

Newsletter Club de Gourmets

Número 467 - Marzo 2015

En 1976 nació [Club de Gourmets](#), la primera  [Revista Club de Gourmets](#) revista de España dedicada en exclusiva a la gastronomía, los vinos y los viajes. Desde entonces no ha faltado a su cita mensual con los lectores que quieren mantenerse informados de las **novedades y tendencias** de este sector que está en pleno auge.

Entrevistas, cocineros, los destinos más exclusivos y paradisíacos, bodegas, restaurantes, crónicas, recetas, noticias, vinos, hoteles, y mucho más, son solo algunos de los contenidos que se pueden encontrar en **la revista decana** de la gastronomía española.

Con 38 años de vida, Club de Gourmets es una revista moderna que no ha perdido su **independencia, rigor y objetividad** a la hora de reflejar la actualidad culinario-enológica del mundo.

Sin duda, la revista de cabecera de los profesionales y aficionados que quieren ser los primeros en conocer los últimos avances, la historia y la evolución de la gastronomía en las últimas décadas.



[La tapa como pasaporte](#)

La tapa como pasaporte

Boquerones en vinagre, croquetas, manitas de cerdo, tortilla de patata... Cocina española que se puede comer en Shanghai, Chicago, Hong Kong, Londres, Las Vegas, Berlín... Los chefs españoles descubren al mundo la excelencia y variedad de nuestros productos a través de las tapas y la cocina tradicional.

[Seguir leyendo...](#)



[Restaurante El Lago](#)

Sabor de Andalucía

En el verano del año 2000, abría sus puertas el restaurante El Lago, situado en el corazón de Greenlife Golf, en Elvira Hills, Marbella. El nombre lo toma del lago que hay junto al campo de golf y pertenece a la empresa Greenlife Golf Marbella. Han sido 14 años de un éxito continuado. Reconocido en su momento por la Guía Gourmetour, posee una Estrella Michelin desde 2005.

[Seguir leyendo...](#)



[Tenerife gastronómico](#)

A la sombra del Teide

La isla es la conjunción de tres colores: verdes palmerales, negras tierras volcánicas y azul profundo del Atlántico. Un paisaje que se inicia a casi 4.000 metros de altura y que desciende hasta valles que desembocan en el mar.

[Seguir leyendo...](#)



[DO Ribera del Duero](#)

La fuerza del vino

A pesar de los avatares económicos y el descenso del consumo general del vino en el mercado español, esta Denominación de Origen mantiene su línea ascendente. Es la tercera zona nacional con mayor número de bodegas que elaboran vinos de calidad.

[Seguir leyendo...](#)



[Entrevista Óscar de Toro](#)

Comiendo café

Sus armonías, estudiadas en profundidad y contrastadas siempre con el paladar, se traducen hasta el momento en un recetario compuesto por una treintena de preparaciones, el diseño de menús íntegros en los que el café desempeña un papel protagonista y una intensa labor divulgativa.

[Seguir leyendo...](#)



[Suscripción](#)

Si quiere recibir en su casa los 10 números de la revista puede suscribirse por tan **sólo 28 €**. Además, con el primer número recibirá de forma totalmente gratuita un **termómetro analógico Vin Bouquet**, diseñado especialmente para medir la temperatura del vino y cerrar herméticamente cualquier botella, y el **Aireador de Vino VacuVin**, de tamaño práctico y diseño novedoso.

Contacto redacción: redaccion@gourmets.net

Contacto publicidad: publicidad@gourmets.net