



en Madrid

Gaytán



Gaytán, el estrella Michelin que dirige en Madrid Javier Aranda —chef poseedor de otra estrella en el restaurante Retama del hotel La Caminera, en Ciudad Real— **ofrece a través de su web cuatro opciones para regalar: ‘Menú Inaurem’, (de 13 pasos, 88 €), ‘Menú Javier Aranda’ (16 pasos, 127 €), ‘Menú Inaurem con maridaje’ (133 €) y ‘Menú Javier Aranda con maridaje’ (200 €).** Todas ellas suponen, sin duda, una oportunidad de excepción para conocer en profundidad, cuando todo esto pase, la cocina de vanguardia de uno de los chefs más prometedores del panorama nacional.

Web: www.chefjavieraranda.com

[DESCARGAR DOSSIER](#)

Ramses with Arzak Instructions



El restaurante del icónico multiespacio de la Puerta de Alcalá, decorado por Philippe Starck y orquestado por los tres hombres de confianza de Elena y Juan Mari Arzak —Xabier Gutiérrez, Mikel Sorazu e Igor Zalakain—, **ofrece un bono regalo consistente en un menú degustación para dos personas que podrá canjearse, llegado el momento, en horario de cenas. Su precio es de 89 € por persona con maridaje y de 59 € por persona sin maridaje.**

Web: info@ramseslife.com

[DESCARGAR DOSSIER](#)

 **Acción**
y comunicación

Aitatxu



Aitatxu, una de las revelaciones gastronómicas del pasado año en Madrid, pone a disposición de sus clientes una tarjeta regalo consistente en **un menú de 55 € (77 € con armonía de vinos)** en el que se podrán degustar algunas de las creaciones más exquisitas del chef bilbaíno **Álvaro González de Audicana**: tartar de foie con mango; gelatina de PX y crutons; puerro 85° con anchoas del Cantábrico, escabeche y queso ahumado; roast beef con demi glace de tuétano, berenjena y brotes; bogavante con crema de maíz, verduras marinas y tobiko o churrasco 9.0, entre otros. **Al adquirir el bono, se puede fijar el día y la hora de la invitación o dejarla abierta, y tiene una vigencia de un año tras su compra.**

Web: www.aitatxu.com

[DESCARGAR DOSSIER](#)

 **Acción**
y comunicación

Levél Veggie Bistro



El restaurante Levél Veggie Bistro, de alta cocina vegana y situado frente al madrileño parque del Retiro, **ofrece la a posibilidad de regalar un menú totalmente personalizado, tanto en contenido como en precio, para que la experiencia sea redonda.** Se consultan, a aquellas personas que quieren hacer el regalo, aspectos como intolerancias o alergias de los comensales, el tipo de bebida (ya sean cervezas artesanas, zumo cold press o vino) y el presupuesto al que quieren ajustarse para que el día que acudan al establecimiento el resto sea una grata sorpresa. **Se puede reservar por teléfono o por email.**

Web: reservas@levelbistro.es

Teléfono: 911 275 752

[DESCARGAR DOSSIER](#)

 **Acción**
y comunicación

Tepic



Tepic, el restaurante de cocina tradicional mexicana auténtica y alejada de clichés, **permite regalar un menú de 32 € por persona** que incluye una minitosta de tinga, guacamole casero, quesadilla de flor de calabaza, tlacoyo de ternera, alambre de ternera con queso y taco al pastor, una de las especialidades más alabadas de la chef oriunda de México Sara Herrera. Para acompañarlo, será posible elegir entre una cerveza, un vino o un refresco y **el bono se puede adquirir ahora a través del teléfono y del correo electrónico del restaurante.**

Web: tepic@tepic.es

Teléfono: 915 220 850 / 670 024 220

[DESCARGAR DOSSIER](#)

My Way



Ubicado en la décima planta de Gran Vía 42 y con unas vistas privilegiadas del centro de Madrid, el proyecto hostelero de Juan Carlos Sabido (propietario también del Mercado de San Ildefonso) se ha consolidado en medio año como un imprescindible por la calidad de su cocina, su precio asequible y su buen ambiente. **Su oferta se basa en un único menú degustación de autor con ocho pasos que cambia cada diez días y cuyo precio es de solo 50 €.** Esta experiencia puede reservarse para regalar a alguien especial por teléfono o por correo electrónico.

