

Gourmet Magazine News



EDITORIAL



El tiempo pasa volando y ya está aquí Gourmet Magazine News 'especial verano'. En esta época de tanto calor lo que más nos apetece es beber, beber y beber, por ello los productos más destacados tienen el líquido como base fundamental.

En este número dedicamos nuestras páginas centrales a darte unas recetas más que interesantes de unos cócteles veraniegos firmados por 5 de los más reputados bartenders de nuestro país. ¡Toma buena nota y agasaja a tus invitados! ¡Los dejarás helados! Y helados son los bocados que nos recomienda El Pequeño Catador, exóticos mochis que no te van a dejar indiferente.

Y como sentimos debilidad (y curiosidad) por los grandes chefs hemos preguntado a cuatro de ellos por sus productos y recetas fetiche para el verano y les dedicamos nada más y nada menos que nuestra portada.

No te pierdas los vinos recomendados para el estío por El Sumiller Corredor y estate atento a las novedades. ¡Felices vacaciones!

SUMARIO

Innovación pág. 2 y 3

Castillo de Canena ha ideado unas esencias con base de aceite arbequina que son ideales para adicionar a refrescantes cócteles. 5 reputados cocteleros nos dan sus recetas exclusivas.

Bodega pág. 4

Nuestro sumiller de cabecera te presenta cuatro interesantes vinos para disfrutar en verano.

El Pequeño Catador pág. 4

Al niño que todo lo prueba le ha dado por lo exótico y esta vez da su sentencia sobre unos delicados mochis.

Recién llegados pág. 4

Un café filtrado en frío y un gazpacho para relamerse son nuestras últimas adquisiciones para que no dejes de venir a comprar. ¡Te entusiasmarán!

EL CHEF RECOMIENDA

¡Vamos, reconoce que eres curioso! ¡Nosotros también! Por ello hemos contactado con chefs del momento para que nos revelen cuáles son sus productos gourmet indispensables para llevarse de vacaciones y de paso, que sacien nuestra curiosidad contándonos qué cocinan y qué comen en verano.



Jesús Sánchez

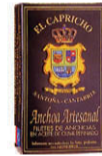
Cenador de Amos
(1 estrella Michelin en Cantabria)

¿Cuáles son los productos que no faltan en tu maleta al irte de vacaciones?

En general, productos que me permitan aderezar como AOVE, sal, vinagre... Y nunca falta alguna conserva de nuestra tierra, por si aprieta el hambre, como el bonito o la sardina de Santoña.

¿Qué producto de temporada es el que te gusta manipular en época de calor?

Como estamos en Cantabria, me quedo con nuestra anchoa. No es un producto estacional pero es un pescado único para recetas frescas y saludables.



¿Cuál es tu plato estrella en verano para cocinar en casa?

Un buen tartar de bonito del Cantábrico.

¿Y con qué lo acompañas?

Con una copa de Louis Roederer Vintage 2008. ¡Felicidad suprema!



Cuando vas a un restaurante, ¿qué sueles pedir en esta época?

Me decanto por hortalizas y productos ricos en agua. Eso y un buen pan artesanal como el que hacemos nosotros en nuestra casa.

¿Qué productos gourmet te llevas de vacaciones?

Lo tengo claro. Nunca falta un buen jamón ibérico, una botella de AOVE, agave y picos de Jerez.



¿Qué producto veraniego te gusta manipular cuando llega el calor?

Sin duda, el tomate.

¿Cuál es el plato estrella que cocinas en verano?

Paella.

¿Y con qué te gusta acompañarla?

Con un blanco de Marqués de Riscal.

Si vas a un restaurante, ¿qué te apetece pedir?

Un pescado a la sal.



Samantha Vallejo-Nájera

Masterchef

¿Y lo maridas con...?

Un tinto joven.

Si vas de restaurantes, ¿qué plato estás deseando pedir?

Me dejo aconsejar pero prefiero platos con pocos ingredientes donde destaque un producto principal bien tratado.



