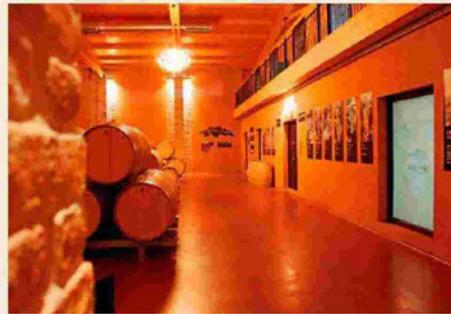




**OCHO ESTRELLAS MICHELIN** Es el chef español con más estrellas Michelin y lo es porque ha replicado su exitoso modelo en todos los restaurantes que llevan su firma. El de Lasarte (Guipúzcoa) es su casa madre y allí tendrá la oportunidad de disfrutar de una cocina basada en la tradición. Su propuesta también ha viajado a Barcelona –Restaurante Lasarte del Monument Hotel– o Tenerife –Restaurante MB del The Ritz-Carlton Abama–.



**ENOTURISMO CON HISTORIA** Es una referencia en la Ribera del Duero por su capacidad para innovar, por su respeto a la historia familiar que atesora y por su apuesta por la calidad. Su vino Malleolus de Sanchomartín es el mejor ejemplo de esto. Emilio Moro, ubicada en Pesquera de Duero, es una bodega emblemática que podrá visitar cualquier día del año. Aproveche para acercarse a Cepa 21 y para comer en cualquiera de las dos un buen lechazo.



**LA TRADICIÓN MÁS DULCE** Los pioneros de Santa Fe son el postre más típico de Granada. La pastelería Ysla puede presumir de respetar la tradicional receta y en la ciudad de Granada, muy cerca del hotel Palacio de los Patos de la cadena Hospes, encontrará una de ellas. La inigualable Alhambra, la histórica Catedral y este fino bizcocho emborrachado en almíbar y relleno de yema pastelera merecen un viaje a Granada.

GOURMET | JAMONES, VINOS, CHAMPANES, QUESOS, CAVAS, BOMBONES...

# Regale sabores familiares

Las fiestas son una buena oportunidad para disfrutar de la compañía de la familia y de los amigos y no hay mejor forma de hacerlo que alrededor de una buena mesa. Esta selección incluye algunos productos imprescindibles. **Por Emelia Viaña**

Los españoles somos muy previsores y, aunque aún estamos acimatándonos al frío, ya estamos pensando en las navidades. De hecho, el 46% de los españoles aprovechará los descuentos del Black Friday para adelantar los regalos de Navidad, según una encuesta elaborada por Privalia. Desde EXPANSIÓN le proponemos que apueste por algunos productos imprescindibles como el champán o el turron o por exclusivas experiencias gastronómicas o enológicas.



**JOSELITO**  
El jamón es la estrella de la Navidad y Joselito es una de las grandes referencias. Esta caja de elegante diseño incluye un jamón Joselito Gran Reserva, un mandil bordado, un recetario JoselitoLab y un manual de corte y conservación.

590 €

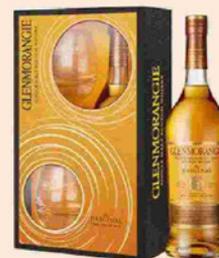


**DELAVIUDA**  
La caja de bombones Fruit Fusion de Delaviuda le sorprenderá. Están rellenos de frambuesa, limón, naranja y fruta de la pasión.

4 €

**BRIX** Es el primer chocolate creado para acompañar al vino y se vende en exclusiva en Lavinia. Se puede degustar en cuatro variedades: milk (46% de cacao), smooth (54%), medium dark (60%) y extra dark (70%).

24,90 €



**GLENMORANGIE**  
La destilería del grupo LVMH ha creado un pack especial Navidad que incluye este whisky de malta artesanal y dos vasos para servirlo.

48 €



**BOLLINGER** Es la primera vez que la maison elabora una edición especial de su rosé y lo hace para celebrar una añada espectacular, la de 2006.

95 €



**DIPLOMÁTICO** The Distillery Collection es la nueva gama de rones de la marca, compuesta por Single Batch Kettle y Single Barbet Column.

69 €

**THE MACALLAN**  
La legendaria casa escocesa ha diseñado una edición muy especial, Double Cask 12YO, un 'single malt' de 12 años envejecido en botas donde se ha elaborado Jerez.

49,95 €



**JUVÉ & CAMPS**  
Para celebrar la Navidad la bodega propone descorchar la nueva botella del cava Milesimé en formato magnum. Este cava es 100% chardonnay y solo se elabora en las vendimias más excepcionales.

