

## a pedir de boca



### Delicias del Sol Naciente

**SUSHITERÍA** | Tras el éxito de sus dos primeros establecimientos, SushiBox ha abierto la tercera sushitería en Barcelona (Via Augusta, 107). La tienda, dedicada a las especialidades japonesas a domicilio o para llevar, destaca por su fusión creativa. El sushi, producto estrella de la casa, se elabora de manera artesanal, al momento, con los mejores productos del mercado, lo que garantiza el mejor sabor y la mejor consistencia. Entre sus originales propuestas figuran clásicos como el temaki spicy tuna, los tatakis, el hosomaki de kure y el uramaki de salmón, papaya y huevos de pez volador o de espárrago con brío. Y como novedades despiertan los tallarines con foie y vieiras o con sepia en su tinta, y el uramaki de brandada de bacalao al toque del piquillo.

**MÁS INFORMACIÓN:**  
[WWW.SUSHIBOX.COM](http://WWW.SUSHIBOX.COM)

### La trufa, reina de todos los platos



**MENÚ** | Benito Irazo, chef de Ner Restaurant (Hotel Ner), situado en el barrio Gòtic de Barcelona, propone un menú especial dedicado a la trufa. Entre otros exquisitos platos, se podrán degustar trufa sorpresa sobre arena y musgo de cenizo; pascudo asado con arroz cremoso de País con trufa; albóndiga de pollo de payés nollona de trufa; o el delicioso bizcocho moscabado, sopita de yogur y helado de trufa de postre. Incluido en la prestigiosa Guía Relais & Châteaux 2012, el restaurante disfruta de un ambiente acogedor, lleno de armonía y romanticismo. Precio: 90 euros por persona.

**MÁS INFORMACIÓN:**  
[WWW.HOTELNER.COM](http://WWW.HOTELNER.COM)



### Zumos frescos y saludables

**100% NATURAL** | Cal Valls, empresa productora de zumos y conservas de cultivo ecológico, ha lanzado el mercado Bibulus, el primer refresco de manzana con burbujas 100% natural. Se trata de una bebida saludable —no contiene ni cafeína ni azúcares que no provengan de la fruta— e innovadora, porque aporta todas las vitaminas y beneficios nutricionales del zumo natural a la vez que genera la sensación refrescante de una bebida con gas. El consumidor puede elegir dos sabores: manzana y manzana con uva. Ambos zumos están elaborados con frutas cultivadas con métodos ecológicos. Desde 1,80 euros.

**MÁS INFORMACIÓN:**  
[WWW.CALVALLS.COM](http://WWW.CALVALLS.COM)

### Un vino biodinámico

**CALIDAD** | Con una producción de 30.017 botellas, este vino de alta gama de la bodega Terras Gauda está elaborado bajo los principios de la agricultura biodinámica. Quinta Sardonía forma parte de la carta de vinos del mejor restaurante del mundo, el Noma (Dinamarca) y del japonés Fuyjya 1935, de Osaka (tres estrellas Michelin), entre otros prestigiosos restaurantes internacionales. Se trata de un vino que seduce por su textura sedosa y envoltente. En boca es goloso, con intensos sabores de frutos rojos. No es necesario decantarlo pero sí conviene abrirlo unas dos horas antes de degustarlo para disfrutar de la seductora evolución del Quinta 2008. Precio: 32,50 euros.

**MÁS INFORMACIÓN:**  
[WWW.QUINTASARDONIA.COM](http://WWW.QUINTASARDONIA.COM)

### Una forma diferente de cocinar

TEXTO: A. I. R.

**NOVEDAD** | Tomate Crunchi o tomate deshidratado en escamas es un producto de Ingredientes que ofrece una amplia y novedosa gama de ingredientes para cocinar en casa de una forma sencilla, rápida y creativa. Presentado en cinco sobres de 15

gramos cada uno, destaca por su sabor intenso a tomate para rebozar bolas de queso, tofu o para espolvorear sobre una crema, un risotto, una ensalada o base de pizza. Además, puede utilizarse en la masa de pan o incluso añadido en el relleno de unas croquetas. Precio: 7,15 euros.

**MÁS INFORMACIÓN:**  
[WWW.INGREDISSIMO.COM](http://WWW.INGREDISSIMO.COM)



### Un chef en cada caja

**EXPERIENCIA** | Sibarit.us, club de experiencias exclusivas, rinde homenaje a la gastronomía española durante el 2013 a través de su nuevo lanzamiento, ChefBox, siete cajas únicas e irrepetibles creadas por maestros de la talla de Albert y Ferran Adrià, Andoni Luis Aduriz, Quique Dacosta, Dani García, David Muñoz, Joan, Josep y Jordi Roca, y Paco Torrobance. Todas contienen un viaje por el universo creativo de cada chef y recogen la esencia de su cocina. El contenido es secreto y solo se desvela en el momento de recibirla. Cada cocinero lanza su caja un mes del año (de marzo a noviembre, salvo julio y agosto) y solo durante ese periodo se podrá conseguir la ChefBox, aunque también puede adquirirse la colección completa. El primero en debutar, el 26 de marzo, será Aduriz. Desde 99 euros.

**MÁS INFORMACIÓN:**  
[WWW.SIBARIT.US](http://WWW.SIBARIT.US)



### Dulce tentación

**SEDUCCIÓN** | Elaborados a partir de antiguas recetas que se remontan a finales del siglo XVIII, los Caramelle de Amorino no tienen nada que ver con un simple caramelo. Estos refinados dulces son el resultado del savoir faire de los mejores confiteros del mundo. Auténticas delicias hechas a base de flores naturales, frutas, semillas y plantas aromáticas, ligeramente azucaradas, con un sabor que acompaña a su atractiva presentación. Pizzas de pétalo de menta, perlas de arándano, fondant de fresas, dulces de azahar... Todos son perfectos para tomar solos, para acompañar el café o el té, o incluso con una copa de cava. Precio: 26,50 euros (ote de seis unidades).

**MÁS INFORMACIÓN:**  
[WWW.AMORINO.COM/ES](http://WWW.AMORINO.COM/ES)

