

VIAJAR



CAJAPU

2,95 € Canarias 3,10 € / Nº 441 / FEBRERO 2016

www.revistaviajar.es

LA PRIMERA REVISTA ESPAÑOLA DE VIAJES



NUM. 441 FEB. 2016
00441
ISSN 1134-3778



Canet de Mar,
escenario de
"Juego de Tronos"

GUATEMALA
Pura pasión maya

VIENA
**Cien años de
esplendor imperial**

CABO DE HORROS
**Crucero en
el fin del mundo**

Los Castillos *más Bellos* de **España**

Por Luis Zueco

LOS HOTELES DE AGATHA CHRISTIE • LA RUTA DEL LECHAZO • 7 PARADAS EN LONDRES



Los restaurantes de esta edición especial han sido seleccionados entre los mejor valorados por los comensales en los portales gastronómicos especializados.

RAÚL RESINO -Benicarló- (Castellón)

La cuidadosa selección del producto de este restaurante hace que trabajen sin carta motivo por el cual ofrecen la mejor calidad en la materia prima en cada momento. Su oferta es un menú gastronómico que cambia cada 15 días. El producto procede de las lonjas de la zona y huertos ecológicos próximos. Estilo de cocina propio. Premio al mejor cocinero de la provincia de Castellón, entre otros premios recibidos.

restauranteraulresino.com

C/ d' Alacant, 2 Benicarló (Castellón) Reservas 964865505

CASA NIEMBRO -Asiego-Cabrales- (Asturias)

Con vistas al Naranjo de Bulnes se encuentra este restaurante referente gastronómico de Asturias. Cocina casera elaborada con productos locales y de temporada. Primer restaurante sin gluten en Asturias certificado por FACE. Sus especialidades son los tortos con picadillo o con queso de Cabrales, cordero y cabrito a la sidra, tarta de frixuelos y sidra natural de producción propia.

[Sidreria Casa Niembro - Facebook](https://www.facebook.com/Sidreria-Casa-Niembro)

La Bolera s/n Asiego - Cabrales (Asturias) Reservas: 985 84 50 01

DAICA Restaurant i Petit Hotel -Mallorca- (Islas Baleares)

En el corazón de Mallorca, se encuentra este acogedor restaurante con una oferta gastronómica al servicio del producto de calidad, de temporada y de proximidad. Estilo de cocina propio que potencia al máximo el producto en equilibrio con la tradición y la vanguardia. Cuenta con una amplia carta de vinos con que maridar cualquier plato, acompañado de un excelente servicio.

daica.es

Carrer farinera, 7 / Carrer Nou, 8 Llubí (Mallorca) Reservas 686001604

LA TABERNA DE PERORRUBIO -Perorrubio- (Segovia)

Imagina, la sobriedad rural en un espacio lleno de experiencia. Sueña, con la cocina tradicional española en unos platos enriquecidos con la destreza de los fogones franceses y el salpimentado de todo el Mediterráneo. Ven y paladea unas creaciones que iluminarán tu mirada, disfrutarás con los ojos cerrados y comentarás con su chef Ana Municio y un equipo que te hará sentir como en casa.

latabernadeperrubio.es

C/Las Eras 4, Perorrubio (Segovia) Reservas 921 121 801

CASA CHONGASTÁN -Chía- (Huesca)

Situado a los pies de la Sierra de Chía, en el Valle de Benasque, se encuentra este restaurante de gestión familiar y cocina tradicional elaborada con productos locales. Platos de antaño transmitidos de generación en generación y cocinados con mimo y reposo. Especialidad en ternera de ganadería propia, guisos caseros, setas y productos de su huerto.

C/ Fondevila nº8, Chía

PICABEA

Restaurante abierto en 1998 en el c Picabea originales de San Sebastián. Ha adquirido gran fama por sus platos como el Atún con Fritada. Menús diarios y calidad. Especializado en grupos, cerrar el restaurante para un servicio.

