

D.O. Pla de Bages FIEL AL TERRITORIO

PORTUGAL 3,35 €
MEXICO 42,00 \$

Nº 142-JUNIO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

R VINOS Y RESTAURANTES

AGUA
APAGA TU SED

La **GASTRONOMÍA** salta a la pantalla

B *Especial*
Baleares

RUEDA
EL ORIGEN DE LA VERDEJO



LAS DAMAS DEL CAVA

LOS MEJORES **50** RESTAURANTES DEL MUNDO



HARD ROCK CAFÉ CONTRA EL CÁNCER

Tras el éxito del año pasado, Hard Rock Cafe y la AECC se vuelven a unir en la lucha contra el cáncer de mama y de testículos y lanzan una nueva edición limitada de las pulseras His & Hers. Por solo 1€ todo el que quiera podrá contribuir con esta acción solidaria, ya que lo recaudado se destinará a la investigación contra estas enfermedades.



LEYENDA DE ALBORA, edición limitada



El tinto Leyenda de Albora, emblema de Bodegas Tierras de Orgaz, acaba de lanzar una edición limitada de mil botellas. La añada 2009 está compuesta por diferentes variedades de uva: merlot, syrah, cabernet sauvignon, tempranillo y petit verdot. Para su fermentación y posterior crianza se ha empleado maderas de roble francés especialmente seleccionada.



Llega Absolut Elyx

La prestigiosa marca de vodka Absolut propone para los paladares más exquisitos una creación única: Absolut Elyx, el primer vodka super premium elaborado de forma manual, a través de un proceso de destilación en alambiques de cobre, una técnica en desuso y solo llevada a cabo por unos pocos expertos en el mundo.



Oxley Club abre sus puertas

Club abrirá de nuevo sus puertas este mes de junio. Este sofisticado espacio para caballeros se ubicará nuevamente en el emblemático Palacete de la calle Miguel Ángel de Madrid. Durante 15 días, este club efímero que pone en marcha la ginebra ultra-premium Oxley se convertirá en el punto de encuentro para sus socios, que podrán degustar los mejores Oxley & Tonic en un espacio distendido, relajado y exclusivo.

C Xosé Herrero, Albert Galfreu y Raúl Clemente



CHEF'S COCINA SALUDABLE

La nueva tienda de alimentación ecológica Chef's parte de un revolucionario concepto donde el cliente puede comprar los ingredientes para una alimentación saludable organizados por recetas. De esta forma, el cliente adquiere los ingredientes exactos para el menú que elija, y se los lleva a casa con las recetas detalladas para que los elabore en menos de 30 minutos.

CARLOS FALCÓ, GRAND PRIX DE LA CULTURE GASTRONOMIQUE

El Marqués de Griñón, Carlos Falcó, presidente y co-fundador de Círculo Fortuny, fue galardonado con el Grand Prix de La Culture Gastronomique, concedido hace unas semanas por la Académie Internationale de la Gastronomie (AIG), formada por 27 academias nacionales de Europa, América, Oriente Medio, Asia y África.

