef cuenta con otra sede: La Ultramar, una moderna taberna Atlántica.

*This impressive and modern space with spectacular views belongs to chef Xosé Cannas. A restaurant which has grown until becoming one of the best contemporary cuisine destinations in Galicia. Over the past twenty years, Cannas has developed a very personal cooking style which he himself describes as "última cocina do mundo" (a kitchen at land's end). Three tasting menus and dishes like the pod razor with smoked sardine butter, deep-fried lobster with lemon peel cream and pickled Padrón peppers or the Merluza frita 2011 (Deep-fried Hake 2011). The chef has another restaurant: La Ultramar, housed in the Museo de Pontevedra, and conceived as a contemporary Atlantic tavern*



# GALICIA

## La Mesa de Conus

**Vigo.** San Roque, 3  
| 698 17 48 73  
lamesadeconus.com  
**Menú degustación:**  
50 € | Actual

Una semana antes del confinamiento, Víctor Conus emprendió con un formato de barra convertida en una única mesa, con menú degustación semanal y sin empleados. El contexto posterior le llevó a añadir dos mesas y dos empleados, pero sigue empeñado en un concepto que garantice un trato directo al cliente con poco personal. En sus menús cambiantes según producto, mantiene invariables los aperitivos, como un viaje norte-sur: paleta 100% de bellota de su familia, la croqueta y un maridaje con el queso gallego Savel y un generoso dulce de Huelva. De su propia

huerta llega producto todo el año.

Just one week before lockdown, Víctor Conus launched this restaurant, with a long bar acting as a communal table and offering a tasting menu with no staff at hand. Later events led him to add two tables and two employees, but he is determined to continue a concept guaranteeing chef/client interaction with a short staff. His menus change depending on the food sourced in the market daily. But his appetizers are staples, like a North-South journey: 100% acorn-fed Iberian pork shoulder from his family's estate, the croquette and a Galician Savel cheese and Huelva 'generoso' sweet wine pairing. His own garden serves as a pantry for his kitchen throughout the year.



*Victor Conus reproduce en Vigo lo mejor de Cataluña y Huelva.*

## Casa Obdulia **NEW**

**Vigo.** Avda. de Galicia, 140  
986 45 26 30 | Carta: 45-80 €  
**Marisquería/Actual**

Negocio histórico de Vigo, abierto hace más de cuatro décadas, cuya especialidad es el marisco. En un espacio reformado y con Juan Manuel de la Cruz como jefe de cocina (su madre fue la fundadora del restaurante), se mantiene el formato de marisquería con una potente oferta de pescados y mariscos, combinada con los pasos que el chef está dando hacia una actualización y una cocina de autor. Un lugar al que seguir; tras los continuos y duros

cierres de las marisquerías tradicionales en Galicia, es una alegría que este tipo de negocios se mantengan y actualicen.

*A Vigo landmark destination with 40 years of history and specializing in shellfish. This remodeled space headed by Juan Manuel de la Cruz (his mother was the restaurant's founder) follows the seafood restaurant template with a solid fish and shellfish offering, coupled with the chef's journey towards an updated cuisine d'auteur. Let's keep track of this restrant; after a running list of permanently closed seafood restaurants in Galicia, it is a joy to see one of them persevere and flourish.*

## Malauva Wine Bar **NEW**

Vigo. Baixada Fonte, 12  
886 31 77 21

Carta: 20-50 € | Actual/Wine bar

Abierto hace ya 5 años por el sumiller Josiño Martínez y la cocinera Mariña Pérez, que antes habían trabajado juntos en Solla. El reclamo es el vino que da pie a una oferta amplia, diversificada y curiosa, con una selección de referencias que van variando. Pero también una buena cocina basada en pescados locales como grandes aliados. El ticket medio varía, por lo tanto, en función de los vinos pedidos por cada cliente.

*Sommelier Josiño Martínez and chef Mariña Pérez, who worked together at La Solla, opened this restaurant five years ago. Wine is the main attraction here, with an extensive, varied and intriguing selection of labels which are constantly changing. But also a cuisine which places locally-sourced fish at center stage. The average price tag varies, depending on the choice of wine.*

## Maruja Limón

Vigo. Montero Ríos, 4 | 986 47 34 06  
marujalimon.es

Menús degustación: 78 y 98 €

Alta cocina/Contemporánea

Proyecto arrancado en 2015 por Rafa Centeno en un moderno espacio, que tiene una estrella Michelin y dos soles Repsol. Visión fresca y limpia de la gastronomía gallega, donde las raíces tradicionales se combinan con una visión creativa. Funciona con dos menús degustación, con platos como *steak tartar* de ternera gallega con parmesano, berros y maíz; el torrezno de bacalao; o *caldeirada* de corujo (pescado). Aparte de su marca casual, que ha funcionado a veces como línea de comida a domicilio, abrió en 2021, Centeno, formato *healthy* en el Centro Comercial Vialia, con planteamiento vegano.

*Rafa Centeno's restaurant started up in 2015. It is located in a modern locale and boasts a Michelin star and two Repsol Sol awards. A fresh and novel take on Galician cuisine where heritage recipes meet the chef's creative vision. The restaurant offers two tasting menus, with dishes such as the Galician beef steak tartare with Parmesan cheese, watercress and corn; cod rinds; or brill stew. In addition to the more casual Maruja Granuja which has functioned as headquarters for his delivery service, the chef opened Centeno in the Vialia mall, a healthy eatery offering vegan dishes.*

## Morrofino

Vigo. Serafín Avendaño, 4-6  
698 11 94 77

tabernamorrofino.negocio.site

Carta: 30-45 € | Actual/Taberna

Esta taberna moderna de cocina gallega, abierta en 2018 en un moderno local, se ubica en un contexto en el que Vigo ha registrado múltiples aperturas de jóvenes proyectos. Despacha oferta casual con un punto fusión o exótico que emplea producto gallego. *Codorniz royale*, taco nori con tartar de atún, *poke* de jurel picante y crema de aguacate, secreto al pastor... Un lugar divertido y diferente.

*Launched in 2018, this modern Galician tavern forms part of the growing Vigo trend of young project launches. Casual fare with a touch of fusion, always using locally-sourced products. Quail à La Royale, nori taco with tuna tartare, spicy mackerel with avocado cream poke bowl, skirt steak 'al pastor'. A fun and unique dining destination.*

## Niño Corvo

Vigo. San Francisco, 13  
986 11 50 64

niñocorvo.com | Carta: 30-45 €

Actual

Aunque se define como “restaurante con cocina de mercado”, su apuesta en torno a una oferta marina ha ido creciendo hasta convertirse en su especialización. Eso sí, aplican influencias asiáticas, sudamericanas y, cómo no, gallegas. Adrián Albino es su propietario y jefe de cocina, que firma platos a la carta o menús personalizados. Surgen recetas como el jurel sopleteado o las almejas con pesto y parmesano. Bodega con un 90% de vinos gallegos de pequeños viticultores, algún champán francés y espumosos de Portugal.

*Although they themselves describe Niño Corvo as “a restaurant offering market-style cuisine”, they have given increased importance to seafood to the point of it becoming the restaurant's specialty. But always incorporating Asian, South American and of course, Galician influences. Owner Adrián Albino heads the kitchen of this restaurant where you can order à la carte or request a personalized menu. Recipes such as the blow-torched mackerel or the clams with pesto sauce and Parmesan cheese. 90% of the wine list features Galician wines from small growers. Also, some French champagnes and Portuguese sparkling wines.*

## Silabario A Sede

Vigo. Príncipe, 44 | 986 07 73 63  
restaurantesilabario.com | Menús  
degustación: 27, 62, 95 y 150 €.

Carta: 30-60 € | Actual

En 2016, Alberto González cerró Silabario, dentro del hotel de su familia en Tui. En la primavera de 2018, abrió este proyecto en la sede del club de fútbol Celta de Vigo. Funciona con carta y cuatro menús: Tempo, Raíces y Solaina, aparte Berbés, un formato pensado para los mediodías de lunes a viernes. Vieira marinada en hierbas del litoral y *caldeirada* de crustáceos o croqueta cremosa de mejillón, son ejemplos de platos. En 2021, recuperó la estrella Michelin que había logrado en su anterior ubicación.

*Alberto Fernández closed his restaurant Silabario in 2016, then housed in his family's hotel in Tui. In Spring of 2018, he managed to reopen it in a new location: the headquarters of the Celta de Vigo Soccer Club. You can order à la carte or choose among one of the four available menus: Tempo, Raíces, Solaina and Berbés, a simpler format available at lunchtime Monday through Friday. Scallop in a coastal herbs marinade, shellfish stew or creamy mussel croquette are just some examples of the dishes served up by this kitchen which in 2021 reclaimed the Michelin star formally earned at their previous location.*



# Beautiful. Purposeful.

NORDIC NATURE BY MAGNET

**A beautiful kitchen shouldn't cost the earth.**

That is why all of the wood used in our kitchens comes from sustainable sources. Not only that, we manufacture across the UK using sustainable electricity too.

## Magnet

Better. By design

[magnet.co.uk](https://magnet.co.uk)



# BAILE ARES

*NOMA les unió y todo lo aprendido allí se lo han traído hasta la 'isla bonita'. El resultado tiene un nombre muy marinero: Nudo.*



# BALEARES



## Nudo

**Es Figueral (Ibiza).**

**Carretera Club**

**Figueral**

**971 32 69 91**

**Nudoibiza.com**

**Carta: 50-60 €**

**Pescado y marisco**

**De producto**

Nudo se ha convertido en la sorpresa de este año en Ibiza. Un restaurante abierto en 2022 que está cosechando el aplauso gastronómico de la isla. ¿Qué aportan? Una cocina de producto excelente, sencilla, fresca. Platos elaborados con la mínima intervención posible, mucho alimento crudo y fermentados. Fusionan el mar y el campo ibicenco: hortalizas, plantas aromáticas, flores. De esta experiencia son responsables cuatro profesionales de los fogones, la sala y los vinos que se conocieron en el NOMA de Copenhague y que, después de trabajar en otros proyectos en distintos lugares

del mundo, han recalado en la isla. El tartar de vieira salvaje en hoja de acedera es espectacular. Nudo is Ibiza's surprise of the year. Launched in 2022, it continues to garner accolades across the island. What's so special about them? An excellent product-centered cuisine, simple and fresh. Pared-down dishes, using lots of raw and fermented foods. They marry Ibiza farmlands with the sea: vegetables, aromatic herbs, flowers. This venture is the brainchild of four seasoned professionals (kitchen, dining room and wine program) who met at Copenhagen's Noma restaurant and who, after working in several ventures around the world, have set up shop on the island. The wild scallop tartare wrapped in sorrel leaf is spectacular.

## FORMENTERA

### Can Rafalet **NEW**

**Es Caló. Sant Agustí, 1 | 971 32 70 77**

**Restaurantcanrafelet.com**

**Carta: 60-80 €**

**Marinera/Mediterránea**

Casa de comidas tradicional de Formentera. La historia de Can Rafalet se remonta a dos siglos atrás, cuando se utilizaba como espacio para canalizar los víveres y otros productos que llegaban a este puerto pesquero. Siempre bajo la propiedad de la misma familia, en 1970 se transforma en lo que es hoy. Un lugar familiar, en el que se disfruta de una comida de mercado, elaborada con producto local y aferrada a la tradición culinaria de la isla. Buenos arroces, pescados de la zona bien elaborados y los huevos fritos, con patatas y langosta, uno de los platos estrella de la isla. *A traditional Formentera eatery. Can Rafalet's history dates back two centuries, when it was a conduit for foodstuffs and other products arriving at this port. Always under the ownership of the same family, in 1970 it became the restaurant it is today. A cozy venue serving market-style cuisine prepared with locally-sourced products and deeply-rooted in the island's culinary heritage. Good rice dishes, well-executed local fish and fried eggs with thinly-sliced potatoes and lobster, one of Formentera's signature dishes.*

### Can Carlitos

**La Savina. S'Almadrava, s/n**

**971 32 25 70**

**cancarlitosformentera.com**

**Menú degustación: 56 €.**

**Carta: 90-180 € | Tradicional/Actual**

Ubicada en una antigua casa de pescadores del puerto de La Savina, el chef Nandu Jubany da protagonismo a tapas clásicas con su perspectiva personal y creativa. Además, se pueden encontrar buenos arroces, tanto los elaborados en lata, como en paella y cremosos. Sus propuestas incluyen imprescindibles internacionales como el tartar de atún o los *fish & chips*. Cuenta con una interesante selección de pescados y mariscos frescos, y, para muchos de sus clientes, asa el mejor pollo de todas las Baleares. Nandu lleva, desde 2020, uno de los chiringuitos clásicos de la isla, es Còdol Foradat en la playa de Migjorn, muy recomendable también.

*In this old fisherman's cottage on the La Savina Port, chef Nandu Jubany spotlights classic tapas, which he approaches with his personal and creative style. Additionally, you can also find good rices, prepared either in a traditional paella pan, as creamy rices*

*or oven-finished in a square or rectangular pan. Jubany's creations include recipes from around the world such as tuna tartare or fish and chips. He also offers an interesting selection of fresh fish and shellfish as well as what is considered by many of his customers the best rotisserie chicken in all Balears. Since 2020, Nandu has been running one of the island's classic 'chiringuitos' (seaside shack): Còdol Foradat on Es Migjorn Beach, another must-try spot.*

### Juan y Andrea **NEW**

**Sant Francesc. Playa Illetes, s/n**

**630 25 81 44 juanyandrea.com**

**Carta: 90-180 € Marisco/Mediterránea**

Este chiringuito, abierto desde hace más de 50 años, es uno de los locales clásicos de la playa de Illetes. Un restaurante en el que se come con los pies en la arena, pero en el que se pueden comer productos bien elaborados y de gran calidad. Durante este medio siglo han evolucionado de kiosco playero a uno de los lugares más emblemáticos de la isla, tanto por su cocina como por el idílico espacio en el que se encuentra. Los pescados, mariscos y arroces continúan siendo los grandes protagonistas. No faltan los raors (loritos) en temporada, ni la langosta o el bogavante. *This beachfront restaurant has been an Illetes Beach classic for over five decades. Enjoy well-prepared, high-quality dishes with your toes in the sand. Throughout its half a century of history, it has evolved from a seaside shack to one of the island's most iconic dining destinations, thanks to both its cuisine and its idyllic location. Here, fish, shellfish and rice dishes take center stage. And let's not forget about the pearly razorfish, when in season, or the spiny lobster and European lobster.*

## IBIZA

### Ses Boques **NEW**

**Es Cubells, Sant Josep de sa Talaia.**

**Playa de Ses Boques | 606 08 15 70**

**Sesboques.com | Carta: 70- 100 €**

**Marisco/Mediterránea**

Chiringuito pegado al mar y entre pinos, de los que ya quedan pocos. Cocina mediterránea ibicenca. Buenos pescados, mariscos y fantásticos arroces. Excelente producto y una manera tradicional de entender la cocina. Un espacio en el que se disfruta con todos los sentidos. Un oasis de tranquilidad y una gastronomía que te hará volver. Especialidad en pescados a la sal, caldereta de langosta, arroces y langosta salteada con huevos y patatas fritas.



*A vanishing breed of beach shack restaurant bordering the sea and sheltered by pine trees. Ibiza Mediterranean cuisine. Good fish, shellfish and fantastic rices. Excellent product and a traditional kitchen. This is a space to delight all your senses. A haven of peace and tranquility and a cuisine that will bring you back for a return visit. Their signatures: salt-crusted fish, lobster stew, rice dishes and sautéed lobster with fried eggs and thinly-sliced potatoes.*

## **El Corsario** **NEW**

**Ibiza. Ponent, 5 | 971 09 49 85**  
**corsarioibiza.com | Carta: 80-100 €**  
**Mediterránea**

José Miguel Bonet, cocinero de Es Ventall, lleva al Corsario una propuesta gastronómica en la que manda el producto local y los sabores de las islas. Cocina fusión, en la que encontraremos preparaciones en las que son la gamba roja ibicenca, el *porc negre*, los arroces, el pollo payés, el queso de cabra o los higos, los protagonistas absolutos. Está ubicado en una construcción del siglo X de Dalt Vila, zona de la ciudad de Ibiza que es Patrimonio de la Humanidad. Además, cuentan con un Club en el que poder tomarte un combinado o cóctel después de cenar.

*José Miguel Bonet, chef at Es Ventall, brings to El Corsario a cuisine defined by the use of locally-sourced product and all the flavors from the Balearic Islands. Fusion cuisine creations where Ibiza red shrimp, black pork, rice, farm-raised chickens, goat cheese or figs reign supreme. The restaurant is located in a 10th-Century building in the Dalt Vila neighborhood, a UNESCO World heritage Listed Site. On the premises as well, The Club, the perfect spot to enjoy an after-dinner drink or cocktail.*

## **La Gaia**

**Ibiza. Ibiza Gran Hotel. Paseo Juan Carlos I, 17 | 971 80 68 06 | lagaiaibiza.com**  
**Menú Tanit: 140 €. Menú**  
**Posidonia: 170 € | Fusión/Creativa**

El concepto gastronómico 'cocina mediterránea-kaiseki', combina el mejor producto Km 0 y lo fusiona con guiños a la cocina nikkei peruana y a la tradición culinaria japonesa. Alta cocina con una base creativa destinada a que esta experiencia gastronómica se disfrute con todos los sentidos. Hay una línea de trabajo muy personal de Óscar Molina con una evolución de su oferta y un marcado respeto por el producto local. Ibiza Gran Hotel cuenta, además, con dos nuevos restaurantes que se suman a la oferta gastronómica de este establecimiento de 5 estrellas: Asal de Mario Sandoval y Zuma de Rainer Becker.

*This "Mediterranean-kaiseki cuisine" uses the best locally-sourced products in fusion dishes which tip their hats to Peruvian Nikkei cuisine and Japanese culinary tradition. This is haute cuisine backed by a large dose of creativity and resulting in a multi-sensory culinary experience. Óscar Molina's signature work ethic continues to evolve and is evident in his deep respect for local product. Ibiza Gran Hotel has added two new restaurants to their five-star roster: Asal by Mario Sandoval and Zuma by Rainer Becker.*

## **Es Gerret** **NEW**

**Sant Antoni de Portmany. Vara de Rey, 23 | 971 59 17 52 | Carta: 25-50 €**  
**Mediterránea/Fusión**

José González, su chef, ha demostrado desde que abrió este restorán que no se puede venir a la isla y no visitar su local. Cocina para todos los públicos, con una fantástica relación calidad-precio, donde se cuida al máximo al producto de proximidad, dándole el protagonismo necesario. Experiencia gastronómica para compartir y disfrutar. Muy buenos postres.

*Since its launch, Chef José González has managed to make his restaurant a mandatory dining destination when visiting Ibiza. This is a cuisine open to all, with a fantastic price/quality ratio and a devotion to locally-sourced products, allowing them to shine. A culinary experience designed for sharing and enjoying. Outstanding desserts.*

## **Casa Jondal**

**Sant Josep de sa Talaia. Cala Jondal s/n | 699 18 49 54 | casajondal.es**  
**Carta: 150-200 €**

**Mariscos/Mediterránea**

Rafa Zafra y Ricardo Acquista han conseguido crear el chiringuito perfecto en el que comer descalzo, con los pies en la arena, un producto de máxima calidad. Los pescados, los mariscos y las carnes son los que mandan en Casa Jondal. No hay platos como tal, tienes el producto y debes elegir entre frito, parrilla o Jospers. Los puntos de cocción de Zafra rozan la perfección, sacando lo mejor de cada uno de los productos. En apariencia es una carta sin complicaciones, sencilla, pero cuando llegan los platos a la mesa, sabes que no podrás hacerle ningún comentario que no sea positivo. Recomendamos no llenarse y pedir postre. El pastel cremoso de queso al horno merece vuestra atención y devoción.

*Rafa Zafra and Ricardo Acquista have managed to create the perfect beachfront eatery: top quality product enjoyed barefoot on the sand. Fish, shellfish and meats take center stage at Casa Jondal. There are no set dishes, you choose the product and then decide if you'd prefer to have it fried, grilled or Jospers. Zafra's cooking times are near perfect, bringing out the best in everything he touches. This looks like a straightforward and simple menu, but when the dishes arrive at the table, everything is worthy of praise. We recommend leaving room for dessert. The oven-baked creamy cheesecake merits your attention and devotion.*

## **Es Boldadó**

**Sant Josep de sa Talaia. Camí de Cala d'Hort, s/n | 626 49 45 37**  
**esboldadoibiza.es | Carta: 40-60 €**  
**Marisco/Mediterránea**

Este restorán está ubicado en un acantilado en la playa de Cala d'Hort, con unas vistas privilegiadas a Es Vedrà y Es Vedranell. Se puede disfrutar de la caldereta de bogavante, parrilladas de pescado y, sobre todo, de sus magníficos arroces. Destacamos especialmente la paella de espardeñas y gambas y el succulento arroz ciego, equilibrado y meloso, en su tiempo y sazón justos.

*This restaurant is located on a cliff overlooking the Cala d'Hort Beach and enjoys spectacular views of Es Vedrà and Es Vedranell. On the menu: lobster stew, grilled fish and, above all, their magnificent rice dishes. We must mention the royal cucumber and shrimp paella or the succulent 'arroz ciego' (blind rice: variety of rice that comes with peeled shellfish), balanced and creamy, cooked and seasoned to perfection.*

## **Unic Restaurant** **NEW**

**Sant Josep de sa Talaia. Begònies, 18. Playa d'en Bossa | 660 59 22 85**  
**unicrestaurantibiza.com**  
**Menú degustación: 95 €**  
**Mediterránea/Creativa**

David Grussaute, al frente de los fogones de este restorán, mezcla con acierto la cocina francesa y la mediterránea, la vanguardia y la tradición. Una propuesta que basan en la calidad, la frescura, el buen sabor y el respeto hacia las materias primas. David hace un recorrido por el mar y el campo ibicenco. La posidonia, raya, una revisión de la sobrasada con pato, cigala ibicenca, calamar, pollo payés, quesos de cabra elaborados en la isla, etc. Este restaurante se encuentra ubicado en Migjorn Ibiza Suites & Spa, en el corazón de playa d'en Bossa.

# BALE ARES



Hideki Aoyama es el sushiman más famoso de Ibiza. Reserva en Sushiya Aoyama y disfruta.

*David Grussaute, at the helm of this restaurant, successfully combines French and Mediterranean cuisines, tradition and the avant-garde. A cuisine based on quality, freshness, flavor and devotion to product. David's creations are a journey through the Ibiza farmlands and coast. Neptune grass, skate, his take on 'sobrasada' (raw, cured sausage made with ground pork, paprika and salt) made with duck, Ibiza langoustine, squid, free-range chicken, local goat cheeses etc... The restaurant is housed in the Migjorn Ibiza Suites & Spa, in the heart of d'en Bossa Beach.*

## **Las Dos Lunas** **NEW**

**Sant Rafel de Sa Creu.** Ctra. Ibiza San Antonio, km. 5.4 | 971 19 81 02  
lasdoslunas.com | Carta: 80-150 €  
**Italiana**

41 años lleva la familia Lucarini dirigiendo este restorán. Un local con una maravillosa terraza jardín en el que se entremezclan, en un ambiente bohemio de un lujo sencillo y sostenible, todas

aquellas personas anónimas, conocidas, empresarios, pintores o actores, dispuestos a disfrutar de la cocina del primer restaurante italiano que se abrió en la isla. Espectaculares platos realizados con pasta casera y otras elaboraciones clásicas de la cocina tradicional italiana.

*The Lucarini family has been running this restaurant for 41 years. A locale with a simple and sustainable elegance and bohemian atmosphere boasting a wonderful garden terrace. Here, locals, celebrities, entrepreneurs, painters and actors mingle to enjoy the cuisine of the first Italian restaurant to open on the island. Spectacular creations made with homemade pasta as well as other traditional Italian favorites.*

## **Can Cosmi** **NEW**

**Santa Agnès de Corona.**  
Plaza de la Iglesia, s/n | 971 80 50 20  
Carta: 20-30 € | **Española**

Santa Agnès es una de las 'parroquias' de Sant Antoni de Portmany. Un pueblecito que vive mirando al interior y que cuenta

## **Sushiya Aoyama** **NEW**

**Ibiza.**

**L'Arquebisbe  
Cardona Riera,  
4 | 627 86 15 66  
Carta: 50-80 €  
Japonesa**

Japón en Ibiza. El chef Hideki Aoyama ha creado un auténtico gastro-sushi bar. Aprovecha al máximo los pescados de la isla creando platos de temporada y de mercado. Quizás, el mejor sushi de la isla de Ibiza, en un local tranquilo y discreto. Trabaja con pescados tan comunes en la gastronomía pitiusa como el gerret, la sepia, el calamar, la gamba ibicenca o el atún, y los suma a los mejores produc-

tos nipones. Buena carta de sake.

*A taste of Japan on the island of Ibiza. Chef Hideki Aoyama has created a bona fide gastro-sushi bar. He makes the most of island fish and creates seasonal, market-driven dishes. His is, probably, the best sushi in Ibiza, served in a quiet and unassuming locale. Aoyama sources local species such as 'gerret' (one of the picarels, a species of ray-finned fish), cuttlefish, squid, Ibiza shrimp or tuna and couples them with the best Japanese products. A good sake selection.*



# BALE ARES

## Es Tragón

**NEW**

**Sant Antoni de Portmany (Ibiza).**

**Ctra. Cap Negret, s/n | 971 34 64 54**

**estragonibiza.com**

**Menú Erizo: 170 €**

**Creativa/De autor**

Fue el primer restaurante de la isla en obtener una estrella Michelin. Álvaro Sanz, chef y creador del concepto 'canalla' que se disfruta en las mesas de este restorán, trabaja para ofrecer una experiencia completa en la que el producto y sus preparaciones sean las protagonistas. Una cocina que investiga en las tradiciones culinarias del Mediterráneo aplicando técnicas innovadoras. Cocina creativa y de autor que evoluciona año tras año. El espacio es una casa payesa rodeada de pinos,

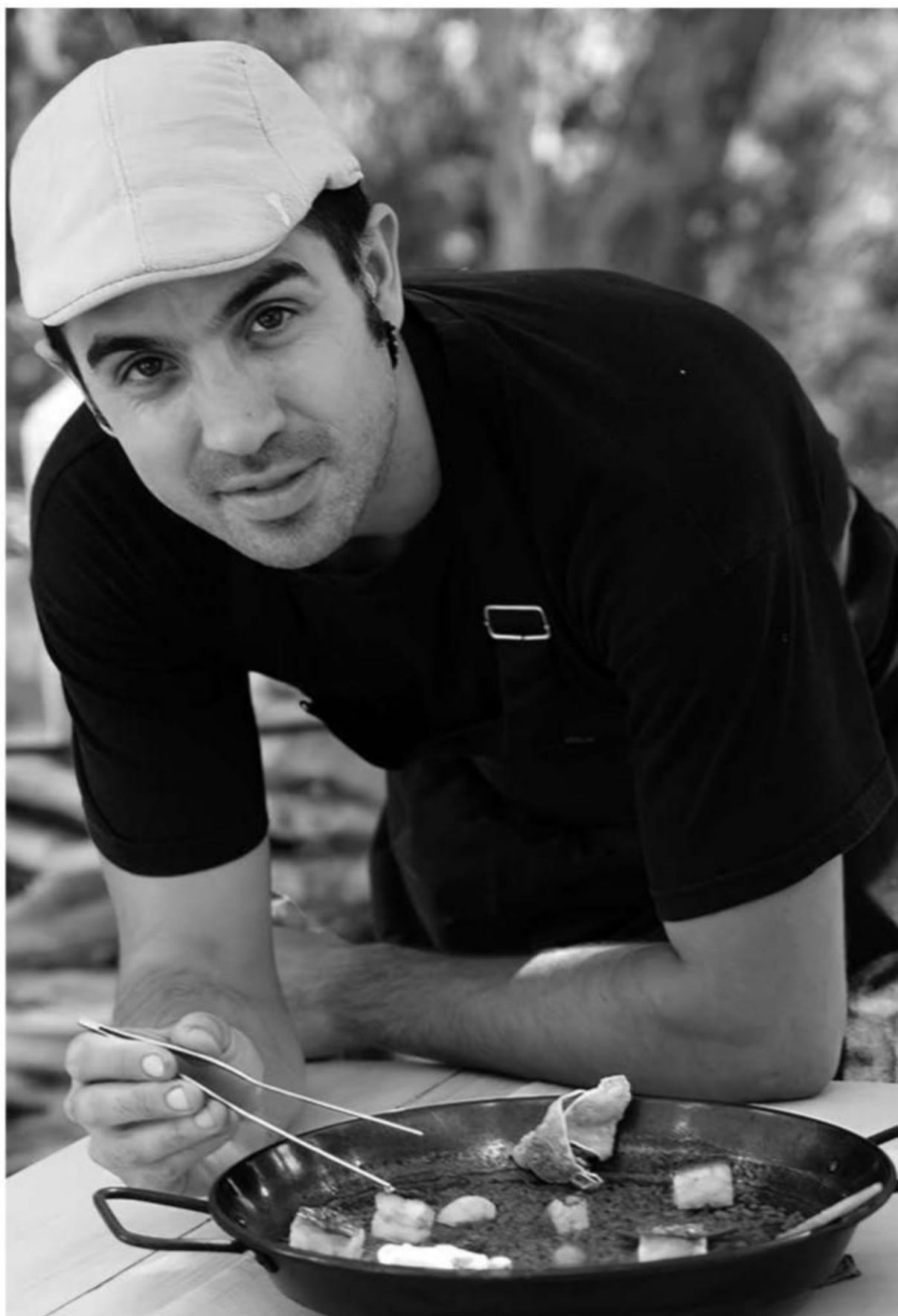
que invita al relax y a la tranquilidad.

Dispone de muy buena bodega.

This is the first Ibiza restaurant to win a Michelin star. Álvaro Sanz, chef and creator of the "roguish" concept to be enjoyed at every table, strives to offer a well-rounded experience in which product and its execution are key. His cuisine pulls from the culinary heritage of the Mediterranean while applying cutting-edge techniques. Creative, signature cuisine in constant evolution. The restaurant is located in a typical Ibiza farmhouse, surrounded by pine trees beckoning you to a relaxing and tranquil dining experience. Noteworthy wine cellar.

con una iglesia, con esta casa de comidas y sólo un bar más. Es lugar de visita todo el año, sobre todo en la época de floración de los almendros. Como muchos de los bares emblemáticos de la isla, éstos surgen compartiendo espacio con pequeñas tiendas de ultramarinos. José Bonet y su mujer, María Costa, empezaron a cocinar con la llegada del turismo. Sus tortillas de patatas y paisanas han convertido Can Cosmi en un lugar de peregrinaje. Este local nos presenta una Ibiza más tranquila, de interior, de tradiciones apegadas a la tierra, más auténtica.

*Santa Agnès is one of the Sant Antoni de Portmany parishes. A small inland village with only a church, this eatery and a bar. It's well worth a visit year-round, especially when almond trees are in bloom. Like many of the iconic bars on the island, this restaurant shares its space with a grocery store. José Bonet and his wife, María Costa, started cooking with the advent of tourism and now people trek to savor their classic potato or their 'paisana' (country-style) omelettes. This locale speaks of a quieter, calmer, inland Ibiza, deeply-rooted in its traditions and very authentic.*



El chef Álvaro Sanz (Es Tragón), el gran descubrimiento de la gastronomía ibicenca.

**El Bigotes** **NEW**

**Santa Eulària des Riu. Cala Mastella**  
**650 79 76 33 | Carta: 40-50 €**  
**Mediterránea/Marinera**

Ir a comer a este local es una experiencia en sí. Ubicada en una pequeña cala, con unas aguas limpias y turquesas, se trata de una casa de pescadores en la que sólo ofrecen dos turnos para comer. En el primero, se puede comer algún pescado de la zona a la plancha. Y el turno de las 14:00 todo el mundo se entrega al *bullit de peix*, elaborado a la manera tradicional con buen pescado fresco y el arroz a banda hecho con el caldo sobrante del guiso de pescado. Postres típicos ibicencos como el *flaó* (tarta de queso), la *greixonera* (budín hecho con las ensaimadas del día anterior) y el tradicional café Caleta. Es imprescindible reservar.

*Dining at El Bigotes is an unforgettable experience. Located in a small cove with transparent, turquoise waters, this is a fisherman's cottage with only two lunch seatings. In the first, you can savor local grilled fish. The 2pm seating is the moment for a textbook 'bullit de peix', (traditional fish stew) prepared with good fresh fish and a 'arroz a banda' cooked in its broth. Traditional Ibiza desserts such as the 'flaó' (cheesecake), 'greixonera' (pudding made with stale 'ensaimadas') and the traditional 'caleta' coffee (with whisky, rum and sugar). Reservations are mandatory.*

**Etxeko** **NEW**

**Santa Eulària des Riu. Avda. Cala Nova. Es Canar | 971 33 03 00**  
**blesscollection hotels.com**  
**Menús degustación: 100-130 €**  
**Creativa**

Ubicado en el Bless Hotel Ibiza, en Cala Nova, el restaurante del chef Martín Berasategui trae su cocina donostiarra a la isla. Paco Budia, al frente de los fogones, presenta un nuevo menú degustación que combina sabor, aromas e ingredientes locales. Propuestas como el canelón de pollo payés o la papada de cerdo negro ibicenco con una ligera bechamel de setas con un fondo rustido, se mezclan con otras elaboraciones tradicionales del chef vasco como el mar y montaña, 'ensalada Lasarte' o el solomillo de ternera Luismi con clorofila de acelgas, bombones de queso y salsa de ibéricos.

*Housed in the Bless Hotel Ibiza in Cala Nova, chef Martín Berasategui's restaurant aims to bring San Sebastián cuisine to this Balearic island. Heading the kitchen, Paco Budia offers a new tasting menu which is a melting pot of local flavors, aromas and ingredients. Creations such as the farm-raised chicken roll or the Ibiza black pork with a light wild mushroom bechamel coexist with*

*some of the chef's signatures: his "surf and turf" Lasarte salad or the Luismi Garayar beef sirloin with collard greens chlorophyll, cheese bonbons and Iberian meats sauce.*

**Maymanta** **NEW**

**Santa Eulària des Riu. Hotel Aguas de Ibiza. Carrer Salvador Camacho, s/n**  
**971 80 72 73 | aguasdeibiza.com**  
**Carta: 60-80 € | Peruana/Fusión**

El chef peruano Omar Malpartida hace aquí un viaje gastronómico por el mundo, fusionándolo con producto local y sabores de Ibiza. Anticuchos, tiraditos, ceviches, causas y platos preparados en las brasas. El Amazonas, los Andes y el Pacífico comparten espacio culinario con las aportaciones del Mediterráneo en esta fantástica terraza con vistas al mar. Los platos están pensados para compartir. Buena oferta de postres para terminar con la experiencia diseñada por el joven cocinero peruano.

*Peruvian chef Omar Malpartida invites us to join him on a culinary journey fused with local products and flavors. 'Anticuchos' (Peruvian shish kebab), tiraditos, ceviches, 'causas' (layered potato dish) and charcoal-grilled dishes. The Amazon, the Andes and the Pacific intermingle and rub shoulders with the Mediterranean. All of this on a wonderful terrace overlooking the ocean. Everything here is designed for sharing. Noteworthy desserts round off the dining experience created by this young Peruvian chef.*

**Bar Costa** **NEW**

**Santa Gertrudis de Fruitera.**  
**Plaza de la Iglesia, 6 | 971 19 70 21**  
**Carta: 15-25 € | Bocadillos/Española**

La familia de Pepe Roig abrió este local en 1963 y, desde entonces, se ha convertido en uno de los imprescindibles de la isla ofreciendo bocadillos, raciones de embutidos y café caleta. Entre los diferentes bocadillos de la carta, puedes encontrar de jamón y lomo ibérico, cecina, sobrasada, morcón, queso, bonito y mojama. Además, el local está lleno de cuadros de pintores que han residido en la isla a lo largo de los años.

*Pepe Roig's family opened this locale in 1963 and it has since become an island mainstay, offering baguette sandwiches, charcuterie and caleta coffee (with brandy, rum and sugar). Among the sandwiches on the menu: Iberian ham and filet, 'cecina' (cured and dried beef meat), 'sobrasada' (raw, cured sausage made with ground pork, paprika and salt), 'morcón' (pork charcuterie similar to 'chorizo'), cheese, skipjack tuna and 'mojama' (cured and dried tuna). The space is replete with paintings by artists who have called Ibiza their home over the years.*

**Oliu**

**Andratx. Carretera Port d'Andratx, 67**  
**971 23 58 30 | oliu.es | Carta: 70-80 €**  
**Mediterránea**

El chef Joan Porcel realiza una cocina de temporada. Cuentan con un huerto ecológico y su producción es la que muchas veces manda en las propuestas diarias del restorán. Entremezcla la cocina tradicional de Mallorca con usos e inspiraciones más novedosas, pero siempre dando un valor al producto. Además, los Aceites de Oliva Virgen Extra tienen protagonismo en su cocina. Es más, el postre que lleva el nombre del restaurante se prepara con aceite, chocolate y vainilla.

*Chef Joan Porcel produces seasonal cuisine. The restaurant boasts its own organic garden, which often dictates the daily offerings. Porcel mixes traditional Majorca cuisine with other more innovative touches, but always with product at center stage. Extra virgin olive oils are one of the stars of his kitchen. In fact, the dessert which gives the restaurant its name is made with olive oil, chocolate and vanilla.*

**Sumailla** **NEW**

**Andratx. Almirante Riera Alemany, 19**  
**971 23 87 85**  
**restaurantsumailla.com**

**Carta: 60-80 € | Peruano/Nikkei**

Sumailla es otro ejemplo de que la cocina nikkei está presente en todo el mundo y que la fusión de la gastronomía peruana y japonesa realizada con respeto es un éxito. Mauricio Farinola realiza una propuesta gastronómica donde los ceviches y los tiraditos conviven con uramakis, niguiris, tempurizados y otras delicias japonesas. Sumailla, que en quechua quiere decir 'luz hermosa', es un ejemplo de que el Mediterráneo, sus productos de mar y de tierra, suman calidad a estas dos gastronomías milenarias.

*Sumailla is yet another testament to the global presence of Nikkei cuisine and evidence that a well-thought-out Peruvian/Japanese fusion cuisine is a guarantee of success. Mauricio Farinola produces a cuisine where ceviches and tiraditos coexist with uramakis, nigiris, tempuras and other Japanese delicacies. Sumailla, which means "beautiful light" in Quechua, is proof that Mediterranean products, both from land and sea, enhance these two ancient culinary traditions.*

## Andreu Genestra **NEW**

**Capdepera.** Carretera Cala Mesquida.  
Desvío camino Son Moltó | 971 56 59 10  
andreugenestra.com | Menú  
Mediterrani: 105 €. Menú Mediterrani  
Extrem: 125 € | Creativa

El restaurante de Andreu Genestra, que se encuentra en el hotel boutique Pedri Son Jaumell, no cuenta con carta de platos, ofrecen dos menús degustación que varían dependiendo de la temporada y de los ingredientes que estén disponibles. Es el Mediterráneo en el plato, tratado con técnicas culinarias actuales que ayudan en la revisión de cada una de las recetas. La presentación de cada plato es fundamental alcanzando cotas creativas y artísticas. Genestra cuenta con una finca en la que cultivan verduras, especias, frutas, olivos, vides que son parte importante de la despensa del restorán. Cuenta con el bistró Sensill en el que se elabora una cocina mediterránea desenfadada y asequible, elaborada con productos de proximidad, como arroces, pescados frescos y carnes a la brasa.