Juan Antonio Medina

Restaurante A'Barra

¿Qué no falta en tu maleta en vacaciones que se pueda comer?

Una mezcla personal de especias chinas, vinagre de xanshi, pimiento de espelette, espirulina, manteca de cacao, sirope de agave, xilitol, ajo, jengibre, miso, jang...



¿Lo que más te gusta cocinar en verano?

Helados de ingredientes de todo tipo: verduras, frutas, hierbas...

¿Y con qué los armonizas?

Con un vino del Sur dulce.

Como cliente, ¿qué te gusta comer en los meses de más calor?

Me gusta ir de tapas, fritos, tomates, ensaladas, gazpachos, salmorejo, chacinas, quesos, bocatas, sándwiches y, sobre todo, gambas con salsa rosa. ¡Las adoro!



Rodrigo de la Calle

El Invernadero

INNOVACIÓN

5 cócteles para disfrutar del estío

¿Sabías que el aceite de oliva virgen extra puede ser un ingrediente fundamental a la hora de elaborar un sorprendente cóctel? Nosotros no nos lo podíamos creer pero Castillo de Canena, una de las almazaras más reputadas del mundo, ha investigado esa línea y ha creado Arbequina & CO, una nueva experiencia sensorial que fusiona su AOVE Arbequina con una maravillosa gama de aceites esenciales extraídos de flores, plantas y frutas. De la fusión ha resultado un ingrediente perfecto, con cuatro sabores diferenciados, que va a la coctelería como anillo al dedo. Y ni cortos ni perezosos, hemos contactado con cuatro de los *bartenders* más reputados de nuestro país para que nos den sendas recetas de apetecibles combinados para el verano. Hazlos en casa y deja a las visitas con la boca abierta. ¡Con el toque maestro de Arbequina & CO!

Arbequina & CO, Castillo de Canena, 4 esencias, 29 €



Diego Cabrera es una súper estrella en su profesión. Se dio a conocer en nuestro país de la mano del archifamoso chef Sergi Arola, con quien montó en Madrid hace unos años Le Cabrera. Ahora está vinculado a NH Collection, cadena para la que diseña muchos de sus cócteles. Para Gourmet Magazine News ha preparado un cóctel muy de aperitivo usando el Esencial 01 de tomillo, naranja amarga y azahar.



Diego Cabrera



Hay cocteleros de bares y cocteleros de restaurante. En este último grupo se clasifica Miguel Ángel Chico cuya carrera como barman le ha llevado por variados y reputados restaurantes de nuestro país y de Inglaterra, cuna de la alta coctelería. Junto a Gordon Ramsey supo de los cócteles más innovadores, y es ahora desde Benares Madrid donde da rienda suelta a su imaginación proponiendo mezclas singulares, sin olvidar los clásicos.



Miguel Ángel Chico



CÓCTEL CANENA

Ingredientes

- 2/3 vermut rojo
- 3 cl de tequila blanco
- 3 cl de zumo de naranja
- 2 cl de fino
- 2 cl de licor de flor de saúco
- 1 cl de zumo de limón
- 2 golpes de Arbequina & CO 01 de tomillo, naranja amarga y azahar
- Decoramos con tomillo limonero
- Golpe de amargo de angostura
- Decoramos con naranja china deshidratada



70 cl, 72,35 €

Preparación

En una coctelera con hielo agregamos el tequila, el limón, el fino y los dos golpes de aceite, batimos enérgicamente y servimos colando sobre uno de los lados del vaso. Terminamos con el golpe de amargo y decoramos. En otra coctelera con hielo hacemos el mismo proceso con el zumo de naranja y el licor de flor de saúco y servimos colando en el otro lado del vaso. Decoramos con tomillo limonero.

