



Producto fresco

Aquí hay tomate

Los más comunes son rojos, aunque se pueden encontrar amarillos, verdes, azules, rosas, negros e, incluso, morados, existen tantas variedades como formas y colores. Anhelados por su sabor, versatilidad culinaria y excelentes propiedades nutricionales, es uno de los alimentos más cultivados en el mundo. [Leer más](#)



Entrevista Nino Redruello

Arte efímero

El cocinero Nino Redruello, cuarta generación de una saga hostelera que dio esplendor a la cocina tradicional y al buen producto, es la cabeza visible del Grupo La Ancha, una de las compañías de restauración que más crecimiento ha experimentado en las últimas décadas. [Leer más](#)



Restaurante Disfrutar

Trío de ases

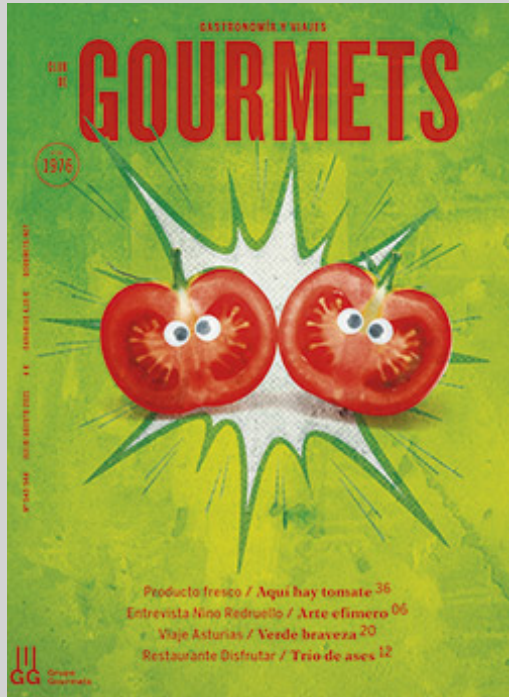
Cuatro menús degustación, tres socios y dos estrellas Michelin son la fórmula perfecta para hacer honor a su nombre con una cocina atrevida y audaz, colofón de la andadura que empezaron en elBulli. [Leer más](#)



Viaje Asturias

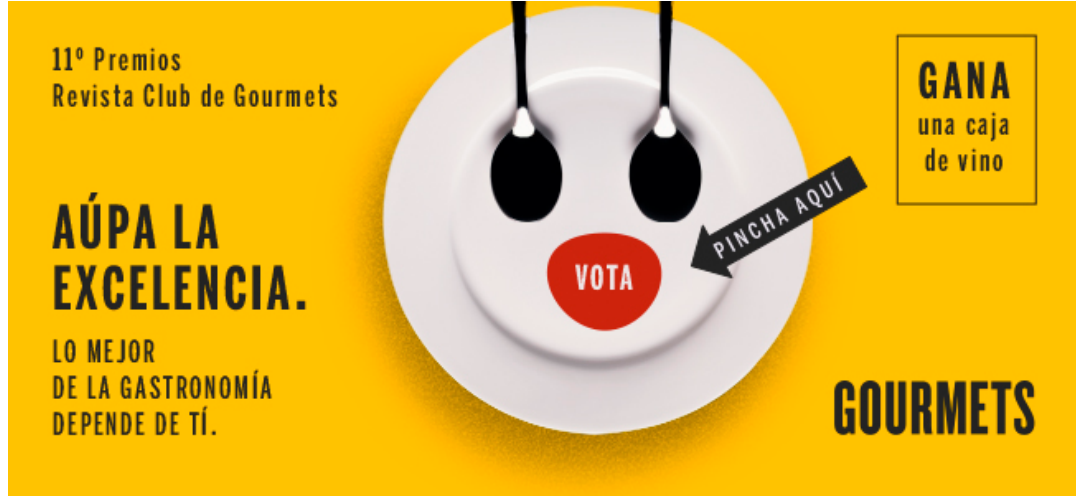
Verde braveza

Es imposible entrar en Asturias y no enamorarse de su paisaje encantador, de sus montes, de sus acantilados, de sus playas, su historia y, por supuesto, su gastronomía, tan variada como todo lo demás. [Leer más](#)



Además encontrarás en la revista...

Vinos Liga'99: Principio de perfección.
Chefs emergentes Vizcaya:
Esperando el relevo. Nueva York: Sale del letargo. **Bares de hotel:** Cócteles y fábulas. Materia prima: A la patata la tenemos frita. **Vinos de Ronda: Bandidos y juristas.** Bodega julio: Protos Verdejo Reserva 2018 y Protos Verdejo Ecológico 2020. Opinión: Los aromas del vino en los cabellos de Simone. Latidos Gourmetour. **Novedades Madrid.** Novedades Francia. **Salón Gourmets:** Galicia y el Mercado de la Cosecha. Catas Gourmets. **Mesa Revuelta.** 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