*Andreu Genestra's restaurant, located within the Pedri Son Jaumell Boutique Hotel has no à la carte menu, just two tasting menus which vary depending on the season and market availability. This is a taste of the Mediterranean on your plate; updated renditions using current culinary techniques. Plating here is key, and almost an artform. Genestra owns an estate where he grows his own vegetables, spices, fruit, olive trees, vines – the core of the restaurant's pantry. Bistro Sensill offers a more casual and budget-friendly Mediterranean cuisine, prepared with locally-sourced products and offering dishes such as rices, fresh fish or grilled meats.*

## Es Racó d'es Teix

**Deià.** Sa Vinya Vieja, 6 | 971 63 95 01  
esracodesteix.es | Menú 4 platos: 84  
€. Menú 6 platos 134 €. Carta: 70-90 €  
Mediterránea/Europea

El chef alemán Josef Sauerschell lleva asentado en Mallorca casi 15 años. Después de trabajar en restaurantes y hoteles de la máxima calidad, decidió asentarse en Deià, un precioso pueblo de la sierra de Tramontana. Josef ha fusionado todo su bagaje profesional con los productos y sabores que le ofrecen el Mediterráneo y el campo mallorquín. Es uno de los innovadores de la *cuina illenca* y su trabajo personal sigue desarrollándose entre su creatividad y el producto de calidad. No dejen de ir.

*German-born chef Josef Sauerschell has been living in Majorca for almost 15 years. After working at first-tier restaurants and hotels, he decided to settle in Deià, a beautiful town in the Tramuntana Mountain Range. Josef has achieved the perfect fusion between the experience acquired throughout the years and the products and flavors the Mediterranean and the Majorca farmlands have to offer. He is one of the luminaries of innovative island cuisine and he continues to lend his creativity to top quality product.*

## Joan Marc

**Inca.** Plaça des Blanquer, 10  
971 50 08 04 | joanmarcrestaurant.com  
Menús degustación: 57 y 75 €.

**Carta: 50-60 € | Moderna/Mediterránea**  
Joan Marc ofrece en su restorán una cocina mallorquina sencilla, de temporada y de mercado. La búsqueda de la calidad sobre todo el producto local le ha llevado a colaborar con distintos productores y payeses de la isla. Los menús que prepara conjugan la proximidad, la temporalidad, y el recetario gastronómico balear. En su local se pueden probar dos menús de cinco y ocho pasos, tanto en el formato degustación como en el vegetariano. Dispone de una fantástica carta de tapas, para compartir y disfrutar de una gastronomía fresca y divertida.

*Joan Marc offers straightforward, seasonal and market-driven cuisine. His search for product excellence has led him to establish ties with different producers and farmers on the island. His menus merge locally-sourced, seasonal products and the Balearic Islands' recipe book. The restaurant offers two menus, 5 and 8 courses each, whether in a tasting or vegetarian menu format. Additionally, there is a fantastic tapas menu available, perfect for sharing and enjoying Marc's fresh and fun cuisine.*

## DaiCa restaurant **NEW**

**Llubí.** Carrer de la Farinera, 7  
686 00 16 04 | daica.es | Menú de  
temporada: 55 €. Menú de fiesta: 80 €  
Tradicional/Creativa

La chef Caterina Pieras ofrece en DaiCa una cocina que busca en el recetario tradicional mallorquín y catalán, y que encuentra sinergias entre el valor de lo local y la evolución de las técnicas de vanguardia. Los productos de temporada, proximidad y de calidad son los protagonistas en el trabajo de Caterina. Ofrecen, también, una opción vegetariana y otra vegana. Daica es también un alojamiento rural que cuenta con tres habitaciones y que uno puede aprovechar para quedarse después de la cena y visitar esta zona de Mallorca.

*Chef Caterine Pieras offers a cuisine that dives into Majorcan and Catalanian recipe books and which finds a harmony between the pull of heritage and innovative avant-garde techniques. Seasonal, locally-sourced, premium products are at the core of Caterina's work. The restaurant offers a vegetarian and a vegan option too. Daica is a three-room countryside hotel as well, so you can prolong your stay after dinner and visit this area of Majorca.*

## Beatnik **NEW**

**Palma.** Montenegro, 12 (Puro Hotel)  
971 42 54 50 | beatnikpalma.com

Carta: 35-45 €

Mediterránea/Fusión

La cocina de Beatnik es de estilo, se podría decir, nómada, traviesa y divertida en la que se revisan platos y tradiciones gastronómicas de distintos países del mundo. Una carta diseñada por el chef León Altamirano que investiga el poder de las especies y las capacidades de las diferentes texturas para aprovechar el mejor sabor de cada uno de sus platos. Aprovechando la calidad del producto local y sostenible con el que cuenta Mallorca y el resto de las islas Baleares. Muy buena carta de cócteles para acabar redondeando esta experiencia culinaria novedosa en Palma.

*This is a mischievous, fun-loving, well-traveled cuisine, offering revised takes on dishes and traditions from around the world. The menu designed by chef León Altamirano is a worthy case study in the use of spices and a variety of textures to achieve maximum flavor in each of his creations. His cuisine makes good use of the excellent, locally-sourced, sustainable products found in Majorca and the other Balearic Islands. A good cocktail list to top off this unique culinary experience in Palma.*

## Casa Maruka

**Palma.** Reina María Cristina, 7  
971 20 02 72 | casamaruka.com  
Carta: 40-50 € | Mediterránea

En un restaurante de aspecto clásico, María José Calabria y Alberto Serrano fusionan la cocina de siempre con revisiones de recetas y sabores. Cocina de mercado junto a platos clásicos en una carta ajustada y bien pensada como el arroz de cuchara de ciervo y hongos, el frito mallorquín con huevo, el tártaro de sirviola, aguacate y gamba, o su apreciada tarta de manzana. Cocina honesta, pensada exclusivamente para el disfrute de los comensales y para sacar los mejores sabores a cada uno de los productos.



# BALE ARES



## **Maca de Castro**

**Alcúdia (Mallorca).**

**Tritons, s/n  
971 89 23 91**

**macadecastro.com**

**Menú degustación:  
145 € | Creativa**

Maca de Castro, una de las grandes figuras de la cocina española, diseña una propuesta gastronómica basada en el campo y en el mar mallorquín. Inspirada en la tradición culinaria, sus platos son actualizados por la visión, el trabajo y la investigación que la chef realiza. Ellos mismos producen el 90% de sus hortalizas en su propio huerto, recuperando variedades casi extintas. El producto es el que decide y los sabores son el resultado del trabajo que realizan en sus fogones. La carta de vinos con la que cuenta es excepcional; para de Castro, es fundamental la simbiosis entre el vino y la comida. Además, ocupando la planta baja y el jardín de la casa, Maca de Castro ofrece en el

Bistró del Jardín una cocina más sencilla.

Maca de Castro, one of the greats of Spanish cuisine, offers a culinary concept based on the Majorca land and sea. Drawing inspiration from its culinary heritage, her creations are updated through her creative vision, hard work and research. Some 90% of the vegetables served at the restaurant are grown in their own garden, where they cultivate varieties which were practically extinct. Product is king here and flavors are the result of the kitchen's hard work. The wine list is exceptional; de Castro believes that the marriage between wine and food is essential. Additionally, a simpler version of Maca de Castro's concept is on offer at Bistró del Jardín, located on the lower floor and garden.

*Es una de las cocineras con mayor proyección de futuro. Bendito talento el de Maca de Castro (Alcúdia).*

*At their traditional-looking restaurant, María José Calabria and Alberto Serrano combine traditional cuisine with updated recipes and flavors. Market-driven cuisine rubs shoulders with classic recipes in a tight and well-thought-out menu: venison and*

*wild mushroom rice, Majorcan 'frito' (traditional meat-based Majorcan dish) with egg, Greater amberjack, avocado and shrimp tartare or their celebrated apple pie. Authentic cuisine aimed to delight the diner and to extract maximum flavor from each product.*



# BALE ARES

## DINS Santi Taura **NEW**

**Palma.** Plaça de Llorenç Villalonga, 4  
656 73 82 14  
dinsantitaura.com | Menú degustación: 95 €  
**Moderna**

Santi Taura ofrece una experiencia gastronómica basada en la cocina tradicional de las islas y elaborada con ingredientes de temporada y de origen local. Aquí se lleva a cabo una labor de investigación en elaboraciones y recetas tradicionales, revisadas por el chef y su equipo. Cocina de producto, cuidado máximo a los sabores, aprovechando al máximo las temporadas y haciendo un recorrido gastronómico por la isla. Hay que tener en cuenta que DINS se encuentra

ubicado en el hotel El Llorenç Parc de la Mar, que no admite a menores de 16 años. Santi Taura offers a culinary experience based on the Balearic Islands' traditional cuisine, prepared with locally-sourced, seasonal ingredients. This is based on a thoroughgoing labor of research into heritage, presentations and recipes, reworked by the chef and his team. Product-centered cuisine, meticulous attention to flavor, making the most of the seasons and offering a culinary journey through the islands. We must note that DINS is located in the El Llorenç Parc de la Mar Hotel, which does not allow guests under the age of 16.

## Clandestí Taller Gastronómico

**Palma.** Guillem Massot, 45 | 663 90 90 53  
clandestini.es | Menús degustación: 75 y 90 € | Mediterránea/Creativa

Un antiguo garaje con una mesa para doce comensales es el escenario perfecto para probar los menús elaborados por Pau Navarro y Ariadna Salvador, que son los propietarios y cocineros de Clandestí Taller Gastronòmic. Cocina de mercado y de temporada, elaborada con mucho *rock and roll*. Interpretaciones vanguardistas de platos de siempre con un profundo respeto al producto. Una experiencia gastronómica inolvidable en un marco que se aleja de un restorán al uso.

*An old garage with a communal table seating twelve is the perfect stage for the menus designed by Pau Navarro and Ariadna Salvador, owners and chefs at Clandestí taller Gastronòmic. Market-driven, season-centric "rock and roll" cuisine. Innovative renditions of classic recipes and a profound respect for product. An unforgettable culinary experience in an unusual setting.*

## Quadrat Restaurant Garden

**NEW**

**Palma.** Plaza Sant Francesc, 5. Hotel Sant Francesc | 971 78 72 30  
hotelsantfrancesc.com | Carta: 60-70 €.

**Menú de arroces (sólo domingos): 26,50 € | Mediterránea/ Fusión**

Este restorán se encuentra en el Sant Francesc Hotel Singular, en pleno casco histórico de Palma y ofrece una cocina mediterránea de calidad. Dirigido por el chef ejecutivo Àlvar Albaladejo, su oferta culinaria está basada en productos locales, de mercado y de temporada. Una cocina creativa y honesta que se basa en la cocina tradicional mallorquina, pero elaborada con nuevas técnicas. Abre las puertas a fusionarse con sabores de otras culturas. Los domingos cuenta con un menú de arroces.

*Located in the Sant Francesc Hotel Singular, in the heart of Palma's historic quarter, this establishment offers premium Mediterranean cuisine. With Executive Chef Àlvar Albaladejo at the helm, the*



*El corazón de Palma late con sabor gracias a Santi Taura (DINS).*

restaurant's culinary offering centers on locally-sourced, market-driven, seasonal products. An authentic and creative cuisine deep-rooted in Majorca's culinary heritage but incorporating avant-garde techniques. Open to flavors from other cultures. A rice menu available on Sundays.

## Zaranda **NEW**

**Palma.** Bala Roja, 1. Hotel Es Princep  
971 72 20 00 | zaranda.es | Menús  
degustación: 125, 145 y 165 €  
Mediterránea/Creativa

El chef Fernando Pérez Arellano continúa con su propuesta gastronómica en Zaranda, dentro del hotel Es Princep, que está en una antigua curtiduría de pieles. Esta ubicación le servirá como base para nombrar a los tres menús que ofrece en el restorán: Hipodermis, Dermis y Epidermis. Arellano sigue empapándose de la gastronomía balear, buceando en su riqueza y en la variedad excepcional de productos que la tierra y el mar ofrece. Un viaje gastronómico en el que la tradición popular culinaria mallorquina se revista de toda la potencia creativa. Un mimo exquisito al producto y un trato excepcional, para sacarle el máximo partido a sus aromas y texturas. *Chef Fernando Pérez Arellano's culinary concept is on full view now at Zaranda, housed in the Es Princep Hotel, in what once was a tannery. The restaurant's location inspired the names of his three menus: Hipodermis, Dermis and Epidermis. Arellano continues to soak up the rich Balearic Islands cuisine, delving into the wealth of its heritage and the exceptional variety of products from land and sea. A culinary journey where Majorcan tradition is powered by the chef's creativity. Product is nurtured, extracting aromas and textures to their fullest.*

## Tomeu Caldentey Cuiner

**NEW**

**Sa Coma.** Carrer Liles, s/n | 971 56 96 63  
tomeucaldentey.com | Menús degustación: 39, 49 y 69 €. Carta: 50-60 €  
Mediterránea/De autor

Fue el primer cocinero mallorquín en obtener una estrella Michelin y el primero en renunciar a ella. Como él mismo dice "nos liberamos de grilletes dorados y simplificamos el formato en la búsqueda de verdad. Oficio, calidad y producto de temporada hacen el resto". En esta etapa, Tomeu Caldentey busca, con sus platos, profundizar en las raíces culinarias de las islas, teniendo al Mediterráneo como paradigma de salud y bienestar.

*He was the first Majorca chef to obtain a Michelin star and the first one to return it. As he himself says "we free ourselves from the gilded cage and simplify a format in our search for truth. Craft, quality and seasonal products do the rest." In this new chapter of his career, Tomeu Caldentey's cuisine is a search for the islands' culinary heritage, with the Mediterranean as the paradigm of health and wellbeing.*

## Miceli **NEW**

**Selva.** Carrer dels Angels, 11, 19  
971 87 37 84 | miceli.es | Menús  
degustación: 48 y 61 €. Carta: 34-42 €  
Tradicional

Marga Coll realiza diariamente un homenaje a la cocina de temporada y de mercado. Cada día estructura los platos que va a ofrecer en carta y en sus menús dependiendo de lo que encuentre en el mercado. Miceli es un restaurante pensado para transmitir y compartir el amor y el respeto que siente por la cocina de toda la vida. Además, Marga Coll dirige los fogones de Arrels en el hotel Gran Meliá de Mar en Illetas y La Barra de Miceli en el mercado de Inca. En estos dos locales se trabaja con la misma filosofía, cocina de temporada y de mercado.

*Marga Coll renders a daily tribute to seasonal, market-style cuisine. She structures her daily menu depending on market availability. Miceli is a restaurant designed to communicate and share the love and devotion Coll feels for her-itage cuisine. Additionally, Marga Coll heads the kitchen at Arrel, in the Gran Meliá de Mar Hotel in Illeta and La Barra de Miceli at the Inca Market. Both locales share her philosophy of a seasonal, market-driven cuisine.*

## Casa Manolo

**Ses Salines.** Plaça Sant Bartomeu, 2  
971 64 91 30 | bodegabarahona.com  
Carta: 40-50 €  
Marisco/Mediterránea

Si no conocen a Manolo Barahona, no duden en desplazarse a su restaurante en Ses Salines, vale la pena conocerle. Es un realizador de televisión y gran comunicador, y cocina de maravilla. Sobre todo, los productos de la mar. Sus calamares de potera cocinados a la plancha con tinta de sepia son una delicia. Además, puedes tomar el famoso 'arroz de notario', hecho con un fumet de once variedades de pescado, caracoles de mar, sepia con su tinta y bogavante, y la caldereta de bogavante cocinada con pescado de roca y pescado a la sal: corvina, pargo, déntol, lubina... ¡Puro mar!

*If you have not yet met Manolo Barahona, don't hesitate to visit his restaurant in Ses Salines. You won't be disappointed. He is a TV director, a great communicator and a*

*terrific chef. Above all, seafood. His grilled squid with cuttlefish ink is a delicacy. Additionally, you must try his renowned 'arroz de notario' (Notary's rice), made with a broth of eleven different varieties of fish, sea snails, cuttlefish in its own ink and lobster or the lobster stew made with rockfish, and salt-encrusted fish: croaker, snapper, common dentex, seabass... The essence of the sea itself!*

## MENORCA

### Torrallbenc

**Alaior.** Ctra. Maó - Cala'n Porter, km 10  
971 37 72 11 | torrallbenc.com | Menú  
degustación: 195 €. Carta: 70-80 €  
Mediterránea/Brasa

La asesoría gastro de este hotel la lleva el chef de Estrella Michelin, Gorka Txapartegi que, junto al también chef Luis Loza, ha creado una cocina basada en las técnicas de elaboración sencillas, pero certeras de la cocina vasca, y el respeto por las tradiciones gastronómicas menorquinas. Productos autóctonos y ecológicos, algunos de ellos elaborados en sus tierras, como los vinos Torralbenc, el aceite, las verduras, las especias y los huevos. El resultado es una carta corta y certera, en la que se combinan entrantes sencillos, pero sabrosos, carnes y pescados a la brasa, una selección de arroces y postres artesanales. *Michelin-starred chef Gorka Txapartegi is the culinary consultant for this hotel and, in conjunction with chef Luis Loza, he has created a cuisine based on simple, tried but true Basque dishes combined with a respect for Menorcan heritage. Local, organic products, some of which they farm themselves, like the Torralbenc wines, olive oils, vegetables, spices and eggs. The result is a short and sweet menu, made up of simple but savory entrées, grilled meats and fish, a variety of rices and homemade desserts.*

### Café Balear

**Ciutadella.** Pla de Sant Joan, 15  
971 38 00 05 | cafebalear.com  
Menú degustación caldereta de langosta: 62 €. Carta: 50-70 €  
Marisco/Mediterránea

Uno de los restaurantes históricos de Menorca. Tres generaciones y sigue siendo una de las referencias clave en la isla: impecable selección de pescados, guisos marineros, arroces y mariscos frescos. Su barca propia les abastece cada día del mejor producto de mar, pero además manejan puntos y temperaturas de cocción al milímetro. Cocina marinera tradicional donde la calidad del producto y su frescura manda. Una de las mejores bodegas de Menorca.



*A Menorcan classic. Three generations strong and continues to be an island landmark: an impeccable selection of fish, seafood stews, rice and fresh shellfish. Fish and shellfish caught daily by their own fishing boat and cooked to perfection. Traditional seaside fare with top quality, fresh product. One of the best wine lists in all of Menorca.*

## **Es Tast de na Silvia**

**Ciudadella. Carrer Santa Clara, 14**  
**971 38 78 95 | estastdenasilvia.com**  
**Menús degustación: a partir de 20 €.**  
**Carta: 30-40 €**

### **Slow Food/Mediterránea**

Primer restaurante de Menorca en certificarse como como Slow Food y Km0, lo que significa que todos los ingredientes provienen de productores locales y que el menú se elabora diariamente cuando llega el producto del mercado a la cocina. Cocina de temporada, de siempre, con recetas tradicionales, pero en el que la chef Silvia Anglada, como ella dice, “le da dos vueltas”. Ella se desenvuelve bien con todo tipo de productos –carne, pescados, caza, vegetales– y registros, integrando herencia y raigambre. De la sala se encarga Toni Tarragó, la otra mitad de Es Tast de na Silvia, quien hace de punto de unión entre la cocina y los comensales.

*The first restaurant in Menorca to obtain a Slow Food and Km. 0 certification, which means that all ingredients are sourced from local suppliers and the menu is designed daily depending on market availability. A seasonal, heritage cuisine to which chef Silvia Anglada, “gives a twist”, as she herself, says. She handles meats, fish, game, vegetables with ease and is equally skillful at different cooking styles, incorporating heritage and tradition into her creations. Toni Tarragó, the other half of the Es Tast de na Silvia, is in charge of the dining room, where he acts as a link between the kitchen and the diners.*

## **Mon**

**Ciudadella. Paseo San Nicolás, 4**  
**971 38 17 18 | smoix.com | Menús**  
**degustación: 30 y 63 €. Carta: 40-60 €**  
**Creativa**

Felip Llufríu desarrolla en Mon todo lo asimilado a lo largo de estos años trabajando en restaurantes de primera línea y con chefs como Joan Roca. En este local se trabaja para que el cliente recuerde la experiencia, los sabores y los aromas. Para ello, seleccionan los mejores y los más frescos productos locales. Parten de la premisa de que “sin buen producto no puede existir la alta cocina”. En cada plato hay un diálogo entre tradición y van-

guardia sin olvidarse de influencias que la cocina menorquina ha tenido a lo largo de los siglos de otras culturas y países como la árabe, la francesa o la inglesa.

*Here, Felip Llufríu puts on display everything he has learnt over the years working at first-tier restaurants and with chefs such as Joan Roca. At Mon, he strives to have the diner take away a memory of the experience, the flavors and the aromas. To that end, he selects the finest and freshest local products. He fully believes that “without good product, haute cuisine cannot exist”. Each dish is a conversation between tradition and the avant-garde, along with the influences that have permeated Menorcan cuisine over the centuries: Middle East, France, England...*

## **Rels**

**Ciudadella. Sant Isidre, 33**  
**971 48 05 16 | relsrestaurant.com**  
**Menús degustación: 75 y 115 €. Carta:**  
**40-60 € | De autor/Mediterránea**

Rels es la pasión del chef Joan Bagur por sacar lo mejor de cada uno de los productos con los que llena la cesta en el mercado. Reivindica la tradición culinaria de la isla, pero sin ataduras. Siempre menos es más. Buscar la esencia, los aromas, las texturas que ensalcen los fantásticos productos con los que trabajan. Está en constante evolución y ebullición, para crear una de las experiencias gastronómicas más interesantes de Menorca.

*Rels is chef Joan Bagur’s passion project, a testament to his desire to extract the best of each of the products which fill his market basket. He’s a standard bearer for Menorcan traditional cuisine, but without clipping his wings. Here, less is always more. A search for the essence, the aromas and the textures to enhance the fabulous products with which he works. He is in a constant state of evolution and creative fervor, serving up one of the most intriguing culinary experiences in Menorca.*

## **Smoix**

**Ciudadella. Jaime el Conquistador, 38**  
**971 38 28 08 | smoix.com | Carta: 40-**  
**50 € | Tradicional/Mediterránea**

Espacio diseñado con estética industrial en el que convive una cocina tradicional, basada en el producto de temporada con cierta querencia por la legumbre, y donde la manera de elaborar y combinar los sabores por parte del chef, cierran el círculo de la experiencia. Smoix ofrece una carta cambiante según la estación del año. Y esos productos son la pasión con los que el chef Miguel Sánchez diseña la carta. Un clásico que nadie debe perderse son los raviolis de cigala.

*An industrial-style space is the stage for a traditional, season-centric kitchen with a bent towards legumes and where the chef’s way of preparing and combining flavors, completes the experience. The Smoix menu changes with the seasons. And these products are the heart and soul of the menus designed by Miguel Sánchez. No one should miss his classic langoustine ravioli.*

## **Trébol**

**Es Castell. Fonts, 43 | 971 36 70 97**  
**trebolmenorca.es | Carta: 40-60 €**  
**Mediterránea**

Cocina marinera de producto mediterráneo. La carta es concisa y ofrece una variedad de platos elaborados con una fantástica materia prima que es la que manda en su elaboración. El mar ocupa especial lugar en la carta y los cocineros trabajan el producto con cuidado para proteger todas sus propiedades y que llegue a la mesa en su punto. Este local abrió en 1969 y desde entonces mantiene una misma línea de buenos pescados, mariscos frescos, arroces de calidad y calderetas muy convincentes.

*Seafood fare from the Mediterranean Sea. The menu is short and offers a variety of dishes in which product reigns supreme. Seafood holds a place of honor on the menu and the chefs take particular care to conserve all its nuances and to ensure precise cooking times. This locale was launched in 1969 and since then has maintained the same high standard of good fish, fresh shellfish, quality and savory rices and seafood stews.*

## **Ca N’Olga NEW**

**Es Mercadal. Carrer Pont de Na**  
**Macarrana | 971 37 54 59**  
**canolga.com | Carta: 40- 50 €**  
**Mediterránea/Europea**

La sabrosa carta de cocina tradicional menorquina y mediterránea con toques de fusión que nos llevan a Oriente, convierten la experiencia en este restorán en un placer para todos los sentidos. Con el producto local como máximo protagonista, Ca N’Olga se ha convertido en un clásico de la gastronomía menorquina. Está situado en el corazón de la isla y ubicado en una típica casa menorquina con un bonito patio interior y un hermoso jardín a las puertas del campo menorquín.

*This tempting menu composed of traditional Menorcan and Mediterranean cuisine with Asian fusion touches, makes this a multi sensory experience. With locally-sourced product at its core, Ca N’Olga has become a classic Menorca dining destination. Located in the heart of the island, in a typical Menorcan house with a lovely interior patio and a pretty garden overlooking the countryside.*

# BALE ARES

## Tast **NEW**

**Es Mercadal.** Plaza Pare Camps, 21  
971 36 70 97 | [tastmercadal.es](http://tastmercadal.es) | Menú  
gastronómico: 32 €. Carta: 40-60 €  
**Mediterránea/Europea**

El Restaurante Tast nació el año 2006 en Es Mercadal en el centro de la isla de Menorca, con la firme decisión de combinar la tradición culinaria con las tendencias gastronómicas más vanguardistas del momento. En 2012 se suma al proyecto el chef Pachi Allegue que aporta sus conocimientos en la cocina de vanguardia. Cocina mediterránea fusión en la que se conjuga la tradición con la creatividad, con una revisión actual. Producto de calidad y una bodega cuidada y en continuo proceso de actualización.

*Tast restaurant was launched in 2006 in Es Mercadal, a town in the center of Menorca. Since its inception, it has had a clear vocation to combine tradition with cutting-edge culinary trends. In 2012, chef Pachi Allegue joined the venture contributing his know-how in avant-garde cuisine. Fusion Mediterranean cuisine blending tradition and creativity, with an updated point of view. Quality product and a well-curated, always-evolving wine list.*

## Ca Na Pilar

**Es Migjorn.** Avenida de la Mar, 1  
971 37 02 12 | [canapilar.com](http://canapilar.com)  
Carta: 50-70 € | **Actual/Mediterránea**

Víctor Lidón inició su andadura en las cocinas en este restorán de Es Migjorn. De aquí salió para volver, pero antes se curtió en cocinas como la de ABaC, en tiempos de Xavi Pellicer, en Zafferano (Londres) y el mítico Racó de Can Fabes, con Santi Santamaria, donde fue jefe de cocina hasta su cierre. El producto manda, por eso la carta varía en cada una de las temporadas. Una oferta gastronómica en la que la cocina menorquina y catalana, revisada desde una perspectiva actual, ofrece al cliente caza, aves, mar y montaña. Cocina honesta, creativa e inspirada.

*Victor Lidón started his career in the kitchens of this Es Migjorn restaurant. He left to return here but not before working in places like ABaC, during the Xavi Pellicer years, Zafferano (London) and the iconic Racó de Can Fabes, alongside Santi Santamaria, where he was Head Chef until its closure. Here, product is king and thus, a menu that changes with the seasons. An updated take on Menorcan and Catalanian cuisine, whether game, poultry, products of the sea and the mountain. Authentic, creative and inspired.*

## Sa Llagosta

**Fornells.** Gabriel Gelabert, 12  
971 37 65 66 | Carta: 60-100 €  
**Marisco/Mediterránea**

Como su nombre indica es el paraíso de la langosta. 11 maneras distintas de preparar este crustáceo te esperan para que tú decidas cómo te apetece. No falta ni la caldereta, como no podría ser de otra manera, ni el arroz. Las otras preparaciones surgen de la pericia con la que David de Coca fusiona el recetario menorquín con lo aprendido en sus viajes por el mundo: gratinada con alioli, encebollada, en civet, en sándwich y más. Además, la carta te ofrece pescados, gambas, ortigas de mar. Producto local, fresco y de gran calidad.

*True to its name, this is a lobster palace. 11 different preparations await your decision. You'll find the lobster stew, of course, and the rice. But the rest are the result of David de Coca's skill at fusing Menorcan heritage with everything he has learned during his travels: au gratin with aioli, smothered in onions, in civet, in a sandwich and much more. Additionally, the menu features fish, shrimp and sea anemones. Top-tier fresh local product.*

## Jardí de ses Bruixes **NEW**

**Mahón.** Carrer de San Fernando, 26  
971 36 31 66 | [hotelsesbruixes.com](http://hotelsesbruixes.com)  
Menús degustación: 41 y 65 €.  
Carta: 45-80 €  
**Mediterránea/Europea**

Restaurante del hotel Ses Bruixes. En su cocina apuestan por el producto fresco y de mercado, elaborando una cocina donde el buen producto tiene el protagonismo. Sol Pons Vidal diseña una cocina mediterránea y saludable, en una carta no muy extensa, pero con recomendaciones del día muy interesantes. Es lo que tiene ir a restaurantes donde el producto se encuentra en el mercado. Y es que tenemos predilección por el género fresco, de pequeños productores isleños.

*Located in the Ses Bruixes Hotel. Fresh, seasonal product reigns supreme in Sol Pons Vidal's health-conscious Mediterranean cuisine. The menu is short, but with intriguing daily specials. This is what happens when you eat at market-driven restaurants. We have a weakness for fresh products from small island producers.*

## Mestre d'Aixa **NEW**

**Mahón.** Moll de Llevant, 209  
(Puerto de Mahón) | 971 96 68 01  
[mestredaixa.es](http://mestredaixa.es) | Carta: 40-50 €  
**Tradicional/Internacional**

Carta no extensa en la que dan la posibilidad de comer raciones enteras o medias.

## Ses Forquilles

**NEW**

**Mahón (Menorca).**  
Rovellada de Dalt,  
20 | 971 35 27 11  
[sesforquilles.com](http://sesforquilles.com)  
Carta: 40-50 €  
**Mediterránea  
Europea**

Siguen fieles a su propuesta de taberna ilustrada con influencias gastro. Una propuesta diseñada por los chefs Marco Antonio y Oriol en la que Menorca e inspiraciones provenientes de viajes y de otras culturas, dan como resultado una cocina fresca, divertida e inconformista. Manda el producto de calidad, de proximidad y la temporalidad. Cuentan con una sensacional bodega. Este grupo gastronómico cuenta con otros locales

como el Rais, Ses Culleres y Sant Joan de Binissaida.

*True to the upscale tavern format and designed for the culinary inclined. A concept created by chefs Marco Antonio and Oriol in which Menorcan tradition and the influences garnered during their journeys to other cultures, result in a fresh, fun and iconoclastic cuisine. High quality, locally-sourced, seasonal product is the norm here. The restaurant also boasts a magnificent wine list. Other Ses Forquilles Group ventures include: Rais, Ses Culleres and Sant Joan de Binissaida.*



# BALE ARES

## Sa Pedrera d'es Pujol

**Sant Lluís  
(Menorca).**

**Camí des Pujol, 14  
971 15 07 17 | sape-  
dreradespujol.com**

**Menú Tranquilitat i  
Oliaigua: 80 €. Menú  
Langosta: 100 €.**

**Carta: 50-60 €  
Mediterránea**

**Europea**

Dani Mora y Nuria Penedés llevan casi una veintena de años ofreciendo una oferta gastronómica de altura. En su filosofía se aúnan conceptos, recuperación de recetas tradicionales, destreza y técnica, ofreciendo una cocina atemporal y con base. La carta es amplia y puedes encontrar pescados, carnes producidas en Menorca, arroces y calderetas. Además de la carta puedes probar dos menús, uno en el que la langosta menorqui-

na es protagonista y otro, que es un resumen del trabajo y del concepto que da forma y sentido a este restaurante.

*Dani Mora and Nuria Penedés have been offering a high quality dining experience for almost two decades. Mora's culinary vision encompasses concepts, the unearthing of traditional recipes and a masterful technique, offering a solid and timeless cuisine. The wide menu offers fish, Menorca-raised meats, rice and seafood stews. Apart from the à la carte menu, you can try two tasting menus: one with Menorca lobster at center stage and another which is a glimpse into the restaurant's hard work and philosophy.*

Fusión de sabores, ingredientes y recetas. Perú, México, Galicia, Cataluña o Asia se asoman a los platos, aportando aromas y técnicas diversas a la hora de cocinar. En este local te alejas de la caldereta de langosta y de otras recetas tradicionales de la isla para saborear platos donde el producto es protagonista. Buena carta de vinos enfocada a referencias de Menorca y del resto de España. En poco tiempo este local se ha consolidado como uno de los referentes gastronómicos en el puerto de Mahón.

*A short menu with the possibility of full or half plates. A fusion of flavors, ingredients and recipes. Peru, Mexico, Galicia, Cata-*

*lonia and Asia find their way onto the dish, bringing their particular aromas and techniques into the kitchen. You don't come here for the lobster stew or other Menorca staples, but to savor dishes with product as the absolute star. A good wine list spotlighting Menorcan and Spanish labels. In a short period of time, this restaurant has become one of the mandatory dining destinations in the Port of Mahón.*

## Es Molí de Foc

**Sant Climent. Sant Llorenç, 65  
971 15 32 22 | esmolidefoc.es**

**Carta: 65-75 € | Arroces/Tradicional**



*Si quieres comer una buena langosta menorquina, Sa Pedrera d'es Pujol, con Dani Mora al frente, es el lugar.*

El valenciano Vicent Vila decidió asentarse en San Climent, recuperar un antiguo molino y convertirlo en su restaurante. Local de cocina tradicional en el que los arroces, elaborados de manera impecable, son los protagonistas de la carta. Une la tradición arrocería de su tierra a los excelentes productos menorquines. Por ejemplo, la paella de verduras de temporada, pato y pilotes; el arroz caldoso de cigalas con rape, setas y cigalas; seco de atún y conejo; o la fideuá negra de rape, calamar y niscalos. Los entrantes merecen la pena y equilibran un fantástico menú. Muy buena bodega. Además, Vicent y su hijo Roger, elaboran la cerveza Grahame Pearce, que se ha convertido en un producto reconocido en certámenes nacionales e internacionales.

*Valencia native Vicent Vila decided to settle in San Climent, restore an old mill and transform it into a restaurant. A locale offering traditional cuisine where impeccably-executed rices take pride of place on the menu. Vila unites his hometown's rice-making tradition and the excellent products found in Menorca. For example: the seasonal vegetables, duck and 'pilotes' (traditional meatball stew) paella; the consommé rice with monkfish, wild mushrooms and langoustines; the tuna and rabbit dry rice; or the black monkfish, squid and red pine mushroom 'fideuá'. The entrées are delicious and serve to balance a fantastic menu. Outstanding wine list. Additionally, Vicent and his son Roger, brew the Grahame Pearce beer, which has achieved recognition in national and international competitions.*

## Alcaufar Vell Restaurant

**NEW**

**Sant Lluís.** Crta. Alcafar, Km8  
971 15 18 74 | [alcaufarvell.com](http://alcaufarvell.com) | Menú degustación: 43,50€. Carta: 65-75 €  
**Mediterránea/Europea**

Restorán dentro de un hotel ubicado en una de las casas señoriales más bonita de la zona, con carácter e historia. La cocina que ofrecen, tanto en menú como en carta, está basada en los productos menorquines que ofrecen el mar, el campo y el huerto propio. Proyecto gastronómico en el que se funde el pasado de la isla con la vanguardia culinaria. La selección de vinos incluye referencias interesantes.

*This restaurant is located within a hotel, housed in one of the most beautiful edifices in the area, brimming with character and history. The culinary offering, whether on the menu or à la carte, centers on Menorcan products sourced from the sea, the farmlands*

*and their own garden. Menorca's heritage and the culinary avant-garde meet at this venture. The wine list features some very attractive labels.*

## Binifadet

**Sant Lluís.** Camí de ses Barraques s/n  
971 15 07 15 | [binifadet.com](http://binifadet.com)

**Menú degustación: 65 €.**

**Menú mediodía: 28 €. Carta: 50-60 €  
Mediterránea/Vinoteca**

Binifadet es una de las bodegas más importantes de Menorca y uno de los rincones con más magia de la isla. La familia Anglés presenta cada año novedades en su oferta, completando una experiencia más redonda, que va desde el *winebar* hasta la visita de bodega y viñas. Ofrece cocina mallorquina, sin excesos y honesta con el producto que utiliza de gran calidad cocinado y presentado de forma sencilla para no enmascararlo, pensado para potenciar los sabores de sus vinos.

*Binifadet is one of the most important wineries in Menorca, as well as one of the more enchanting corners of the island. The Anglés family upgrades the experience with debut offerings every year, which range from the more informal wine bar to the wine cellar and vineyard tours. They offer authentic, no-frills Menorcan cuisine using high quality product prepared and plated simply and frankly, to enhance the flavor of their wines.*

## Pan y Vino

**Sant Lluís.** Camí Coixa, 3

971 15 02 01 | [panyvinomenorca.com](http://panyvinomenorca.com)  
**Menús degustación: 41 y 65 €. Carta: 45-80 € | Mediterránea/Francesa**

El normando Patrick James ha consolidado su restaurante entre las direcciones indispensables de Menorca gracias a una cocina actual, mediterránea, expresiva, apegada al terruño y que respeta las peculiaridades gastronómicas del entorno, pero sin complejos a la hora de integrar de manera delicada influencias de su país, Francia, europeas o asiáticas. Su cocina se basa en la utilización de productos frescos de temporada, de ahí que el menú cambie según la época del año en la que nos encontremos. Además, ofrece cada año un menú degustación dedicado a una región de Francia, este año la elegida es la Borgoña.

*Normandy native Patrick James has established his restaurant as one of Menorca's mandatory dining destinations. This is thanks to his contemporary, Mediterranean, expressive cuisine; deep-rooted in the land and respectful of the culinary idi-*

*osyncrasies of his surroundings while, at the same time, unabashedly and subtly incorporating influences from his home country, France, Europe or Asia. His cuisine draws its strength from the use of fresh seasonal products and changes with the seasons. Additionally, every year James offers a tasting menu dedicated to a region of France. Burgundy is this year's choice.*

## Sa Paradeta d'en Doro

**Sant Lluís.** Camí de Binisafullet s/n  
971 15 03 53 | [saparadetadendoro.com](http://saparadetadendoro.com)

**Carta: 50-60 €**

**Mediterránea/Vinoteca**

El veterano Doro Biurrún, uno de los cocineros más experimentados y sensibles de las islas, sigue realizando una propuesta gastronómica que mantiene la tradición y el sabor honesto del producto fresco de la tierra. La oferta se divide en dos partes: una de entre horas, más informal y de *winebar*, y una carta, no muy extensa, pero que es un compendio de la filosofía culinaria del chef, que no quiere que disfrutes exclusivamente de lo que te llega en el plato, sino que lo sitúes en el entorno y en el ambiente en el que te encuentras.

