



EL PERRO VERDE



EL PERRO VERDE

Localización

Historia

Características

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

LOS VINOS

El Perro Verde

Edición Limitada

Maridajes

LA MARCA

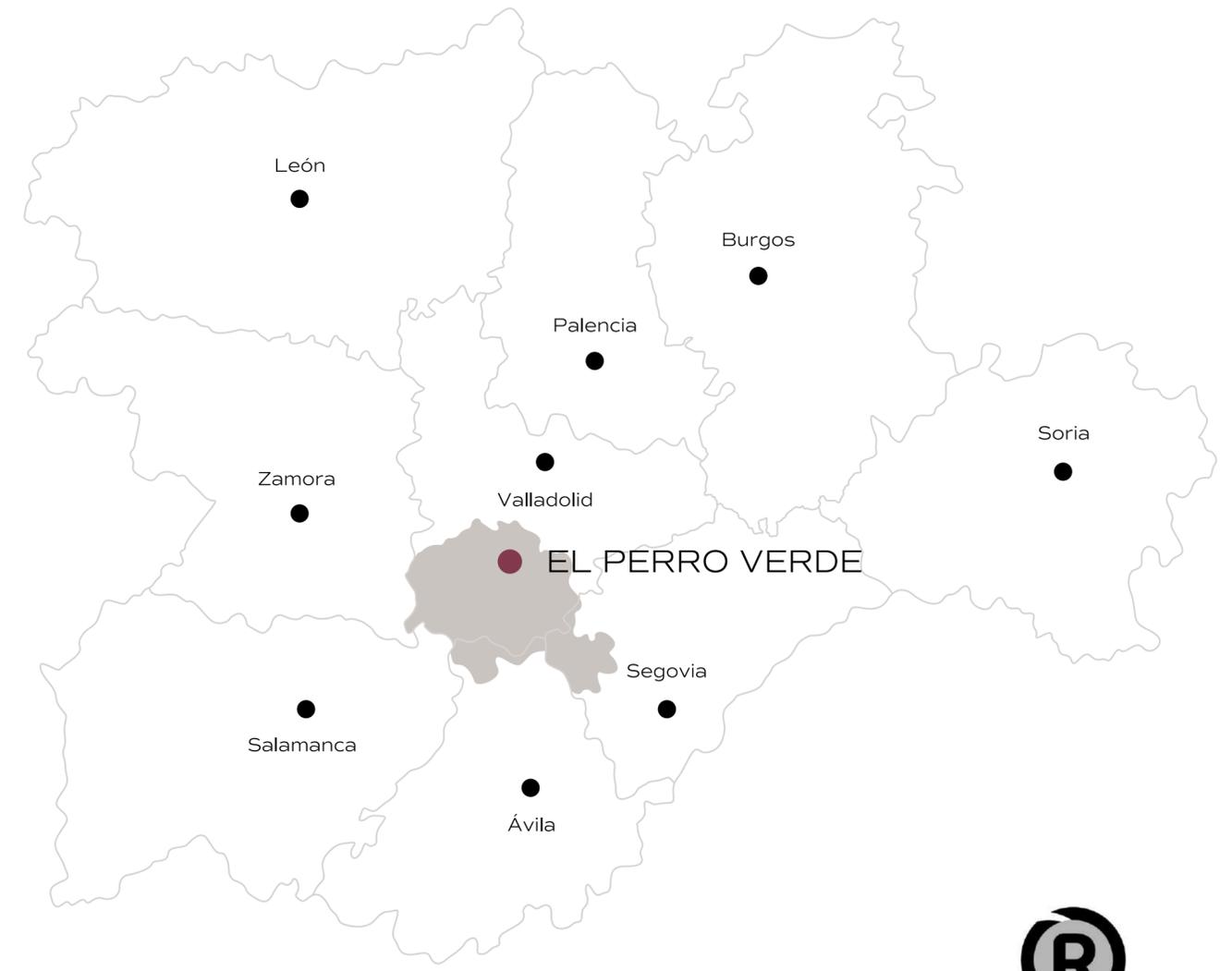
PRENSA

EVENTOS

RESTAURANTES



EL PERRO VERDE LOCALIZACIÓN



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Después de trabajar en varias bodegas

Ángel Lorenzo Cachazo



fundó su propia bodega en 1987.
En 2005 empezó a elaborar El Perro Verde.

Nuestros viñedos.

Las uvas proceden de varios viñedos situados cerca de los pueblos de Rodilana, Bobadilla del Campo y Pozaldez.



Las viñas están plantadas a una altitud entre
los 700 y los 800m



de altitud, en espaldera y con poda Guyot y una densidad de plantación de 1.600 a 2.500 cepas por hectárea.

Los suelos tienen una textura poco compacta



con una proporción bastante alta
de guijarros y piedra caliza.

El clima es

continental

con influencia Atlántica.

La precipitación media anual es de 300 a 500 mm con un promedio de 2.544 horas de sol al año. La temperatura máxima promedio es de 24,6 °C durante el ciclo vegetativo, mientras que durante el período de maduración las temperaturas oscilan entre los 11 y los 27 °C.

