



► 1 Diciembre, 2018



## Tonifficate

Los mixers se han convertido en el no va más para darle un punch a tus gintonics. Así, Royal Bliss propone ocho versiones que crearán ocho sensaciones únicas: Berry (foto), Yuzu, Ginger Ale, Soda, Naranja, Limón, Lima y dos tónicas premium (una zero azúcar). Sus fórmulas, con más de 40 notas de sabor, hacen que tomar tu copa se convierta en una experiencia extraordinaria.



### UN DETALLE FRAGRANTE

Memo Paris presenta unas originales y aromáticas velas en piezas reutilizables de exquisita porcelana china. Tea cup: 195 €.



## COMBINADO DE REYES

Este año el Roscón de Reyes te lo beberás. La receta del cóctel: 40 ml de Gin Mare, 20 ml de sirope simple, 20 ml de sirope de almendra y azahar, 60 ml de bebida de soja, 40 ml de bebida de zumo de naranja y soja, 60 ml de té verde y cereza. Decorar con un hielo con sorpresa interior.



## Libros para devorar

**1. Simplemente sano**, de Silvia Riobobos (Lunweg, 23,50 €). Más de 100 recetas vegetales inspiradas en la medicina tradicional china. **2. Cocina Viejuna**, Ana Vega "Biscayenne" (Larousse, 19,90 €). Para recordar entre risas aquellos platos que creamos tan creativos en los 60, 70 y 80. **3. Cuba: Gastronomía**, Madelaine Vázquez Gálvez e Imogene Tondre (Phaidon, 45 €) nos descubre las mejores recetas cubanas bellamente ilustradas. **4. Japón: Gastronomía**, Nancy Singleton Hachisu (Phaidon, 45 €) recoge, en una bonita edición, 400 recetas de platos nipones genuinos. **5. Mi primer libro de cocina coreana**, Caroline Hwang (Lunweg, 22,90 €) nos adentra en una de las últimas tendencias gastronómicas. **6. Dulce**, Yotam Ottolenghi y Helen Goh (Salamandra, 29 €). El famoso cocinero nos trae más originalísimas recetas, esta vez de postres. **7. Cataluña. Una aventura gastronómica**, José Pizarro (Cinco Tintas, 29,95 €). El aplaudido chef afincado en Londres nos acerca las mejores recetas catalanas en una preciosa edición que ya triunfó en UK.



## BODEGA SELECTA

**1. Las Pisadas** (Torres, 12 €), un vino "de municipio" que ensalza la tempranillo de Labastida (Rioja Alavesa). **2. Gaminde** (Finca Allende, 56,90 €). Un tempranillo de La Rioja, excepcional y eléctrico. **3. Finca Barqueres** (Tomàs Cusiné, 23 €), el primer 100 % Cariñena de Costers del Segre. **4. Orben** (Orben, 19 €). Rioja moderno a base de viñas viejas de tempranillo. **5. Pinea** (Pinea, 121 €). Un vino de terroir en Ribera del Duero que aspira a la perfección. **6. El Empeinado** (Vega Real, 10,40 €), intenso Ribera del Duero, elaborado con tinta del país y un año de crianza. **7. Rioja Vega** (Rioja Vega, 15 €). Complejo y fresco, ha sido premiado como mejor blanco de España. **8. Terras Gauda Etiqueta Negra** (Terras Gauda, 23,50 €). Untuoso pero fresco, a base de albariño, caiño y loureiro. **9. Finca La Reñana** (Luis Alegre, 18 €), un gran viura, sabroso y elegante. **10. Vegamar Merlot Rosé** (Vegamar, 7 €). Vino muy mediterráneo y afrutado del Alto Turia.

FOTOGRAFÍA: D.R., GETTY IMAGES.