*Maestro Doro Biurrún, one of the most experienced and intuitive chefs on the islands, continues to offer a cuisine that maintains tradition and the authentic flavor of local fresh product. Two different culinary offerings: one, outside formal dining times, more casual and following a wine bar format; the other, a short à la carte menu. The latter is a veritable compendium of the chef's philosophy: the diner should not only enjoy what arrives at the table, but should grasp it as an integral part of the setting and its surroundings.*

## Restaurant Sa Nacra **NEW**

**Santandria.** Carrer de Sa Nacra  
971 38 62 06 | [restaurantsanacra.com](http://restaurantsanacra.com)  
**Carta: 40-50 € | Marisco/Mediterránea**

Restaurante con encanto en primera línea de mar, sobre las rocas. Cuenta con una espectacular terraza y con una cueva que forma parte del local y que le dota de singularidad. Carta especializada en arroces, fideuá y caldereta de langosta. Culto al mar, al producto fresco y de la tierra.

*A charming beachfront restaurant, on the rocky coast. It boasts a spectacular terrace and a cave which is an integral part of the locale and gives it its unique personality. A menu specializing in rice dishes, 'fideuà' and lobster stew. Devotion to the sea, to fresh product and all that the land has to offer.*

# ESO QUE SIENTES ES LA RIOJA





# LA RIOJA

En Alameda (Fuenma-  
yor), Esther Álvarez  
y Tomas Fernández  
elaboran esa cocina de  
siempre: callos, asados,  
lechecillas, croquetas...



# LA RIOJA



## Alameda

**Fuenmayor. Plaza Félix Azpilicueta, 1**  
941 45 00 44  
restaurantalameda.com

**Carta: 60-80 €**  
**Tradicional**

Cocina riojana creativa y de temporada es la que define a este restaurante a 12 kilómetros de Logroño, y la defienden a dúo Esther –en la cocina, encargándose de gran parte de la carta– y Tomás –en la parrilla y a ratos en la sala–. Es un restaurante coqueto, muy de siempre, que coopera con una difícil misión, la de la definición de la identidad gastronómica riojana. Y además lo hace con la voluntad infatigable de alcanzar la perfección. En este sentido, hay que darse cuenta de un aspecto, además de su enclave: el origen de sus clientes. En esta casa se respira su naturalidad. Hacen cocina de mar y de tierra, y cobran gran protagonismo propuestas como las croquetas o el ravioli de carabine-ro. Ofrecen asados

por encargo, callos y morros, patitas, lechecillas... Y sus postres son finos y delicados.

*A season-centric, creative Riojan cuisine is the hallmark of this restaurant located twelve kilometers out of Logroño. It is headed by Esther (in the kitchen, responsible for a large part of the menu) and Tomás (running the grill, and, at times, working front-of-house). Alameda is a classic and cozy restaurant, and one that has taken on a difficult mission: defining the identity of Riojan cuisine. And they do this with unflagging determination. Apart from its setting, we have to underline the personality of its clientele. Here, everything is straightforward. The restaurant serves cuisine from both sea and land, with standout dishes like the croquettes or the scarlet shrimp ravioli. They offer made-to-order roasts, tripe and snout, trotters, sweetbreads... The desserts are exquisite.*

## Dinastía Vivanco

**Briones. Ctra. N-232, km 442**  
941 32 23 40 | vivancoculturadevino.es  
**Menú: 43 €. Carta: 40-60 €**  
**De bodega/Tradicional**

A 5 kilómetros de Haro se halla este restaurante dentro del complejo de Bodegas Dinastía Vivanco, que acoge también el Museo de la Cultura del Vino, el Centro de Documentación del Vino y una enotienda, entre otros espacios. El restaurante se aloja en un edificio con grandes ventanales que permiten al comensal disfrutar de la vista de la sierra de Cantabria: una preciosa panorámica acompañada de una buena gastronomía. De la cocina salen platos de cocina de autor y tradicional riojana, siempre de mercado. Todos se pueden acompañar con los vinos de la bodega, que son excelentes, por cierto.

*This beautiful restaurant is located five kilometers outside of Haro in the Bodegas Dinastía Vivanco (local winery) complex, which is also home to the Museum of Wine Culture, the Center of Wine Documentation, and a wine shop, among other spaces. It is housed in a glass-walled building and comes with impressive views of the Cantabria Mountains: a beautiful vista to match the great food. The menu offers both cuisine d'auteur and traditional La Rioja fare, always made with ingredients fresh from the market. These dishes can all be paired with wines from their very own winery, which are truly excellent.*

## Chef Nino

**Calahorra. Padre Lucas, 2**  
941 13 31 04 | chefnino.com  
**Menús degustación: 45, 50, 54 y 60 €.**  
**Carta: 35-45 € | Tradicional**

La historia del restaurante Chef Nino no comienza hoy. Debemos remontarnos a 1975, cuando los padres de Buenaventura Martínez, su jefe de cocina, lo abrieron al público y Ventura comenzó a ayudar a su padre en la cocina. Esto fue en 1986, tras terminar sus estudios de empresariales en Zaragoza, de la mano de su progenitor –forjado en fogones de grandes cocinas de restaurantes de San Sebastián (Azaldegí y Casa Nicolasa), Pamplona (Iruña) y Madrid (Señorío de Bertiz)–. En 1998 Ventura se puso al frente del negocio familiar manteniendo platos de la cocina tradicional de La Rioja Baja: menestra de verdura, cabrito asado, croquetas de cordero caseras o bacalao confitado en sopa de ajo. Podemos decir que este es, sin ningún tipo de duda, un sitio serio que en la actualidad se ha convertido en un grupo hostelero con, entre otros, el Delicatto, su hermano logroñés.

*To tell the story of Chef Nino Restaurant we must return to 1975, when the parents of Buenaventura Martínez, the current Head Chef, first opened. After completing a Business Administration degree in Zaragoza, Ventura started helping his father in the kitchen in 1986, who was a seasoned chef trained in important kitchens in San Sebastián (Azaldegí and Casa Nicolasa), Pamplona (Iruña) and Madrid (Señorío de Bertiz). In 1998, Ventura took over the family business and continued serving traditional La Rioja Baja fare: vegetable medley, roast baby goat, homemade lamb croquettes, or cod confit in garlic soup. Chef Nino is a reliable eatery that has now become a restaurant group, with sister ventures such as Delicatto, in Logroño.*

## La Vieja Bodega

**Casalarreina. Avda. de La Rioja, 17**  
941 32 42 54 | laviejabodega.es  
**Menús: 48, 50, 57 y 59 €.**  
**Carta: 45-55 € | Tradicional**

Esta 'Vieja Bodega' tiene una historia de esfuerzo detrás. En 1994 Ángel Pérez abrió sus puertas en Casalarreina, a orillas del río Oja, y desde entonces ha trabajado duro para sacar adelante el restaurante. En 2001 el local sufrió un incendio y todo el proyecto se fue al traste, pero con tesón, ánimo y mucha moral fue reinaugurado en 2002. La comida de La Rioja es un hecho cultural y social, algo que en esta casa se manifiesta (con nota) conservando su identidad y carácter tan propio, amalgamando salsas singulares, huyendo de la estandarización o pensando en la percepción sensorial. En su carta, la huerta entra en contacto con raíces, tronco y hojas. Destaca el capítulo proteínico, el pescado y, sobre todo, la carne. Su cocina se basa en producto y en técnica, demostrable con éxitos como el pisto, la menestra, los huevos, las cecinetas, el mero, la merluza, el atún... Para entrar después en carrilleras, manitas, y pasar a los tradicionales asados, antes de ir a la dulcería. Atesoran un Bib Gourmand de la Guía Michelin.

*La Vieja Bodega is the result of Angel Pérez's hard work. In 1994, he opened this establishment in Casalarreina, on the banks of the Oja River (which gives its name to the region), and has fought to get the restaurant off the ground ever since. In 2001 there was a fire that brought the whole project to a halt, although through determination and courage, he reopened in 2002. The cuisine of La Rioja is a cultural and social event – something that is in full view here, where the kitchen conserves its very singular character and identity while creating unique sauces,*



avoiding run-of-the-mill flavors, catering to the senses... The surroundings permeate the menu in the form of roots, stems, and leaves. The highlights can be found in the protein section: the fish, and above all, the meats. A product-centric and technique-driven cuisine, evident in successful dishes like ratatouille, vegetable medley, eggs, 'cecinetas' (sun-dried meats), grouper, hake, tuna, not to mention the beef cheeks, trotters, and the more traditional roasts, all before you get to the dessert menu. The restaurant holds a Michelin Bib Gourmand.

## Venta Moncalvillo

**Daroca de Rioja. Ctra. de Medrano, 6**  
**941 44 48 32 | ventamoncalvillo.com**  
**Menús degustación: 100 y 120 €**  
**Tradicional**

La Sierra de Moncalvillo, a 16 kilómetros de Logroño, cerca de Navarrete y de Nájera, da nombre a este restaurante familiar que abrió sus puertas en 1997. Ubicado en una antigua casa de labranza, en él offician los hermanos Carlos e Ignacio Echapresto García. Ignacio dirige la cocina y Carlos se encarga de la sala. Ambos realizan una labor sobresaliente que les ha situado como un referente de la zona, avalados por una estrella Michelin desde 2010. Tratan con mimo sus especialidades, y Carlos también el vino. Aquí se puede probar un pimiento verde y anchoa, coliflor con boletus y brócoli, o una remolacha con trufa. Pasando a los pescados, como el salmonete y puerro, sin desdeñar en absoluto la carne.

*The Moncalvillo Mountain Range, roughly 16 kilometers from Logroño, near Navarrete and Nájera, lends its name to this family-run restaurant that opened its doors in 1997. In an old farmhouse, we find brothers Carlos and Ignacio Echapresto García: Ignacio in the kitchen and Carlos in the dining room. Both do an outstanding job –something that has earned them landmark status and a Michelin star since 2010. Carefully-executed signatures and a well-curated wine list managed by Carlos. Must-try menu items: green pepper and anchovy, cauliflower with Boletus mushroom and broccoli or beets with truffle. If you're in the mood for fish: red mullet with leek. And let's not forget about the meats.*

## Casa Masip

**Ezcaray. Academia Militar, 4**  
**941 35 43 27 | casamasip.com | Menú del día: 22 €. Menú fin de semana: 35 €. Menú Degustación: 50 €.**  
**Carta: 55-70 € | Tradicional**

Los Masip son una familia riojana vinculada a la hostelería desde siempre. Aunque abrieron sus puertas en 1995 en una casa

solariega de 1800, sus orígenes hay que buscarlos en el bar Masip, local donde desde 1982 ofrece a sus clientes una gran variedad de tapas y cazuelitas. Pedro Masip, uno de los hijos de Eduardo y Vicenta, se encuentra al frente de los fogones. Tras estudiar en la Escuela de Hostelería de Leioa y formarse en restaurantes de Madrid –Arce y El Amparo– y en Donostia –Akelarre–, volvió a Ezcaray. De sus fogones salen carrilleras, caparrones, manitas deshuesadas de cerdo con trufa, perdiz roja estofada al vino tinto o rapito asado a la parrilla con patata y mayonesa de pimentón. En ellos se nota la influencia de Vicenta, quien transmitió a Pedro el amor por la cocina.

*The Masips are a longtime saga of restaurateurs in La Rioja. Although they opened this locale in 1995, in an old manor house dating back to 1800, its origins are in Masip Bar, where the family has been offering locals a wide variety of tapas and small caserole dishes since 1982. Pedro Masip, one of the children of Eduardo and Vicenta, heads the kitchen. After studying at 'Escuela de Hostelería de Leioa' and training in Madrid (Arce and El Amparo) and in Donostia (Akelarre), he returned to Ezcaray. His kitchen serves dishes like beef cheeks, 'caparrones' (red kidney bean stew), boneless pork trotters with truffles, partridge in red wine sauce or grilled monkfish with potato and paprika mayonnaise. Vicenta, who passed her love of cooking on to her son Pedro, is present in every dish.*

## El Portal del Echaurren

**Ezcaray. Padre José García, 19**  
**941 35 40 47 | echaurren.com | Menú degustación: 150 € | Tradicional/Creativa**

Este es el restaurante donde Francis Paniego despliega una culinaria vanguardista por la que ostenta dos estrellas Michelin. De sus manos salen creaciones como la sopa fría de hortalizas de verano, el pil-pil de nueces de Ezcaray y cigala y, también, todo el mundo de la casquería. Todos estos platos se asientan en su personalidad, carácter y creatividad, así como en la experiencia adquirida a su paso por restaurantes como Akelarre, Arzak, Zalacaín, elBulli y Les Pyrénées (Francia). En este bagaje no podemos olvidar la influencia de la coquinaría transmitida por su madre, Marisa Sánchez quien, hasta su fallecimiento en el 2018, dirigía los fogones de otro restaurante familiar, también en Ezcaray, el Echaurren. En cuanto a los salones y bodega, su gestión recae sobre José Félix, hermano de Francis.

*This is the restaurant where Francis Paniego puts on display the avant-garde cuisine that has earned him two Michelin stars. His crea-*

*tions include: cold summer vegetable soup; 'choricero' peppers and crispy corn; langoustine in Ezcaray nuts pil-pil sauce; and, also, a world of offal. All these dishes mirror the chef's personality, character, and creativity, as well as the experience acquired during his stays at restaurants like Akelarre, Arzak, Zalacaín, elBulli and Les Pyrénées (in France). Aside from this, we must acknowledge the culinary influence of his mother Marisa Sánchez. Until her passing in 2018, she headed another family venture, El Echaurren. José Félix, Francis' brother, manages the front-of-house and wine selection.*

## Aitor Esnal **NEW**

**Logroño. Calle Sagasta, 13**  
**941 24 12 83 | aitoresnal.com**  
**Menú degustación: 75 €**  
**Fusión/Creativa**

Aitor, además de gestionar este, lleva el Wine Fandango. Curtido en el oficio, sigue buscando su culinaria, basada en la materia prima. Mezcla platos enraizados en las costumbres, en los recuerdos y en el hábito. Prepara platos con un matiz cercano, sin saltarse esas reglas del mercado logroñés y elaborando una cocina viva, actual, que huye, en parte, de lo establecido. Se integra en ese colectivo de cocineros que respeta los sabores y las señas de identidad del género. Nadie queda indiferente ante los platos del menú sin ataduras que Esnal elabora. Podemos encontrar una vieira asada al horno, sardina ahumada y puerro, fresas con remolacha, chili-crab crujiente o wonton relleno de carrillera guisada.

*Aitor manages both this restaurant and Wine Fandango. A seasoned professional, he is still searching for his product-centered, signature cuisine. He produces dishes deep-rooted in tradition, in collective memory and in familiarity. His are recognizable and approachable creations, which remain true to the Logroño pantry and result in a lively, contemporary cuisine that seeks new pathways. Aitor is part of that genus of chefs who lets the flavors and personality of each product shine. An untethered cuisine that will leave no one indifferent. On the menu: oven-baked scallops, smoked sardines and leek, strawberries with beets, crispy chili crab or wonton stuffed with stewed beef cheeks.*

## Delicatto

**Logroño. Pradoviejo, 66**  
**941 21 79 12 | delicatto.com | Menú del día: 22 €. Menú fin de semana: 28 €.**  
**Menú Degustación: 59 €. Carta: 40-50 €**  
**Tradicional/Creativa**

# LA RIOJA

## Juan Carlos Ferrando

**Logroño. María Teresa Gil de Gárate, 7 | 941 21 47 95 juancarlosferrando.com | Menús degustación: 58 y 72 €. Carta terraza: 40-45 €. Carta restaurante: 60-75 € Tradicional/Creativa**

Juan Carlos Ferrando inauguró este restaurante en el 2018, dieciocho años después de un viaje que realizó desde su tierra, Buenos Aires, a España, a la que llegó en el año 2000 en un momento en el que, según explica, no le llegaba 'la plata' para continuar a su destino ideal, que era Francia, por lo que se quedó en La Rioja. Todo ello después de un periodo de formación a través del cual primero hizo una parada por el restaurante Casa Masip, y después le siguieron Zortziko de Bilbao, el Portalón de Logroño o el Hotel Viura de Villabuena de Álava. Aquí apuesta por la cocina tradicional al estilo de Zuberoa, con una clave seriamente identitaria, donde

consigue conformar un lugar elegante en el que te atienden de forma impecable. Este establecimiento convive de la mano con un restaurante que se llama Mahasti, ubicado en el hotel Villa Magalean de Hondarribi.

Juan Carlos Ferrando launched this restaurant in 2018, eighteen years after his journey from his native Buenos Aires to Spain. He arrived in 2000 because he didn't have enough money to continue traveling to his dream destination, France, so he made a stop in La Rioja. All of this after a training period which included stints at Casa Masip, later Zortziko in Bilbao, El Portalón in Logroño or the Viura de Villabuena Hotel in Álava. His is a traditional, Zuberoa-style cuisine, with a marked sense of identity. An elegant space with impeccable service. Fernando also runs Mahasti, a restaurant housed in the Villa Magalean Hotel in Hondarribi.

Éste es el escenario en el que Ventura Martínez, el alma máter de Chef Nino, despliega una propuesta gastronómica que va desde el recetario autóctono hasta la cocina cosmopolita. Y lo despliega, en realidad, en dos restaurantes a los que se accede por la misma puerta: uno de carta, el Delicatto, de comida tradicional y con capacidad para cincuenta personas, y otro, el Taller de los Sueños, que sólo sirve menú degustación para unos pocos comensales. La del primero está cimentada en el restaurante familiar de Calahorra y se manifiesta en las manitas de cerdo rellenas de bogavante o en los lomos de bacalao a la riojana. En el Taller, por contra, se ofrecen platos como la aceituna chocolate, el polvorón de patatas a la riojana, el cardo, y el arroz con leche sin arroz.

*This is the stage on which Ventura Martínez, driving force behind Chef Nino, puts forth a culinary concept that ranges from generations-old recipes to cosmopolitan cuisine. And he does so in a single-story building hosting two restaurants that are accessed through the same door: Delicatto, offering à la carte traditional fare and seating 50; and El Taller de los Sueños, which only serves a tasting menu for a few diners. The former is rooted in the family-owned restaurant in Calahorra, as evidenced by dishes like the pork trotters stuffed with lobster or the Rioja-style cod. The offering at El Taller is different, with dishes like the chocolate olive, the Rioja-style 'polvorón' potatoes, the chard and the rice pudding sans the rice.*

## El Rincón de Alberto

**Logroño. San Agustín, 3 | 666 91 09 07 Carta: 25-40 € | Tradicional**

El Rincón de Alberto lo lidera Alberto Contreras, chef que ha pasado por el restaurante Echaurren y por Atrio, y que realiza una comida donde mezcla la olla, el puchero, la chuleta y las patatitas, ayudado por aquellos productos que necesita un restorán para poder manejarse: los pimientos de cristal y la asadura. La taberna, con la poca edad que tiene, se ha hecho con una solera importante en el barrio de La Laurel, debido a su empeño en hacer cosas serias, con un ambiente totalmente gastronómico y con esa anchura final presidida por la cava.

*El Rincón de Alberto is headed by Alberto Contreras, chef with stints in Echaurren and Atrio. His cuisine is a mix of stews, casseroles, chops, and fries, all aided by the ingredients every restaurant should have: sweet red peppers and offal. This tavern has managed to become a La Laurel neighborhood mainstay despite its short life, thanks to their commitment to a solid, gourmet cuisine and a wine cellar at the edge of the dining room.*

## Enascuas

**Logroño. Hermanos Moroy, 22 941 24 68 67 | enascuas97.com Carta: 35-40 € | Asador**

El restaurante Enascuas está ubicado en uno de los costados del Mercado de Abastos, muy cerca de la calle Laurel. Su propietario, Carlos Bermejo, cuenta cómo, hace ya 24 años, en una tormenta de verano en la sierra de Cameros, saltó un chispazo y pensó en abrir un comedor en el centro de la capital riojana. Su local está presidido por una ventana de cristal al fondo del local detrás de la que se encuentra la parrilla, lo que le da un reconfortante sosiego al ambiente. Su naturaleza gastronómica es el sabor de la parrilla, una alternativa un tanto tabernaria, siguiendo la tradición del mundo de los asadores y haciendo de este restaurante un referente local y un negocio consolidado basado en lo de siempre, pero sin perder el tren de la modernidad, con una cocina cercana al comensal.

*Enascuas is located on a side of the Mercado de Abastos (local market), a stone's throw from Laurel Street. Owner Carlos Bermejo tells the story of how, 24 years ago, he was inspired to open a restaurant in the city center during a summer storm in the Cameros Mountain Range. The grill is visible through a large window and welcomes you from the back of this cozy space. This is this restaurant's raison d'être. A tavern-style grill house, a local landmark and a solid business venture based on a timeless, approachable cuisine, with a close eye on the contemporary.*

## Ikaro

**Logroño. Avda. Portugal, 3 941 57 16 14 | restauranteikaro.com Menús degustación: 75 y 90 €. Carta: 60-80 € | Creativa**

Este pequeño restaurante con capacidad para 30 personas tiene, desde el 2018, el brillo de una estrella Michelin. La pareja formada por Iñaki Murúa Coca y Carolina Raquel Sánchez, de origen vasco y ecuatoriano respectivamente, se conocieron haciendo un máster del Basque Culinary Center en 2012 y, desde hace poco más de cinco años, dan vida a uno de los locales de moda de la ciudad, con un lleno continuo. Un restaurante con una estética preciosa en la sala, con una cocina vista donde practican una fusión suave, sin estridencias, con platos poco complejos –sencillos en apariencia, pero no en técnica–, pensando en el comensal. Una cocina ligada al mercado que tienen pegado al local y a las estaciones, donde la hechura de los productos y la imaginación de los dos proporcionan una comida saludable.



# LA RIOJA

## Kiro Sushi

**Logroño.** María Teresa Gil de Gárate, 24  
941 12 31 45  
kirosushi.es | Menú degustación: 120 €  
Japonesa

En japonés, 'kiro' significa "camino de regreso" y, para Félix Jiménez, chef, creador y alma de este proyecto, supone exactamente eso. Su sueño era abrir un restaurante japonés con estrella Michelin en su tierra y lo vio cumplido. Sólo atiende a diez comensales por servicio y cuenta con una barra de madera sobre la que trabaja el chef. Para Jiménez, cocinero con larga formación, constituye el elemento más importante del establecimiento. Él mismo revela que el sushi refleja la dificultad de lo más sencillo. Formado en la Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada, se enamoró de la cocina nipona en Mallorca y después viajó a Tokio donde, de la mano de Yoshikawa Takamasa, aprendió la pasión y la filosofía necesaria para hacer sushi.

Kiro is Japanese for "the way back" and for chef Félix Jiménez, the heart and soul of this venture, it is exactly that. His dream of having a Michelin-starred Japanese restaurant in his hometown has come true. Only 10 diners per service and a central wood bar from which the chef works. Jiménez considers this the central element in the restaurant. He himself admits that sushi is the reflection of how difficult it is to achieve simplicity. A chef with extensive training, he studied at the 'Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada', fell in love with Japanese cuisine in Majorca, and later traveled to Tokyo. There, under the guidance of Yoshikawa Takamasa, he attained an understanding of the philosophy and passion needed to make sushi. This is a mandatory dining destination for lovers of Japanese cuisine, not only in Logroño, but Spain itself.

*This little 30-seat restaurant shines even brighter with its Michelin star, awarded in 2018. The couple formed by Basque native Iñaki Murúa Coca, and Ecuadorian Carolina Raquel Sánchez, met while pursuing a Masters in the Basque Culinary Center in 2012 and have been running what is one of the trendiest spots in the city, always at full capacity, for over five years now. A beautifully-decorated dining room, with an open kitchen serving smooth, no-frills, fusion cuisine. Dishes that are deceptively simple but contain refined technique, approachable to any palate. A market-driven, season-centric cuisine, where the quality of the ingredients and the imagination of both chefs result in a health-conscious food.*

## Iruña

**Logroño.** Laurel, 8 | 941 50 20 44  
restauranteiruna.es | Carta: 40 €  
Tradicional

Carlos Martínez tiene una dilatada trayectoria: ha pasado por Mesón Vista Alegre, Portalón y Cachetero, justo enfrente de su actual ubicación. En compañía de Ana Ballojera, su mujer, elabora una cocina de encuentro dentro de ese mapa de sabores de la cocina riojana, manejando producto bueno y sencillo. Eso que algunos llaman "cocina del paisaje", con esa impronta del vegetal. Carta muy entendible, que incluye propuestas como el revuelto de hongos, los espárragos, la menestra de verduras, las chuletillas, las asadurillas o las albóndigas de merluza y langostinos.

*Carlos Martínez has had a long career in the restaurant business, having worked at Mesón Vista Alegre, Portalón, and Cachetero. Alongside his wife Ana Ballojera, his cuisine is based on traditional Riojan flavors and the use of plain and simple products, creating what some call 'cocina del paisaje' (cuisine from the surroundings), with a soft spot for everything vegetable. The menu is very straightforward, featuring dishes such as the wild mushroom scramble, the asparagus, vegetable medley, lamb chops, 'asadurillas' (typical Castilian dish made with lamb entrails), or the hake and prawn meatballs.*

## La Cocina de Ramón

**Logroño.** Portales, 30  
941 28 98 08 | lacocinaderamon.es  
Menús degustación: 55, 60, 65 y 70 €.  
Carta: 40-55 € | Tradicional

Ramón Piñeiro, cocinero gallego, inauguró en esa calle de los restaurantes de postín un pequeño bistró donde sus ideas se hacen realidad. Allí despliega sus conocimientos (muchos de ellos aprendidos junto a Francis Paniago, ese maestro que además le inculcó el ansia de triunfo) practicando esa historia

suya de que la Plaza de Abastos –muy cerca de aquí– le habla. En esa gramática que también le dice "cómeme", nos habla de su pasión por la huerta y el producto que califica como su primer elemento vegetal: la alcachofa; esa alcachofa amable que se puede hacer crema, chips, cocida, frita, al vacío, asada... Pero también nos habla de la carne de la cadera, de unas patitas de cabritillo y, de la tan en boga, casquería.

*On a street full of upscale dining spots, Galician chef Ramón Piñeiro dared to open a small bistrot where all of his ideas come to life. His cuisine tells the story that the Plaza de Abastos whispers to him. Here he showcases his expertise, much of it learned alongside Francis Paniago, the maestro who also instilled in him a taste for success. His culinary discourse reveals a passion for garden produce, and the ingredient he believes to be the ultimate vegetable, the artichoke: the versatile and friendly artichoke that can be made into creams and chips, boiled, fried, vacuum-sealed, roasted... But he also speaks of the rump roast, the leg of baby goat and the, oh so trendy, offal selection.*

## Taberna Herrerías

**Logroño.** Herrerías, 24 | 941 24 10 01  
tabernaherrerias.es | Carta 40-50 €  
Tradicional

Otro edificio histórico ubicado en un rincón precioso del casco antiguo. Los primeros datos del inmueble son de 1567 y su primer propietario fue el licenciado Anguiano, para luego ser la casa-palacio del Marqués de Vargas. La iniciativa gastronómica surgió hace cinco años de la mano de Carlos Sáenz, su hermano Eduardo y la madre de ambos, Asunción Duarte (en la cocina). Se trata de una familia con una dilatada trayectoria en el mundo de los fogones, ya que el día que inauguraron el restaurante Taberna Herrerías, su Taberna del Tío Jorge cumplía 25 años. Cocina riojana tradicional, entre el guiso y la cuchara. En palabras de Carlos: "En casa nos imaginamos la última hortaliza de invierno, y por qué no, la de la primavera; alcachofa, coliflor, champiñón o esa mesa que huele a potaje de caparrones". No podemos obviar la carne, que rompe el mito de que una comunidad agrícola no puede ser carnicera, para gozar de chuletas, casquería, sartenadas... Una gastronomía que nos permite comer de una forma parecida a como se hacía en casa, una rareza culinaria. *Taberna Herrerías is another landmark building tucked away in a beautiful corner of the historic town center. The earliest information available about this property dates from 1567 –its first owner was Licenciado Anguiano–*

and it later became the palace of Marquis de Vargas. This culinary venture was launched five years ago by Carlos Sáenz, along with his brother Eduardo and their mother, Asunción Duarte (who runs the kitchen). This family has a long history in the restaurant business; the day they opened Taberna Herrerías marked the 25th anniversary of their La Taberna del Tío Jorge. Traditional Riojan fare is served here, soups and stews included. In Carlos' own words, "in our house, we live and breathe vegetables, winter through spring": artichokes, cauliflower, mushrooms, or that kitchen fragrant with red kidney bean stew." Disproving the myth that farmers cannot be butchers, they offer pork chops, offal, and pan-fried dishes as well. This is a place to enjoy home-style cooking – a culinary treasure.

## Tondeluna

**Logroño. Muro de la Mata, 9**  
**941 23 64 25 | tondeluna.com**  
**Menús: 60 y 80 €. Carta: 55-65 €**  
**Tradicional**

"Tondeluna es un sueño largamente meditado. Gestado en mi memoria desde que apenas comencé a dedicarme a este oficio", reza la presentación de Francis Paniego de este establecimiento. Él buscaba un restaurante del siglo XXI, comprometido con el entorno y la sociedad y, también estéticamente, es un restaurante distinto: el comedor está compuesto por seis mesas corridas y tiene capacidad para cien comensales. La comida gira alrededor de las raciones. Francis sigue con su inquebrantable vocación y trabajo a raudales; una labor que comparte con su esposa, Luisa Barrachina. Aquí elaboran una cocina esencial en la que toman parte, como mucho, cuatro elementos, buscando naturalidad y jugosidad en sus elaboraciones. Dejan a un lado las florituras estéticas para hacer platos sensatos. La carta es cómoda: albóndigas con el corazón fluido; cazuela de pochas y callos de bacalao; lasaña de espárragos blancos; o verduras salteadas. Carta de vinos sencilla.

*Francis Paniego introduces his restaurant in this way: "Tondeluna is my longtime dream. Spawned in my memory since I started in the business..." Francis aspired to create a 21st-Century restaurant, committed to the surroundings and to society. The restaurant space is unique as well: a dining room with six long communal tables, seating 100. The cuisine here revolves around small plates. Francis continues with his unshakeable vocation and torrent of work, which he shares with his wife, Luisa Barrachina. Theirs is a bare-bones cuisine, incorporating four ingredients at most, seeking the natural and the succulent. They leave aesthetic flourishes at*

*the door to make simple, sensible dishes. The menu is easy: meatballs with a liquid heart; haricot bean and cod tripe casserole; white asparagus lasagna or sautéed vegetables. The wine list is equally straightforward.*

## Wine Fandango

**Logroño. Vara del Rey, 5 | 941 24 39 10**  
**winefandango.com | Brunch: 20 €.**  
**Menú degustación: 26 €. Carta barra:**  
**16 €. Carta restaurante: 45-55 €**  
**Fusión/Creativa**

Un restaurante moderno en el antiguo Gran Hotel Logroño, en la plaza del Espolón. Aitor Esnal y Beatriz Martínez, junto con los hermanos y propietarios del grupo Vintae, José Miguel y Ricardo Arambarri, han creado un local enormemente creativo. En cierto modo son protagonistas de esta época actual, muy distinta de lo que era Logroño hace años. Con una cocina abierta y la sencillez de base, todo el sabor lo relacionan con el terroir. Trabajan con dedicación y disciplina usando la tecnología como soporte, adaptándose a la evolución e intentando hacer pura vanguardia, como aprendieron en aquella escuela del Marinée. Un grupo sólido que reflexiona sobre la materia prima con una carta curiosa en la que los platos se explican con la fecha que marca su inicio, su nacimiento.

*This stylish restaurant is located inside the Gran Hotel Logroño in the Plaza del Espolón. Aitor Esnal and Beatriz Martínez, together with the owners of the Vintae Group, brothers José Miguel and Ricardo Arambarri, have launched a tremendously creative establishment. They are the epitome of the current Logroño restaurant scene, which has changed considerably over the past few years. With an open kitchen and simplicity as their guiding principle, all flavor is tied to the land. They exercise dedication and discipline, but put technology to work, adapting to the times. Their aim is to create pure avant-garde, as they learned to do at their previous locale, Marinée. This solid group highlights product with a curious menu that lists the date of birth of every dish.*

## Taberna de Ollauri **NEW**

**Ollauri. Huertas, 2 | 941 33 82 40**  
**latabernadeollauri.wordpress.com**  
**Menú: 55 € | De autor**

En esta taberna oficia Joxe Mari Lasa, un joven guipuzcoano que estudió en el Basque Culinary Center. Después de su paso por el grado de ciencias gastronómicas, navegó por templos como Lasarte de Martín Berasategui y vivió en Bali o Yakarta, para después recabar en el Amelia donostiarra. Lasa pretende hacer de Ollauri un restaurante distinto, un referente gastronómico donde combina el wine bar con

raciones y platos del día. También dispone de otra oferta con un menú degustación donde apuesta por los pescados de río. Una cocina con personalidad y oficio, buscando un estilo con inteligencia y humildad. En la carta podemos encontrar un buñuelo de cordero y tartar de chuleta, guisantitos con yema ecológica a baja temperatura sobre cremoso de brócoli y consomé de jamón, patatas a la riojana con guindilla de Ibarra, chuletillas, o la propia trucha de los Pirineos con hinojo salvaje.

*A tavern headed by Joxe Mari Lasa, a young Guipúzcoa native who trained at the Basque Culinary Center. After obtaining a degree in Culinary Sciences, he navigated through temples such as Martín Berasategui's Lasarte and lived in Bali and Jakarta before landing at Amelia restaurant in San Sebastián. Lasa strives to make Ollauri a one-of-a-kind restaurant, a culinary landmark combining the wine bar format with small plates and plats du jour. He also offers a tasting menu spotlighting freshwater fish. His is a cuisine brimming with personality and craft, searching for a unique style achieved through intelligence and humility. On the menu: lamb fritter and chop tartare; peas with sous vide organic egg yolk over a bed of creamy broccoli and ham consommé; Rioja-style potatoes with Ibarra chili pepper, chops or the one and only Pyrenees trout with wild fennel.*

## Casa Toni

**San Vicente de la Sonsierra.**  
**Zumalacárregui, 27 | 941 33 40 01**  
**casatoni.es | Carta: 44-55 €**  
**Tradicional**

Mariola y Jesús Sáez Monge, segunda generación de cocineros de este restaurante que levantaron sobre una casa solariega, han sabido desarrollar aquí una culinaria succulenta, no exenta de delicadeza y de construcciones que atesoran refinamiento. En la carta se incluyen la crema de patatas a la riojana con espuma de piquillo, pimiento caramelizado y láminas crujientes de chorizo; la papada de cerdo confitada con salsa de mango; o el patorrillo a la riojana. Mariola se encarga de la sala y cuentan con una vinoteca climatizada con capacidad para 1.800 botellas.

*Mariola and Jesús Sáez Monge, second-generation chefs at this manor house restaurant, offer a succulent cuisine that is also delicate and refined. Their menu includes Rioja-style cream of potatoes with Piquillo pepper foam, caramelized peppers and crispy chorizo slivers; pork jowl confit with mango sauce; or Rioja-style lamb tripe. Mariola manages the dining room and the restaurant boasts a climate-controlled wine cellar with a capacity for 1,800 bottles.*

# Ledbury

STUDIO

KITCHEN DESIGN by CHARLIE SMALLBONE



## The Metallics Collection

4b Ledbury Mews North Notting Hill London W11 2AF  
020 7566 6794 ledburystudio.com



# MUR CIA

# MURCIA

## Magoga

**Cartagena.** Plaza Doctor Vicente García Marcos, 5  
968 50 96 78  
restaurantemagoga.com

Menú del día: 18 €.

Menú degustación: 65 €.

Carta: 40 €

De autor

Magoga es el referente de Cartagena. No sólo por haber conseguido la única estrella Michelin de la comarca, sino porque sus platos son un fiel reflejo de la zona y de la trayectoria de sus propietarios, María Gómez (en cocina) y Adrián de Marcos (en sala). Este local cartagenero refleja la nueva generación de cocineros que está aportando una visión nueva a la cocina tradicional murciana. Cada plato es elaborado de forma precisa y, antes de llevarlo a la mesa, recibe un giro en la presentación que lo mejora significativamente. Magoga es

la gran alternativa a los locales clásicos de la ciudad. Aquí no sólo se come bien, sino que además hay un valor añadido que se manifiesta en los platos.

Magoga is a Cartagena landmark. Not only because it holds the only Michelin star in the county, but because its cuisine perfectly mirrors the region and the owners' trajectory. María Gómez (in the kitchen) and Adrián de Marcos (front-of-house) are an example of that new generation of chefs rejuvenating traditional Murcia cuisine. Each dish is carefully executed and receives a special touch before reaching the table. Magoga is a great alternative to the city's classic establishments. Not only for the good food, but for the added value of their presentation technique.



Al mando de la cocina está María Gómez y al de la sala Adrián de Marcos. Ellos son Magoga (Cartagena).

## El Poli **NEW**

**Águilas.** Floridablanca, 23 | 968 41 34 21  
Carta: 60 € | Marinera/De producto

Juan Francisco Paredes es uno de los cocineros de la costa murciana que más descaro tienen a la hora de cocinar. Su personalidad llana y honesta se refleja en sus platos. Con una cocina de producto, toques significativos de la cultura japonesa, el atún por bandera, el marisco de la costa de Águilas y muy buenos arroces de distintas combinaciones. Ahora se ha embarcado en un proyecto conjunto con José 'El Poli', reabriendo el mítico espacio para ofrecer una cocina marinera con la visión de estos dos profesionales gastronómicos. Sin duda, uno de los grandes descubrimientos gastronómicos que merece la pena visitar.

*Juan Francisco Paredes is one of the most daring chefs on the Murcia coast restaurant scene. His open and straightforward personality informs each one of his dishes. A product-centered cuisine with key Japanese accents, tuna as a calling card, shellfish sourced from the Águilas coast and good rice dishes in various iterations. He has now embarked in a joint venture alongside José 'El Poli' and together they have relaunched this iconic space offering seafood fare filtered through the lens of these two culinary pros.*

## La Cerdanya.

**Cartagena.** Subida al Plan, 5  
968 31 15 78 | elmundodelacerdanya.es  
Menú diario: desde 25 €. Carta: 35-50 €  
Tradicional/De producto

Juan Regis dirige La Cerdanya como le enseñaron sus maestros. Su cocina se basa en el *slow food*, en hacer las cosas a fuego lento, con el tiempo que requieran y de forma saludable, al tiempo que investiga las raíces de la tradición culinaria de la Región de Murcia. Y, lo que es más importante, recuperando platos y productos que se han ido perdiendo por su baja rentabilidad, pero que son de una exquisitez absoluta. Nada de espesantes ni de productos de segunda y muy poca grasa en cada plato, eliminando las digestiones lentas y desagradables. Se trata de una cocina en peligro de extinción que no sólo es una delicia, sino que debería de ser patrimonio turístico de Cartagena.