CANENA SPRITZ

Ingredientes

- 50 ml de ron añejo
- 30 ml de puré de mandarina
- 25 ml de zumo de manzana turbia
- Golpe de amargo de angostura (zumo de lima concentrado)
- 5 ml de Arbequina & CO 03 de cardamomo, mandarina y manzana
- 15 ml de clara de huevo



100 ml, 7,38 €

Preparación

Agitar todos los ingredientes en coctelera con hielo. Se sirve en vaso *long drink* con hielo.

Y si prefieres sin alcohol...

... nos decantamos por uno bien cañero, el destornillador, pero en este caso, alcohol free. ¡Te recordamos la receta!

Ingredientes

- 2 decilitros de zumo de naranja
- 3 decilitros de refresco de naranja
- Unas gotas de granadina
- Unas gotas de Arbequina & CO 03 de cardamomo, mandarina y manzana



Elaboración

Agitar todos los ingredientes en coctelera con un golpe seco y servir en vaso ancho con hielo.





Si algo llama la atención en Adrián es su pasión desahogada por la coctelería, una pasión que ejerce en primera línea desde que se hizo cargo de la barra de Punk Bach, después de haber pasado por momentos de aprendizaje en barras destacadas como la del Glass Bar, en el hotel Urban. Uno de sus orgullos es haber sido finalista por España de la World Class Competition 2014, la competición de coctelería más importante a nivel mundial.

Adrián Sehob



PRECIADOS 1934

Ingredientes

- 30 gotas de Arbequina & CO 02 de limón, hinojo y hierbabuena
- 5 cl de vodka
- 3 cl de sirope
- 3 cl de zumo de lima
- 2 cl cherry brandy
- Espuma de clara de huevo
- 20 gotas de Arbequina & CO 01 de tomillo, naranja amarga y azahar



Preparación

Agitar todos los ingredientes en coctelera con hielo y servir en copa Pompadour. Decorar con piel de naranja.

70 cl, 39,50 €



Sumiller titulado por el Hotel- Escuela Bellamar de Marbella, Israel Gómez tiene alma de bartender. Fue en Londres -¡Cómo no!- donde asentó las bases de la mixología que tanto le gusta desarrollando profundos conocimientos en su paso por Rockgarden Ltd. O Saint Martin's Lane Hotel. Tuvo un momento estelar al conseguir ser finalista en Madrid Fusión 2005 con una de sus creaciones, Citrus Mimosa. En la actualidad ejerce como sumiller y bartender en Canseco & Mesteño de Jesús Almagro.



Israel Gómez



RED SNAPPER MESTEÑO

Ingredientes

- 5 ml de Gin Mare
- 30 ml Virgin Mary Mix (un chorrito de salsa Perrins, zumo de limón, un chorrito de tabasco, una cucharilla de rábano picante, un pellizco de sal de apio y un pellizco de pimienta negra molida)
- 30 ml de agua de tomate (se prepara triturando tomates y colando el triturado con un colador fino. El líquido resultante es el agua de tomate)
- 3 gotas de Arbequina & CO 01 de tomillo, naranja amarga y azahar



Preparación

Verter en coctelera con hielo la ginebra, el virgin mary y remover para enfriar durante 10 segundos.

Servirlo con doble colador en copa cónica con base de hielo pilé y a continuación servir el agua de tomate lentamente para evitar que se mezclen los ingredientes. Finalizar con 3 gotas de Arbequina & CO.

Decorar con brotes frescos y pimienta molida espolvoreada.

70 cl, 32,70 €



Kirby dice ser 'habitante de la tierra que pisa' y no va mal encaminado con esta afirmación tras haber nacido en Canarias, crecido en París y madurado en Madrid. Además de ser barman acrobático es cantante de hip hop y gracias a su espíritu inquieto siempre está volcado en la creación de nuevos conceptos y originales tendencias dentro del sector. Fue creador de The Cocktail Room, espacio del que es director.

