



Centollos y nécoras

Tesoros de mar

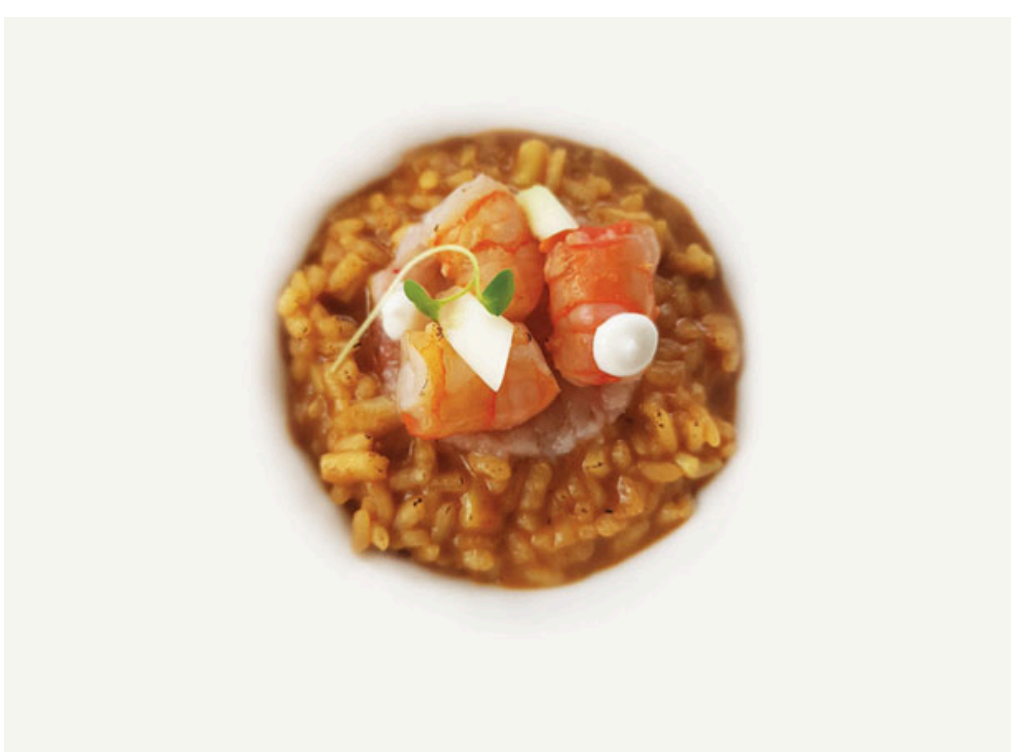
De aquellos con caparazón son los más apreciados. Centollos y nécoras, hervidos, o en manos de embajadores de la alta cocina; un manjar atemporal. [Leer más](#)



Entrevista Pedro Ruiz

El Alma del Vino

Pedro Ruiz se define como "un hombre del vino y del mundo" que, al estilo renacentista, siempre da el 100%. "Poder interpretar un paisaje y meterlo en una botella con su historia, cultura, gentes... El Grupo Alma Carraovejas es el sueño compartido de más de 200 personas". [Leer más](#)



Restaurante Laila

Refinamiento al natural

Gustavo Pérez, el chef académico más respetado por sus colegas cántabros, se ha instalado en la finca del Hotel Alcamino, en un paisaje de fértiles huertas con el mar cercano. Su excepcional tratamiento de los productos de temporada augura, al fin, tiempos de gloria. [Leer más](#)



Viaje Norte de Italia

Al pie de los Alpes

A la sombra de los Alpes y junto a las fronteras suiza y austríaca, hay dos regiones italianas poco conocidas pero repletas de personalidad. Su particular historia y una gastronomía italo-alemana las diferencian del resto del país. [Leer más](#)



Además encontrarás en la revista...

37 Guía Vinos Gourmets: Una apuesta segura. **Agricultura regenerativa: Todo al verde.** Cádiz gastronómico: Luz y sal...ero. **Gastronomía s. XVI: el universal convite.** Entrevista David Figueras: Planeta Gastro. **Restaurantes Nueva York: Históricos de la Gran Manzana.** Bodega del mes: Torremilanos Crianza 2016. **Confidencias críticas: La tiranía del menú degustación.** Latidos Gourmetour. **Novedades Cataluña.** Novedades Francia. **Gourmets al día.** 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 T. +34 91 548 9651
28008 Madrid W. gourmets.net