



Have

S&Q Communication



MENÚ DEL AMOR 2013

Kir Royal de aperitivo

Sopa de bacalao ahumada con su brandada

Merluza con un pilpil de limón y calabaza

Estofado de Cupido con puré de patatas y aceitunas

Flan del amor

Petit fours

Vino de la tierra

Precio: 50€ (IVA incluido)

El Bohío

NOTA DE PRENSA

RESTAURANTE EL BOHÍO, UNO DE LOS TEMPLOS DE LA COCINA DE VANGUARDIA DE ESPAÑA

- ✓ Además de contar con **1 Estrella Michelin** (que mantiene desde 1999), ha recibido, entre otros, el **Premio al Mejor Restaurante del Año en 2009** y el **Premio Nacional de Gastronomía 2010**

Bienvenido

Situado en la localidad toledana de Illescas, a unos 35 km. de Madrid, El Bohío fue inaugurado hace más de 22 años por los hermanos Pepe y Diego Rodríguez Rey, pertenecientes a la tercera generación de una familia de restauradores que han transformado la cocina castellano-manchega, convirtiéndola en sinónimo de alta gastronomía. Este restaurante es hoy un referente de la alta cocina española gracias, especialmente, a la labor del Chef Pepe Rodríguez Rey, Premio Nacional de Gastronomía en 2010, que ha sabido interpretar la tradición con una personal visión en la que no se renuncia a la utilización de las técnicas gastronómicas más actuales. Por ello, se ha convertido en un lugar de peregrinaje de los amantes de la gastronomía más exquisita y sorprendente.

El Bohío cuenta con numerosos premios y reconocimientos gastronómicos, entre los que destacan **1 estrella Michelin**, que mantienen desde 1999, **el Premio al Mejor Restaurante del Año en 2009** o el más reciente, el **Premio Nacional de la Federación Española de Hostelería (FEHR)** por su compromiso con la responsabilidad social, que le ha sido entregado en Diciembre de 2012. Además, en el área del vino, les han otorgado el **Premio a la Mejor Carta de Vinos de la Guía Gourmetour** en 2005, dos **Premios Award** de la revista Wine Spectator y **Premio Decantador 2002** en el III Salón Internacional del Vino.

Gastronomía

La propuesta de El Bohío se basa en una gastronomía de base regional actualizada. Sin duda, **el Chef Pepe Rodríguez Rey** (discípulo aventajado de Martín Berasategui) es la estrella de este lugar, gracias a su ingeniosa mezcla entre lo tradicional y lo vanguardista, aportando innovaciones culinarias sin perder de vista el sabor original de unas materias primas de primera calidad con unas presentaciones de los platos visualmente hermosas. Platos sencillos de sabores fuertes y regios, típicos de la zona.

Su carta se despliega en tres menús diferentes:

- ✚ **Menú del Día (37 €).**
- ✚ **Menú de Invierno (49 €)**, que repasa algunos de los mejores platos del Chef en estos últimos años.
- ✚ **Menú Degustación (95 €)**, el preferido de los visitantes por su longitud de sabores, y que cambia frecuentemente, con lo que cada degustación se convierte en una sorpresa.

Encuétralo en Avda. de Castilla-La Mancha, s/n, Illescas Toledo. Teléfono 925 51 11 26.
www.elbohio.net



Decorado por Pascua Ortega, sigue siendo uno de los restaurantes más concurridos de Madrid

Bienvenidos

El artífice de tan especial punto de encuentro de artistas, políticos, modelos y gente *cool* desde hace más de una década, es el **decorador Pascua Ortega**, que ha conseguido darle al restaurante ese toque tan sofisticado, logrando una atmósfera de bienestar en todos sus rincones.

Un precioso local con diferentes alturas, situado en el esquinazo de uno de los barrios más señoriales de Madrid.

Música ambient, preparada y enlatada por el DJ. RichyG.

El aspecto más característico de la **cocina** italiana es el de sus enraizadas diferencias regionales. Cada provincia tiene su particular manera de crear sus conocidas pastas, sus panes y repostería original, basándose en antiguas recetas que han perdurado a través del tiempo.

Ese sentimiento y variedad es el que hemos querido traer hasta este restaurante tranquilo y donde encontrarás el auténtico sabor de la cocina italiana del pueblo Santarcangelo, en la región de Emilia-Romaña.

