



Materia Prima

El percebe y su riesgo

Su captura es digna de una película de aventuras, o de un drama, por los riesgos que conlleva. El marisco más nuestro guarda sus enigmas y bondades en el norte peninsular, aunque otras geografías también lo proveen. [Leer más](#)



Viaje a Cracovia

Política y religiosa

Es una de las urbes más ricas de Polonia tanto en cultura, monumentos, gastronomía y, por supuesto, en posibilidades de ocio. Es una ciudad de espíritu muy joven, animada por los estudiantes de su universidad, considerada una de las más antiguas de Europa (siglo XIV). [Leer más](#)



Entrevista Paco Roncero

La emoción del comensal

El restaurante dos estrellas Michelin estrena envoltorio nuevo esta temporada en una apuesta no solo estética, sino también culinaria. Mejorar la experiencia –palabra fetiche– en busca de la tercera estrella es el objetivo. [Leer más](#)



Vinos

Calidad-precio (I parte)

En los últimos tiempos las bodegas españolas han empezado a incrementar los precios de sus vinos, pero aún es posible localizar algunos destellos de acertada calidad-precio. Eso sí, las oportunidades cada vez son más difíciles de conseguir. [Leer más](#)



Fuera de carta

Restaurante Bardal. Beber lujo virtual. Clos 19. **Marcos Reguera: El maestro picolier.** Noma. Experiencia y conclusión. **Tiempo de espárragos.** Firmas Gourmets. Monte Nevado. **Bodega del mes: Dominio de Tares Celebración 2016.** Lecturas Gourmets. **Bodega Plus: Sierra Cantabria Colección Privada 2014.** Latidos Gourmetour. **Novedades Madrid.** Novedades Francia. **Una mirada atrás sin ira.** 33 Salón Gourmets. **Mesa Revuelta.** Catas Gourmets. **Gourmets al día.** La ley del Gourmet.

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



Grupo Gourmets

¿Tiene alguna duda?
¡Pregúntenos!

Más información
clubdegourmets@gourmets.net



Aniceto Marinas, 92 T. +34 91 548 9651
28008 Madrid W. gourmets.net