foodie

culture madrid

#3



PATATA GALLEGA DE COSECHA PROPIA

Servimos al canal de hostelería, frutería, grandes superficies y particulares.

Todo tipo de formatos. Variedades: Agria y Kennebec.

www.patatasyago.com





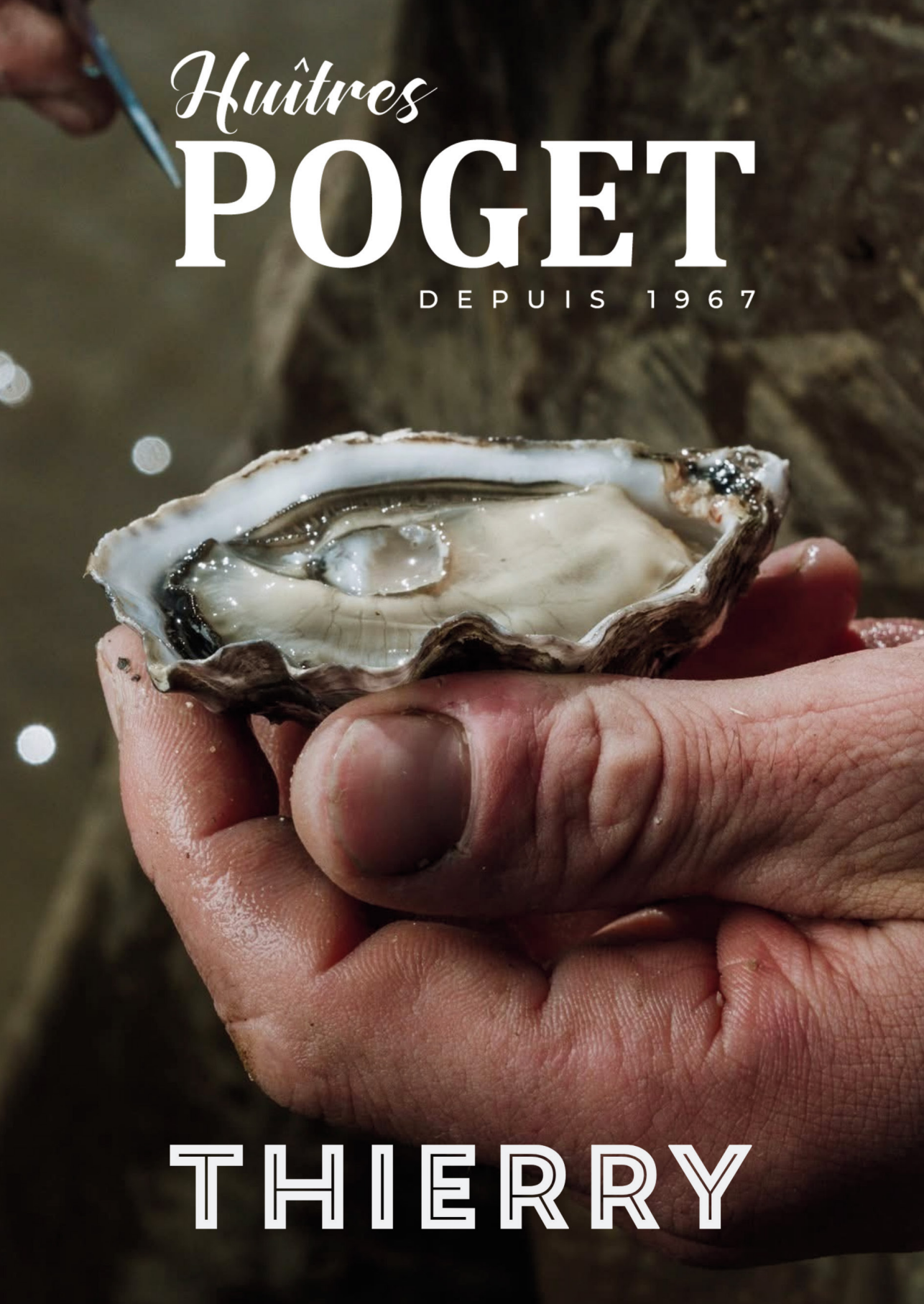
Tartar de salmón rojo salvaje de Alaska

Receta de Alfonso Tomassoni, chef ejecutivo de Garcimar

El salmón salvaje más sostenible desde 1959

alaskaseafood.es

@alaskaseafoodspain


Huîtres
POGET
DEPUIS 1967
THIERRY

Chef fruit

Pensando en Hostelería



CAVIAROLI®

INNOVACIÓN DISRUPTIVA

No seguimos tendencias, las creamos.

Somos pioneros en la gastronomía, desarrollando productos que nadie se espera. **Creamos experiencias únicas que transforman la cocina.**



info@caviaroli.com
www.caviaroli.com
+34 93 127 90 89

No hacemos delivery... Bueno, sí.



Recibe nuestra revista en casa

por **6€** al año*

Incl. IVA. Revista semestral. Tarifa aplicable a todo el territorio nacional, excepto las Islas Canarias.
Para Canarias y otros países, consulta tarifas y condiciones en www.foodie-culture.com.


APPENNINO
FOOD
Donde la naturaleza alcanza su forma más perfecta, comienza **nuestra selección.**
Bologna
Emilia Romagna
Italia
appenninofoodgroup.it
appenninofoodgroup

Words matter… or do they?

Lately, the word *foodie* has been taking quite a beating. People seem to dislike it almost as much as cream in a carbonara. Some say it sounds dated; others think it's synonymous with showing off. Some would banish it from our vocabulary altogether (and replace it with *comidista*, as the brilliant Mikel Iturriaga would probably suggest).

I'm not particularly concerned with the word itself. We could spend all day debating what it does or doesn't represent. But as Shakespeare reminded us, a rose by any other name would smell as sweet. The problem has never been the word – it's how we behave, and foodies certainly don't have a monopoly on that.

Yes, there are people who have an opinion on everything despite having experienced very little. But poor judgement isn't new – it has always existed, at the table and beyond. The only difference is that it's now broadcast live, without the slightest hesitation.

There was a time when people who couldn't recognise quality simply kept quiet. Today, they post about it – complete with video. But that says nothing about the many others – among them, most likely you, dear reader – who simply love sitting down to a good meal, asking how long that cheese has been aged, learning how to make a proper stock, or asking a chef for a recipe to recreate at home. Those people never needed a label to enjoy good food.

While some people keep arguing over what to call the dish, we'd rather keep serving it. Whatever label you wear, if you have an appetite for delicious food and great stories, you'll always have a place here. Welcome to Issue #3 of our magazine. I hope you enjoy it.

Las palabras importan… o no

Últimamente la palabra *foodie* anda que no se aguanta en pie. Le tienen más manía que a la nata en la carbonara: que si suena rancia, que si es sinónimo de postureo, que si deberíamos desterrarla de nuestro vocabulario para siempre (y cambiarla por «comidista», seguro diría el genial Mikel Iturriaga).

A mí la palabra no me quita el sueño. Podemos discutir todo el día si representa esto o aquello. Pero cambiarle el nombre a la rosa, ya lo advirtió Shakespeare, no la hará oler distinto. El problema nunca fue la palabra: es cómo nos comportamos, y de eso los *foodies* no tenemos la exclusiva.

Porque sí, hay quien opina de todo sin haber probado casi nada. Pero el descriterio no es nuevo –siempre lo hubo, en la mesa y fuera de ella–; lo nuevo es que ahora se retransmite en directo y sin pudor.

Antes, quien no sabía distinguir la calidad comía en silencio. Ahora lo cuenta, con vídeo y todo. Pero eso no dice nada de los muchos más –entre los que, si estás leyendo esto, probablemente estás– que simplemente aman sentarse a la mesa, preguntar cuánta curación tiene ese queso, aprender a hacer un fondo como Dios manda o pedir una receta para intentar replicarla en casa. Esas personas nunca necesitaron una etiqueta para disfrutar.

Así que mientras unos discuten el nombre del plato, aquí preferimos seguir sirviéndolo. Porque, tengas la etiqueta que tengas, si tienes hambre de buena comida y de buenas historias, aquí siempre tendrás tu sitio. Bienvenido a nuestra revista #3. Espero que la disfrutes.

Anilú Cigüeñas
Directora

Foodies on Duty



Anilú Cigüeñas
Directora Madrid



Abraham Rivera
Periodista



Silvia Micolau
Periodista



Laura Conde
Periodista



Clara Villalón
Comunicadora gastronómica



Ainhoa Aguirregoitia
Comunicadora gastronómica



Elisa Pérez
Comunicadora gastronómica



David de la Torre Tabernero



Jaime Rodríguez Z.
Escritor



Giovanna Fernández
Fotógrafa



Elisenda Bofill
Traductora



Óscar González
Diseñador



Roger Ribó
Director Barcelona



Miguel Balcells
Asesor

Issue #3: Septiembre, 2026. Nota editorial: *Foodie Culture* es una revista que celebra la gastronomía de la ciudad a través de historias auténticas y experiencias que merecen ser compartidas. En sus páginas conviven contenidos editoriales y patrocinados. Estos últimos –titulados con el nombre del establecimiento o marca– han sido seleccionados siguiendo criterios de calidad y coherencia con el espíritu de la publicación. Todos los textos están firmados por reconocidos especialistas con gran conocimiento gastronómico, garantizando calidad, rigor y respeto por el lector.

Revista gratuita. Prohibida su venta. **Foto de portada** Giovanna Fernández (@giovanna.foodphoto.es).
Foodie Culture Madrid. *www.foodie-culture.com. madrid@foodie-culture.com.* T +34 636 020 247.
Impresión Gráficas Jomagar S.L. **Nº Depósito Legal** M-12909-2025.

Síguenos

negrini

AUTENTICO SAPORE ITALIANO

Tradicion, Calidad y Pasión



NEGRINI, principal importador y distribuidor de productos eno-gastronómicos en la península Ibérica, desde sus inicios en España hace 35 años se mantiene fiel a la receta original con la que produce sus embutidos desde 1955 en Renazzo, cerca de Bolonia.

SEDE CENTRAL MADRID
+34 916 011 440
info@negrini.es

BARCELONA
+34 935 922 070
bcnpedidos@negrini.es

MÁLAGA
+34 952 373 916
pedidosmalaga@negrini.es

ALICANTE & MURCIA
+34 618 539 345
comercialalicante@negrini.es

ASTURIAS & CANTABRIA
+34 916 011 440 / +34 669 757 447
comercialasturias@negrini.es

SEVILLA
+34 916 011 440 / +34 608 995 615
comercialsevilla@negrini.es

VALENCIA & CASTELLÓN
+34 916 011 440 / +34 690 949 826
comercialcastellon@negrini.es

CANARIAS
+34 916 011 440 / +34 689 364 459
comercialcanarias@negrini.es

LISBOA
+351 219 856 537
info@negrini.pt

PORTO
+351 219 856 537/+351 910 667 115
info@negrini.pt

@negrini_gastronomiaitaliana

www.negrini.es

@enoteca_by_negrini

Contents

Cover Story
Rodrigo de la Calle,
El Invernadero
14

Kyoshi by
Ricardo Sanz
24

Santé
26

Krudo
28

Caleña
30

Pulso by Eboca
32

Article
¡Que le pongan salsa!
34

Neptura x Bancal
44

Monte Nevado
46

Weilo
48

Rougié
50

Article
24 horas en...
Paseo de la Castellana
52

Cafés El Globo
60

Bernex Food
62

Arrom
64

Hostelgrup
66

The quiet glass
68

Books for cooks
70

Goodies for foodies
74

Socialité
80



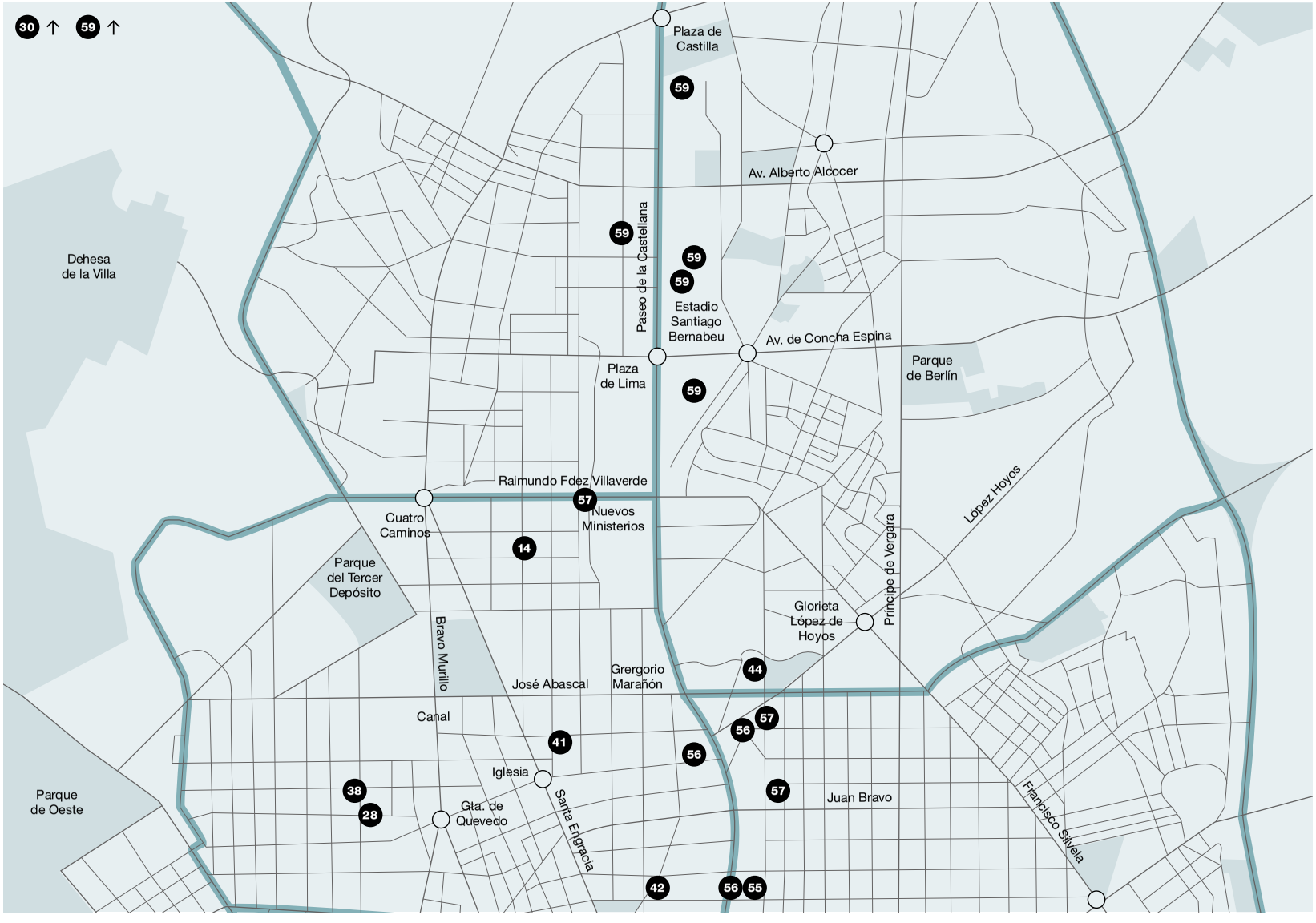
34

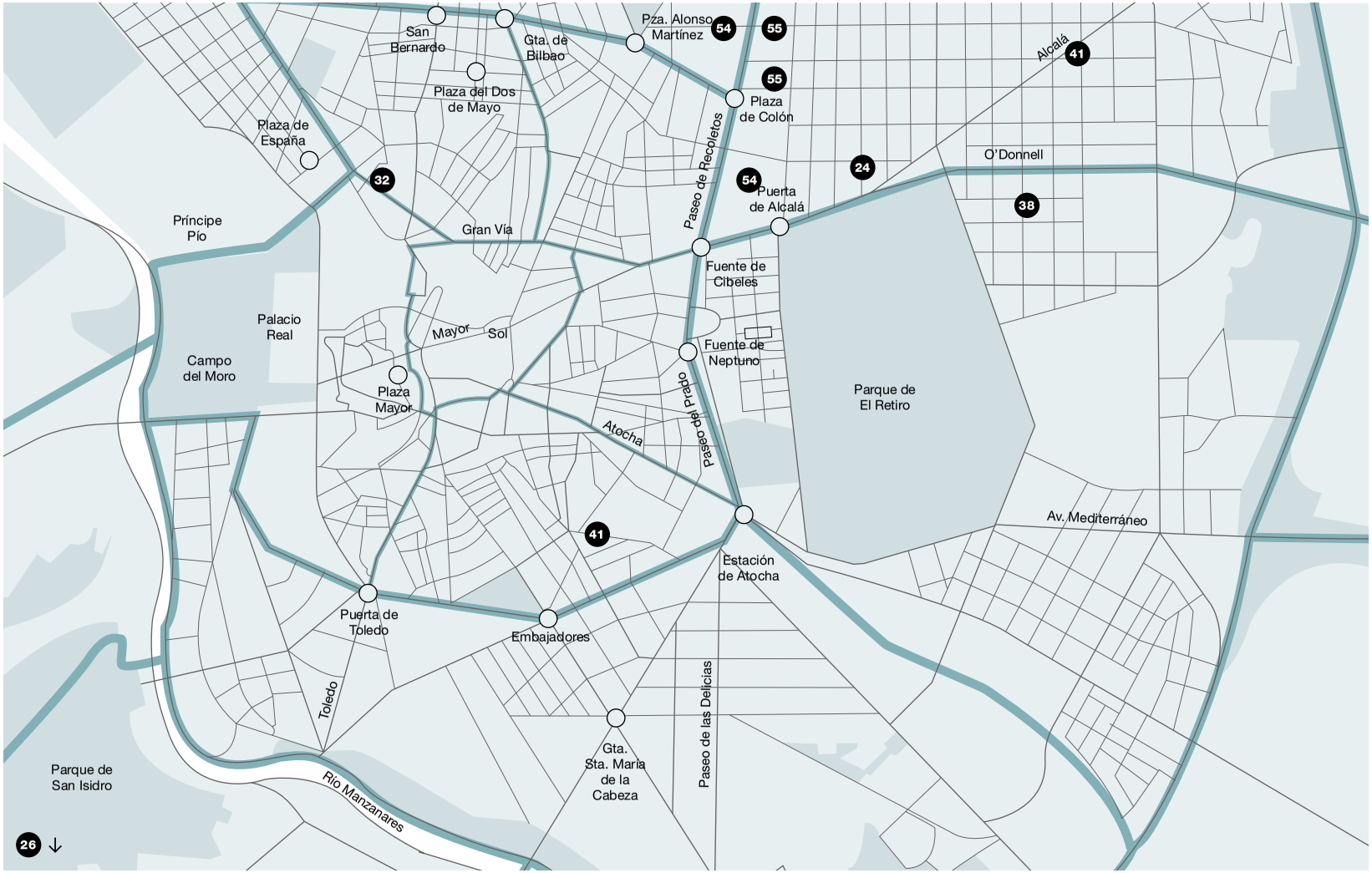


46



PICTURES GIOVANNA FERNÁNDEZ


30 ↑
59 ↑
Plaza de Castilla
59
Av. Alberto Alcocer
Dehesa de la Villa
59
Paseo de la Castellana
59
59
Estadio Santiago Bernabeu
Av. de Concha Espina
Parque de Berlín
Plaza de Lima
59
Raimundo Fdez Villaverde
López Hoyos
57
Cuatro Caminos
Nuevos Ministerios
14
Parque del Tercer Depósito
Príncipe de Vergara
Glorieta López de Hoyos
Bravo Murillo
44
Grergorio Marañón
José Abascal
Canal
57
56
41
56
Iglesia
38
57
Juan Bravo
Parque de Oeste
28
Gta. de Quevedo
Santa Engracia
Francisco Silvela
42
56
55



El Invernadero (p.14) I Kyoshi by Ricardo Sanz (p.24) I Santé (p.26) I Krudo (p.28) I Caleña (p.30) I Pulso by Eboca (p.32) I Taberna La Rox (p.38), Tripea (p.38), Tatema (p.41), OME (p.41), Insurgente (p.41), Virrey (p.42) I Neptura x Bancal (p.44) I Friends in Common (p.54), Ocho Cero Café (p.54), Muji (p.55), La Fuente (p.55), Rosewood Villa Magna (p.55), Makoto (p.56), Casa Longinos (p.56), El Buen (p.56), José Luis (p.57), Hevia (p.57), El Corte Inglés Castellana (p.57), Bar Orsay (p.59), La Terca (p.59), Doña Tomasa (p.59), Ugo Chan (p.59), Élkar (p.59), Castellana 113 (p.59).

“In Spain, cooking vegetables is still considered crazy”
«En España aún parece de locos cocinar verduras»

Rodrigo de la Calle, El Invernadero

By Clara Villalón, Photography Giovanna Fernández



El Invernadero, Rodrigo de la Calle's restaurant, has an expiry date. He just does not know what it is yet. He says so without drama, almost with relief, as the restaurant prepares for dinner service during our interview. "It could be a year from now or ten years from now – I don't know. The problem is that El Invernadero depends on me. I thought I would find someone willing to take over the project and carry it forward, but young people no longer want to build businesses the way we did." From someone else, the remark might sound like a threat or a bid for attention. From him, it is entirely consistent: he has spent his life forging new paths. The thought of an ending whose date remains unknown first emerged in the quietest year of his life.

For him, 2025 was one long, enforced hiatus. From March to October, he spent most of his time at home after rupturing his Achilles tendon. What seemed like a routine injury became an ordeal. He went eight months without being able to cook and had to relearn how to walk. Unable to stand at the stove, he kept going to the restaurant. Season after season, he ate his way through the menu, directing, tasting and correcting from behind the scenes. With characteristic irony, he calls it his "physical captivity". It took away his mobility, but not his role. And along the way, it gave someone as mentally hyperactive as he is something he almost never has: time to think.

Diana's hands

What his own hands could not do, Diana Díaz's, his head chef, did for him. Rodrigo acknowledges this without a trace of jealousy, but with pride. "After a decade, El Invernadero has developed a personality of its own. Some dishes are no longer mine alone: they may be Diana's, Arturo's or the work of all three of us."

His rapport with Diana goes back years and has also found its way into print: together they wrote *Escabeches* (Planeta Gastro), his most recent book. The seamless continuity she ensured throughout his recovery offered the clearest proof that his team knows how to translate his ideas into dishes, even when he is not holding the knife.