Ofrece platos de cocina italiana propios de las diferentes regiones de ese país. Así pues, en su carta podemos encontrar antipasti, como los Carpaccio, la Provola o alguna de sus ensaladas, como la Capresse o la de Prosciutto D'Anatra Pere e Grana (ensalada de peras Káiser, jamón de pato y virutas de queso Grana sobre Rúcula baby). Para continuar, nos podremos detener en sus apartados de pasta, arroces, carnes o pizza para terminar con unos **postres caseros** sencillamente irresistibles.

Datos de interés:

Horario: De lunes a domingos de 14:00h a 16:00h y de 20:00h a 24:00h.

Precio medio: 25-30e.

Aparcacoches viernes y sábados noche.

Terraza de verano.

Take away.

Encuétralo en

C/Moreto, 15. Madrid,

Teléf: 91 369 10 93.

www.santarcangelo.com.

MENÚ ENAMORADOS

ENTRANTES

Carpaccio TÚ y YO.

Delicioso carpaccio de bresaola con una emulsión de albahaca y virutas de parmesano.

Ensalada Apasionada.

Frescas hojas verdes de temporada, tomatitos cherry y piñones.

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Corazones de Romeo y Julieta.

Corazones de pasta fresca rellenos de pera y ricotta con salsa gorgonzola y tomate.

Risotto al Cuore Caprino

Cremoso arroz italiano con espárragos trigueros y queso de cabra.

POSTRES

Cupido Meloso

Crepe de dulce de leche con tropezones de plátano

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza.

Una botella de Lambrusco

COCKTAIL DE ENAMORADOS

Precio: 24,90€ (IVA incluido)



MENÚ SAN VALENTÍN 2013

Cóctel S.V. de sake, piña y frambuesa

Pollo a la japonesa envuelto en algodón de azúcar de fresa

Erizo fresco con Ramallo de mar, aire de mandarina y yema de huevo ecológico encurtida

Tartaleta de naranja y buey de mar

Tatakya de canguro con fruta de la pasión

Takoyaki (bolita de pulpo japonesa) con salsa de sésamo y pilpil de soya

Cangrejo de concha blanda con guisantes de wasabi y nuestra mahonesa japonesa

Rollitos de almeja roja con panceta de cerdo ibérico

Tarta de chocolate con frambuesa

Precio: 40 € (IVA incluido). Incluye una bebida



NOTA DE PRENSA

LA SOPA BOBA, COCINA CREATIVA Y CARNES EXÓTICAS EN ALPEDRETE

Bienvenidos

Hace unos años, el Chef Fernando Limón nos sorprendió con La Sopa Boba, en Villalba, un restaurante basado en una cocina de autor creativa y original, que en poco tiempo se convirtió en un sitio de referencia para los amantes de la gastronomía más alternativa y aplaudido por crítica y público. Tras varios años de éxito, La Sopa Boba se trasladó de lugar a finales de 2011. El nuevo restaurante está situado en pleno centro de Alpedrete, y la esencia y sentido de la cocina siguen siendo los mismos, pero el cambio de ubicación ha permitido crear un espacio más fresco y actual, también con terraza, ideal para aquellos que quieran darse un homenaje gastronómico con platos sofisticados, originales y arriesgados.

Decoración

La estética del restaurante ha sido creada con la colaboración del diseñador Miguel Pardo Montero, del Estudio 2 de Interiorismo. Destacan el suelo de hormigón pulido a mano de forma artesanal, los grandes murales de vinilo o la restaurada puerta de entrada de más de 100 años de antigüedad.

Gastronomía

La Sopa Boba propone una cocina ocurrente y divertida. Al frente de los fogones se encuentra el Chef **Fernando Limón**, quien se curtió en el restaurante **Paulino**, en Madrid, y que también hizo algún *stage* en **El Bulli**. Practica una cocina atrevida, en la que destacan las carnes exóticas (como el solomillo de avestruz con salsa de arándanos o los lomos de canguro al vino tinto) y las combinaciones imaginativas (como la ensalada de pato y pulpo o la tarrina templada de pichón con cerezas y compota de tomate al jengibre). Pero, además de la originalidad, se caracteriza por la calidad de las materias primas utilizadas, desde las verduras ecológicas de temporada hasta los postres o licores (tienen un licor de regaliz de elaboración propia) acompañado todo ello con los panes de Madre Hizo Pan.

El Chef sugiere:

- Verduras Salteadas de cultivo ecológico.
- Huevas de erizo de mar.
- Tournedó de Bisonte.
- Taco de bacalao al horno con carabinero.
- Solomillo de avestruz con salsa de arándanos.

