

flechazos

La mejor carne de Arkansas City

CENAS POTENTES | Un lugar donde honrar la carne. Ese es el *leitmotiv* del Cru Restaurant & Steakhouse, el nuevo establecimiento del Renaissance Barcelona Hotel. Tirando del hilo, sus responsables aterrizaron en la granja Creekstone de Arkansas City (Kansas), donde conocieron y degustaron una de las mejores carnes del mundo: la Black Angus. Desde allí viajan las piezas hasta Barcelona, donde el chef Stefan Wys-tup las trabaja de forma simple. Los cortes únicos y el excelente método de preparación hacen de sus platos una extraordinaria experiencia.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.RENHOTELS.COM



Dos quesos nacidos del vino

INNOVACIÓN | Partiendo de la misma leche cruda de oveja de raza castellana, pero a través de dos procesos de elaboración distintos, Bodegas Comenge y Granja Catagrullas han elaborado dos quesos artesanos únicos en el mundo.

La originalidad de Coupage y Duet –nombres con los que han sido bautizados estos productos– radica en la incorporación en su receta de los hollejos de las viñas. Duet tiene una coagulación láctica (8 € la pieza) y Coupage una coagulación enzimática (32 €/kg).

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.COMENGE.COM
WWW.GRANJACANTAGRULLAS.COM



CAVIAR MEDITERRÁNEO

TEXTO: ALBERTO GONZÁLEZ

ORO NEGRO | En un entorno privilegiado, que reproduce unas condiciones similares a las que se dan en el mar Caspio, se crían los esturiones de los que se obtiene el caviar Tsar Nikolay. Pero, por sorprendente que parezca, este lugar está ubicado en el parque natural del Delta de l'Ebre, en el mismo emplazamiento donde hace años ya existían otras especies de esturión en estado salvaje. Los esturiones de los que se obtiene este caviar comparten hogar con más de 300 especies de aves, como flamencos, ánades, halcones o garzas imperiales. Entre sus estrellas está el Osetra Imperial –procedente del auténtico esturión ruso–, una de las variedades más apreciadas por los sibaritas. Pre-

cisamente por este motivo, Tsar Nikolay ha entrado a formar parte del sello de calidad Elite Gourmet, que avala los mejores alimentos y bebidas 100% españoles.

Otra de las variedades, el Siberian Imperial (también conocido como Baeri), procede del esturión siberiano. Con un claro sabor avellanado y un toque marino, tiene un color negro profundo y el grano muy suelto. En ambos casos, no se emplean conservantes químicos de ningún tipo, lo que diferencia a Tsar Nikolay de los demás productores europeos. El único ingrediente utilizado es la sal (al 3%). Precio: 36 € (20 gramos).

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.ELITEGOURMET.ES



Jamones seleccionados uno a uno

EL MÁS ESPERADO | Para muchos, el rey de la mesa navideña es el jamón ibérico. Una de las joyas de nuestra gastronomía, venerada por sus beneficios nutricionales y por su sabor. Los especialistas de Reserva Ibérica proponen convertirlo en un regalo extraordinario, para lo que han diseñado una caja *premium* que puede personalizarse seleccionando la pieza deseada, con la seguridad de que, en

cualquier caso, se encontrará en su momento óptimo de curación. Acompañados por una botella de vino o champán, los jamones que distribuye la firma –Joselito, Maldonado, Jabugo 5J y López&Guerrero– se convierten en el regalo al que nadie podrá hacer un feo. Precio a partir de 350 €.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.RESERVAIBERICA.COM

Embutidos del pueblo

INICIATIVA NEORRURAL | ¿Cuántas veces hemos echado de menos aquella longaniza del pueblo? Ahora está al alcance de un clic en Embutishop.com, tienda *on line* de embutidos típicos españoles (chorizos, morcillas, sobrasadas, etcétera), así como jamones, cecina y otros productos complementarios (queso o aceite de oliva). Todos proceden directamente de los obradores originales, su elaboración es totalmente artesanal y la mayoría tienen una producción limitada, por lo que son difíciles de encontrar en grandes superficies comerciales.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.EMBUTISHOP.COM



Recogidas en primavera

EN ACEITE DE OLIVA | La Catedral de Navarra es sinónimo de productos de la huerta de altísima calidad y con denominación de origen. Solo así pueden entrar a formar parte del sello Elite Gourmet. Desde alcachofas en conserva, a espárragos, pimientos del piquillo o estas habitas *baby*, recogidas manualmente en su punto exacto de ternura en abril. Son muy sabrosas y tienen un aroma delicado y una textura fina. Además, aportan proteínas e hidratos de carbono y su contenido en fibra facilita la movilidad intestinal. Precio: 26,35 euros.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.LACATEDRALDENAVARRA.COM