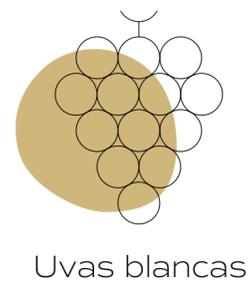


Vendimia y Vinificación

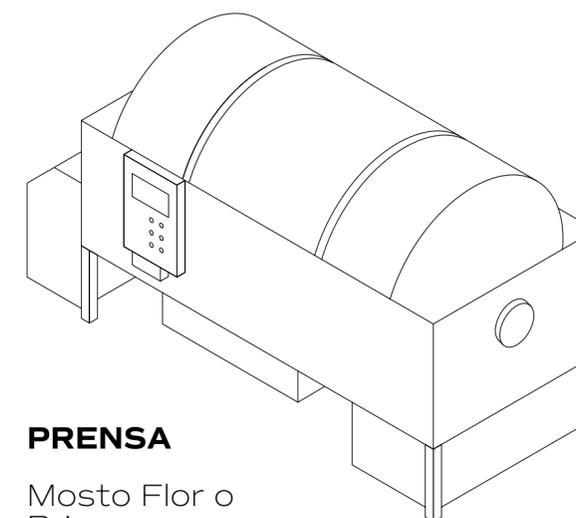
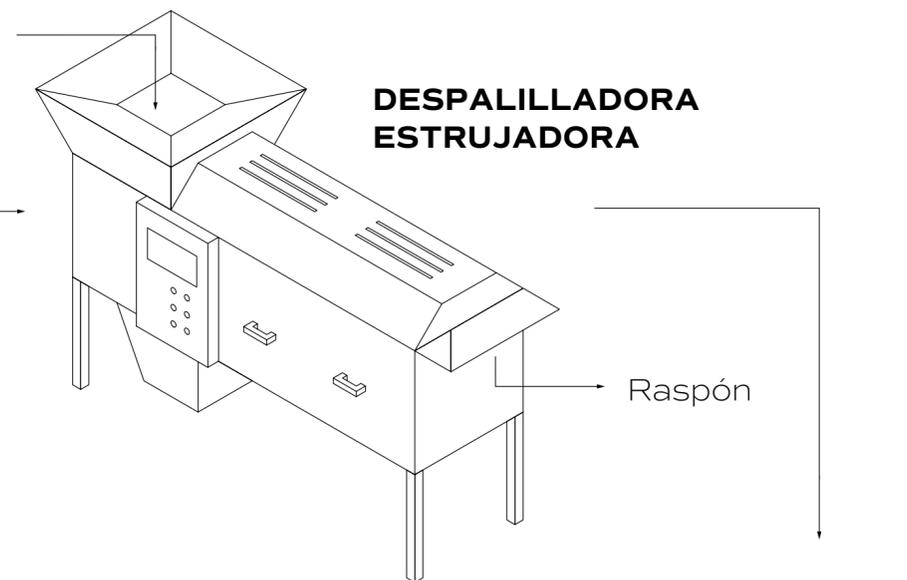
La vendimia tiene lugar en
septiembre
y produce rendimientos de
9.000 a 9.500 kg por
hectárea.



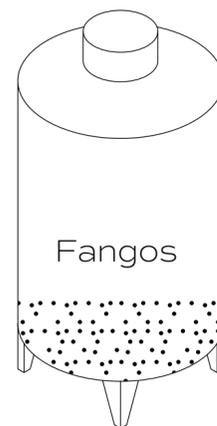
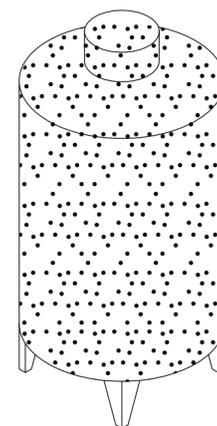
Elaboración del vino