*Juan Regis manages La Cerdanya in line with the teachings of his mentors. His cuisine is guided by Slow Food principles: slow-cooking, which gives health-conscious dishes the time they need while at the same time delving into the culinary roots of the Murcia region, unearthing and, more importantly, reclaiming dishes and products which have fallen into disuse because of their low profit margin, but which are nonetheless exquisite. You won't find thickening agents or second-*

rate products here, and he aims to keep his dishes light and easily digestible. A cuisine on the verge of extinction. Not only a delicacy, but it should be a part of Cartagena's cultural heritage.

## Odiseo

**Churra.** Avda. Juan de Borbón, 224  
649 22 22 22 | [odiseospain.com](http://odiseospain.com)  
Menús degustación: 60, 90 y 145 €  
De autor

Uno de los casinos de juego más potentes de España esconde en su interior una de las ofertas gastronómicas más interesantes del país de la mano de Nazario Cano, un chef de una magnitud creativa de primera fila. El menú degustación del espacio gastronómico no es el único disponible, ya que los diferentes espacios vienen acompañados de diferentes cartas acordes al momento y a los intereses de los clientes, pero es cierto que además de estar en un espacio espectacular, es precisamente el menú más ambicioso de Nazario el que no podemos perdernos. Increíble la morcilla de sepia o la leche de liebre.

*Tucked inside one of the leading casinos in Spain is one of the country's most intriguing culinary concepts, under the leadership of Nazario Cano, whose first rate creativity knows no bounds. The tasting menu available in the gourmet space is not the only one on order, but it is the most ambitious and served in a spectacular setting. Unmissable. Each of the restaurant's spaces offer menus that vary depending on the hour and client demand. The cuttlefish blood sausage or the hare cream are amazing.*

## Cabaña Buenavista

**El Palmar.** Plaza Urb. Buenavista, s/n  
968 37 98 07 | [restaurantelacabaña.es](http://restaurantelacabaña.es)  
Menús: 70, 80 y 105 €. Carta: 60-90 €  
De autor

Lo que Cabaña Buenavista está haciendo es mucho más que dar de comer. Pablo González, cocinero y copropietario del restaurante, se supera cada temporada sorprendiendo en cada pase al comensal. Los platos de cualquiera de los menús degustación son equilibrados y potentes en su conjunto, y el uso de ingredientes es todo un festín culinario. Un paseo por las distintas estaciones situadas en el jardín, una parada en el huerto ecológico donde muestran cocciones antiquísimas con barro y fuego o el espectacular ronqueo de atún en la terraza, son algunos de sus propuestas más innovadoras.

*Cabaña Buenavista provides more than a meal. Pablo González, chef and co-owner of this establishment, outdoes himself*

every season offering a unique culinary experience that is a course-by-course surprise. The dishes found in any of his tasting menus form a balanced and powerful unit, and his use of ingredients makes for a veritable culinary feast. Some of his novel ideas include a stroll with various stops along a garden path; a stop at the organic vegetable garden with demonstrations of antique clay cookery as well as a tuna carving station on the terrace, to mention just a few.

## Camarote de la Martinique

**NEW**

**La Manga.** Polígono Q, 45Q  
868 99 97 71 y 602 21 55 40  
[elcamarotedelamartinique.es](http://elcamarotedelamartinique.es)  
Carta: 50 € | Tradicional

El Camarote de la Martinique lo encontramos en La Manga con una oferta de pescado y arroces magnífica. Está situado literalmente en la arena, donde podemos disfrutar de unos de los mejores atardeceres del Mar Menor, viendo cómo las olas mueren junto a tu mesa mientras el sol se va poniendo. El cuidado del producto de la zona es respetado al máximo y las recetas más conocidas por los clientes siempre llevan su toque personal.

*Located in La Manga, Camarote de la Martinique offers an array of magnificent fish and rice dishes. It literally sits on the sand, making for one of the best sites on the Mar Menor, watching the ebb and flow of the waves from your table as the sun sets. Maximum respect for product and customer favorites with a personal touch.*

## La Mestiza

**La Manga.** Polígono Dos Mares,  
parcela 37 | 968 14 32 14  
[lamestizalamanga.com](http://lamestizalamanga.com) | Carta: 25-45 €  
Tradicional/Fusión

Tras el restaurante La Mestiza se encuentra uno de los equipos más potentes de la gastronomía regional. Al frente del mismo está el cocinero José Cremades, quien lleva años dando un enfoque diferente a la cocina informal con divertidos toques asiáticos. Primero La Cangreja, más tarde La Palera, después Blue Fish y ahora todos unidos en La Mestiza, donde ofrece una experiencia informal, divertida y actual. El último proyecto del inquieto cocinero es un espacio ubicado en La Manga, mirando al atardecer del Mar Menor desde la playa del Turco, que tiene distintas zonas donde conviven los diferentes conceptos de comida rápida del grupo.

La Mestiza boasts one of the strongest teams in the Murcia restaurant scene. At its head, chef José Cremades, who has been infusing fun Asian touches into his unique and casual cuisine for years. First at La Cangreja and later on at La Palera and Blue Fish, and now everything comes together in this casual, fun-loving and contemporary dining experience. The restless chef's latest venture can be found in La Manga, at Turco Beach, the perfect spot to enjoy the sun setting over the Mar Menor. It has three distinct areas to accommodate the Group's different fast food concepts.

## Ramón

**Los Alcázares.** Avda. de la Libertad, 48  
968 57 41 73 | Carta: 35-50 €  
Tradicional/De producto

En la Región de Murcia se sirve un arroz marinero que toma el nombre del recipiente donde se cocina: el caldero. Una base de pescado, con un sofrito y el particular toque de la ñora tostada. Pues bien, si quieres probar este clásico de la costa murciana, el restaurante Ramón es uno de los sitios a los tienes que ir. El restaurante tiene bien diferenciadas su zona de barra, en la que se puede tapear los meses de verano en chancas y bañador como si de un chiringuito se tratara, y su comedor moderno, una zona más formal y cuidada. Su espectacular mostrador de pescados y mariscos, y un buen surtido de tapas interminables hacen del restaurante Ramón uno de los referentes de la zona.

*The Murcia region is famous for a seafood rice named after the large cast iron pot it's cooked in: the 'caldero'. A fish broth, a sauté and that singular touch provided by the roasted 'ñora' pepper. Well, if you want to try this Murcian coastal signature, Ramón is the place to go. A restaurant with two distinct spaces: the bar, where you can nosh on tapas in the summer in flip flops and a bathing suit, as if you were at a beach shack eatery, or the well-appointed and more formal dining room. The spectacular fish and shellfish on display and an unending selection of tapas makes this restaurant one of the area's best.*

## Velandrino **NEW**

**Los Alcázares.** Río Aranguin, 65  
868 15 13 27 | Menú degustación: 65 €  
Creativa/De producto

Julio Velandrino es un cocinero por los cuatro costados. Mente inquieta y una exposición en medios que enseña, de alguna forma, su manera de entender la cocina. En su nuevo proyecto, Restaurante Velandri-



no, encontramos una cocina de proximidad, con productos de la zona, pero llevados de la mano del cocinero a cualquier país del mundo. No tiene complejos de ningún tipo y juega con los platos típicos mexicanos, peruanos o colombianos al tiempo que termina su menú con un arroz marinero meloso y contundente. Comer en Velandrino es lo más parecido a una fiesta de fuegos artificiales, donde se come con las manos pero las presentaciones son cuidadas y delicadas.

*Julio Velandrino is a chef through and through. His inquiring mind and media exposure explain to some extent his approach to cooking. At this new venture, Restaurante Velandrino, we find a cuisine based on locally-sourced products, which the chef then takes on a trip around the world. He is completely free and plays with typical Mexican, Peruvian or Colombian dishes while simultaneously capping his menu with a creamy and hearty seafood rice. A meal at Velandrino is akin to 4th of July fireworks; you eat with your hands, but the dishes are graceful and delicate.*

## Alma Máter

**Murcia.** Madre de Dios, 15  
868 06 95 57 | Carta: 50-60 €  
Creativa/De temporada

El cocinero Juan Guillamón está en un momento dulce. Tras dos años de pandemia que ha dejado al sector muy tocado, Guillamón ha recibido diferentes reconocimientos que lo han posicionado como el chico de oro de la cocina murciana. Situado en pleno centro de la capital, la cocina de Alma Máter es una cocina reconocible, con unos fuertes toques de personalidad, y con un equilibrio en los sabores y texturas propios de un maestro. A la altura se encuentra la sala. Un magnífico equipo de sumilleres y una acertadísima puesta en escena completan una de las paradas fundamentales de la capital murciana.

*Good things are happening to Juan Guillamón. After two years of a pandemic which seriously affected the restaurant sector, Guillamón has received various awards making him Murcia cuisine's 'golden boy'. Located in the heart of the Murcia capital, Alma Máter's cuisine is recognizable, very personal and displays a masterful balance of flavors and textures. The front-of-house is equally amazing. A magnificent team of sommeliers and a fabulous mise en scène round off the experience at this Murcia mandatory dining destination.*

## Bar Verónicas **NEW**

**Murcia.** Plaza San Julián, 13  
968 21 02 05 | Carta: 20 € | Creativa

El Bar Verónicas es la nueva versión de las barras murcianas de toda la vida. Desde hace unos meses lo regenta Samuel Ruiz, un cocinero que triunfó en su restaurante de corte asiático Kome y que ahora ha vuelto a los fogones con un concepto totalmente distinto. Así, se decide a abrir el bar Verónicas con unas tapas evolucionadas, como son la del caballito de cigala, las manitas a la brasa, los mejillones en escabeche casero, etc. Es el bar de tapas 2.0. y un referente en la ciudad.

*Bar Verónicas is the newest incarnation of the Murcia bar. It has been managed by Samuel Ruiz for a few months now. A chef who made a splash at Kome, his Asian cuisine restaurant, and who now returns to the kitchen with a totally different concept. At Verónicas you'll find "evolved" tapas such as the langoustine, grilled pork trotters, homemade pickled mussels, etc... This is a bar serving tapas 2.0 and one of the city's best.*

## Hispano

**Murcia.** Radio Murcia, 4 | 968 21 61 52  
restaurantehispano.es  
Menú del día: 12 €. Carta: 40-55 €  
Tradicional/De producto

El restaurante Hispano es uno de los clásicos de la ciudad. Posiblemente una de las salas más cuidadas del centro con una cocina que se basa en el producto y en los sabores tradicionales que han acompañado a los murcianos durante más de cien años. Estupendas las manitas de cerdo gratinadas, el pastel de carne, la paletilla de cordero, las cocochas al pil pil o el pescado del día. Delicioso el *steak tartar* o el tartar de atún, pero, sobre todo, el trato que se le da a la verdura en platos como el panaché de verduras.

*Hispano is a Murcia classic. It is, probably, one of the most carefully-appointed dining rooms in the city center, and its product-centric traditional cuisine has been delighting locals for over a century. Great pork trotters au gratin, meat pie, lamb shoulder, fish cheeks in pil pil sauce or catch of the day. A delicious steak tartare or tuna tartare but, above all, special mention to their skill with vegetables in dishes such as the vegetable panaché.*

## Kappou Makoto

**Murcia.** Historiador Juan Torres  
Fontes, 20 | 627 65 67 67  
Menú degustación: 70 € | Japonesa

Kappou Makoto ha sido toda una revolución en cuanto a comida japonesa se refiere en Murcia. Con sólo doce asientos en su barra con vistas a Makoto Himeno, el propietario y cocinero, la reserva en este restaurante es casi misión imposible, aunque, una vez que la consigues, puedes vivir una de las experiencias más auténticas de toda la región. El menú degustación está plagado de platos sutiles, de equilibrio y de proporciones perfectas. Todo un alarde de pescado fresco y salvaje en diferentes versiones con toques clásicos del país nipón y algunas incorporaciones de sabores murcianos que Makoto se va encontrando en su vida personal.

*Makoto is a Japanese revolution. Just to get a reservation at the bar, which seats 12 diners, in full view of Makoto Himeno at work, is mission impossible. But when you do, you're in for one of the most authentic dining experiences in the Murcia region. The tasting menu is populated by subtle, balanced and perfectly proportioned dishes. A festival of fresh and wild fish in all their different versions, with classic Japanese touches and some added Murcian flavors which Makoto has been finding along the way.*

## Los Toneles **NEW**

**Murcia.** Cánovas del Castillo, 7  
968 21 02 05 | familialostoneles.com  
Carta: 25 € | Tradicional

Los Toneles es la barraca murciana trasladada a un restaurante, que cuenta con una de las mejores planchas de la región. Hablamos de un sitio que hay que visitar si lo que se quiere es acercarse a la cocina tradicional murciana. Magnífico en su relación calidad-precio, con ese ambiente a barraca que tanto nos gusta. Encontramos tapas, zarangollo, fritos, revueltos y guisos hechos como si cocinase nuestra madre.

*Los Toneles is a restaurant that draws from the Murcian 'barraca' concept (traditional farmer's cottage where food is served on certain holidays). It is one of the best griddles in the region and a mandatory destination for traditional Murcian cuisine. Magnificent price/quality ratio and then, there's that 'barraca' atmosphere we so enjoy. Here you will find tapas, 'zarangollo' (Murcian countryside dish of scrambled eggs with zucchini, onion, and occasionally potatoes), fried foods, scrambles and stews that will take you back to your childhood kitchen.*

# MURCIA

## Morales **NEW**

**Murcia.** Avda. de la Constitución, s/n  
968 23 10 26 y 968 24 78 94  
restaurantemorales.es | Carta: 50 €  
Tradicional/De producto

Morales es un restaurante clásico de Murcia, donde la paletilla de cabrito es su plato estrella, aunque también nos podemos encontrar con unas cocochas de merluza o un bacalao al pil pil. Además de unos postres muy ricos como puede ser la tarta de turrón de Jijona. A pesar de ser una sala clásica,

es una de las más acogedoras por sus amplias mesas, sus manteles de lino y, sobre todo, por la atención de sus camareros. La amplitud de la sala y el servicio van de la mano con una cocina muy sencilla, pero con un producto de primera calidad. Un clásico de Murcia centro que nunca falla y que siempre alegra.

*Morales is a Murcia classic, a restaurant renowned for its baby goat shoulder but where you can also find hake cheeks or cod in pil pil sauce and delicious desserts such as the*

## El Sordo

**Ricote.** Alharbona, s/n | 968 69 71 50  
elsordo.es | Menú degustación: 32 €.  
Carta: 20-40 €  
Tradicional  
De producto

El Sordo es un restaurante ubicado en el Valle de Ricote. Jesús Ortega defiende en su pueblo una propuesta de altísimo nivel basada en la carne, los guisos recuperados de recetarios antiguos, como el guiso de granada, y algunos toques díscolos de platos inspirados en los viajes que hace el cocinero por el mundo. El local mantiene una carta de tapas que llevan más de dos décadas instaladas y, además, platos contundentes para los homenajes de fin de semana. Pero en El Sordo es mejor dejarse llevar y reservar con tiempo para poder probar la carne de ternera

madurada convertida en fiambre o para que Ortega haga un asado a conciencia. Buena bodega y un servicio cercano y amable. *El Sordo is located in the Ricote Valley. Here, Jesús Ortega champions top-tier cuisine with a focus on meats, heritage stews like the pomegranate stew and some foreign accents inspired by the chef's world travels. The locale has been offering a tapas menu for two decades now, as well as hearty dishes for those weekend indulgences. Your best bet at El Sordo is to let yourself go and make an advance reservation to sample the aged beef turned into cold cuts or one of Ortega's famed roasts. A good wine list and a warm and friendly front-of-house staff.*



Jesús Ortega (El Sordo) borda todo lo que salga del recetario tradicional, incluido este cochinillo que sostiene.



*Pepé Tomas era un restaurante popular que se ha convertido en un referente de la región gracias al trabajo de Carina Martínez.*



# MURCIA



## Pepe Tomás

**Torreagüera.**  
Camino viejo de Orihuela, 6  
968 82 23 76  
restaurantepetetomas.com | Menú degustación: 64 €.

Carta: 55-65 €

Tradicional

De producto

En la huerta de Murcia se encuentra uno de los rincones más interesantes de la región. Pepe Tomás es uno de esos lugares donde el producto cumple la misma función que el vino. Grandísimo servicio de sala y una cocina acorde a la sensibilidad y al buen hacer de un equipo que ha revolucionado lo que fue un típico y tradicional restaurante de la huerta

de Murcia, para pasar a ser una referencia en cocina y vino. In the 'Huerta de Murcia' (Murcia gardens) you will find one of the region's most interesting concepts. Pepe Tomás is one of those places where food and wine are granted equal importance. Magnificent front-of-house service and a kitchen which matches the sensitivity and expertise of a team that has upended what was once a typical and traditional eatery. In the heart of the Murcia gardens, we find what is a landmark kitchen and wine cellar.

*Jijona nougat cake. A classic dining room, which becomes very cozy thanks to the large tables, linen tablecloths and, above all, the attentive service staff. The ample dining room and impeccable service are mirrored by a straightforward cuisine prepared with top quality product. An unbeatable dining experience.*

## Salzillo

**Murcia. Cánovas del Castillo, 28**

968 22 01 94 y 968 21 82 98

restaurantesalzillo.com | Menú del día:

desde 18 €. Carta: 40-50 €

Tradicional/De producto

El restaurante Salzillo tiene una de las mejores cocinas tradicionales de la capital murciana por sus guisos en cazuela cocinados a fuego lento, verduras de la huerta y carnes y pescados de la zona de gran calidad. Además pueden presumir de tener un servicio cercano y un gran respeto por el producto en sus elaboraciones. Cualidades que son, sin duda, la mejor carta de presentación. Aunque el establecimiento tiene un gran comedor donde disfrutar de sus platos clásicos, es preferible echar un ojo siempre a la oferta de la barra antes de sentarse. Michirones (guiso de habas secas), manitas de cerdo, caracoles en salsa, zarangollo (revuelto de verduras), canelones, ternera en salsa, salazones o habas frescas. 'Murcianía' por los cuatro costados.

*Salzillo offers one of the best traditional cuisines in the Murcia capital. This is thanks to their slow-cooked stews, their garden vegetables and top quality fish and meats. A warm welcome and devotion to product are this restaurant's calling cards. We recommend checking out the offering at the bar before heading into the sprawling dining room where you can enjoy their signature dishes. 'Michirones' (traditional Murcia bean stew), pork trotters, snails in sauce, 'zarangollo' (Murcian countryside dish of scrambled eggs with zucchini, onion, and occasionally potatoes) or beef in gravy, along with salt-cured foods or a handful of fresh broad beans are all sure bets. Murcia through and through.*

## Rincón de Joaquín

**San Cayetano (Torre Pacheco).**

Enrique García Álvarez, s/n

968 58 08 93 | Carta: 35- 50 €

Tradicional/De producto.

En la pedanía de Torre Pacheco, San Cayetano, se encuentra El Rincón de Joaquín. Uno de esos restaurantes que hacen buena la frase de que "un sitio cén-

trico no es imprescindible para triunfar". Joaquín Madrid, después de aprender de cocineros como Martín Berasategui o Marcelo Pesajovich, volvió a Murcia para montar su propio restaurante. Su cocina es tradicional y vasca, pero sin perder el amor por su tierra, la huerta murciana. De dicha influencia vasca dan buena cuenta sus cocochas al pil-pil o las manitas de cerdo con bacalao. También ofrece un buen guiso diario, buen jamón y el bacalao en distintas versiones.

*El Rincón de Joaquín is located in the village of San Cayetano, in the Torre Pacheco district. One of those restaurants that proves that a central location is not a prerequisite for a successful venture. After training under chefs such as Martín Berasategui or Marcelo Pesajovich, Joaquín Madrid returned to Murcia to open his own restaurant. His cuisine is Basque traditional but remains true to his roots: the Murcia 'huerta' (gardens). The Basque influence is evident in dishes like the fish cheeks in pil pil sauce or the pork trotters with cod. He offers a good daily stew as well, good ham and various cod dishes.*

## Venezuela

**San Pedro del Pinatar. Paseo Marítimo de Lo Pagán, s/n | 968 18 15 15**

restaurantevenezuela.com | Menú de pescado: 20 €. Carta: 30-45 €

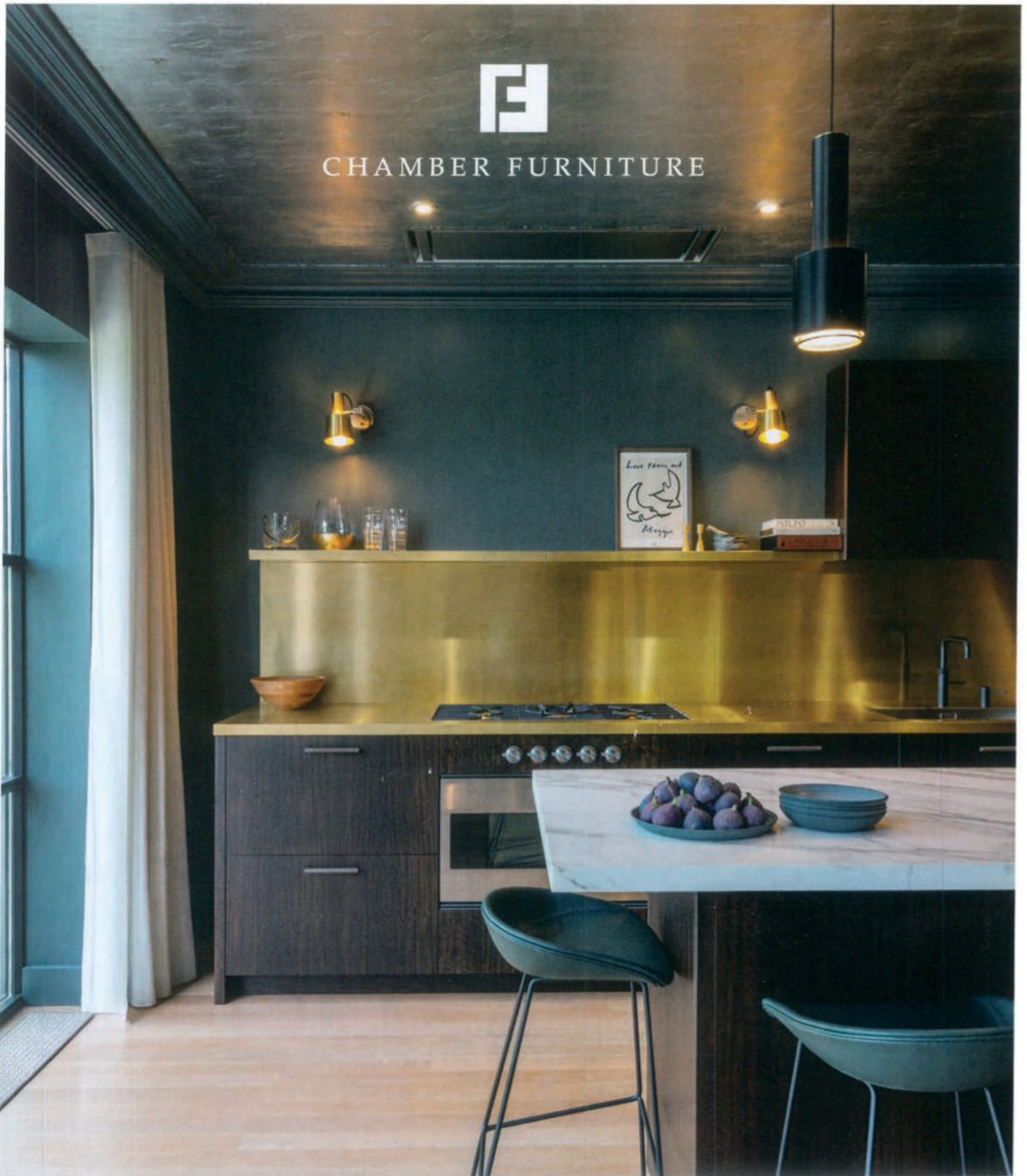
Tradicional/De producto

El restaurante Venezuela es uno de los locales imprescindibles de la Región de Murcia. Sus especialidades son muchos de los platos marineros, en los que son los mariscos y pescados frescos de temporada los protagonistas. Especialmente ricas las frituras de gallineta, por ejemplo, la gamba roja, la hueva de mújol en salazón y el típico arroz y caldero, que está disponible sólo o servido en cinco servicios. De tapeo, de celebración, para arroces, para mariscos o para pescados, no hay uno mejor que el restaurante Venezuela. Producto y mano en la cocina.

*Venezuela is a mandatory dining destination in Murcia. Specializing in seafood fare, always with the best fresh seasonal fish and shellfish. Delicious dishes like the deep-fried blackbelly rosefish, the red shrimp, the salted and cured mullet roe and the 'arroz y caldero' (typical Murcia fishermen's rice dish), in a single or five-course serving. If you're looking for tapas, for rice, for shellfish, for fish, for a place to throw a party...look no further than Venezuela. Quality product and a skillful hand in the kitchen.*



CHAMBER FURNITURE



[chamberfurniture.co.uk](http://chamberfurniture.co.uk)

The Old Timber Yard, London Road, Halstead, Kent, TN14 7DZ  
01959 532 553



NAVA

RRA

# NAVA RRRA

## Asador Bidea

**Cizur Menor.**

**Camino Viejo, 2**

**948 28 01 87**

**bidea2.es | Carta:**

**55-65 € | Asador**

Está emplazado en una especie de borda antigua en una zona residencial a apenas cuatro kilómetros de Pamplona y es una de las referencias ineludibles al hablar de la cocina de la carne en Navarra. Todo aquí se basa en la técnica de Gregorio Tolosa (originario de Azkarate) –quien, junto con su socio, Luis Mari Ezkurdia, puso en marcha este asador–. Llama la atención la manera de estudiar y aprender de la materia prima empleada y su intuición –necesaria– para sacar la carne al punto. Aprovecha de manera ejemplar el tirón 'conceptual' que tiene a día de hoy la parrilla, la controversia sobre la maduración, la utilización de distintas piezas... Pero Bidea 2 es una combinación de muchas más cosas que brillan en su pequeña carta, como los chipirones a la brasa. Entre los pescados figuran

también el besugo, el rodaballo, el lenguado y el virrey. Y una cuajada casera, muy rica, puede ser el perfecto final feliz. *This restaurant is located in an old storehouse in a residential area some 4 kilometers from Pamplona and is a mandatory destination for meat lovers in Navarra. Everything here hinges on the expert technique of owner Gregorio Tolosa, an Azkarate native, who started up this grill house with his partner Luis Mari Ezkurdia. They display a noteworthy attention to product research as well as fine-tuning meat cookery. They have an exemplary grasp of contemporary grill trends, as well as the controversies over aging and the use of different cuts of meat. But Bidea 2 brings much more than meat to its short menu, such as grilled baby squid and fish dishes which include sea bream, turbot, sole and alfonsin. A delicious homemade sweet milk curd is the perfect end to a perfect meal.*

## Maher

**Cintruénigo. Ribera, 19 | 948 81 11 50**  
**hotelmaher.com | Menú: 46 €.**

**Carta: 50-70 € | De autor**

Desde sus comienzos, estuvo regentada por María Trincado, discípula de Sabina Chivite, una de las mejores cocineras de su época y abuela de Enrique Martínez García, que tomó las riendas de este negocio familiar en 1976. Cocina de autor basada en los productos de temporada, con especial hincapié en las verduras. Entre los platos que salen de los fogones del Maher destacan las cigalas en jugo de su coral y migas de pastor o las pochas parrocas, chimichurri y pulpo bra-seado. El Maher es un espectacular ejemplo del estrecho vínculo que existe entre el

campo y la mesa, y uno de los templos de la culinaria navarra.

*From its inception, the kitchen was run by María Trincado –a disciple of Sabina Chivite, one of the best chefs of her time and the grandmother of Enrique Martínez García, who took over the family business in 1976. Cuisine d'auteur based on seasonal products, with a special emphasis on vegetables. Among the dishes coming out of Maher's kitchen, highlights include the langoustine in roe juice with 'migas de pastor' (a typical dish made with stale bread, meat, chorizo and garlic), and the 'pochas parrocas' (bean stew) with chimichurri and grilled octopus. Maher is the perfect example of farm-to-table cuisine and a culinary landmark in Navarra.*



Mejor confiar el antojo carnívoro a Gregorio Tolosa (Asador Bidea).

## Restaurante Casa Santamaría

**Doneztebe.** Karrika Nagusia, 28  
948 45 00 43 | [hostalsantamaria.es](http://hostalsantamaria.es)  
**Menú del día: 15 €.** Fin de semana:  
**28 €.** Menú degustación: 32 €  
**Tradicional**

El restaurante Casa Santamaría es una de esas casas antiguas de comidas que está situada en un pueblito que se llama Doneztebe, en Santesteban, dentro de la comarca de Baztan y Bidasoa. Nacido a principios del siglo XX de la mano de una familia de contrabandistas y carabineros, hoy es la quinta generación la que atiende la casa, además de ofrecer un servicio de hospedaje. Su cocina se basa en guisos del entorno del Malerreka, situada próxima al Baztán, en la que practican una apuesta clara por la temporada y por el entorno. Una culinaria de puchero y de fuego suave, donde manejan las preparaciones del entorno, como es el *txuri eta beltz*, que es un embutido, la *Baztan zopa* (sopa), la *birika*, que es la traducción literal de pulmón, o los guisos de oveja, además de la dulcería. Todo ello en un espacio en el que disponen de tres comedores para 250 comensales, así como de una terraza en la trasera del local.

*Casa Santamaría is one of those traditional eateries found in every town. In this case, in the small town of Doneztebe in Santesteban, in the Baztan and Bidasoa region. Founded in the early 20th Century by a family of both smugglers and harbor patrolmen, it is now in its fifth generation and offers hotel service as well. Their cuisine is based on stews from the Malerreka county, located near Baztán, with a clear emphasis on season and on local product. Food that is cooked over a slow fire, with skillful renditions of local recipes like the 'txuri eta beltz', which is a cured meat; the 'Baztan zopa' (soup), the 'birika', which translates literally as lung or the lamb stews, not to mention the desserts. All of this in a sprawling locale boasting three dining rooms seating 250 and an outdoor terrace in the back.*

## Epeleta

**Lekunberri.** Aralar, s/n | 948 50 43 57  
[asadorepeleta.com](http://asadorepeleta.com)  
**Carta: a partir de 55 €**  
**Asador**

Este restaurante nace en los setenta, cuando Francisco Ansorena 'Paco', da por finalizada su carrera como pelotari y decide poner en marcha junto a su mujer, Laura Lizarralde, un establecimiento en el puerto de Azpiroz. Se unía así a las trayectorias seguidas por sus hermanos Miguel y Rafael, que también abandonaron el mundo

de la pelota y abrieron asadores, aunque estos en Madrid. La puesta en funcionamiento de la autovía que une San Sebastián con Pamplona provocó el traslado a su actual ubicación, donde el nuevo Epeleta dio sus primeros pasos en 1998. La gran protagonista, la parrilla, acoge por igual solomillos y chuletones que bacalao, besugos, rapes y rodaballos. Aparte, raciones de txistorra, morcilla, *kokotxas* de merluza rebozadas y ricos postres como cuajadas, leche frita, quesos de Aralar y tejas de Tolosa. Trato familiar.

*Epeleta was established in the '70s when Francisco "Paco" Ansorena ended his career as a 'pelotari' (pelota: a Basque sport) and launched, along with his wife Laura Lizarralde, a restaurant in the port of Azpiroz. He followed in the footsteps of his brothers, Miguel and Rafael, who also left the sport to open grill houses, although located in Madrid. Subsequently, the commissioning of the highway linking San Sebastián with Pamplona led them to move Epeleta to its current location in January 1998. The grill—the star of the show—hosts tenderloins and steaks as well as cod, sea bream, monkfish, and turbot. You can also order small plates of 'txistorra' (spicy sausage); blood sausage; battered hake cheeks; and rich desserts such as sweet milk curd, fried milk, Aralar cheeses, and Tolosa 'tejas' (cookies). The service will make you feel right at home.*

## Orgi

**Lizaso.** San Simón, 1 | 948 30 51 26  
[orgirestaurante.com](http://orgirestaurante.com) | Menú: 30 €.  
**Menú Micológico: 45 €.** Carta: 45-50 €  
**De autor**

Toma su nombre de un bosque milenario de unas 80 hectáreas del valle de Ultzama, a escasos kilómetros de Pamplona. Está dirigido por Mikel Odriozola y Oihana Larraia, ambos con completos currículos: Mikel ha pasado por Arzak, Zuberoa o elBulli; y Oihana estudió en la Escuela de Hostelería de Santiago de Compostela. La pareja recibió una oferta laboral del Playa Club y con su trabajo consiguieron una estrella Michelin. El territorio y la tradición se convierten en sus principales exponentes, y es donde reside una de las claves de su éxito. Otra es que su cocina no está basada ni en tendencias ni en las aspiraciones de los megadivos, sino en algo más tangible como es la identidad. En su casa se viven momentos culinarios de gran brillantez con las carrilleras de ternera, el puding de *xixa horis* (chantarellas), una zamburiña con shitake marinado en soja, los hongos

salteados con panceta Euskal Txerri, el delicioso *gorrín* confitado o la cuajada con gelatina de moscatel.

*Orgi is named after a thousand-year-old 80-hectare forest in the Ultzama Valley, a few kilometers from Pamplona. It's managed by Mikel Odriozola and Oihana Larraia, both with impressive resumes: Mikel has worked at Arzak, Zuberoa and elBulli, and Oihana studied at 'Escuela de Hostelería de Santiago de Compostela'. The duo received a job offer from the Playa Club and their work there earned them a Michelin star. Land and tradition are their hallmarks and the secret of their success. Another key to this success is that their cuisine is based neither on trends nor ego, but rather on something more tangible: identity. Brilliant culinary moments are experienced at Orgi, with dishes like the beef cheeks, the chanterelle mushroom pudding, the variegated scallop with soy-marinated shiitake mushrooms, the wild mushrooms sautéed with Euskal Txerri pancetta, the delicious suckling pig confit or the sweet milk curd with Muscatel gelatin.*

## Venta Muguero

**Mugiro.** Autovía A-15, salida 123  
948 50 41 02 | [ventamuguiro.com](http://ventamuguiro.com)  
**Menú del día: 20 €.** Menú fin de semana: 35 €. Carta: 35-40 €  
**Tradicional**

A medio camino entre Pamplona y San Sebastián se levanta esta bella casona, una venta que desde el XIX regenta la misma familia: la de Ina Sorabilla. En Venta Muguero son capaces de aportar luz al paladar más ciego con una comida gozosa en la que se funden sensaciones y emociones en un único propósito: bienestar. Una cocina pura, de amabilidad extrema, que hace honores al hambre natural, con platos de siempre, como unas magras con tomate riquísimas—de venta antigua—, unas *babarrunas* (alubias) con berza y morcilla o unas manitas de *txerri* (cerdo) con una salsa española que te retrotraen a tu casa. Cocina rural y detallista, refinada, que aún pasado y presente para una experiencia apacible.

*Halfway between Pamplona and San Sebastián you will find this beautiful manor house, an inn that's been run by the same family since the 19th Century. It's Ina Sorabilla's family. At Venta Muguero, they know exactly how to spark even the most uncultivated palates with a joyous cuisine that fuses sensations and emotions with a single goal in mind: well-being. This pure cuisine made with extreme care offers hungry patrons traditional dishes like the deliciously old-school 'magras con tomate' (lean pork and tomatoes); white beans*



*with collard greens and blood sausage; and pork trotters with espagnole sauce that will take you back to your grandmother's kitchen. A refined, detail-oriented rural cuisine, uniting past and present for a lovely experience.*

## **Kixkia**

**Otsagabia. Urrutia, 59 | 646 38 74 07**  
**kixkia.com | Menús degustación: 28,**  
**37 y 39 € | Carta: 30-40 €**

### **Asador**

Estamos en Kixkia, un restaurante que impacta situado en un entorno maravilloso, junto al río Salazar, en un pueblo tan bello y bien cuidado como Otsagabia –y de paso hacemos el guiño castizo de incluir aquí una sidrería–. Su manera de entender la cocina pasa por tener muy en cuenta el gusto del comensal, que aquí es el protagonista. Su carta está estructurada por sensaciones, con platos serios, comprensibles y asequibles, que buscan un cromatismo especial. En la parrilla encontramos un grupo de chuletas atemperándose a la espera de visitar las calderas de Pedro Botero. Además, Kixkia destaca por el cogote de merluza, el *magret* de pato con salsa de naranja, las chuletillas de cordero lechal del valle de Irati y Salazar, el pulpo a la parrilla, esa salchicha vasca con puré de hongos, el chuletón a la parrilla o el cordero asado. Aparte de la parrilla, el estofado tradicional de la casa, el paté de campaña que hace Ramontxo Arrosagarai con pimientita de Espelette y su mermelada, los huevos rotos de Kixkia, las manitas de cerdo en salsa, la merluza a la bilbaína, el bacalao ajoarriero con langostinos... ¿Seguimos? *Kixkia is an impressive restaurant in a gorgeous setting alongside the Salazar River, in the beautiful and well-maintained town of Otsagabia. And why not include a traditional cider house in this guide? Theirs is a diner-centric cuisine. Their menu is structured by sensations, with serious, understandable, and budget-friendly dishes aiming for a special color scheme. On the grill you'll find sizzling steaks awaiting a fiery fate. Kixkia's menu also stands out for the hake nape, the magret duck breast with orange sauce, the suckling lamb chops from the Irati forest and the Salazar Valley, the grilled octopus, that Basque sausage with wild mushroom purée, the grilled T-bone steak, and the roasted lamb. There's also the traditional house stew, the pâté de campagne made by Ramontxo Arrosagarai with Espelette pepper and his special jam, the house 'huevos rotos' (broken eggs), the pork trotters in sauce, the Bilbao-style hake, and the 'ajoarriero' cod (desalted and accompanied with sautéed tomatoes, peppers, onion, paprika..) with prawns. Need we go on?*

## **Alma/La Biblioteca**

**Pamplona. Beloso Bajo, 11. Hotel Alma Muga de Beloso | 948 29 33 80**  
**almahotels.com**

**Menú La Biblioteca: 150 €**

### **Creativa**

Dentro del impresionante marco del Hotel Alma Muga de Beloso se hallan dos espacios gastronómicos ineludibles en la capital navarra: Alma, la propuesta más casual que invita a disfrutar compartiendo, y La Biblioteca, su restaurante gastronómico. Ubicado en una pequeña estancia al lado de la cocina que antes era utilizado por los clientes del hotel como biblioteca, ahora acoge espacio para sólo 15 comensales. En esa pequeña sala se ofrecen las creaciones del tudelano Leandro Gil, formado en la Escuela de Luis Irizar, Arzak, Akelarre, Can Roca y El Molino de Urdániz. El chef ha adquirido ese conocimiento que le ha permitido centrarse en las estaciones y en las hierbas de cercanía del propio huerto del hotel. Una puesta en contacto que utiliza para ofrecer un amplio repertorio de cocina que para él no son tendencias, sino identidad, practicar el hábito alimentario y el de las influencias en una búsqueda de nuevos caminos. Una cocina étnica –como a él le gusta definir–, caracterizada por una evolución de la tradición a la vanguardia, tanto en estética como en técnica, con la idea de que la cocina no pertenece más que a la geografía y a la gente que vive de su entorno. Nos da una manera de cocinar que muestra su personalidad y en su carta propone un viaje por el paisaje navarro.