Tupac Kirby



CÉFIRO

Ingredientes

- 5 cl de Gin Mare
- 3 cl de zumo de naranja natural
- 1 cl de Arbequina & CO 04 de canela, nuez y bergamota
- 2,5 cl de yema de huevo
- 3 cl de Mastiha Koukoudo



Preparación

Mezclar en una coctelera con hielo, primero con un golpe seco y después con movimientos vigorosos, y servir en vaso de cóctel decorado con unas hojas de olivo. Finalizar añadiendo 4 gotas de Arbequina & CO 04.

70 cl, 42,85 €



El Pequeño Catador

Una de las novedades más esperadas del año son estos Mochis elaborados por la firma británica Little Moons. Estos dulces japoneses se toman en el país el Sol Naciente durante las celebraciones de Año Nuevo, pero su exquisito sabor ha convencido tanto a paladares occidentales que Little

Moons los elabora para que podamos de disfrutar de ellos todo el año. Los mochis son una pasta de arroz rellena de distintos gustos, y en este caso, se presentan rellenos de helado de seis sabores: coco, té matcha, mango, frambuesa, sésamo tostado y vainilla. Y al ser dulces de arroz, ison aptos para celíacos!

«Es uno de los dulces más delicados que he probado. La textura del mochi es diferente, no se parece a nada que haya tomado antes, y el relleno helado es súper refrescante. ¡No puedes parar de comerlos! Mis sabores favoritos son los de mango, frambuesa y vainilla.»



NOVEDAD



BODEGA El Sumiller Corredor presenta...

Verano... Largas veladas entre amigos y familia. Veladas en las que disfrutar de la buena compañía y del buen vino. Para que goces a tope de esos días de *dolce far niente* contemplando una puesta de sol, en solitario o compartiendo confidencias, te propongo cuatro vinos que harán que ese momento sea único e irreplicable.

1 El verano es al blanco como el blanco al verano. ¡Celebremos la llegada de los días largos y el buen tiempo con este

Quinta Apolonia de Belondrade! Tiene en nariz aromas de albaricoque maduro y flores blancas, con recuerdos a piel de manzana verde. Es un vino amplio y voluptuoso con taninos de la uva que se funden en el paladar y un ligero frescor ácido y envolvente. Con un paso largo y amable, nos deja reminiscencia a esa primavera que ya se fue.

Quinta Apolonia Belondrade, V.T. Castilla y León, 75 cl, 16,65 €



2 El champagne rosado siempre es una fiesta. Vibrante y apetecible, este Deutz rosé se presenta rosa asalmonado, y desprende aromas a frutos rojos, predominando la fresa, con sutiles recuerdos a azahar. En boca es complaciente, y se va abriendo en los laterales con una burbuja fina y refrescante. Es un champagne de estío, fresco y apetecible para una calurosa noche.

Champagne Deutz Rosé brut, 75 cl, 47,80 €



3 Llega el calor y parece que los rosados están de moda. La realidad es bien distinta. La realidad es que... ¿cómo no nos van a entrar por la vista unos vinos que, por su color, dan sensación de gran frescor? Y aunque a veces las sensaciones nos engañan, no es el caso con este Impromptu Rosé 2016, un singular vino de las bodegas Hispano Suizas que en nariz nos lleva a un bosque de fresillas salvajes y a una tienda de chuches plena de regalices rojos. Es fresco y estival, resultando en boca suave y envolvente, sin dejar a un lado notas frutales.

Impromptu Rosé 2016, D.O. Valencia, 75 cl, 18,50 €



4 Si bien el buen tiempo demanda fresca, también hay momentos para tomar vinos de cierta intensidad. La caída del sol sobre el mar es uno de esos instantes en los que un vino dulce como este Pedro Ximénez nos hará gozar de la plácida contemplación de la naturaleza. Don PX es a la vista color chocolate profundo con irisaciones caoba. En nariz tiene aromas a monte bajo (tomillo, retama) y ligeros recuerdos a botica (eucalipto) con un fondo a café y pasas. La entrada en boca es dulce siendo amplio y con un equilibrio perfecto entre acidez, alcohol y dulzor. Denota elegancia y su final es sutil y prolongado. Recomendando tomarlo un poco bajo de temperatura, a unos 10 grados.