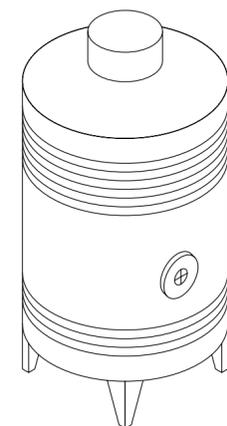
Uvas



MACERACIÓN EN CONTACTO CON LAS PIELES
durante 6 horas



Fermentación espontánea



Mosto limpio

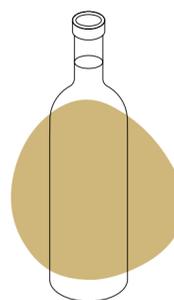
Desfangado

Mosto enfriado

FERMENTACIÓN

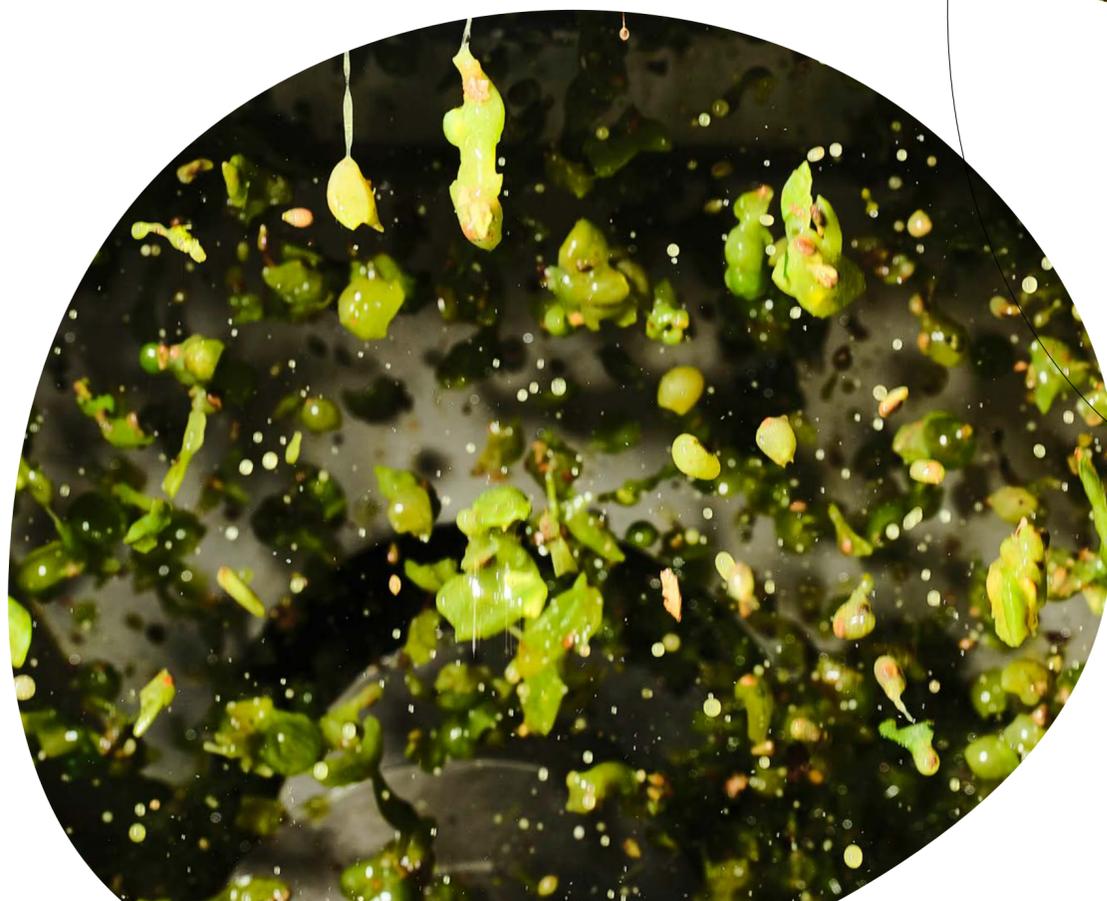
ENSAMBLAJE

Embotellado



Vinificación

Una vez la uva ha llegado a la bodega, se despalilla, se estruja y se somete a una corta maceración en contacto con las pieles durante 12 horas a 10 °C. Después se prensa suavemente.



El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable

a baja temperatura controlada.

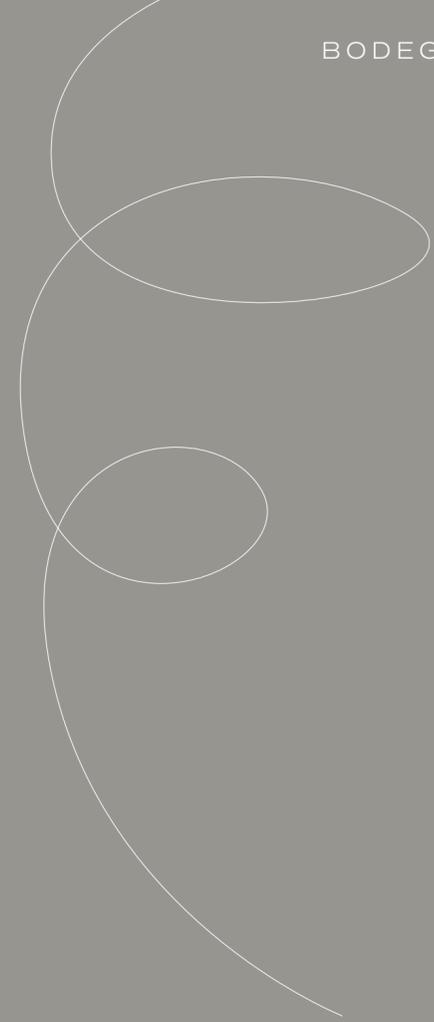


Embotellado





Los Vinos



Gama El Perro Verde



EL PERRO VERDE

EL PERRO VERDE
MAGNUM

EL PERRO VERDE
3L

Edición Limitada



EL PERRO VERDE

Maridajes



El Perro Verde es perfecto para acompañar pescados, mariscos, arroces, pastas o quesos. Servir bien frío entre 6 y 8 °C.



La Marca El Perro Verde



Mucho más que una marca



La marca de vino blanco más conocida de España. Uno de los 3 más vendidos de su segmento. Bien posicionado tanto en hostelería como en retail, desde las cartas de vinos de restaurantes con estrellas Michelin a las estanterías de los supermercados.

