

NOTICIAS RESTAURANTES

VAJILLA DE HIELO PARA ALTA COCINA

Nice Projects, división de la empresa Hielos Torné y Cía S.L., es la responsable de la creación de una exclusiva vajilla fabricada con hielo y destinada a la restauración y alta gastronomía. La colección incluye vasos de chupito, jarras de cerveza o tazas de café, entre otros. Nice Projects es una de las pocas empresas europeas en disponer de la alta tecnología necesaria para realizar cualquier tipo de proyecto en hielo y adaptarse plenamente a las necesidades de sus clientes. Además cuenta con un equipo de escultores profesionales. Todos

los diseños que realiza Nice Projects son exclusivos, originales y no utilizan moldes para su elaboración. Algunos de los restaurantes y chefs que ya están trabajando con ella son: Ca L'Enric de la Vall de Bianya, Olot; Romain Fornell, Nucló en la Fira de L'Hospitalet, Barcelona; Moo en Barcelona, Aitor Olabegoya, Riberet, en Bocairent o el Hotel Montiboli 5* Relais Chateaux en Vilajoyosa, Alicante.



ERIC BESSE RENUUEVA LA CARTA DE BARBECHERA

Esta vinoteca situada en el barrio de Chueca ofrece, fiel a su estilo innovador y vanguardista, una carta internacional elaborada con productos de temporada. Eric Besse, el chef encargado de esta renovación, ha escogido minuciosamente los ingredientes para elaborar platos como los *Muslitos de corderos en tempura con salsa de soja y miel*, *Foie gras a la plancha con mermelada de higos*, *manzana caramelizada y reducción de pedro ximénez* o el *Milhojas de carrillada de buey confitada con puré de patata a la mantequilla y salsa de vino tinto*, homenaje al cocinero francés Joel Robuchon. Para acompañar estas recetas, la vinoteca ofrece una amplia y extensa carta de vinos.

VINOTECA BARBECHERA
GRAVINA, 6. 28004 MADRID
TEL: 915 239 816

XV ANIVERSARIO DE LA TERRAZA DEL CLARIS



El calor propio de la época estival sugiere una buena terraza en la que a ritmo de bossa nova podamos degustar un refrescante cóctel. Y esto mismo es lo que nos propone el Hotel Claris de Barcelona. En su última planta, alejada del ruido del tráfico y con la vista panorámica de Barcelona, la llamada Terraza del Claris ofrece a quienes lo deseen sus nuevos combinados ¡Hip 47!, Fragolino y Basil Beauty en conmemoración de su decimoquinto aniversario.

HOTEL CLARIS
VALENCIA, 284
08007 BARCELONA
TEL: 933 668 800

Además junto a sus cócteles habituales y sus recientes creaciones se puede degustar una atractiva oferta gastronómica que se concreta en platos como *Wakisoba con verduras*, *Carpaccio al estilo Harry's Bar*, *Tramazzino de espárragos y bresaola* o *Ventresca de atún con berenjena y jengibre*.

ALTA COCINA ANDALUZA



Un restaurante especial.
Un lugar de esos
al que siempre quieres volver...
La excelente materia prima
y un toque muy personal, le hablarán
de Alta Cocina Andaluza.



CAMPAMENTO, 29
RESERVAS.: 954 542 477
SEVILLA * WWW.ALCUZA.ES
INFO@ALCUZA.ES