



Carlos Bosch

A mi manera

Carisma, creatividad y trabajo incansable. Éstas son las tres cualidades que caracterizan a Carlos Bosch, empresario rupturista y artífice de un nuevo tipo de restauración premium marca España. [Leer más](#)



Nantucket y New Bedford

Costa de balleneros

Punto de partida de Moby Dick, los puertos de Nantucket y New Bedford guardan memoria de los barcos balleneros que los enriquecieron a mediados del s. XIX, hoy son espacios de placer para las élites norteamericanas. [Leer más](#)



Vinos Calidad-Precio (II)

Notables y asequibles

Nuevas marcas con nombres más llamativos, vinos de fácil consumo y menos tiempo de crianza en barrica de roble, amigables con el medio ambiente y más identificados con su terroir, son algunas de las tendencias por las que se están decantando muchas bodegas. [Leer más](#)



Restaurante Café Balear - Menorca

Cocina de milla cero

De taberna portuaria a gran 'clásico' de la restauración menorquina. Desde 1970, y a través de tres generaciones, la cocina marinera de proximidad es el honesto señuelo del Café Balear, un modelo de negocio familiar 'in crescendo'. [Leer más](#)



Además encontrarás en la revista...

Del carpaccio al tartar. Chefs emergentes: Nuevas promesas. **Daylesford organic: Con olor a campo.** Coctelerías Barcelona: Agitado, no mezclado. **Vinos Santorini: Carácter volcánico.** Chefs nómadas: De espíritu libre. **Fuera de foco: El Envero (Córdoba).** Cada plato en su lugar: Paella de lentejas con gambas rojas. **Bodega del mes: Vallobera Graciano 2019.** Latidos Gourmetour. **Susurros Madrid.** Susurros Francia. **Gourmets Sostenible.** Mesa Revuelta. **Catas Gourmets.** La Ley del Gourmet. El chef recomienda: **Pedro Subijana.**



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