Con una etiqueta atrevida.
100% verdejo, una variedad de moda en todo el mundo. Una explosión de fruta, con una textura sedosa y una frescura vibrante.



el perro verde
RUEDA

El Perro Verde es una reconocida marca internacional con presencia en 31 países.

Barcelona



Formentera



Hong Kong



Japón



Mexico



Miami



Salento



San Francisco



Tailandia



Tokio



Utah



Pirineos



En 2019, Vila Viniteca en colaboración con la agencia de publicidad McCann crearon el proyecto editorial

“Más Raro Que”

Actualmente es una reconocida revista de tendencias.

MÁS RARO QUE



Material



TERIA VALLFLORIDA

Mejor cruasán de España

tería Vallflorida de esteve de Palautordera Oriental ha ganado el Mejor Croissant Arde de Mantequilla de 2015, que se disputó en la Escuela de Pastelería del Gremi de Pastisseries de Barcelona.

lautordera en 1983 y en 1988 abrió el segundo en Santa María de Palautordera. Luis Costa (1987), que pertenece a la segunda generación de esta familia de pasteleros y es exalumno de la Escuela de Pastelería, superó a otros 44 participantes de toda España que se presentaron con sus cruasanes artesanos. El año pasado, Oriol Balaguer fue el ganador del concurso.



VINO

Edición especial de El perro verde

Bodegas Uvas Felices. DO Rueda. Verdejo. 11,95 euros.



Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años.

Doce vinos para ganar adeptos

Botellas magnificas para todos los gustos, desde los paladares más exigentes hasta aquellos consumidores que empiezan a probar blancos o tintos. Y todos a un precio magnífico.

por Carlos Delgado

La caída del consumo hasta niveles difícilmente explicables en un país de gran tradición vitivinícola, el mayor productor mundial del año 2013, obliga a las bodegas a repensar su oferta para que resulte más atractiva a los jóvenes y a los que se acercan por primera vez al vino.

gusto sensual y precio ajustado. Todo sin desmerecer en la bondad enológica. Es más, blancos y tintos que expresan con audacia y defendido sus características a la búsqueda de gente sin prejuicios. Y, lo mejor, ofrecidos en el mercado a un precio moderado y ajustado a la calidad.



NO SIN MI PERRO

1. "Soy lectora compulsiva y el libro electrónico Kindle me facilita acceder a títulos que antes me costaba encontrar, y además puedo leer sin luz". 2. "La exposición Chaos, de José Koudelka, me impactó. Me encantaron sus fotos". 3, 4 y 5. "Soy fanática del vino y estos me encantan por su calidad y por sus etiquetas, todas relacionadas con los perros". 6. "Me paso media vida al ordenador. La otra media, buscando y visitando lugares para incluirlos en la página web". 7. "Me gustan los pendientes llamativos, especialmente estos que me regaló". 8. "Una de mis fotografías". 9. "Mi cámara, con la que voy a todas partes. La he tenido que comprar dos veces porque la primera me la robaron". 10. "Estaba en el salón favorito de Colega. Desde la ventana tiene una vista estupenda y le da el sol". 11. "Acabo de publicar este artículo de los pagones, añade fotos, apaña desventajas a esta labor crucial a su vida al campo, ya que también recoge...

ANIVERSARIOS PARA BRINDAR

Eterno Boadas

La cotería celebra los 120 años del nacimiento de su fundador, Miguel Boadas, y los 82 del local

FERRAN MEDIO BARCELONA

Si hicieran una tarta para celebrar todo lo que tienen que celebrar, no habría en Boadas. Porque el local es pequeño, sí, pero también porque hay muchos aniversarios que conmemorar: el 120º del fundador, Miguel Boadas Parera, el 82º de la cotería y el 44º de su actual responsable, Jerónimo Vaquero, el bartender que más años lleva tras una barra en España. Un tres en uno para brindar con alguno de los 1.260 cócteles que pueden hacer en este establecimiento de la calle de Tallers, 1, considerado Patrimonio Artístico y Cultural de Barcelona desde enero pasado.

EL CÓCTEL

Una serie limitada de 1.040 petacas Para celebrar tanto cumpleaños Boadas ha creado un cóctel que se servirá en una petaca conmemorativa. Lleva una mezcla con un ron de 30 años elaborado para el 75º aniversario de Botan. Se han hecho 1.040 petacas. A partir del 1 de enero y durante dos años, se servirán 10 por semana en una bañera de cristal con hielo llamada piscina, como la barra donde antes de crear su cotería.

Picasso, Antonio Machín (aún guardan unas marcas suyas), Ernest Hemingway, Greta Garbo (conservan una botella firmada por la actriz), Manuel Vázquez Montalbán, Kevin Costner, Joan Manuel Serrat... Su trayectoria es sólida porque mantiene el prestigio que logró desde el primer día, cuando Boadas adaptó a los cócteles cortos (negroni, dry martini...) una técnica de escanciado para cócteles crecidos (piña colada, white russian...) que vio en la viña plateada. Al romper el líquido, se oxigena y sabe más suave aunque está más cargado de alcohol.

