



Arroz

De Valencia al mundo

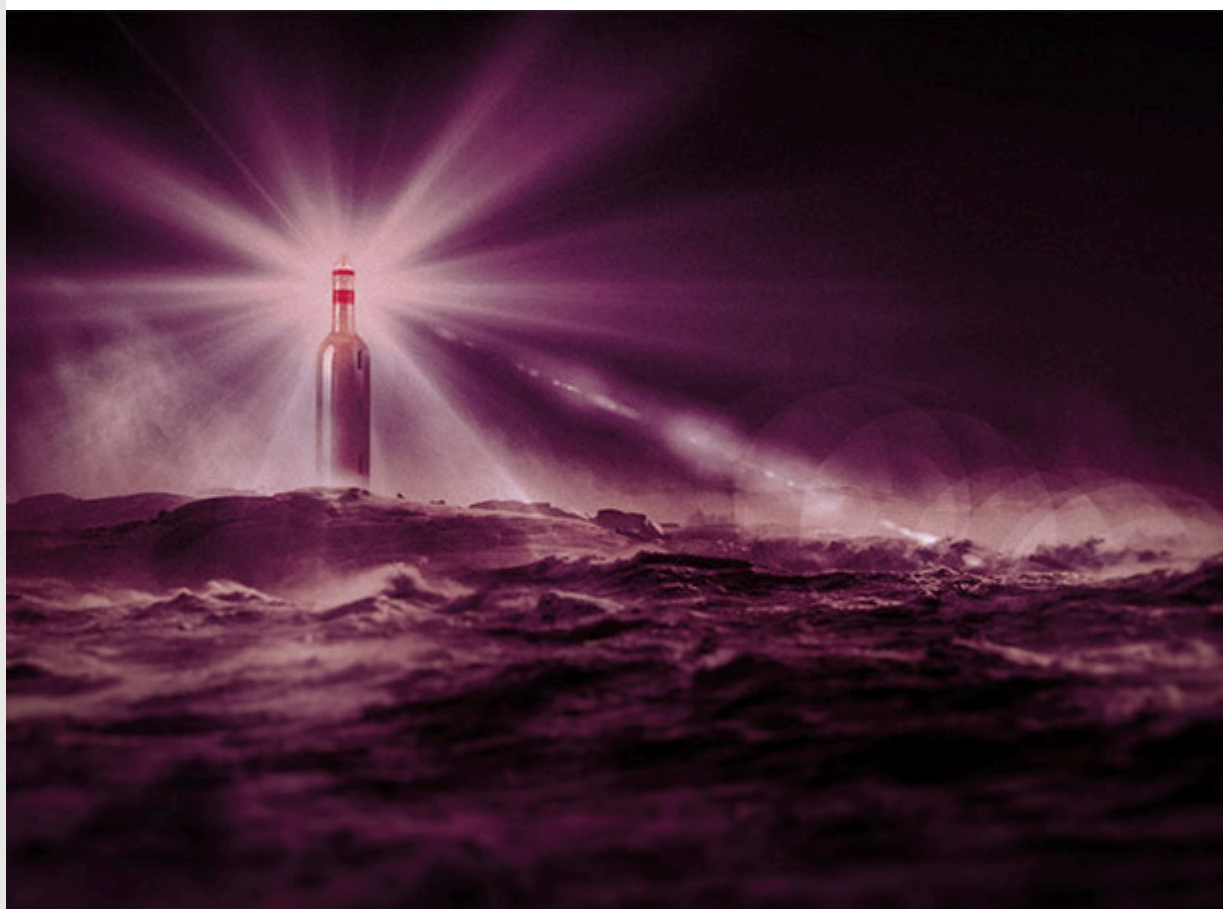
Cultivo controvertido en sus inicios, el entorno de la Albufera ha catapultado la calidad del cereal levantino por excelencia. La DO Arroz de Valencia y los grandes chefs locales han hecho el resto. [Leer más](#)



Restaurante Ikea

Reapertura prometedora

El gran restaurante de la capital alavesa inaugura etapa con las pautas empresariales y gastronómicas de la hostelería del futuro. [Leer más](#)



Vinos tranquilos

Atalaya vinícola

La bajada del consumo, los nuevos hábitos de vida y el cambio climático han provocado que enólogos, bodegueros y empresarios vinícolas generen alternativas para mantener la producción e interés por el vino. [Leer más](#)



Viaje Titicaca y Cuzco

Los pasos del inca

Un Perú diferente, con islas flotantes, impresionantes yacimientos arqueológicos, ciudades donde la arquitectura inca y barroca se entrelazan y una gastronomía muy particular. [Leer más](#)



Además encontrarás en la revista...

Entrevista Julie Cavil (Krug): El arte del ensamblaje. Nota del editor: A ver si nos aclaramos. **Startups gastro:** Cocinadas con innovación. Miguel Navarro: Delicado equilibrio. **Sin alcohol:** NO LO repita, Francia se convierte al sin. Bodega de enero: Mitarte Cubanegra Reserva 2020. **Bodega del mes:** Rivendel tercer Año 2021. Fuera de foco: Casa Avelino. **Trufa:** La emperatriz negra. Latidos Gourmetor. **Susurros Madrid.** Susurros Francia. **Portadas 2024.** Salón Gourmets. **Mesa Revuelta.** Cócteles: Bloody Mary. **Catas Gourmets.** Gourmets al día. **La Ley del Gourmet.**

Eres lo que lees.
10 números por tan
sólo 28 € al año.

Suscripción

Grupo
Gourmets

¿Tienes alguna duda?
¡Pregúntanos!

Más información
clubdegourmets@gourmets.net



Aniceto Marinas, 92
28008 Madrid

T. +34 91 548 9651
W. gourmets.net