

VINOS
TRANQUILOS
2010

Quesos de
FRANCIA

Londres
**BOROUGH
MARKET**

Kisko García
**EL SABOR
DE CÓRDOBA**

VENECIA
Gastronómica

Novidades Madrid



Nuevo tragapasa térmico para el verano de Salamanca

pasos y mueras, de formato de vino pero con más fuerza, fuerte, solo a la venta los fines de semana... Además de sus productos tradicionales, por su filosofía y serie artesanal, ofrece una carta con sencillos pero bien resueltos platos: ensalada de rúcula, plato cordero, sandwich y bruschetta, ensalada, y para acompañar la comida de pan artesano con una selección recién salida del horno.

La hora de los valientes

La península gastronómica José García -colaborador de este club- y Ana Llorca involucran un proyecto social, especialmente en los tiempos que corren. La línea gastronómica **El Puerto** quiere convertirse "en un espacio más y multifuncional en torno a la comunidad y la sostenibilidad que generen la mesa y la cocina", con sabor para expresiones y eventos culturales, para citas y ruidos de cocina... Una dirección que dará que hablar en los próximos meses. Obviamente, está vez respaldado por el principal grupo de exportación de productos salinos, **Regener**. La Academia del Gado es mucho más que una feria: aunque reúne una de las principales citas de productos salinos de calidad -esta vez y preparada, enlatados y quesos (muchos de ellos en exclusión), aceites, azúcares, levadura y más de 500 vinos salinos-



Marinaditas de tomate

... en este espacio multifuncional abre las puertas a una experiencia en la que el tomate, con sus recetas, de cocina y del vino. También marlinaditas, vacuums como el queso con, desde la pasta de queso en queso, las instalaciones y después los platos que el chef invita a cocinar.

Mucho tomate

El Grupo Regener destaca en la escena madrileña con el **Bar Tomate**, un espacio diferente que surge una carta tradicional, basada en los productos mediterráneos, fresca y de temporada, con clara influencia catalana, dividida en diferentes apartados: tomate y todos los tipos (pasaditas en tomate con una mermelada, tomate del horno de leña (pica de leña, más negro y más), tomate un ligero queso (queso con agua de mar y más en ensalada), tomate un tipo de la cocina (plato del día como los sandwiches tuberos y galletitas) o tomate un clásico de Grupo Regener (steak beef con salsa de champiñones). Mucho tomate, también, en la renovada etapa de la línea **Puerto**, que abre las puertas con nuevos productos y una agradable inclusión gastronómica: el **Café Bodo Max Estrella**. Plaza tradicional impuesta en los personajes de la clase media de valle, Luceo de Jarama, Tropana de Enrique La Paz Bar, nuevos vinos de Don Latino de Haza-



Linea gastronomica El Puerto y la feria, sorteo de queso fresco de la Academia del Gado