¡HOLA, ENRIQUETA!

El grupo Casamadre empieza fuerte el curso con Enriqueta, cocina sana y coqueta. Tras este nombre kilométrico se perfila una apuesta desenfadada que fusiona cocina tradicional reconfortante con sabores internacionales refrescantes. Tapas, platos para compartir y café eco. *enriquetabcn.com*

CERVEZA SINGULAR

Alhambra Lager Singular es el nuevo nombre e imagen de la cerveza Alhambra Especial. Todo ello refleja su origen granadino y su singularidad. Se completa con dos propuestas: Alhambra SIN y Alhambra RADLER. *cervezasalhambra.com*

MUY PREMIADO

El AOVE Premium Palacio de los Olivos sigue cosechando reconocimientos. Un exquisito zumo de aceituna Picual o Arbequina 100 % natural que rebosa matices de sabor y aromas frescos, herbáceos y frutales. *olivapalacios.es*

MARIDAJES DE ALTURA

LOS VINOS DE LA DO RUEDA SON UNA APUESTA SEGURA PARA ACOMPAÑAR LAS ELABORACIONES CULINARIAS MÁS SOFISTICADAS. GRACIAS A SU VERSATILIDAD Y CAPACIDAD DE ENVEJECIMIENTO, LA VARIEDAD VERDEJO GANA PRESENCIA EN LA ALTA GASTRONOMÍA. CON ESTA SELECCIÓN NO FALLARÁS NUNCA.

BELONDRADE Y LURTON 2019, DE BELONDRADE
Vino de guarda procedente de uvas ecológicas de la finca Quinta San Diego (La Seca). 100% verdejo, en nariz es elegante y fresco; en boca, untuoso y persistente. Ideal para pescados al horno, carnes asadas, platos especiados, quesos y postres.

V1863, FINCA SALTAMONTES 2015, DE JAVIER SANZ VITICULTOR
Su maceración corta y su crianza sobre finas lías extrae todo el potencial de la uva. Su nariz recuerda a la piel de naranja confitada y su textura es perfecta para platos condimentados, verduras, arroces y carnes asadas.

RODRÍGUEZ & SANZO BAJO VELO 2019, DE BODEGAS RODRÍGUEZ Y SANZO Uno de los pocos vinos con crianza biológica bajo velo de flor. Tiene aromas intensos a panadería y yodo y en boca es potente, mineral. Idóneo para guisos de pescado, carnes blancas, jamón y embutidos.

JOSÉ PARIENTE FINCA LAS COMAS 2018 DE BODEGAS JOSÉ PARIENTE
Se elabora solo en añadas excepcionales y de una única viña plantada en 1910. Con aromas de monte bajo, hinojo y sutiles toques cítricos, es idóneo para pescados, mariscos, carnes blancas y rojas con poca maduración.