Don PX, vino dulce Gran Reserva Pedro Ximénez 1986, D.O. Montilla Moriles, 75 cl, 26,55 €



RECIÉN LLEGADOS

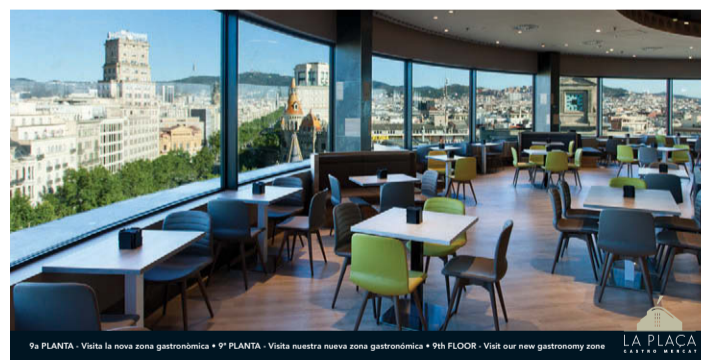
El sueño de todo cafetero es disfrutar de un buen café en casa y con café Fred esto ya es posible sin manchar la cafetera. Porque Fred viene preparado, listo para consumir, y se elabora en España con una técnica muy popular en otros países llamada Cold Brew cuya singularidad radica en macerar los granos molidos en agua fría durante 24 horas, filtrándolo dos veces. El resultado es un café concentrado que realza matices y aromas pero que resta acidez con la misma cantidad de cafeína. Perfecto para tomar con hielo, aunque también admite calor.

Café Fred 'cold brew', envase 60 ml 3 €, envase 500 ml 16 €





¿Sabes que La Gazpachería Andaluza tiene más de 30 años a sus espaldas? Esta empresa artesana nació tras la obtención de una receta única creada en uno de los restaurantes andaluces más renombrados del siglo pasado. Tanto el gazpacho como el salmorejo se elaboran con los mejores productos frescos, obteniendo un producto que cuenta con una gran aceptación entre los forofos de estas sopas frías. Su sabor está a años luz de otros gazpachos y salmorejos comercializados, ya que la clave del producto de La Gazpachería Andaluza es que creen a pie juntillas en la artesanía en la elaboración y en la utilización de productos naturales de la más alta calidad. Con estos productos consumirás sano y rico, siguiendo la tradición gastronómica mediterránea.

La Gazpachería Andaluza: Gazpacho Andaluz, 1 litro, 4,90 € - Salmorejo Cordobés, 1 litro, 5,30 €



Barcelona siempre es un gustazo visitarla, pero si además encontramos lo último de lo último en espacios gourmet, más. El último en llegar ha sido La Plaça Gastro Mercat, el nuevo concepto gastronómico ubicado en la novena planta del mítico El Corte Inglés de plaza Catalunya. Casi 2000 m2 donde poder disfrutar de comida casual de la mejor calidad: ensaladas, arroces, especialidades italianas, tapas, bocados asiáticos, arroces, parrilla y, ¡cómo no!, la charcutería más apetecible. Y, ¡ojo!, no nos olvidamos de los productos de proximidad: Obach, embutidos catalanes sin igual o el delicioso pan Baluard. Todo rico, de calidad, y con unas vistas para recordar: Barcelona 240º con la Sagrada Família o Montjuïc al fondo. Y ojo al dato: La Plaça Gastro Mercat cuenta con wifi gratuito, sala de lactancia y zona infantil para que los más pequeños también disfruten de lo lindo.