Barbecho

His return, then, was not that of an absentee coming home, but of a pair of hands rediscovering their craft. They returned carrying a new idea: Barbecho. The Spanish agricultural term for land left fallow so it can yield again now hangs above the same dining room, where Barbecho operates at lunchtime and El Invernadero takes over at night.

El Invernadero, el restaurante de Rodrigo de la Calle, tiene fecha de caducidad. Solo que todavía no sabe cuál es. Lo dice sin dramatismo, casi con alivio, mientras el restaurante se prepara para el servicio de la cena durante esta entrevista. «Puede ser dentro de un año o dentro de diez, no lo sé. El problema es que El Invernadero depende de mí. Pensé que encontraría a alguien que quisiera coger el proyecto y seguir, pero la gente joven ya no quiere emprender como emprendíamos nosotros.» La frase, que en otro sonaría a amenaza o a coquetería, en él es pura coherencia: lleva toda la vida abriendo caminos. Y esa idea –la de un final que aún no tiene fecha– nació durante el año más quieto de su vida.

Porque 2025 fue para él un largo paréntesis forzado. De marzo a octubre estuvo casi todo el tiempo en casa: se había roto el tendón de Aquiles. Lo que parecía una lesión de manual se convirtió en un viacrucis. Ocho meses sin poder cocinar; tuvo que volver a aprender a andar. Incapaz de sostenerse frente a los fogones, siguió yendo al restaurante. Comió su menú temporada tras temporada, dirigió, probó y corrigió desde la retaguardia. Él lo llama, con sorna, su «secuestro físico». Le arrebató la movilidad, no el puesto. Y de paso, le regaló algo que un hiperactivo mental como él casi nunca tiene: tiempo para pensar.

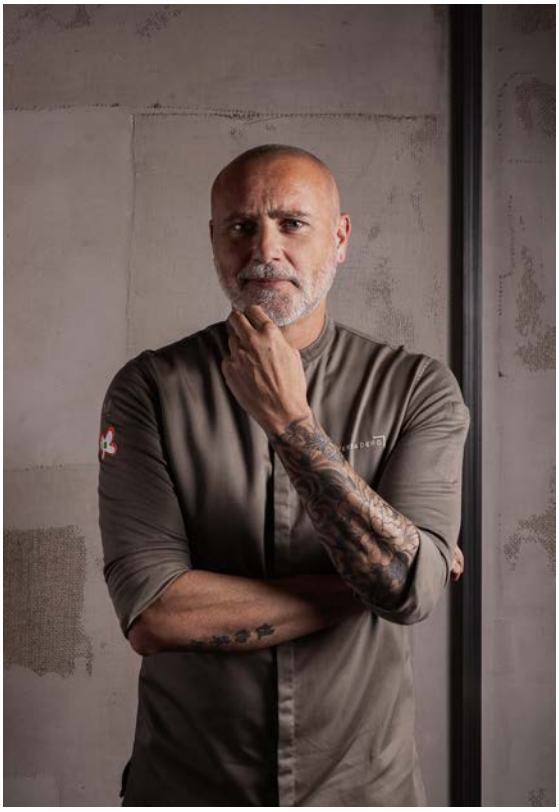
Las manos de Diana

Lo que sus manos no podían hacer, lo hicieron las de Diana Díaz, su jefa de cocina. Rodrigo lo reconoce sin asomo de celo, más bien orgulloso: «Después de una década, El Invernadero ya tiene personalidad propia. Hay platos que no solo son míos: pueden ser de Diana, de Arturo o de los tres.» La complicidad con Diana viene de lejos y también se ha hecho libro –juntos firman *Escabeches* (Planeta Gastro), su publicación más reciente–, y esa continuidad sin sobresaltos durante su convalecencia fue la mejor prueba de que su equipo sabe traducir sus ideas en platos, aunque él no empuñe el cuchillo.

Barbecho

El regreso, por tanto, no fue el de un ausente, sino el de unas manos que recuperan su oficio. Y volvieron con una idea debajo del brazo: Barbecho. El término agrícola que nombra la tierra que se deja descansar para volver a dar es hoy el cartel que cuelga a mediodía en el mismo salón donde por la noche opera El Invernadero.

La casa llevaba cuatro años cerrada al almuerzo. «Estando tanto tiempo parado me nació la pregunta:














EL INVERNADERO



The liquid menu

El Invernadero was the first restaurant in the world to offer an alternative pairing – both alcoholic and non-alcoholic – created entirely from its own drinks and fermented products: a true plant-based liquid cuisine. This forms part of the experience. From his tiny fermentation room (where he also produces a plant-based cheese worthy of praise) come everything from a seaweed beer of his own design to a marvellous mead, kefir, wines, cava, liqueurs, and kombuchas, including hibiscus kombucha. The restaurant also makes its own herbal teas and takes coffee to the very highest level, preparing it using various filter methods with Gesha beans. The drinks menu complements the food, dish by dish, and is an essential part of the visit.

La carta líquida

El Invernadero fue el primer restaurante del mundo en ofrecer un maridaje alternativo –con y sin alcohol– construido íntegramente con bebidas propias y fermentados: una auténtica cocina líquida vegetal; y ello forma parte de la experiencia. De su minúsculo cuarto de fermentos (donde también elabora un queso vegetal digno de aplaudir) salen desde una cerveza de algas diseñada por él mismo hasta un hidromiel maravilloso, kéfir, vinos, cava, licores y kombuchas como la de hibisco. La casa elabora además sus propias infusiones y lleva el café a un nivel altísimo, preparándolo en distintos métodos de filtro con variedad gesha. Una carta líquida que acompaña a la sólida, plato a plato, y que es parte esencial de la visita.

The restaurant had been closed for lunch for four years. "Being out of action for so long made me ask myself: what should I do with lunchtimes?" he recalls. He found the answer in the most unexpected way. While relearning to walk on a treadmill, he became hooked on Japanese counter dining – sushi, robata, grilling – and fascinated by the elemental gesture of a chef finishing a dish in full view of the customer.

At heart, Barbecho marks a return to his beginnings. In Aranjuez, where he earned his first Michelin star in 2011, Rodrigo ran a tapas and rice bar upstairs and a fine-dining restaurant downstairs. That upper floor has now been reborn as a rice-focused space–with oxtail or scarlet prawns–served by a chef reinvented as a convivial host who takes orders, offers recommendations and enjoys himself.

Against the tide

It is worth dispelling the misconception that has followed him for more than a decade. **El Invernadero is NOT a vegetarian restaurant**, however much the Michelin Guide may continue to label it "vegetarian and vegan". It serves what Rodrigo himself coined as green cuisine: a concept embracing the plant kingdom, the world of fungi, and their union with animal ingredients. Vegetables are the undisputed protagonists, but meat, fish, truffles and caviar also appear on his table. "Everyone else serves a langoustine with peas arranged around it; I serve peas with a langoustine on the side," he says by way of explanation.

You need only take a seat at his table to see for yourself. Diners can choose from a meat-and-fish menu, a vegetarian menu or a fully vegan one. The restaurant also accommodates allergies and a wide range of dietary restrictions. Whatever option they choose, the common thread is his extraordinary command of vegetables, expressed through a succession of flavours,

¿qué hago con los mediodías?», recuerda. La respuesta la encontró de la forma más inesperada: mientras reaprendía a andar sobre una cinta, se enganchó a las barras japonesas –sushi, robata, brasa–, fascinado por ese gesto rudimentario con el que el cocinero termina el plato a la vista del cliente. Barbecho es, en el fondo, su vuelta a los orígenes: en Aranjuez, donde en 2011 levantó su primera estrella, Rodrigo tenía un bar de tapas y arroces arriba y un restaurante gastronómico abajo. Aquel piso de arriba renace ahora en forma de arroces –de rabo de toro, de carabinero– servidos por un chef reconvertido en mesonero que toma la comanda, recomienda y se divierte.

A contracorriente

Conviene deshacer aquí el malentendido que lo persigue desde hace más de una década: **El Invernadero NO es un restaurante vegetariano**, por mucho que la propia guía Michelin lo siga etiquetando como «vegetariano y vegano». Es cocina verde, un nombre que acuñó él mismo para englobar el reino vegetal, el de las setas y su unión con el animal. La verdura es la gran protagonista, pero en su mesa hay carne, pescado, trufa y caviar. «Todo el mundo pone una cigala y, alrededor, unos guisantes; yo pongo unos guisantes y, al lado, una cigala», resume.

Basta sentarse a su mesa para comprobarlo: el comensal puede elegir entre un menú con carne y pescado, uno vegetariano o uno completamente vegano. Además, la propuesta se adapta a alergias y todo tipo de restricciones alimentarias. Sea cual sea la opción elegida, el hilo conductor es su extraordinario manejo de las verduras, desplegado en una sucesión de sabores, texturas y contrastes que sorprenden en cada bocado. Todo, servido a un ritmo ejemplar –una hora y media, sin un solo tiempo muerto– por un

textures and contrasts that surprise with every bite. Everything arrives at an exemplary pace – an hour and a half without a single lull – served by a team that explains each dish and drink from behind the counter, with Rodrigo at the helm.

It is not unusual to leave apologising for not having visited sooner. That was my experience, and he admits it happens often. What he finds frustrating, understandably, is the double standard. "Why does nobody ask Ángel León whether he eats meat, yet they ask me? Why is a plant-based path questioned, but not one built around offal?"

Going against the tide has cost him dearly, something he has known since 2009, when he took to the stage at Madrid Fusión to talk about *gastrobotánica* – vegetables, sustainability and zero-mile ingredients – before an audience that looked at him as though he were mad. "It was a very difficult time, both professionally and commercially. I didn't just feel misunderstood; I felt mistreated."

While everyone else was putting food into siphons and using powders to make spheres, he was looking towards the kitchen garden, seeking the most natural expression possible. He has never joined the industry set: he does not use WhatsApp, does not attend chefs' cliquey get-togethers, and refuses to flatter anyone. "I would rather have four good friends than twenty thousand people who simply laugh along with me." No filters, a few public confrontations, and one guiding rule: always say things face to face. "The good thing about saying what you feel is that you sleep brilliantly and know who is truly by your side."

One paradox weighs on him, however. Nine out of ten diners are foreign, so in his own country he has to speak English during almost every service. He misses speaking Spanish at home. Yet he harbours no resentment about those years. "Every morning, I wake up unable to believe how lucky I am. I love what I do."

Two books and a romantic gesture

His most personal undertaking yet has emerged from this blend of craftsmanship and stubbornness. When El Invernadero turned ten, he began revisiting his own recipes and "found some wonderful things that younger generations know nothing about". The material for one book spilled over into two. Both will be published by Planeta Gastro, with his editor, David Figueras: one devoted to solid cuisine and the other to liquid cuisine. They will bear no resemblance to his previous books. Written entirely for professionals, they will be technical in tone, with recipes spanning

equipo que explica cada plato y cada bebida desde la barra, con él a la cabeza.

No es raro salir de allí pidiendo perdón por no haber ido antes, me pasó y él confesó que es algo que le suele ocurrir. Le subleva, con razón, la doble vara de medir: «¿Por qué a Ángel León nadie le pregunta si come carne y a mí sí? ¿Por qué el camino vegetal se cuestiona y el de la casquería no?».

Ir a contracorriente le ha costado caro, y lo sabe desde 2009, cuando subió al escenario de Madrid Fusión a hablar de gastrobotánica –vegetales, sostenibilidad, kilómetro cero– ante una sala que lo miraba como a un loco. «Fue una época muy dura, en lo profesional y en lo empresarial. No solo me sentí incomprendido: me sentí maltratado.»

Mientras el resto metía la comida en sifones y hacía esferificaciones a golpe de polvos, él miraba al huerto y buscaba lo más natural posible. Nunca ha militado en el gremio: no tiene WhatsApp, no va a cuchipandis de cocineros, no le baila el agua a nadie. «Prefiero cuatro amigos buenos que veinte mil que simplemente me ríen.» Cero filtros, algún enfrentamiento público y una sola consigna: hablar siempre a la cara. «Lo bueno de decir lo que sientes es que duermes fenomenal y sabes qué gente te acompaña de verdad.»

Le pesa, eso sí, una paradoja: nueve de cada diez comensales son extranjeros, y en su propio país tiene que comunicarse en inglés en casi todos los servicios; echa de menos hablar castellano en su propia casa. Pero de aquellos años no le queda rencor: «Me levanto cada mañana y no me creo la suerte que tengo. Me encanta lo que hago.»

Dos libros y un acto romántico

De esa mezcla de oficio y testarudez nace ahora su empeño más íntimo. Al cumplir El Invernadero diez años, se puso a escarbar en sus propias recetas y «salieron cosas muy chulas que las nuevas generaciones no conocen». La masa de un libro se le desbordó en dos. Ambos se publicarán con Planeta Gastro, de la mano de su editor David Figueras: uno de cocina sólida y otro de cocina líquida. No se parecerán en nada a los anteriores: son 100% para profesionales, de tono técnico, con recetas de dos y tres páginas y el razonamiento detrás de cada una.

«Somos un restaurante muy técnico, lleno de aparatitos; parece sencillo, pero son elaboraciones muy complejas.» Ahí quiere dejar por escrito cómo se cocinan las verduras a la sal, cómo se fermentan frutas en caliente, cómo se cocina con algas. «Hace







two or three pages and an explanation of the reasoning behind each one.

"We are a highly technical restaurant, full of little gadgets. It may look simple, but the preparations are extremely complex." He wants to set down in writing how vegetables are cooked in salt, how fruit is fermented at a warm temperature, and how to cook with seaweed. "I haven't bought a cookbook in years because I have no interest in reading about people's wonderful lives. I want to learn. That is why I am writing mine."

It has taken him time because he wants to include only what is beautiful and not to settle old scores – "Poems are never finished, only abandoned," he says, quoting Paul Valéry – because he knows that, now that chefs are no longer fashionable, publishing such a book is almost "a romantic gesture" that will appeal mainly to other cooks.

The second book, on liquid cuisine, excites him even more. It explores the non-alcoholic pairings he began serving in Aranjuez in 2008, when nobody else in the world was doing anything similar. "I was heavily criticised, and then it became a model to follow. Everyone does it now; in that respect, we were unquestionably pioneers." Neither book has a title yet, and he hopes the first will arrive in time for Sant Jordi.

Fulfilment

If that year of enforced stillness clarified anything, it was how he sees his profession. He speaks from a place of fulfilment and makes no attempt to hide it. The previous Saturday, he worked sixteen hours and finished the day happy. He wakes every morning smiling and grateful.

"Not even in my wildest dreams did I imagine I would have this profession, create my own style of cooking, be my own boss, and become the best at what I do. That is incredible. I feel completely fulfilled."

Perhaps that is why he can speak without fear about El Invernadero's expiry date. He is not seeking it out of weariness, but as a way of completing the circle. Someone who has learnt to walk and to cook twice already knows that no path is ever the last. When he finally finds that date, it will surely be because he is ready – once again – to begin opening the next one.

años que no me compro un libro de cocina, porque paso de leer la vida maravillosa de la gente. Yo quiero aprender. Y para eso hago el mío.»

Ha tardado en escribirlo porque solo quiere que salga lo bonito, no ajustar cuentas –«los poemas no se acaban, se abandonan», cita a Paul Valéry–, y porque sabe que, con los chefs ya fuera de moda, publicar es casi «un acto romántico» que solo comprarán otros cocineros.

El que le ilusiona aún más es el segundo, el de la cocina líquida: los maridajes sin vino que empezó a servir en Aranjuez en 2008, cuando no lo hacía nadie en el mundo. «Me criticaron muchísimo y luego se convirtió en ejemplo. Hoy lo hace todo el mundo; ahí fuimos pioneros clarísimamente.» Ninguno de los dos libros tiene aún título y espera que el primero llegue para Sant Jordi.

Pleno

Si algo ha decantado ese año de quietud es su manera de mirar el oficio. Habla desde una plenitud que no disimula: el sábado pasado trabajó dieciséis horas y salió feliz; se levanta cada mañana sonriendo y agradecido.

«Ni en el mejor de mis sueños imaginé tener esta profesión, haber creado mi estilo de cocina, ser mi propio jefe, haber sido el mejor en lo mío. Eso es la bomba. Me siento pleno.»

Quizá por eso puede hablar sin miedo de la fecha de caducidad de El Invernadero. No la busca por cansancio, sino por la cuadratura del círculo: porque quien ha aprendido a caminar y a cocinar dos veces sabe ya que ningún camino es el último. Cuando por fin encuentre esa fecha, seguro será para empezar a abrir –una vez más– el siguiente.

El Invernadero. Calle de Ponzano, 85. 28003 Madrid. T +34 628 93 93 67. www.elinvernaderorestaurante.com / IG: @elinvernaderorestaurante







PICTURES DAVID MALDONADO

Kyoshi by Ricardo Sanz

A journey there and back to a culinary identity of its own
Un viaje de ida y vuelta al sabor propio

Propietario **Grupo Ricardo Sanz**, Chef **Juan Quirós**

In the late 1990s, journalist Julia Pérez humorously coined the term "japo-cañí" to describe the cuisine Ricardo Sanz was creating. Nikkei cuisine emerged as Japanese communities in countries such as Peru and Brazil adapted their culinary techniques to local ingredients. Spain experienced no comparable wave of migration. Instead, Ricardo Sanz forged his own path, combining Japanese technique and precision with the diversity of the Spanish pantry. That pioneering approach has since become a classic of the local gastronomic scene and is finding new forms of expression through talents such as Juan Quirós, chef at Kyoshi.

Born in Galicia and raised on fish and seafood, Quirós trained at Culler de Pau and Azurmendi before spending two and a half years in Cuenca alongside Manuel de la Osa, where he immersed himself in game, mushrooms and stews. When it was time to take the next step, he chose to work with Sanz. While other kitchens offered more familiar territory, this one promised something new–from mastering knife skills and cutting techniques to an entirely different approach to ingredients.

That journey seems to unfold before diners in condensed form. A sea-bass nigiri with Galician ajada captures the meeting of two cultures in a single bite, confirming that when fusion is born of knowledge, its aim is less to surprise than to move. After all, as Quirós says, "a dish lasts as long as it remains in the memory."

His cooking, which draws on ingredients and flavours from his native Galicia, is built on one idea: technique is a bridge, not an end in itself.

Quirós's work at Kyoshi has earned the restaurant a Repsol Sun. Not bad for a kid who began cooking behind his parents' backs and still has the restless curiosity that has repeatedly driven him beyond familiar territory.

A finales de los 90, la periodista Julia Pérez acuñó con humor el término «japo-cañí» para describir la cocina que Ricardo Sanz hacía entonces. Si la cocina *nikkei* surgió cuando las comunidades japonesas asentadas en países como Perú y Brasil adaptaron sus técnicas a los ingredientes locales, en España no existió ese mismo fenómeno migratorio. Aquí, Ricardo Sanz abrió un camino propio al unir la técnica y el rigor nipón con la diversidad de la despensa española. Aquel camino pionero es ya un clásico en la escena gastronómica local y encuentra nuevas formas de expresión en talentos como Juan Quirós, chef de Kyoshi.

Gallego y criado entre pescados y mariscos, Quirós se formó en Culler de Pau y Azurmendi antes de pasar dos años y medio en Cuenca junto a Manuel de la Osa, donde se sumergió en la caza, las setas y los guisos. Cuando llegó el momento de dar el siguiente paso, eligió trabajar con Sanz: frente a otras cocinas que le resultaban más familiares, aquella le ofrecía algo nuevo, desde el dominio del cuchillo y el corte hasta otra manera de entender el producto.

Ese recorrido parece desfilar, condensado, ante el comensal. Un niguiri de lubina con ajada gallega resume en un bocado el encuentro de dos culturas y confirma que la fusión, cuando nace del conocimiento, no persigue tanto la sorpresa como la emoción. Después de todo, sostiene Quirós, «un plato dura lo que dura en la memoria».

Su propuesta, a la que ha incorporado productos y sabores de su Galicia natal, parte de una idea: la técnica es un puente, no una finalidad.

El trabajo de Quirós en Kyoshi ha sido reconocido con un Sol Repsol. Nada mal para un crío que empezó a cocinar a escondidas de sus padres y todavía conserva la inquietud que lo ha llevado a salir una y otra vez de lo conocido.

DoubleTree by Hilton Madrid.
Calle de San Agustín, 3. Centro, 28014 Madrid.
T +34 917 371 922. www.gruporicardosanz.com.
IG: @kyoshi.madrid









PICTURES GIOVANNA FERNÁNDEZ

Santé

Dining at a leisurely pace south of Madrid

Comer sin prisas al sur de Madrid

Propietarios **Andrés Palomo y Nanette Tan**

Andrés Palomo grew up in the kitchen of the family business. He later completed his training, deepening his knowledge of wine and gaining experience that shaped his understanding of hospitality: at Pedro Larumbe, Iván Cerdeño and Kabuki Wellington, where, alongside Ricardo Sanz, he discovered a completely different side of sommellerie. It was also there that he met Nanette Tan, with whom he would eventually share both a professional project and his life. Nanette entered the hospitality industry by chance. She started working at a bar on Gran Vía to pay for her flight attendant studies, then moved to Aspen and Kabuki Wellington, where she became head sommelier. London completed their journey. Andrés joined 67 Pall Mall, one of the world's most prestigious wine clubs, while Nanette worked at Launceston Place.

The pandemic prompted a return they had already been considering. They came back to Leganés to transform Andrés' family business into Santé, a project that draws on everything they had learned while preserving the spirit of a neighbourhood restaurant. The challenge was clear: to show that there is also room in southern Madrid for an ambitious concept with an extensive wine list and a cuisine that combines grilled dishes, stews and cosmopolitan influences. Although they began with a daily set menu, Santé gradually evolved into a more personal concept. Today, the menu moves effortlessly between tacos, ceviches and Thai curries, always centred on a common thread: fire. The grill is the unifying element for meats, fish and seasonal vegetables.

Andrés and Nanette's approach avoids any sense of pretension, despite the project's technical expertise. Perhaps that is because they both understand hospitality as an act of service rather than a display of skill. Santé is an invitation to venture beyond central Madrid and settle somewhere unhurried, where arriving – and parking – is effortless and staying feels like the obvious choice. It is a welcome reminder that a restaurant's ambitions should never be limited by its postcode.

