

SOBREMESA

VINO+GASTRONOMÍA+TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

GALERÍA
DE CATA

ESPECIAL
GARNACHAS

"Me gusta
que me
identifiquen
con Rioja"

Francis Paniego
Restaurante El Portal
de Echaurren.
Dos estrellas
y tres soles.

Francis Paniego CONEXIÓN CON LA TIERRA

PRÓXIMA PARADA: HARO
LA ESTACIÓN
DEL VINO

Calamar
SIN MEDIAS
TINTAS

LANZAROTE
LA CEPA
Y EL VOLCÁN

Nº. 346 | SEPTIEMBRE 2015 | AÑO 32

www.sobremesa.es

ESPAÑA 5,00€ (PENÍNSULA Y BALEARES)
5,15€ (CANARIAS, CEUTA Y MELILLA)

AHORRA, TAMBIÉN
SOBREMESA
DIGITAL



1



2



3



4



5

① **NEVERA LLENA.** Hasta el día 30 de este mes, Santa Teresa Gourmet (www.santateresagourmet.com) llenará los frigoríficos del showroom Miele Center Madrid (www.miele.es) con sus productos. Con cada frigorífico, este productor artesano con base en Ávila entregará gratuitamente al comprador un lote de 11 variedades de producto correspondientes a la temporada de verano, en lotes de 61 unidades valorados en más de 220 euros.

② **ROSA DORADO.** Marqués de Cáceres Rosado 2014 ha recibido medalla de oro en el prestigioso certamen Mondial du Rosé 2015, en el que catadores de 15 nacionalidades puntúan vinos procedentes de 28 países. Se tra-

ta de un vino con boca sabrosa, repleta de carnosidad y, al tiempo, muy fresca, con aromas a grosella, anís y flores blancas. www.marquesdecaceres.com

③ **CUERPO IMPERIAL.** Mesopotamia Imperial Stout, elaborada por la cervecera zamorana Abadía de Aribayos (www.abadiadearibayos.es), ha recibido el premio Isabel de Castilla a la mejor cerveza artesanal en La Feria de Cerveza Artesanal de Castilla y León en atención a su complejidad. Es una cerveza negra que supera los ocho grados de volumen alcohólico. La empresa, asimismo, produce otra referencia de doble malta.

④ **LONDON CALLING.** Sushi Shop (www.sushishop.ue) ha lanzado, bajo

el nombre London Box (45€) y con el objetivo de celebrar la apertura de la segunda tienda londinense de la marca, una nueva caja especial con diseño del ilustrador 3D británico Chris Ladbroy y que contiene 38 especialidades de sushi inspiradas en sabores populares en la capital británica como son la trufa blanca, el tartar de atún y el aguacate.

⑤ **QUESO CASERO.** Gracias al Fresh Cheese Maker (34,95€ del kit con el libro *Mi queso fresco* –recetario creado por la Fundación Alicia– y 30€ sin libro) podremos elaborar queso fresco en casa siguiendo unos sencillos pasos que solo requieren dos ingredientes –leche fresca y un ácido (limón, lima, yogur o vinagre)–, 15 minutos de cocción



6



7



8

Novedad



LARGA ESPERA

Ron Summum Reserva Especial (28€) ha sido creado por el maestro elaborador Juan Alberto Álvarez, profesional ampliamente conocido en el Caribe por su dilatada experiencia en el arte del ron. Tras 12 años de espera, llega este producto dominicano con aromas propios de ron añejado en barricas de roble, ligeramente dulce, que recuerda a ciruelas pasas y almendras, con matices a vainilla en boca.

y una hora y media de reposo; permitiéndonos asimismo dar al producto final nuestro toque. www.lekue.com

⑥ **AL GRANO.** Arroz Lotao Deli importa desde Asia (de La India, China, Laos, Indonesia y Tailandia) seis variedades de arroz que no se distribuyen por otros medios en Occidente y que cuentan con certificado ecológico de la Unión Europea, etiquetas *kosher* y de comercio justo y se cultivan con técnicas sostenibles. Disponibles en El Corte Inglés y supermercados Sánchez Romero.