Calle Virrey Lizana 1, Arne

LA GRUTA

El chef francés Fabrice Cesar con su Bistronomia (Gastronomía a precios de Bistrot) nos propone una cocina francesa actualizada, honesta y bien construida, con múltiples detalles de autor, que destaca por su cuidadosa presentación. Nos transmite su pasión por su profesión asociando de manera inusual los productos ecológicos de kilómetro 0, en función de la época del año.

restaurantlagruta.com

Calle Enric Serra 15, L'Escala (Girona) Reservas 972 77 62 11

LA ALMAZARA -Aranjuez- (Madrid)

Regentado con extraordinaria profesionalidad por Carlos Martínez Tejedor, este restaurante, ofrece una cocina tradicional con toques vanguardistas, transportando al comensal a una experiencia gastronómica diferente y sumamente cautivadora, acompañada de un excelente servicio. Recomendamos: Secreto de cerdo ibérico con mango caramelizado, el arroz con bogavante y las mollejas de cordero lechal con habitas y foie.

restaurantalmazara.com

Calle Real 1, Aranjuez (Madrid) Reservas 910832927 /679309425

LA ALMAZARA -Aranjuez- (Madrid)

Regentado con extraordinaria profesionalidad por Carlos Martínez Tejedor, este restaurante, ofrece una cocina tradicional con toques vanguardistas, transportando al comensal a una experiencia gastronómica diferente y sumamente cautivadora, acompañada de un excelente servicio. Recomendamos: Secreto de cerdo ibérico con mango caramelizado, el arroz con bogavante y las mollejas de cordero lechal con habitas y foie.

restaurantalmazara.com

Calle Real 1, Aranjuez (Madrid) Reservas 910832927 /679309425

RIVAS -Vega de Tirados- (Salamanca)

Restaurante de tradición familiar basada en la cocina clásica adaptada a los nuevos tiempos. Con producto de cercanía, carnes de la zona maduradas en sus propias cámaras y legumbres entre otros de sus mejores productos. Dispone de extensa carta de vinos con 400 referencias repartidas por todas las D.O. de España. Además 15 referencias de queso artesano y 20 de aceite.

restauranterivas.com

C/Carretera 19, Vega De Tirados (Salamanca) Reservas 923320471

A TABERNA -Ourense-

Restaurante rústico con un ambiente agradable y familiar con un servicio muy personalizado, situado en el casco antiguo a 5min de las termas de las burgas. Cocina tradicional renovada, basada en el producto de la mejor calidad: Pescados salvajes y del día, carnes rojas y terneras gallegas. Los arroces también tienen un hueco muy importante en su carta. Casi 400 referencias de vinos están en bodega.

ataberna.com

Rúa Julio Prieto Nespereira 32, Ourense Reservas 988243332

De visita obligada cuando se va a Galicia, Río Sil es un referente con más de 30 años de historia. Cocina tradicional y actualizada busca los sabores auténticos con la mejor materia prima de la tierra. Río Sil está considerado como el templo de las carnes gallegas. Dispone de una amplia bodega con más de 100 referencias de vinos.

riosil.gal

Rúa Río Sil /... Reservas: 981 70 04 78

LA TABERNA DE PERORRUBIO -Granada-

En un ambiente íntimo y acogedor, este restaurante se encuentra situado en un lugar privilegiado con vistas a la Alhambra. Es uno de los restaurantes con más encanto de la provincia de Granada. De los fogones del chef Jesús se crean platos originales basados en la frescura de los auténticos sabores en cada una de sus creaciones.

dtrillorestaurante.com

Bayzín, Granada Reservas 958225182

LA TABERNA DE PERORRUBIO -Burela- (Lugo)

Situado en Burela (en pleno puerto pesquero), el Restaurante A Lonxa se ha convertido como un referente gastronómico en A Mariña de Lucense. Su carta se compone de pescados y mariscos del cantábrico procedentes de la subasta diaria que se celebra en el mismo edificio. Entre sus especialidades destacan los calamares frescos a la romana o el pulpo con almejas. Premio Plato de Oro 2014 entre otras distinciones.

[A Lonxa - Facebook](https://www.facebook.com/A-Lonxa)

Edificio Nueva Lonja, Rúa Do Berbés, s/n, Burela (Lugo) Reservas 982 58 11 57

TABERNA LA MONTILLANA -Córdoba-

Muy cerca del histórico barrio de la judería se halla este emblemático restaurante que ofrece una cocina fundamentalmente tradicional elaborada con productos de la tierra, de mercado y de temporada. Igualmente, en su carta y sugerencias diarias preparan otros platos en los que fusionan otras cocinas con productos locales.

tabernalamontillana.com

C/ San Álvaro número 5, Córdoba Reservas 957 47 95 18