Andrés Palomo creció entre fogones en el negocio familiar. Después llegaron la formación, el vino y varias experiencias que definirían su manera de entender la hostelería: Pedro Larumbe, Iván Cerdeño o Kabuki Wellington, donde descubrió, junto a Ricardo Sanz, una dimensión completamente distinta de la sumillería. Allí también conoció a Nanette Tan, con quien acabaría compartiendo proyecto y vida. Nanette llegó a la hostelería sin buscarlo. Empezó a trabajar en un bar de Gran Vía para pagarse los estudios de azafata. Luego pasó por Aspen y Kabuki Wellington, donde terminó al frente de la sumillería. Londres completó el recorrido de ambos. Andrés, en 67 Pall Mall, uno de los clubes de vino más importantes del mundo, y Nanette en Launceston Place.

La pandemia aceleró un regreso que ya rondaba por sus cabezas. Volvieron a Leganés para transformar el negocio de la familia de Andrés en Santé, un proyecto que recoge todo lo aprendido, sin perder el espíritu de una casa de barrio. El reto era claro: demostrar que en el sur de Madrid también hay espacio para una propuesta ambiciosa, con una gran carta de vinos y una cocina donde conviven la parrilla, los guisos y una mirada cosmopolita. Aunque comenzaron con el menú del día, Santé evolucionó hacia una propuesta más personal. Hoy la carta transita con naturalidad entre tacos, ceviches o curris tailandeses, siempre alrededor de un eje común: el fuego. La parrilla funciona como lenguaje común para carnes, pescados y productos de temporada.

La propuesta de Andrés y Nanette evita el tono solemne pese al bagaje técnico que sostiene el proyecto. Quizá porque ambos entienden la hostelería desde el servicio y no desde la exhibición. Santé es una invitación a salir del centro de Madrid para sentarse a comer en un lugar tranquilo donde llegar (y aparcar) resulta tan fácil como querer quedarse. Una reivindicación necesaria que demuestra que el entorno no debería limitar la ambición de un restaurante.

Av. Juan XXIII, 12. 28918 Leganés, Madrid. T +34 910 638 845.
www.santerestaurante.es / IG: @santeleganes









PICTURES GIOVANNA FERNÁNDEZ

Krudo

Cuisine without borders
Cocina sin fronteras

Propietario y chef **Rafa Bergamo**

At Krudo's in Vallehermoso market—a hub of gastropubs and gourmet shops in Chamberí—chef Rafa Bergamo, born in Caracas and trained in Mexico under a Peruvian-Croatian chef, gives his team final instructions. His background, therefore, seems shaped by cultural and culinary hybridity. For him, fusion cuisine is not a recent development: "If you think about it, there has always been an exchange along the spice route. Ingredients like potatoes and tomatoes traveled from the Americas to Europe, and others from Africa to Latin America. That was already fusion; it's a phenomenon that has existed for centuries."

That's why traces of that fusion influence are evident in his work at Kuoko, his other venture, and at Krudo. Here, you can enjoy Galician sea urchins and sea bass and king prawns *tiraditos*, as well as salmon with curry and Asian salad, and *enchupetada* croquettes with huacatay herb—flavours he envisioned bringing to Spain when he was younger. So, what is the Spanish influence in his dishes? "The stocks and stews. I incorporate what I learn, always with common sense: doing things well and with abundant flavour." For Bergamo, flavour is paramount—and it stems from "the care you put into your work. I try to pass that on to everyone around me." Regarding his favourite ingredients, he mentions "citrus fruits and chillies in all their forms." Today, of course, spicy foods like chillies, "a taste-bud stimulator", are widely enjoyed in Spain, but when Bergamo started out locally, it was unthinkable. "You didn't take risks; people would look at you as if to say 'you're burning my mouth,' you know? And it really wasn't that spicy. Now, people are much more open-minded."

Krudo's future hinges on familiar yet new spaces like Madrid's markets? "Krudo's future is about growing and adapting. We've considered expanding outside the market but prefer a slow, cautious approach to maintain stability and sustainability. Rushing into aggressive growth can cause problems."

Mercado Vallehermoso, Puesto 33. C. de Vallehermoso, 36.
Chamberí, 28015 Madrid. T +34 916 321 713.
www.krudorawbar.com / IG: @krudorawbar

Desde una de las mesas que conforman la sala de Krudo, en el mercado de Vallehermoso —un oasis de gastrobares y tiendas gourmet en Chamberí—, el chef Rafa Bergamo da las últimas instrucciones a su equipo antes del servicio. Nacido en Caracas, Bergamo se formó en México bajo la tutela de un cocinero peruano de origen croata. Su destino, pues, parece marcado por la hibridación cultural y culinaria. Aunque para él, la llamada cocina fusión no es algo novedoso: «Si lo piensas, desde la ruta de las especias ya había un intercambio. Ingredientes como la patata o el tomate viajaron de América a Europa, y otros de África a Latinoamérica. Todo eso ya era fusión, es algo que lleva siglos existiendo.»

Por eso los rastros de esa amalgama definen su trabajo tanto en Kuoko, su otro proyecto, como en Krudo: aquí se comen erizos gallegos y tiraditos de corvina y gambón, salmones con curry y ensalada asiática, y croquetas «enchupetadas» con hierba huacatay; sabores todos que, de más joven, ya soñaba con difundir en España. ¿Qué hay, por cierto, de culinaria española en sus platos? «Los fondos y los guisos. Voy adaptando todo lo que voy aprendiendo, siempre con un sentido común: hacer las cosas bien y con mucho sabor.» Porque para Bergamo lo más importante es eso, el sabor, y éste está en «el mimo que le pones a las cosas. Trato de enseñarle eso a todas las personas que están a mi lado». Sobre sus ingredientes fetiche nos cuenta que «son los cítricos y los chiles en todas sus variedades». Hoy, claro, ese «estimulador de las papilas gustativas» que es el picante, se come en España, pero antes, cuando Bergamo empezaba su andadura local, era impensable. «No te arriesgabas, la gente te miraba como diciendo "me estás reventando la boca", ¿sabes? Y realmente no picaba casi nada. Ahora la gente es mucho más abierta.»

¿Está el futuro de Krudo en estos nuevos-viejos espacios que son los mercados madrileños? «Yo creo que el futuro de Krudo es seguir creciendo y evolucionando. Nos hemos planteado crecer fuera del mercado, pero sin prisa. Preferimos ir lento, seguro y que sea un proyecto sano; no crecer con ambiciones no controladas, porque eso muchas veces termina mal.»









PICTURES MARU SERRANO

Caleña

A presidential meal, an hour from Madrid
Una comida presidencial a una hora de Madrid

Chef **Diego Sanz**, Sala **Adrián Abella**

Diego Sanz and Adrián Abella form one of the youngest duos in Spanish fine dining. Still in their twenties, they respectively lead the kitchen and dining room at Caleña, a restaurant whose maturity is better measured by its accolades than by its age. Diego, from Valladolid, worked at Abadía Retuerta, where he developed a deep understanding of the seasons; at Zuberoa, a school of stocks and stews; at Noma, whose discipline shaped his approach to work; and at Barro in Ávila, which marked his return to a more emotional style of cooking. It was there that he briefly crossed paths with Adrián, a native of Valencia who had spent four years at Disfrutar, handling highly complex services and witnessing the restaurant's rise to three Michelin stars. At Caleña, they draw on this experience with a determination to erase the customary divide between the kitchen and the dining room.

"Our cooking is simple," Diego says, downplaying the technical expertise behind the menu. "We want the products to take centre stage." This is no abstract statement. Diego and Adrián know their producers by name and adapt the menu to what the land offers best. Some of these relationships have developed into friendships. "Beyond the restaurant itself, we are building a community," Adrián explains. Their aim is to introduce diners to still little-known local products, including the region's wines.

Many guests arrive expecting beans and rib steak. Those flavours have not disappeared, but neither do they dictate the narrative. Local cooking unfolds through pickles, charcoal grilling and finely crafted sauces: recognisable dishes rooted in the surrounding landscape yet open to international influences. In the dining room, the team achieves precision without sacrificing warmth. The setting completes the picture. Caleña is part of the boutique hotel La Casa del Presidente, located at the foot of Ávila's city walls in the residence where Adolfo Suárez spent his summers. In a building steeped in history, a new generation of professionals is writing its own chapter, with a renewed approach to cooking, identity and hospitality.

Calle los Telares, 1. 05001 Ávila. T +34 683 137 075.
www.calenarestaurante.com / IG: @calena.restaurante

Diego Sanz y Adrián Abella forman una de las duplas más jóvenes de la alta gastronomía en España. Aún en sus veintes, dirigen la cocina y la sala de Caleña, un restaurante cuya solidez se explica mejor por sus reconocimientos que por su edad. Diego, vallisoletano, pasó por Abadía Retuerta, donde afinó su relación con las estaciones; por Zuberoa, escuela de fondos y guisos; por Noma, cuya disciplina marcó su forma de trabajar; y por Barro, que marcó su regreso a una cocina más emocional. Allí coincidió brevemente con Adrián, valenciano, después de que éste pasara cuatro años en Disfrutar, lidiando con servicios de gran complejidad y donde vivió su ascenso hasta las tres estrellas Michelin. En Caleña, ambos vuelcan su experiencia con la determinación de borrar la frontera habitual entre sala y cocina.

«Lo nuestro es una cocina sencilla», sostiene Diego, restando importancia al repertorio técnico que sostiene el menú. «Buscamos dar protagonismo a la materia prima». No es una declaración abstracta. Diego y Adrián conocen a sus productores por su nombre y ajustan la carta a lo mejor que la tierra puede ofrecer en cada momento. Algunas de esas relaciones han terminado convirtiéndose en amistad. «Más allá de un restaurante, estamos formando una comunidad», afirma Adrián. El objetivo es dar a conocer productos de la zona todavía poco difundidos, incluidos sus vinos.

Muchos llegan esperando judías y chuletón. Sabores que, sin desaparecer, tampoco dictan el relato. La cocina local se expresa mediante escabeches, brasas y salsas precisas: platos reconocibles ligados al paisaje y abiertos a influencias internacionales. En la sala, el equipo consigue precisión sin perder cercanía.

La ubicación termina de explicar el proyecto. Caleña forma parte del hotel boutique La Casa del Presidente, instalado al pie de la muralla en la residencia donde Adolfo Suárez pasaba los veranos. En este edificio cargado de historia, una nueva generación de profesionales escribe su propio capítulo, con una mirada renovada sobre la cocina, la identidad y la hospitalidad.









PICTURES GIOVANNA FERNÁNDEZ

Pulso by Eboca

A contemporary beat in Plaza de España
Latido contemporáneo en la Plaza de España

Chef **José María Carcelén**, Sala **Rafael Rodríguez**

Right on Madrid's Gran Vía, the Catalonia Plaza España Hotel & Spa is home to one of those restaurants you discover almost by chance. Located on the hotel's -1 level, Pulso by Eboca is an intimate and elegant culinary retreat, designed for both a relaxed meal and the ideal plan before or after a theatre visit.

The setting complements the dining experience: sophisticated and comfortable, with sofas that invite you to linger over your meal and a cosy atmosphere that contrasts with the hustle and bustle of the city outside.

Culinary-wise, Pulso presents modern Madrid cuisine that stays true to tradition while embracing exploration and creative expression. Led by chef José María, the menu combines classic flavours with innovative variations that expand the culinary landscape. An example is the free-range chicken *pepitoria* tacos with saffron-aroma–a dish that has a global influence but keeps its authentic core.

Less than a year after opening, the restaurant has developed signature dishes, such as its oxtail grilled sandwich served on buttered bread with truffle parmentier and melted Cheddar–a delectable, skillfully crafted twist on the classic. To end, the Spanish *torrija* with citrus-infused toffee and white chocolate crumble provides a sweet, light, and well-balanced conclusion.

Special mention is due to the dining room, expertly managed with a personal touch by Rafael Rodríguez. His team's service enhances the experience and carefully guides each decision at the table. It's a restaurant that reflects the vibrant spirit of Madrid.

En plena Gran Vía madrileña, el Catalonia Plaza España Hotel & Spa alberga uno de esos restaurantes que se descubren casi en secreto. Situado en la planta -1 del hotel, Pulso by Eboca se presenta como un refugio gastronómico íntimo y elegante, pensado tanto para una comida relajada como para ese plan perfecto antes o después de una función de teatro.

El espacio acompaña la propuesta: sofisticado, cómodo, con sofás que invitan a alargar la sobremesa y una atmósfera recogida que contrasta con el bullicio exterior de la ciudad.

En lo culinario, Pulso propone cocina madrileña contemporánea, bien anclada a la tradición, pero abierta al viaje y al guiño creativo. Bajo la batuta del chef José María, la carta combina sabores reconocibles con licencias que amplían el mapa. Es el caso de los tacos de pollo de corral en pepitoria con aroma de azafrán, un plato viajero que no pierde la esencia castiza.

Apenas un año después de su apertura, el restaurante ya ha consolidado algunos imprescindibles, como su bikini de rabo de toro, servido en pan de mantequilla con *parmentier* trufado y Cheddar fundido, una interpretación golosa y precisa. Para cerrar, la torrija con *toffee* cítrico y *crumble* de chocolate blanco aporta el broche dulce, ligero y bien medido.

Mención especial merece la sala, cuidada con profesionalidad y cercanía por Rafael Rodríguez, cuya atención, junto a la de su equipo, eleva la experiencia y acompaña con criterio cada elección de la mesa. Un restaurante que late al ritmo de la capital española.

Catalonia Plaza España Hotel & Spa.
Gran Vía, 70. Centro, 28013 Madrid.
T +34 917 911 556. www.ebocarestaurants.com.
IG: @pulso.eboca

Give It Some Salsa!

A route to enjoy, soundtrack included

¡Que le pongan salsa!

Una ruta pa’gozar con banda sonora

By Abraham Rivera, Photography Giovanna Fernández





Some words seem to have been born just to make people happy. *Salsa* is one of them. Yes, the sauce we mop up until the plate is practically clean and the musical genre are, in fact, homonyms in Spanish: *salsa*. But this isn't one of those cold linguistic coincidences – it actually makes sense. Spain's Royal Academy doesn't beat around the bush: alongside its culinary and musical meanings, it defines *salsa* as "something that livens up or brings joy." Hard to argue with that.

Because if a good sauce can lift a dish… it can just as easily lift a party. Both are born of a mixture – of ingredients that work well enough on their own, yet together create something new and vibrant.

Salsa, the musical genre, emerges from a mix of rhythms: Cuban son, with its rhythmic foundation and soneo – that quintessentially Latin American art of improvising between call-and-response choruses; the orchestral format of the big bands, with brass, piano and double bass; and an entire Afro-Caribbean tradition – rumba, guaracha, guaguancó – that supplies its roots and cadence. It all explodes in 1970s New York, where Fania Records, along with figures like Pacheco, Celia Cruz and Lavoe, turn that amalgam into an urban, modern, global phenomenon.

While all that was happening on the dance floors, on the other side of the Atlantic in France, a different kind of revolution was underway: Nouvelle Cuisine was lightening sauces, refining techniques and changing forever the way we understand a dish. "The sauce station was the most respected in the kitchen," explains Albert Adrià in the prologue to *¡Salsa!* by Romain Fornell (Planeta Gastro, 2024). "We can say that modern sauces were born from this culinary movement, and one of its defining traits was that it cut back on flour as a thickener and opened the door to lighter sauces thickened with egg yolk, butter or cream…" he adds.

And since every comparison deserves to be put to the test, this is probably the best moment to do so. Because if we've learned anything – in no small part thanks to that cultural agitator, Benito Martínez Ocasio – it's that salsa, far from being a genre of the past, is more alive than ever.

With that energy as our starting point, this salsa route was born: a selection of stops where salsa – the kind you eat – acts just like the kind you listen to, sparking instant joy.

Hay palabras que parecen haber nacido para hacer feliz a la gente. *Salsa* es una de ellas. Porque sí, la salsa que rebañamos hasta casi dejar limpio el plato y el género musical son homónimos. Pero no de esos fríos accidentes lingüísticos, sino uno con mucho sentido. La Real Academia Española no se anda con rodeos y, además de la acepción culinaria y musical, define *salsa* como «cosa que anima o alegra». Difícil llevarle la contraria.

Porque si una buena salsa puede levantar un plato… también puede levantar una fiesta. Ambas nacen de la mezcla, de la suma de ingredientes que por separado funcionan, pero que juntos, generan algo nuevo y vibrante.

La salsa, el género musical, surge de una mezcla de ritmos: el son cubano, con su base rítmica y el soneo –esa improvisación entre coros tan latinoamericana–; el formato orquestal de las big bands, con metales, piano y contrabajo; y toda una tradición afrocaribeña –rumba, guaracha, guaguancó– que aporta raíz y cadencia. Todo ello explota en el Nueva York de los 70, donde Fania Records y figuras como Pacheco, Celia Cruz o Lavoe convierten esa amalgama en un fenómeno urbano, moderno y global.

Y mientras eso ocurría en las pistas de baile, al otro lado del Atlántico, en Francia, otro tipo de revolución estaba en marcha: la *Nouvelle Cuisine* aligeraba las salsas, afinaba técnicas y cambiaba para siempre la manera de entender el plato. «La partida del salsero era la más respetada en la cocina», explica Albert Adriá en el prólogo de *¡Salsa!* de Romain Fornell (Planeta Gastro). «De este movimiento culinario podemos decir que nacieron las salsas modernas y que una de sus características fue que redujo la harina como espesante y abrió la puerta a salsas más livianas espesadas con yema de huevo, mantequilla o nata…», agrega.

Y como toda comparación merece ponerse a prueba, este es probablemente el mejor momento para hacerlo. Porque si algo hemos descubierto –en buena medida por ese agitador cultural llamado Benito Martínez Ocasio– es que la salsa, lejos de ser un género del pasado, está más viva que nunca.

Con esa energía como punto de partida, nace esta ruta salsera: una selección de paradas donde la salsa –la que se come– actúa exactamente igual que la que se escucha: provocando una alegría inmediata.

Llorarás at La Rox

Llorarás came about by pure happenstance. The Venezuelan band Dimensión Latina needed one more track to round out its 1975 album, and Oscar D'León – its singer at the time – pulled out a composition he'd kept since his youth in the Caracas neighbourhood of Antímano. That song, originally conceived as mere filler, became one of the greatest hits in the history of salsa.

Something of that same intuition – and of its extraordinary reception – comes through in the delicate *beurre blanc* at La Rox, the tavern in the Ibiza neighbourhood that Chilean chef Roxana Tuki opened just over a year ago. For her carpet-shell clams, she makes one of France's great sauces. "I start by finely chopping the shallot and reducing it with wine until the liquid has almost entirely disappeared. That reduction needs to be done properly, because that's where all the flavour concentrates," explains Tuki, whose background in classical cooking includes a stint at nearby Arzábal Retiro. "Then I turn the heat right down and add the butter in cubes, little by little. I like to have it at room temperature beforehand so it emulsifies better." She finishes with the Thermomix and a fine sieve, a step that gives the sauce excellent smoothness and mouthfeel.

Quimbara at Tripea

Southeast Asian influence is essential to much of the food at Tripea, the street-food project Roberto Foronda has run for nine years at the *Mercado de Vallehermoso*. And, of course, sauces take centre stage – especially the one served with his famous mussels, inspired by Peruvian chef Héctor Solís's hot ceviche. "I didn't have a grill at the time, but I did have a wok, and that's how the idea came about: mussels cooked in the shell, straight on the metal, letting them open with the heat and pick up that smoky note." Here, the sauce takes its final shape from the hot ceviche element, the chilli, and the liquid the mussels release.

Quimbara emerged from a similarly improvised moment. Its author, the Puerto Rican Junior Cepeda – at the time an unknown, barely 20 years old – approached Johnny Pacheco in a hotel lobby to show him a composition. Lacking sheet music, he simply sang the chorus, slapping his thighs like a drum. Pacheco was so taken with it that he decided to record it with Celia Cruz.

Llorarás en La Rox

Por pura carambola surgió *Llorarás*. A la banda venezolana Dimensión Latina le faltaba un tema para completar su disco de 1975, y Oscar D'León –su cantante entonces– rescató una composición que conservaba desde su juventud en el barrio caraqueño de Antímano. Aquella canción, concebida inicialmente como un tema más de relleno, terminó convirtiéndose en uno de los mayores éxitos de la historia de la salsa.

Algo de esa intuición, y también de su extraordinaria acogida, se percibe en la delicada *beurre blanc* de La Rox, la taberna del barrio de Ibiza que la chilena Roxana Tuki abrió hace algo más de un año. Para sus almejas de concha fina elabora una de las grandes salsas de Francia. «Empiezo picando muy fina la chalota y la pongo a reducir con el vino hasta que prácticamente desaparece el líquido. Es importante que esa reducción esté bien hecha, porque ahí se concentra todo el sabor», explica Tuki, cuya trayectoria en la cocina clásica pasó por el vecino Arzábal Retiro. «Después, bajo mucho el fuego y voy incorporando la mantequilla en dados, poco a poco. La suelo tener previamente en punto pomada para que emulsione mejor.» Remata la elaboración con la Thermomix y el chino, un proceso que aporta una tersura y una sensación en boca excelentes.

Tripeando como quimbara

La influencia del sudeste asiático resulta esencial en buena parte de los platos de Tripea, el proyecto de *street food* que Roberto Foronda dirige desde hace nueve años en el mercado de Vallehermoso. Y, por supuesto, las salsas ocupan un lugar protagonista, especialmente la que acompaña a sus célebres mejillones, inspirados en el ceviche caliente del cocinero peruano Héctor Solís. «Yo no tenía parrilla en ese momento, pero sí wok, y ahí apareció la idea de hacer mejillones con su concha, directamente al hierro, dejarlos abrir con el calor y que cogieran ese punto ahumado.» Aquí la salsa termina de moldearse con el punto del ceviche caliente, el chile y el agua que desprenden los mejillones.

De una improvisación parecida surgió *Quimbara*. Su autor, el puertorriqueño Junior Cepeda, entonces un desconocido de apenas 20 años, abordó a Johnny Pacheco en el vestíbulo de un hotel para enseñarle una composición. Como no llevaba partitura, se limitó a cantarle el estribillo golpeándose los muslos a modo de tambor. Pacheco quedó tan fascinado que decidió grabarla con Celia Cruz.





LA ROX



©COLECCIÓN DEL PATRIMONIO DE CELIA CRUZ



TATEMA

Idilio at Tatema

They didn't have to think twice about resurrecting *Idilio*, a 1930s bolero that Willie Colón loved as a child because his grandmother used to sing it to him, and which he revived six decades later for one of his most personal albums. A masterpiece of late-era salsa.