LOS MEJORES 'BARTENDERS' DEL MUNDO / Para celebrar tanto cumpleaños, Boadas reunirá el lunes a los 20 mejores bartenders del mundo: Simone Caporale, Alex Kratzeny y Balazs Molnar (Artesian, en Londres, considerado el mejor bar del mundo), Erico Lorinz (Savoy Hotel, también en la capital británica), Marc Álvarez (coctelero de Albert Adrià), el propio Albert Adrià, el australiano Stuart Hudson, Jared Brown (Hudsonbar, creador del museo del cóctel de Nueva York) y maestro destilador de la ginebra Sipsmith, Diego Cabrera (en sus últimos años, sin un duro, vendía sus dibujos para pagarse las copas). Joan Miró (su última carta, en la que se disculpaba por no poder asistir a una fiesta de María Dolores Boadas, cuela de la pared del bar), Salvador Dalí, Federico García Lorca, Pablo



Miguel Boadas, escanciando, y su equipo, el día que abrió el local (1933).



El equipo actual, con el responsable, Jerónimo Vaquero, escanciando.



EL PERRO VERDE 2013 www.vivavinilico.es D.O. Rueda. Tipo: blanco joven, 13%. Cepas: verdejo. Precio: 8,75 euros. Puntuación: 9,1/10.

Aroma muy expresivo y fresco, a fruta carnosas maduras, plenos matices cítricos, notas florales y un fondo de hierba cortada. Paladar amplio, graso, ligeramente amargo y largo, con elegante final amargoso.

106

Prensa

el Periódico de Catalunya PARA GENTE COMPROMETIDA

Cocina contra el calor



EL VINO

El Perro Verde 2014 Edición limitada

Bodega

Hace 10 años nació este vino de Rueda, muy bien elaborado, que se distingue cada vez con mayor claridad de otros de la misma zona que parecen competir en precio bajo y falta de aroma. «Más raro que un perro verde», dijo de él su elaborador, Javier Lorenzo, cuando cató este blanco elaborado exclusivamente con la variedad Verdejo vendimiado en distintas parcelas, El Sotillo, Rodilana y Bobadilla del Campo, a 750

Un blanco muy serio, vestido con una etiqueta sorprendente

crystalino que, en su décimo aniversario, se muestra lleno de matices, con un refrescante final. Las notas cítricas no esconden una sutil fragancia floral.

Todo ello está ilustrado por el divertido, alegre, Perro Verde que dis-

EL MUNDO

COMER

TENDENCIAS

COCINA HÚMEDA

FONDOS, LIQUADOS, JUEGOS, ZIMOS, INSUFISIONES, LOS CALDOS TRADICIONALES Y LOS MODERNOS CONVIVEN EN LOS PLATOS CONTEMPORÁNEOS



EL PERRO VERDE

NUESTRA CATÁ DEL MES/FEBRERO 2016

EN LA REDACCIÓN DE 'METROPOLIS' RECIBIMOS Y PROBAMOS REGULARMENTE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES VINÍCOLAS. ESTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS

A RI HANDESA 2014. El primer año que una bodega española gana el premio de Mejor Bodega del Mundo. Destacamos el Cabernet Sauvignon de Lluís Puig, el Pinot Noir de J. M. Cerdas y el Merlot de J. M. Cerdas. Destacamos el Cabernet Sauvignon de Lluís Puig, el Pinot Noir de J. M. Cerdas y el Merlot de J. M. Cerdas. Destacamos el Cabernet Sauvignon de Lluís Puig, el Pinot Noir de J. M. Cerdas y el Merlot de J. M. Cerdas.

COGNE PALACIO ORAZIA 2012. Las vitas de esta bodega bretona de la zona de la Gâtinais francesa son de las más antiguas de Francia. El cognac de esta bodega es de los más antiguos de Francia. El cognac de esta bodega es de los más antiguos de Francia.

EL MUNDO

COMER

TENDENCIAS

COCINA HÚMEDA

FONDOS, LIQUADOS, JUEGOS, ZIMOS, INSUFISIONES, LOS CALDOS TRADICIONALES Y LOS MODERNOS CONVIVEN EN LOS PLATOS CONTEMPORÁNEOS



EL PERRO VERDE

NUESTRA CATÁ DEL MES/FEBRERO 2016

EN LA REDACCIÓN DE 'METROPOLIS' RECIBIMOS Y PROBAMOS REGULARMENTE LAS ÚLTIMAS NOVEDADES VINÍCOLAS. ESTAS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS

A RI HANDESA 2014. El primer año que una bodega española gana el premio de Mejor Bodega del Mundo. Destacamos el Cabernet Sauvignon de Lluís Puig, el Pinot Noir de J. M. Cerdas y el Merlot de J. M. Cerdas. Destacamos el Cabernet Sauvignon de Lluís Puig, el Pinot Noir de J. M. Cerdas y el Merlot de J. M. Cerdas.

COGNE PALACIO ORAZIA 2012. Las vitas de esta bodega bretona de la zona de la Gâtinais francesa son de las más antiguas de Francia. El cognac de esta bodega es de los más antiguos de Francia. El cognac de esta bodega es de los más antiguos de Francia.