Encuétralo en

Plaza de Guadarrama, 9. Alpedrete (Madrid). Teléfono: 91 850 63 70

www.restaurantelasopaboba.com



MENÚ DEGUSTACIÓN DÍA DE LOS ENAMORADOS

Cóctel con bayas del bosque y cava

Apetizers del chef

Ensalada de hojas verdes, remolacha, frambuesa y frutos secos

Ostras *fine de claire* con salsa de pepino y krein

Vieira, guisantes y crema de clementinas, berros y aceite de guindillas

Raya a la brasa con espinacas, castañas y salsa de grosellas rojas

Cítricos

Ternera marinada, crema de foie y trufa

Piña caramelizada y crema de avellanas

Fresas champagne y pimienta rosa

Precio: 40€ (IVA incluido). Café e infusión también incluidos en el precio

RESTAURANTE FISHKA, UN TOQUE RUSO EN MADRID

- ✓ **El Chef Matías Fusi ha elaborado una carta caracterizada por la fusión entre las gastronomías rusa y mediterránea**

Bienvenidos

Fishka aporta un nuevo concepto gastronómico en el que priman la calidad de los productos y una cuidada presentación de los platos. Pero sobre todo, destaca la creatividad. Sobre la base de la cocina mediterránea clásica, incorporan elementos de la gastronomía rusa, asentada en la comida campesina de las poblaciones rurales con un clima frío y formas de elaboración utilizadas por los tártaros y los persas, en la que abundan el pescado (generalmente ahumado), las aves de corral, el gamo, las setas, las frutas del bosque y la miel. Una oferta culinaria sugerente, que fusiona el sol mediterráneo con el frío siberiano, y que merece la pena descubrir.

Decoración

Fishka es un espacio con una moderna decoración en la que destacan *muebles vintage*. Una mezcla de materiales como la madera y ladrillo aportan un aire acogedor y confortable en el que la luz cobra un protagonismo especial, invadiendo todo el local a través de sus ventanas correderas. La entrada al restaurante se realiza por un portón de madera, adquirido en una tienda de antigüedades en Toledo, que ha sido recuperada y adaptada especialmente para el restaurante, al igual que los fraileros que forman parte de la decoración de la barra.

Gastronomía

La oferta gastronómica se basa en platos mediterráneos de mercado, elaborados con excelentes materias primas, con un ligero toque ruso. Una cocina sencilla, con productos de calidad y muy frescos. Al frente de los fogones se encuentra el chef **Matías Fusi**, quien ha trabajado en algunos de los restaurantes más prestigiosos de Madrid, como **La Broche**, el **Sergi Arola Gastro**, el restaurante de la **Terraza del Casino** (todos ellos cuentan con 2 estrellas Michelin) y en **Le Cabrera**, entre otros.

Aunque los pescados y mariscos son los protagonistas (especialmente las Ostras naturales francesas, las reinas de la Carta) también ofrecen platos de carne, como chuleta de buey a la parrilla o ciervo trufado, y una amplia variedad de quesos. Además, ellos mismos elaboran de forma artesanal sus mermeladas y terrinas de foie.

El Chef sugiere:

- Arenque bajo abrigo (una ensalada clásica rusa).
- Cordero al horno con grechka (trigo ruso) y salsa de menta.
- Esturión fresco a la brasa con guarnición.

Encuétralo en:

Calle Suero de Quiñones 22, 28002 Madrid. Teléfono: 915192572
<http://www.fishka.es>



SORTEO DE UNA ESCAPADA TERMAL EN UN HOTEL RURAL CON ENCANTO

El Caldero sorteará, entre todas las parejas que vayan a comer o cenar ese día, una escapada termal en el hotel rural en **El Bosque Madrid Sierra** (C/ del Guerrero, 5. 28492 Mataelpino, Madrid), un romántico hotel rural situado en plena sierra de Guadarrama. El pack incluye:

- 1 noche en media pensión con desayuno
- 1 circuito hidrotermal
- 1 terapia de balneario o belleza a elegir (no superior a 55€, osteopatía ni ayurvédica)



NOTA DE PRENSA

- ✓ RESTAURANTE EL CALDERO, PIONERO EN MADRID EN ARROCES Y COCINA TRADICIONAL MURCIANA
- ✓ El primer restaurante de Madrid capital en incorporar VINIPAD “THINK, TOUCH AND TASTE”, un sistema muy novedoso que sustituye a la carta de vinos convencional

Bienvenidos

El restaurante El Caldero está situado en una de las zonas más castizas y culturales de Madrid, el barrio de Las Letras, en pleno centro de la capital. Inaugurado hace más de 35 años, este restaurante está especializado en cocina tradicional murciana, sobre todo en arroces y pescados de temporada que traen directamente del puerto de Cabo De Palos.