A story rooted in folk knowledge and memory. An almost encyclopaedic archive, like that of Luciano Fasciolo – Lucho, to those who love good food. That same drive to combine flavours gave rise to Tatema's fried broccoli. Why not fry raw broccoli? After testing the results – all the crunch and flavour of the cruciferous vegetable intact – they developed a sauce that gives the dish structure: an emulsion of toasted white sesame with lime juice to balance the frying. It's then bound with oil and enriched with a dairy element for texture, before finishing with tahini. "I thought of a sesame emulsion, and it just clicked," he recalls.

***Oye cómo va* at OME**

Few sauces pack as much intensity as salsa macha, a traditional recipe from the Mexican state of Veracruz that takes on its own personality at OME. "It's a sauce made for the brave, for those who can really handle heat," says Roberto Ortiz, who serves it with his grilled bluefin tuna taco. A mix of dried chiles – árbol, morita and ancho – forms the base, enriched with sesame, pumpkin seeds, toasted peanuts and fried garlic. The finishing touch comes from kumquat, which lends an unusual acidity. The result is a dense, spicy, multi-layered sauce, where toasted notes and citrus play off each other beautifully.

Similar layers, though from a different era, define the celebrated *Oye cómo va*. Tito Puente originally composed it as a cha-cha-chá in 1962, but Santana reinterpreted it in 1970 with a Latin-rock edge. Today it's an international hit and one of the finest examples of salsa's global reach.

***La juma de ayer* at Insurgente**

Insurgente's sweetbread sauce starts with an ingredient much loved across Latin America: panela, unrefined cane sugar. "It's a panela reduction with spices, meant to round out the dish," explains Genaro Celia, one of the faces behind this well-traveled market stall. The cane sugar is reduced until it thickens, then combined with a spice profile that draws on Middle Eastern flavours, in a dish where sweetbread shares the plate with ingredients such as plantain. "It reflects our mix – who we are," he sums up.

Un idilio tatemado

Tampoco necesitaron darle demasiadas vueltas para recuperar *Idilio*, un bolero de los años 30 que Willie Colón adoraba de niño porque se lo cantaba su abuela y que seis décadas más tarde rescató para uno de sus discos más personales. Una obra maestra de la salsa tardía.

Una historia ligada al saber popular y a la memoria. Un archivo casi enciclopédico, como el de Luciano Fasciolo, Lucho para los amantes del buen comer. De ese afán por combinar sabores nació el brócoli frito de Tatema. ¿Por qué no freír el brócoli crudo? Tras comprobar el magnífico resultado, con todo el crujiente y el sabor de la crucífera, desarrollaron una salsa que aporta estructura al plato, una emulsión de sésamo blanco tostado con zumo de lima para equilibrar la fritura. Después se liga con aceite y se enriquece con un elemento lácteo que aporta textura, antes de terminar con tahini. «Pensé en la emulsión de sésamo y encajó», recuerda.

OME cómo va

Pocas salsas concentran tanta intensidad como la macha, una receta tradicional del estado de Veracruz que en OME adquiere un perfil propio. «Es una salsa pensada para valientes, para quien aguanta bien el picante», resume Roberto Ortiz, que la incorpora a su taco de atún rojo a la brasa. La mezcla de chiles secos –de árbol, morita y ancho– constituye la base, enriquecida con sésamo, pipas de calabaza, cacahuete tostado y ajo frito. El toque final lo aporta el kumquat, responsable de una acidez poco habitual. El resultado es una salsa densa, picante y con múltiples capas, donde el tostado y el cítrico dialogan con gran armonía.

Capas similares, aunque de otra época, presenta la célebre *Oye cómo va*. Tito Puente la compuso originalmente como un cha-cha-chá en 1962, pero Santana la reinterpretó ocho años después con esencia de rock latino. En la actualidad es un éxito internacional y uno de los mejores ejemplos de la proyección mundial de la salsa.

La juma de Insurgente

La salsa de mollejas de Insurgente parte de un ingrediente muy apreciado en América Latina: la panela. «Es una reducción de panela con especias pensada para dar redondez al plato», explica Genaro Celia, una de las caras visibles de este puesto de mercado con alma viajera. El azúcar de caña se concentra hasta ganar densidad y se combina con un

A very similar kind of fusion made *La juma de ayer* famous. Henry Fiol, son of a Puerto Rican father and an Italian-American mother, built his sound on the purest Cuban son. The song, with its celebrated chorus and its light-hearted tale of a hangover that rolls straight into the next party, remains one of the great standard-bearers of late-1970s New York *salsa dura*.

Virrey's rebellion

That same attachment to roots drives *La rebelión*. Beneath its festive rhythm, Joe Arroyo tells the true story of slavery in colonial Cartagena, where he was born – salsa that folds history into something vital and danceable.

Carlos Fernández Miranda brings the same intensity to Virrey, where the sauce begins with a deep fish stock made from the head and bones. "We look for intensity right from the source," the chef explains of a preparation that includes softened onion, brandy and white wine. "We reduce the alcohol and add the stock." After cooking and blending, the result is a light texture that accompanies the oven-roasted fish. The potatoes soak up all the juices, achieving an extraordinary silkiness and roundness. A dish of old-school grandeur that has never gone out of style.

perfil especiado que incorpora referencias de Oriente Medio, en un plato donde la molleja convive con ingredientes como el plátano. «Refleja nuestra mezcla, lo que somos», resume.

Una fusión muy parecida hizo célebre *La juma de ayer*. Henry Fiol, hijo de padre puertorriqueño y madre italoamericana, construyó su sonido sobre el son cubano más puro. La canción, con su celebrado coro y su relato desenfadado de una resaca que desemboca en la siguiente fiesta, sigue siendo uno de los grandes estandartes de la salsa dura neoyorquina de finales de los 70.

La rebelión del Virrey

Ese mismo apego a las raíces impulsa *La rebelión*. Bajo su ritmo festivo, Joe Arroyo narra la historia real de la esclavitud en la Cartagena colonial donde nació. Salsa que fusiona historia en un ámbito vital y bailable.

Con esa misma búsqueda de intensidad cocina Carlos Fernández Miranda en Virrey, donde la salsa parte de un profundo fondo de pescado elaborado con la cabeza y las espinas. «Buscamos intensidad desde el origen», explica el cocinero sobre una elaboración que incorpora cebolla pochada, brandi y vino blanco. «Reducimos el alcohol y añadimos el fondo». Tras la cocción y el triturado se obtiene una textura ligera que acompaña el pescado al horno. Las patatas absorben todo el jugo, logrando una melosidad y una redondez extraordinarias. Un plato de clasicismo imperial que nunca ha pasado de moda.

Taberna La Rox. Calle de Lope de Rueda, 39.
Tripea. Mercado de Vallehermoso, Calle de Vallehermoso, 36.
Tatema. Calle Argumosa, 11.
OME. Calle de Lombía, 6.
Insurgente. Mercado de Chamberí, Calle de Alonso Cano, 10.
Virrey. Calle de Zurbarán, 8.


foodie
foodie







PICTURES GIOVANNA FERNÁNDEZ

Neptura x Bancal

Top-quality farmed turbot and sole at a mansion on Calle Serrano

Rodaballo y lenguado de alta acuicultura en un palacete de Serrano

Miguel Vidal learned early about fish, grilling and fire. Between the fish market in A Coruña and the grill houses of the Cantabrian coast, he has turned that almost reverential respect for good produce into his signature style of cooking.

In a mansion on Calle Serrano, within the MOM Culinary Institute, Vidal leads the kitchen at Bancal (Serrano, 95), where he describes his cuisine as "travelling, with a Galician soul". The name derives from bancales, the man-made agricultural terraces. Here, vegetables and fire take centre stage on a menu that changes with the seasons, yet never abandons its now iconic best-selling dish: turbot.

He cooks it Getaria-style, over the grill, as they do in the great Basque grill houses, and it is the choice of almost every table, day after day. Alongside it, the sole stands out – a dish that was added to the menu almost as a joke. His head chef and longtime friend insisted so often on serving a meunière that Vidal eventually named it "sole à la Manuel". Charred lemon, butter, white wine, infused capers, and a touch of cream that would likely make any French person frown.

Both the turbot and the sole come from Neptura's haute aquaculture. After years of scepticism, the Galician chef now regards this form of farming as an ally of fine dining. Drawing on more than 50 years of experience from its parent company, Stolt Sea Farm, Neptura aims to deliver with these species what others have achieved with sea bass or tuna: consistently sized fish all year round, available whole or filleted, with marbled fat – something wild fish no longer guarantee in winter – and greater price stability. All of this supports versatility and creativity in kitchens of every kind, from the most distinctive restaurants to large-scale events. On the palate, that fat translates into juicy, firm flesh with a lingering flavour that is hard to define yet instantly recognisable.

Like the young chefs training at MOM, Neptura's haute aquaculture, for Vidal, represents the future of sustainable gastronomy, serving imagination, technique, and the highest-quality produce. "You have to try it," he insists, convinced that his best argument lies on the plate: taking an extraordinary fish and simply letting it shine.

Miguel Vidal aprendió pronto sobre pescado, parrilla y fuego. Entre la lonja de A Coruña y los asadores del Cantábrico, ha convertido esa honestidad puritana del buen producto en su manera de cocinar.

En un palacete de la calle Serrano, dentro del universo del MOM Culinary Institute, Vidal firma en Bancal (Serrano, 95) una cocina «viajera con alma gallega». El nombre nace de los bancales, esas terrazas agrícolas hechas por el hombre; la huerta y el fuego mandan en una carta que cambia con las estaciones, pero no renuncia a su plato ya icónico y más vendido: el rodaballo.

Lo cocina al estilo de Getaria, a la brasa como en los grandes asadores vascos, y sale a diario en casi todas las mesas. A su lado brilla el lenguado, que entró en carta casi de broma: su jefe de cocina y viejo amigo insistió tanto con una *meunière* que Vidal acabó bautizándolo «lenguado a la Manuel». Limón marcado a la brasa, mantequilla, vino blanco, alcaparras infusionadas y un toque de nata que haría fruncir el ceño a cualquier francés.

Tanto el rodaballo como el lenguado son pescados de alta acuicultura de Neptura. Reacio durante años a este tipo de crianza, hoy el chef gallego la defiende como aliada de la alta gastronomía. Sirviéndose de los más de 50 años de experiencia de Stolt Sea Farm (empresa a la que pertenece), Neptura quiere conseguir con estas especies lo que otros han logrado con la lubina o el atún. Piezas uniformes todo el año, enteras o en corte, con una grasa infiltrada –que el salvaje ya no garantiza en diciembre– y un precio más estable. Todo ello favorece la versatilidad y la creatividad en todo tipo de cocinas, desde las más singulares hasta los grandes eventos. En boca, esa grasa se traduce en una carne jugosa y firme, de un sabor largo difícil de explicar, pero muy fácil de reconocer.

Como los jóvenes cocineros que se forman en el MOM, la alta acuicultura de Neptura encarna para él el futuro de una gastronomía sostenible al servicio de la imaginación, de la técnica y del producto de excelencia. «Hay que probarlo», repite, convencido de que su mejor argumento está en el plato: coger un pescado extraordinario y, sencillamente, hacerlo lucir.

www.nepturaseafood.com / IG: @neptura.seafood







PICTURES GIOVANNA FERNÁNDEZ

Monte Nevado

Time as a legacy: five generations devoted to ham

El tiempo como legado: cinco generaciones alrededor del jamón

Director **Juan Vicente Olmos**

As a child, while his friends raced off to jump into the river, Juan Vicente Olmos spent his summers exploring his grandfather's ham-curing cellars in Carbonero el Mayor, Segovia. "My brothers, cousins and I grew up running around the place," he recalls. "By the age of 14, I was already staying on to work during the holidays." After completing his veterinary degree, he decided to carry on the family trade. Today, after five generations devoted to ham, Monte Nevado's products are among the most highly regarded in Spain. Its jamón de bellota 100% ibérico has twice been named the country's best at the Alimentos de España Awards.

Behind these accolades lies a curing process tailored to each individual ham. Not all hams mature at the same pace or reach their peak on to the same timetable: observing them, understanding their rhythms and knowing when to wait are all part of the craft. "My grandfather always used to say, 'When things are done well, it shows,' and I believe that principle has shaped the history of our hams," says Olmos, the company's managing director. Monte Nevado has also just received, for the third time, the Alimentos de España Award for Best Serrano Ham for its Serrano 24 Monte Nevado.

The Olmos family's work does not end in the curing cellars. For years, they have trained charcuterie and hospitality professionals and collaborated with culinary schools, universities and research centres. An exceptional ham also requires knowledge throughout its journey to the table–from carving and presentation to proper storage. Teaching people how to handle it with care extends the work begun during the curing process.

This commitment to sharing knowledge took shape at the Monte Nevado Ham Campus, the only centre devoted entirely to education, research and the promotion of cured-ham culture. Open to professionals and students, the Campus draws on more than a century of experience to serve a family passion: preserving and sharing knowledge about a product that embodies our culture, our history and the very finest of our gastronomy.

www.montenevado.com / IG: @montenevado

De pequeño, mientras sus amigos corrían a lanzarse al río, Juan Vicente Olmos pasaba los veranos curioseando en las bodegas de jamón del abuelo, en Carbonero el Mayor, Segovia. «Crecimos correteando por ahí con mis hermanos y primos –recuerda–, y a los 14 años ya me quedaba trabajando durante las vacaciones.» Al terminar la carrera de veterinaria, decidió dedicarse a continuar el oficio familiar. Hoy, con cinco generaciones vinculadas al jamón, las piezas de Monte Nevado figuran entre las más reconocidas de España. Su jamón de bellota 100% ibérico ha sido galardonado dos veces como el mejor por los premios Alimentos de España.

Detrás de estos reconocimientos hay un trabajo de curación que se adapta a cada pieza. No todos los jamones evolucionan al mismo ritmo ni alcanzan su mejor momento siguiendo un calendario idéntico: observarlos, entender sus tiempos y saber esperar forma parte del oficio. «Mi abuelo siempre decía que 'las cosas bien hechas, bien parecen' y creo que eso ha marcado la trayectoria de nuestros jamones», sostiene Olmos, director general de la casa. Monte Nevado acaba de recibir también, por tercera vez, el premio Alimentos de España al mejor jamón serrano con su Serrano 24 Monte Nevado.

El trabajo de la familia Olmos no termina en las bodegas. Desde hace años participan en la formación de profesionales de charcutería y hostelería, y colaboran con escuelas de cocina, universidades y centros de investigación. Porque una buena pieza también exige conocimiento en su camino hasta la mesa: desde el corte y el emplatado hasta la conservación. Enseñar a tratarla con cuidado prolonga el trabajo iniciado durante la curación.

Esta vocación divulgativa tomó forma en el Campus del Jamón Monte Nevado, el único centro dedicado íntegramente a la formación, la investigación y la difusión de la cultura del jamón curado. Abierto a profesionales y estudiantes, el campus pone más de un siglo de experiencia al servicio de una pasión familiar: preservar y compartir el conocimiento en torno a un producto que es expresión de nuestra cultura, nuestra historia y nuestra más alta gastronomía.





PICTURES ISOLDA DELGADO

Weilo

From the vegetable garden to the table, via the stove
Verduras del huerto a la mesa, pasando por los fogones

Propietario **Jordi Lansac**, Responsable culinario **Ignasi Céspedes**

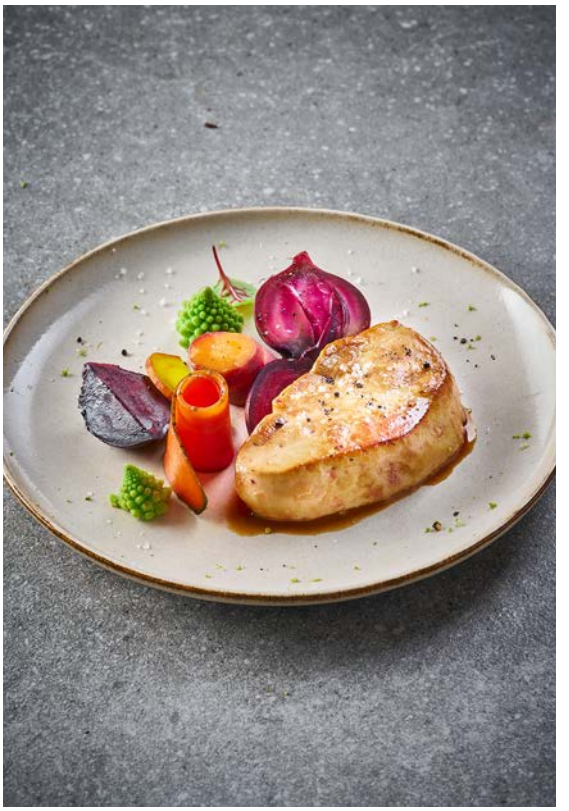
Weilo was born from a simple yet vital idea: to make eating vegetables easier and less of a chore. Led by Jordi Lansac and supported by a dedicated team–Núria Carrillo in the kitchen, Elisabet Lansac in digital marketing, and Àlex Juan handling administration–the project also features Ignasi Cespedes from La Gormanda restaurant, who will develop new recipes with several haute cuisine chefs like Roberto Sihuay. This addresses a common household problem: vegetables can be challenging to prepare well, making them difficult for many people. Building on this idea, Weilo offers a service that delivers ready-cooked vegetables to your home–natural, free from additives, and with a clear gastronomic vision. These dishes are created to be enjoyed and to challenge the notion that vegetables are dull. Seasonal vegetable medley, ratatouille, chickpeas with mint and sun-dried tomato, or confit leeks with celeriac cream are just some of the more than 30 recipes that rotate based on product and season, arriving at your door ready to eat. The idea is simple: a box of four 400-gram trays delivered to your home, allowing each household to add them to daily meals, completing the plate with protein and carbs. It's a practical step towards the Harvard Plate model, where vegetables should fill half your plate. It's all tasty, natural, and unpretentious, with recipes that show vegetables are delicious when cooked with care and skill. This project blends logic and heart, possibly helping us finally answer the big question: am I eating enough vegetables?

Weilo nace de una idea tan sencilla como necesaria: conseguir que comer verdura deje de ser una tarea pendiente. El proyecto, impulsado por Jordi Lansac y respaldado por un equipo unido y comprometido –Núria Carrillo en la cocina, Elisabet Lansac al frente del marketing digital y Àlex Juan en la administración–, cuenta además con Ignasi Céspedes, del restaurante La Gormanda, quien, junto con varios chefs de alta gastronomía, como Roberto Sihuay, irá diseñando nuevas recetas. Todo ello responde a una realidad compartida en muchos hogares: la verdura cuesta. Sobre todo, cocinarla bien. Con esta premisa, Weilo ha creado un servicio que lleva a tu casa verduras ya cocinadas, naturales, sin aditivos y con un claro enfoque gastronómico. Platos pensados para disfrutar que desafían la idea de que la verdura es aburrida. Menestra de temporada, pisto, garbanzos con menta y tomate seco, o puerros confitados con crema de apionabo son solo algunas de las más de 30 recetas que varían según el producto y la temporada, y que llegan a tu casa listas para comer. El proceso es sencillo: una caja con cuatro bandejas de 400 gramos llega a tu casa para que las integres en tu rutina diaria, complementando tus comidas con proteínas y carbohidratos. Una forma práctica de acercarse al modelo del plato de Harvard, según el cual la verdura debe constituir la mitad de lo que comemos. Todo bueno, natural y sin artificios, con recetas que demuestran que la verdura es deliciosa cuando se cocina con oficio y sensibilidad. Un proyecto con cabeza y corazón que conseguirá que dejemos de hacernos la gran pregunta: ¿Como suficiente verdura?

www.eatweilo.com / IG: @eatweilo








ROUGIE





Rougié

150 years serving the imagination
150 años al servicio de la imaginación

In 1875, Léonce Rougié established a small foie gras workshop in Cahors. While it might have remained a local family business, his son Jean took a bold step after World War II by traveling to Asia with foie gras, aiming to introduce it to chefs unfamiliar with the product. This act turned a family story into an international brand and played a part in bringing one of France's most renowned culinary icons to kitchens worldwide.

Rougié, after 150 years, remains dedicated to the chef. Its foie gras is valued in restaurants for three key qualities. The first is its origin: a fully integrated production process and a diet made solely of non-GMO maize, ensuring rich flavor. Additionally, deep-freezing is used to maximize yield with minimal waste, maintaining consistent quality and reliable service.

These are essential qualities for a restaurateur, who needs to bring excitement to the plate, as well as precision and confidence whilst serving.

In the late 1990s, this professional approach resulted in the development of ready-to-cook, individually quick-frozen (IQF) raw foie gras escalopes. The individual portion size enables chefs to select only the necessary portions, ensuring uniform results while decreasing preparation time and waste. This innovation embodies the company's motto: "Nous innovons, vous imaginez" (We innovate, you create).

While foie gras is fundamentally linked to French culture, each chef gives it a unique touch. In Spain, Rougié appears in a variety of settings, from fine dining establishments to tapas bars. Its versatility enables it to suit diverse cuisines, formats, and service styles without being confined to one interpretation.

Rougié does not dictate the dish: it offers restaurateurs a precise, consistent and versatile product with which to create it.

En 1875, Léonce Rougié abrió en Cahors un pequeño taller dedicado al *foie gras*. La historia pudo haberse quedado allí, ligada a una familia y a un territorio, pero tras la Segunda Guerra Mundial, su hijo Jean tomó el relevo y decidió cruzar fronteras. Viajó a Asia con *foie gras* en el equipaje para presentarlo a cocineros que apenas conocían el producto. Aquel gesto convirtió una historia personal en una marca internacional y ayudó a llevar uno de los grandes emblemas gastronómicos de Francia hasta las cocinas del mundo.

Ciento cincuenta años después, Rougié continúa mirando al cocinero. Su *foie gras* se distingue por tres cualidades especialmente valoradas en restauración. La primera comienza en el origen: un método de producción integrado y una alimentación 100% a base de maíz no modificado genéticamente que garantizan su sabor. A ello se suman la ultracongelación, que permite obtener un rendimiento muy alto con una merma mínima, y una regularidad constante que asegura un servicio sin sorpresas.

Son atributos esenciales para el hostelero, que necesita emoción en el plato, pero también precisión y confianza durante el servicio.