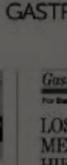


MUCHO MÁS QUE UN CHIRINGUITO DE PLAYA

David Reartes ha convertido Lips Reartes en un espacio de referencia del «slow food» ibicenco. Para disfrutar de una experiencia gastronómica verdaderamente única, nada como ir a un restaurante que se haya convertido en un espacio de referencia del «slow food» ibicenco. Para disfrutar de una experiencia gastronómica verdaderamente única, nada como ir a un restaurante que se haya convertido en un espacio de referencia del «slow food» ibicenco.

EL PERRO VERDE, CIEN POR CIEN PERSONALIDAD

VINOS DE ETIQUETA. Los vinos de esta bodega son de los más antiguos de España. Los vinos de esta bodega son de los más antiguos de España. Los vinos de esta bodega son de los más antiguos de España.



Una pareja de extranjeros... Los vinos de esta bodega son de los más antiguos de España. Los vinos de esta bodega son de los más antiguos de España. Los vinos de esta bodega son de los más antiguos de España.

EL PERRO VERDE, CIEN POR CIEN PERSONALIDAD

VINOS DE ETIQUETA. Los vinos de esta bodega son de los más antiguos de España. Los vinos de esta bodega son de los más antiguos de España. Los vinos de esta bodega son de los más antiguos de España.

FIESTA

La cotería celebra su mayoría de edad... La cotería celebra su mayoría de edad...

EL PERRO VERDE



EL PERRO VERDE

El Perro Verde 2014 Edición limitada Bodega

Tiempo de FERIA en Sevilla

MÍRALA CARA A CARA... MÍRALA CARA A CARA... MÍRALA CARA A CARA... MÍRALA CARA A CARA... MÍRALA CARA A CARA...



Nos sabemos ni cómo ni por qué por en Sevilla todo empieza hace mucho, mucho tiempo... Nos sabemos ni cómo ni por qué por en Sevilla todo empieza hace mucho, mucho tiempo... Nos sabemos ni cómo ni por qué por en Sevilla todo empieza hace mucho, mucho tiempo...

PASTELERÍA VALLFLORIDA

El mejor cruasán de España

La pastelería Vallflorida de Sant Esteve de Palautordera (Valles Orientals) ha ganado el concurso Mejor Croissant Artesano de Mantecquilla de España 2015, que se disputó el martes en la Escuela de Pastelería del Gremi de Pastisseria de Barcelona. Vallflorida es un negocio familiar dedicado a la pastelería y el chocolate. Abrió su primer establecimiento en Sant Esteve de Pa-



GREMI DE PASTISSERS DE BARCELONA

lautordera en 1983 y en 1988 abrió el segundo en Santa Maria de Palautordera. Lluís Costa (1987), que pertenece a la segunda generación de esta familia de pasteleros y es alumno de la Escuela de Pastelería, superó a otros 44 participantes de toda España que se presentaron con sus cruasanes artesanos. El año pasado, Oriol Balaguer fue el ganador del concurso.

VINO Edición especial de El perro verde

Bodegas Uvas Felices, DO Rueda. Verdejo, 11,95 euros.



Este blanco de Rueda, elaborado con verdejo, ha logrado una gran popularidad en un tiempo récord de 10 años. Para celebrar su primera y exitosa década, Uvas Felices ha creado una edición limitada: animal serigrafado y tapón de cristal. Aromas cítricos y, en boca, fresco, sedoso, con sabor a frutas y flores blancas.

Doce vinos para ganar adeptos

Botellas magníficas para todos los gustos, desde los paladares más exigentes hasta aquellos consumidores que empiezan a probar blancos o tintos. Y todos a un precio magnífico.

Por Carlos Delgado

La caída del consumo hasta niveles difícilmente explicables en un país de gran tradición vitivinícola, el mayor productor mundial del año 2014, obliga a las bodegas a repensar su oferta para que resulte más atractiva a los jóvenes y a los que se acercan por primera vez al vino. Lo primero es crear una imagen que transmita que no es una bebida para mayores y que para gozarla y apreciarla no hay que tener más conocimiento que el buen gusto. Así, las botellas se ven de etiquetas y nombres provocativos, llamativos o poéticos, cuando no con presentaciones jocosas. Al tiempo se busca que el vino sea reconocible a primer oído, con aromas frutales nitidos,

gusto sensual y precio ajustado. Todo sin desmerecer en la bondad enológica. Es más, blancos y tintos que expresan con audacia y desafío sus características a la búsqueda de gusto sin prejuicios. Y, lo mejor, ofrecidos en el mercado a un precio moderado y ajustado a la calidad.

Estos 12 blancos y tintos pueden ser una buena forma de acercarse al fascinante mundo del vino. Váten para todos los gustos, desde el consumidor exigente hasta el que se inicia en esta bebida gozosa y saludable, pasando por los que buscan el trago agradable y divertido. Que de eso se trata:



EL PERRO VERDE 2013 DO Rueda. Verdejo. 11,95 euros. Puntaje: 94/100.