ANDALUCÍA

- Club del Gourmet Hipercor Cádiz, Avenida de las Cortes de Cádiz, 1, 11012 Cádiz
- Club del Gourmet Hipercor Jerez, Ctra. de Sevilla, Km 34, 11407 Jerez (Cádiz)
- Club del Gourmet Hipercor Ronda de Córdoba, Ctra. Santa María de Trassierra, s/n, 14011 Córdoba
- Club del Gourmet Granada Arabial, C/ Arabial, 97, 18003 Granada
- Club del Gourmet Granada Genil, Ctra. del Genil, 20-22, 18005 Granada
- Club del Gourmet Jaén, Avda. de Madrid, 31, 23008 Jaén
- Club del Gourmet Linares, Plaza del Ayuntamiento, s/n, 23700 Linares (Jaén)
- Club del Gourmet Málaga, Avda. de Andalucía, 4-6, 29007 Málaga
- Club del Gourmet Hipercor Costa Marbella, C/ Ramón Areces, s/n, 29660 Puerto Banús, Marbella (Málaga)
- Club del Gourmet Nervión, C/ Luis Montoto, 122-128, 41018 Sevilla
- Gourmet Experience Plaza del Duque, Plaza del Duque de la Victoria, 8, 41002 Sevilla
- Club del Gourmet San Juan de Aznalfarache, Camino de las Erillas, s/n, 41920 San Juan de Aznalfarache (Sevilla)

ARAGÓN

- Club del Gourmet Zaragoza Sagasta, Paseo Sagasta, 3, 50008 Zaragoza

ASTURIAS

- Club del Gourmet Gijón, C/ Ramón Areces 2, 33211 Gijón
- Club del Gourmet Uria-Salesas Oviedo, C/ Uria, 33003 Oviedo

BALEARES

- Club del Gourmet, Avda. Jaime III, 15, 07012 Palma de Mallorca
- Club del Gourmet, Avda. d' Alexandre Roselló, 12-16, 07002 Palma de Mallorca

CANARIAS

- Club del Gourmet Las Palmas, Avda. José Mesa y López, 15, 35006 Las Palmas de Gran Canaria
- Club del Gourmet Hipercor Siete Palmas, Avda. Pintor Felo Monzón, s/n, 35018 Las Palmas de Gran Canaria
- Club del Gourmet Tenerife, Avenida Tres de Mayo, 7, 38003 Tenerife

CANTABRIA

- Club del Gourmet Hipercor Santander, Ctra. N-634, s/n, Polígono Nueva Montaña, 39011 Santander

CASTILLA LA MANCHA

- Club del Gourmet, Avda. de España, 30, 02002 Albacete
- Club del Gourmet Hipercor, C/ Eduardo Guitián, s/n, 19004 Guadalajara

CASTILLA Y LEÓN

- Club del Gourmet León, C/ Fray Luis de León, 21, 24005 León
- Club del Gourmet Salamanca, C/ María Auxiliadora, 71-85, 37004 Salamanca
- Club del Gourmet Valladolid Zorrilla, Paseo Zorrilla, 130-132, 47006 Valladolid

CATALUÑA

- Club del Gourmet Plaza de Cataluña, Plaça Catalunya, 14, 08002 Barcelona
- Club del Gourmet Diagonal, Avinguda Diagonal, 617-619, 08028 Barcelona
- Club del Gourmet Francesc Macià, Avinguda Diagonal, 471-473, 08036 Barcelona
- Club del Gourmet Can Dragó, Passeig de Andreu, 51, 08016 Barcelona
- Club del Gourmet Hipercor Cornellà, C/ Salvador Dalí, 15-19, 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona)
- Club del Gourmet Sabadell, Avinguda Francesc Macià, 58-60, 08026 Sabadell (Barcelona)
- Club del Gourmet Tarragona, Rambla del President Lluís Companys, 7, 43005 Tarragona

COMUNIDAD VALENCIANA

- Club del Gourmet Alicante Maisonnave, Avda. Maisonnave, 53, 03003 Alicante
- Gourmet Experience Alicante, Avda. Federico Soto, 1-3, 03003 Alicante
- Club del Gourmet Hipercor Elche, Avda. Baix Vinalopó, 2, 03205 Elche
- Club del Gourmet Castellón, Paseo de Morella, 37, 12006 Castellón
- Club del Gourmet Pintor Sorolla, C/ Pintor Sorolla, 26, 46002 Valencia
- Club del Gourmet Nuevo Centro, C/ Menéndez Pidal, 15, 46009 Valencia
- Club del Gourmet Avenida de Francia, C/ Pintor Maella, 37, 46023 Valencia

