

VINOS
POR MENOS
DE 10€
PARA 2017

R VINOS Y RESTAURANTES



ENTREVISTA Miguel Cobo

Chef de Cobo Vintage (Burgos)



Variedades BOBAL y MONASTRELL, tintas mediterráneas con rasgos continentales

BRANDY, también para paladares jóvenes

DOSSIER
ACEITE
toda la actualidad del sector



MADRID FUSIÓN Y ENOFUSIÓN, la gran cita de la gastronomía y el vino

KAVA ABRE EN EL CENTRO HISTÓRICO DE MARBELLA

El joven chef Fernando Alcalá, nieto del primer y único cronista de la histórica ciudad, ha convertido en un reto personal el impulso gastronómico de la Plaza de los Naranjos abriendo Kava Marbella. Situado en un edificio de 200 años, la propuesta gastronómica de Alcalá es original, divertida y muy cosmopolita con platos como *Rabo de toro con dashi de atún y tomillo* o la *Presa confitada, crema de salmonetes asados, jalapeños y albahaca*.



KAVA MARBELLA

Plaza Fernando Alcalá, 1
29601 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 82 41 08
www.kavamarbella.com

Mi Kitxen, cocina urbana del mundo

La cocina urbana del mundo ha llegado al madrileño barrio de Chamberí, con este nuevo restaurante comandado por Michel y Raúl, que quieren compartir aquí su pasión por viajar y comer. Así, *Mi Kitxen* permite descubrir la cultura gastronómica de diez países: Colombia, Tailandia, Indonesia, Filipinas, India, EE.UU., México, China, Japón e Italia.



MI KITXEN

Hartenbusch, 8 · 28010 Madrid · Tel.: 918 277 514 · www.mikitxen.com



Miguel Ángel Mayor estrena *Sucede* en Valencia

Sucede es un proyecto que busca fusionar espacio y cocina con la historia de la ciudad como hilo conductor. Al frente de sus fogones está nada más y nada menos que Miguel Ángel Mayor, ex-Mugaritz, ex-Arola y sobre todo ex-Bulli, por lo que su base culinaria es incuestionable. A través de sus dos menús degustación, el comensal podrá sumergirse en las distintas civilizaciones que habitaron la ciudad (romana, árabe, cristiana) y en su legado culinario.

SUCEDA

Almirall, 14 · 46003 Valencia · Tel.: 963 155 287
www.sucede.com

Iluzione, el gastrobar italiano de Luzio



Iluzione completa la propuesta de la *luxury concept store* barcelonesa Luzio, coincidiendo con su 10º aniversario. Tras más de un año seleccionando los mejores ingredientes, el chef italiano Stefano Gallo ha creado una carta de platos pensados para compartir (antipasti como la burrata, carpaccios, focaccie, postres como el tiramisú reinterpretado...), y acompañar con los cócteles del barman Salvatore d'Amico. Todo ello en un espacio multiplano que comienza en una terraza a pie de calle similar a un invernáculo.

ILUZIONE

Ferran Agulló, 16 · 08021 Barcelona
Tel.: 932 094 123 · www.luzio.es

NUEVO CHEF EN EL HOTEL MERCER BARCELONA

Harry Wieding, elegido Cocinero Joven del Año en 2013 por la Academia Catalana de Gastronomía y con dos soles Repsol en el restaurante Sant Pere del Bosc de Lloret de Mar (Girona), es la nueva apuesta del hotel Mercer de Barcelona para su restaurante y el gastrobar Le Bouchon. Ofrece cocina local actualizada donde prima el producto de proximidad, que adquiere personalmente a sus proveedores de confianza.



MERCER RESTAURANT

Lledó, 7 · 08002 Barcelona · Tel.: 933 107 480 · www.mercerbarcelona.com