Aroma muy expresivo y fresco, a fruta carnosas maduras, pino de maticos cítricos, notas florales y rim fondo de hierba cortada. Paladar amplio, graso, ligeramente ácido y largo, con elegancia final amagosa.

Gourmet's

MESCLUM

EL PRODUCTO Una olivada de los más bravos. Roberto Lázaro, firma especializada en olivadas gourmet's, ha lanzado la versión Brava. Es bastante picante porque entre sus ingredientes hay guindilla picante y mostaza.

EL TÍTULO Toledo, capital 'gastro' española en el 2016 Toledo ostentará el título de Capital Española de la Gastronomía 2016, según decidió el pasado martes el jurado que otorga este galardón. La capital castellano-manchega se impuso sobre Huelva, la otra ciudad finalista.

LA FIESTA Thai celebra su mayoría de edad El restaurante Thai (Diputación, 27) celebró el jueves 18 años con una cena. La guinda a la fiesta (hubo danza, boxeo, talleres de caligrafía y masajes) fue la entrega, por parte del ministerio de Comercio del Gobierno taiqués del certificado Thai Select Premium, que certifica la autenticidad y la fidelidad a la cocina tailandesa.

ANIVERSARIOS PARA BRINDAR

Eterno Boadas

La coctelería celebra los 120 años del nacimiento de su fundador, Miguel Boadas, y los 82 del local

FERRAN MEDIO BARCELONA

Si hicieran una tarta para celebrar todo lo que tienen que celebrar, no cabría en Boadas. Porque el local es pequeño, sí, pero también porque hay muchos aniversarios que conmemorar: el 120º del fundador, Miguel Boadas Parera, el 82º de la coctelería y el 44º de su actual responsable, Jerónimo Vaquero, el bartender que más años lleva tras una barra en España. Un tres en uno para brindar con alguno de los 260 cócteles que pueden hacer en este establecimiento de la calle de Tallers, 1. Considerado Patrimonio Artístico y Cultural de Barcelona desde enero pasado.

EL CÓCTEL

Una serie limitada de 1.040 petacas Para celebrar tanto cumpleaños Boadas ha creado un cóctel que se servirá en una petaca conmemorativa. Lleva una mezcla con un ron de 30 años elaborado para el 75º aniversario de Botran. Se han hecho 1.040 petacas. A partir del 1 de enero y durante dos años, se servirán 10 por semana en una bañera de cristal con hielo llamada piscina, como la barra donde triunfó Boadas antes de crear su coctelería.

Picasso, Antonio Machín (aún guardan una marcas suyas), Ernest Hemingway, Greta Garbo (conservan una botella firmada por la actriz), Manuel Vázquez Montalbán, Kevin Costner, Joan Manuel Serrat... Su trayectoria es sólida porque mantiene el prestigio que logró desde el primer día, cuando Boadas adaptó los cócteles cortos (negroni, dry martini...) a una técnica de escandido para cócteles cremosos (pina colada, white russian...) que vio en la viña plateada. Al romper el líquido, se oxigena y sabe más suave aunque está más cargado de alcohol.

LOS MEJORES 'BARTENDERS' DEL MUNDO / Para celebrar tanto cumpleaños, Boadas reunirá el lunes a los 20 mejores bartenders del mundo: Simone Caporale, Alex Kratena y Balazs Mohar (Artesian, en Londres, considerado el mejor bar del mundo), Eric Lorinz (Savoy Hotel, también en la capital británica), Marc Álvarez (coctelero de Albert Adrià), el propio Albert Adrià, el australiano Stuart Hudson, Jared Brown (historador, creador del mítico del cóctel de Nueva York y maestro destilador de la ginebra Sipsmith), Diego Cabrera (tras hacerse un nombre con Le Cabrera, de Madrid, ahora es asesor de la mixología).

Allí, Adán Márquez, jefe de los bartenders de Boadas, les presentará el proyecto Liquid Poetry, en el que un artista creará una obra (el primero será el pintor surrealista Pedro Cerdas), el estudio de diseño de vajillas para alta cocina Luesmas y Vega hará un vaso inspirado en ella y en Boadas elaborarán un cóctel a partir de ambas piezas. De la obra se hará una serie de 50 copias y el vaso será una creación única de la que podrá beber quien pida ese cóctel artístico.

miembros de la burguesía, a la prensa y a estrellas de todo origen y condición, hasta el punto que cuando cumplió 50 años cerraron las Ramblas y sirvieron cócteles gratis. Allí bebieron Xavier Cuquet (en sus últimos años, sin un duro, vendía sus dibujos para pagarse las copas), Joan Miró (su última carta, en la que se disculpaba por no poder asistir a una fiesta de María Dolores Boadas, cuñiga de la pared del bar), Salvador Dalí, Federico García Lorca, Pablo



Miguel Boadas, escanciando, y su equipo, el día que abrió el local (1933).