*Within the impressive setting of the Hotel Alma Muga in Beloso, two mandatory Navarra culinary spaces can be found: Alma, a more casual concept designed for sharing, and La Biblioteca, a gourmet restaurant. With a dining room seating only 15, the restaurant is located just off the kitchen, in a space previously used as a library by hotel guests. This space is where Tudela native Leandro Gil, trained at the 'Escuela de Luis Irizar', and at Arzak, Akelarre, Can Roca and El Molino de Urdániz, showcases his expertise. A know-how that enables him to fully benefit from the seasons and the herbs found in the hotel's gardens. He offers a signature repertoire tied to identity, to the pleasures of eating and to influences leading to new culinary paths. An ethnic cuisine –as he himself describes it–, marked by the evolution from tradition to avant-garde, both in aesthetic and technique, with the clear understanding that cuisine is only connected to its surroundings and its inhabitants. His cuisine is a reflection of his personality and his menu, a journey through the Navarra landscape.*

## **Baserriberri**

**Pamplona. San Nicolás, 32**  
**674 67 29 53 | baserriberri.com**  
**Menú: 45 €. Carta: 45-55 €**

### **Creativa**

Su cocinero, Iñaki Andradas, es quien otorga los atributos que definen la cocina que practica: inconformista, innovadora, comprometida con la naturaleza reivindicando el producto y la proximidad, una tendencia muy actual. Desde su local, en el casco histórico de la ciudad, Andradas sabe cómo combinar la práctica habitual de hacer una cocina que, en el fondo, es de Navarra con técnicas foráneas donde ensambla y muestra que, realmente, es un perfeccionista y un apasionado de los retos culinarios inteligentes. Además, disponen de una barra de 'pintxos' preciosa y un comedor con capacidad para 50 comensales. Un restaurante que merece la pena visitar porque es toda una experiencia.

*Chef Iñaki Andradas infuses his cuisine with all the traits that define his personality: iconoclast, innovative, committed to Nature, championing local products, in line with this very current trend. From his locale in the city's old core, Andradas skillfully combines Navarra cuisine with international techniques and demonstrates that he is a perfectionist as well as a passionate proponent of intelligent culinary challenges. The restaurant also boasts a lovely 'pintxos' (skewered tapas) bar and a dining room which seats 50. Well worth a visit for a unique dining experience.*

## **El Merca'ó**

**Pamplona. Tafalla, 5-7 | 948 29 25 88**  
**elmercao.com | Menú del día: de 30 €.**  
**Menú de noche: 30 €. Menú fin de**  
**semana: 40 €. Carta: 40-55 €**

### **Tradicional/De autor**

Está dentro del mercado, concretamente en la calle Tafalla, ocupando dos plantas. No es un restaurante que navegue en aguas desconocidas, sino que cuenta con unas bases muy sólidas gracias a los socios que lo gestionan: los hermanos Idoate, que deleitan los paladares de los comensales, haciendo especial hincapié en el producto navarro con algún guiño a otras culturas, como la mediterránea, la asiática y la anglosajona. Su carta está dividida con la misma estructura de un mercado. En ella aparecen diferentes ensaladas, los tallarines con langostinos y verduras, los buñuelos de bacalao con salsa Sriracha o el taco de solomillo de



Javier Díaz Zaldueño (Alhambra, Pamplona) cocina la huerta sin perder de vista el resto del producto noble.

# NAVARRA

## Alhambra

**Pamplona.** Francisco Bergamín, 7  
948 24 50 07 | restaurantealhambra.es | Menús: 65 y 80 €. Carta: 70-80 €  
**Tradicional**

Propiedad de los hermanos Esther e Ignacio Idoate, lleva abierto desde 1985. El chef Javier Díaz Zaldueño dio sus primeros pasos culinarios con tan sólo 16 años. Se forjó en diversos restaurantes como Rodeo Beach Club (Marbella), Wallis del Edificio Windsor y Juan Alzate (ambos en Madrid), y en La Taberna del Alabardero (Sevilla, Madrid y Puerto Banús). Su experiencia le ha servido para elaborar platos como los pimientos del piquillo de Perón asados con aceite virgen extra, acompañados de jamón blanco curado o el huevo cilíndrico, parmentier trufado, velo de hongo *beltza* (negro) y aire de trigueros. Todos ellos son el resultado de una cocina de producto 'sin tocar', en la que no suplantamos ni el espíritu ni el sabor original de la materia prima. Además, cultiva el caviar, la trufa, las

botellas únicas y el buen trato a su singular clientela. Owned by siblings Esther and Ignacio Idoate, this Pamplona restaurant has been open since 1985. Chef Javier Díaz Zaldueño took his first culinary steps at the early age of 16 and cut his teeth at various restaurants, including Rodeo Beach Club (in Marbella), Wallis in the Windsor Tower and Juan Alzate (both in Madrid), and La Taberna del Alabardero (in Seville, Madrid, and Puerto Banús). This has enabled him to create dishes like the roast Perón Piquillo peppers with extra virgin olive oil and cured white ham; or the cylindrical egg with truffled Parmentier, dark cep veil and green spring asparagus. All of these dishes are the result of "unsullied" ingredients; where neither the essence nor the flavor of the product is distorted. Alhambra also offers caviar, truffles, select bottles of wine, and good service to its singular clientele.

res con pimientos asados y patatas fritas. En cuanto al apartado enológico, se da especial importancia a las referencias navarras.

*El Merca'o takes up two floors of a market on Tafalla Street. This restaurant doesn't swim in uncharted territory; rather, it has a very solid foundation built by its managing partners, the Idoate siblings. They delight guests' palates with a special emphasis on Navarra products and nods to Mediterranean, Asian, and Anglo-Saxon cultures. The menu's structure resembles that of a market, offering different salads, noodles with king prawns and vegetables, cod fritters with Sriracha sauce or beef sirloin with roast peppers and French fries. Labels from Navarra are spotlighted on the wine list.*

## Enekorri

**Pamplona.** Tudela, 14  
948 23 07 98 enekorri.com  
Menú gastronómico: 70-75 €. Carta: 60-80 €  
**Creativa**

En 1987 coinciden trabajando, en el entonces Asador Enekorri, Ángel Regueiro, María Jesús Liberal y Fernando Flores, cocinero del restaurante Martintxo Enea de Arbizu. Con el paso del tiempo se hacen cargo del asador y se convierten en los artífices del viraje en el rumbo del local en 1991. Lo que encontramos en los platos es una cocina de ensamblaje humano, de oficio y reflexión. Están en el sopesado paso de la tradición a la vanguardia, pero sin prisa. También en lo estético se percibe esa voluntad



# NAVA RRA

## Rodero

**Pamplona.**

**Emilio Arrieta, 3  
948 22 80 35 | res-  
taurancerodero.com**

**Menús: 79 y 98 €.**

**Carta: 65-85 €**

**Creativa**

Otra estrella de la Guía Michelin se aloja muy cerca de la plaza de toros, en este negocio familiar que lleva más de 40 años alegrando los paladares de pamploneses y foráneos. Fue fundado en 1975 por el matrimonio Rodero, Jesús y Resu, que con el paso del tiempo delegaron en sus tres hijos: Koldo, Goreti y Verónica. El primero capitanea la cocina y, sus hermanas, el comedor. Koldo es uno de esos cocineros de largo aprendizaje. No en vano entró a trabajar y a formarse bajo las órdenes de su padre a los 19 años. La suya es una cocina con identidad propia que sigue los dictados del calendario, galardonada con una estrella Michelin. Una cocina

tranquila sin estridencias en la que se mantiene el nivel – altísimo – del primer al último plato.

Another Michelin star can be found close to the Pamplona bullring, where this family business has been delighting the palates of locals and foreigners alike for over forty years. Rodero was founded in 1975 by husband and wife Jesús and Resu Rodero, who have passed it down to their three children: Koldo, Goreti and Verónica. Koldo heads the kitchen and his two sisters, the dining room. He's one of those chefs with a long career path: he began working under the orders of his father at age 19. His Michelin-starred cuisine bears his signature, and follows the mandates of season. This quiet, calm, and unassuming kitchen maintains an extremely high quality in every bite.

máxima de mantener el sabor buscando la luz y el volumen en el plato, aplicando una despensa y un recetario conocidos. Lo ponen en claro las espinacas, cigalas, borrajas y pan de perejil; las alubias rojas de Arbizu hechas sólo con verduras; o el pichón en dos cocciones: patita estofada y pechuga cocinada a baja temperatura. Estamos ante un templo del disfrute, estéticamente bellísimo. Y su bodega es sinónimo de sensibilidad y buen gusto.

*It was in 1987, while working at Asador*

*Enekorri, that these three chefs crossed paths: Ángel Regueiro, María Jesús Liberal, and Fernando Flores, chef of the restaurant Martintxo Enea in Arbizu. They eventually took over the grill house and became the architects of its directional shift in 1991. Enekorri's dishes reveal a cuisine conceived through meeting of the minds, craft, and reflection. They're in the midst of a carefully-calibrated shift from the traditional to the avant-garde –but they're in no hurry. One can sense their determination to maintain*



*Los hermanos Rodero (Pamplona) continúan con el negocio familiar tras casi 50 años desde su apertura.*

*flavor, looking for light and depth in every dish, and utilizing a familiar selection of products and collection of recipes. Examples include the spinach, langoustines, starflower and parsley bread; the Arbizu kidney beans made only with vegetables; or the twice-cooked pigeon: its leg stewed and its breast sous vide. This is a beautiful setting in which to enjoy your meal. And a wine list demonstrating discernment and good taste.*

## Europa

**Pamplona. Espoz y Mina, 11**  
**948 22 18 00 | hreuropa.com**  
**Menús: 69 y 93€. Carta: 65-85 €**  
**Tradicional/De autor**

Ubicado en pleno corazón de Pamplona, junto a la famosa calle Estafeta y la emblemática Plaza del Castillo, ocupa el primer piso de un edificio antiguo de cinco plantas donde se ubica el Hotel Europa y el restaurante Alhambra (también en la guía), todos ellos propiedad de los hermanos Idoate. Aquí oficia uno de los componentes de esta saga familiar, Pilar Idoate, que comenzó en 1970. Estos años al frente de los fogones le han servido a esta cocinera autodidacta para perfeccionar una cocina tradicional con excelente materia prima. Prueba de ello es la estrella Michelin que ostenta desde 1993. Pili maneja este restaurante con una cocina refinada y aligerada dentro de ese paisaje gastronómico navarro, con una evolución atemperada de la cocina clásica que se puede disfrutar en un comedor burgués y elegante que cuelga a diario el cartel de 'no hay billetes'. *Located in the heart of Pamplona, near the famous Estafeta Street and the iconic Plaza del Castillo, this restaurant occupies the first floor of an old five-story building that's also home to the Hotel Europa and the restaurant Alhambra –all of which are owned by the Idoate siblings. Europa is headed by one of the members of the family dynasty: Pilar Idoate, a self-taught chef who began her career in 1970. Her years in the kitchen have allowed her to perfect traditional cooking with excellent product, as evidenced by the Michelin star she's held since 1993. Pili offers a lighter and refined version of Navarra fare, updating the classics. You can enjoy her cuisine in the restaurant's bourgeois and elegant dining room, full on a daily basis.*

## Kabo **NEW**

**Pamplona. Hotel Avenida.**  
**Avda Zaragoza, 5 | 948 11 92 59**  
**restaurantekabo.com**  
**Menús degustación: 55 y 60 €**  
**Creativa**

La joven pareja formada por Aaron Ortiz y Jaione Aizpurua lideran el restaurante Kabo de Iruña. Con estancias en A Fuego Negro o experiencias exitosas en el departamento de I+D de Mugaritz, entre otros lugares, emprendieron en el 2019 con 24 y 26 años, respectivamente. Dispone de dos menús, con muy buen equilibrio de calidad y precio. Dos ofertas con un amplio despliegue de imaginación y puesta en escena en la que cada plato se ha pensado bien, con su vajilla y discurso correspondiente. En su oferta entran platos como la raspa, aguacate, ali-oli, anguila y *dashi* (caldo de pescado japonés) de verduras; el calabacín cremoso, sésamo y pollo *al ast* crujiente; o la calabaza, ñoquis, *creme fresh* ahumada y morcilla de Zubiri, entre otros.

*Aaron Ortiz and Jaione Aizpurua are the young couple who head Restaurant Kabo at Iruña. After stints at A Fuego Negro or successful experiences at Mugaritz's R+D lab, among other places, they started their own business in 2019, at ages 24 and 26, respectively. The restaurant offers two menus, both boasting a good quality/price ratio. Two menus showcasing imagination and a well-thought-out mise-en-scène, where every dish arrives at the table with personalized dinnerware and narrative. Some of their menu items: fishbone, avocado, aioli, eel and vegetable dashi (Japanese fish broth); creamy zucchini, sesame and crispy rotisserie chicken; or the squash, gnocchis, smoked crème fraîche and Zubiri blood sausage, to name a few.*

## Olaverri

**Pamplona. Santa Marta, 4 | 948 23 50 63**  
**asadorolaverri.com | Carta: 60-65 €**  
**Asador**

El restaurante Olaverri fue fundado en el año 1963 y en 2013 tuvo lugar la primera reforma del local, empleando una mezcla de madera y piedra con mesas de roble sin mantel. Tiene una cocina fundamentada en la utilización del fuego y de las manos, en un trabajo que pertenece a ese club de restaurantes donde la base es la materia prima y trabajar con realismo. Una comida donde los pescados hoy tienen su importancia, aunque haya tenido que pasar mucho tiempo –hasta el año 2000 sólo servía ajoarriero–. Con una cocina vista que

prolonga la estética del negocio a los mismos conceptos que animan la propuesta, ofrece asados de precisión con productos navarros, pescados salvajes a la brasa (rodaballo, besugo, antiguo ajoarriero, cogote de merluza) y esa chuleta de Olaverri con la ternura de siempre, con el solomillo de sus chuleteros. La suya es una cocina donde el producto y su proceso de transformación se dan la mano de una manera delicada y donde se mantiene el sabor de la memoria que pone en marcha la convicción con un fuerte recuerdo de tiempos pasados.

*Olaverri was established in 1963 and underwent its first renovation in 2013, using a combination of wood, stone, and bare oak tables. The restaurant's cuisine is based on the use of fire and elbow grease, and belongs to that select club of restaurants which prize product and work ethic above all. There is a menu where fish now has a starring role, although that took some time as until 2000 only 'ajoarriero' cod (desalted and accompanied with sautéed tomatoes, peppers, onion, paprika...) was served. An open kitchen that is in line with the restaurant's down-to-earth concept offers perfectly executed roasts with locally-sourced products, grilled wild fish (turbot, sea bream, 'ajoarriero,' hake cheeks) and that always-tender Olaverri sirloin steak. This is a cuisine where product and the cooking process join hands in a very refined way making long-forgotten flavors come alive.*

## Túbal

**Tafalla. Plaza Francisco de Navarra, 4**  
**948 70 08 52 | restaurantetubal.com**  
**Menú del día: 29,50 €. Menús**  
**degustación: 47 y 60 €. Carta: 55-70 €**  
**De autor**

Las verduras de Navarra son las reinas indiscutibles de esta casa fundada en 1942 por los padres de Atxen Jiménez, y embrión del actual Túbal: un bonito y gran restaurante en la plaza porticada de Tafalla. Hoy regentado por la segunda y tercera generación, Atxen y sus hijos, desarrolla una cocina de temporada a partir de las bases de la cocina tradicional aprendidas de su madre. En la carta actual destacan el bacalao al ajoarriero, el 'patorrillo' (plato típico de menudicos de cordero) y los callos con 'kokotxas'. Su saber hacer es tal que, a pesar de sus 80 años de andadura y trabajar en las raíces de la culinaria tradicional, su cocina sigue siendo actual. Selección rigurosa de la materia prima y una elaboración minuciosa: sólo por degustar su cordero al chilindrón merece la pena hacer unos cuantos kilómetros.



Navarra vegetables reign supreme at this house, founded in 1942 by Atxen Jiménez's parents. They opened a small eatery that has since become Túbal, a grand and beautiful restaurant in the porticoed square of Tafalla. Now run by the second and third generations, Atxen and his children, the restaurant offers a seasonal cuisine based on the traditional cooking Atxen learned from his mother. Current menu highlights include 'ajuarriero' cod (desalted and accompanied with sautéed tomatoes, peppers, onion, paprika...), 'patorrillo' (a typical dish of lamb entrails), and tripe with 'kokotxas' (fish cheeks). Despite its 80-year history and its focus on heritage cuisine, Túbal is still current. The restaurant offers carefully-executed dishes prepared with first-rate products: just a taste of the lamb 'al chilindrón' is worth the journey.

### 33

**Tudela. Pablo Sarasate, 7**  
**948 82 76 06 y 948 91 60 72**  
**restaurante33.com**

**Menú Verduras: 48 €. Carta: 50-60 €**

#### De autor

Restaurante familiar en el centro de Tudela con una remozada cocina donde todo es inducción (fogones, wok) y propiedad del matrimonio formado por Ricardo Gil y María Pilar Vicente. De su cocina salen elaboraciones como las alcachofas confitadas con papada ibérica; las 'manicas' de cerdo rellenas de hongos y foie; el lomo de rape negro con salsa de cava o los higos confitados rellenos de mousse de queso. Todas estas propuestas son el resultado de la tradición culinaria familiar iniciada por la abuela de Ricardo allá por 1952, en una casa de comidas en Gallur (Zaragoza) continuada más tarde por sus padres en Tudela y actualizada ahora por Ricardo, quien se ocupa también de la sala. También cuenta con un restaurante en Madrid de nombre La Huerta de Tudela/Green & More, donde trabajan con alrededor de 450 referencias de vinos, entre las que ponen especial énfasis en Navarra y La Rioja.

*This family-run restaurant in the center of Tudela offers rejuvenated cuisine based on induction cooking methods (burners, wok). Owned by husband and wife Ricardo Gil and María Pilar Vicente, the kitchen creates dishes like confit artichokes with pork dewlap; pork trotters stuffed with wild mushrooms and foie; black bellied angler in cava wine or the candied figs filled with*

*cheese mousse. All of these creations are the result of the family culinary tradition initiated by Ricardo's grandmother in 1952 at their eatery in Gallur (Zaragoza). It was continued by his parents in Tudela and is now updated by Ricardo, who also manages the dining room. He has another restaurant in Madrid, La Huerta de Tudela/Green & More, offering around 450 different wines, with special emphasis on selections from Navarra and La Rioja.*

### Molino de Urdániz

#### Urdániz.

**San Miguel, s/n. N-135 km 16,5**  
**948 30 41 09 | elmolinourdaniz.com**  
**Menús degustación: 30, 132 y 143 €**

#### Creativa

Dos estrellas Michelin avalan a este bonito restaurante, propiedad de la familia Yárnoz, que ocupa la antigua casa del molino de la localidad de Urdániz, en plena ruta de Roncesvalles. David tomó el relevo de su madre en los fogones, pero antes se formó en la Escuela de Hostelería de Luis Irizar y en restaurantes como Bodegón Alejandro, Akelarre, Alameda y Rodero. Esta formación le ha servido para elaborar platos tanto de una cocina tradicional como creativa, de autor y de mercado. Sus propuestas ahora pueden degustarse en dos menús, uno informal y otro gastronómico. En éste último el propio Yárnoz augura "un recorrido por los platos más representativos de otras temporadas, pero dándole la máxima importancia a las últimas incorporaciones marcadas por la estacionalidad y la magia del momento". Una gran culinaria y un servicio a su mismo nivel.

*Two Michelin stars validate this lovely restaurant owned by the Yárnoz family. It occupies the old mill house of the town of Urdániz, en route from Roncesvalles. David inherited the kitchen from his mother, and trained at the 'Escuela de Hostelería de Luis Irizar' and at restaurants like Bodegón Alejandro, Akelarre, Alameda and Rodero. This training has enabled him to create dishes inspired by traditional, creative, signature, and market-driven cuisines. His offerings can now be sampled in two menus, one more casual and the other, gourmet. In this last one, Yárnoz himself promises "a journey through iconic dishes from past years, but granting maximum relevance to the latest creations, defined by seasonality and the magic of the moment." A great kitchen and service to match.*

# NAVA RRA



### Remigio

**Tudela. Gaztam-  
 bide-Carrera, 4**  
**948 82 08 50**  
**hostalremigio.com**  
**Menú del día: 22 €.**  
**Menú degustación:  
 65 €. Carta: 45-55 €**  
**De autor**

De la antigua posada llamada Pereira, que data de 1839, nace el Remigio Choko, donde el chef Luis Salcedo divide las temporadas en tres. Las respectivas hortalizas las clasifica en una personal selección y los menús se denominan "Hielo" "Esplendor" y "Envero". La pasión del cocinero pasa además por disponer su propio terreno donde saldrán cogollos, guisantes, habas y las alcachofas. La carta ofrece variedad de platos, donde se pueden degustar clásicos como cardo de Peralta con almendras, fantasía de setas y foie gras, ajoarriero con piquillo y caracoles, huevo 'punky', anguila de río en salsa verde, carne de caza en su temporada o el cochifrito 'Pío Negro' entre otros muchos

platos. Dispone de dos menús de verduras con previa reserva. Remigio Choko is the offspring of the old Pereira inn, which dates back to 1839. Here, chef Luis Salcedo divides the year into three seasons. The corresponding vegetables are personally selected and classified and his menus bear names such as "Hielo", "Esplendor" and "Envero". The chef's passion is clearly evidenced by his devotion to his own garden, from which he draws lettuce, peas, beans and artichokes. The menu is varied, with staples such as the Peralta chard with almonds, wild mushroom and foie gras medley, 'ajuarriero' cod with Piquillo peppers and snails, 'Punk' egg, river eel in green sauce, game when in season or the 'Pío Negro' suckling pig, to name just a few. Two vegetable menus can be ordered in advance.



*Tudela es tierra de ver-  
dura que Luis Salcedo  
(Remigio) eleva a la  
categoría de ambrosía.*



# vipp



V1 Kitchen

## The chef's home office

Our modular kitchen is built to be used. Nothing but stainless steel, powder-coated endurance and a workstation made for the most demanding guests.

VIPP PREFERRED PARTNER · UK  
MOLETA MUNRO · EDINBURGH

[VIPP.COM](http://VIPP.COM)

# PAÍS VAS CO

## ÁLAVA

### Marqués de Riscal

Elciego. Torrea, 1 | 945 18 08 88  
restaurantemarquesderiscal.com  
Menús: 125 y 150 € | Creativa

Restaurante con una estrella Michelin enclavado en los que algunos denominan un *château* del siglo XXI, obra de Frank Gehry, que cuenta con el asesoramiento gastronómico de Francis Paniego. En su carta, platos de corte tradicional y técnicas vanguardistas. La metodología de trabajo distingue a esta casa que ha sabido configurar un equipo sólido, haciendo que esa vocación artística se comunique bien con una clientela heterogénea que llega atraída por múltiples motivos. La cocina de Riscal es clara, firme y enraizada, algo de lo que Francis sabe mucho, sin salirse de los géneros nobles y buscando el equilibrio entre la inspiración de la culinaria regional y ese corte más universal de la gente que se sienta en su mesa. Lo consigue sobradamente con platos como sus espárragos verdes con caviar imperial y mahonesa de perrechicos, o cualquiera de las propuestas de su secuencia de la merluza.

*This Michelin-starred restaurant is housed in what some call a 21st-Century château, the work of Frank Gehry, and is under the culinary direction of Francis Paniego. On the menu, traditional recipes and cutting-edge techniques. Marqués de Riscal stands out for its methodology and has managed to build a solid team, making its artistic dedication well known among a diverse clientele. Riscal's cuisine is straightforward, robust and deep-rooted; something Francis knows a lot about. He stays true to noble traditions while staying within time-honored parameters and seeks a balance between the inspiration found in regional cuisine and the international flavor of his clientele. He achieves this balance successfully in dishes such as the wild asparagus with Imperial caviar and 'perrechico' mushroom mayonnaise or any of his hake creations.*

### Oribe

Párganos. Gasteiz, 5 | 945 60 07 15  
hectororibe.es | Menú  
degustación: 45 €. Carta: 45-50 €  
Tradicional

Otra referencia inexcusable del panorama gastronómico de la Rioja Alavesa es el restaurante Héctor Oribe en Párganos, una pedanía de Laguardia. Héctor es un cocinero nacido en 1973 que, tras estudiar en la escuela de Mendizorrosa, pasa por el Ikea de Vitoria, el Zuberoa de Oiartzun, Karlos Arguiñano de Zarautz y Arzak en Donos-

ti. En 1998 se proclama subcampeón en el campeonato de jóvenes cocineros del País Vasco celebrado en Tolosa. Esa formación le dio la capacidad de perseverar en el trabajo y en el equipo con ideas fijas como la de no perder la personalidad de su cocina, manejando sabores de la tierra, naturales y auténticos. Su casa tiene capacidad para 50 comensales y en ella el único truco consiste en experimentar con sabores, manejando conceptos sugerentes sin inquietarse mucho con los inventos, con la absoluta libertad de estar convencido de que el trabajo está bien hecho y buscando ese punto de equilibrio que adquirió hace tiempo entre lo que fue vanguardia y lo que hoy es una raíz de la tradición.

*Another standout dining destination on the Rioja Alavesa culinary scene. Héctor Oribe can be found in Párganos, a small town located in the Laguardia parish. Born in 1973, this is a chef trained at the 'Escuela de Mendizorrosa', and who later went on to Ikea in Vitoria, Zuberoa in Oiartzun, Karlos Arguiñano in Zarautz, and Arzak in San Sebastián. In 1998 he was named runner-up in the Young Basque Chefs competition held in Tolosa. His training enabled him to persevere in pursuit of his goals and the importance of teamwork while never losing his own identity. He has a clear desire to maintain a signature cuisine using the natural, authentic flavors offered by his surroundings. At his restaurant, which can accommodate up to 50 guests, he only takes a chance by experimenting with flavor, working with enticing concepts without worrying too much about flourishes. He has a deep-rooted confidence in his performance and searches for an equilibrium between what was once considered cutting-edge and what is now part of tradition—a balance he struck long ago.*

### Ballarin Jatetxea **NEW**

Vitoria-Gasteiz. Errementari Kalea, 8  
bajo | 945 21 20 21 | ballarinjatetxea.com  
Menú: 42 €. Carta: 35-45 € | De autor

Lo gestionan Eneko Ochoa de Eribe y Asier Moreira, que han salido del Basque Culinary Center en su tercera promoción. La taberna histórica situada en la calle Herrería, cerca de la plaza Virgen Blanca, lleva abierto desde 1920. Dispone de una carta curiosa, con una cocina noble, acompañada por la sólida formación y un conocimiento profundo del producto. Arranca con las croquetas de Idiazabal y nueces, las rabas de *begi haundi* (chipirón), las pencas de acelgas a baja temperatura con anacardos o los guisantes frescos con cantharellus y yema, para seguir con arroz meloso de

# PAÍS VASCO



### Restaurante Arrea!

Santikurutz  
Kanpezu. Subida al  
Frontón, 46  
689 74 03 70  
arrea.eus | Menú  
del día: 20 €. Menús  
degustación: 40 y  
95 €. Carta: 50 €.  
Bar y Kuadra: 30 €  
Creativa/De autor

Edorta Lamo es el espíritu de Arrea! Llega después de llevar A Fuego Negro, espacio que dirigió durante 15 años, con un concepto de pintxos locales, canalla y divertido. Actualmente dirige un restaurante donde prima su saber hacer y el del territorio alavés traducido a un tipo de cocina recuperada: la furtiva. Todos los platos vienen de un pasado, contada en elaboraciones que contienen caza, pesca o huerta. Lamo cocina sabiduría con una filosofía súper arraigada a la tierra. Un homenaje a la gilda, que es, en este caso, con paloma, el cuajo helado con 'pan &

hierbajos', o el 'fuá' de sesos y patxarán, completan el festín. Arrea! is Edorta Lama's new venture, after managing A Fuego Negro for 15 years, where fun and playful 'pintxos' were standard fare. He now runs a restaurant marked by his expertise and the character of the Álava region defined in a reclaimed cuisine: furtive cuisine. All his dishes have a backstory, recounted in creations which contain game, fish or garden produce. Lamo cooks up wisdom with a philosophy deep-rooted in the land. An homage to the 'gilda' (traditional 'pintxo': skewered anchovy, olive and chili pepper) served here with pigeon breast instead of anchovy, frozen rennet with "bread and wild herbs" or the brain paté and Patxaran (sloe-flavored liqueur) are a true delight.



Edorta Lamo  
(Arrea!, Álava) es  
uno de los enfant te-  
rrible de la gastron-  
omía; libre, creativo y  
provocador.



carabinero, dumpling de nécora con holandesa de marisco o las manitas de cerdo con cigala y sus jugos, la presa ibérica con maíz y aguacate a la parrilla o la clásica chuleta. Buscan el paso de la tradición a la vanguardia, pero sin prisas.

*This restaurant is run by Eneko Ochoa, formerly of Eribe and Asier Moreira, both members of the Basque Culinary Center's third year graduating class. This historic tavern sited on Herrería Street, a stone's throw from the Plaza Virgen Blanca, has been in business since 1920. The menu is intriguing, offering a solid cuisine backed by thoroughgoing know-how and a deep knowledge of product. Start off with the Idiazábal cheese and walnut croquettes, the deep-fried baby squid, the sous vide collard greens garnished with cashews or the fresh peas with chanterelle mushrooms and egg yolk. Follow with a creamy Cardinal prawn rice, a velvet crab dumpling with shellfish hollandaise or pork trotters with langoustine and its juices, grilled pork shoulder with corn and avocado or the classic chop. In search of the route from tradition to the avant-garde, but at a measured pace.*

## El Clarete

**Vitoria-Gasteiz. Cercas Bajas, 18**  
**945 26 38 74 | elclareterestaurante.com**  
**Menús degustación: 30 y 58 €.**  
**Carta Taberna: 20-45 € | De autor**

En pleno centro de la capital alavesa, propiedad de los hermanos Unai y Patxi Fernández de Retana, éste es un histórico restaurante abierto en 1927. Patxi en la sala y Unai en la cocina, trabajan con un objetivo sencillo y simple, pero loable: dar de comer y beber practicando día a día aquello de que "el futuro está en el pasado".

*In the heart of the Álava capital, Clarete is run by brothers Unai and Patxi Fernández de Retana. At this historic restaurant, open since 1927, Patxi is in charge of the dining room and Unai heads the kitchen. They work with a single, simple –yet admirable– objective: to serve food and drinks while practicing their conviction that "the future is found in the past" on a daily basis.*

## El Portalón

**Vitoria-Gasteiz. Correría, 151**  
**945 14 27 55**  
**restauranteelportalon.com**  
**Menú Gasteiz: 48 €. Menú Txuletón: 58 €.**  
**Carta: 45-55 € | Tradicional**

El precioso edificio del siglo XV que ocupa en la parte vieja, junto a la catedral de Santa María, fue una antigua posada. Está decorado con mobiliario de época y tiene una exposición de arte. Es visita obligada, como

obligado es también llegar recorriendo la parte antigua y disfrutar del impresionante gótico que acoge el casco viejo de Gasteiz. Dispone de siete comedores con mobiliario acorde a la antigüedad del edificio.

*This beautiful 15th-Century building was formerly an inn and is located in the Old Town, not far from the Cathedral of Santa María. El Portalón is decorated with antique furniture and has an art exhibit on display. The restaurant is a must, and so is the journey to get there: go on foot and enjoy the impressive gothic style of Vitoria's historic quarter. Seven dining rooms, each furnished in line with the building's heritage, are available.*

## Kea

**Vitoria-Gasteiz. San Prudencio, 21**  
**945 21 28 38 | keabasque.com**  
**Carta: 65-70 € | De producto**

Un establecimiento familiar dirigido por María Laskibar y Maikel Santos como jefe de cocina, y, a su vez, asesorado por Nagore Irazuegi y Rodrigo García, que hace casi seis años inauguraron Arima en la calle Ponzano de Madrid. María nos cuenta que su padre es un apasionado de la gastronomía que, por el azar de la vida, conoció el restaurante Arima y se quedó prendado, intentó trasladarlo a Vitoria y lo consiguió. De ahí que en Kea trabajen un poco la esencia de Arima, con producto de temporada, de proximidad, y con ese instinto que les pedía rendir homenaje a todos los productores. No puede faltar la gilda Joxefa (pan soplado relleno de mahonesa de piparras con anchoas en salazón, crema de aceitunas y perlas de aceite), espárragos a la parrilla con su pil-pil o los puerros pochados de Mendavia; ni el bonito al estilo de Elkano o el txangurro a la donostiarra.

*A family establishment headed by María Laskibar and Maikel Santos as Head Chef. It turns to culinary consultants Nagore Irazuegi and Rodrigo García, who launched Arima in Madrid's Ponzano Street some six years ago. María tells us that her father is a passionate gastronome who discovered Arima by chance, fell in love and successfully transplanted the concept to Vitoria. This explains why Kea is somewhat rooted in the essence of Arima, using seasonal locally-sourced products and that instinct that impels them to pay tribute to their suppliers. You must try the Joxefa 'gilda' (hollow bread stuffed with 'piparra' peppers and salted anchovy mayonnaise, olive tapenade and olive oil pearls); grilled asparagus in pil pil sauce; the Mendavia poached leeks; the Elkano-style albacore; the San Sebastián-style spider crab.*

## La Escotilla

**Vitoria-Gasteiz. San Prudencio, 5**  
**945 00 26 27 | laescotilla.com | Menú del**  
**arrocero: 19,90 €. Menú de La**  
**Escotilla: 38,50 €. Menú mariscada: 39 o**  
**49 €. Menú picoteo: 22 €. Carta: 35-45 €**  
**Marinera**

La Escotilla aúna el aspecto de bistró y de comida entendible, próximo en las formas a la culinaria de un domicilio, donde usan los caminos estéticos de la alta gastronomía cotidiana. En La Escotilla hacen una comida sencilla, con aderezos juntos y sin salirse de las raíces, de la mano del conocimiento y de la inquietud de ese brillante tabernero como es Josean Merino, y de su esposa en la dirección del equipo. Lo hacen elevando su trabajo a la cúspide del mundo de los pinxtos y gestionando de manera seria la creatividad, tradición y emociones, que al fin y a la postre son el sentido de sus creaciones. Entre sus platos destacan los submarinos, que son bocatas de pan bombón con lo mejor de La Escotilla dentro. Absolutamente imprescindibles.

*A bistrot style eatery serving approachable food, this restaurant offers home-style cooking using the aesthetics of current haute cuisine. La Escotilla provides simple food, with just the right amount of spices and seasonings and never strays far from its roots. All of this in the expert, astute and restless hands of an innkeeper as brilliant as Josean Merino and his wife, heading the team. Together they have earned their place at the pinnacle of the 'pintxo' (skewered tapa) world with tight reins on creativity, tradition and emotion. In the end, this is at the heart of their creations. Headliners include the submarines: baguette sandwiches stuffed with the best of La Escotilla.*

## Orio

**Vitoria-Gasteiz. Felicia Olave, 3**  
**945 14 83 00 | asadororio.es**  
**Carta: 45-55 € | Asador**

Éste es un asador que traslada a la capital alavesa todo el sabor de la parrilla desde que se puso en marcha hace poco más de 20 años. José Manuel Uranga es el responsable de los fogones y de la parrilla, oficio que este oriotarra aprendió desde niño en el restaurante de su padre, el Xixario, un asador tradicional vasco de Orio que en la actualidad regenta su hermano Luis. José Manuel oficia una cocina tradicional. Dentro de su carta, cuatro o cinco platos de picoteo completan el resto de los productos elaborados a la parrilla. Destacan los chipirones a lo Pelayo, el txangurro al horno, el revuelto de bacalao, el chuletón y pescados como el besugo o el rodaballo.

# PAÍS VASCO

*This grill house has brought all the best barbecue has to offer to Vitoria since it was launched over twenty years ago. Orio native José Manuel Uranga is responsible for both the stove and the grill, practicing a trade he learned with his father at his restaurant, Xixario –a traditional Basque grill house in Orio that's now run by his brother Luis. Here, José Manuel serves up a traditional cuisine. On the menu, four or five small plates to round out the rest of the grilled dishes, with highlights such as the Pelayo-style baby cuttlefish, oven-baked spider crab, cod and egg scramble, T-bone steak, and fish such as sea bream and turbot.*

## PerretxiCo

**Vitoria-Gasteiz. San Antonio, 3**

**945 13 72 21 | perretxico.es | Menú**

**Perretxiko: 35,95 €. Menú**

**Degustación: 33,50 €. Menú Picoteo:**

**23 €. Menú de Pintxos: 26,50 €. Carta:**

**35-45 € | Creativa**

En el centro de Vitoria, PerretxiCo es el segundo episodio de la aventura gastronómica de Josean Merino después de abrir las puertas de MarmitaCo, junto a su mujer, en el barrio de Judizmendi. Éste no es un establecimiento al uso. Arranca temprano con desayunos, ofrece 'pintxos' a mediodía y sigue por la noche. He aquí un ejemplo de degustación de sus 'pintxos': tartar de vaca con salsa española, croquetas de jamón o mejillón tigre, donut de cocido vasco en dos vuelcos (quedó finalista en el concurso de Cocidos del siglo XXI de España), todo coronado con una torrija de brioche empapada en nata fresca. Y, si Vitoria te queda algo lejos, en Madrid cuentan ya con cinco locales.

*Right in the center of Vitoria-Gasteiz, PerretxiCo is the next chapter of the culinary saga that began when Josean Merino and his wife opened MarmitaCo in the Judizmendi neighborhood. This is not your usual restaurant. It opens early in the morning for breakfast, then offers 'pintxos' (skewered tapas) at mid-day and continues in the evening. Some examples of the 'pintxos' to be sampled here: beef tartare with espagnole sauce, ham or creamy stuffed mussels croquettes, Basque chickpea stew doughnut (runner-up in the Spanish 'Cocidos del Siglo XXI' competition). And to top it all off, a brioche 'torrija' (Spanish version of French toast), smothered in crème fraîche. And if Vitoria seems too far, they now have five offshoots in Madrid.*

## The Bost

**Vitoria-Gasteiz. La Florida, 5**

**945 13 12 48 | thebost.es**

**Carta: 40-50 € | Tradicional**

Éste es un restaurante pequeño, no en tamaño, sino en edad, pero sabe hacerlo bien. Jon Santxotena, al frente de The Bost desde 2007 ha hecho de éste un negocio distinto, con una estética y detalles muy al gusto de hoy: sin mantel, con luz tenue... Tiene dos espacios y dos cocinas: en una se hacen los preelaborados y en la otra se ejecuta la carta. Se nota que hay conocimiento, que hay profesión y entusiasmo. Curiosa su cartita tipo libro que habla de picoteo, croquetas de jamón, de Idiazabal, foie hecho en casa, carpaccio de ciervo, patatas aliñadas con boquerones, callos y morros, sopa de pescado y marisco, ensalada de chipirones frescos... Los postres, de siempre: pantxineta, 'goxua', leche frita o helados.