La calidad de sus productos, se adquieren directamente del asentador en Murcia (**pescados de la costa, frutas y verduras de la huerta murciana**), la cuidada elaboración de sus platos, especialmente los arroces, y el ambiente agradable y relajado, son los sellos distintivos de este restaurante, en el que te sentirás como en tu propia casa. El trato agradable, la situación y su cocina, lo han convertido en un punto de encuentro muy frecuentado por políticos, actores y músicos nacionales e internacionales.

Decoración

El Caldero es un restaurante espacioso con una decoración acogedora, en suaves tonos salmón y con grandes ventanales que permiten la entrada de la luz directamente de la calle. Unos toques rústicos en madera y una serie de litografías en blanco y negro completan la decoración de un local cómodo y cálido.

Gastronomía

Un amplio surtido de tapas, platos levantinos y, sobre todo, murcianos, como el queso de la región, picadillo de morcilla con piñones o el revuelto de bacalao al aroma de cebollino (todo ello preparado con ingredientes de primera calidad, como lo demuestran sus frescos y deliciosos mariscos) son algunos de los apetecibles platos que encontraremos en su carta. Pero, sobre todo, el restaurante se caracteriza por sus arroces y pescados de temporada. El secreto del arroz de **El Caldero** se basa en una elaboración en torno a dos ingredientes: la Ñora, un pequeño pimiento seco, básico para el sofrito, y la base del arroz con caldo de pescado de roca.

Encuétralo en:

Calle Huertas, 15. 28012 Madrid.

Teléfono: 91 429 50 44.

<http://www.elcaldero.com>



NOTA DE PRENSA

PASA LA NOCHE DE SAN VALENTÍN EN EL HOTEL RURAL ES TRULL DE CAN PALAU... GRATIS

Es Trull de Can Palau celebra San Valentín regalándote la estancia en su hotel esa noche (con desayuno incluido). Para participar, sólo tienes que entrar en el anuncio del sorteo en el Facebook de S&Q Communication (<https://www.facebook.com/sqcommunication>) y seguir instrucciones. Gana quién publique el comentario más ingenioso. ¡Mucha suerte!



Hotel Es Trull de Can Palau, la belleza del campo a un paso del mar

- ✓ **Fachadas blancas, muros de piedra desnudos, colinas verdes y vistas impresionantes del emblemático casco histórico de Ibiza hacen de Es Trull un lugar único en la isla**

Es Trull de Can Palau es un encantador Hotel Rural situado en la finca Can Palau y rodeado de almendros, olivos, algarrobos, pinos e higueras que impregnan el aire del olor de los bosques mediterráneos. En este hotel, la madera, la piedra, el agua, la luz y el silencio se conjuran para hacer inolvidable al viajero su paso por él. La antigua casa payesa de más de 300 años y el Trull (el centenario molino de aceite que da nombre al hotel) han sido rehabilitados con mimo, conservando su arquitectura original y manteniendo el estilo ibicenco de blancas fachadas y amplios ventanales abiertos a la luz del sol. La restauración de los antiguos muros de piedra, la recuperación de la era y el aljibe y los frondosos jardines que encontramos en cada rincón, nos sumergen en un ambiente de antiguo encanto rústico que se funden con las comodidades de un hotel de lujo.

Un lugar idílico para disfrutar de un ambiente de confort y relax, con el privilegio de unas vistas inolvidables del paisaje y el mar ibicencos.

A tan solo 1 km de la capital de Ibiza y de las mejores playas de la Isla, la estancia en Es Trull está llena de contrastes, que nos permiten vivir en un solo día la tranquilidad del campo y la vitalidad del Puerto Deportivo de la ciudad, la intimidad de las pequeñas calas y la agitada noche ibicenca, el silencio del campo y la música más cool de los restaurantes y discotecas de moda.

