

# R

AÑO 25 \_ DICIEMBRE MMX



ALTA COCINA, VINOS, VIAJES  
RES TAURADÓRES  
209  
10 EUROS  
...  
INFORMACIÓN A LA CARTA

## especial\* producto & selección 2010/2011

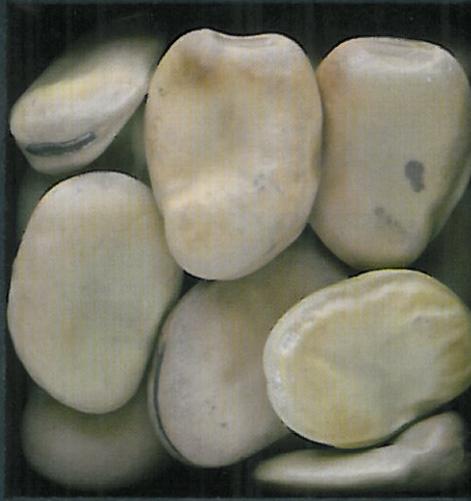
- \* **Chocolate**\_ *lujuria amazónica o la gula más venial* \* **Mercados del mundo** \* **Vino de agua**\_ *agua de vino*
- \* **Sergi Arola & Teresa Sapey**\_ *artistas por encima de todo* \* **Patricia Quintana**\_ *espíritu de la cocina mexicana*
- \* **Candidatas a la capitalidad cultural** *con buena mesa* \* **Contrastes**\_ *Aire de Bardenas & Conde de la Corte*

# S U M A R I O R 2 0 9

* <b>Chocolate</b> _ <i>lujuria amazónica o la gula más venial</i>	<b>2/9</b>
* <b>Patricia Quintana</b> _ <i>espíritu de la auténtica cocina mexicana</i>	<b>10/15</b>
* <b>Vino de agua</b> _ <i>agua de vino</i>	<b>16/21</b>
* <b>Mercados del mundo</b>	<b>22/27</b>
* <b>Descanso a la carta: contrastes</b> _ <i>Aire de Bardenas / Conde de la Corte</i>	<b>28/31</b>
* <b>Agenda degustación</b> _ <i>Dársena / Del Arco / El Poleo / La Tacita d'Juan</i>	<b>32/33</b>
* <b>En boca de todos</b> _ <i>Gastronoticias / Mundo Líquido</i>	<b>36/43</b>
* <b>Candidatas a la capitalidad cultural</b> _ <i>con buena mesa</i>	<b>44/49</b>
* <b>Sergi Arola &amp; Teresa Sapey</b> _ <i>Artistas por encima de todo</i>	<b>50/55</b>
<i>especial</i> * <b>producto &amp; selección 2010/2011</b>	<b>56/79</b>
* <b>Alimentos</b> <i>Gourmet &amp; Delicatessen</i>	<b>56/73</b>
* <b>Tiendas</b> <i>Gourmet &amp; Delicatessen</i>	<b>74/79</b>

*"La paciencia es amarga,  
pero su fruto es dulce"*

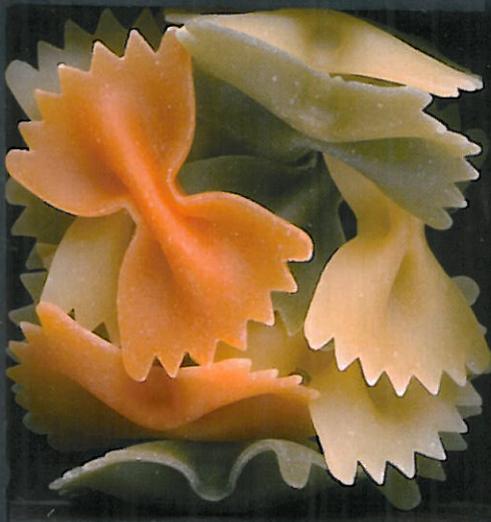
Jean-Jacques Rousseau



ESPECIAL PRODUCTO & SELECCIÓN RESTAURADORES 2010/2011

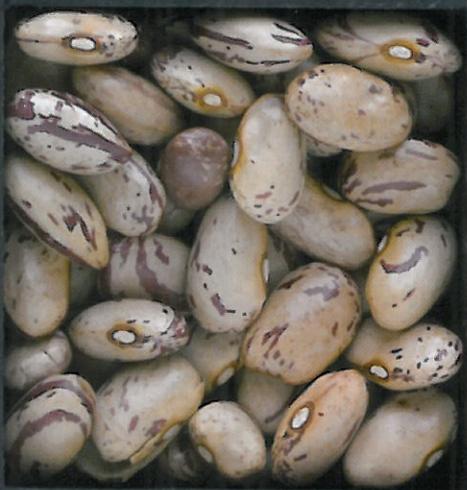
*\*alimentos*  
**GOURMET &  
DELICATTESEN**