*This is a young restaurant with a wealth of know-how. Jon Santxotena has headed The Bost since 2007, making this a distinct concept with an aesthetic and details designed to attract the modern diner: no tablecloths, dim lighting... It's equipped with two spaces and two kitchens: one for prepping and the other for executing the menu. On view are knowledge, work ethic and enthusiasm. The original menu, shaped like a little book, tells the tale of tasty snacks like ham croquettes, Idiazabal cheese croquettes, homemade foie, venison carpaccio, potatoes topped with anchovies, tripe and snout, fish or shellfish soup, fresh baby cuttlefish salad and traditional desserts like 'pantxineta' (typical Basque Country and Navarra dessert. Cream-filled puff pastry with slivered almonds), 'goxua' (a layered Basque dessert), fried milk or assorted ice cream.*

## GUIPUZCOA

### Sidrería Urbitarte

**Ataun. Caserío Urbitarte. Barrio**

**Ergoiena | 943 18 01 19**

**urbitartesagardotegia.com**

**Carta: 35-40 € | Asador**

Si hay un destino *gourmand* obligatorio es esta sidrería situada entre dos aguas –como indica su nombre: *Ur-bi-tarte* ('agua-dos-entre', en euskera)–; el sitio donde se elaboran algunas de las sidras más top del País Vasco. En el bello entorno del Goierri, rodeado por las montañas del Parque Natural de Aralar, ofrece una cocina algo más que de sidrería: al mando de la parrilla está Demetrio, el propietario, y al cargo de los guisos, Itziar, afianzándose en la cocina tradicional,

### Zaldiarán

**Vitoria-Gasteiz.**

**Avda. Gasteiz, 21**

**945 13 48 22 | res-**

**taurantezaldiaran.**

**com | Menú Degus-**

**tación: 74 €. Carta:**

**60-80 € | De autor**

Desde que abriese las puertas en 1984, Zaldiarán está unido indisolublemente a su propietario, Gonzalo Antón, una leyenda viva de la gastronomía de Euskadi y la mundial.

Visitado por tantos personajes ilustres, no podía ser que sus platos no fueran lo que son: visualmente brillantes, ligeros, delicados, con complejidad técnica, pero sin esconder la historia que quiere reflejar el cocinero de la casa, Patxi Eceiza, que lleva ya cuatro décadas trabajando con José Luis Blanco, el sumiller y también maître. *Carpaccio* de vaca marinado en la parrilla, ensaladilla de marisco, crujiente de hongos con bouquet de finas hierbas y virutas de Jabugo, los garbanzos con bogavante... Entre los pescados, kokotxas de merluza en ligero pil pil con almejas, o el rodaballo

salvaje a la brasa. Ah, y tampoco falta una buena chuleta. Zaldiarán is a direct reflection of its owner Gonzalo Antón, who founded it in 1984. He's a living legend in the Basque Country culinary scene... and in the history of global cuisine. With so many distinguished visitors, the dishes here couldn't be anything less than what they are: visually vibrant, light, delicate, and technically complex, but without hiding the heritage that the chef wants to showcase. His name is Patxi Eceiza, and he's been working with sommelier and maître d' José Luis Blanco for 40 years now. On their menu you will find: beef carpaccio marinated on the grill, shellfish salad, crispy wild mushrooms with herbs and Jabugo ham slivers, chickpeas with lobster. As for fish, there are hake 'kokotxas' (cheeks) in a light pil pil sauce and clams, or grilled wild turbot. Oh, and don't forget a good quality steak.



aplicando las bases y la confección con un esquema sencillo, pero de difícil manejo. No es un sitio para buscar nuevas emociones, pero garantiza la certeza de comer bien y de probar grandes sidras, como Lurra o Saarte.

*A mandatory destination for foodies, Sidrería Urbitarte is situated between two bodies of water, as its name implies ('Urbitarte' is Basque for "between two waters") and makes some of the best ciders in the Basque Country. In the beautiful Goierri region, surrounded by the mountains of the Aralar Natural Park, the restaurant offers a cuisine that goes beyond cider house fare. Owner Demetrio mans the grill and the stews are cooked up by his wife Itziar. They're fiercely dedicated to heritage cuisine and follow its guidelines in deceptively simple preparations which actually require serious skill. You won't find novel sensations here, but instead an absolute guarantee of a good meal and a sampling of great ciders such as Lurra or Saarte.*

## Mugaritz

**Erreterria. Aldura Gunea Aldea, 20**  
**943 52 24 55**

**mugaritz.com Menú: 242 €**

### Creativa

Aunque ocupe el puesto 14 en The World's 50 Best Restaurants (después de 14 años entre los diez primeros) y posea dos estrellas Michelin, en este precioso caserío se sigue sirviendo una comida viva y distinta que no deja a nadie indiferente. Ligera, pero contundente a la vez y en la que nos encontramos con todos los acoples de hierbas y especias que aportan delicadeza al sabor. El suyo es un relato de historias, gestos y emociones alrededor de la mesa con el que se estimulan todos los sentidos y, en ocasiones, se vuelve a los hábitos más primarios. Y es que Andoni tiene una forma de entender la creatividad que carece de sentido cuando se la desvincula de su personalidad. Estamos ante algo grande para el mundo.

*Although it has been ranked 14 in The World's 50 Best Restaurants (after occupying a spot among the ten best for the past 14 years) and holds two Michelin stars, this lovely country house continues to serve unique and vibrant food that leaves no one indifferent. Both light and hearty, with perfect pairings of herbs and spices that make for a delicate flavor. Theirs is a cuisine of tales, attitudes and emotions shared around a table, sparking our senses and, at times, taking us back to our essential selves. And the fact is that Andoni has a way of expressing a creativity indistinguishable from his personality. We are talking about a culinary great.*

## Elkano

**Getaria. Herrerieta, 2 | 943 14 00 24**  
**restauranteelkano.com**

**Carta: 85-115 € | Asador**

Elkano es más que un restaurante; es un sitio que ha marcado época y que, en cierto modo, se parece al propio hogar. Sobre sus brasas se eleva la cultura misma, porque su cocina ha sido popular, ha sido palaciega, ha sido investigadora, ha sido ritualista y ha sido ceremonial. El responsable de todo, Pedro Arregi, arranca allá por 1964 en el sitio donde se emplazaba la tienda de ultramarinos de *amama* (abuela) Joxepa. En aquella época fue pionero al presentar los peces enteros, aunque el gran despegue llegaría de mano de un cogote en el año 1968. Y el otro gran hito de Elkano es, sin duda, la incorporación de su hijo Aitor en 2002. ¡Cuántos kilos de chipirones, de cogote, bogavante, langosta, rodaballo y kokotxas han cocinado y servido para hacer disfrutar! Tras la muerte de Pedro, está bien comandado por Aitor y su *ama*.

*Elkano is much more than a restaurant; it's a place that has left its mark on history, and in a certain way it feels like home. Culture itself emerges from the embers of Pedro Arregi's cuisine: it's popular, grandiose, researched, ritualistic, and ceremonial. The driving force behind all of this, Pedro, kicked off the restaurant in 1964, in the same place where his grandma Joxepa's grocery shop was located. At the time, he was a pioneer in the practice of serving fish whole although the restaurant flourished thanks to his specialty, nape, in 1968. Another of Elkano's milestones was, without a doubt, the addition of his son Aitor to the team in 2002. Kilos and kilos of baby squid, nape, American and European lobster, turbot, and hake cheeks, cooked and served to delight! Since Pedro's passing, the restaurant has begun a new chapter, with Aitor and his mother running the show.*

## Iribar

**Getaria. Nagusia, 34 | 943 14 04 06**  
**iribargetaria.com | Carta: 50-60 €**

### Asador

Restaurante familiar inaugurado hace más de 70 años en la calle mayor de Getaria. Comenzó como sidrería, luego fue tienda y bodegón, hasta convertirse en el restaurante tal y como se conoce hoy en día. Con una decoración marinera, sus paredes son testigos del buen hacer de Pilar Manterola, que elabora una comida excelente dentro de la sencillez, ayudada por Óscar Fernández Quejo.

*Iribar is a family-run restaurant founded more than 70 years ago on the main street of Getaria. It started out as a cider*

# PAÍS VASCO

## Martín Berasategui

**Lasarte-Oria. Loidi, 4 | 943 36 64 71**

**martinberasategui.com | Menú**

**degustación: 315 €.**

**Carta: 190-220 €**

### Creativa

La historia de un imparable ascenso. En 1994, recién inaugurado, consigue su primera estrella Michelin, dos años después recibe la segunda y en 2001, la tercera. Esto sólo aquí – porque Martín suma ya doce estrellas – aunque su obsesión siempre ha sido enseñar a su equipo cómo cocina para que le entiendan sin tener que mediar palabra: que vean un producto y que distingan sus virtudes y defectos para, a partir de ahí, hacer un trabajo puro, generoso y con carácter. Defiende que la buena cocina es la inmediata, la que guisa, estofa y saltea con un mínimo de caldos, grasas o elementos perturbadores. Un caldo de txipis, unas ostras en clorofila de berros, una sopa de castañas, un gazpacho en melocotón de viña, una cuajada de viera y soja son algunos

ejemplos, todos antológicos.

In 1994, after just having opened, Martín Berasategui earned his first Michelin star; two years later he received the second star; and in 2001, the third. And that's just here; he now holds a total of 12 Michelin stars. Martín has always been obsessed with showing his team how he works so that they understand him with no need for words: he wants them to see a product and be able to distinguish its virtues and flaws, and from there, develop a pure and generous cuisine with character. Martín argues that good food is straightforward, food that is cooked, stewed, and sautéed with a minimal amount of broths, fats, or disruptive elements. The squid broth, the oysters in watercress chlorophyll, the chestnut soup, the vineyard peach 'gazpacho', and the scallop and soy 'cuajada' (milk curd) are all memorable.







*Cocina de guiso, inmediata y con pocos elementos 'perturbadores' es la que practica Martín Berasategui.*

house, then later turned into a shop and tavern, and over time has evolved into the restaurant it is today. With a nautical décor, its walls are witness to the expertise of Pilar Manterola, who creates an excellent, simple cuisine with the help of Óscar Fernández Quejo.

## **Kaia-Kaibe**

**Getaria. General Arnao, 4**  
**943 14 05 00 | kaia-kaibe.com**  
**Carta: 85-95 € | Asador**

Situado en un marco excepcional, sobre el puerto de Getaria, y fundado en 1962, este restaurante-asador familiar dispone de una amplia panorámica que hace aún más gratificante, si cabe, degustar un plato. Propiedad de la familia Arregi, al frente se encuentra Igor quien, tras estudiar empresariales, se formó con Luis Irizar, Martín Berasategui y Salvador Gallego; bagaje culinario al que hay que sumar la 'sombra' de su abuela y de su madre. Son de obligada degustación las kokotxas rebozadas, el txangurro al horno, las cigalas y el bogavante a la plancha, los txipirones a lo Pelayo y el rodaballo. También se puede comer una buena chuleta. Tiene una carta de vinos amplia (50.000 botellas), que ofrece la posibilidad de probar joyas a precios razonables. Los Arregi transmiten, una vez más, su espíritu afable y familiar a través de sus platos.

*Since 1962, this family-run restaurant and grill has offered beautiful scenic views from its exceptional setting along the Getaria port, which makes dining here an even more enjoyable experience. Owned by the Arregi family, it is run by Igor, who, after studying Business Administration, trained under Luis Irizar, Martín Berasategui and Salvador Gallego; not to mention the influence of his grandmother and mother. Essential menu items include the battered hake cheeks, the oven-baked crab, the grilled langoustine and lobster, the Pelayo-style baby squid, and the turbot. The chop is also excellent. They offer an extensive wine list (50,000 labels) that allows patrons to try gems at reasonable prices. The Arregi family's friendly and affable spirit can be found in each and every bite.*

## **Fagollaga**

**Goizueta. Ereñozu Auzoa, 68**  
**943 55 00 31 | fagollaga.com | Menú: 83 €.** Menú especial: 39 €. Menú Empresa: 27,50 €. Carta: 50-70 €  
**De autor**

Ubicado en la carretera de Hernani a Goizueta, el restaurante ocupa un caserío del siglo XIX, actualizado y funcional, que

se ha convertido en uno de los grandes de Guipúzcoa. Rodeado de un hermoso paisaje, dispone de una amplia terraza al aire libre, en la que poder disfrutar del entorno y de los platos de Ixak Salaberria, cargados de talento, creatividad, sabiduría y buen gusto (y con mucha mano con los exquisitos postres). Así, no es extraño que haya cautivado a su clientela y a la crítica gastronómica.

*On the Hernani/Goizueta Road, this restaurant is sited in a renovated and functional 19th-Century country house and has become one of the greats of Guipúzcoa. In a beautiful setting, Fagollaga boasts a large outdoor terrace where you can enjoy the scenery and the dishes created by Ixak Salaberria, which are loaded with talent, creativity, know-how, and good taste. He also has a knack for making exquisite desserts. With all of this, it's no surprise the restaurant has captivated guests and food critics alike.*

## **Alameda**

**Hondarribia. Mirasoroeta, 1**  
**943 64 27 89 | restaurantealameda.net**  
**Menús: 96 y 135 €. Carta: 60-75 € | Creativa**

Los hermanos Txapartegi han sabido continuar la tradición familiar desde que, en 1942 y por iniciativa de la abuela materna, este establecimiento funcionara como bar con comedor en el que se servían menús del día con cazuelitas. Hace algo más de diez años que Gorka se colocó al frente de los fogones ayudado por sus hermanos, Kepa en la cocina y Mikel en el comedor y, desde entonces, sus creaciones equilibran la tradición y la modernidad. En su manera de trabajar priman la cocina hecha con gusto y los inmejorables productos de temporada.

*The Txapartegi brothers continue the family tradition started by their maternal grandmother in 1942, when she opened this establishment as a bar serving lunch menus with small casserole dishes. Over ten years ago, Gorka took charge of the kitchen with the help of his brothers: Kepa in the kitchen and Mikel, at front-of-house, and since then their creations have balanced tradition and current tastes. Theirs is a cuisine made with dedication and top quality product.*

## **Laia** NEW

**Hondarribia. Arkolla auzoa, 33**  
**943 64 63 09 | laiaerregia.com**  
**Carta: 60-70 € | Asador**

Este espacio gastronómico, con una decoración rústica renovada, se sitúa en una zona a las afueras del bullicio costero y turístico del precioso pueblo de Hondar-

ribia. Lo gestionan los hermanos Ayala, Jon en la cocina y Arantza en la sala. La txuleta es el producto rey del restaurante Laia y lo presentan de una manera distinta, aplicando la técnica del asado en parrilla y madurando sus carnes siguiendo su propia filosofía. Además, disponen de otros productos como verduras en su temporada, mariscos o pescados que los perfuman en sus brasas.

*This nouveau rustic gourmet space is somewhat distant from the bustle of seaside life and tourists in the beautiful town of Hondarribia. It is headed by the Ayala siblings, Jon in the kitchen and Arantza in the dining room. The chop is this restaurant's magnum opus and is prepared in a unique way: using the technique of roasting on a grill and a distinct and personal aging process. Also on offer: seasonal vegetables, grilled shellfish and fish.*

## **Singular-Iñigo Lavado**

**Irún. Avda. Iparralde, 43. Recinto Ferial Ficoba | 943 63 96 39 | inigolavado.com**  
**Menú del día: 33 €. Menús degustación: 55 y 80 €. Carta: 50 € | Creativa**

El oficio le viene de lejos. Iñigo Lavado estudió en la escuela de Luis Irizar y continuó compartiendo fogones con grandes maestros: en Akelarre con Pedro Subijana y en París con Alain Ducasse. Después aterrizó en elBulli con Ferran Adrià. Fue en 2005 cuando comenzó su proyecto personal en Irún, su ciudad natal, donde destaca la buena acogida a los comensales, a la que contribuye el sosiego que transmite su sonrisa. Su trabajo se basa en una técnica muy depurada sin perderse en extravagancias. ¿Nuestros favoritos? Jardín de verduritas y setas silvestres o un arroz cremoso de setas silvestres; taco de bacalao confitado en aceite de oliva Club Ranero; carré de cordero y, en los dulces, el paquetito de plátano y vainilla con helado de cáscara de limón.

*Iñigo Lavado has been at this for most of his adult life. He studied at the 'Escuela de Cocina Luis Irizar', and then shared kitchens with great masters of the craft: with Pedro Subijana at Akelarre, with Alain Ducasse in Paris and, later, with Ferran Adrià at elBulli. He ventured out on his own in 2005, in his native Irún, where he's been welcoming diners with his quiet warmth since. His work is based on a very refined technique, without wandering into culinary extravagance. Our favorites? The garden vegetables with wild mushrooms; the creamy wild mushroom rice; the confit cod in Club Ranero olive oil; the roasted rack of lamb; and, for dessert, the little packet of banana and vanilla with lemon zest ice cream.*

# PAÍS VASCO

## Txitxardin

**Lasarte-Oria. Oria Etorbidea, 12**

**943 04 62 97 | casahumada.com**

**Menús degustación: 45 y 95 €.**

**Carta: 50-60 € | De autor**

Situado en los bajos de una casa solariega en Lasarte-Oria, éste es el proyecto de Sergio Humada, hijo de Juan Mari Humada, propietario de Hidalgo 56, un restaurante histórico en el que obtuvo una estrella Michelin hace unos cuantos años. Sergio intenta hacer una restauración acorde a la necesidad y a la demanda, en la que nada afecte a la calidad del producto, al rigor en la cocina y a la coordinación entre sala y cocina, en la que interviene su esposa Paula Gómez. Salpicón tibio de bogavante, arroz cremoso de ibéricos, bacalao ajoarriero o paloma torcaz con tostadita de sus interiores. En la primera planta se prevé la apertura de Shuma, un restaurante con muy pocas plazas.

*Located on the lower floor of a stately home in Lasarte-Oria, this is Sergio Humada's venture. He is the son of Juan Mari Humada, owner of Hidalgo 56, a historic venue where he obtained a Michelin star years ago. Sergio's cuisine is based on supply and demand, with product quality as the main priority. A tightly-run kitchen and excellent coordination with front-of-house, thanks to his wife Paula Gómez. Warm lobster salad, Iberian pork creamy rice, 'ajoarriero' cod or stewed common wood pigeon with toasted entrails. A limited-seating restaurant, Shuma, will be launched on the first floor.*

## Piperren Txokoa **NEW**

**Mutriku. Txurruka Plaza, 4**

**943 60 30 53 | Carta: 20-25 €**

### Asador

En el último pueblo guipuzcoano que colinda con Bizkaia, se encuentra este asador donde Santi Ríos Urrutia, más conocido como Piper, ofrece gran variedad de pescados y mariscos provenientes de partes como A Coruña, Vigo, Portugal o su Ondarroa natal: salmónete, *itxaskabritas* (cabracho), zamburiñas, navajas de Finisterre, gamba roja de Palamós y de Ayamonte o carne de Lugo. Todo ello lo cocina sin aporte de humo, ya que como dice el patrón de la casa, nadie echa en falta la parrilla, ya que el producto lo supera.

*This grill house can be found in the final Guipúzcoa town, on the Biscay border. Here, Santi Ríos Urrutia, better known as Piper, offers a wide array of fish and shellfish from different provenances:*

*A Coruña, Vigo, Portugal or his native Ondarroa. Red mullet, scorpionfish, variegated scallops, Finisterre pod razor, Palamós or Ayamonte red shrimp or Lugo beef. All of this in a smokeless kitchen, because as the owner says, nobody misses the grill, it's all about the product.*

## Zuberoa

**Oiartzun. Barrio Iturrietz.**

**Camino Araneder, s/n | 943 49 12 28**

**zuberoa.com | Menú: 170,50 €.**

**Carta: 115-135 € | Creativa**

A 13 kilómetros de San Sebastián se encuentra este caserío de 600 años que da empaque a su comida: seria, grandiosa, con un salto de sensaciones entre plato y plato. Hilario Arbelaitz es un cocinero artista. Su hermano Eusebio y todo el servicio, impecables. Lo que hace Hilario es muy difícil, casi imposible. En su carta nos juntamos con cosas de antes y cosas de hoy, excelentemente combinadas en su coctelera. Es un sitio en el que se respira un ambiente relajante, donde hay una experiencia emocional que ya aflora en cuanto tomas la carta y miras los platos: cigalas crujientes, tocinita ahumada, espárragos verdes y berza trufada; pichón asado, tosta de higaditos y nabo relleno de setas o el pastel de almendra caliente. Bruce Springsteen lo visita siempre buscando su famosa tarta de queso. En el pódium de la cocina de hoy en Euskadi. Lamentablemente, y debido a la inminente jubilación de Hilario, se prevé el cierre en el 2023, pero todavía no hay nada seguro al 100%.

*Asador Zuberoa is located in Oiartzun, 13 km from San Sebastián, in a 600-year-old country house. An appropriate venue for a serious and grandiose cuisine that offers sensory leaps from dish to dish. Hilario Arbelaitz is an artist in the kitchen, and his brother Eusebio and the rest of the staff provide impeccable service. What Hilario does is very difficult, almost impossible. On the menu, past and present become one, blending in perfect harmony. It's one of those places where you can breathe in the relaxing atmosphere, where an emotional experience begins the moment you open the menu and take a look at the dishes: crispy langoustines with smoked bacon, wild asparagus and truffled cabbage; roasted squab, liver on toast and turnip stuffed with wild mushrooms or the warm almond cake. Bruce Springsteen often visits this restaurant in search of their famous cheesecake. This place is at the forefront of modern Basque cuisine.*

## Arzak

**San Sebastián.**

**Avenida Alcalde**

**José Elozegui, 273**

**943 27 84 65**

**943 28 55 93**

**arzak.es | Menú**

**degustación:**

**260 €. Menú a la**

**carta: 230 €.**

**Creativa**

En una casona de cuatro plantas que data de 1897, es donde Juan Mari Arzak experimenta con sabores, texturas y procesos de elaboración que luego son plasmados en una carta. Ofrece platos en constante evolución y elaboraciones procedentes de esa cocina de investigación y de ese 'banco de sabores' con el que cuenta el restaurante (contiene más de 1.000 productos e ingredientes con los que investigar y seguir creando). Y todo, gracias a su equipo: su hija Elena, Pello Aramburu (jefe de cocina) y los responsables de la cocina de investigación, Xabier Gutiérrez e Igor Zalakain. Arzak da luz al paladar más ciego, haciéndole pensar con consciencia del goce. Ha elevado el estatus social

de la verdura y la casquería, siempre usando ese barniz paternal que imprime a todo lo que hace sin prejuicios esnobes. Arzak is housed in a four-story manor dating back to 1897. This is where Juan Mari Arzak experiments with flavors, textures, and executions that later come to life on the menu. He offers dishes and creations in constant evolution, that are the result of careful culinary research at the restaurant's "flavor lab" (researching more than 1,000 products and ingredients). And all this is thanks to his team: his daughter Elena, chef Pello Aramburu, and the heads of his laboratory, Xabier Gutiérrez and Igor Zalakain. Arzak sparks even untrained palates and awakens diners to the pleasures that await them. He has raised the social status of vegetables, offal, and more, all the while using his trademark warmth and a paternal attitude free of any trace of snobbery.



# PAÍS VASCO

## Casa Urola

San Sebastián.

Fermín Calbetón, 20

943 44 13 71

[casaurolajartetxea.es](http://casaurolajartetxea.es)

Carta: 55-70 €

Asador

Es uno de los nombres emblemáticos de la gastronomía donostiarra, en plena arteria de la Parte Vieja. Abrió sus puertas oficialmente en el año 1948 y desde 2012 está regentado por Pablo Loureiro, que viene del Branka, ese restaurante que él manejó de una manera seria. Practica una cocina bien administrada que abandona la opulencia y que acepta la sencillez y se aleja de la cocina fusión. Esta es la manera de que volvamos a aprender a amar la cocina de la simplicidad, aquella que jamás debió ser olvidada y que, sin embargo, sí que estaba cayendo en cierta

ingratitude. Esa cocina que tampoco hay que adornar en un sentido contundente, sino con insinuaciones ligeras. Casa Urola is one of the most iconic names in the San Sebastián culinary landscape. Located in the heart of the Old Town, it officially opened its doors in 1948 and since 2012 is under the management of Pablo Loureiro, formerly a very capable Branka restaurant head. He now manages this tightly-run kitchen that values simplicity over the superfluous, sidestepping fusion cuisine. In this way he teaches us to go back to basics and learn to love the so-often-neglected simple food again. He reminds us that cuisine shouldn't be overbearing, but use light touches.

## Xixario

Orio. Eusko Gudarién, 2 | 943 83 00 19  
[asadorexixario.com](http://asadorexixario.com) | Carta: 55-70€

Asador

Abrió sus puertas en 1963 con una filosofía elogiada: rechazar la complicación inútil, descubrir la estética de lo simple, reducir el tiempo de cocción y practicar cocina de mercado. Es un pequeño comedor al que en verano se añade la terraza con vistas al puerto de Orio y, en coherencia, cuenta con una carta pequeña que cubre, no obstante, un amplio espectro: gambas de Huelva, langostinos, espárragos, jamón ibérico, besugo, cogote de merluza, chuleta de vacuno mayor...

*Xixario opened its doors in 1963 with a commendable philosophy: reject useless complication, discover the beauty of simplicity, reduce cooking times, and practice market-driven cuisine. Dishes are served in a small dining room, and in the summer there's also a terrace overlooking the Port of Orio. The menu is equally small, but covers a wide spectrum: Huelva shrimp, prawns, asparagus, Iberian ham, sea bream, hake nape, aged beef chop...*

## Akelarre

San Sebastián. Paseo Padre Orcolaga, 56 (Monte Igueldo) | 943 31 12 09  
[akelarre.net](http://akelarre.net) | Menú Aranori y

Bekarki: 270 € | Creativa

Es un espacio en donde se cuida la gastronomía desde el punto de vista de que la gastronomía es cultura, ocio, negocio y talento. Todo bajo la dirección de Pedro Subijana. Akelarre, en los 52 años de andadura, ha aprendido a elegir los mejores ingredientes, rodearlos de fórmulas magistrales y a estar al tanto de la última tendencia, sobre todo, buscando el equilibrio. Pedro ha conseguido establecer una marca país a través de atributos como la calidad o la exclusividad. En sus dos menús se pueden probar platos como la royal de pichón con morokil, cefalópodos en diferentes cocciones o la leche de oveja. Hoy Ana, su hija, lleva la dirección de todo el espacio gastronómico, sobre todo, el hotel, que cuenta con 22 habitaciones. Todo un trato familiar y cercano, donde ofrecen una cocina con poco cuento.

*A space that cultivates gastronomy by understanding that it is culture, entertainment, business and talent. All of this under the baton of Pedro Subijana. Akelarre is now 52 years old and during this time has learned to select the best ingredients, surround them with masterful recipes and stay abreast of the latest trends while, above all, searching for balance. Pedro has managed to establish a country brand through attributes such as quality and exclusivity. His two*

*menus offer the possibility to try dishes such as the squab Royale with polenta, a variety of shellfish preparations or the sheep's milk. Today, his daughter Ana is charged with the management of the entire culinary space, including the 22-room hotel. Expect a warm welcome and straightforward cuisine.*

## Aratz **NEW**

San Sebastián. Igara bidea, 15

943 21 92 04 | [restaurantearatz.com](http://restaurantearatz.com)

Carta: 50-60 € | Asador

Los hermanos Zabaleta, Iker y Xabier, dirigen este asador cuya filosofía radica en proveerse del productor local para el disfrute de sus clientes. Así de simple. Y así de exigente. De este modo, llevan años ofreciendo género de la zona, tanto en la carta como en el menú del día y en las distintas ofertas que tienen disponibles. Son ya clásicas en la zona los chipirones en su tinta, pescados asados en la parrilla eléctrica o las distintas piezas de buey que crían y a las cuales aplican las técnicas apropiadas. Fruto de su pasión, acompaña una amplísima bodega referente de vinos.

*Brothers Iker and Xabier Zabaleta run this grill house in accordance with a deep-rooted belief in partnering with local suppliers to ensure customer enjoyment. It is that easy. And also, that demanding. In this way, they have been offering locally-sourced products for years, both à la carte and on their daily menu, as well as in other specialties. Already considered classics are their baby squid in their own ink, fish cooked on the electric grill or the different variety of beef cuts which they themselves raise and which undergo appropriate techniques. The extensive wine list is yet another passion project.*

## Astelena

San Sebastián. Euskal Herria, 3

943 42 58 67 | [restauranteastelena.com](http://restauranteastelena.com)

Menú: 55€. Carta: 45-60 €

Tradicional

En 1960 el 'aita' de Ander González, Alfonso, regentaba el antiguo Astelena en una esquina de la plaza de la Constitución donostiarra. Este chef de amplia trayectoria lo ha recuperado para hacer confluir la nueva y la vieja tradición de la cocina vasca con otras culinarias. Se nota en su carta variada, con propuestas interesantes, como los corazones de vieira a la plancha sobre crema de patata fina, el taco de bacalao XL con verduritas asadas y vinagreta de Jabugo, sin renunciar a las carnes o el pescado, como la chuleta de buey selección Goya. Y todo en un establecimiento amplio y cómodo con una interesante carta de vinos.

In 1960, Alfonso, Ander González's father, managed the old Astelena on a corner of the Plaza de la Constitución in San Sebastián. Ander, a chef with a long career path, has taken over in order to fuse the new and old Basque culinary traditions with others. It becomes apparent in his intriguing menu, with offerings such as grilled scallops over cream of potato, XL cod with grilled vegetables and Jabugo vinaigrette, without forgetting meats and fish such as the premium Goya beef chop. And all of this, in a comfortable setting with an attractive wine list.

## Bergara

**San Sebastián. General Artetxe, 8**  
**943 27 50 26 | pinchosbergara.es**  
**Degustación de pinchos: 30 €.**  
**Carta: 20-25 € | Tradicional**

La familia Bergara lleva 70 años al frente de este establecimiento que primero fue casa de comidas y, desde los años 80, se dedican a eso que llaman cocina en miniatura. Hoy, Esteban y Monty, es la tercera generación al frente de este local de pinchos, aunque, en realidad, el Bergara es una tasca de lujo definida por la calidez, de aire informal y la luz blanca, con mesitas, con comodidad y un público de lo más variopinto. Es un establecimiento que desde su creación ha cambiado y ha ido creciendo culinariamente y en el que cada producto es el mismo, pero a la vez distinto, con colorido, estética, presentación y, sobre todo, mucho sabor. La oferta es rica y variada: desde un revuelto de anchoas y piquillos, la falsa lasaña de anchoas o el crujiente de langostinos. También tienen fideuá caliente con alioli, delicias de pato al Calvados, mini hamburguesa de buey con wasabi y otros pinchos más complejos y de mayor tamaño, como los que ofertan en la carta caliente: desde carrilleras al vino tinto y patata paja, langostinos con salsa rosa y huevas de trucha a cosas tan de antes como la croqueta de jamón y huevo. Sin olvidar dos clásicos: la tortilla de anchoas y el ajoarriero, estrellas de la casa.

*The Bergara family has been at the helm of this establishment for 70 years. What started as a neighborhood eatery has since the 80s been serving so-called 'cocina en miniatura' (mini food). Under the third generation, Esteban and Monty, this 'pinchos' locale has become an upscale bar defined by its warmth, light and casual atmosphere, with comfortable little tables and a colorful group of regulars. From its inception, this establishment has evolved and grown in the culinary sense. Each product is equal but with its own identity: with its color, aesthetic, presentation and above all, a lot of flavor.*

*The offerings are rich and varied: scramble of peppers and anchovies, the faux anchovy lasagna or the crunchy prawns. There is also a warm 'fideuá' with aioli, duck delights in Calvados, mini ox hamburger with wasabi and other more complex and larger-sized 'pinchos' such as those on the hot food menu: from beef cheeks in red wine and shoestring potatoes, prawns and tomato mayonnaise and trout roe to all-time favorites such as ham and egg croquettes, without forgetting the house signatures: anchovy omelette and the 'ajoarriero' (potato, garlic, olive oil paste used as a base for many dishes).*

## Bokado Mikel Santamaría

**San Sebastián. Plaza Jacques**  
**Cousteau, 1 | 943 43 18 42**  
**bokadomikelsantamaria.com | Menús**  
**degustación: de 57 a 68 € | Creativa**

Los hermanos Jesús y Mikel Santamaría, dueños también del Grupo Bokado –empresa de catering con una puesta en escena de diez– llevan desde 2006 al frente de este restaurante ubicado en el Aquarium, esto es, con vistas de ensueño sobre la ciudad y la bahía de la Concha. En dos plantas, acoge una cafetería en la que se puede disfrutar de pinchos y raciones firma de la casa, un salón principal para unos 70 comensales, un reservado para unos 20 y varias terrazas, todo ello decorado de forma moderna, fruto de la sensibilidad de Txema García Amiano. Ahí se oficia una cocina vasca actual, dando muchísima importancia al capítulo de los pescados. No sólo hace guiños a la cocina de siempre, sino que se basa en ella para obtener espléndidos resultados. Cita ineludible de la gastronomía donostiarra y otro de los lugares que frecuenta el 'Boss'.

*Brothers Jesús and Mikel Santamaría, who also own the Bokado Group, a catering company with a top-notch mise-en-scène, have been at the helm of this restaurant since 2006. Sited in a new building located above the Aquarium, it boasts breathtaking views of the city and the bay of La Concha. Two floors of the building house a café (where you can enjoy signature house 'pinchos' and sharing platters), a main dining room seating about 70 guests, a private room for about 20, and several terraces. All these spaces boast a very modern décor, mirroring Txema García Amiano's contemporary Basque cuisine. The menu doesn't just nod to traditional cooking; it relies on it, with splendid results. And fish is the absolute star of the show. This is a definite stop on your tour of the San Sebastián culinary scene. Fun fact: the restaurant is frequented by The Boss himself.*

## Casa 887 **NEW**

**San Sebastián. Calle Gran Vía, 9**  
**943 32 11 38 | casa887.es | Carta: 70 €**  
**Fusión**

El chef brasileño Antonio Belotti, donostiarra adoptado, transmite frescura en un local en el mismo centro del barrio de Gros. Tiene estudios en la prestigiosa escuela de cocina Luis Irizar de Donostia y casta de cocinero. Con ese desparpajo culinario, ha mamado de la cocina de aquí y de allá para darle un aire fresco a la city. En la carta, fusiona técnicas e ingredientes con criterio en una oferta muy atractiva donde se pueden disfrutar 'takitos' 887 de merluza frita, coleslaw (ensalada de col), mayo de soja fermentada y chipotle; dumplings de txangurro, ajetes fritos y yema ahumada; o katsu sando (sándwich de panceta 85°), kewpie (mayonesa japonesa), salsa Hoisin y pepinillos.

*Brazilian chef Antonio Bellotti, now rooted in San Sebastián, makes freshness a byword at his restaurant located in the heart of the Gros neighborhood. He studied at the prestigious 'Escuela de Cocina Luis Irizar' in San Sebastián and was clearly born to be a chef. This is evident in his familiarity with a variety of cuisines, with which he brings a breath of fresh air to the city. On the menu, he cleverly fuses techniques and ingredients producing attractive dishes such as the hake 'takitos' (small tacos) 887, coleslaw, fermented soy and chipotle mayonnaise; spider crab dumplings, fried spring onions and smoked egg yolk; or katsu sando (pancetta sandwich 85°), kewpie (Japanese mayonnaise), Hoisin sauce and pickles.*

## Eme Be Garrote

**San Sebastián. Camino de Igara, 33**  
**943 22 79 71 | emeberestaurante.com**  
**Gran Menú Degustación: 175 €.**  
**Carta: 55-100 € | Asador**

Martín Berasategui es el propietario de Eme Be Garrote, ubicado en la antigua sdrería Urquiola, un caserío emblemático que junto a su gran amigo Luismi Garaiar –una persona eficiente en el rito del lujo de la carne de vaca– convirtieron en restaurante hace ya ocho años. Aunque ya le hayan brindado la primera estrella Michelin, lo saca adelante conservando sus tradiciones y siguiendo los códigos de la alta restauración. En el comedor entre kupela y kupela (barril de sidra), te sientas ante una mesa en la que no falta una carta inmensa (en tamaño y contenido) en la que lees: "Elegid lo que queráis, confeccionando vuestro menú a placer, con las combinaciones entre entrantes, segundos y postres, que más os apetezcan y disfrutad". Puedes optar por



unas verduritas salteadas con toffe de guisantes; por unas *kokotxas* de bacalao confitado al pil-pil o por el arroz eMe Be a la brasa. Finalmente, los postres. Ahí siempre se ha sentido Martín a gusto, y logra contagiar a sus comensales con el soufflé de chocolate, la torrija caramelizada o el cremoso de leche, queso y melocotón.

*Martín Berasategui owns Eme Be Garrote, located in the historic Urquiola cider house. Together with his great friend Luisi Garaiar –a person well-versed in the secrets of beef– they converted this emblematic farmhouse into a restaurant over eight years ago. Although it has already earned its first Michelin star, it continues its path preserving traditions and following the code of haute cuisine. In the dining room, while you're sampling cider, you are seated at a table with an enormous menu (both in size and in content) which reads: "Choose what you want, design your own menu as you please, combining any starters, main courses or desserts that take your fancy. Enjoy." On the menu: a medley of sautéed vegetables with pea toffee, confit of cod cheeks in pil pil sauce; or grilled eMe Be rice. Finally, the desserts. Martín has always felt very much at ease with them and manages to entice his diners with delicious offerings such as the chocolate soufflé, the caramelized 'torrija' (Spanish version of French toast), or the creamy mix of milk, cheese and peach.*

## **Galerna** **NEW**

**San Sebastián. Paseo Colon, 46**

**943 27 88 39 | galernajanedan.com**

**Menús degustación: 89 y 164 €**

**Creativa**

Buena presentación y puesta en escena para este local del barrio de Gros, la nueva zona *cool* gastronómica de la capital donostiarra. La carta del restaurante Galerna, el que fuera el antiguo Cascanueces, ofrece gran despliegue de producto donde Rebeca Barainka trasmite su pasión por el oficio con elaboraciones en formato *finger food* o platos de cuchara y tenedor. Se provisiona con proveedores locales para darle su toque de cocina creativa donde combinan elaboraciones como el *ragout* de pulpo, papa andina y mojo vasco, la trucha crujiente de río curada o el guisante lágrima de costa.