El hotel está compuesto por 2 suites y 8 habitaciones dobles, todas ellas con salón, desde las que se pueden contemplar unas magníficas vistas, tanto de la ciudad antigua de Ibiza (nombrada por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad) como de las playas más cercanas y de la Isla de Formentera. Las suites (Es Trull y S'Estany) han sido decoradas con cariño, cuentan con una bonita cama con dosel y sus baños disponen de bañera de hidromasaje. Cada una de las habitaciones dobles, con el nombre de un viento, han sido decoradas de forma diferente con un estilo personal y muy acogedor.

El **restaurante** invita al placer de una degustación tranquila y a la contemplación del paisaje a través de sus grandes ventanales. Un ambiente cálido, invadido por la calma de su entorno y la esmerada decoración que nos propone una cocina para experimentar con los sabores propios de la tierra.

Los platos han sido elaborados por el **Chef Borja Mendoza**, quien ha confeccionado una carta de cocina mediterránea y otra de cocina típica ibicenca. Los arroces, pescados, carnes y productos autóctonos son los alimentos que predominan en la cocina. Todo ello acompañado de los mejores vinos de su selecta bodega.

Encuétralos en:

Dirección: Hotel Rural Es Trull de Can Palau. Can Palau De Dalt, s/n 07800 Ibiza.

Teléfono: 971 80 68 64.

Web: <http://www.estrull.com>



OSTRAS Y CHAMPAGNE, UN CLÁSICO DE LUJO

Para celebrar el amor, Café Oliver nos propone **6 ostras especiales Fine de Claire n3 y copa de champán Henry Abele con polvo de oro por un precio de 20 €.**

Además, y previa reserva (el número de botellas es limitado), puedes brindar con **cava especial Elyssia de Freixenet**, con un precioso estuche en el que puedes escribir tu propia dedicatoria (lo puedes acordar previamente con el restaurante, para que sea una sorpresa) y que te puedes llevar a casa como recuerdo de una noche especial. **Cena romántica, brindis con Cava Elyssia Freixenet y una dedicatoria de amor...** ¿Qué más se puede pedir?



NOTA DE PRENSA

CAFÉ OLIVER, COCINA MEDITERRÁNEA EN UN AMBIENTE BOHEMIO

- ✓ La carta ha sido diseñada por el Chef Frédéric Fétiveau, forjado en los mejores restaurantes parisinos
- ✓ Pionero en ofrecer un delicioso y completo brunch los domingos

Bienvenidos

Creado en 1966 por Adolfo Marsillach, el Oliver, desde sus inicios, ha sido un lugar emblemático que ha reunido en su seno a actores, cantantes, escritores y destacados personajes del mundo artístico tanto nacionales como internacionales. En 2002 fue rebautizado Café Oliver por sus nuevos propietarios, **Frédéric Fétiveau** y **Karim Chauvin**, quienes consiguieron volver a dar vida a este mítico local madrileño, poniendo el acento en una mayor ambición culinaria.

Situado en pleno centro de Madrid (C/ Almirante, 12), entre la calle Barquillo y el Paseo de Recoletos, este agradable restaurante se distingue por sus maravillosas recetas mediterráneas. Un homenaje a las cocinas de Marruecos, España, Francia e Italia reinterpretadas por el Chef Frédéric Fétiveau, formado en la escuela clásica francesa.

En un ambiente relajado y tranquilo que recuerda a los clásicos *bistrots* del París más bohemio, se caracteriza por su luminosidad y un estilo funcional y cosmopolita.

El Café Oliver es ideal para quienes les guste cenar tarde, ya que se puede tomar la primera o la última copa de la noche sin salir del local, en el espacio **Eó chivas Lounge**, donde sirven deliciosos cócteles a ritmo de música lounge. Además, El Oliver ha sido uno de los pioneros en servir un delicioso y **completo brunch los domingos**, que se puede degustar desde las 11.45 hasta las 15.45 horas.

Decoración

Dirigido a un público heterogéneo, desde 2002 el Oliver ha tenido un lavado de cara, dando lugar a un marco más luminoso, alegre y colorido en el que han metido toda la luz posible, destacando los colores claros junto a los viejos muros de ladrillo visto. Y lo cierto es que es un sitio que desprende cierto aire intelectual, tanto por su fachada de madera azulada como por la ubicación de sus mesas junto a los ventanales, que permiten contemplar el ambiente de la madrileña calle Barquillo y arterias aledañas.