Web: info@mywaymadrid.com

Teléfono: 914 674 562

[DESCARGAR DOSSIER](#)

 **Acción**
y comunicación

Premiata Forneria Ballaró



El horno de leña es el corazón de este restaurante italomediterráneo, situado en la calle Santa Engracia y capitaneado por el chef siciliano Angelo Marino. Su propuesta está formada por ensaladas, pastas artesanales y *pinsas*, un tipo de pizza romana de masa madre muy ligera y digestiva por su alto contenido en agua y su mezcla de harinas (trigo, soja y arroz). Estos días, **el restaurante ofrece un bono regalo con su menú para dos personas que incluye, por 50 €, entrantes a compartir, una *pinsa* pequeña a elegir, un plato de pasta por persona y un postre a elegir. Se puede comprar a través del teléfono y del correo electrónico.**

Web: info@forneriaballaro.sl

Teléfono: 915 939 133

[DESCARGAR DOSSIER](#)



fuera de Madrid

Marea Alta (Barcelona)



En Marea Alta, el proyecto más personal de Enrique Valentí, ubicado en Barcelona, el mar es el leitmotiv de una propuesta gastronómica en continua evolución. **Sus dos menús, 'Levando Anclas' (de 70 € y compuesto por tres aperitivos, un entrante frío, dos secuencias de brasa, un guiso, un pescado a la brasa y un postre) y 'A toda vela' (de 90 €, que incluye cinco aperitivos, tres entrantes, tres medios guisos, un pescado a la brasa y dos postres), son una opción perfecta para sorprender. El bono se puede adquirir a través de su página web, por teléfono o por correo electrónico.**

Web: www.mareaaltamareabaja.com

Teléfono: 936 313 590

[DESCARGAR DOSSIER](#)

Magoga (Murcia)



La chef María Gómez y su marido, Adrián de Marcos (sumiller y responsable de sala) son los artífices y anfitriones de Magoga, un restaurante recientemente galardonado con una estrella Michelin y ubicado en la histórica plaza donde antaño se situó la lonja de verduras de Cartagena, Murcia. Rendido a la despensa del entorno (su máxima es que todo el que se siente a su mesa sepa que está en la región) y con uno de los mejores carros de quesos del país, **ofrece distintas opciones para regalar. Entre ellas, su menú degustación**, compuesto por snacks, seis platos, una selección de quesos, un prepostre y un postre **(85 € sin bebida y 155 € con armonía de vino, agua y café)** y la posibilidad de adquirir un bono por la cantidad que uno desee (a partir de 60 €) para canjear en el restaurante de manera presencial.

Web: www.restaurantemagoga.com

[DESCARGAR DOSSIER](#)

Apicius (Valencia)



En Apicius, referente gastronómico de la ciudad de Valencia, existen dos tipos de bonos regalo: el **'Deluxe'** (156 € para dos personas), consiente en un menú con los platos «que se comería el chef», Enrique Medina (snacks y aperitivos + 3 entrantes + pescado de lonja + carne + prepostre + postre) y el **'Gastro'** (138 € para dos personas), con una propuesta que expresa a la perfección la filosofía culinaria del restaurante a través de snacks y aperitivos + 3 entrantes + plato principal + postre. **Ambos, disponibles por teléfono y online, contemplan copa de bienvenida, agua, botella de vino tinto, blanco o cava a elegir y cafés.**

Web: www.restaurante-apicius.com

Teléfono: 963 936 301

[DESCARGAR DOSSIER](#)

Lienzo (Valencia)