Esa mirada profesional dio lugar, a finales de los 90, al escalope de *foie gras* crudo ultracongelado (IQF) y listo para cocinar. Su formato individual permite utilizar únicamente las porciones necesarias, mantener resultados homogéneos y reducir tiempos de preparación y mermas. Una innovación que resume el lema de la casa: *Nous innovons, vous imaginez* (Nosotros inovamos, vosotros imagináis).

Aunque profundamente ligado a la identidad francesa, el *foie gras* encuentra un lenguaje distinto en las manos de cada cocinero. En España, Rougié está presente en restaurantes de alta gastronomía hasta bares de tapas. La variedad de su catálogo permite que el producto se adapte a cocinas, formatos y servicios diversos sin imponer una única forma de interpretarlo.

Rougié no dicta el plato: ofrece al hostelero un producto preciso, regular y versátil con el que imaginarlo.

www.rougie.com

24 horas en…
Paseo de la Castellana

A gastronomic journey along Madrid's grand avenue
Un recorrido gastronómico por la gran avenida de Madrid

By Abraham Rivera



HOTEL VILLAMAGNA

The challenge is set: to travel the length of Paseo de la Castellana, from its starting point at Plaza de Colón to the end of its final stretch, where the Four Towers rise above the city. Along the way, we will discover some of the capital's finest restaurants, as well as its most vibrant cafés, bars and shops. Many of these places have served generations of madrileños for decades, though we will also make room for newer, more restless ventures. As we walk along the Castellana – allowing ourselves to wander down the streets branching off it – the avenue continually changes in character and atmosphere.

In just 24 hours, you can enjoy one of the city's best specialty coffees, discover one of Madrid's temples to whisky, shop for Japanese cooking utensils, have an aperitif at one of the capital's great hotels, eat at traditional restaurants, soak up the atmosphere around the Santiago Bernabéu stadium, and end the day either at a Japanese counter or in a dining room suspended more than 160 metres above the city.

A unique and truly special day, filled with excellent produce and essential addresses that reveal a different way to explore Madrid and one of its main thoroughfares.

10:00 a.m. – Breakfast over specialty coffee

The day begins very close to Plaza de Colón. Just a few metres apart, Friends in Common and Ocho Cero Café are two coffee shops that embody Madrid's new coffee culture.

My first choice is Friends in Common. The space has a relaxed atmosphere, with cream and toasted tones providing the backdrop for a delicious double espresso made with Ethiopian beans. There is a reason laptops have been banished from the tables: the aim is to revive the spirit of traditional cafés. Order something from the bakery to accompany your coffee. I particularly enjoyed the pain au chocolat, although the slices of toast emerging from the kitchen seemed to be winking at me. And keep an eye out for the focaccia with pesto, mozzarella, tomato and basil – it looks irresistible.

If you still have room, cross the street to Ocho Cero Café, directly opposite. It also works with specialty beans and offers a range of preparations, from espresso to filter coffee. This is a wonderful opportunity to compare two interpretations of the same product before setting off on the walk, and a chance to try its lemonade.

11:30 a.m. – Shops that will make you a better cook

Just a few minutes' walk separates breakfast from our

El reto está servido: recorrer el paseo de la Castellana, desde su inicio en Colón hasta el final de su último tramo, donde se sitúan las cuatro torres. Un deambular que nos va a permitir disfrutar de algunos de los mejores restaurantes de la capital, al igual que de sus más pimpantes cafeterías, bares y tiendas. Espacios que, en muchas ocasiones, llevan décadas sirviendo a varias generaciones de madrileños; aunque tampoco vamos a dejar de lado perfiles más nuevos e inquietos. Porque la Castellana, a medida que la paseamos y nos dejamos llevar por las calles que la jalonan, va cambiando de personalidad y ambiente.

En apenas 24 horas es posible desayunar uno de los mejores cafés de especialidad de la ciudad, descubrir uno de los templos del *whisky* de la capital, comprar utensilios japoneses para cocinar, tomar un aperitivo en uno de los grandes hoteles madrileños, comer en restaurantes tradicionales, palpar la atmósfera alrededor del estadio Santiago Bernabeu y terminar la jornada entre una barra japonesa o un comedor suspendido a más de 160 metros de altura.

Un día único, tremendamente especial, lleno de buenos productos y direcciones imprescindibles para descubrir otra forma de recorrer Madrid y una de sus principales arterias.

10:00 – Un desayuno entre cafés de especialidad

El día comienza muy cerca de Colón. A pocos metros el uno del otro se encuentran Friends in Common y Ocho Cero Café, dos cafeterías que representan la nueva cultura del café en Madrid.

Mi primera opción es Friends in Common. El local apuesta por un ambiente relajado, colores crema y tonos tostados donde el protagonismo se lo lleva un delicioso doble *espresso* de café etíope. No por nada han eliminado los ordenadores de sus mesas para recuperar el espíritu de las cafeterías de toda la vida. Pide para acompañar alguna de las piezas de su *bakery*, a mí me gustó especialmente su *pain au chocolat*, aunque las tostadas que iban saliendo de su cocina parecía que me guiñasen un ojo. Y atento a su *focaccia* de pesto, mozzarella, tomate y albahaca, que luce un aspecto envidiable.

Si todavía te queda sitio, cruza hasta Ocho Cero Café, que justo lo tienes enfrente. También trabajan con cafés de especialidad y distintas elaboraciones, desde el *espresso* hasta los filtrados. Es una magnífica oportunidad para comparar dos maneras de entender un mismo producto antes de comenzar el paseo, además de una opción para descubrir su limonada.



OCHO CERO


MUJI


MAKOTO

next stop. On Calle Goya, Muji proves that a shop like this can also be part of a gastronomic itinerary.

Porcelain tableware, bowls, knives, wooden chopping boards and small utensils all share the clean, functional aesthetic for which the Japanese brand is renowned. If you enjoy cooking, it will be hard to leave empty-handed.

Nearby is Lafuente, a true landmark for anyone who appreciates a good drink. Browse shelves stocked with thousands of bottles from virtually every wine-producing region in the world: Rioja, Jerez, Champagne, Burgundy, Barolo, Priorat, Ribeira Sacra… If you find it difficult to choose, ask for advice. And if Japanese whisky is your thing, enquire about a selection of around 50 labels – one of the largest in Madrid.

1:00 p.m. – The perfect aperitif

After walking back towards the Castellana for a few minutes, we encounter a completely different setting. Rosewood Villa Magna offers us a chance to pause and rest, turning the aperitif into one of those small pleasures worth treating ourselves to every once in a while.

Alternatively, find a table on Makoto's terrace or head to the bar. Order a sake, a vermouth or one of their cocktails – and pair it with a few nigiri from the

11:30 – Tiendas para cocinar mejor

Apenas unos minutos andando separan nuestro desayuno de la siguiente parada. En la calle Goya, Muji demuestra que una tienda como la suya también puede formar parte de una ruta gastronómica.

Vajillas de porcelana, cuencos, cuchillos, tablas de madera y pequeños utensilios conviven bajo esa estética limpia y funcional que caracteriza a la firma japonesa. Si te gusta cocinar, es difícil que salgas con las manos vacías.

Muy cerca espera Lafuente, uno de los destinos totémicos si hablamos de buen beber. Date una vuelta entre sus estanterías, donde conviven miles de botellas procedentes de prácticamente cualquier región vitivinícola del mundo. Rioja, Jerez, Champagne, Borgoña, Barolo, Priorat, Ribeira Sacra… Si te cuesta decidirte, déjate aconsejar. Y si te gusta el *whisky* japonés, pregunta por su sección, que consta de medio centenar de referencias, una de las más grandes de Madrid.

13:00 – El aperitivo perfecto

Después de caminar unos minutos de regreso hacia la Castellana, avistamos un escenario completamente distinto. El Rosewood Villa Magna nos va a permitir



EL BUEN



ORSAY



HEVIA

menu. There is no need to eat too much; there is still a long day ahead.

The contrast with the coffee shops where we started is part of the route's charm. In barely half an hour, the Castellana moves from the underground and hipster scene to one of Madrid's most exclusive hotels.

2:30 p.m. – Two classics for lunch

By lunchtime, the body craves something traditional. My first recommendation is Casa Longinos, one of those restaurants where you can still find a superb set lunch menu – probably one of the best in Madrid. Come here for its stews, tortillas, fish, meat and time-honoured recipes, which change with what is available at the market. With its distinctive white tablecloths, the dining room takes us back to a time when it was still possible to eat well at reasonable prices. It also shows what it means to sustain a neighbourhood business frequented by local residents, workers and regulars who know the place inside out.

For anyone seeking a traditional alternative, El Buen continues to champion Spanish cooking rooted in fine ingredients and classic recipes. We are particularly fond of the menu's small-bites section – do not leave without trying the *pepito* filled with

parar y descansar un rato, convirtiendo el aperitivo en uno de esos pequeños placeres que merece la pena regalarse uno de vez en cuando.

Alternativamente, busca una mesa en la terraza de Makoto o acércate a la barra. Pide un sake, un vermú o alguno de sus cócteles –y acompáñalo con alguno de los niguiris de la carta–. No hace falta comer demasiado, todavía queda mucho día por delante.

El contraste con las cafeterías del comienzo es parte del encanto del recorrido. En apenas media hora, la Castellana pasa de lo más *underground* y hípster a uno de sus hoteles más exclusivos.

14:30 – Dos clásicos para comer

A mediodía, el cuerpo nos pide algo tradicional. Mi primera recomendación es Casa Longinos, uno de esos restaurantes donde todavía puedes encontrar un estupendo menú del día, probablemente uno de los mejores de Madrid. Aquí se viene a probar sus guisos, tortillas, pescados, carnes y recetas de toda la vida, que cambian según mercado. El espacio, con sus característicos manteles de tela blancos, nos permite viajar en el tiempo a cuando todavía era posible comer a precios comedidos. Y descubrir lo que significa mantener un negocio de barrio, frecuentado por

chistorra or the oxtail *mollete* – as well as its surf-and-turf dishes. The spectacular escalope with poached egg makes a fitting finale.

4:30 p.m. – A very Madrid-style *sobremesa*
After lunch comes one of my favourite moments of the journey: the *sobremesa*, that distinctly Spanish pleasure of lingering over the table. José Luis and Hevia are two institutions of Madrid dining, just a few minutes' walk appart.

Begin at Hevia. Founded in the 1960s, it remains one of Calle Serrano's great classics, with its iconic wood-panelled walls and magnificent bar. Ask the regulars what to order, and many will likely recommend the famous smoked-fish Russian salad, served on toast. Since we have already eaten, I suggest finding a table on the terrace and ordering a gin and tonic – although they are also masters of the dry martini.

If you would rather not linger for too long, continue to José Luis. Head to the counter, order a coffee, and take a moment to observe the clientele: the essence of Madrid – the Madrid found at the far end of Calle Serrano – that is now almost extinct. And if you still have an appetite, consider its canapés and *pinchos*. Any excuse is a good one to share a snack while the conversation stretches on a little longer than intended.

6:00 p.m. – Treats for cooking enthusiasts
Time to get moving again. Our next stop is El Corte Inglés Castellana. Its Homeware department on the 4th floor is a small paradise for anyone who enjoys rummaging among utensils, baking tins, knives and all manner of culinary gadgets. It is also worth heading to the appliance department, two floors up, to discover the latest devices to help expand and improve our cooking repertoire. We take the opportunity to buy a digital thermometer – ours was long overdue for replacement.

8:00 p.m. – Pre-match atmosphere at the Bernabéu
As we approach the Santiago Bernabéu stadium, the landscape changes again. The Castellana takes on a different rhythm, and traditional bars–where beer and tapas rule–cluster around the stadium.

If you are looking for a perfectly poured *caña*, Bar Orsay remains a safe bet. For those who prefer a broader menu, La Terca offers generous glasses of beer alongside a good selection of seafood and premium tinned delicacies.

vecinos, trabajadores y clientes habituales que conocen perfectamente la casa.

Para quienes busquen otra alternativa igual de castiza, El Buen continúa defendiendo una cocina española basada en el producto y las elaboraciones de siempre. Una carta donde nos gusta su sección de bocados –no te vayas sin probar su pepito de chistorra o su mollete de rabo de toro– y mar y montaña, con su espectacular escalope con huevo poché como fin de fiesta. No te vayas sin probar sus huevos rotos con atún rojo de almadraba.

16:30 – Una sobremesa muy madrileña
Después de comer comienza uno de mis momentos favoritos del recorrido: la sobremesa. José Luis y Hevia representan dos instituciones de la buena restauración madrileña y apenas unos minutos separan uno del otro.

Empieza en Hevia, fundado en los años 60, y que sigue siendo uno de los grandes clásicos de Serrano, con sus icónicas paredes de madera y una barra espectacular. Si preguntas a mucha de su clientela habitual, probablemente te recomendarán su famosa ensaladilla de ahumados servida sobre pan tostado. Como ya hemos comido, te recomiendo que te quedes en su terraza y pidas un *gin-tonic*, aunque son unos maestros elaborando *dry martinis*.

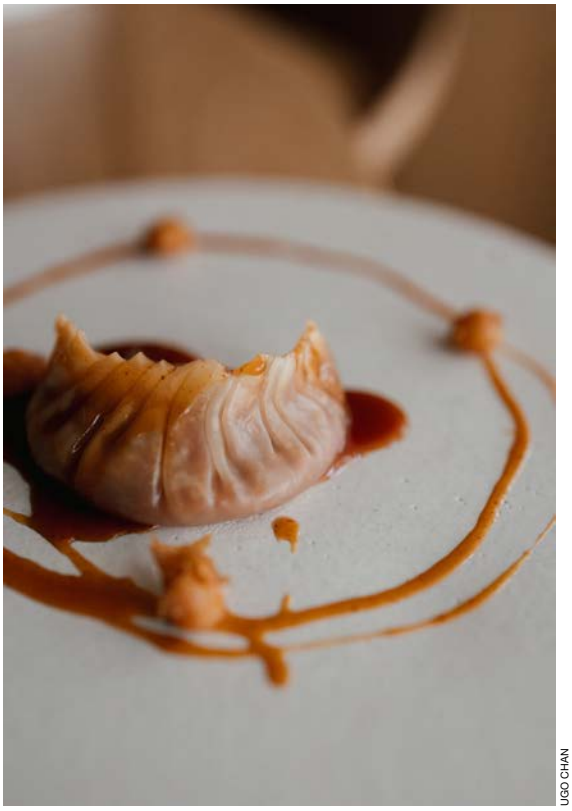
Por otro lado, si no quieres remolonear demasiado, sigue hasta José Luis. Acércate al mostrador, pide un café y no dejes de echar un vistazo a la concurrencia, esencia de un Madrid, el del final de la calle Serrano, ya casi en vías de extinción. Y si todavía tienes apetito, tantea sus canapés y pinchos, que cualquier excusa es buena para compartir un tentempié mientras la conversación se alarga un poco más de la cuenta.

18:00 – Caprichos para amantes de la cocina
De nuevo, ponte en movimiento. La siguiente parada es El Corte Inglés Castellana. Su cuarta planta es un pequeño paraíso para quienes disfrutan cacharreando entre utensilios, moldes, cuchillos y toda clase de ingenios gastronómicos. Dos plantas más arriba está su planta de electrodomésticos para descubrir los últimos *gadgets* que permiten que nuestro recetario mejore y avance. Aprovechamos para hacernos con un termómetro digital, que ya hacía falta renovar.

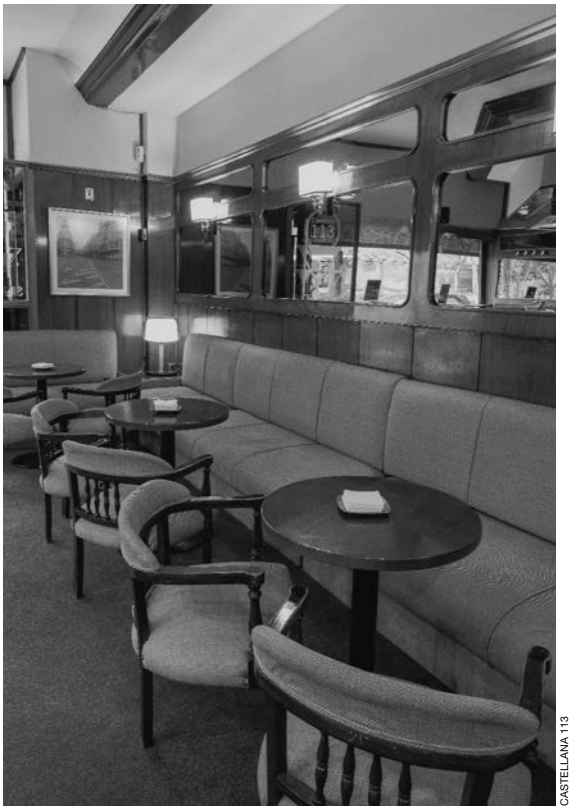
20:00 – La previa del Bernabéu
A medida que nos acercamos al estadio Santiago Bernabéu cambia también el paisaje. La Castellana adquiere un ritmo completamente distinto y las barras castizas, donde la cerveza y el tapeo mandan,



ÉLKAR



UGO CHAN



CASTELLANA 113

9:30 p.m. – Two ways to end the day

Before sitting down to dinner, make one last stop at Doña Tomasa. This small gourmet shop offers a carefully chosen selection of wines, cured meats, preserves, cheeses, sweets and delicatessen products. However, its tins of prime cuts of freshly caught, seasonal albacore tuna are absolutely unmissable. A genuine delicacy.

Now comes the moment to choose. The first option is Ugo Chan – once again, an essential destination for anyone wishing to discover one of Madrid's most interesting kitchens, now at the height of its powers. Hugo Muñoz champions the interplay of Japanese and Spanish influences. Every course – from his celebrated *ikizukuri* with Bilbao-style sauce to lentils with Japanese curry – demonstrates how naturally and compellingly the two cuisines can converse.

Alternatively, you can end the itinerary by looking out over the city from a table at Élkar. Situated on the 33rd floor of Torre Emperador Castellana, the restaurant offers Mediterranean-influenced cuisine, including dishes such as glazed bluefin tuna *galete* with cauliflower cream and dry rice with poussin and foie gras. It is a magnificent conclusion to our journey.

One last stop

Before bringing the day to a close, however, there is still one more place to visit. Castellana 113 has been part of Madrid's late-night scene for decades. I would order a Manhattan or an Old Fashioned and let time do the rest. After spending an entire day exploring the Castellana, it is hard to imagine a more fitting farewell.

One avenue, a thousand stops

To walk the Castellana in 24 hours is – as I hope you have seen – to discover another side of Madrid. One day may not be enough, but it is more than enough to reveal that behind one of the city's great arteries lies a route rich in history, excellent food and significant addresses in succession. Now it is time to rest. You have earned it.

Friends in Common. C. de Recoletos, 15. **Ocho Cero Café.** C. de Fernando el Santo, 25. **Muji.** C. de Goya, 9. **La Fuente.** C. de Ayala, 3. **Rosewood Villa Magna.** P.º de la Castellana, 22. **Makoto.** C/ del Marqués de Villamagna, 1. **Casa Longinos.** P.º del Gral. Martínez Campos, 49. **El Buen.** C. de los Hermano Bécquer, 5. **José Luis.** C. de Serrano, 89. **Hevia.** C. de Serrano, 118. **El Corte Inglés Castellana.** C. de Raimundo Fernández Villaverde, 65. **Bar Orsay.** C. del Dr. Fleming, 4. **La Terca.** C. del Prof. Waskman, 12. **Doña Tomasa.** C/Gutiérrez Solana, 3. **Ugo Chan.** C. de Félix Boix, 6. **Élkar.** Torre Emperador Castellana, P.º de la Castellana, 259D, Planta 33. **Castellana 113.** Pº. de la Castellana, 113.

se acumulan en sus aledaños. Si buscas una caña bien tirada, Bar Orsay sigue siendo una apuesta segura. Para quienes prefieran una carta un poquito más amplia, La Terca, que alterna dobles con una buena selección de mariscos y laterío fino.

21:30 – Dos maneras de terminar el día

Antes de sentarte a cenar, haz una última parada en Doña Tomasa. Esta pequeña tienda *gourmet* reúne una cuidada selección de vinos, embutidos, conservas, quesos, dulces y productos delicatessen. Aunque imprescindible, imprescindible, son sus latas de delanteras de bonito fresco de costera. Un manjar.

Y ahora llega el momento de elegir. En primer lugar, Ugo Chan. Nuevamente un destino obligado si se quiere conocer una de las cocinas más interesantes –y que en mejor momento se encuentra– de Madrid. Hugo Muñoz es un abanderado del jugar con lo japonés y lo español. Cada pase –de su reconocido *ikizukuri* con bilbaína a sus lentejas con curri nipón– demuestra que ambas gastronomías pueden dialogar con una naturalidad apabullante.

Sin embargo, también puedes terminar el itinerario contemplando la ciudad desde las alturas, desde una mesa en Élkar. Situado en la planta 33 de la Torre Emperador Castellana, su gastronomía de filiación mediterránea, en la que podemos encontrar un galete de atún rojo glaseado con crema de coliflor o un arroz seco de pollo picantón y *foie*, es un magnífico final a nuestro periplo.

La última

De todos modos, antes de dar por terminado el día todavía queda una parada. Castellana 113 lleva décadas formando parte de la escenografía madrileña de los más noctívagos. Yo pediría un Manhattan o un Old Fashioned y dejaría que el tiempo hiciera el resto. Después de recorrer la Castellana durante toda una jornada, cuesta encontrar una despedida más apropiada.

Una avenida, mil paradas

Pasear la Castellana en 24 horas, como espero que hayas podido comprobar, es descubrir una cara distinta de Madrid. Un día quizás no sea suficiente, pero sí basta para comprobar que, detrás de una de sus grandes arterias, se esconde un circuito plagado de historia, buena gastronomía y direcciones a cuál más significativa. Y ahora a descansar, que te lo has ganado.




ITACA

Cafés El Globo

A legacy awakened in every cup
El legado que despierta en cada taza

Lucas Iglesias says he tried his first coffee at the age of three. Those were different times, times of lingering after-lunch conversations, when children and adults discussed the family trade as the aroma of roasted beans filled the air.

Coffee has always been another member of the family, since his grandfather, José Pérez Gómez, founded a roastery in Tineo, Asturias, in the mid-1960s. Six decades later, Cafés El Globo still retains something of the place where Lucas spent his after-school afternoons. "We are still a roastery. We take care of every detail just as we always have: as a family," he says.

