



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



12

# Goodies for foodies

By Silvia Micolau

**01** In ¡Plato! (Debate), the journalist, critic and National Prize of Gastronomy Pau Arenós goes around the world and tells us about his cookery findings and some collisions with food (in bookstores).

**02** Small plate of English earthenware from the Georgica collection by Carmen García Huerta for La Cartuja de Sevilla (lacartujadesevilla.com).

**03** Organic xolis by Cal Tomás, made with loin and ham, sea salt and black pepper, and pressed by hand (M-Store@Fàbrica Moritz).

**04** The Paring Two artisan knife by Florentine Kitchen Knives, made of Sandvik stainless steel, with exotic wood handle (florentinekitchenknives.com).

**05** Caviar Nacarii Tradición, of fresh Siberian sturgeon (non-pasteurized) raised on the Garonne river as it passes through the Val d'Aran (Nacarii Store).

**06** Mix of cooked white, red and black organic quinoa by Cuits & Beans (Veritas).

**07** Crispy Bacon, cold pressed juice with rejuvenating action with the name of a song by Laurent Garnier (Fruiteca).

**08** Ámbar Avena, limited edition. The fifth addition to the Ambiciosas collection is an ale that combines three types of malt, one of them being oatmeal and of English origin (Supermercado de El Corte Inglés).

**09** Cara Nord Trepat 2016, varietal from high altitude viticulture, on the north face of the Prades mountains, D. O. Conca de Barberà (Vinoteca).

**10** Absolut Sequin vodka, with the bottle dressed in reversible sequins with which to unleash creativity (in big supermarkets).

**11** Gin Nut infused with organic clitoria (butterfly pea) flowers by Albert Rovira, maître of the Sant Pau restaurant by Carme Rusalleda (Vila Viniteca).

**12** Tonic water Le Tribute by MG Destilerías, with the most famous quinine, from Loja (Ecuador), and whose bottle pays tribute to the medicinal origins of the alkaloid obtained from the chinchona tree (Lafuente).

**01** En ¡Plato! (Debate), el periodista, crítico y Premio Nacional de Gastronomía Pau Arenós da la vuelta al mundo y nos cuenta sus gastrohallazgos y algunos encontronazos con la comida (en librerías).

**02** Plato pequeño de loza inglesa de la colección Georgica de Carmen García Huerta para La Cartuja de Sevilla (lacartujadesevilla.com).

**03** Xolis ecológico de Cal Tomás, elaborado con lomo y jamón, sal marina y pimienta negra, y prensado a mano (M-Store@Fàbrica Moritz).

**04** Cuchillo artesano The Paring Two de Florentine Kitchen Knives, de acero inoxidable Sandvik, con mango de maderas exóticas (florentinekitchenknives.com).

**05** Caviar Nacarii Tradición, de esturión siberiano fresco (sin pasteurizar) criado en el río Garona a su paso por la Val d'Aran (Nacarii Store).

**06** Mix de quinoa ecológica blanca, roja y negra cocidas de Cuits & Beans (Veritas).

**07** Crispy Bacon, zumo cold pressed de acción rejuvenecedora con el nombre de una canción de Laurent Garnier (Fruiteca).

**08** Ámbar Avena, de edición limitada. La quinta incorporación a la colección Ambiciosas es una cerveza ale que combina tres tipos de malta, siendo una de ellas de avena y origen inglés (Supermercado de El Corte Inglés).

**09** Cara Nord Trepat 2016, monovarietal procedente de viticultura de altura, en la cara norte de las montañas de Prades, D. O. Conca de Barberà (Vinoteca).

**10** Vodka Absolut Sequin, con la botella vestida de lentejuelas reversibles con las que dar rienda suelta a la creatividad (en grandes superficies).

**11** Ginebra Nut infundada con flores de clitoria ecológica por Albert Rovira, maître del restaurante Sant Pau de Carme Rusalleda (Vila Viniteca).

**12** Tónica Le Tribute de MG Destilerías, con la más reconocida de las quininas, procedente de Loja (Ecuador), y cuya botella rinde tributo a los orígenes medicinales del alcaloide que se obtiene del árbol de la quina (Lafuente).