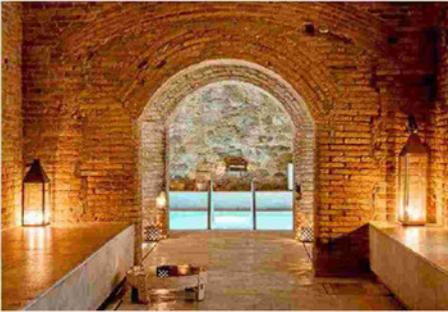
50 €



**PETRA MORA** La tienda gourmet ofrece distintas cajas regalo en las que se pueden incluir quesos, vinos, embutidos, aceites...

53,20 €





**UN BAÑO DE VINO** Los centros Aire son templos dedicados al relax físico y mental que se ubican en edificios emblemáticos de distintas ciudades, desde Barcelona, Chicago, Nueva York o Sevilla. En los centros de esta cadena de spas que están ubicados en España podrá darse un tratamiento muy especial, un Baño de Vino by Esdor/Matarromera, que le permitirá beneficiarse de las propiedades antioxidantes de la uva tinta.



**ELEGANCIA Y EXIGENCIA** Renovado recientemente por los interioristas Alfons Tost y Damián Sánchez, el espacio en el que se ubica el restaurante Ramón Freixa Madrid es sinónimo de elegancia y excelencia. Galardonado con dos estrellas Michelin, el chef, que también ha presentado para esta Navidad un pack especial de la ginebra Gin Mare, ha diseñado un nuevo menú en el que destacan los productos de temporada.



**ARTE EMBOTELLADO** Laguardia es uno de los pueblos más bonitos de La Rioja Alavesa y en su entorno distinguirá todos los colores de la naturaleza. La bodega Solar de Samaniego, que podrá visitar, presume de arquitectura industrial y de haber sabido aunar vino y literatura. Creadora del premio Beber Entre Líneas, contrató al muralista Guido van Helten para transformar siete antiguos depósitos de hormigón en una obra de arte.



**PRUNO** Finca Villacreces ha lanzado al mercado una nueva edición de su mítica lata de Pruno, uno de los vinos españoles que destacan por su relación calidad-precio.

25,20 €



**DOM PÉRIGNON** Después de pasar 16 años de maduración lenta, ha llegado el momento de brindar con la Segunda Plenitud P2 de la añada 2000.

300 €

**VALVERÁN** Esta sidra es una buena alternativa al cava o al champán. Ganadora del premio más prestigioso de su sector, la Valverán 20 manzanas tiene una personalidad única.

13,50 €



**DEHESA DE LOS LLANOS** Pack que incluye los vinos Mazacruz blanco y Mazacruz Cima tinto, una perdiz brava en escabeche casero y un queso Gran Reserva D.O. Manchego.

63,90 €



**FRINSA** El pack Surtido del Mar de la conservera ofrece una buena selección de mejillones, atún, zamburiñas o berberechos.

52 €



**GRAN LUNA** Es el vino más emblemático de Dehesa de Luna y se elabora a partir de un 'coupage' de cabernet sauvignon, syrah, tempranillo, graciano y petit verdot.

23 €

**BEMBIBRE** La bodega Domino de Tares nació en el año 2000 y se ha convertido en un ejemplo de vanguardia en la Denominación de Origen Bierzo.

23,50 €



**LOLEA** El último lanzamiento de la gran familia Lolea es un cóctel de vino que destaca por su 'packaging' y su aroma.

12,90 €



**LAURENT-PERRIER** La edición limitada del Cuvée Rosé de la marca de champán llega con una malla de color oro rosa que ciñe la botella.

75 €



**TEA SHOP** El Christmas Tea Black es una variedad creada por esta tienda especializada que combina té negros con almendras, cáscara de naranja, manzana, canela, clavo y aromas.

24,90 €



**L'OLÉY & L'OLÁ** Esta empresa familiar de Antequera vende seis variedades de aceites en diferentes 'packs'. La joya de la marca es este magnum.

44 €



**CONTADOR** Es la estrella de esta bodega riojana. Contador 2015 es 100% tempranillo con crianza de veinte meses en barrica de roble francés.

283 €



**ETXEBARRI** Saldrá a la venta en pocos días y contará la historia de Bittor Arginzoniz y su restaurante Etxebarri, una de las mejores parrillas del mundo. Lo edita Planeta Gastro.

60 €

**BELASCO 1580 ORO** Destilerías La Navarra atesora una experiencia en la elaboración de pacharán que se remonta al año 1580 y su versión Oro se ha elaborado con una receta secreta.