A biomedical engineer, Lucas took over the business when his parents, Rosi and José Ramón, began to worry about the family company's future. "I had no doubt: I couldn't let everything my family had worked so hard to build disappear."

Taking on the family legacy means adapting it to changing times. That journey has brought several milestones: the 1997 launch of Spain's first 100% Arabica coffee; the 2019 creation of Globo Reserve, a space dedicated to training hospitality professionals and baristas; and, in 2022, Café Circular, developed with producers in Córdoba, Mexico, to trace beans from farm to cup.

One idea runs through them all: the job does not end when the package is delivered. The support, the machine, the extraction and the hands of the person serving the coffee matter too.

Lucas believes the future of coffee in restaurants depends less on the "specialty coffee" label than on serving good coffee: carefully selected and properly prepared, without requiring excessive investment from hospitality businesses. "The future of coffee, just as it was with wine, lies in good coffee."

Today, he approaches the future of the business with pride and his feet firmly on the ground. He knows that safeguarding a legacy does not mean leaving it untouched, but keeping it alive: listening to every customer, helping them serve better coffee, and ensuring that a good meal ends with an equally good taste.

Dice Lucas Iglesias que probó su primer café a los tres años. Eran otros tiempos. Tiempos de sobremesas en las que niños y adultos hablaban del oficio familiar mientras el aroma del grano tostado flotaba en el ambiente.

El café siempre fue uno más en la familia desde que su abuelo, José Pérez Gómez, fundó un tostadero en Tineo, Asturias, a mediados de los 60. Seis décadas después, Cafés El Globo conserva algo de aquel lugar donde Lucas pasaba las tardes después del colegio. «Seguimos siendo un tostadero. Cuidamos cada detalle como siempre: en familia», afirma.

Ingeniero biomédico, Lucas tomó las riendas del negocio cuando sus padres, Rosi y José Ramón, empezaron a preocuparse por la continuidad de la empresa familiar. «Lo tuve claro: no podía dejar que desapareciera todo lo que mi familia había levantado con tanto esfuerzo».

Asumir el legado familiar implica adaptarlo a nuevos tiempos. Ese camino ha dejado varios hitos: el lanzamiento, en 1997, del primer café 100 % arábica de España; la creación, en 2019, de Globo Reserve, un espacio para formar a hosteleros y baristas; y, en 2022, Café Circular, creado junto a productores de Córdoba, México, para seguir el grano desde la finca hasta la taza.

En todos late una idea: el trabajo no termina al entregar el paquete. También importan el asesoramiento, la máquina, la extracción y las manos de quien sirve el café.

Lucas cree que el futuro de la restauración no depende tanto de la etiqueta «café de especialidad» como de ofrecer un buen café: bien elegido y preparado, sin exigir inversiones desmedidas al hostelero. «El futuro del café, como ocurrió con el vino, pasa por el buen café».

Hoy afronta la continuidad del negocio con orgullo y los pies en la tierra. Sabe que custodiar un legado no consiste en dejarlo intacto, sino en mantenerlo vivo: escuchar a cada cliente, ayudarle a servir mejor y conseguir que el final de una buena comida deje también un buen sabor de boca.

www.cafeselglobo.com / IG: @cafeselglobo



PICTURES GIOVANNA FERNÁNDEZ

Bernex Food

Pato Silver Hill y *wagyu*: diferenciación, consistencia y calidad
Silver Hill duck & Wagyu: Differentiation, consistency and quality

In Madrid's demanding culinary landscape, Bernex Food has built its identity around two exceptional specialities: duck and Wagyu. Its philosophy rests on three pillars: differentiation, consistency and absolute quality, with one key advantage: direct importation from the origin.

Among its signature products is **Silver Hill duck**, bred in Ireland through more than 60 years of dedicated genetic selection. Known internationally as "the Wagyu of ducks", it offers an exceptional fat-to-meat balance, delivering remarkably crisp skin and intensely succulent meat. "Chefs choose Silver Hill because it offers immediate differentiation, consistency and excellent profitability," explains Javier Bernardini, CEO of Bernex.

Wagyu is the company's other great speciality. Bernex imports directly from both Japan and Australia, selecting each product to meet the standards and needs of professional kitchens. Its portfolio includes ***Japanese Wagyu*** A5, A4 and A3, renowned for their extraordinary marbling, and ***Australian Wagyu*** in marbling grades 9+, 8–9, 6–7 and 4–5, offering varying levels of marbling.

Bernex also develops and markets its own brands of Japanese and Australian Wagyu, giving the company greater control over selection and enabling it to offer a distinctive range to Spain's leading chefs.

"Our true value is giving the chef peace of mind: knowing that, week after week, they will receive the same selection, quality and cut, without surprises," says Bernardini.

With more than 50 fresh Wagyu references available in rotation, Bernex works with practically every cut of the animal, opening up a wide range of possibilities for chefs and providing access to cuts that are rarely found on the market. This breadth of choice also enables restaurants to work with Wagyu at high profitability.

From Ireland to Japan and Australia, Bernex Food brings the origin directly to Madrid's finest kitchens: exceptional products, rigorous selection and uncompromising consistency.

En el exigente panorama gastronómico de Madrid, Bernex Food ha construido su identidad alrededor de dos grandes especialidades: carne de pato y *wagyu*. Una filosofía basada en tres pilares: diferenciación, consistencia y calidad absoluta, con un elemento diferencial: la importación directa desde origen.

Entre sus productos insignia destaca el **pato Silver Hill**, criado en Irlanda tras más de 60 años de selección genética especializada. Conocido como «el *wagyu* de los patos», su excepcional equilibrio entre grasa y carne proporciona una piel extraordinariamente crujiente y una carne intensamente jugosa. «El chef elige Silver Hill porque le aporta una diferenciación inmediata; es un producto muy consistente y ofrece una alta rentabilidad para el restaurante», explica Javier Bernardini, CEO de Bernex.

El *wagyu* constituye su otra gran especialidad. Bernex importa directamente desde Japón y Australia, seleccionando cada producto según las necesidades de la alta cocina. Su catálogo incluye ***wagyu* japonés** A5, A4 y A3, reconocido por su extraordinario marmoleado, y ***wagyu australiano*** en grados de infiltración 9+, 8–9, 6–7 y 4–5, ofreciendo diferentes niveles de infiltración.

Además, Bernex cuenta con marcas propias de *wagyu* japonés y australiano, reforzando su control sobre la selección y ofreciendo una gama diferenciada al mercado español.

«Nuestro verdadero valor es dar tranquilidad al chef: saber que semana tras semana recibirá la misma selección, calidad y despiece, sin sorpresas», explica Bernardini.

Con más de 50 referencias de *wagyu* fresco disponibles en rotación, Bernex trabaja prácticamente todos los cortes del animal, abriendo a los chefs un amplio abanico de posibilidades y el acceso a piezas que habitualmente no se encuentran en el mercado. Una amplitud de oferta que, además, permite trabajar el producto con una alta rentabilidad para el restaurante.

Desde Irlanda hasta Japón y Australia, Bernex Food lleva el origen directamente a las mejores cocinas de Madrid: producto excepcional, selección rigurosa y consistencia sin concesiones.

bernexfood.com / @bernexfood


BLUEFIN TUNA • CERTIFIED QUALITY
ARROM
魚屋アロム
Nº 002
SUSTAINABILITY AND COMMITMENT
Sergio Torres

Arrom

Recognises culinary excellence with Quality Plaques
Premia la excelencia gastronómica con Placas de Calidad

In 2026, Arrom has launched a pioneering initiative: the Arrom Quality Certification Plaques, an accolade for restaurants and chefs who have built a relationship with the company based on trust, respect and excellence over the years. The first plaques have already begun to be awarded to leading restaurants in Spain and in international markets where the company operates, such as Italy and the United States, among many others. The initiative will continue to grow over the coming months, incorporating new establishments that share the values of quality, trust and commitment to the product that define Arrom's philosophy. It is a tribute that goes beyond a mere commercial relationship.

For Arrom, gastronomy is more than just a product-based business; it is a human ecosystem where chefs, teams, producers, and distributors collaborate to deliver the best possible experience to diners. The award specifically recognizes loyalty, meticulous care for the product, creativity, and a commitment to sustainability and awareness in gastronomy. In an era where sustainability and traceability are vital in haute cuisine, Arrom emphasizes restaurants that act with sensitivity to the sea. This initiative is designed to be an ongoing endeavour and aims to strengthen emotional and professional ties with the sector, because behind every great restaurant are relationships built on trust, and Arrom has decided to recognise them.

Este 2026, Arrom ha lanzado una iniciativa pionera: las Placas de Certificación de Calidad Arrom, un reconocimiento dirigido a aquellos restaurantes y chefs que han construido con la compañía una relación basada en la confianza, el respeto y la excelencia a lo largo de los años. Las primeras placas ya han comenzado a entregarse a restaurantes de referencia, tanto en España como en mercados internacionales donde la compañía está presente, como Italia y Estados Unidos, entre muchos otros. La iniciativa continuará creciendo durante los próximos meses, incorporando nuevos establecimientos que comparten los valores de calidad, confianza y compromiso con el producto que definen la filosofía de Arrom. Se trata de un homenaje que va más allá de la mera relación comercial.

Para Arrom, la gastronomía no es solo un negocio de producto, sino un ecosistema humano donde chefs, equipos, productores y distribuidores trabajan juntos con un objetivo común: ofrecer la mejor experiencia posible al comensal. La placa reconoce precisamente eso: la fidelidad, el cuidado exquisito del producto, la creatividad y el compromiso con una gastronomía más sostenible y consciente. En un momento en el que la sostenibilidad y la trazabilidad se han convertido en valores imprescindibles en la alta gastronomía, Arrom pone en valor a aquellos restaurantes que trabajan con sensibilidad hacia el mar. Esta iniciativa nace con vocación de continuidad y busca fortalecer los lazos emocionales y profesionales con el sector, porque detrás de cada gran restaurante hay relaciones basadas en la confianza, y Arrom ha decidido reconocerlas.







DISFRUTAR



VINITUS



MONSTER SUSHI



GENESI



SUSHITA

Hostelgrup

Where the kitchens of the future are created (and elBulli is reborn)

Donde nacen las cocinas del futuro (y revive elBulli)

Director **Eduard Perarnau**

Before a dish surprise us, it starts in a kitchen that makes it possible. This is Hostelgrup's philosophy. "Our role is to bring the chef's vision to life and go further. We offer solutions that streamline every motion in the kitchen, making them faster, more intuitive, and almost automatic," says Eduard Perarnau, who, along with his sister Ingrid, leads the company, which develops projects for the hospitality and catering industries.

You'll recognise them through their clients, as some of the world's top chefs have already relied on their expertise. These include Mateu Casañas, Eduard Xatruch, and Oriol Castro, with whom they worked on designing and implementing Disfrutar's kitchen– a three-Michelin-starred restaurant named the World's Best Restaurant 2024.

Netflix and TV3 have entrusted Hostelgrup with creating the kitchen for *Gènesi*, a series about elBulli premiering this autumn. To embody elBulli's spirit, Hostelgrup designed a container from which dishes that revolutionized gastronomy emerge. "We're proud to be part of this rebirth, even if only on screen," says Perarnau.

They also apply their ability to translate ideas into physical spaces to hotel groups such as Hotusa and Catalonia, as well as to restaurant groups such as AN Grup, Monster Sushi, Sushita and Grupo Áreas at Madrid Airport. Each project is approached with the same philosophy: to make everything work better.

Founded 40 years ago by their father, Carles Perarnau, Hostelgrup has consistently prioritised innovation. Over the years, the company has grown and evolved alongside technological progress in the industry. Despite these changes, it remains a warm, family-like environment where guests feel comfortable. "We still have the soul of a boutique company, prioritising personalised service and making everything simpler and more efficient," Perarnau explains.

After decades in large kitchens, he has noticed a shift: a return to basics and to the essential product. "The kitchens of the future must address that need," he concludes.

Antes de que un plato sorprenda, hay una cocina que lo hace posible. Bajo esta premisa trabaja Hostelgrup. «Nuestra labor es hacer realidad lo que el cocinero imagina, pero también ir más allá. Ofrecemos soluciones para que cada gesto en cocina sea más rápido, más intuitivo, casi natural», explica Eduard Perarnau, quien, junto a su hermana Ingrid, está al frente de esta empresa que elabora proyectos para hostelería y restauración.

Por sus clientes los conocerás, ya que algunos de los grandes cocineros ya han confiado en su *expertise*. Como Mateu Casañas, Eduard Xatruch y Oriol Castro, con quienes trabajaron en el diseño y ejecución de la cocina de Disfrutar, con tres estrellas Michelin y proclamado Mejor Restaurante del Mundo 2024.

O Netflix y TV3, que han confiado en ellos para la creación de la cocina de *Gènesi*, la serie sobre elBulli que se estrena en otoño. Para recrear la esencia de elBulli, Hostelgrup ha diseñado un contenedor del que salen los platos que cambiaron el rumbo de nuestra gastronomía. «Es un orgullo haber sido parte de este renacer, aunque sea en pantalla», asegura Perarnau.

Su capacidad de traducir ideas en espacios también la aplican con grupos hoteleros como Hotusa o Catalonia, así como con grupos de restauración como AN Grup, Monster Sushi, Sushita o el Grupo Áreas, en el aeropuerto de Madrid. Proyectos distintos abordados con la misma filosofía: que todo funcione mejor.

La innovación ha acompañado a Hostelgrup desde sus inicios, cuando el padre, Carles Perarnau, fundó la empresa hace 40 años. Desde entonces, la compañía se ha expandido y adaptado a los tiempos, siempre atenta a los avances tecnológicos que están marcando el rumbo en el sector. Lo que no ha cambiado es el espíritu cercano y familiar que hace que el cliente se sienta siempre seguro. «Seguimos teniendo alma de empresa *boutique*, priorizando el trato personalizado y haciendo que todo sea más sencillo y eficiente», explica Perarnau.

Tras décadas en grandes cocinas, detecta un cambio: regreso al origen y al producto esencial. «Las cocinas del futuro deben canalizar esa necesidad», concluye.

www.hostelgrup.com

The quiet glass

By David de la Torre

Yamazaki 25 Mizunara: The Whisper of the Forest

"Mizu," water. "Nara," oak. Deep in the forests of Hokkaido grows a tree that resists taming: the *Mizunara*. A patient giant that requires 150 to 200 years in the wild before it is ready to be harvested and crafted into a cask.

For a long time, traditional cooperage regarded it as an almost insurmountable challenge. Its wood is porous, twisted, and prone to leaking. However, House of Suntory chose to look beyond the technical difficulty, recognising that time and patience are often the highest forms of craftsmanship.

Yamazaki 25 Mizunara is the culmination of that faith in nature. It is not a whisky born of immediacy, but of a silent conversation that has lasted a quarter of a century between the spirit and a native wood already carrying centuries of history.

Mizunara oak does not readily reveal its secrets. It requires decades of slow interaction in the cellar for its essential oils to awaken, endowing the liquid with its characteristic, profound profile. It is an exercise in perseverance that honours the blender's craft, demanding close monitoring and understanding of each cask across generations.

This whisky does not demand: it invites introspection. For the spirit of the forest to take centre stage, the palate must prepare for a subtle journey.

Tasting notes

Colour: Deep mahogany.

Nose: Complex and spiritual, whith notes of Japanese incense (*kyara*), sandalwood, dried orange, and a hint of cinnamon.

Palate: The texture is enveloping and serene. Flavours of red berry marmalade, toasted coconut, buckwheat honey, and spiced wood that provides structure without aggression.

Finish: Infinite, profound, and warm. Leaves a lingering echo of sandalwood and oriental spices.

Yamazaki 25 Mizunara: el susurro del bosque

«Mizu», agua. «Nara», roble. En lo más profundo de los bosques de Hokkaido, crece un árbol que se resiste a ser domado: el *Mizunara*. Un gigante paciente que exige entre 150 y 200 años de vida en la naturaleza antes de estar listo para ser talado y transformarse en barrica.

Durante mucho tiempo, la tonelería tradicional lo consideró un desafío casi insalvable. Su madera es porosa, retorcida y propensa a las fugas. Sin embargo, House of Suntory decidió mirar más allá de la dificultad técnica, comprendiendo que el tiempo y la paciencia son, a menudo, la forma más elevada de artesanía.

Yamazaki 25 Mizunara es la culminación de esa fe en la naturaleza. No es un whisky que nazca de la inmediatez, sino de una conversación silenciosa que dura un cuarto de siglo entre el destilado y una madera nativa que ya acumula siglos de historia.

El roble *Mizunara* no entrega sus secretos con facilidad. Requiere décadas de lenta interacción en bodega para que sus aceites esenciales despierten y doten al líquido de ese perfil tan característico y profundo. Es un ejercicio de perseverancia que honra el oficio del *blender*, quien debe vigilar y entender cada barrica a lo largo de las generaciones.

Este whisky no exige: invita a la introspección. Para que el espíritu del bosque sea el protagonista, el paladar debe prepararse para un viaje sutil.

Notas de cata

Color: Caoba profundo.

Nariz: Complejo y espiritual. Notas de incienso japonés (*kyara*), madera de sándalo, naranja deshidratada y un toque de canela.

Boca: La textura es envolvente y serena. Sabores de mermelada de frutos rojos, coco tostado, miel de alforfón y una madera especiada que aporta estructura sin agresividad.

Final: Infinito, profundo y cálido. Deja un eco persistente de sándalo y especias orientales.


SUNTORY WHISKY
THE
YAMAZAKI
MIZUNARA
25
THE
YAMAZAKI
SINGLE MALT
JAPANESE WHISKY
MIZUNARA
JAPANESE OAK CASK
AGED 25 YEARS
YAMAZAKI DISTILLERY
THE
YAMAZAKI

Books for Cooks

By Ainhoa Aguirregoitia



Título. *Mediterránea.* **Autora.** Anastasia Miari. **Idioma.** Castellano. **Editorial.** Cinco Tintas.

Mediterránea, by Anastasia Miari, approaches Mediterranean cuisine from a very specific angle: grandmothers, homes, markets, vegetable gardens, and cooking methods that don't always rely on exact measurements. The book brings together traditional recipes and testimonies from women across different Mediterranean countries. That is where its value lies.

It does not sell the Mediterranean diet as a health label or as a bright holiday postcard; instead, it presents it as a set of domestic practices – sometimes modest, sometimes shaped by scarcity – yet always steeped in memory and repetition. There's slow cooking, basic ingredients, intuition, recipes passed down through generations, and a clear defence of that feminine knowledge, which has so rarely been treated as a serious gastronomic archive.

The visual presentation aligns with the project's concept, supporting a sense of intimacy without tipping into an overly contrived aesthetic, while still offering some beautiful images. What matters here is not just the recipe, but who has kept it alive over the years and why it continues to hold meaning.

It's a warm book, yes, but not a soft one. It works because it recognises that tradition doesn't mean automatic nostalgia, but rather a living, useful practice that is far more resilient than it seems.

Mediterránea, de Anastasia Miari, se acerca a la cocina del Mediterráneo desde un lugar muy concreto: las abuelas, las casas, los mercados, las huertas y esas maneras de cocinar que no siempre pasan por una medida exacta. El libro reúne recetas tradicionales y testimonios de mujeres de distintos países mediterráneos. Es ahí donde está su valor.

No vende la dieta mediterránea como etiqueta saludable ni como postal luminosa de vacaciones; la presenta como un conjunto de prácticas domésticas –a veces humildes, a veces marcadas por la escasez–, pero siempre atravesadas por la memoria y la repetición. Hay cocciones lentas, ingredientes básicos, intuición, platos transmitidos durante generaciones y una defensa bastante clara de ese conocimiento femenino que rara vez se ha tratado como un archivo gastronómico serio.

El tratamiento visual es acorde con lo que propone el proyecto, acompañando esa idea de intimidad sin caer en una estética demasiado impostada, pero con unas imágenes bellísimas. Lo importante aquí no es solo la receta, sino quién la ha sostenido durante años y por qué sigue teniendo sentido.

Es un libro cálido, sí, pero no blando. Funciona porque entiende que tradición no significa nostalgia automática, sino práctica viva, útil y bastante más resistente de lo que parece.



Título. *Cosas de casa.*
Autor. Jordi Roca.
Idioma. Castellano.
Editorial. Planeta Gastro.

Cosas de casa, by Jordi Roca, starts with a fairly simple – and for that very reason, effective – idea: cooking at home can be fun without losing sight of good judgement. The book stems from his video recipe series of the same name, in which the pastry chef from El Celler de Can Roca lowers the tone of haute cuisine and steps into a more domestic, immediate, and much less solemn space.

It's an easy read – at times, perhaps too easy. It offers sweet and savoury recipes, humour, a touch of theatricality, and his distinctive way of turning seemingly ordinary dishes into something unexpected. It's not a book meant to showcase technique, though the technique is certainly there; instead, it encourages the reader to try, to get messy, to break a sponge cake if necessary, and to understand that the result doesn't always need to be perfect to be good. That is its most valuable lesson.

The balance between showmanship and accessible cooking suits him best. Roca doesn't turn his back on his world of sweets, but neither does he write from an unreachable professional distance. It's a close, engaging cookbook – playful and light. It works as a practical guide and as a reminder that everyday cooking doesn't have to be dull or overly disciplined.

Cosas de casa, de Jordi Roca, parte de una idea bastante sencilla y, por eso mismo, eficaz: cocinar en casa puede ser divertido sin perder criterio. El libro nace de su serie de videorecetas del mismo nombre, donde el pastelero de El Celler de Can Roca baja el tono de la alta cocina y se mete en un terreno más doméstico, más inmediato y mucho menos solemne.

Es un libro fácil; por momentos, demasiado. Aquí hay recetas dulces y saladas, humor, cierta teatralidad y esa manera suya de convertir una preparación aparentemente normal en una sorpresa. No es un trabajo pensado para demostrar técnica, aunque la técnica está; más bien busca que el lector pruebe, manche, rompa un bizcocho si hace falta y entienda que el resultado no siempre necesita ser perfecto para estar bien. Esta lección es la más valiosa.

El equilibrio entre espectáculo y cocina accesible es lo que mejor le funciona. Roca no renuncia a su mundo dulce, pero tampoco escribe desde una distancia profesional imposible. Es un recetario cercano, con gracia y bastante ligero. Sirve para cocinar, sí, pero también para recordar que la cocina cotidiana no tiene por qué ser aburrida ni obediente.



