

SOBREMESA

Nº 399

AÑO 37

FUEGO • Domador de duelas, transformador de sabores, pura versatilidad ardiente.

MALLORCA • Tras el gusto payés desconocido y auténtico en sus caminos del norte.

CATAMOS • El abanico autóctono de Ribeiro y el carácter de la garnacha de Campo de Borja.



10€

1 | ESPÁRRAGOS EN MADRID. Empieza la temporada de esta hortaliza y arranca en Madrid la Ruta del Espárrago de Navarra con la participación de 21 establecimientos de la capital que contarán con, al menos, un plato que utiliza el espárrago DO de Navarra. Recetas como Tartar de espárrago blanco, piñones, espuma de rape y huevas de trucha (Salino), Kokotxa de merluza a la brasa y espárrago con curry blanco y bombón de huevo (Cebo), Espárrago ahumado alabardado con papada Joselito y salsa holandesa (A'Barra), Cocidos con muselina de cava (Dantxari) son algún ejemplo de las propuestas que se podrán disfrutar durante mes y medio. www.icanavarra.com

2 | EL SASHIMI DE DOMÍNGUEZ. Tras más de 60 años elaborando e innovando continuamente en el sector, Ahumados Domínguez vuelve a reinterpretar su famoso salmón "aromatizado" con el lanzamiento del primer *sashimi premium*, a través del corte japonés más delicado y fino. Lonchas talladas manualmente, con un grosor de 3 mm, que otorgan nuevos y sorprendentes matices al paladar y ofrecen una textura especial, manteniendo su aroma inconfundible. www.ahumadosdominguez.com

3 | EL CÓCTEL LLAMA A LA PUERTA. Libé Unique Cocktails comenzó su andadura con la distribución de sus cócteles naturales a través del servicio de *delivery* en todo el país durante el duro confinamiento. Un concepto innovador y cercano para disfrutar en casa. Se trata de una extracción de zumos *cold press*, procesos de altas presiones para su conservación o destilaciones a baja temperatura para no perder las características naturales del producto. www.libeathome.com

**Rutas, novedades,
productos *premium*,
nuevos espacios...
El buen tiempo y
el fin del estado de
alarma nos sumergen
en el optimismo.**

4 | PAMPEANA: LA CARNE OPORTUNA. Pampeana, marca líder en carnes argentinas *premium* en España, comercializa siete tipos de cortes indicados para distintos momentos de consumo y por tipología de consumidor. El ojo de bife, lomo bajo o bife angosto, lomo alto o bife ancho, entraña, solomillo, cadera o corazón de cuadril y picaña se venden en exclusiva en El Corte Inglés. www.pampeana.es

5 | HACIENDO LA CROQUETA. José Camacho, al frente de la firma Pepe&Cro (www.pepeandcro.com), y el reconocido chef Iván Muñoz, en los fogones del estrellado Chirón (www.restaurantechiron.com), han unido sus fuerzas y su buen hacer para brindarnos la croqueta más castiza, como no podía ser de otra manera, ¡del mítico cocido madrileño! Un emblema de lo más cremoso.

6 | VINO BLANQUIVIOLETA. Con el objetivo de apoyar al deporte en general y al fútbol en particular, la Bodega Denominación de Origen Rueda, Palacio de Bornos, renueva su acuerdo de patrocinio deportivo y se une a la familia blanquivioleta del Real Valladolid. La estrella de esta unión, de este vínculo, se traduce en uno de sus vinos más emblemáticos Palacio de Bornos Verdejo. La Bodega confirma de este modo su apuesta por los patrocinios locales, reivindicando de este modo sus raíces pucelanas. www.palaciodebornos.com

7 | TERROIR Y GARNACHA. Vanguardista, multifuncional e innovador. Así es el nuevo edificio que acaba de construir Bodegas Aragonesas. Un espacio al que han denominado "Terroir-Garnacha" y con el que quieren satisfacer la creciente demanda del mercado actual. Con una superficie de 6.700 metros cuadrados y una inversión de 7,5 millones, las instalaciones albergan nuevas oficinas, la tienda, salas expositivas y aumentarán en un 80% la zona de crianza. www.bodegasaragonesas.com

8 | PAGO DE CIRSUS, MONOVARIETAL. Lleva por nombre Vidure y es el resultado de un proyecto innovador de Bodega Pago de Cirsus al convertirse en el primer vino monovarietal de uvas tintas que elabora la bodega Navarra. Se compone exclusivamente de cabernet sauvignon de la añada 2018, pertenece a la DO Protegida Pago de Bolandín y su producción se limita a 5.177 botellas. www.pagodecirsus.com

