

Octubre de 2022



GASTRO

Sabores de siempre, propuestas que resisten el paso del tiempo, novedades que huelen a tradición... la buena gastronomía siempre está de moda.

VALORES SEGUROS

Por Javier Sánchez



EL MEJOR QUESO DEL MUNDO

Ganador de los World Cheese Awards en 2021, Olavidia es una joya: un queso de cabra con personalidad -su franja de ceniza de piedra de olivo lo hace inconfundible- nacido en Jaén. quesosybesos.es



EL ACEITE QUE ES UNA JOYA

Con un frasco que recuerda al de un seductor perfume, el aceite de oliva virgen extra de Finca Los Remedios lo tiene todo para conquistar a los amantes de la excelencia. Un destilado de placer saludable. fincalosremedios.es

RECETA



HEDONISMO JUNTO AL LAGO

El lujo auténtico siempre permanece: Brindos Lac & Château es un hotel gastronómico en el País Vasco Francés en el que disfrutar como un gourmet de otra época. Un templo de los sabores. brindos-cotebasque.com



LA LATA DE LAS ESENCIAS (MARINAS)

Dentro de un envase que recuerda a una antigua lata de polvos de talco, Rosa Lafuente selecciona mejillones, zamburiñas y sardinillas que hacen del aperitivo una celebración por todo lo alto. rosalafuente.com

UN CHULETÓN DE ÉPOCA

En los últimos tiempos, encontrar la mejor carne de bucy se ha convertido en algo parecido a una búsqueda del santo grial. Carnicas El Alcázar pone en el mercado una edición limitada de chuletones de bucy gaditano con 100 días de maduración dirigida a aquellos que solo se conforman con lo más exclusivo. Una oportunidad única. carnicaselalcazar.es



EL CHEF QUE AMABA EL CAVIAR

Diego Gallegos (a la izquierda, junto al chef Iván Cerdafío) es un cocinero valiente que muestra todas las posibilidades del esturión y el caviar de Riofrio en su restaurante Sollo (Fuengirola). Sus menús a cuatro manos -Diego & Friends- son únicos. sollo.es



¡VIVAN LAS CASAS DE COMIDA!

Una apuesta por la casquería refinada y los platos de cuchara de toda la vida en una casa de comidas de espíritu clásico, pero renovada. Eso es lo que ha logrado Javi Estévez en El Lince (Madrid). ¡Señor restaurante! ellincerestaurante.com