Título. *La cocina china ilustrada.*
Autora. Margot Zhang.
Ilustrador. Zhao Eh Yang.
Idioma. Castellano.
Editorial. Col&Col Ediciones.

La cocina china ilustrada, by Margot Zhang, with illustrations by Zhao Eh Yang, serves a much-needed purpose: encouraging a view of Chinese cuisine that goes beyond the oversimplification so often found outside China. The book combines recipes, anecdotes, cultural context, and a visual structure that makes it easier to navigate a vast culinary world encompassing regions, techniques, knife skills, utensils, and table manners.

It does more than tell you what to cook; it explains how a meal is structured, why cutting techniques matter so much, the role of staple foods, and how tradition, family, and gastronomy intersect in everyday life. The illustrations support the content without detracting from it, which is key: they clarify rather than simplify, even if, at first glance, the tone may seem slightly naive.

There is a clear intention to organise information without oversimplifying it. It is useful for anyone wishing to start cooking Chinese dishes at home, as well as for those who need to challenge the idea that such a vast cuisine can be reduced to a handful of familiar flavours. It is an educational, visually engaging work with genuine cultural depth.

La cocina china ilustrada, de Margot Zhang, con ilustraciones de Zhao Eh Yang, cumple una función muy necesaria: ayudar a mirar la cocina china más allá de la simplificación con la que tantas veces se ha contado fuera de China. El libro combina recetas, anécdotas, explicaciones culturales y una estructura visual que hace más fácil entrar en un universo enorme, lleno de regiones, técnicas, cortes, utensilios y códigos de mesa.

No se limita a decir qué cocinar, sino que explica cómo se organiza una comida, por qué el corte importa tanto, qué papel tienen los alimentos básicos y cómo conviven tradición, familia y gastronomía en la vida cotidiana. Las ilustraciones acompañan sin rebajar el contenido, y eso es importante: hacen el libro más claro, pero no lo convierten en algo simple, aunque, a simple vista, pueda tener un tono naíf.

Hay una voluntad evidente de ordenar información sin domesticarla demasiado. Resulta útil para quien quiere empezar a cocinar platos chinos en casa, pero también para quien necesita desmontar la idea de que una cocina tan amplia puede resumirse en cuatro sabores reconocibles. Es una obra didáctica, bonita y con bastante sustancia cultural.



Título. *De ida y vuelta.*
Autora. Rosa Tovar.
Idioma. Castellano.
Editorial. Col&Col Ediciones.

De ida y vuelta, by Rosa Tovar. What a marvellous book, with such a wealth of knowledge!

Tovar approaches cooking as a system of circulation: of techniques, utensils, ideas, ancient texts, travels, misunderstandings, and inheritances that have gradually shaped what we now understand as cooking. Her greatest strength lies in dismantling a certain contemporary arrogance—the tendency to assume that almost everything of value has only just been invented.

She reminds us that innovation does not emerge in a vacuum and that many of the techniques celebrated today had already been proposed, developed, or practised in other contexts. The book combines commentary, culinary history, and recipes that serve more as illustrations than as ends in themselves. You can sense the perspective of someone who has read, cooked, and thought deeply—and who does not need to embellish each idea for it to carry weight.

It is neither complacent nor particularly light, but neither is it dry: it has rhythm, clarity, and a strong defence of how knowledge is transmitted. For professionals, students, or curious cooks, it is a valuable read—above all because it insists on seeing cooking as a culture, not merely as something to be plated attractively.

De ida y vuelta, de Rosa Tovar. ¡Qué maravilla y cuánto conocimiento!

La autora plantea la cocina como un sistema de circulación: de técnicas, utensilios, ideas, textos antiguos, viajes, malentendidos y herencias que han ido construyendo lo que hoy entendemos por cocinar. Su punto fuerte está en desmontar cierta soberbia contemporánea, esa manía de pensar que casi todo lo interesante acaba de inventarse.

Tovar recuerda que la innovación no aparece en el vacío y que muchas técnicas que hoy se celebran ya estaban insinuadas, desarrolladas o practicadas en otros contextos. El libro combina ensayo, historia culinaria y recetas que funcionan más como ejemplos que como destino final. Se nota la mirada de alguien que ha leído, cocinado y pensado mucho, y que no necesita adornar cada idea para que pese.

No es un texto complaciente ni especialmente ligero, pero tampoco resulta árido: tiene ritmo, criterio y una defensa clara de la transmisión del conocimiento. Para profesionales, estudiantes o cocineros curiosos, es una lectura valiosa. Sobre todo, porque obliga a mirar la cocina como cultura, no sólo como un plato bonito.



Título. *Fermentos.*
Autor. Basque Culinary Center.
Idioma. Castellano.
Editorial. Planeta Gastro.

Fermentos, published by the Basque Culinary Center, approaches fermentation from a serious, technical, and much-needed perspective. In recent years, fermented foods have been widely discussed – sometimes rigorously, at other times as though simply putting something in a jar were enough to make it interesting.

This book takes a different approach: it explains processes, microorganisms, timing, variables, and culinary possibilities with depth. Fermentation appears not only as a historical technique, but also as a contemporary tool for transforming flavour, texture, preservation, and complexity.

Its value lies in treating the subject not as a trend but as a field of practice that requires understanding before improvisation. It can be useful for beginners, provided they are patient, but it is especially geared towards chefs, students, and culinary professionals who wish to experiment on a solid foundation.

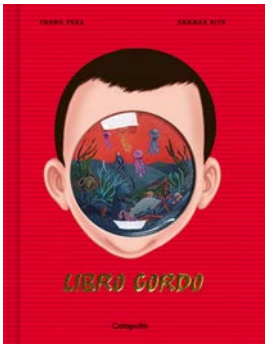
It is neither a quick recipe book nor a collection of flashy tricks. Rather, it is a guide to thinking more precisely about acidity, lactic notes, umami, mould, salt, and time.

Fermentos, del Basque Culinary Center, es un libro que aborda la fermentación desde un lugar serio, técnico y bastante necesario. En los últimos años se ha hablado mucho de fermentados, a veces con rigor y otras como si bastara con meter algo en un tarro para hacerlo interesante.

Este libro va por otro camino: explica procesos, microorganismos, tiempos, variables y posibilidades culinarias con una mirada profunda. La fermentación aparece como técnica histórica, sí, pero también como herramienta contemporánea para transformar sabor, textura, conservación y complejidad.

Su valor está en no tratar el tema como una moda, sino como un campo de trabajo donde conviene entender qué está pasando antes de improvisar. Puede servir a quien empieza, siempre que tenga paciencia, pero está especialmente orientado a cocineros, estudiantes y perfiles gastronómicos que quieran experimentar con cierta base.

No es un recetario rápido ni una colección de trucos vistosos. Es una guía para pensar el ácido, lo láctico, el umami, el moho, la sal y el tiempo con más precisión.



Título. *Libro gordo.*
Autor.es Pedro Peña y Germán Sitz.
Idioma. Castellano.
Editorial. Catapulta Editores.

Libro Gordo, by Pedro Peña and Germán Sitz, is the cookbook of Niño Gordo, the Buenos Aires restaurant, and serves as a direct extension of its cuisine: intense, fusion-inspired, and instantly recognisable. It makes this clear from the cover (helpfully so).

This is a cookbook driven by excess – large dining tables, an uninhibited appetite, and a very physical energy. It is not for those seeking light, understated, or perfectly refined recipes, but for those who enjoy hearty cuisine, full of fire, sauces, combinations, and character.

It embodies a way of understanding gastronomy as a somewhat rough-and-ready celebration, though never careless: beneath the noise, there is always craft, good produce, and a clear intention. What makes it compelling is precisely the tension between self-assurance and technique.

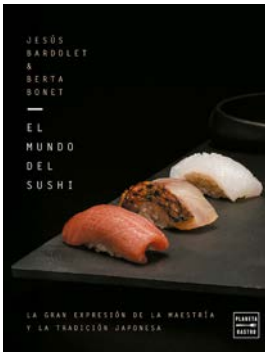
A book like this can feel jarring if you read it expecting restraint, but it works once you accept its terms: abundance, humour, intensity, and a desire to have a good time with food. It is not neutral, nor does it claim to be. It has personality, weight, and a very direct aesthetic of enjoyment.

Libro gordo, de Pedro Peña y Germán Sitz, es el libro del restaurante Niño Gordo, en Buenos Aires, y funciona como una extensión directa de su cocina: intensa, mestiza y muy reconocible. Ya avisa desde la portada (gracias por eso).

Es un libro de cocina con vocación de exceso, de mesa grande, de apetito sin demasiada corrección y de una energía muy física. No parece pensado para quien busque recetas ligeras, silenciosas o perfectamente adiestradas, sino para quien disfruta de una cocina contundente, con fuego, grasa, salsas, mezclas y carácter.

Hay en él una manera de entender la gastronomía como una celebración un poco bruta, pero no descuidada: detrás del ruido tiene que haber oficio, producto y una idea clara de lo que se quiere contar. Lo interesante es precisamente esa tensión entre desparpajo y técnica.

Un libro así puede resultar incómodo si se lee esperando prudencia, pero funciona cuando se acepta su código: abundancia, humor, intensidad y ganas de pasarlo bien alrededor de la comida. No es un manual neutro ni pretende serlo. Tiene personalidad, volumen y una estética del disfrute bastante directa.



Título. *El mundo del sushi.*
Autores. Berta Bonet y Jesús Bardolet.
Idioma. Castellano.
Editorial. Planeta Gastro.

El mundo del sushi, by Berta Bonet and Jesús Bardolet, is conceived as a structured introduction to a cuisine that has too often been reduced to the point of becoming unrecognisable. Sushi does not begin with rolling seaweed, nor does it end with dipping a piece into soy sauce. Before that come rice, knife work, temperature, ingredients, seasonality, precision, history, and a way of understanding balance that leaves little room for haste.

This is precisely what the book sets out to teach: to look before we act. A good guide to sushi must explain technique, of course, but also context; it must distinguish between tradition and cliché and help us understand why a seemingly simple dish requires such precision. If the reader is only looking for eye-catching combinations, they may find more discipline than expected. But for those who want to understand the logic behind this cuisine – its tools and its respect for the product – that is exactly what they will find.

It is a book to be read and learned from slowly. Japanese cuisine tends to resist careless improvisation, and a work like this succeeds by showing that precision can also be a form of pleasure.

El mundo del sushi, de Berta Bonet y Jesús Bardolet, se plantea como una entrada ordenada a una cocina que demasiadas veces se ha simplificado hasta dejarla irreconocible. El sushi no empieza cuando se enrolla un alga ni termina cuando se moja una pieza en soja. Antes hay arroz, corte, temperatura, producto, estacionalidad, pulcritud, historia y una manera de entender el equilibrio que no admite tanta prisa.

El libro nos enseña precisamente eso: mirar antes de hacer. Una buena guía de sushi tiene que explicar técnica, claro, pero también contexto; tiene que separar costumbre de tópico y ayudar a entender por qué una pieza aparentemente sencilla exige tanto control.

Si el lector busca únicamente combinaciones vistosas, quizá encuentre más disciplina de la esperada. Pero si quiere comprender la lógica de esta cocina, sus herramientas y su respeto por el producto, eso es justamente lo que encontrará.

Se trata de una lectura para aprender despacio. La cocina japonesa suele castigar la improvisación gratuita, y una obra así funciona cuando deja claro que la precisión también puede ser una forma de placer.

Goodies for foodies

By Silvia Micolau

01—Tomato Leaves, scented candle by Loewe Home Scents, infused with the essence of tomato leaves. Housed in a handcrafted, glazed terracotta vessel featuring the plant's scientific name (*Solanum lycopersicum*) and the brand's logo stamped on the base. Made from natural wax and a cotton wick. Available in three sizes. (perfumesloewe.com)
02—Strawberry bracelet by Andrés Gallardo. Hand-modeled porcelain and 18-karat gold-plated brass. (andresgallardo.com)
03—Rectangular cotton tablecloth (200 x 280 cm) by La Veste. Handcrafted in Spain, with a gingham pattern available in four colours and decorative piping. (lavestelaveste.com)
04—De Madrid, a hand-assembled stand for small bites by Caitanadas. Featuring a turned brass structure on a polished granite base, designed to hold four removable 80 mm glass plates or two 70 mm ones. (caitanadas.com)
05—Cerise Sur Le Gâteau, a gourmand roll-on eau de parfum by Versatile x Flair. It blends an intense, luscious cherry with soft, creamy notes of sweet almond and chocolate. The fruity "cherry on top" accord unfurls over a warm base of leather and Baileys. (allyours.com)
06—Sancho ceramic water jug, mimicking the round silhouette of Don Quixote's squire, from Tánata's Typical Spanish tribute collection. Handmade and also available in blue. (tanata.es)
07—The World's Best Chocolate Palmera by Ricardo Vélez (Moulin Chocolat). Made with puff pastry using Guijuelo Iberian pork lard and 70% dark chocolate, split between a mousse layer and a thin, crisp outer chocolate coating. Created in collaboration with Javier Fontecha (CSIC), Spain's leading lipid scientist (Club del Gourmet de El Corte Inglés).
08—Special Cocoa & Olive Oil vegan cookies, with a pinch of salt, packaged in a reusable, recyclable glass jar. Handmade individually in Lugo. Aitor Castro conceived the idea during lockdown, and his little treats have continued to add sweetness to post-pandemic life. (peruxinas.com)
09—Chips de Madrid Yellow Paprika by Superbon. Potato chips flavoured with yellow Florina paprika, which is slightly sweet. Made in the Chueca neighbourhood, they are part of a nine-

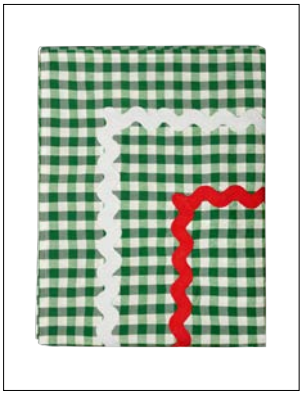
01—Tomato Leaves, vela aromática de Loewe Home Scents, con esencia de hojas de tomatera. Vasija artesana de terracota esmaltada, con el nombre científico de la planta (*Solanum lycopersicum*) y el logo de la marca estampados en la base. Cera natural y mecha de algodón. Existe en tres tamaños. (perfumesloewe.com)
02—Pulsera Fresa de Andrés Gallardo. De porcelana, modelada a mano, y latón bañado en oro de 18 quilates. (andresgallardo.com)
03—Mantel de algodón rectangular (200 x 280 cm) de La Veste. Artesanal y hecho en España, con estampado de cuadros Vichy disponible en cuatro colores y ribetes decorativos. (lavestelaveste.com)
04—De Madrid, soporte para pequeños bocados ensamblado a mano de Caitanadas. Una estructura de latón torneado con base de granito pulido, para cuatro platos de cristal de 80 mm de diámetro, o dos de 70 mm, extraíbles. (caitanadas.com)
05—Cerise Sur Le Gâteau, *eau de parfum gourmand* en *roll-on* de Versatile x Flair. Combina cereza intensa y golosa con notas suaves y cremosas de almendra dulce y chocolate. El acorde afrutado de la guinda del pastel se despliega sobre un fondo cálido de cuero y Baileys. (allyours.com)
06—Botijo de cerámica Sancho, con la silueta oronda del escudero de Don Quijote, de la colección homenaje Typical Spanish de Tánata. Hecho a mano, también en azul. (tanata.es)
07—La Mejor Palmera de Chocolate del Mundo de Ricardo Vélez (Moulin Chocolat). De hojaldre con manteca de cerdo ibérico de Guijuelo y chocolate 70% cacao, repartido entre una capa de mousse y la crujiente y fina tableta de la cobertura. Creada con Javier Fontecha (CSIC), el científico que más sabe de lípidos en España. (Club del Gourmet de El Corte Inglés).
08—Galletas veganas Especial Cacao & Aceite de Oliva, con una pizca de sal, y en frasco de vidrio reutilizable y reciclable. Hechas una a una en Lugo. Aitor Castro gestó la idea durante el confinamiento, y sus pequeñitas han seguido aportando dulzor a otros momentos post pandemia. (peruxinas.com)
09—Chips de Madrid Yellow Paprika de Superbon, patatas fritas con sabor a pimentón amarillo de la variedad Florina, ligeramente dulce. *Made in* Chueca, pertenecen a una colección de nueve referencias firmada



01



02



03



04



06



05



07



08



09



11



13



15



14



10



12



16



17

product collection by chef Philippe Emanuelli. (originalmarket.es)
10—Boalà Fingerlime by Botánica de los Sentidos, natural finger lime caviar (*Microcitrus australasica Red Panther*), cultivated in Elche. With three acidity profiles, it is pasteurised and vacuum-packed in different formats designed for chefs and mixologists. These spheres gently burst in the mouth, releasing fresh, aromatic juice, and transform, without maceration, fish, sushi, seafood, salads, pastries, ice creams, cocktails... The project,

por el chef Philippe Emanuelli. (originalmarket.es)
10—Boalà Fingerlime de Botánica de los Sentidos, caviar cítrico natural (*Microcitrus australasica Red Panther*), cultivado en Elche. Con tres perfiles de acidez, se pasteuriza y envasa al vacío en distintos formatos pensando en chefs y mixólogos. Estas esferas, que estallan suavemente en la boca liberando su jugo fresco y aromático, transforman, sin macerar, pescado, sushi, marisco, ensaladas, repostería, helados, cócteles… El proyecto, liderado por el biólogo y

led by biologist and botanist Santiago Orts, has won the National Gastronomy Award for Food Research. (boalafingerlime.com)
11—Piña Locada, a limited-edition sauce by TheSauceMan. A Caribbean explosion blending pineapple, fermented habanero peppers, and the fiery Moruga Scorpion with island spices: warm touches of allspice, cloves, and cinnamon balance the fruit's sweetness… just before the heat hits, delivering "a blow harder than a right hook from Mike Tyson". (thesauceman.es)
12—Pichi sweet or spicy paprika, crafted since 1933 in Cabezo de Torres (Murcia). The peppers are individually selected, and only the most flavourful part, the skin, is kept. Known for its intense colour, deep flavour, and beautiful Laus-award-winning tin. The result of time, tradition, and patience, it comes in several sizes for both home pantries and professional kitchens. (pichipimenton.com)
13—Chimichurri by El Enemigo Gourmet, straight from the pantry of El Enemigo, the Argentine restaurant specialising in grilled dry-aged meats. Made with fresh garlic, parsley, ground chilli ("ají molido"), and wine vinegar. Authentic and vibrant, it elevates every cut of meat, which are also available to purchase on their website. (elenemigogourmet.es)
14—Lomo del Mar and Jamón del Mar by Ángel León (the chef who invented seafood charcuterie) and his restaurant Aponiente for Petaca Chico. Respectively, "tarantelo" and "ventresca" (belly) of wild-caught bluefin tuna, cured in the traditional Iberian style. The former follows the exact process of pork loin ("caña de lomo"), seasoned with salt and spices and stuffed into natural casing, while the latter is sliced, salted, and dried like a cured ham. (Almadraba Experience, atunrojoalmadraba.com).
15—Gazpacho by Salmore, with its recipe displayed on the package, invites us to channel Pepa, the protagonist of Almodóvar's *Women on the Verge of a Nervous Breakdown*, as she lists the ingredients. From a brand specialising in traditional cold soups prepared daily without preservatives, it features an innovative and practical design. Their catalogue also offers ajoblanco, salmorejo, and mazamorra. (@Salmore_Spain)
16—Rucio red vermouth (named after Sancho Panza's donkey) by Vermut Tres, a brand founded by three partners: a Spaniard, an Italian, and an Indian. Organic and handcrafted in San Clemente (Cuenca) from Bobal and Chardonnay grapes and botanicals from La Mancha. (vermuttres.com)
17—Flower Power, an organic green tea kombucha infused with jasmine, hibiscus, and lavender –flowers

botánico Santiago Orts, ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía a la Investigación en Alimentación. (boalafingerlime.com)
11—Piña Locada, salsa de edición limitada de TheSauceMan. Una explosión caribeña que mezcla piña, habaneros fermentados y el feroz Moruga Scorpion con especias isleñas: toques cálidos de pimienta de Jamaica, clavo y canela equilibran la dulzura de la fruta… antes de que llegue el picante, que te da «un golpe más fuerte que un croché derecho de Mike Tyson». (thesauceman.es)
12—Pimentón dulce o picante Pichi, elaborado desde 1933 en Cabezo de Torres (Murcia). Los pimientos se seleccionan uno a uno, escogiendo la parte más rica, que es la cáscara. Por su color intenso, sabor profundo y bonita lata, premiada con un Laus, lo definen como el «chulapo del sector». Resultado de sumar tiempo, tradición y paciencia, existe en varios gramajes, tanto para despensas domésticas como para cocinas profesionales. (pichipimenton.com)
13—Chimichurri de El Enemigo Gourmet, colmado del restaurante argentino de carnes maduradas a la parrilla El Enemigo. Con ajo fresco, perejil, ají molido y vinagre de vino. Auténtico y vibrante, realza cada uno de los cortes, también a la venta en su web. (elenemigogourmet.es)
14—Lomo del Mar y Jamón del Mar de Ángel León (chef inventor del embutido marino) y su restaurante Aponiente para Petaca Chico. Respectivamente, tarantelo y ventresca de atún rojo de almadraba curados al estilo ibérico. El primero siguiendo el mismo proceso de la caña de lomo de cerdo, condimentado con sal y especias y embuchado en tripa natural, y la segunda cortada, salada y secada como un pernil. (Almadraba Experience, atunrojoalmadraba.com).
15—Gazpacho de Salmore, cuya receta a la vista invita a emular a Pepa, la protagonista de *Mujeres al borde de un ataque de nervios*, enumerando los ingredientes. De una marca especializada en sopas frías tradicionales, preparadas a diario y sin conservantes, con una presentación innovadora y práctica, que en su catálogo ofrece además ajoblanco, salmorejo y mazamorra. (@Salmore_Spain)
16—Vermut rojo Rucio (apodo del asno de Sancho Panza) de Vermut Tres, marca fundada por el mismo número de socios: un español, un italiano y un indio. Ecológico y elaborado artesanalmente en San Clemente (Cuenca), con uvas de la variedad bobal y chardonnay, y botánicos de La Mancha. (vermuttres.com)
17—Flower Power, kombucha ecológica de té verde y de jazmín, hibisco y lavanda, flores escogidas por sus propiedades relajantes para una bebida refrescante