Lienzo —el proyecto de la cocinera María José Martínez y Juan José Soria, jefe de sala y sumiller— **ofrece a futuro comidas y cenas personalizadas: el ‘Menú Pinceladas’ (100 € por pareja)** incluye, para cada uno, cuatro snacks, tres entrantes, final y postre; **el ‘Menú Lienzo’ (130 € por pareja)** consta de cinco snacks, cinco entrantes individuales, final, prepostre y postre; **la experiencia ‘Pop Art’ (150 €)** incluye dos menús ‘Pinceladas’, una botella de vino seleccionada por el sumiller y **‘Abstracción Lírica’ (200 €)**, que incluye dos menús ‘Lienzo’ con maridaje. **Pueden adquirirse a través del teléfono o del mail del restaurante.**

Web: info@restaurantelienzo.com

Teléfono: 963 521 081

[DESCARGAR DOSSIER](#)

Essentia (Cuenca)



Essentia es un multiespacio gastronómico ubicado en Tarancón, Cuenca, a solo 45 minutos de Madrid y rendido al recetario manchego revisado y a un producto de máxima calidad, con el chuletón de vaca vieja finlandesa —considerada como la mejor carne roja del mundo según la World Steak Challenge 2018— como producto estrella. **Disponen de un bono regalo para su menú degustación de 55 € que se puede adquirir a través del teléfono y de su correo electrónico.**

Web: info@essentiarestaurant.com

Teléfono: 969 32 23 97

[DESCARGAR DOSSIER](#)

Beat (Alicante)



Jose Manuel Miguel, el primer español que a lo largo de su trayectoria ha conseguido una estrella Michelin tanto en Francia como en España, dirige los fogones de Beat, un restaurante gastronómico —cuenta con una estrella Michelin y dos Soles Repsol— ubicado en el hotel boutique TheCookbook, en Calpe (Alicante). Durante estos días, se ofrecen **varias opciones de bono regalo: el ‘Menú Jose Manuel Miguel’ (89 €)**, que ofrece un viaje culinario entre España y Francia a través de tres snacks, cuatro entrantes, un principal, un postre y petit fours; **el ‘Menú Be Eat’ (60 €)** y **la posibilidad de comprar bonos personalizados por importes concretos, con o sin maridaje.**

Web: www.thecookbookhotel.com/restaurante-beat

Teléfono: 628 27 78 58

[DESCARGAR DOSSIER](#)

Molino de Alcuneza (Guadalajara)



Molino de Alcuneza Relais & Châteaux, situado muy cerca de Sigüenza (Guadalajara) y con un restaurante estrella Michelin, **dispone de dos tarjetas regalo: la opción ‘Mesa para dos’ (158 €)** incluye un menú degustación para dos personas (con bebidas tiene un suplemento de 20 €), mientras que el paquete **‘Mesa para dos con spa’ (171 € + 20 € con bebidas)** incorpora, además de la experiencia gastronómica, un circuito spa para dos de 55 minutos. **Ambos tiene una caducidad de un año.**

Web: www.molinodealcuneza.com

[DESCARGAR DOSSIER](#)

Echaurren (La Rioja)



Echaurren, el emblemático hotel de la familia Paniego en Ezcaray (La Rioja), adherido al sello Relais & Châteaux y sede del dos estrellas Michelin El Portal de Echaurren, **ofrece en su web distintas experiencias para regalar: un menú para dos en el restaurante Echaurren Tradición (130 €); un menú para dos en El Portal de Echaurren (270 €); una escapada con noche de alojamiento con comida o cena en Tradición (350 € por pareja) o en El Portal (500 € por pareja), y un fin de semana gastronómico que incluye, por 840 € por pareja, dos noches de alojamiento con desayuno, cena en El Portal y almuerzo en Tradición.**

Web: www.echaurren.com

[DESCARGAR DOSSIER](#)

Atrio (Cáceres)