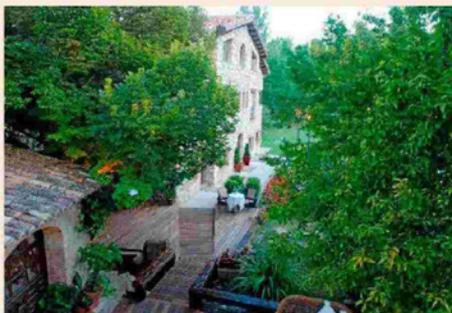
19 €



**HABLA DEL SILENCIO** La nueva añada de este vino que combina syrah, cabernet sauvignon, tempranillo y, por primera vez, cabernet franc tiene color granate, cereza y toques violeta.

10,20 €





**MÁS DE 500 AÑOS** Ubicado en Alcuneza, una pedanía de Sigüenza, el Relais & Châteaux Molino de Alcuneza recibe su nombre por un molino con más de 500 años. Rodeado de pueblos medievales, parques naturales, salinas y ríos, este establecimiento destaca por su cocina. La escapada Spa & Gastronomía, incluye dos noches de alojamiento en habitación doble, desayuno 'gourmet', una hora de spa privado y cena menú degustación.



**UN ESPECTACULAR 'DINNER SHOW'** La compañía de teatro Yllana vuelve a sorprender a sus fans con 'The Look', un juego de espejos y miradas a través de los sentidos que conseguirá emocionar a los clientes del Florida Retiro (Madrid). Este 'dinner show', al más puro estilo La Vegas, permite probar las creaciones del chef Joaquín Felipe mientras se disfruta de un espectáculo de música, acrobacia y humor.



**ABADÍA RESTAURADA DEL SIGLO XII** Abadía Retuerta LeDomaine, el hotel situado en una abadía restaurada del siglo XII y su bodega ubicada en la Ribera del Duero, es el destino perfecto para los amantes del vino. Para Navidad, este establecimiento, que dispone de un exclusivo spa y de una bodega espectacular, ofrece varios menús diseñados por el chef Marc Segarra, que dirige este espacio gastronómico galardonado con una estrella Michelin.



**GRAMONA** Este espumoso de la marca es de larga crianza y demuestra ser un ejemplo de que el cava también tiene una gran capacidad de crecimiento en botella. Enoteca Gramona 2002 se elabora con xarel·lo y macabeo.

140 €



**PASTURA DE TRUFA** Este icónico queso de Finca Pascualete se elabora en el corazón de la dehesa extremeña a partir de una receta tradicional toscana. En la imagen, formato 180 gramos.

15 €



**LA DUQUESITA** El panettone de Oriol Balaguer acaba de ser elegido como el mejor de España. Su secreto, la masa madre. Puede comprarlo en La Duquesita, la pastelería más clásica de Madrid.

25 €

**SECASTILLA** Las características agroclimáticas del Somontano, su 'terroir' y diversidad, hacen de Secastilla (Viñas del Vero) algo excepcional.

26 €



**MR STACHER'S** Esta ginebra 'premium' de la empresa licorera más antigua de Francia, Marie Brizard Wine & Spirits, tiene un sabor cítrico, elegante y suave.

7,99 €

**LA EVOLUCIÓN SENCILLA**

Oscar Velasco es el chef de Santceloni con dos estrellas Michelin. En este libro, editado por Planeta Gastro, habla de su forma de entender la cocina.

42 €



**S.J. ANTEPORTALATINA**

Pujanza es una bodega familiar de Laguardia que elabora producciones limitadas a partir de viejas cepas de pequeñas fincas en altura y que distribuye Primeras Marcas.

48,50 €



**COVAP** Estuche que incluye sobres con diferentes productos ibéricos de bellota de la gama 'premium' de esta marca, Alta Expresión.

49 €



**LA CHINATA**

Especializada en productos elaborados con aceite de oliva virgen, esta marca ha lanzado un turrón de chocolate negro, aceite de oliva virgen y almendras.

6,90 €



**LES PIERRES DORÉES**

Louis Latour revoluciona la Borgoña, esta vez con la pinot noir en el corazón del Beaujolais. Un gran vino que combina riqueza y frescura.

20,10 €

**NESPRESSO** El Aeroccino3, que se usa para hacer la espuma de la leche, forma parte de una colección diseñada por Craig & Karl.

79 €



**BEHER** Presumiendo del 'Made in Spain' esta marca que produce el producto español más típico de la Navidad apuesta por un jamón de bellota 100% ibérico que envasa con la etiqueta Oro. Pack de cinco sobres.

78 €



**LAGAR DA CONDESA**

La añada de 2016 de este albariño es de color oro con aroma a manzana, pera, limón y miel. En boca es rico y amplio y tiene notas cítricas.

12,70 €



**ABADAL MANDÓ** Este tinto de la bodega Abadal forma parte del proyecto de recuperación de variedades autóctonas del Bages. La uva Mandó se caracteriza por una maduración tardía y por resistir altas temperaturas.

