



En temporada

Pescado azul

España, que durante la década de los sesenta había visto incrementada su flota de altura doblando su actividad pesquera, se ve envuelta en una situación restrictiva, tal vez lógica, pues el problema de la sobreexplotación depredadora de la pesca amenaza con un futuro poco esperanzador. [Leer más](#)



Viaje a Tailandia

Fresca y picante

Pais de muchas capas superpuestas, ideal para vivir con despreocupación, mientras proporciona experiencias placenteras. Desde las playas a la selva, de los templos a los suntuosos palacios, es un caleidoscopio en el que se multiplican las exóticas ofertas gastronómicas. [Leer más](#)



Restaurante Horcher

El festín del lujo

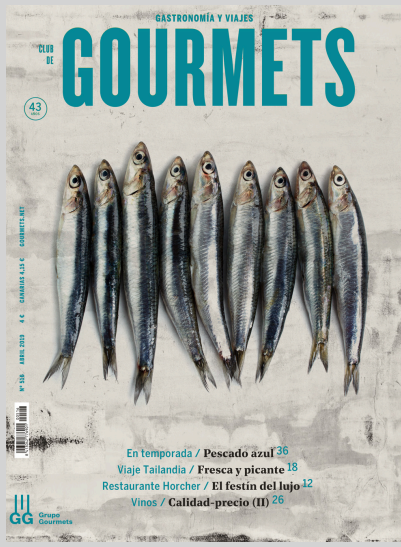
La carta mantiene platos que ya se reseñaban en 1943. La cubertería y los adornos de plata, las prensas de alpaca... llegaron a Madrid procedentes de la bombardeada Berlín. Elisabeth Horcher, nieta del fundador, vela las armas en este elegante refugio de cocina clásica e impecable servicio. Sin estridencias. Sin sobresaltos. Casi todo como hace 76 años. [Leer más](#)



Vinos

Calidad-precio (II parte)

Saber elegir un vino de notable calidad a un precio ajustado es más complicado de lo que parece gracias a la amplia oferta de embotellados en tiendas, grandes superficies, clubes de vino o tiendas on-line. [Leer más](#)



Fuera de carta

Entrevista Pau Roca. Los Mejores Quesos de España. Londres Gastronómico: Más de mil posibilidades. Bodega del mes: Avelino Vega Áureo. Da Vinci: 500 años del Loira. Latidos. Novedades Madrid. Novedades Francia. Una mirada atrás sin ira. 33 Salón Gourmets. Mesa revuelta. Catas Gourmets. Gourmets al día.

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

Suscripción

Grupo
Gourmets

¿Tiene alguna duda?
¡Pregúntenos!

Más información
clubdegourmets@gourmets.net



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