El equipo actual, con el responsable, Jerónimo Vaquero, escanciando.

el Periódico

de Catalunya

PARA GENTE COMPROMETIDA

Cocina contra el calor



EL VINO

El Perro Verde 2014 Edición limitada

Bodega D.O. Rueda 11,95 €

Hace 10 años nació este vino de Rueda, muy bien elaborado, que se distingue cada vez con mayor claridad de otros de la misma zona que parecen competir en precio bajo y falta de aroma. «Más raro que un perro verde», dijo de él su elaborador, Javier Lorenzo, cuando cató este blanco elaborado exclusivamente con la variedad Verdejo vendimiado en distintas parcelas. El Sotillo, Rodilana y Bobadilla del Campo, a 750 metros de altitud. El clima continental, el suelo pedregoso, rico en caliza y la influencia atlántica perfilan un vi-

no cristalino que, en su décimo aniversario, se muestra lleno de matices, con un refrescante final. Las notas cítricas no esconden una sutil fragancia floral.

Todo ello está ilustrado por el divertido, alegre, Perro Verde que dibujó Miguelanxo Prado. El tapón de cristal con el can volador será objeto de colección.



Micaela de la Maza

«Me gustan los proyectos en los que puedo hacerlo casi todo yo»

Y así ha sido con www.sperno.com, la web que creó esta periodista y fotógrafa nacida en Morón de la Frontera, Sevilla, en 1969. «Siempre he gestionado proyectos de Internet, pero este era especial para mí, con información para hacer más fácil la vida perruna y la de sus amos». Su acompañante habitual, Colego, es el protagonista indiscutible del perfil de Facebook SPerno. Tiene 6.500 amigos. —**AMELIA ALAS**

EL MUNDO

COMER

TENDENCIAS

COCINA HÚMEDA



Actualmente, en los restaurantes de cocina húmeda se sirven platos que se preparan en un líquido que puede ser caldo, salsa, crema o incluso agua. Este tipo de platos se preparan en un líquido que puede ser caldo, salsa, crema o incluso agua. Este tipo de platos se preparan en un líquido que puede ser caldo, salsa, crema o incluso agua.

MI NUESTRA CATA DEL MES/FEBRERO 2015

EN LA REDACCIÓN DE 'EL PERIÓDICO' SE RECOMIENDAN Y PROBARON REGULARMENTE LOS VINOS SIGUIENTES. ÉSTOS SON LAS BOTELLAS QUE MÁS NOS HAN LLAMADO LA ATENCIÓN ESTOS DÍAS

ALBUQUERQUE 2014 Este vino de uva de la variedad Garnacha, de la bodega de la familia de los señores de Albuquerque, es un vino de gran calidad que se prepara en un líquido que puede ser caldo, salsa, crema o incluso agua.

VINOS

ALBUQUERQUE 2014 Este vino de uva de la variedad Garnacha, de la bodega de la familia de los señores de Albuquerque, es un vino de gran calidad que se prepara en un líquido que puede ser caldo, salsa, crema o incluso agua.

EL MUNDO

EL MUNDO Este vino de uva de la variedad Garnacha, de la bodega de la familia de los señores de Albuquerque, es un vino de gran calidad que se prepara en un líquido que puede ser caldo, salsa, crema o incluso agua.

España en Verano 63

GASTRONOMÍA

MUCHO MÁS QUE UN CHIRINGUITO DE PLAYA

David Reartes ha convertido Lips Reartes en un espacio de referencia del 'slow food' ibicenco

Una persona de características únicas. Los platos son platos ibicencos, ibicencos y muy ibicencos. Ejemplar es el pollo paítes con curry y aguacate de la isla, el huevo a la francesa acompañado de un croquet de patata, y el cordero de ramón ibicenco, elaborado como el famoso magro. Lips Reartes ha convertido Lips Reartes en un espacio de referencia del 'slow food' ibicenco. Los platos son platos ibicencos, ibicencos y muy ibicencos. Ejemplar es el pollo paítes con curry y aguacate de la isla, el huevo a la francesa acompañado de un croquet de patata, y el cordero de ramón ibicenco, elaborado como el famoso magro. Lips Reartes ha convertido Lips Reartes en un espacio de referencia del 'slow food' ibicenco.

EL PERRO VERDE, CIEN POR CIEN PERSONALIDAD

Los vinos de esta etiqueta representan un momento de la vida perruna, un momento de la vida perruna, un momento de la vida perruna. Los vinos de esta etiqueta representan un momento de la vida perruna, un momento de la vida perruna, un momento de la vida perruna.



Eventos



Restaurantes

Michelin **

Momenta

RESTAURANT
LES COLS
FINA PUIGDEBALL NOGAREDA
MARTINA PUIGVERT PUIGDEBALL

a | t | r | i | o

coque

PACO PÉREZ
MIRAMAR
LLANÇÀ, 1939

Michelin *

MARC
FOSH

CORRAL
DE LA
MORERIA



TATAU

hisop

El BOHIO

La Aiguarela

MOLINO
d'Alcuneza

HOFMANN



MM L'ANTIC MOLÍ
Restaurant



Rincón de Diego
RESTAURANT

Audrey's
restaurant

DELI RANTO

Caelis
ROMAIN FORNELL

C A L L I Z O

Raíces
Carlos Malferrando



EL MESÓN — SALA — EL RESTAURANTE

JUBANY