*Solid presentation and mise en scène at this locale, in the Gros neighborhood, the newest foodie destination in San Sebastián. The menu at Galerna, which was once Cascanueces, is an extensive offering of product where Rebeca Barainka showcases her passion and expertise both in finger food creations and mains. She turns to local suppliers*

*for her creative cuisine which features dishes such as the octopus ragout, Peruvian potatoes and Basque 'mojo', crispy cured river trout or the tear pea from the coast.*

## **Gatxupa**

**San Sebastián. Calle Usandizaga, 17**  
**943 09 34 41 | gatxupa.com**

**Carta: 40-60 € | Fusión vasca-mexicana**

Es propiedad de Bruno Oteiza, cocinero que se marchó hace casi 25 años a hacer las Américas con una gran formación y, sobre todo, con un gran aprendizaje y oficio que adquirió con grandes cocineros como Ignazio Muguruza. Oteiza es un alquimista, un hombre que transmite emociones, siempre jugando con la técnica y con la tradición, buscando la perfección, haciendo una cocina singular. Una de las características de su cocina es que es una comida sana, de sabor limpio, ligera, que respeta al producto y, que, además, busca la armonía entre lo cromático y lo gustativo. Perfecto *mix* de la despensa mexicana y la vasca.

*This is Bruno Oteiza's venture. A chef who left to try his luck in America more than two decades ago taking with him a solid training and, above all, the expertise and work ethic acquired alongside great chefs like Ignazio Muguruza. Oteiza is an alchemist, a man who sparks emotions, always playing with technique and tradition, resulting in a singular cuisine. His is a health-conscious, clean, light cuisine that coddles product and strives to find the perfect harmony between color and flavor. A perfect mix of the Mexican and Basque pantries.*

## **Kofradia, Ixas etxea** **NEW**

**San Sebastián. Kaimingaintxo Plaza, 1**  
**943 05 07 64 | kofradia.eus**

**Carta: 50 € | Asador**

En el antiguo espacio llamado "Portaviones", se subastaba el pescado que llegaba al puerto de Donostia. Actualmente se ha reconvertido en un lugar donde concilian una tienda, formaciones y restaurante con una base en la que prima la pesca sostenible y de cercanía. La oferta culinaria se compone de piezas que entran en cada temporada, donde la anchoa o boquerón, los túnidos y el verdel o caballa tienen su protagonismo. Todo ello combinado con una gran profesionalidad y Martxel Arozena al frente de la tripulación.

*The fish which arrived at the Port of San Sebastián used to be auctioned off at the locale once known as "Portaviones". This has now been reconverted into a multifunctional space shared by a shop, an educational venue and a restaurant. Kofradía*

*places a premium on sustainable, locally-sourced fish. The cuisine is driven by season with the anchovies, different tuna species or Atlantic mackerel taking center stage when available. All of this backed by a highly proficient staff with Martxel Arozena at the helm.*

## **Kokotxa**

**San Sebastián. Campanario, 11**

**943 42 19 04 | restaurantekokotxa.com**

**Menú de mercado: 90 €.**

**Menú degustación: 140 € | Creativa**

Situado en la parte vieja, cerca de esos templos que son Santa María y Gaztelubide (Sociedad Gastronómica), está esta tasca de lujo con una estrella Michelin, donde la cocina vive a caballo entre la vanguardia y lo clásico. Una casa de comidas seria, lujosa, donde ese cocinero llamado Daniel López –un poco esponja, aunque ya se va haciendo mayor– piensa en global, pero trabaja en local, en una ciudad, Donostia, abierta y en constante evolución.

*In old San Sebastián, near the culinary landmarks of Santa María and Gaztelubide (Gastronomy Society), we find Kokotxa. This upmarket tavern, boasting a Michelin star, creates a cuisine that walks the line between tradition and the avant-garde. This serious and opulent eatery is headed by Daniel López, a chef who still soaks up knowledge despite the passage of time, thinking globally yet working locally. And what better place to do that than the open-minded, ever-evolving city of San Sebastián.*

## **Mirador de Ulía**

**San Sebastián. Paseo de Ulía, 193**

**943 27 27 07 | miradordeulia.es**

**Menús degustación: 115 y 135 €.**

**Carta: 70-140 € | Creativa**

Rubén Trincado es la tercera generación de cocineros de esta casa que su *amama* (abuela), Faustina Zaldua, compró en 1966 en el paseo del Monte Ulía. Desde ahí, sus hijos, Michel –padre de Rubén– y Mari Carmen Trincado, han empleado la cocina como un vehículo de cultura que se mueve con arreglo a la lógica de los productos. En su menú es casi todo distinto, hasta el nomenclátor, donde en cada entrada lo que manda es precisamente eso, el producto. Y todo en esta espectacular atalaya con las mejores vistas de San Sebastián.

*Rubén Trincado is the third generation of cooks at this restaurant which his grandmother, Faustina Zaldua, purchased in 1966 on the Monte Ulía Road. Since then, her children, Michel –Rubén's father–,*

# PAÍS VASCO

and Mari Carmen Trincado have practiced a culturally-coherent cuisine subject to product seasonality. Almost everything on the menu is completely unique, even the nomenclature, and each entry follows the dictates of the product. And all of this atop a spectacular dining room with the best views of San Sebastián.

## Sukaldean

**San Sebastián. Calle San Martín, 45**  
943 56 39 02

sukaldeanaitorsantamaria.com | Menú: 80 €. Carta Restaurante: 45-55 €. Carta Barra: 30-40 € | Asador/Creativa

Aitor, tras graduarse en Ciencias de la Comunicación, comenzó sus experiencias en Arzak. Después continuó en los restaurantes Aquarium y Bokado, y de allí empezó a practicar el catering en casa. Todo ello ha provocado que hoy en Sukaldean nos topemos con una cierta semejanza a los teatros que se montan en el catering de la familia, donde confluyen diferentes espacios, desde barras para el sushi, parrillas, platos con quesos, pintxos, etc. Así, se puede degustar un maki tempurizado de txangurro, un guisante lágrima a la parrilla, quisquilla *beurre blanc*, kokotxas de merluza a la parrilla, papada *euskaltxerri* (de cerdo) o una lengua con sandía.

*After receiving a Degree in Communication, Aitor started working at Arzak. He*

*later moved on to Aquarium and Bokado and from there he started a catering company. These experiences have reached culmination in Sukaldean, where there is a direct parallel with the theater vibe alive in the family catering business. Spaces intermingle; from sushi bars, grills, cheese platters, 'pintxos'... Here you can sample a spider crab tempura-style maki, grilled tear pea, 'quisquilla' shrimp *beurre blanc*, grilled hake cheeks, pork dewlap or tongue with watermelon.*

## Tambo

**San Sebastián. Calle Pescadería, 2**  
943 42 35 07 | Carta: 30-35 €

### Tradicional

El nombre del restaurante Tambo viene de Tamboril y sigue en la misma onda de Ganbara, la taberna de los padres, que continúa en su labor de engrandecerse. Las pautas por las que se rigen sus trabajos son incluso más sencillas, con una fidelidad casi obsesiva hacia los productos de cada estación. No son cocineros de vanguardia, pero sí tienen la mirada puesta en el afianzamiento, en no errar en el camino anterior marcado por Ganbara. Todo con una síntesis de influencias, de conocimientos, de experiencias y, además, de una manera cosmopolita. Ofrecen pipas, que son gambas, champis históricos del Tamboril, piparras, ensalada de tomate con ven-

## Rekondo

**San Sebastián. Paseo de Igueldo, 57 | 943 21 29 07**  
rekondo.com  
Carta: 70-100 €  
Asador

Está subiendo a Igueldo, con esa terracita, ese bar y esa estética maravillosa. Txomin, hombre jovial, asequible, ya con años, arrancaba este proyecto con su esposa Mari Carmen en 1964 en el caserío familiar que hoy ha crecido tanto gracias a su esfuerzo y al de su hija Lourdes. Con Iñaki Arrieta al mando de los fogones, sirve platos de academia, perfectos, en los que la culinaria es el propio arte estético; platos sensatos, montados con los ingredientes precisos, con la sofisticación del conocimiento, una armonía elemental basada en sabores conocidos. Cuenta con una carta de vinos con más de 2.500 referencias y alberga casi 150.000 botellas. Por ello, en 2011 Wine Spectator la premió como una de las cinco mejores

bodegas del mundo. This perfectly-designed bar and terrace is located up the mountainside of Igueldo. Txomin, the affable and friendly owner, well into his prime, launched this venture in 1964 with his wife Mari Carmen in their family country house. It has grown over the years thanks to their hard work and that of their daughter Lourdes. With Iñaki Arrieta heading the kitchen, they serve perfectly-executed dishes in which the cuisine is an aesthetic endeavor in itself –sensible entrées, made with precise ingredients, sophisticated know-how, as well as a harmony that grows from familiar flavors. Their wine list boasts over 2,500 labels and houses more than 150,000 bottles. That is why, in 2011, 'Wine Spectator' magazine named them one of the five best wine cellars in the world.



*Txomin Rekondo (S. Sebastián) ha confiado en el talento de Iñaki Arrieta para que lleve la batuta en la cocina.*



# PAÍS VASCO

## Restaurante Narru

**San Sebastián.**  
Calle San Martín,  
22 | 843 93 14 05  
narru.es | Carta  
Restaurante: 50-  
70€. Carta Bar:  
40-65€

### Asador

El restaurante Narru está ubicado en el soportal del Hotel Arbaso, nombre en euskera que habla de la antigüedad y de las raíces. Iñigo Peña ha formado un equipo en el que toman parte Juan Calduch, como gerente del establecimiento, Ander Rodríguez, como jefe de cocina, y Rocío Maeso, como jefa de sala. Nos pareció muy original la forma de cocinar, e incluso la forma de presentar. Practican una cocina propia, meritoria, elegante, delicada, con buen gusto, pero, sobre todo, que cumple

el fin de meternos en el mundo de los productos. De hecho, los guisantes lágrima son, probablemente, los mejores que he probado en mi vida. Narru is nestled under the Arbaso Hotel colonnade. Its Basque name talks of heritage and history. Iñigo Peña has put together a team made up of Juan Calduch (Manager), Ander Rodríguez (Head Chef) and Rocío Maeso (Maitre d'). We found the food and its presentations unique. Theirs is a personal, praiseworthy, elegant, delicate, tasteful and, above all, product-driven cuisine. In fact, their pear teas are probably the best I've ever tasted.



Iñigo Peña en Narru (San Sebastián), donde sirven los mejores guisantes lágrima.

tresca, ensaladilla, calamares, camarones, sopa de pescado, merluza rebozada o el propio txangurro. Carta de vinos, nueva y sin incipientes.

*This restaurant takes its name from Tamboril and its style from the still thriving Ganbara, the tavern founded by the first generation. A simple approach, with an almost obsessive fidelity to season. These are not avant-garde chefs, but they have their sights set on establishing themselves and following the track record set by Ganbara. Diverse influences, knowledge, experiences, and above all, a*

*cosmopolitan outlook. They offer shrimp, Tamboril-style mushrooms, 'piparra' peppers, tomato salad with tuna belly, 'ensaladilla' (potato and vegetable salad), squid, shrimp, fish soup, battered hake or the one and only 'txangurro' (spider crab). A renovated wine program, with well-established wines.*

## Zazpi by San Telmo **NEW**

**San Sebastián.** Plaza Zuloaga, 1  
943 50 67 67 | zazpistm.com | Menú  
degustación: 65 €. Carta: 50-60 €  
Creativa



Paul Arrillaga emprende de nuevo, en este caso dentro del museo San Telmo de la capital guipuzcoana. Trae aires renovados, una oferta evolucionada, pero basándose en su fantástico gusto y buen hacer, con adaptaciones de su personal visión de la cocina tradicional vasca. Borda los jugos, salsa y fondos, trabajo que realiza en ollas, horas de cocción que se transforman en una cocina con alma. Entre sus platos de autor, destacan: colágenos de rape, coliflor y caviar de Pirinea; merluza, porrusalda, umami y *euskal txerri* (cerdo vasco) o el cochinitillo con crujiente sonoro. Dispone de bar, comedor y una terraza de corte más informal.

*This is Paul Arrillaga's new culinary venture, this time located within San Sebastian's San Telmo Museum. It brings a fresh perspective and updated creations, but always anchored in the chef's excellent taste, profound expertise and his very personal renditions of traditional Basque recipes. Masterful broths, bases and sauces, soups and stews, those long cooking times which make for soul food. Among his signature dishes, we must mention: monkfish collagens, cauliflower and Pirinea caviar; hake, leek soup, umami and Basque pork or the crispy suckling pig. The restaurant features a bar, dining room and a more casual outdoor dining area.*

## Ama Taberna

**Tolosa. Calle Arostegieta, 13, bajo**  
**943 38 20 59 | amataberna.net**

**Menú degustación: 65 €. Carta: 45 €**  
**De autor**

Ama es un restaurante cuya jefatura recae en Javi Ribero (Asteasu) y Gorka Rico (Villabuena), dos amigos que se conocieron en el BCC mientras cursaban su grado. Cuando les preguntas, te dicen que su cocina es tradicional, actualizada, sin menús cerrados (quizás hay más productos fuera de la carta que dentro), con salsas y guisos largos. Está muy centrada en la producción local, desde ese pulpo de Getaria hasta la pescadería de Arantxa, el propio mercado, hierbas y plantas. Tienen platos originales como esa menestra de conejo. Armonía, contraste y autenticidad, todo ello conjugado con naturalidad.

*Ama is headed by Javi Ribeiro (Asteasu) and Gorka Rico (Villabuena), two friends who met while studying at the Basque Culinary Center. Whenever they're asked, they state that their cuisine is traditional yet updated, with no set menus (there are perhaps more dishes off-menu than on), with sauces and slow-cooked stews. An approach centered on*

*locally-sourced products; from that Getaria octopus to Arantxa's fishmonger, the market, herbs and plants. They offer unique dishes such as the rabbit medley. Balance, contrast and authenticity, in perfect harmony.*

## Asador Casa Nicolás

**Tolosa. Avda. Zumalacárregi, 7**  
**943 65 47 59 | asadorcasanicolas.com**  
**Carta: 40-80 € | Asador**

Es un asador histórico, uno de los grandes del mundo de la carne. En el año 1960, el abuelo de Xabier, Nicolás Ruiz, montaba junto con su mujer, Pepita Elizondo, un asador en Tolosa. Bajaron del barrio de Arramele, donde habían tenido el Bar Montetxe, y fueron ganando popularidad gracias a su buen hacer. Hoy, su hijo, Pedro María Ruiz Elizondo y su mujer, Maixa Otxoteko, dirigen el restaurante con la ayuda de Xabier, parrillero de tercera generación, y Josune Zubeldia, jefa de sala. La parrilla se mantiene inclinada y asan la chuleta durante aproximadamente 15 minutos por cada lado. Mantienen una carta compuesta por el cabecero ibérico de bellota, *carpaccio* vacuno premium, el taco de bacalao fresco, las *kokotxas* de merluza al pil-pil o esa chuleta premium con acompañamiento de ensalada y pimientos rojos del piquillo confitados.

*This historic grill house is one of the major players in the world of meat. In 1960, Xabier's grandfather Nicolás Ruiz and his wife Pepita Elizondo opened a grill house in Tolosa. They came from the neighborhood of Arramele, where they had run the Montetxe Bar, and started gaining popularity thanks to their good food. Today, their son Pedro María Ruiz Elizondo and his wife Maixa Otxoteko run the restaurant with the help of Xabier –a third-generation grill-master– and maître d' Josune Zubeldia. They cook the steaks for approximately 15 minutes on each side, on a slanted grill. The menu features acorn-fed Iberian ham, premium beef carpaccio, fresh cod, hake cheeks in pil pil sauce, and premium steak served with salad and red confit Piquillo peppers.*

## Casa Julián

**Tolosa. Santa Clara, 6 | 943 67 14 17**  
**casajulianmg.com | Carta: 55-70 €**  
**Asador**

Los bajos de una casa sirven de local a este restaurante donde se ofrece el mismo menú desde hace más de 60 años: ibéricos, pimientos del piquillo, espárragos y chuleta, acompañada de quesos, tejas y *xaxus* (ambos típicos de la localidad). Aunque hoy día los propietarios son Matías Gorrotxategui y tres de sus hijos, Mikel, Xavi e Iñaki, el establecimiento mantiene el nombre de su an-

terior dueño, quien hizo famoso el pimiento del piquillo. La familia tiene otros dos restaurantes en Madrid, el ya conocido en la Cava Baja, y otro ubicado en la calle Ibiza, donde siguen defendiendo su sabiduría como referentes en el mundo de la chuleta.

*This restaurant located on the ground floor of a Tolosa building, has been serving the same menu for over 60 years: Iberian cured meats, Piquillo peppers, asparagus, and chops, accompanied by cheeses, as well as the typical local desserts: 'tejas' and 'xaxus'. Although owned today by Matías Gorrotxategi and three of his sons, Mikel, Xavi and Iñaki, the establishment retains the name of the former owner, who made the Piquillo pepper famous. The Gorrotxategi family has two other restaurants in Madrid, one on the Cava Baja and another on Ibiza street, where they continue to defend their preeminence in the world of beef.*

## Hika by Roberto Ruiz

**NEW**

**Villabona. Barrio Otelarre, 40**  
**943 14 27 09 | hikabodega.com**  
**Carta: 50-60 € | Asador**

El chef de Beasain dirige la cocina del restaurante que se sitúa en la bodega Hika de Villabona. Ese ha sido y es su seña de identidad, buscar producto y más producto en los cercanos mercados de los cuales es asiduo. Ahora se encuentra en un caserío contemporáneo, con un *terroir* que rodea su nuevo espacio y en el que comparte domicilio con la producción de txakoli de interior. Ruiz, es un referente de la alubia de Tolosa, experiencia que lo trae del restaurante Frontón que gestionó durante veintitrés años. En esta nueva etapa, ha incorporado la técnica de la parrilla a su largo saber hacer, adaptándose a una nueva manera de cocinar.

*The Beasain native chef heads the kitchen of this restaurant located in the Hika winery at Villabona. This has been and continues to be the hallmark of the house: a search for identity and for products in the neighboring markets where he constantly prowls. His new home is a contemporary farmhouse, with a surrounding terroir which also encompasses a 'txakoli' winery. Ruiz is a standard bearer of the Tolosa bean, dating from his experience at the Frontón restaurant, which he managed for 23 years. For this new venture, he has added the grill to his long list of accomplishments, adapting to a new way of cooking.*

## Karlos Arguiñano

**Zarautz. Mendilauta, 13 | 943 13 00 00**  
**hotelka.com | Menú degustación: 51 €.**  
**Carta: 50-60 € | Tradicional**

El Castillo de Mendilauta, un palacete de finales del siglo XIX en primera línea de pla-



ya, es el marco de un acogedor hotel de cuatro estrellas y su restaurante, propiedad de Karlos Arguiñano. Su eficaz equipo y cinco de sus hijos están a diario al frente del establecimiento haciendo un trabajo magnífico y practicando una altísima cocina. Por la cercanía de los pueblos de Getaria y Orío, sus platos se nutren de pescados capturados por los pequeños botes que salen a pescar, pero las carnes también son deliciosas.

*The Mendilauta Castle, a late 19th-Century mansion located right on the beach, is the stage for this charming 4-star hotel and its restaurant, owned by Karlos Arguiñano. His efficient team and five of his children do a magnificent job managing this restaurant, which serves a highly-refined cuisine. Thanks to the nearby Getaria and Orío villages, their dishes are supplied by the local fishermen (caught by small rowboats that go out to sea). Their meats are excellent as well.*

### **Hamarratz** **NEW**

**Zumaia. Barrio Artadi | 633 64 60 86**  
**hamarratz-zumaia.com**

**Menú degustación: 80 €.** Carta: 55 €  
**Marinera/Creativa/Asador**

El concepto de este restaurante inusual como original, es recuperar procesos y técnicas ancestrales. Rescatan el recetario y dan alas a una carta donde ofrecen elaboraciones para coger otros caminos e intentar poner en valor lo que da el mar. Entran en juego pescados grasos como los túnidos que van en formato de mojama. Con la corvina hacen un fuet y con otros chopped o mortadela. Andoni Txintxilla, chef autodidacta, controla el pH, pesaje, tamaño, temporadas o incluso el agua de cocción, para manipular pescados como sargos, amigote, pez limón o pez ballesta. En el empleo de algunas piezas asadas, realiza un proceso a -3°C y 60% de humedad durante varios días para retirar las bacterias o impurezas.

*This unusual and one-of-a-kind restaurant is set on reclaiming centuries-old cooking methods and techniques. They unearth long lost recipes and breathe new life into a menu which offers dishes which are detours off the beaten path and an attempt to showcase the best the sea has to offer. Enter fish such as tuna, served cured and dried as 'mojama'. Sea bass takes the shape of 'fuet' while other fish are transformed into mortadella. Self-taught chef Andoni Txintxilla carefully monitors the PH, weight, size, seasons and even the cooking water, when handling fish such as white seabream, greater amberjack or gray triggerfish. When oven-baking, he processes some fish at a -3° C and 60% humidity level over several days to eliminate bacteria.*

## VIZCAYA

### **Boroa**

**Amorebieta-Etxano. Barrio San Pedro de Boroa, 11 | 946 73 47 47**

**boroa.com | Menú degustación: 70 y 135 €.** Carta: 75-85 € | **Creativa**

Boroa se ha convertido en un clásico. Lo es por esas fórmulas, siempre succulentas y, en su medida, divertidas, que han recibido el elogio de los críticos, algo en lo que tiene mucho que ver la elegancia con la que conservan las esencias de nuestros hábitos alimentarios con un gusto de lujo. Todo unido a esa forma de ser del "casi sin quererlo", manteniendo un equilibrio; retocando, pero no cambiando, conceptos. Y, además, en un caserío precioso. Bonito de Bermeo con texturas de tomate de Urdaibai; codorniz asada al horno rellena de duxelle de hongo; o la torrija de brioche caramelizada. Cada receta atesora talento con sabores plenamente naturales y sabidos, donde el producto se palpa y el servicio está organizado, próximo, cuidando los detalles.

*Boroa is a true classic. An accolade achieved thanks to its always succulent and amusing formulas, which have received critical acclaim. Their success also has a lot to do with their exquisite respect for culinary heritage and a taste for luxury. All of the foregoing combined with an almost casual approach while maintaining a balance –tweaking concepts rather than changing them. And in a beautiful country house, to boot. Bermeo albacore with Urdaibai tomato textures; oven-baked quail stuffed with wild mushroom duxelles; or the caramelized brioche 'torrija' (Spanish version of French toast). Each dish shows a knack for natural, recognizable flavors, where the product is tangible. Service is organized, detail-oriented and friendly.*

### **Jauregibarria**

**Amorebieta-Etxano.**

**Barrio Bideaur, 4 | 946 30 16 32**

**jauregibarria.com**

**Menús: 45, 65 y 85 €.** Carta: 45-85 €

**De autor**

Beñat Ormaetxea ya es un virtuoso de la cocina vasca y ha pasado mucho desde que en el año 2001 ganase el séptimo Campeonato de España de Jóvenes Chefs. Después dejó Juan txu Larruzea Amorebieta y pasó a estar con Martín Berasategui. No tardó demasiado en ser jefe de cocina en el Guggenheim y en Aretxondo (Galdakao), además de pasar por la pastelería francesa Mandion. En 2007 se instaló en su propio restaurante, un caserío de 1803 rodeado por un parque que alberga también un centro de naturaleza. Él es un ejemplo de cómo estudiar los porme-

nores de la producción, rituales del producto que compra en caseríos cercanos, muchos de cultivos ecológicos. Con todo esto consigue elaborar una cocina que deja poco espacio a la equivocación.

*Beñat Ormaetxea is already one of the virtuosos of the Basque culinary scene. It seems like a lifetime ago when in 2001 he won the 7th Spanish Young Chefs Championship. After that he left Juan txu Larruzea Amorebieta and started working with Martín Berasategui. He quickly became Head Chef at the Guggenheim and Aretxondo (in Galdakao), and also spent some time at the French bakery Mandion. In 2007, Beñat Ormaetxea finally opened his own restaurant in a country house dating back to 1803, surrounded by a park, which is also home to a nature center. Beñat is the perfect example of how to study the cycle of production, the rituals of the products he buys in nearby farmhouses, largely coming from organic farming. With all these elements, he creates a cuisine with little margin for error.*

### **Restaurante Aitor Rauleaga**

**Bilbao. Calle Colón de Larreátegui, 9**  
**944 25 63 45 | restauranterauleaga.com**  
**Carta: 65 € | Tradicional**

El restaurante Aitor Rauleaga –Zuberoa, Goizeko Kabi, Trueba– constituye una propuesta culinaria situada en el centro de Bilbao, en la que utiliza parámetros inquietos y abiertos, buscando emociones, y coqueteando con el producto y con el neoclasicismo de la cocina. Además, rescata productos del olvido y los utiliza en una cocina del presente, en un ambiente serio con un aspecto 'chic' bilbaíno que se ha convertido en una de las mesas más codiciadas de Bilbao. La carta abarca desde la gamba blanca de Huelva al txangurro, la terrina de foie, el guiso de manitas, o merluza sobre piperrada.

*Aitor Rauleaga is a culinary venture in the heart of Bilbao. The chef - Zuberoa, Goizeko Kabi, Trueba - is open-minded and restless, always looking to spark emotions and playing with both product and neo-classicism in the kitchen. He brings back overlooked products in a revived and contemporary cuisine, in a dignified atmosphere with a chic Bilbao vibe. This is one of the most coveted tables in the city. The menu encompasses Huelva white shrimp, 'txangurro' (spider crab), terrine of foie, pork trotter stew or hake on a bed of piperade (Basque-style ratatouille).*

### **Arandia de Julen** **NEW**

**Bilbao. Plaza de la Encarnación, 10**  
**944 33 10 86 | arandiadejulen.com**  
**Menú: 35, 40 y 45 € | Tradicional**



# PAÍS VASCO

## Etxebarri

**Atxondo. Plaza de San Juan, 1  
946 58 30 42  
asadoretxebarri.com | Menú degustación: 242 €. Carta: 160-170 € | Asador**

En la última edición de The World's 50 Best este asador ha sido considerado el tercer mejor restaurante del mundo, y esa no es más que otra excusa para hacer una visita de verdadera complacencia. Aplica el calor o, en su caso, el fuego, según la experiencia que ha acumulado sobre las reacciones que se producen durante el proceso. Todo, con la mayor sencillez posible, pensando en esa casi enfermiza virtud de buscar producto 'diez'. Atiende un servicio de alta escuela de nuestro pueblo, de mujeres. Arginzoniz ha jugado con las despensas, sumándolas, juntando mar y tierra adentro, haciendo del suyo un restaurante para todos. Estamos ante un genio: en su cocina no hay nada artificial. Debes probar el bocadillito de chorizo; el queso

fresco de búfala (elaborado en casa); la mantequilla de cabra; el revuelto de zizas; el rodaballo; la chuleta de vaca... Y así, hasta el infinito.

This restaurant was ranked third in the last edition of "The World's 50 Best". This is just one more reason to visit this marvelous destination. His long experience guides the heat process, and in this case, the flame. His approach is one of simplicity and a nearly-obsessive search for the perfect product. High level service provided by women from the town. Arginzoniz has pulled from pantries, mixing them, joining sea and land, making his restaurant a restaurant for everyone. We are in the presence of genius –there is nothing artificial. Try the chorizo sandwich, the homemade buffalo mozzarella; the goat milk butter; the scrambled wild mushrooms; the turbot; beef chops.... And the list goes on.

*Trabajar y vivir siendo fiel a uno mismo, cueste lo que cueste. Bittor Arginzoniz (Etxebarri) es admirable.*

La cocina va de la mano de Julen. Habla de él su formación, con bases sólidas en el conocimiento de la culinaria y la tradición. Tiene referencias importantes en su currículum, como la estancia con Bittor Arginzoniz del Asador Etxebarri. Con todo ello, deleita a los comensales con oficio, priorizando el don del gusto y prestando atención a las normas clásicas. Pero con ese desenfado que hace que sus guisos sobresalgan por su finura y contraste de sabores. Platos tan sencillos como la alubia, la *porrusalda* (sopa de puerro), la merluza frita, callos o morros a la vizcaína. No deja de ser uno de esos restaurantes, en cierto modo usuales, que van desapareciendo y que, sin duda, merecen la pena.

*The kitchen is Julen's domain. Backed by his training, with a firm footing in technique and tradition. A noteworthy resumé, which includes his stint at Asador Etxebarri, under the tutelage of Bittor Arginzoniz. All of this serves to delight his diners with his expertise, which place a premium on flavor and attention to the mandates of classic cuisine. But always show-*

*casing a casual flair which makes his dishes shine with delicacy and a complexity of flavors. Simple creations such as the white beans, leek soup, fried hake, tripe or Biscay-style pork snout. This is one of those restaurants, to some extent commonplace, which are tending to disappear and are certainly worth the visit.*

## Bascook

**Bilbao. Barroeta Aldamar, 8  
944 00 99 77 | bascook.com | Menú del día: 35 €. Menús degustación: 53 y 73 €. Carta: 45-65 € | De autor**

Aitor Elizegi interpreta como pocos la tradición y la puesta en escena. Original hasta la médula, ha encontrado la fórmula para que la espera de los comensales no sea aburrida, partiendo de una carta diferente. Para el recuerdo, platos como el *steak tartar* con crujiente de 'papadum', el bacalao adobado con piperada o el famoso maki de gilda con tartar de bacalao y espuma de pil-pil. Desarrollo en cocina y sala con un ritmo más que óptimo.



# PAÍS VASCO

*Aitor Elizegi interprets tradition and mise-en-scène like no other. Original to the core, Elizegi has found the formula to make waiting time for diners exciting by offering a unique menu. Go for the steak tartare with papadum crisps, the cod marinated in piperade (Basque-style ratatouille) or their celebrated 'gilda' maki with cod tartare and pil pil foam. They juggle the back and forth of kitchen and front-of-house with superb timing.*

## Casa Rufo

**Bilbao. Hurtado de Amezaga, 5  
944 43 21 72 | casarufo.com**

**Menús degustación: 55 y 60,50 €.**

**Carta: 50-55 € | Tradicional**

Esta es una buena propuesta para degustar una cocina *prêt-à-porter*. Negocio familiar fundado en 1955 como tienda de ultramarinos por Rufo Pérez Allende, que se mantuvo así hasta 1995, cuando su hijo, José Luis Pérez Landeta, puso en marcha un nuevo concepto de negocio hostelero: una tienda *delicatessen* que cuenta con cuatro comedores. En su carta, *magret* ahumado, *foie gras* y bacalao ahumado casero. Este último procede de Keia, la empresa de ahumados de Gaxen Pérez Ortúzar (hijo

de José Luis), donde elaboran también bonito blanco del Cantábrico, sardina atlántica y verdel; además, lomo de bacalao al horno y, por supuesto, chuletón. De la gestión de la bodega y de los salones se ocupa el propio José Luis.

*Casa Rufo is a good place to try prêt-à-porter cuisine. Founded in 1955 as a family-run grocery store by Rufo Perez Allende, it remained so until August 1995, when his son, José Luis Pérez Landeta, launched a new concept in the restaurant business: a gourmet delicatessen with four dining rooms. The menu features smoked magret, foie and homemade smoked cod. The latter comes from Keia, the smoked fish company of Gaxen Pérez Ortúzar (José Luis' son), where they also produce white albacore from the Cantabrian Sea, Atlantic sardine and mackerel. Also, baked cod filet, and of course, the steak. José Luis Pérez Landeta manages the wine cellar and dining rooms himself.*

## Guetaria

**Bilbao. Colón de Larrátegui, 12  
944 24 39 23 y 944 423 25 27**

**guetaria.com | Menú 'de nuestro campo': 65 €. Menú 'de nuestra costa': 65 €.**

**Carta: 50-55 € | Tradicional**

## Aizian

**Bilbao. Lehendakari  
Leizaola, 29 (Hotel  
Meliá) | 944 28 00 39  
restaurante-aizian.**

**com | Menús:**

**62 y 85 €. Carta:**

**60-85 € | De autor**

Se hace difícil decir cosas de Josemi Olazabalaga y de su equipo. La suya es una cocina seria, ligada a su declaración de intenciones: refinada y a la vez popular, creativa, con muchas raíces, resultado de un trabajo alimentado por el entorno. Una comida suya, indígena, vasca. Tiene una técnica culinaria depuradísima y consigue que nadie quede indiferente. El resultado es una carta equilibrada,

con mucho clasicismo, producto y técnica. It's difficult to describe Josemi Olazabalaga and his team. Their cuisine is a serious proposition, committed to their stated objectives: it is both refined and down-to-earth, creative but tied to heritage and the surroundings. There is an indigenous Basque kitchen. They maintain a consistent culinary technique that leaves a lasting impression. The result is a balanced menu: classicism, product, and technique.



Bilbao tiene en Josemi Olazabalaga (Aizian) al mejor representante de la cocina vasca.

Este conocido asador deleita a los bilbaínos desde que José Mari Losa lo pusiera en marcha en 1984. Tras su fallecimiento en 1990, sus cuatro hijos, Borja (jefe de cocina), José Mari (jefe de sala), Mario (jefe de bar) y Óscar (sumiller), toman el testigo. Formado en varios asadores, entre los que se encuentra el Kaia (Guetaria), Borja oficia una cocina tradicional vasca especializada en carnes de ganado mayor y pescados del día asados sobre carbón de encina. La carta despliega propuestas muy apetecibles, como la ensalada de atún y anchoas marinadas por ellos, los txipironcitos a lo Pelayo, el besugo oriotarra, el rodaballo estilo Guetaria y el chuletón gallego a la brasa.

*This well-known grill house has been delighting Bilbao locals since José Mari Losa launched it in 1984. After his passing in 1990, his four children took over: Borja (Head Chef), José Mari (maitre d'), Mario (bar manager), and Óscar (sommelier). Borja trained at various grill houses, including Kaia, in Getaria. He now serves a traditional Basque cuisine, specializing in beef and fish of the day grilled on holm oak embers. Guetaria's menu offers attractive creations like the marinated tuna and sardine salad; Pelayo-style baby squid, Orío sea bream, Guetaria-style turbot, and the grilled Galician T-bone steak.*

## Kimtxu

**Bilbao. Henao, 17 | 946 52 78 92**  
**kimtxu.com | Menú taberna: 25 €.**

**Menús degustación: 42 €. Carta: 35-50 €**  
**Fusión vasco-asiática**

Esta autodenominada taberna vasco-asiática es el resultado del trabajo de Iván Abril, que aprendió el oficio primero con Marcelo Tejedor, maestro de maestros, viajó a Londres y estuvo también en Comerç 24 con Carles Abellán, amén de tres años con Martín Berasategui, que es algo que marca. Después se fue a Hong Kong, donde pasó año y medio, y a su regreso, decidió abrir Kimtxu. Aquí se respira naturalidad y lo mezclan todo: mar y tierra, plantas y aromas de plantas, vegetales que se confunden con platos yodados. Algunos ejemplos: el wok de verduras y setas, jugo de vainas, anacardos; el *steak tartar* coreano con queso idiazabal o el *dumpling* de *sukalki*. No sé si es chino, vasco-asiático, chino-gallego-vasco o qué diantres es, pero es grande. Tiene también un espacio gastronómico y multidisciplinar a no pocos metros de éste, Kitxen (Heros, 11).

*This self-proclaimed Basque-Asian tavern is the result of the hard work of Iván Abril, who first started learning the trade with the master of all masters, Marcelo Tejedor. He*

*then went to London and also trained at Comerç 24 under Carles Abellán. And to top it off, he spent three years with Martín Berasategui, which certainly left its mark. He then went to Hong Kong, where he spent a year and half, and later decided to open Kimtxu on his return. Nature permeates everything and is intermingled on the plate: land and sea, plants and plant essences, vegetables and iodized dishes. Some examples include the vegetable wok with wild mushrooms, green bean jus and cashews; the Korean steak tartare with Idiazabal cheese or the 'sukalki' (Basque potato and meat stew) dumpling. Not sure whether it's Chinese, Basque-Asian, Chinese-Galician-Basque, but whatever it is, it's great. Only a few steps away, a multifunctional gourmet space called Kitxen (Heros, 11).*

## Kuma

**Bilbao. Ercilla, 8 | 677 48 33 48**  
**restaurantekuma.com | Carta: 75-85 €**  
**Japonesa**

Daniel Lomana, discípulo del castizo Ricardo Sanz, del Kabuki madrileño, también con *stages* en Nobu Londres y en Japón, viene a engrosar el floreciente distrito 9 de Bilbao con este japonés de nuevos ingredientes, nuevas técnicas aplicadas a unos productos que arrojan un resultado que fascina al curioso y al gourmet. Una apuesta original. Daniel está haciendo algo complicado: perfilar este nuevo estilo Kuma, que se convierte en una seria alternativa para los amantes del sushi heterodoxo y mestizo 'abilbainado'. Se recomienda arrancar con una de sus sopas: la canónica miso *shiru* (blanca), una sopa de soja fermentada, cebolleta, wakame y tofu; o con el *kaki udon*, sopa de fideos udon (o 'soba') con cebolleta, wakame, *patchoi* y nori. De los postres destaca la espuma de *tiramisú matcha* (té verde). Un juego que hay que ver y probar. Difícil catalogar su cocina. Es la suya.

*Daniel Lomana, a disciple of the always authentic Ricardo Sanz, of Madrid's Kabuki and also with stints at Nobu in London and Japan, joins the burgeoning District 9 of Bilbao with his restaurant Kuma. A Japanese establishment where new ingredients and techniques are applied to products, yielding a result that fascinates dilettantes and dedicated foodies alike. An original concept. Daniel is designing this new Kuma style, which has become a serious alternative for sushi lovers. We're talking about unorthodox and 'Bilbao-style' fusion. On the menu, we recommend starting with one of their soups. Your options are the beloved shiro miso, the fermented soybean soup with scallions, seaweed, and tofu, or the kake udon, a soup with udon noodles*

*(or soba) with scallions, wakame, bok choy and nori. Our dessert of choice is the green tea matcha powder tiramisu mousse. Hard to classify his cuisine. It's one of a kind.*

## La Despensa del Etxanobe

**Bilbao. Juan Ajuriaguerra, 8**  
**944 42 10 71**

**ladespensadeletxanobe.com**

**Menús: 68, 76, 77 y 105 €. Carta: 70-85 €**  
**Creativa**

Ofician dos bilbaínos, Fernando Canales y Mikel Población, que cuentan con la suerte de haber estudiado en la Escuela de Leioa. Se divide en dos espacios unidos a través de esa U que arranca en la propia calle Ajuriaguerra, en La Despensa y, de vuelta, sale por el Atelier (restaurante gastronómico). La Despensa es un restorán de estética neoyorquina donde elaboran platos que recrean recetas tradicionales con carácter moderno, aligeradas y con una estética agradable. Han sido capaces de revolucionar a través de trabajo duro, inspiración, perseverancia, comunicación y una búsqueda personal de la materia prima. Buscan ese nuevo crisol de sabores con un trabajo serio, profesional, con mucho oficio y viviéndolo a tope. Algunos se preguntan cuál ha sido el secreto del éxito. En el fondo ha sido no volverse loco, hacer platos asombrosos en lo más importante, el sabor, con interpretaciones heterodoxas de los clásicos y propuestas ligeras, sabrosas, sorprendentes, fáciles de entender, sencillas y emocionantes. Ellos aplican la teoría de la cocina: poca creación y mucho producto.