Atrio Relais & Châteaux, la casa soñada por Toño Pérez y José Polo, es uno de los hoteles más maravillosos de país. Un reducto de felicidad en pleno casco histórico de Cáceres que alberga obras de Andy Warhol, Antoni Tàpies o Antonio Saura, entre otros, un restaurante dos estrellas Michelin y la que está considerada como una de las mejores bodegas del mundo. **En su web, ofrece diferentes experiencias: desde un contundente desayuno o una botella de champagne con caviar en la habitación hasta a un fin de semana romántico con cena en su restaurante gastronómico.**

Web: www.restauranteatrio.com

[DESCARGAR DOSSIER](#)

Eugenia de Montijo (Toledo)



Este hotel boutique del centro histórico de Toledo, se ubica en el que fuera el palacio de Eugenia de Montijo durante el siglo XIX —no en vano, está decorado con guiños a la vida y a la personalidad de la emperatriz— y pertenece a la exclusiva línea de hoteles singulares Autograph Collection del grupo Marriott. **Su bono regalo de alojamiento, desayuno y cóctel de cortesía cuesta 125 € y puede adquirirse mediante email. Al ser propiedad del grupo Fontecruz, ofrece absoluta flexibilidad a coste cero en la modificación de cualquier reserva, defendiendo con ello la iniciativa ‘Salvemos al Turismo’, que apela al turismo responsable bajo el *claim* ‘no canceles, aplaza’.**

Web: recepcion@fontecruztoledo.com

[DESCARGAR DOSSIER](#)

Acción
y comunicación

La Casa del Presidente (Ávila)



La Casa del Presidente está situado en pleno casco histórico de Ávila, en un palacete castellano de los años 70 que fue la residencia de verano de Adolfo Suárez y su familia hasta la década de 1990, y es el único hotel intramuros de la ciudad que cuenta con piscina exterior. **Ofrece un pack para regalar que incluye, por 145 €, alojamiento, desayuno y una cata de vinos de Bodegas Alta Pavina, y que puede reservarse por email.** Además, como todos los hoteles del grupo Fontecruz, sello al que pertenece, forma parte de la iniciativa 'Salvemos al Turismo', que apela al turismo responsable acuñando el *claim* 'no canceles, aplaza'. Para ello ofrecen al viajero absoluta flexibilidad a coste cero en la modificación de todas sus reservas hasta el 30 de diciembre.

Web: recepcion@lacasadelpresidente.es

[DESCARGAR DOSSIER](#)

 **Acción**
y comunicación

Fontecruz Ávila



Bajo el sello de calidad del grupo Fontecruz, este hotel es un oasis de tranquilidad ubicado a solo cinco minutos del centro amurallado de Ávila y lindante con Naturávila, el mayor complejo deportivo y de ocio de la provincia, que acoge, entre otras instalaciones, un campo de golf de 18 hoyos y 60 hectáreas. Pone a disposición del cliente **un bono regalo de 105 € (con alojamiento, desayuno y cena) que se compra mediante email** y apela al turismo responsable, ya que permite reservar ahora para viajar mañana y ofrece total flexibilidad a la hora de modificar las fechas de la estancia.

Web: recepcion@fontecruzavila.com

[DESCARGAR DOSSIER](#)

 **Acción**
y comunicación

Fontecruz Sevilla Seises



El grupo hotelero Fontecruz apela en estos momentos al turismo responsable acuñando el *claim* 'no canceles, aplaza'. Para ello ofrece al viajero absoluta flexibilidad a coste cero en la modificación de las reservas de todos sus hoteles, entre los que se encuentra Fontecruz Sevilla Seises, ubicado a solo 150 metros de la catedral y a escasos 300 del alcázar, en un edificio que forma parte del Palacio Arzobispal. Entre sus espacios comunes, destaca una privilegiada terraza panorámica. **Para regalar una experiencia única en la capital hispalense, el hotel ha diseñado un pack que incluye, por 130 €, alojamiento, desayuno y una tapa en la terraza.**

Web: recepcion@losseisesbyfontecruz.com

[DESCARGAR DOSSIER](#)

 **Acción**
y comunicación