EUSKADI

- Club del Gourmet, Gran Vía, 7-9, 48001 Bilbao

EXTREMADURA

- Club del Gourmet, Plaza de los Conquistadores, s/n, 06005 Badajoz

GALICIA

- Club del Gourmet, C/ Ramón y Cajal, 57-59, 15006 La Coruña
- Club del Gourmet, Centro Comercial Marinada City, Ctra. Baños de Arteixo, s/n, Polígono industrial de La Grela, 15008 La Coruña
- Club del Gourmet, Gran Vía, 25-27, 36204 Vigo (Pontevedra)
- Club del Gourmet Hipercor Santiago, Rua do Restollal, 50, 15702 Santiago de Compostela

MADRID

- Club del Gourmet, C/ Preciados, 3, 28013 Madrid
- Club del Gourmet, C/ Princesa, 56, 28008 Madrid
- Club del Gourmet, C/ Serrano, 47, 28001 Madrid
- Club del Gourmet Hipercor Méndez Álvaro, C/ Retama, 8, 28045 Madrid
- Club del Gourmet Hipercor Campo de las Naciones, Avda. de los Andes, 50, 28042 Madrid
- Club del Gourmet Hipercor Sanchinarro, C/ Margarita de Parma, 1, 28050 Madrid
- Gourmet Experience Goya II, Goya, 76, 28009 Madrid
- Gourmet Experience Castellana, C/ Raimundo Fernández Villaverde, 79, 28003 Madrid
- Gourmet Experience Serrano, C/ Serrano, 52, 28001 Madrid
- Gourmet Experience Callao, Plaza de Callao, 2, 28013 Madrid
- Club del Gourmet Hipercor Alcalá, Avda. Juan Carlos I, s/n, 28806 Alcalá de Henares (Madrid)
- Club del Gourmet Hipercor Alcorcón, Ctra. de Extremadura, km 12,500, 28925 Alcorcón (Madrid)
- Club del Gourmet Hipercor Arroyomolinos, C/ Puerto de Navacerrada, 2, 28939 Arroyomolinos (Madrid)
- Club del Gourmet Hipercor El Bercial, Avda. Comandante José Ripollés, 2, 28905 Getafe (Madrid)
- Club del Gourmet Hipercor Arroyosur, C/ Primavera, 1, 28914 Leganés (Madrid)
- Club del Gourmet Hipercor Pozuelo, Camino Cerro de los Gamos, 12, 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

MURCIA

- Club del Gourmet, Avda. Libertad, 1, 30009 Murcia
- Club del Gourmet El Tiro, Ronda de la Universidad, s/n, 30100 Murcia
- Club del Gourmet, C/ Alameda de San Antón, s/n, 30205 Cartagena (Murcia)

NAVARRA

- Club del Gourmet, C/ Estella, 9, 31002 Pamplona

Te esperamos en:

- www.facebook.com/gourmetexperience
- [@elcorteingles#gourmetexperience](https://twitter.com/elcorteingles#gourmetexperience)
- [@elcorteingles#gourmetexperience](https://www.instagram.com/elcorteingles#gourmetexperience)

Edita

El Corte Inglés, S.A.
Hermosilla, 112, 28009 Madrid

Realiza

Dirección de contenidos: *Alexandra Sumasi*
(alexandra@alexandrasumasi.com)
Jefatura de redacción: *Carmen González-Llanos*
Bodega: *Natalio del Álamo (El Sumiller Corredor)*
Maquetación: *Susana San Martín*
Ilustración: *Mar Sumasi*

Depósito legal M-24509-2015