⑦ **COCINA SEGURA.** El Mercado de Ibiza es un nuevo restaurante madrileño de cocina mediterránea que toma su nombre del mercado municipal de

la zona. Se trata, además, de un multiespacio en el que hay lugar para la coctelería "clandestina" en su sótano, la caja fuerte –que mantiene su puerta blindada– de la antigua oficina bancaria que ocupa el establecimiento. www.mercadodeibiza.com

⑧ **CON UNA SOLA VOZ.** Monólogo Verdejo (5,15€) es un blanco fresco y divertido dirigido a un público informal. Recientemente ha sido galardonado con la medalla de oro en el Concurso Internacional Mundus Vini. Asimismo, el vino ha ido de la mano de Carlos Latre en su espectáculo *15 años no es nada*, como uno de los protagonistas de los monólogos del artista. www.monologovino.com

pasos que solo requieren dos ingredientes –leche fresca y un ácido (limón, lima, yogur o vinagre)–, 15 minutos de cocción y una hora y media de reposo; permitiéndonos asimismo dar al producto final nuestro toque.



XI CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS CIUDAD DE VALLADOLID

EL JAMÓN DE LA DEHESA DE EXTREMADURA EN LA CUMBRE VERANIEGA DEL HOTEL URBAN

BACIRA. sopla su primera vela

Harvey's Cocktail Bar, 'ley seca' a golpe de cócteles, música y comida americana en la calle Fuencarral

Al grano

Arroz Lotao Deli importa desde Asia (de La India, China, Laos, Indonesia y Tailandia) **seis variedades de arroz que no se distribuyen por otros medios en Occidente** y que cuentan con certificado ecológico de la Unión Europea, etiquetas kosher y de comercio justo y se cultivan con técnicas sostenibles. Disponibles en El Corte Inglés y supermercados Sánchez Romero.

Cocina segura

El [Mercado de Ibiza](#) es un **nuevo restaurante madrileño de cocina mediterránea** que toma su nombre del mercado municipal de la zona. Se trata, además, de un multiespacio en el que hay lugar para la coctelería “clandestina” en su sótano, la caja fuerte –que mantiene su puerta blindada– de la antigua oficina bancaria que ocupa el establecimiento.

Con una sola voz

[Monólogo Verdejo](#) (5,15€) es un blanco fresco y divertido dirigido a un público informal. Recientemente ha sido galardonado con la medalla de oro en el Concurso Internacional Mundus Vini. **Asimismo, el vino ha ido de la mano de Carlos Latre en su espectáculo “15 años no es nada”,** como uno de los protagonistas de los monólogos del artista.



Larga espera

Ron Summum Reserva Especial (28€) ha sido creado por el maestro elaborador Juan Alberto Álvarez, profesional ampliamente conocido en el Caribe por su dilatada experiencia en el arte del ron. Tras 12 años de espera, llega este **producto dominicano con aromas propios de ron añejado en barricas de roble**, ligeramente dulce, que recuerda a ciruelas pasas y almendras, con matices de vainilla en boca.

<p>¿Qué ha ocurrido con este anuncio?</p> <p>Inapropiado Irrelevante Repetitivo</p>

Enlaces automáticos por temática

- [Delishop cierra sus tiendas en Madrid](#)
- [Talleres junior de cocina](#)
- [Placeres laborales](#)
- [Morcilla de Burgos de Récord Guinness](#)
- [Una fiesta de la vendimia a la antigua usanza](#)
- [Atlas Gourmet 2013, delicatessen de vanguardia](#)
- [Tinto de verano](#)
- [Alta gastronomía, vino y Jazz invaden las calles de Sigüenza](#)
- [Gasset 75 se mete en la cesta de Navidad](#)
- [Comer a buen precio](#)

Compartir en:

Acceda para comentar como usuario

¡Deje su comentario!

Email (No se publica):
Nombre:

Comentario:

Escriba su comentario

Normas de Participación

Esta es la opinión de los lectores, no la nuestra.

Nos reservamos el derecho a eliminar los comentarios inapropiados.

La participación implica que ha leído y acepta las Normas de Participación y Política de Privacidad

[Normas de Participación](#)

[Política de Privacidad](#)



Introduzca el texto