14 €

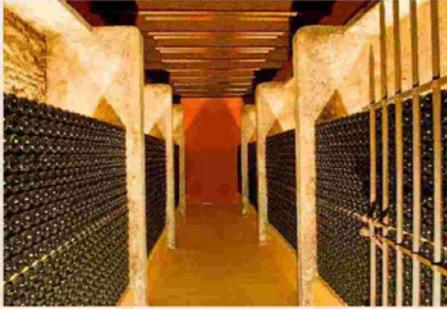


**RON ZACAPA 23**

Elaborado con miel virgen de caña de azúcar y añejado a más de 2.300 metros de altura, es uno de los rones mejores del mundo.

45,40 €





**TESTIGO DE LA HISTORIA DE LOGROÑO** Con 125 años de historia, Bodegas Franco Españolas es una de las grandes de Rioja. Sus vinos –Diamante, Rioja Bordón y Royal– forman parte del listado de algunos de los más emblemáticos de la denominación de origen. La bodega está ubicada en el centro de Logroño y ha sido testigo de la historia de la ciudad. Hoy es además sede de conciertos o festivales gastronómicos.



**RAÍCES ANDALUZAS** Con dos estrellas Michelin y casi veinte años en los fogones, el chef Dani García es uno de los grandes cocineros españoles. Su restaurante gastronómico está ubicado en el hotel Puente Romano Beach Resort & Spa (Marbella), pero su oferta también puede probarse en BiBo (Madrid y Marbella) y Lobito de Mar (Marbella). Su cocina, de raíces andaluzas, pero con toques internacionales, le sorprenderá.



**TURRÓN DE MANZANA** Comienza la temporada de turrones y la confitería familiar Tugues ha elegido a Pink Lady para elaborar un producto innovador. La tableta incluye una fina pasta de manzana de esta marca que representa a 52 productores españoles, envuelta con un cremoso praliné de almendra y chocolate blanco, que ha sido pintado a mano con un aerógrafo y que reproduce el característico color rosa de estas manzanas.



**JOHNNIE WALKER BLUE LABEL** La joya de la corona de esta casa y el regalo perfecto desde 1820 para los amantes del whisky escocés. Esta edición especial la ha diseñado Tom Dixon.

209 €



**FISAN** Edición limitada del jamón de bellota Gran Reserva Fisan que corresponde a la añada de 2013. Un total de 30 piezas que se han tratado con mimo a lo largo de entre 56 y 60 meses.

1.100 €



**PABLO GARRIGÓS IBAÑEZ** Baúl surtido especial 'delicatessen', que contiene diferentes dulces de esta marca.

130 €

**CASTILLO YGAY BLANCO** El Gran Reserva Especial Blanco 1986 de Marqués de Murrieta es el único blanco de España que ha conseguido los 100 puntos Parker.



490 €

**LOUIS ROEDERER** Este Cristal Brut 2009 es reconocido como el mejor 'champagne' del mundo y sólo se elabora en años de cosechas excepcionales.



205 €

**FOUR ROSES** Es el bourbon americano por excelencia y este año llega al mercado con una edición limitada de 150 botellas enumeradas, la Small Batch 2017.



95 €



**ARCOS**

Este sacacorchos eléctrico incluye un cortacápsulas, es de fácil manejo y viene en caja regalo.

32 €

**VALBUENA 5º** Triunfará si se decide a regalar este vino de la Ribera del Duero de Vega Sicilia de 2011. Lo puede encontrar en El Club de Gourmet de El Corte Inglés.

107,25 €



**AHUMADOS DOMÍNGUEZ** El Poké Bowl es el plato de moda y hacerlo con el mejor salmón es garantía de éxito. Bandeja de 100 gramos.

6,50 €



**TORRONS VICENS** De cabernet sauvignon; de chocolate negro con miel y limón; de chocolate con churros; de pipas de calabaza; y de manzana caramelizada con praliné de hojaldre. Son los turrones diseñados por Albert Adrià para esta casa.

11,10 €



**RODA I** Bodegas Roda, que celebra su treinta aniversario, ha lanzado para Navidad un 'pack' con la nueva añada de este vino, la de 2010.

45 €

**JACK DANIEL'S** La marca conmemora con una edición especial que hace 125 años abrió sus puertas el enigmático Red Dog Saloon, hoy cerrado.

24,50 €



**IMPERIAL** Es el buque insignia de la bodega CVNE, un vino en 1920 como icono de la modernidad. Para esta ocasión especial se presenta en formato de tres litros.

265 €



**EUSKADI** Así se titula la versión española de 'Basque', el tercer libro de José Pizarro, el chef extremeño que triunfa en Londres.

29,95 €



**TOQUE** Maletín con doce botánicos (flor de hibisco, Anís estrellado, cardamomo...) y todos los accesorios necesarios para prepararse el perfecto 'gin-tonic'.

99 €

