



Entrevista Paco Pérez

Mirada de mar

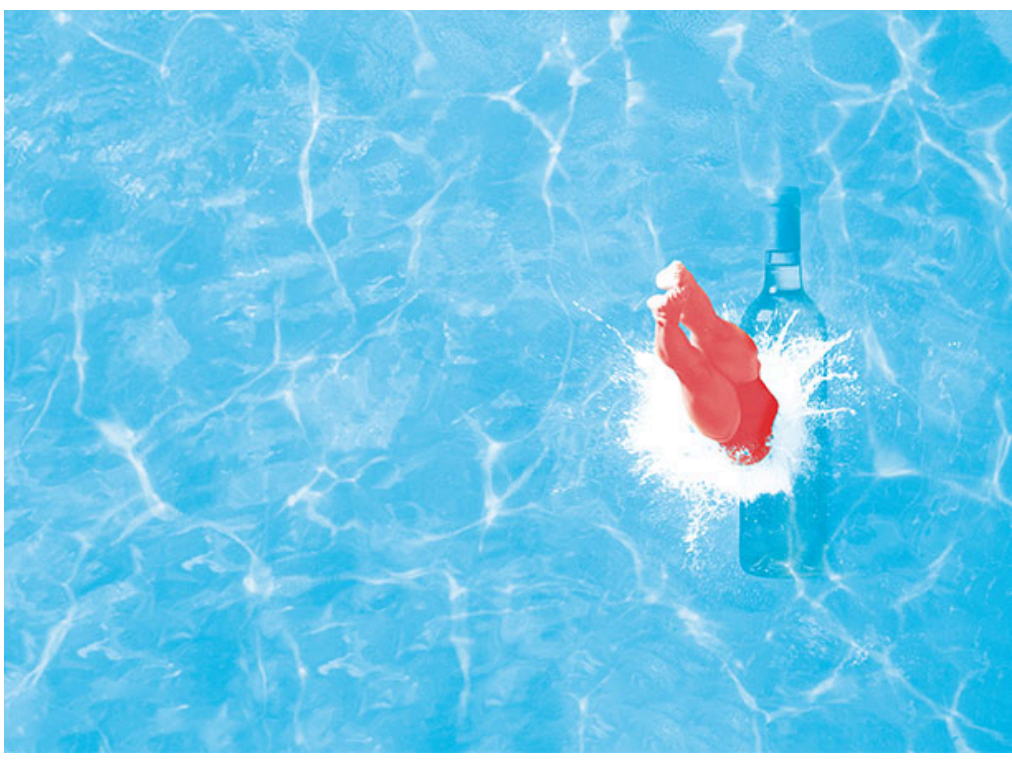
Cocina el Mediterráneo, su inspiración nace de los clientes recurrentes y la calidez de su casa madre la aporta su mujer; así dio el salto de la Costa Brava a Barcelona y de ahí a Berlín. [Leer más](#)



Restaurante Alhambra

Placeres reencontrados

Una de las asignaturas pendientes de la nueva generación de foodies es conocer los grandes clásicos de la restauración española, los que aún permiten escribir de la hostelería con mayúsculas sin necesidad de acumular estrellas. El Alhambra de Pamplona es uno de ellos. [Leer más](#)



Vinos de verano

Para combatir en calor

Frutales, refrescantes y carnosos, así son algunas de las características que los consumidores buscan para degustar vinos en este periodo más caluroso. [Leer más](#)



Viaje Croacia-Zadar

La joya del Adriático

Desde Zadar, repleta de monumentos y de vida, al parque nacional de paklenica y las sensuales islas de Pag, Dugi y Nin, regresando para contemplar, la puesta de sol más bella del mundo. [Leer más](#)



Además encontrarás en la revista...

Materia Prima: Al rico mole. Sierra de Tramontana: Senderos de Piedra.

Cocinas del pueblo: Vuelta al origen. Aniversario Ribera del Duero: La ribera de todos.

Comer en carretera I: Rumbo al norte.

Destilados franceses: Gin, vodka y whisky; galos. **Confidencias críticas:**

Atún vs Bonito. Fuera de foco: Código de la luz gastronómica.

Bodega del mes: Mara Moura Godello 2020 y Martín Codax Lías 2019. Latidos Gourmetour.

Novedades Barcelona. Novedades Francia. **Gourmets sostenible:**

Aceites Valderrama. Mesa Revuelta. **Catas Gourmets.** Gourmets al día. **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