selected for their relaxing properties– for a refreshing beverage packed with probiotics, antioxidants, and B-complex vitamins. (gretasaladbar.com)
18—Raw Mānuka Honey by Activist. Raw New Zealand mānuka honey with 300 mg of methylglyoxal (MGO), an organic antibacterial compound effective against pathogens in the digestive tract. Earthy flavour with notes of caramel. (dryou.eu)
19—Specialty coffee from Finca Lechuza (Juayúa, El Salvador), cultivated by César Magaña using an agroforestry system in which the coffee plantation thrives within a living forest, free of chemicals. A family project that TOMA has collaborated with for six harvests, closely monitoring the process from farm to roast alongside Juan Magaña, TOMA's Head of Coffee. Manual harvesting, a 280-hour anaerobic fermentation, and an extended waterless honey-drying process yield a complex and expressive coffee. Available in a 250g box. (toma.cafe)
20—Los Conejos Malditos by the Toledo-based winery Más Que Vinos. An organic, carbonic-maceration monovarietal of Cencibel (Tempranillo), designated under the I.G.P. Vinos de la Tierra de Castilla, drunk by Leonardo DiCaprio in *One Battle After Another*. Label illustrated by Dustin Harbin. (bodegasmasquevinos.com)
21—Miradiva Tequila. Blanco, Reposado, Añejo, and Blanco Rosa Canela. Where aesthetics meet the essence of Jalisco's tequila tradition, embodied by Hugo Yerenas, who infuses inherited craftsmanship with an innovative approach. Made from blue Weber agave and presented in an AI-designed, hand-painted ceramic bottle with gold leaf accents. (miradivatequila.com)
22—After Hangover Water, a lemon-flavoured anti-hangover functional drink enriched with vitamins (B6, E, niacin, biotin), minerals (magnesium, zinc, selenium, iodine), and energising grape sugar. A recovery water designed to make you feel better after a short night of long drinks. (Nudes Health Bar)
23—*Servilletas. Spanish Napkins* (Ojos de Buey). A compilation of 600 paper napkins collected over ten years by Madrid photographer Felipe Hernández from hospitality venues across Spain. A personal collection documenting the graphics of an everyday object, serving as a record of our visual identity and collective imaginary. (ojosdebuey.es)
24—*The Gourmand's Mushroom. A Collection of Stories and Recipes* (Taschen). The third installment (following *Egg* and *Lemon*) of the collaboration between the publisher and the food magazine. A mycological feast exploring the cultural and culinary impact of mushrooms, complete with fifty recipes, including wild-mushroom ketchup. (Taschen Store)

con probióticos, antioxidantes y vitaminas del grupo B. (gretasaladbar.com)
18—Raw Mānuka Honey de Activist. Miel cruda de mānuka neozelandesa, con 300 mg de metilglioxal o MGO (compuesto orgánico antibacteriano, efectivo por ejemplo contra patógenos del tracto digestivo). Sabor terroso con notas de caramelo. (dryou.eu)
19—Café de especialidad de Finca Lechuza (Juayúa, El Salvador), cultivado por César Magaña mediante un sistema agroforestal: el cafetal forma parte de un bosque vivo, libre de productos químicos. Un proyecto familiar con el que TOMA colabora desde hace seis cosechas, y que sigue de cerca desde la finca hasta el tueste, con Juan Magaña, Head of Coffee de TOMA. Recolección manual, fermentación anaeróbica de 280 horas y un prolongado secado honey sin agua dan lugar a un café complejo y expresivo. Disponible en caja de 250 g. (toma.cafe)
20—Los Conejos Malditos de la bodega toledana Más Que Vinos, el monovarietal de cencibel o tempranillo carbónico ecológico, de la I. G. P. Vinos de la Tierra de Castilla, que Leonardo DiCaprio bebe en *Una batalla tras otra*. Etiqueta ilustrada por Dustin Harbin. (bodegasmasquevinos.com)
21—Tequila Miradiva. Blanco, Reposado, Añejo y Blanco Rosa Canela. La estética se encuentra con la esencia de la tradición tequilera de Jalisco que encarna Hugo Yerenas, quien a la artesanía heredada le añade un enfoque innovador. De agave azul Weber y en una botella de cerámica diseñada con IA y pintada a mano con pan de oro. (miradivatequila.com)
22—After Hangover Water, bebida funcional antirresaca, con sabor a limón, enriquecida con vitaminas (B6, E, niacina, biotina), minerales (magnesio, zinc, selenio, yodo) y azúcar de uva energizante. Un agua recuperadora para sentirte mejor tras una noche corta de tragos largos. (Nudes Health Bar)
23—*Servilletas. Spanish Napkins* (Ojos de Buey). Recopila 600 servilletas de papel que el fotógrafo madrileño Felipe Hernández ha recogido durante diez años en locales de hostelería de toda España. Una colección personal que documenta la gráfica de un objeto cotidiano, deviniendo en un registro de nuestra identidad visual e imaginario colectivo. (ojosdebuey.es)
24—*The Gourmand's Mushroom. A Collection of Stories and Recipes* (Taschen). Tercera entrega (tras *Egg* y *Lemon*) de la colaboración entre la editorial y la revista gastronómica. Un festín micológico que investiga la huella cultural y culinaria de las setas, aportando una cincuentena de recetas, entre ellas la del kétchup de champiñón silvestre. (Taschen Store)



18



19



22



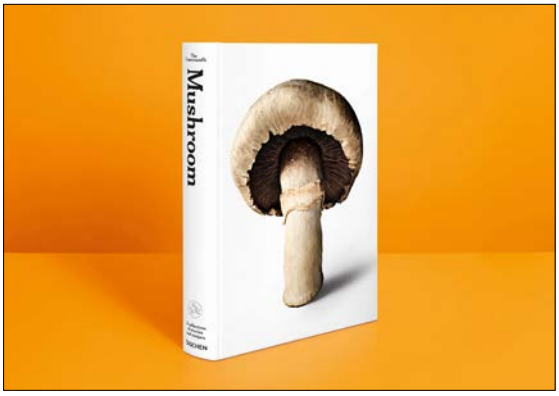
20



21



23



24

Socialité

By Anilú Cigüeñas

01—A Year of EMi. Chef Rubén Hernández Mosquero's project marks its first anniversary with a Michelin star, a Sol Repsol and many more accolades. His cuisine, drawing on Nordic, Japanese and Korean influences, engages in dialogue with Extremadura's memories; in the dining room, Miguel Ángel Millán builds a parallel narrative through wine – the wine-pairing menu is a must. Here's to many more!

02—**New neighbours in the Salamanca district.** After La Raquetista, Salino and Cachivache, the Aparicio brothers open Bresa, their most gastronomic project yet, on Calle Villanueva. Javier Aparicio designs a menu that follows the seasons – "first the product, then the preparation," says the chef – drawing on the Spanish culinary repertoire as its starting point. Trebbiano opens on Calle Príncipe de Vergara, bringing the recipes of Italy's Abruzzo region to the capital. The cosy restaurant spans two floors; the first dining room offers a view of the kitchen, where chef Andrea Palma's handmade pasta is prepared. The menu features traditional regional recipes made with top-quality ingredients and impeccable technique. Il plin, their pasta filled with ossobuco in a butter sauce with demi-glace and grated black truffle, is not to be missed. Two openings that expand Madrid's culinary map.

03—**Paella Sunday**. Hyatt Regency Hesperia Madrid adds to its Sunday offering. Designed by executive chef Luis Miguel Muñoz Arroyo alongside Álvaro García, the proposal centres on a made-to-order rice station featuring shank, artichoke, baby squid or seafood rice, served with artisanal saffron, parsley and roasted-garlic aiolis. It's rounded off with salmorejo, salads, domestic cheeses and desserts, from cheesecake to lemon pie.

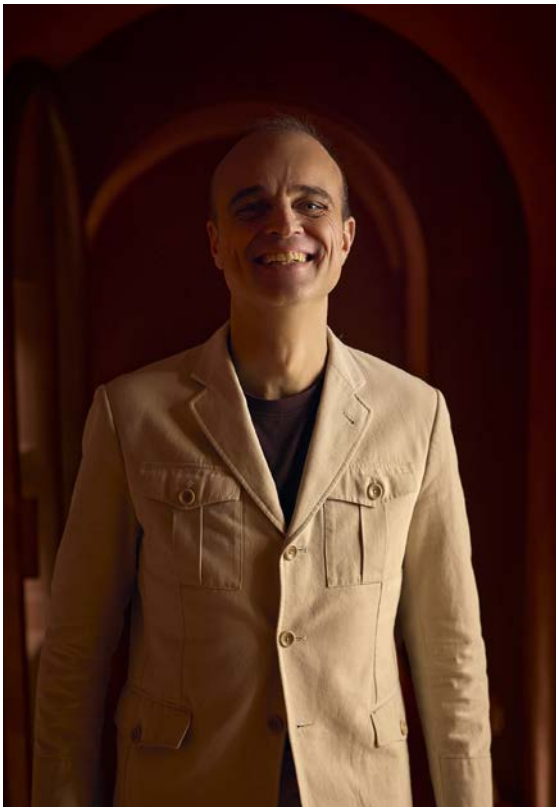
01—Un año de EMi. El proyecto del chef Rubén Hernández Mosquero cumple su primer aniversario con una estrella Michelin, un Sol Repsol y muchos reconocimientos más. Su cocina con influencia nórdica, japonesa y coreana conversa con la memoria extremeña; en sala, Miguel Ángel Millán construye un relato paralelo –imprescindible tomar el menú con maridaje– a través del vino. ¡Que sean mucho más!

02—Nuevos vecinos en el barrio de Salamanca. Tras La Raquetista, Salino y Cachivache, los hermanos Aparicio estrenan **Bresa**, su proyecto más gastronómico en la calle Villanueva. Javier Aparicio firma una carta que va de la mano con la temporada –«primero el producto, luego la elaboración», reza el chef– y con el recetario español como punto de partida. Trebbiano aterriza en la calle Príncipe de Vergara para acercar a la capital el recetario de la región italiana de Abruzzo. El acogedor restaurante cuenta con dos plantas. El primer comedor deja a la vista la cocina de la que salen las pastas artesanales elaboradas por su chef Andrea Palma. El menú incluye recetas tradicionales de la región elaboradas con productos de gran calidad y técnica impecable. Il plin, su pasta rellena de ossobuco con salsa de mantequilla, *demi-glace* y trufa negra rallada, es indispensable. Dos aperturas que amplían el mapa gastronómico de Madrid.

03—Domingo de paella. Hyatt Regency Hesperia Madrid suma a su oferta dominical. La propuesta está diseñada por el chef ejecutivo Luis Miguel Muñoz Arroyo, junto a Álvaro García, y se basa en una estación de arroces elaborados al momento (de jarrete, alcachofas, chipirón o marisco) acompañados de aliolis artesanos de azafrán, perejil y ajo asado. Se completa con salmorejo, ensaladas, quesos nacionales y postres, de la tarta de queso al *lemon pie*.



01a



01b



02a



02b



03

04—**Lay's steps into the kitchen**. Pilla Tortilla brings the well-worn trick of making Spanish tortilla with bagged potato chips to two locations: a bar-restaurant at Fuencarral 102 and a take-away spot at Corredera Alta de San Pablo 3. It marks PepsiCo's first foray into the hospitality sector, with Madrid as its testing ground. With Miguel Carretero as gastronomic advisor and a striking visual identity, the brand turns the potato tortilla into a restaurant category all its own. Among its innovations: a triangular roll designed for the perfect tortilla sandwich in every bite, and desserts made with potato chips.

05—**From the sea to the vineyard**. Trapera, the rosé from Pescaderías Coruñesas, is now a reality. The project that Diego García Azpíroz, the group's general director, previewed in our first issue has now taken shape in León, crafted by winemaker Raúl Pérez from the prieto picudo and albarín grape varieties.

06—**Cooking with sparkle**. *¡Come como Dios manda!* (Eat as one should!, Col&Col) is a traditional cookbook told from an unusual vantage point – which is exactly what makes it interesting. Martín de Arriba, a drag artist known for Drag Race España, brings his alter ego Pink Chadora into the kitchen, blending tradition with personality. The recipes are recognizable, but filtered through a voice that's distinct, direct and sharply witty. It doesn't read like a book built for fine cooking or precise measuring, but for eating well, going back for seconds when needed, and recognising that home cooking has something to say too. A book for cooking without solemnity, for second helpings, and for remembering that popular cuisine has a voice of its own.

07—**Face to face with our readers**. More than 10,000 people came through Madrid Food Fest, the first fine-dining food festival open to the public. From our stand, we handed out nearly 1,000 issues. It was our first direct contact with the public, and we came away with plenty to celebrate: the enthusiasm of those who didn't yet know us, the brand recognition among our readers, and praise from both, all of which spurs us to keep going. Thank you for reading us.

04—Lay's se mete en cocina. Pilla Tortilla lleva el asentado truco de hacer tortilla de patatas con patatas de bolsa a dos locales: bar-restaurante en Fuencarral, 102 y *take away* en Corredera Alta de San Pablo, 3. Se trata de la primera incursión de Pepsico en el sector de la hostelería y Madrid es su laboratorio de pruebas. Con Miguel Carretero en la asesoría gastronómica y una lograda identidad visual, la marca convierte la tortilla de patatas en una categoría de restauración propia. Entre sus innovaciones, el bollito triangular para un bocadillo de tortilla perfecto en cada mordisco, o sus postres con patatas fritas.

05—Del mar a la viña. Trapera, el rosado de Pescaderías Coruñesas, ya es una realidad. El proyecto que Diego García Azpíroz, director general del grupo, adelantó en nuestro primer número nace en León, firmado por el enólogo Raúl Pérez y elaborado con prieto picudo y albarín.

06—Cocina con brilli-brilli. *¡Come como Dios manda!* (Col&Col) es un libro de cocina tradicional contado desde un lugar poco habitual y precisamente por eso interesante. Martín de Arriba, artista drag y figura conocida por Drag Race España, lleva a su alter ego Pink Chadora al terreno culinario en donde mezcla tradición y personalidad. Las recetas son reconocibles, pero pasadas por una voz propia, directa y con bastante retranca. No parece un libro pensado para cocinar fino ni para medirlo todo con pinzas, sino para comer bien, repetir si hace falta y entender que la cocina popular también tiene discurso. Un libro para guisar sin solemnidad, repetir plato y recordar que la cocina popular también tiene voz propia.

07—Cara a cara con nuestros lectores. Más de 10.000 personas pasaron por Madrid Food Fest, el primer festival gastronómico de alta cocina abierto al público general. Desde nuestro estand repartimos cerca de 1.000 revistas. Fue nuestro primer contacto directo con el público y nos llevamos grandes alegrías: el entusiasmo de quienes no nos conocían, el reconocimiento de marca de nuestros lectores y elogios de ambos que nos animan a seguir. Gracias por leernos.


COMPARTIR
Pilla Tortilla
RECETAS PARA LLEVAR
Pilla Tortilla
Lay's
RECETAS PARA DISFRUTAR

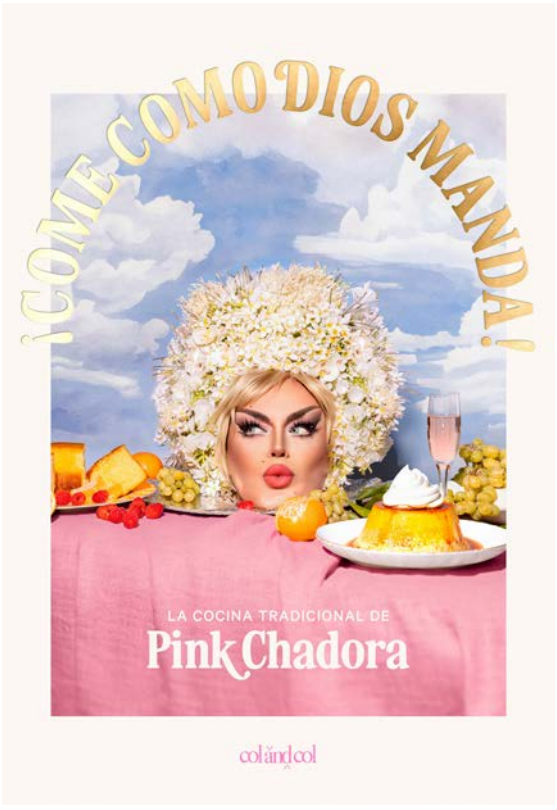
04


Trapera

05


foodie

07


¡COME COMO DIOS MANDA!
LA COCINA TRADICIONAL DE
Pink Chadora
col&col

06

08—**The chefs' table**. The fourth edition of Foodie Culture Barcelona's Chef's Table brought together more than a hundred chefs at AMAR, in the Hotel Palace. A day to step away from the stoves, talk and celebrate the culinary community. The menu was designed and executed by a team led by chef Gonzalo Hernández, with sous chef Víctor García and Juanma Holgado, head of service and sommelier. They shaped the gastronomic proposal, prepared with products from Foodie Culture's collaborators, and served guests, taking care of every detail of service and pairing throughout the day.

09—**The finalists are in**. World's Creative Chef, Fagor Professional's international competition, has selected eight chefs representing Peru, Ukraine, Spain, the United Arab Emirates, Argentina, Mexico, the United Kingdom and Turkey. The grand final will be held in Madrid, seeking talent capable of taking cuisine into the realm of art. The jury comprises a select group of leaders in world gastronomy: Najaat Kanache, Diego Guerrero, Paco Roncero, Clare Smyth, Quique Dacosta and Jaime Pesaque.

10—**Memory takes a seat at the table**. The docuseries *Sabores de la Memoria* (Flavours of Memory), produced by the Academia Madrileña de Gastronomía and El Rugido Producciones, traces the stories of some of our region's most iconic restaurants. Across eight episodes, the series takes us on a journey through nearly three centuries of history, visiting establishments that are part of Madrid's collective memory: Botín, Lhardy, Horcher, Casa Alberto, Zalacaín, Casa Lucio, Sacha and Coque. It can be watched on Telemadrid and Prime Video.

11—**Galicia, table set**. Olar by Ogrelo is Grupo O'Grelo's newest space and its most singular and personal offering yet. It's a private dining room (accessed via a password) just steps from the group's restaurant. Olar offers an intimate experience centred on Atlantic seafood, fire and the table, for groups of 14 or more. Behind this family project are Adolfo Escobar and his children, Elisa, Adolfo and Jaime, who work every day to bring a piece of Galicia to the capital. Live cooking, tailored service and the family legacy of Valeira, Lugo, come together on Calle Menorca.

08—La mesa de los chefs. La cuarta edición del Chef's Table de *Foodie Culture Barcelona* reunió en AMAR, en el Hotel Palace, a más de cien cocineros. Una jornada para salir de los fogones, conversar y celebrar la comunidad gastronómica. El menú fue diseñado y ejecutado por un equipo capitaneado por el chef Gonzalo Hernández, junto al subchef Víctor García y Juanma Holgado, jefe de sala y sumiller. Ellos fueron los encargados de dar forma a la propuesta gastronómica, elaborada con productos de los colaboradores de *Foodie Culture*, y de servir a los asistentes, cuidando cada detalle del servicio y del maridaje a lo largo de la jornada.

09—Ya hay finalistas. World's Creative Chef, el concurso internacional de Fagor Professional, ha elegido a ocho cocineros representando a Perú, Ucrania, España, Emiratos Árabes Unidos, Argentina, México, Reino Unido y Turquía. La gran final se celebrará en Madrid y buscará al talento capaz de llevar la cocina al terreno del arte. El jurado está compuesto por un selecto grupo de líderes de la gastronomía mundial: Najaat Kanache, Diego Guerrero, Paco Roncero, Clare Smyth, Quique Dacosta y Jaime Pesaque.

10—La memoria se sienta a la mesa. La docuserie *Sabores de la Memoria*, impulsada por la Academia Madrileña de Gastronomía y El Rugido Producciones, recorre la trayectoria de algunos de los restaurantes más emblemáticos de nuestra región. A lo largo de ocho capítulos, la serie nos invita a viajar por casi tres siglos de historia a través de establecimientos que forman parte de la memoria colectiva de los madrileños: Botín, Lhardy, Horcher, Casa Alberto, Zalacaín, Casa Lucio, Sacha y Coque. Puede verse en Telemadrid y Prime Video.

11—Galicia, a mesa posta. Olar by Ogrelo es el nuevo espacio del Grupo O'Grelo y su propuesta más singular y personal. Se trata de un comedor privado (se accede a él a través de una contraseña) a escasos metros del restaurante del grupo. Olar propone una experiencia íntima en torno al producto atlántico, el fuego y la mesa para grupos desde 14 personas. Detrás de este proyecto familiar se encuentra Adolfo Escobar y sus hijos Elisa, Adolfo y Jaime, quienes trabajan cada día para traer un pedacito de Galicia a la capital. Cocina en directo, servicio a medida y el legado familiar de Baleira, Lugo, reunidos en la calle Menorca.



08



09



10



11

YA SABES DÓNDE COMER.
AHORA SABRÁS SI HAY LUGAR.



kmymedio.com muestra en tiempo casi real qué restaurantes del centro de Madrid tienen mesas libres.

Sin llamadas, sin caminar tres calles para toparte con una cola. Miras el mapa y decides con información, no con suerte.

WWW.KMYMEDIO.COM

– DESDE 1931 –

GARCIMAR

VERY FOOD SERVICE

Tradición y calidad, al servicio de tu cocina desde 1931

HISTORIA DE UNA VOCACIÓN

Nacidos en 1931 en el barrio marinero de El Serrallo (Tarragona).

ESPECIALISTAS EN PRODUCTOS DEL MAR

Seleccionamos cuidadosamente el mejor pescado y marisco.

CERCA DEL CLIENTE, CON SERVICIO PROFESIONAL

Contamos con 8 delegaciones comerciales y centros de distribución.

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS DE VALOR

y propuestas innovadoras para el día a día.



DESCÚBRENOS:

GARCIMAR GARCIMARKET



GASTRŌNOMA

LAS VOCES DEL SECTOR

El show gastronómico más grande del país

26 - 28 de Octubre de 2026
Feria Valencia



Grilling. Redefined.

Josper

BEYOND GRILLING

www.jospergrill.com

SANTA TERESA

PROFESIONAL

CALIDAD QUE RESUELVE



MÁS INFO:
www.profesional.santateresagourmet.com