Lo regional, local y tradicional, lo nacional y lo internacional, lo artesano y rural, con un adecuado tratamiento, gana con el tiempo el calificativo de excelente, excepcional y, en el caso que nos ocupa, gastronómico y exclusivo. El tiempo todo lo sana; lo sala y lo cura; el tiempo recupera las virtudes ancestrales del producto primigenio y lo convierte en elaborados placeres para sibaritas. Y volviendo al tiempo de todos los años por estas fechas, hemos realizado una selección de los mejores productos delicatessen que nos ofrecen las tiendas

selectas de nuestro país, para endulzar nuestro espíritu y apaciguarlo con delicias dulces, pero también saladas, líquidas y sobre todo sólidas, espirituosas, pero ante todo terrenales. Para confeccionar esta serie de selectos lotes que les presentamos a continuación, hemos vuelto a apoyarnos en el criterio de los expertos que habitualmente nos asesoran en esta materia, algunos de los mejores profesionales de la gastronomía, la restauración y el comercio detallista especializado, así como en los miembros de nuestro comité de cata permanente.





**PAGO DE LOS CAPELLANES**  
 PAGO DE LOS CAPELLANES  
**EL PICÓN**  
 Ribera del Duero  
 2005  
 PAGO DE LOS CAPELLANES S.C.  
 VINO DE DUEÑO • ERUGOS • ERUGOS  
 PRODUCT OF SPAIN  
 14,5% Vol. 750 ml e

**CHIVAS REGAL**  
 Aged 18 Years  
 SCOTCH WHISKY  
 GOLD SIGNATURE

**Vieens**  
 ALMIBAR DE CASTAÑAS

**CUEVAS**  
 Chef  
 CASTAÑAS EN ALMIBAR

**LA VIEJA FABRICA**  
 MERMELADA DE  
**FRESAS**

**SUMARROCA**  
 SPARKLING WINE  
 CAVA

**ESPECIALIDADES**  
**NAVIDENAS**  
 La Castellana



D.O. CAVA (CATALUÑA, ESPAÑA)

**BODEGUES SUMARROCA**  
EL REBATO, S/N  
08739 SUBIRATS (BARCELONA)  
TEL. 938 911 092  
www.sumarroca.es

**\*Sumarroca 2006**

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA

Elaborado a partir de uvas 45% Parellada, 25% Macabeo, 20% Xarel.lo y 10% Chardonnay procedentes de viñedos situados en terrenos arcillo-calcáreos con arenas y gravas, fermenta durante 23 días a 14°C en depósito de acero inoxidable y envejece al menos durante 38 meses en botella. Este exclusivo cava, idóneo para comer, es serio, cremoso, aterciopelado, con un aroma limpio y sutiles notas tostadas, anisadas, de manzana asada, hinojo y clásicos recuerdos de pastelería.



SAN CIPRIÁN (GALICIA, ESPAÑA)

**CUEVAS & CIA.**  
POL. IND. SAN CIPRIÁN DE VIÑAS C/1  
32901 SAN CIPRIÁN (ORENSE)  
TEL. 988 383 822  
www.marronglace.com

**\*Castañas en almíbar**

CUEVAS CHEF

Estas castañas en almíbar mantienen todo el sabor tradicional de esta casa, fundada en 1944, auténtico paradigma del marron glacé, cuya calidad además está garantizada por la marca "Galicia Calidade" y por su sistema de gestión de calidad certificada por la norma ISO 9001-2000. En este caso, nos encontramos ante auténticas castañas gourmet elaboradas en un confitado ligero con azúcar, glucosa y aroma natural de vainilla, que resultan ideales para acompañar postres.



ESTEPA (ANDALUCÍA, ESPAÑA)

**GALVÁN FERNÁNDEZ HNOS.**  
POL. SIERRA SUR, C/ ALMENDRA, S/N  
41560 ESTEPA (SEVILLA)  
TEL. 955 912 648 / 692  
www.laestepena.com

**\*La Estepaña**

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS

Desde sus orígenes en 1858 como confitería artesanal y familiar, hasta la construcción en los años 80 de su gran factoría, esta emblemática marca ejerce su liderazgo confitero a partir del respeto a valores absolutos como son calidad, innovación y tradición. Su particular Tienda y Museo del Mantecado expone un amplio surtido de especialidades navideñas y delicias dulces, polvorones, mantecados, roscos de vino, alfajores, bolitas de coco, nanitas trufadas, cerezas al licor...



