



EL HOMBRE FELIZ

Jesús Almagro, ganador del X Campeonato de España de Cocineros/Grupo Gourmets/Jóvenes Restauradores protagoniza *El pollo, el pez y el cangrejo real*, thriller que narra las vicisitudes del chef antes de enfrentarse al **Campeonato Mundial Bocuse d'Or**. Este año, en el transcurso del **XXII Salón de Gourmets**, se elegirá al nuevo representante español que acudirá a ese encuentro mundial. Que la suerte acompañe al maestro. Información: www.gourmets.net



ENTRE MADRID Y TOLEDO

Las Viñas, restaurante del hotel **Central Yuncos**, es la propuesta del chef **José Antonio Hernández** (12 años en *El Bohío* le avalan). Cocina que rinde homenaje a los clásicos con toques personales. Algunas apetitosas especialidades de la casa: pichón de Bresse asado con salsa de soja, carrillera de cerdo ibérico con puré de patata y verduras, rabo de toro estofado al vino... El sumiller **David Espinosa** controla una bodega con más de 250 referencias. A 35 km de Madrid y otros tantos de Toledo, parada y fonda. *El Greco*, 11. Yuncos (Toledo) Tel.: 925 536 520. www.hotelcentralyuncos.es



HIELO EN LA MESA

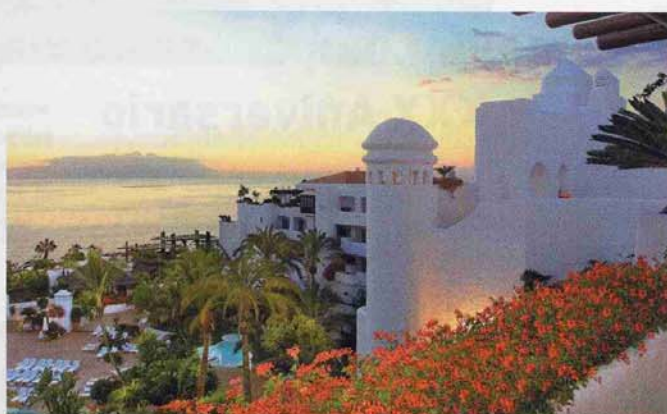
Nice Projects presenta su vajilla de hielo para la restauración. Platos, cubos, vasos de chupito o tacitas de café, entre otras sorprendentes propuestas, componen la nueva colección de gran belleza visual y múltiples posibilidades creativas y estéticas. www.niceprojects.com

Mesa revuelta



RESTAURANTE DE CÓCTELES

Música en directo de martes a sábado, cócteles y cenas en **9 Cata** novedad del barrio barcelonés del Born, hijo de **Santi Olivilla (Cata 1.81)** y **José M^a Gotarda (Ideal Coctelería)** que nace con la intención de ofrecer lo mejor de la gastronomía creativa -sólo cenas- junto a una surtida carta de cócteles. Comercial, 9. Tel.: 932 681 728.



EL MEJOR HOTEL DE ESPAÑA

Y uno de los cinco mejores de Europa, según **Saga Holidays**, es el tinerfeño **Jardín Tropical**, en la categoría *Top Stay* mencionando también los restaurantes del hotel por su gastronomía. Este reconocimiento se suma al premio **Condé Nast Johansen Award** como *Best Mediterranean & European Resort 2006*. Los jardines que dan nombre al hotel -que acaba de ser remodelado y decorado- merecen especial atención: 12.000 m² y más de 1.700 especies de árboles y plantas rodean las diferentes piscinas, cascadas y agradables rincones para el descanso. www.jardin-tropical.com



PARA QUESOS

Zwilling J.A. Henckels ha diseñado utensilios para cada tipo de queso: parmesano, curado o cuchara para feta, son parte de esta colección pensada para que cada tipo de queso mantenga sus propiedades gracias al corte más adecuado. www.zwilling.es