Gastronomía

Influida por el hechizo de las cocinas mediterráneas, su carta constituye un homenaje a recetas marroquíes, españolas, francesas e italianas, con detalles de la escuela clásica francesa. Una magnífica carta que corre a cargo del reputado Chef **Frédéric Fétiveau**, con una dilatada experiencia en prestigiosos restaurantes de París (como el **Jacques Le Divellec**, el **Carre des Feuillants** o el del **Hotel Le Bristol Luxury**, que cuentan cada uno de ellos con 2 estrellas Michelin), en la cual propone gran variedad de platos resultado de una atractiva fusión cultural gastronómica.

Encuétralo en

C/ Almirante, 12 (esquina con C/ Conde de Xiquena). 28004 Madrid. Teléfono: 915 217 379

<http://cafeoliver.com/>



**UNA CATA GRATUITA DE VINOS Y BOMBONES DE PÉTALOS DE ROSA.
UN REGALO DULCE Y AFRODISÍACO**

Logroño podrá presumir este año de celebrar su San Valentín más dulce. Y es que la **bodega CVNE y vía V** (Viena Pastelería) celebrarán el próximo 14 de febrero una **cata dulce, combinando sus vinos y bombones**. El acto dará comienzo a las 20.30 horas en Viena (vía V), en la calle Muro de Francisco de la Mata, 7, y todas las personas que se acerquen podrán disfrutar de forma gratuita de esta cata y conocer de cerca los vinos de CVNE y el bombón de **Pétalos de Rosas**, un regalo imprescindible para los más románticos más golosos.

Los **Bombones de Pétalos de Rosa** es un untuoso *ganache* de pétalo de rosa con una sutil sensación a fresa que encapsula una cobertura 70% y despliega una combinación de sensaciones aromáticas de cacao intensos, con sensación crujiente y quebradiza. Esta combinación hará las delicias de los más exquisitos paladares. Se sugiere armonizar con Champagne o Cava. Precio de tubo de 8 unidades:



NOTA DE PRENSA

PASTELERÍA VÍA V VIENA, LAS ORIGINALES Y EXQUISITAS CREACIONES DE JUAN ÁNGEL RODRIGÁLVAREZ, PREMIO TORREBLANCA AL MEJOR REPOSTERO-PASTELERO A NIVEL NACIONAL

Bienvenidos

La **Tienda Vía V Cafetería Degustación** es un innovador espacio de venta y degustación, ubicado en una de las zonas más emblemáticas de Logroño, "El Espolón". Punto de encuentro para todos aquellos que se deleitan saboreando productos de calidad, este proyecto contempla desde la degustación "in situ" de su variada carta de pasteles, trufas, bombones o pastas, a la compra de los mismos y al encargo de todo tipo de regalos de empresa. Elabora sus especialidades utilizando como materia prima las más selectas coberturas de chocolate y la más alta calidad de almendras. Un cuidado tratamiento de los mismos les proporciona su incomparable textura e intenso sabor. Para los rellenos, buscan combinaciones diferentes que conviertan el placer de degustar un bombón en una experiencia sensorial.

El responsable del éxito de sus productos es **Juan Ángel Rodrigálvarez**, Premio Torreblanca al mejor repostero-pastelero de 2010, quien destaca por su creatividad, innovación constante y una técnica preciosista en la presentación, adquiridas tras varios años al frente del **Obrador de Vía V Viena**. Con sorprendentes matices y delicados aromas, sus creaciones se presentan en múltiples texturas (cremas, soufflés, crujientes, salsas...), destacando la utilización del vino como ingrediente de muchos de sus pasteles.

Espacio VCultura

Espacio VCultura, el obrador de la Pastelería Vía V Viena, cuenta con 1.000 metros cuadrados de espacio y nació hace un año con el objetivo de aunar el carácter artesano que siempre ha caracterizado a esta firma riojana con la incorporación de elementos técnicos de última generación. Un novedoso proyecto de I+D+i que le ha valido varias distinciones, como el Premio Nacional a la Innovación en el Pequeño Comercio 2010.

La experimentación con sabores y aromas, la creación de texturas únicas, evitar transformaciones moleculares, fomentar procesos asépticos o la optimización de todos los procesos que inciden en la producción son algunos de los objetivos de este novedoso obrador. El proyecto cuenta además con una parte didáctica, dentro del "**Aula de Transferencia Tecnológica**", donde se imparten cursos, se realizan catas de vino, aceite y chocolate, y se organizan conferencias profesionales.

Encuétralo en:

Dirección: C/ Muro de la Mata, 6 (El Espolón).

Teléfono: 941201049.

Web: www.vienapasteleria.com