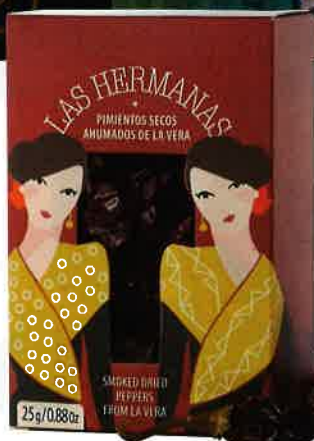
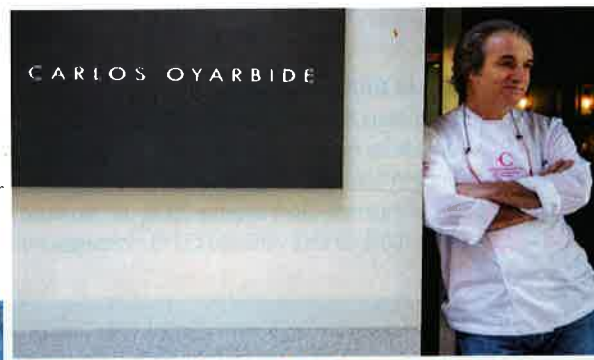




CON SENTIMIENTO

Por la cocina de Carlos Oyarbide, uno de los grandes de nuestra gastronomía, pasan las cuatro estaciones del año dando forma a una carta basada en la devoción por la materia prima sublime y las recetas tradicionales con sello propio, como sus croquetas semifluidas o la deliciosa vaca a la moda. *Villanueva, 21. Madrid. carlosoyarbide.com*



FINO Y CON GALONES

La Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) ha elegido Tío Pepe en Rama como el número uno de los vinos de Jerez en los VII Premios a los Mejores Vinos y Espirituosos de España. Todo un reconocimiento a una de las joyas de las bodegas González Byass (15,25 €). www.gonzalezbyass.com

EL TOQUE PERFECTO

En salsas, guisos, simplemente fritos como acompañamiento... La firma extremeña Las Hermanas nos propone sus pimientos secos, ahumados por el método tradicional de La Vera con leña de encina y roble (2,80 €/caja de 25 g). hechoenlavera.com

ACEITE ECO PREMIUM

De la almazara malagueña Finca La Torre nos entusiasma uno de sus productos estrella: el aceite de oliva virgen extra One Organic, un monovarietal de hojiblanca, elaborado con procesos ecológicos y biodinámicos. Con un innovador envase y en edición limitada (35 €/500 ml). aceitefincalatorre.com