MORÓN DE LA FRONTERA (ANDALUCÍA, ESPAÑA)

**LA VIEJA FÁBRICA**  
AVENIDA DEL PILAR, 6  
41530 MORÓN DE LA FRONTERA (SEVILLA)  
TEL. 954 851 655  
www.laviejafabrica.com

**\*Mermelada de fresa**

LA VIEJA FÁBRICA

Con un 45% de fresas y un 52% de azúcar, esta mermelada de gama Tradicional (mermelada de melocotón, naranja dulce o amarga, frutas del bosque...), se elabora de forma completamente artesanal, como desde 1834, usando siempre frutas selectas de primera clase, la receta original y el sabor casero de toda la vida, como expone el lema de la marca "¡No hay foto. Hay fruta!". Compotas, mermeladas funcionales y dietéticas, con fibra o efecto bifidus, completan su surtido.



SPEYSIDE (ESCOCIA)

**PERNOD RICARD ESPAÑA**  
C/ MANUEL MARAÑÓN, 8  
28043 MADRID - TEL. 913 683 067  
www.chivas.com  
www.seleccionpernodricard.com

**\*Chivas Regal 18 Y.O Gold Signature**

BLENDED SCOTCH WHISKY

El talento del Maestro Mezclador, Colin Scott, mantiene la tradición secular de Chivas y su colección única de whiskies envejecidos. De miles de barricas que maduran al menos 18 años en las colinas escocesas, se seleccionan a mano sólo las de mayor calidad. Este cálido Whisky Premium de color ámbar intenso y sabor sensual, aterciopelado, despliega un aroma elegante y gratificante, complejo, con notas de frutos secos, cremoso caramelo, chocolate negro, toques de especias y cuero.



D.O. RIBERA DEL DUERO (CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA)

**PAGO DE LOS CAPELLANES**  
CTRA. DE VALCABADO A ROA, KM. 1  
09314 PEDROSA DE DUERO (BURGOS)  
TEL. 947 530 068  
www.pagodeloscapellanes.com

**\*Parcela El Picón 2005 Pago de los Capellanes**

100% TINTO FINO

Este tinto complejo y de larga vida aún por delante, despliega característicos aromas balsámicos, de moras y sotobosque, canela, cuero, tabaco, trufa, regaliz negro. Se elabora de forma independiente a los demás vinos de la bodega con uva Tempranillo de una parcela de 2 Ha. de genética y microclima peculiares que produce unos taninos maduros de bondad excepcional. Fermenta (alcohólica y maloláctica en tina y cono) y envejece (26 meses en barricas nuevas) en roble francés.



ESPAÑA - ALEMANIA

**HEINNEKEN ESPAÑA**  
AVENIDA DE ANDALUCÍA, 1  
41007 SEVILLA - TEL. 954 979 999  
MONASTERIO DE LAS HUEL GAS, 9-13  
28049 MADRID - TEL. 917 149 200  
www.cruzcampogranreserva.com

**\*Cruzcampo Gran Reserva**

CERVEZA 100% MALTA

La Mejor Cerveza Strong Lager del mundo del World Beer Awards 2009, resulta de la exquisita combinación de la mejor selección de tres tipos de maltas, lúpulo Perle de la región alemana de Hallertauer y agua de manantial de máxima pureza. Se elabora por debajo de 0°C y efectúa una lenta maduración en bodega. De equilibrio perfecto entre sabor, aroma y textura, y color ámbar brillante, posee un aroma intenso y agradable, marcado por el fino tueste de la malta, y un gusto dulce con grata sensación táctil de mousse.



AGRAMUNT (CATALUÑA, ESPAÑA)

**TORRONS VICENS**  
CARRETERA DE TÁRREGA, S/N  
25310 AGRAMUNT (LÉRIDA)  
TEL. 973 390 607  
www.vicens.com

**\*Vicens Cacaahuete caramelizado**

AGRAMUNT

Generación tras generación, desde 1775 esta señera firma esgrime los valores de una tradición dulcera y turronera en la elaboración de sus productos de forma completamente artesanal, con ingredientes naturales selectos. Entre sus especializadas destacan los frutos secos, representados por estos cacahuets caramelizados, entre un amplio surtido de almendra o avellana garrapiñada, chocolinas de almendra o de macadamia... sin olvidar su afamado Turrón de Agramunt.