*La Despensa is run by Fernando Canales and Mikel Población, two Bilbao natives who were lucky enough to study at the 'Escuela de Leioa'. It has two spaces, joined by the culinary route that starts right on Ajuriaguerra Street at La Despensa, and ends at Atelier (a gourmet restaurant) forming a perfect U. La Despensa is a spacious locale with a New York vibe, where the dishes recreate traditional recipes with a modern twist and a lighter presentation that's easy on the eyes. They have spearheaded a revolution through hard work, inspiration, perseverance, communication, and a hands-on search for product. They're looking to create a new breeding ground for flavors: combining a serious attitude with professionalism, skill, and the desire to live life to the fullest. You might wonder what the secret of their success is. In a nutshell, not going crazy, making dishes that amaze in their most important aspect—flavor—with unorthodox renditions of the classics that are light, surprising, easy-to-understand, simple, and exciting. Culinary 101 is applied here: a splash of creativity and a big focus on product.*



## La Barra de Luisa Izarra

**Bilbao. Avda. Mazarredo, 20**  
946 04 06 54 | [luisaizarra.com](http://luisaizarra.com)  
Carta: 55-70 € | Tradicional

Nace de la mano de Amaia Marañón en homenaje a Luisa Izarra, una mujer que dedicó su vida a dar de comer en su casa de Pobes, en un restaurante que nació en 1919. Amaia pone en práctica todas las enseñanzas recibidas y todas las experiencias de su vida, recuperando ideas del pasado y proponiendo versiones más modernas con un profundo respeto a la tradición. En la barra menudean delicias que también se pueden tomar en el comedor, todo sin minimalismos y sin complejidades. Se siente la unión entre la tierra y la importancia de los productos.

*This is Amaia Marañón's venture. Its name pays tribute to Luisa Izarra, a woman who spent her life serving locals at her Pobes eatery, founded in 1919. Amaia puts all of her training and life experiences to work resurrecting forgotten recipes and offering updated renditions with a deep respect for tradition. Tasty delights can be sampled at the bar as well as in the dining room. Don't look for minimalism or artifice here; this is a perfect balance between product and surroundings.*

## La Viña del Ensanche

**Bilbao. Diputación, 10 | 944 15 56 15**  
[lavinadelensanche.com](http://lavinadelensanche.com) | Menú degustación: 40 €. Carta: 40-45 €  
Tradicional

Máxima calidad y muy buen servicio. Un sitio de Bilbao de toda la vida de la mano de Juan Bautista González y sus hermanas. Lleva 90 años acompañando a los bilbaínos con sus estupendos pintxos (bocadillito de jamón de Joselito, carrilleras estofadas, brochetas ibéricas, presa de lomo, jamón con tomate...). Y en un anexo hay un bonito restaurante con cocina vista al que se accede previo paso por una preciosa tienda (la más seria de Bilbao). La suya es una cocina basada en el producto ibérico: solomillo, presa, carrillera, pluma y secreto. A pesar de los años, el local sigue con la misma filosofía: ofrecer productos de la máxima calidad, siendo el jamón de Joselito el buque insignia desde 1942.

*Excellent product and great service. A Bilbao mainstay managed by Juan Bautista González and his sisters. For 90 years, it has served Bilbao locals amazing 'pintxos' (little baguette sandwiches, made here with Joselito ham, stewed beef cheeks, Iberian brochettes, pork shoulder, ham with tomato...). And now, in an annex, there is a lovely restaurant with an open kitchen, which you reach by walking through a beautiful shop (the most trustworthy in Bilbao). It's a cuisine based*

*wholly on Iberian pork products: sirloin, pork shoulder, cheeks, 'pluma' and filet. Time has not altered this establishment's philosophy: highest quality products, with Joselito ham as their signature since 1942.*

## Las Parrillas del Mar

**Bilbao. Calle Juan de Ajuriaguerra, 7**  
688 76 47 76 | [parrillasdelmar.com](http://parrillasdelmar.com)  
Carta: 55-85 € | Asador

Este restaurante, después de un largo recorrido en Getxo que todavía continúa, llega a la ciudad con la esperanza de trasladar todo el mundo de la satisfacción. Asan los pescados con su grasa, con un sabor natural, sabroso y delicioso. Aparte de la brasa, tienen lo que ellos llaman "cazuela", donde preparan mejillones en salsa, anchoas o pimientos asados en parrilla. Después de muchos años de trabajo, hacen una especie de particular camino de retorno con una perspectiva renovada y con ciertos lujos. Cada materia prima es distinta una de la otra, aunque tengan el peso parecido, lo mismo sucede con la cocina, que también cambia.

*After a long and successful run in Getxo - which still continues- this restaurant lands in Bilbao with the mission of providing full-on satisfaction. Fish are roasted in their own juices, making for a natural, savory and delicious taste. The grill aside, they use what they call casseroles to cook mussels in sauce, anchovies or roasted peppers. After years of work, their cuisine is a journey back home with a contemporary approach and some flourishes. Each product used is distinctive and each one matters. This holds true in a kitchen in constant evolution.*

## Mugarra **NEW**

**Bilbao. Ercilla, 14 | 944 23 39 14**  
[restaurantemugarra.com](http://restaurantemugarra.com)

Menú degustación: 50 €. Carta: 55-60 €  
Tradicional

Esta taberna es, en realidad, un restaurante super delicado. En Mugarra, se come a bordo. Su sólida cocina es una mezcla de ayer y de hoy, con estética entendible y bella. Sabores de contrastes armónicos, algunos de ellos inéditos, en los que se mezclan las conservas y el pescado fresco. En carta lo mismo ofrecen atunes, pescados curados en sal, salsas de toda la vida... Todo dentro de un marco cálido. Y la tienda funciona con pedidos para llevar.

*This tavern is, in fact, an extremely refined restaurant. At Mugarra, it's all hands on deck. Their solid cuisine is a blend of old and new and arrives at the table as recognizable and beautiful dishes. They achieve a harmonious balance of contrasting flavors, some of them unorthodox, mixing tinned and fresh fish. On*

*the menu, you can as easily find tuna, salted and cured fish, sauces from your grandmother's kitchen...all of this with a warm welcome. Take out orders available from the shop.*

## Nerua Guggenheim Bilbao

**Bilbao. Avda. Abandoibarra, 2**  
(Museo Guggenheim) | 944 00 04 30  
[neruaguggenheimbilbao.com](http://neruaguggenheimbilbao.com)

Menú: 85 €. Carta: 65-70 € | Creativa

Este estrella Michelin ubicado en el museo Guggenheim, se emplaza en la trasera de la sala que acoge las esculturas de Richard Serra, pero se accede desde el paseo de Abandoibarra. Cuando entras, ves el ambiente de la cocina, impresionante; a tu derecha, un comedor sin montar; y al fondo, la cristalera, que ofrece vistas de la ría y la Universidad de Deusto. Josean Alija arrancó con apenas 17 años y culminó un importante proceso de aprendizaje con su puesta de largo en aquel Guggenheim de la parte alta del edificio. Ha pasado mucho tiempo desde aquella época encantadora de su cocina (el chicharro con yogur y manzana o aquella inconmensurable molleja de ternera caramelizada con leche de avellana y posos de café). La personalidad acompaña históricamente a Josean, fruto de una culinaria reflexionada, con un mosaico de elementos en cada elaboración. Funciona como una máquina.

*This Michelin-starred restaurant located in the Guggenheim Museum is sited towards the back, where Richard Serra's sculptures are on display. You can access the restaurant from the Abandoibarra promenade. As you enter, you immediately see the stunning kitchen. On your right, you'll find an undecorated dining room, and at the back, a row of glass windows that offers views of the estuary and the 'Universidad de Deusto'. Josean Alija started out when he was only 17, and his years of learning culminated in the opening of the restaurant in the upper part of the Guggenheim building. Many years have gone by since that enchanted era of his cuisine (which included that horse mackerel with yogurt and apple, or that incomparable caramelized veal cheek with hazelnut milk and coffee grounds). His has always been a very personal and well-thought-out cuisine, with a mosaic of ingredients in each preparation. This is a well-oiled machine.*

## Odoloste **NEW**

**Bilbao. Alameda de Recalde, 11**  
690 19 26 28 | [odoloste.com](http://odoloste.com) | Menús: 43 y 48 €. Carta: 45-50 € | De autor

Odoloste es un proyecto de Igor Agirre, quien lleva unas décadas vistiéndose la chaquetilla en casas como Aretxondo o Andra Mari, curtido entre fogones con

# PAÍS VASCO

compañeros juveniles y referentes de la cocina vizcaína actual. El concepto está diseñado alrededor del cerdo, aunque no duda en poner otros ingredientes que casen con el producto rey de la casa. Ofrece dos menús: el Txerri, más corto con seis pases, y el Basurde, más largo con siete, aparte de la carta. Talo de carrillada ibérica, albóndigas de ibérico y xixas, bacalao con un toffee de chipirón o un majestuoso helado de limón y albahaca son, entre otros, las delicias que elabora.

*Odoloste is Igor Agirre's venture. He has spent several decades honing his craft in houses such as Aretxondo and Andra Mari, and serving out those apprenticeship years with young colleagues who are now notable figures of Biscay cuisine. Here, pork reigns supreme, although Igor is not reluctant to serve other ingredients which pair well with the king of the castle. He offers two menus: "Txerri", a shorter one with six courses and the longer "Basurde", with seven, apart from his à la carte menu. Iberian pork cheek 'talo' (Basque corn tortilla), Iberian pork and wild mushroom meatballs, cod with a baby squid toffee or the majestic lemon and basil ice cream: just a few of the delights that await you here.*

## Ola

**Bilbao. Ribera, 13 | 944 65 20 66**  
**taykohotels.com | Menú degustación: 135 €.** Menú Tradición y Sabor: 95 €.  
**Carta: 85 € | Creativa**

El Grupo Martín Berasategui continúa su expansión. En el hotel Tayko, muy cerca del mercado de la Ribera, el restaurante Ola ocupa en la primera planta uno de sus espacios gastronómicos. En la carta comprobamos una vez más la cocina de platos auténticos hechos con precisión, refinados y meticulosos, sin olvidar sus raíces, con ese empape que tienen de su tierra y con esa magia que exhiben al resolver las recetas: ostra al natural con perlas marinas y jugo de remolacha; huevo de caserío con crema de queso, alcachofa, espárragos y trufa; salmonetes con cristales de escamas comestibles, manitas de cerdo ibérico rellenas; o lubina a la brasa reposada sobre cama de espinacas trufadas. Platos en sintonía con el mar, donde se ve esa cocina heredada, pero que no desatiende la vanguardia. Y en la oferta de carnes, solomillo de Luismi Garayar asado a la brasa con patata monalisa y espuma cremosa de queso Comté.

*The Martín Berasategui Group continues its expansion. Ola is located on the first floor of the Tayko Hotel, a stone's throw from the Ribera Market. The menu offers his sig-*

*nature cuisine of authentic dishes executed with precision, refinement and a meticulous eye for detail. At no time do they forget their heritage and the love of the land, with magic that shines through every creation: raw oysters with pearls of the sea and beet juice; free-range eggs in a truffle, asparagus and artichoke cheese cream; red mullets with edible scales, stuffed Iberian pork trotters; or grilled sea bass resting on a bed of truffled spinach. Dishes in harmony with the sea, navigating between tradition and the avant-garde. As for the meats, grilled Luismi Garayar sirloin with Kennebec potato and creamy Comté cheese foam.*

## Txakolí Simón

**Bilbao. Camino San Roque, 89**  
**944 45 74 99 | txakolisimon.com**  
**Carta: 55-60 € | Asador**

Es un restaurante del que se habla mucho, y bien. Los responsables de este éxito son, en primer lugar, la propiedad (encabezada por Óscar Lozano), pero también su famosa chuleta a la brasa. Baste decir que en temporada alta utilizan unos 60 chuleteros a la semana. Tienen dos comedores y una campaña con mesas de madera al estilo de los antiguos txakolis –como el que regentaba aquí Simón en los años 30– que hace las delicias de los visitantes en días soleados. Su visión de la gastronomía, exenta de barroquismos, se basa en la tradición: platos con identidad y sencillez que profesan un respeto reverencial por el producto. Pimientos verdes del país (en temporada), chorizo a la sidra, morcilla de verdura, anchoas del Cantábrico... Sin olvidar otra de sus especialidades, el bacalao a la vizcaína y, tampoco, sus extraordinarios postres. Disponen de una carta de vinos excelente, con unas 200 referencias.

*Everyone is talking about Txakolí Simón, and you'll only hear good things. The keys to its success are, first and foremost, its owner Óscar Lozano, as well as their famous grilled chops. Suffice it to say that in peak season, 60 cooks are needed each week to get the job done. Txakolí Simón has two dining rooms and a 'txakolí'-style canopied area with antique wooden tables that looks just like it did when Simón himself ran the place in the '30s. Perfect on sunny days. This is an unadorned culinary concept founded on tradition: simple, heritage dishes that demonstrate a reverence for product. These include Spanish green peppers (in season), cider-infused chorizo, vegetable blood sausage and anchovies from the Cantabrian Sea... And we must mention house specialties like the Biscay-style cod and the extraordinary desserts. They have an excellent wine list, with over 200 different labels.*

## Porrue

**Bilbao. Alameda Recalde, 4**  
**944 23 13 13**  
**porrue.com | Menú degustación: 128 €.**  
**Carta: 70-110 €**  
**Asador**

Unai Campo lleva la jefatura de cocina tras pasar tiempo practicando en el Kaia y el Iribar de Getaria, y después en Xixario (Orio). Hace una década comenzó en este local cerca del Museo Guggenheim. Unai no está preocupado por las tendencias, es un dominador de los puntos de cocción y un gran conocedor de los tiempos entre cocina y sala, que se nutre de una materia prima ultrafresca. Entre sus sugerencias, percebes y sus algas asados al carbón de encina; txangurro y kokotxas a la brasa; besugo estilo Orio (cerrado, por supuesto) y buenos postres. Pone nombres a las cosas: pan de Saturio, percebes de Miguel de Bakio, leche de Karmelo Eguzkiza, patatas de Alfredo Caicedo, los ahumados de Kepa, las ostras de Laureano, los pimientos de Rosa de Morga, el cerdo de Patxi Renteria...

Unai Campo runs the kitchen here, after honing his skills at restaurants Kaia and Iribar in Getaria; and later at Xixario (Orio). A decade ago, he started working at this establishment near the Guggenheim Museum in Bilbao. Unconcerned with trends, he is a master of the nuances of cooking and the timing between kitchen and dining room, and he equips his dishes with the freshest of ingredients. Menu highlights include: barnacles and its seaweed grilled over holm oak embers, charcoal-grilled spring crab and hake cheeks; Orio-style sea bream (closed, of course); and great desserts. In Porrue even the ingredients have their own names: Saturio bread, Miguel de Bakio barnacles, Karmelo Eguzkiza milk, Alfredo Caicedo potatoes, Kepa's smoked goods, Laureano oysters, Rosa de Morga peppers, Patxi Renteria pork...



## Yandiola

**Bilbao. Plaza Arriquibar, 4**  
**(Edificio Alhóndiga) | 944 13 36 36**  
**yandiola.com | Carta: 60-70 €**

### De autor

Ricardo Pérez, pese a su juventud, tiene una gran carrera. El grupo Yandiola gestiona toda la oferta gastronómica de Alhóndiga Bilbao, uno de los edificios más emblemáticos de la capital vizcaína diseñada por Philippe Starck. Ahí, en su buque insignia, se nota que se siente muy cómodo. Son muchos años de oficio haciendo una cocina que no asume riesgos y se basa en los sabores conocidos. Su madurez, la utilización de una buena despensa y haber conseguido que los sabores discurren en libertad, son las claves para que el restaurante mantenga su rango de alto nivel. Además, ayuda el entorno acogedor y el equipo humano. Todo, con un servicio joven y eficaz, y una carta de vinos adecuada.

*Despite his youth, Ricardo Pérez can claim a stunning career path. The Yandiola Group manages the entire culinary offering of Alhóndiga Bilbao, designed by Philippe Starck, one of the most emblematic buildings of the Biscay capital. Here at the flagship restaurant, Ricardo is very much at home. His years of experience are evident in a cuisine that does not take risks and is based on recognizable flavors. His maturity, use of good products, and ability to let flavors shine freely are the keys to the restaurant's high level of success. The cozy atmosphere and friendly team also help. Everything is served by a young and efficient staff and accompanied by an adequate wine list.*

## Zapiraín

**Bilbao. Juan de Ajuriaguerra, 22**  
**944 05 52 73 | zapirain.es**  
**Carta: 80-100 € | Tradicional**

Amaia y Toti llegaron a Bilbao desde su exitoso restaurante Zapiraín de Lekeitio. Es la casa que, en cierto modo, ha revolucionado el centro de la capital vizcaína gracias a su pescado. En la cocina hay gente curtida en el oficio en una culinaria basada en la calidad de la materia prima y en una notoria simplicidad en su elaboración. Han sabido combinar perfectamente lo que se hacía, agregando algún cambio para satisfacer a ese mercado bilbaíno tan poco proclive a aceptar demasiadas innovaciones. Sopa de pescado Zapiraín, risotto cremoso con huevas de erizo de mar, rodaballo, besugo, cogote de merluza o chuletón de novillo gallego son algunos de sus grandes éxitos.

*Amaia and Toti arrived in Bilbao from their successful restaurant Zapiraín in Lekeitio. Thanks to their fish dishes, this restaurant*

*has caused a small revolution in the center of Bilbao. Seasoned professionals man the kitchen, creating a cuisine based on quality product and a notable simplicity of preparation. They have managed to slip in some changes to traditional cuisine to satisfy that Bilbao customer traditionally reluctant to accept innovation. Standouts include the house fish soup, creamy risotto with sea urchin roe, turbot, sea bream, hake nape, and the T-bone steak from Galician heifer.*

## Zarate

**Bilbao. Licenciado Poza, 65**  
**944 41 65 21 | zaratejatetxea.com**  
**Menú degustación: 105 €.**

**Carta: 70-80 € | Marinera/De autor**

Sergio Ortiz de Zarate realiza una cocina libre, sin ataduras, donde hace lo que siempre quiso: nació para hacer esto. Cuenta con una dilatada experiencia en los fogones y hoy ya tiene una estrella Michelin. Conoce el producto que emplea en sus guisos y mantiene su voluntad de usar el sabor a mar con la firmeza de la tradición y unas piezas únicas, que ha conseguido trasladar, con la misma calidad, de Lekeitio a Bilbao. Sus platos evocan sabores del pasado. Quisquillón frito, huevo trufado con tuber bianchetto sobre un puré de patata asada y hongos, ijada de mero... Y la carta recoge el origen de todos sus pescados, que llegan directamente desde Lekeitio y Ondarroa.

*Sergio Ortiz de Zárate practices a free and untethered cuisine, doing what he was born to do. And doing it well. His extensive experience in the kitchen has garnered him a Michelin star. He knows the product he uses in his stews and is determined to put tradition and a taste of the sea into his cuisine, while successfully introducing unique fish from Lekeitio to Bilbao. His dishes evoke flavors from the past. Fried 'quisquillón' (variety of shrimp), truffled eggs with tuber bianchetto over a purée of roasted potato and wild mushrooms, and the grouper flank. The menu lists the provenance of every fish, which arrives directly from Lekeitio and Ondarroa.*

## Zortziko

**Bilbao. Alameda Mazarredo, 17**  
**944 23 97 43 | zortziko.es**

**Menús: 75, 115 y 120 € | Tradicional**

Enclavado en un edificio de Alameda Mazarredo, en pleno centro de Bilbao, el Zortziko abrió sus puertas hace más de 20 años. Hoy es uno de los restaurantes clásicos por derecho propio de la capital vizcaína. Es propiedad de Daniel García, quien es algo así como el repertorio viviente, ya que comenzó a trabajar con sólo trece años.

# PAÍS VASCO

## Mina Restaurante

**Bilbao. Muelle de Marzana, s/n**  
**944 79 59 38**

**restaurantemina.es**

**Menús degustación: 120 y 150 €**

### Creativa

Se trata del restaurante ubicado en el Muelle de Marzana, frente al mercado de La Ribera, donde Álvaro Garrido se surte de las verduras que venden las aldeanas. De ahí que practique una cocina cercana al mercado y a la temporada; una cocina que le refleja. Esa cocina estructural (textural), intentando sacar el jugo, con ese sentido personal, donde pone en práctica su aprendizaje (con Manolo de la Osa o Jordi Butrón), buscando subordinar los ingredientes a la materia prima. Todo en la atmósfera particular de sus 25 comensales, que eligen entre mesa o barra frente a la

cocina, y que deben optar entre los dos menús degustación con opción de maridaje.

*This restaurant is located on the Marzana dock, just across the La Ribera Market, where Álvaro Garrido purchases vegetables from local farmers. His cuisine is closely linked to the market and the season; it is a reflection of his personality. Putting his training to good use (at Manolo de la Osa and Jordi Butrón), he practices a very personal, structural (textural) cuisine, searching out the essence and spotlighting product. All of this takes place in a unique setting for 25 diners, who may choose a table or opt for the bar opposite the kitchen. There are two tasting menus, which can be paired with wine.*







*Álvaro Garrido ha creado un restaurante (Mina, Bilbao) dinámico, acogedor y de cocina cercana.*

Algunas de las propuestas de su carta son el cangrejo real con semilla de amapola, el marmitako de txipiron, el mero a la plancha con su pil-pil, la ensalada tibia de amanitas, vieira, trufa y hierbas aromáticas, y la presa de cerdo ibérico servida con jugo de zanahoria. El Zortziko cuenta con otros espacios dentro del propio establecimiento, aparte del elegante y clásico comedor: el reservado de estilo inglés, la bodega y el Aula de Cocina, un espacio multifuncional.

*Nestled inside a building in Alameda Mazarredo, right in the heart of Bilbao, Zortziko opened its doors some twenty years ago. Today it is rightfully one of the most classic restaurants in the Biscay capital. Owner Daniel García is a walking recipe book, having started in the industry at the age of 13. Among the available menu items: king crab with poppy seeds, squid 'marmitako' (potato and -usually- tuna stew), grilled grouper with pil pil sauce, warm salad of fly agaric mushrooms, scallops, truffles, and aromatic herbs, and the Iberian pork shoulder served with carrot juice. Zortziko has other spaces within the establishment itself. In addition to the elegant and classic dining room, you'll also find the British-style private dining room, the wine cellar and the 'Aula de Cocina,' a multi-purpose space.*

### **Baserri Maitea**

**Forua. Atxondoa, s/n | 946 25 34 08**  
**baserrimaitea.com**

**Menús: 52 y 65 €. Carta: 75-90 €**

#### **Asador**

Situado en Forua, el Baserri es, además de un restaurante, un museo. Y cuenta con la particularidad de que su dueño, Juan Antonio Zaldua, tuvo que dejar el fútbol en 1979 después de una lesión de rodilla y de haber pasado siete años a la sombra de Iribar. Aparte de la estética y la excelencia del producto, el refinamiento de sus propuestas permite considerarlo una de las grandes cocinas del País Vasco desde su fundación en 1992. La primera gran preocupación de Juanan es la materia prima; la segunda, la resolución de lo culinario, haciendo que los sabores sean reconocibles, aunque los aligere con esos apuntes creativos que hace multiplicarse la eficacia de cualquier plato. Baserri Maitea tiene magia: su estética te envuelve, te encandila, te arropa, y eso ayuda mucho a la comida. Por cierto, Zaldua tiene en Plentzia el recomendable Asador Kaian.

*Located in Forua, Baserri is not only a restaurant, but also a museum. Juan*

*Antonio Zaldua, the alma mater of this house, quit soccer in 1979 due to a knee injury, after seven years in the shadow of Iribar. Apart from the aesthetics and the excellence of the product served here, the refinement of their culinary offering has made this restaurant one of the great kitchens of the Basque Country since its inception in 1992. Juanan's primary concern is product, as well as a determination to conserve recognizable flavors while sparking them with creative notes. Baserri Maitea is magical. Its atmosphere wraps its arms around you, charms you and stays with you during the entire meal. By the way, Zaldua is the owner of the highly recommended Asador Kaian in Plentzia.*

### **Andra Mari**

**Galdakao. Barrio Elexalde, 22**  
**944 56 00 05 | andra-mari.com**

**Menús: 45, 65 y 85 €. Carta: 60-80 €.**

#### **Tradicional/Creativa**

Andra Mari es un restaurante en el que el producto es la base de aquella historia que inició la familia Asúa en 1964. Se trata de un proyecto gastronómico que persevera sin olvidar la investigación del recetario tradicional y el producto autóctono. Probablemente sea el restaurante número uno de Vizcaya en cuanto a historia, pero ha sido más que un sensacional testimonio digno de estudio: también ha integrado en su espíritu la formación seria de la cocina vizcaína. De allí han salido todas las grandes figuras, por eso podemos decir que esta casa es la catedral del sabor de Vizcaya. En ella probamos cosas fabulosas, como el *steak tartar* con mostaza y helado de vinagre; *begihaundi* (chipirón) con crujiente de arroz; rabo deshuesado al vino tinto; pichón en dos cocciones.

*At Andra Mari, product has been at the core of the restaurant's history since the Asúa family opened in 1964. It's a culinary project that perseveres over time and continues to delve into traditional recipes and the use of local products. It is most likely Biscay's top restaurant, not only in terms of tradition, but because it is a worthy case study. This is the training ground for Biscay cuisine and all the great chefs have worked in its kitchen. So we can easily call this a mecca of Biscay-style cooking. Delicious things emerge from this kitchen: steak tartare with mustard and white vinegar ice cream; baby squid with crunchy rice; deboned oxtail in red wine; twice-cooked squab.*

# PAÍS VASCO

### **Azurmendi**

**Larrabetzu. Barrio Legina, s/n (Salida 25 en la N-637, dirección Aeropuerto de Bilbao)**

**944 55 88 66**

**azurmendi.restaurant | Menú Adarrak: 260 € | Creativa**

Un picnic en el hall de entrada, un breve paso por la cocina, y un recorrido por el invernadero antes de pasar al mirador, así suceden los pases de los menús de Eneko en su brillante restaurante. Practica una cocina de base sólida, heredada de su formación, pero con el cordón umbilical a la tradición culinaria de su pueblo aún intacto. Además de las tres estrellas, Azurmendi ha sido nombrado varias veces el restaurante más sostenible del mundo; además de su Premio Nacional de Gastronomía a mejor jefe de cocina. Eneko se ha embarcado ahora en la segunda fase más importante después de aprender: la de desaprender. Nunca sobra nada, desde ese huevo cocinado a la inversa y trufado, a su 'Nuestro marianito', su versión del popular pintxo de los bares bilbaínos.

A picnic in the entrance hall, a brief stay in the kitchen and a walk through the greenhouse before arriving at the enclosed balcony; these are the stops on your journey through the menus created by Eneko Atxa at his restaurant. He practices a cuisine with a solid foundation, reinforced by his training but with strong ties to the culinary tradition of his people. In addition to the three stars, Azurmendi has been named several times the most sustainable restaurant in the world, not to mention Eneko's National Culinary Award for Best Head Chef. Eneko has finally embarked on the second most important stage after learning it all: the stage of unlearning it all. Nothing is ever superfluous: from that egg cooked inside out and truffled, to his 'Nuestro Marianito' his own personal interpretation of the popular 'pintxo'.





Eneko Atxa

*Azurmendi, de Eneko Atxa, ha sido nombrado en varias ocasiones el restaurante más sostenible del mundo.*

# PAÍS VASCO

## Hondartzape

NEW

Plencia. Erribera

Kalea, 3

946 77 00 40 |

[hondartzape.com](http://hondartzape.com)

Carta: 90 € | Asador

Los hermanos Mentxaka, Iker y Jon, se especializan en los productos del mar. Es así como, en la nueva ubicación, siguen mostrando, como si de una pescadería se tratase (con vivero incluido), el género que van a emplear. Esta reciente apertura se ubica en una villa renovada de postín, donde se divisa la ría y el puerto pintoresco de Plencia. En las distintas parrillas de las que disponen emplean técnicas minuciosas y

utensilios variados sobre todas esas delicias marinas. Brothers Iker and Jon Mentxaka are seafood specialists. That is why, at their new location, they continue to display the products they are about to serve fish market-style (fish pond included). Their new restaurant is located in a posh renovated villa, overlooking the estuary and the picturesque Port of Plencia. Their several grills are the stages for their meticulous technique and the use of specialized utensils for their marine delicacies.

FOTO: HIBAI AGORRIA



Iker y Jon surcando el Cantábrico en busca de capturas para llevarse a la parrilla.

## Aretxondo

Galdakao. Barrio Elexalde, 16

944 56 76 71 | [aretxondo.com](http://aretxondo.com)

Menú degustación: 66€.

Fin de semana: 41 €. Carta: 55-70 €

Tradicional/Creativa

Este restaurante, que abrió hace más de veinte años en un antiguo caserío vasco, ofrece bellas vistas de todos los montes del Duranguesado y de la zona de Arratia. Practica una cocina vasca creativa de mercado que se nutre de las raíces tradicionales, todo bajo la dirección de Ricardo Asúa. Excelente gastronomía, profesionalidad y trato familiar.

*Aretxondo opened over twenty years ago in a typical old Basque country house offering beautiful views of the hills of Duranguesado and the area of Arratia. The restaurant serves up creative Basque market-driven cuisine based on heritage recipes, all under the supervision of Ricardo Asúa. Here you'll find excellent food, professionalism and a warm welcome.*

## AbOIZ

Garai. Miguel, 2 | 946 22 82 40

[restauranteaboiz.com](http://restauranteaboiz.com) | Menús

degustación: 33 y 79,20 €. Carta: 65 €

Tradicional/De autor

No muy lejos de Durango, en un bello restaurante, ubicado en pleno campo y rodeado de antiguas huertas, Dani García

realiza un trabajo fructífero y estimulante de la mano de Iratxe Azpitarte y su familia. No hay lugar para equívocos: es un tándem perfecto entre cocina y propiedad. Bacalao o *begihaundi* (chipirón) a la brasa, chuleta y torrija caramelizada. Cocina de hoy, supuestamente simple, con mensajes claros. Esencia vasca.

*Not far from Durango, there is a beautiful restaurant located in the countryside, surrounded by old vegetable gardens. Here, Dani García's work is fruitful and stimulating, with the help of Iratxe Azpitarte and his family. This is clearly a perfect marriage between kitchen and surroundings. Here you can savor the taste of grilled cod or baby squid, chops or caramelized 'torrija' (Spanish version of French toast). Contemporary cuisine, deceptively simple, making a bold statement. Pure Basque essence.*

## Sukam

Getxo. Plaza Zubiko, s/n | 946 85 09 92

[sukam.es](http://sukam.es) | Carta: 35-45 €

De autor

El restaurante Sukam está situado junto al Puente Colgante, en un enclave precioso, con una estética muy cálida y la cocina a la vista en el comedor superior. Comida disciplinada, que deja entrever el fondo de su carácter y el entusiasmo que hoy se manifiesta por ese trabajo. Álvaro Martínez adquirió su formación en el mundo gastronómi-

co en Martín Berasategui, Zuberoa, Arzak o elBulli, y ese bagaje ha hecho que su cocina sea de gran elegancia, manteniendo la personalidad de los productos utilizados. Todo ello se palpa en una carta donde, además de las propuestas de Álvaro, encontramos una interpelación directa: "Ni primeros ni segundos. Tú eliges el orden. Para uno o para todos. Compartir es una opción. La única obligación es disfrutar". Y lo hace con propuestas originales y con estilo, con elaboraciones aptas para todos, tanto mayores como jóvenes.

*In a beautiful location near the Hanging Bridge, Sukam is cozy and boasts an open kitchen in the upper dining room. It serves a disciplined cuisine, in which you can glimpse the depth of character and enthusiasm that goes into each dish. Álvaro Martínez received impressive training in the world of gastronomy, namely at Martín Berasategui, Zuberoa, Arzak, and elBulli. Thanks to his long trajectory, his cuisine today is highly elegant, maintaining the personality of the products used. All of this comes to life on the menu at Sukam, where, in addition to Álvaro's creations, we find a direct statement: "Neither first nor second courses. You decide the order. For one or for all. Sharing is an option. The only obligation is to enjoy." And he does so by offering original and stylish dishes that are suitable for everyone –adults and young people alike.*

## **Casa Garras**

**Karrantza. Barrio Concha, 6**

**946 80 62 80 | casagarras.com | Menú gastronómico: 90 €. Carta: 40-55 €**

**Asador/De autor**

En el maravilloso paisaje del valle de Karrantza, el municipio más extenso de Bizkaia, se encuentra esta casa donde cocina Txema Llamosas, el hijo de José Mari y Natividad Orcasitas, a su vez hijo de Bernardino Llamosas. Después de su viaje personal para formarse junto a Eneko Atxa, en elBulli o con Arzak, ha vuelto al valle para desarrollar una cocina evolutiva dentro de lo tradicional, y a su vez, arriesgada y comprometida. Croquetas caseras de jamón, de bacalao y de pollo, o las 'kokotxas' a la romana sobre emulsión de merluza, son algunos ejemplos. A destacar asimismo la potente colección de postres, tantas veces asignatura pendiente en el mundo de la cocina (por lo menos, en mi caso). Los vinos corren de la mano de su hermana Pili.

*Casa Garras is set in the beautiful Karrantza Valley, the largest in the Biscay region. Here you will find Txema Llamosas, son of Natividad Orcasitas and José Mari, in turn the son of Bernardino Llamosas. After his personal journey of apprenticeship with Eneko Atxa, at elBulli and with Arzak, he returned to the valley to design a cuisine that evolves from the traditional, while being both committed and daring. From house ham, cod or chicken croquettes to battered fish cheeks over hake emulsion, these are just a few examples. There is a remarkable selection of desserts, so often overlooked in restaurants (that at least, is my experience). The wines are poured by sister Pili.*

## **Garena**

**Lamindao. Bº Iturriotz, 11**

**946 31 72 15 | garena.restaurant**

**Menú Geroa: 108 €. Menú mercado (de lunes a viernes): 45 €. Carta: 60 €**

**Creativa**

Julen Baz, tras cerrar su taberna Urtza, presentó en el 2020 Garena, ubicado en un caserío del siglo XVIII. Su carta pasa por el *steak tartar* de betizu, las setas de temporada, las cocochas de bacalao, la chuleta a la brasa, y, de postre, 'manzana'. Una cocina que se mete en una naturaleza salvaje. Julen es un cocinero vocacional, con conversación fluida, apasionada, con admiración hacia el producto, pero siempre intentando conocerlo, jugando con sabores importantes y entendibles, haciendo una cocina que, por momentos, incluso diría que es arriesgada, aunque siempre está llena de autenticidad en el contenido. *After closing his Urtza tavern, Julen Baz opened Garena in 2020 in a XVIII-Century country house. The menu features dishes such as the Betizu beef steak tartare, seasonal wild mushrooms, cod cheeks, grilled chops and, for dessert, 'the apple'. A kitchen on the wild side. Julen has a true vocation, a fluid and passionate conversation and an intense admiration for product. He's always searching for its essence and plays with dominant and recognizable flavors, producing a cuisine that could be considered daring at times, although always authentic.*

## **Asador Horma Ondo**

**Larrabetzu. Caserío Legina Goikoa**

**946 56 57 00 | asadorhormaondo.com**

**Carta: 55-65 € | Asador**

El nuevo Horma Ondo se enclava en el término municipal de Larrabetzu, dentro del Campo de Golf de Artxanda, en un antiguo caserío y pajar reformados y unidos por una terraza. Mikel Bustinza

es su propietario, sumiller y jefe de sala. En cuanto a la culinaria, sigue ofreciendo la misma que le ha permitido ser uno de los grandes asadores de Euskadi, con las materias primas como auténticas protagonistas. Elaboran platos como la vieira asada, el bacalao a la brasa con dulce de aceitunas, sus callitos a la bizkaina y verduras asadas a la brasa, su famoso chuletón de Bernaogitia y los pescados a la brasa en la parrilla de cinco metros alojada en la cocina, bajo la atenta supervisión de Jayne Hardcastle.

*The new Horma Ondo is located in the town of Larrabetzu, on the Artxanda Golf Course, in an old country house and hay barn, now remodeled and connected by a terrace. Mikel Bustinza is the owner, sommelier, and maître d'. He continues to offer the same cuisine that has made Asador Horma Ondo one of the best grill houses in the Basque Country, with product taking pride of place. He prepares dishes like roasted scallops, cod grilled with sweet olives, Biscay-style tripe, charcoal-grilled vegetables, his famous Bernaogitia T-bone steak, and fish barbecued on the 5-meter grill in the kitchen, under the careful eye of Jayne Hardcastle.*

## **Taberna Mikel Bengoa**

**NEW**

**Mesterika. Meñaka Bidea, 3**

**946 15 01 33**

**mikelbengoataberna.com**

**Carta: 40 € | Tradicional**

Mikel Bengoa es un referente de la zona, con muchas cosas peculiares. Una, sin duda, es el tamaño de esas raciones de los años 80 que ha caído en desuso. Su cocina es una mezcla de guisos y parrilla, siempre equilibrada. Productos de calidad como pescados, algunos de ellos impresionantes. Todo ello dentro de esa sencillez a la que tan bien le acompaña la terraza, con ese sosiego del entorno rural. Una carta entendible: croquetas de queso y de jamón, revuelto de hongos o callos a la vizcaína.

*Taberna Mikel Bengoa is a household name in the area and not without its quirks. One of them, undoubtedly, are the oversized, throwback-to-the-80s portions, now a rarity. Their always balanced cuisine navigates through stews and the grill. First rate products such as fish, some of them magnificent. All this in a laid back atmosphere, experienced at its best in the countryside calm of the outdoor terrace. A straightforward menu: cheese and ham croquettes, wild mushroom scramble, or Biscay-style tripe.*

# El brindis

THE TOAST



## **JEAN-LUC GODARD**

(3 de diciembre De 1930 - 13 de septiembre de 2022)

Pocos cineastas pueden presumir de haber generado el impacto cultural que causó Jean-Luc Godard, pionero de la Nouvelle Vague e icono de la revolución cinematográfica de los años 60, a lo largo de su carrera. Fundó junto con Truffaut, Rohmer, Chabrol y Rivette el movimiento que puso patas arriba las reglas del cine tal y como este se conocía hasta ese momento. Con Godard se extingue una forma de entender el cine muy lejana.



# Welcome to High-Fidelity



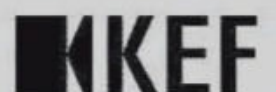
## LSX II - The Definitive Compact Wireless HiFi

Welcome to a world of High-Fidelity sound that is true enough to touch. This all-in-one speaker system in its second generation: upgraded to deliver a more balanced sound in higher resolution with all-inclusive connectivity. Simply stream anything including AirPlay 2, Chromecast, Spotify and Tidal, or seamlessly connect the LSX II to your laptop, TV and many other devices.

Sound by KEF. Design by Michael Young.



Listen and believe



Las pymes y autónomos son

# LA FUERZA DE UN PAÍS

En Correos  
ofrecemos servicios  
para hacer crecer  
a tu empresa  
y a todo un país.

Logística integral  
Correos Frío  
Venta online  
Envíos XL  
Asesor comercial

