

17/3/2010  LOS PREMIOS DE EL PERIÓDICO | GRAN COMPAÑÍA

Aperitivo, cerveza y vino

MÁS INFORMACIÓN

[El Sopar de l'Any viaja por Asia](#)
[Artículo de Pau Arenós: 'Buscar la verdadera fusión'](#)
[TRICICLE: Humor sin palabras](#)
[ROSER CAPDEVILA: Una vida de dibujos](#)
[La fusión imposible](#)
[Guardiola logra el Català de l'Any por armar un Barça triunfante y ejemplar](#)
[Fundació Èxit, el aval del joven sin recursos](#)
[Comsa Emte, fusión clave en el mercado](#)
[FOTOGALERÍA: Català de l'Any 2009](#)

EL PERIÓDICO

La gran fiesta gastronómica comienza con extraordinarios aperitivos: los tartar de algas de Porto-Muiños (proveedor de los grandes restaurantes, conservas llegadas de Galicia para la ocasión), con el fabuloso salmón de Benfumat, los brutales sashimis de atún cortados por un maestro, el imprescindible sake de Tokyo-ya y los snacks japoneses de Guzmán Gastronomía. Y facilitando la infraestructura, las empresas de servicios Ficfrei y Klimer.

Los cócteles, para antes o después, estarán en manos de la casa Bacardi y sus barmans: mojitos, cuba libre, Grey Goose Cosmopolitan o el asiático Bombay Sapphire Tomtini, con té verde y jengibre.

Para comenzar, importantísimo el trago de Inedit de Damm. Y después los vinos de Alella (Marques de Alella), DO Catalunya (Can Dez Mas, Miguel Torres), Costers del Segre (Tomàs Cusiné), Empordà (Castell de Perelada), Montsant (Portal del Montsant), Penedès (Gramona, Pardas,

Raventós i Blanc), Pla de Bages (Abadal), Priorat (Álvaro Palacios). Y el cava, en cualquier momento: Josep M. Ferrer Guasch, L'O de L'Origan, Llopert, Mestres, Mont-Ferrant y Torelló, con la botella etiquetada por Custo.

Anuncios Google

Plan Renove Calderas 2010
 Pague 36 meses al 0% Sin Intereses Sólo por 43 €/mes.Tel 93 490 96 45
www.mohergas.es/Barcelona

PARTICIPACIÓN

- Compartir
- ¿Qué son estos servicios?

HERRAMIENTAS

Sé el primero en conocer esta noticia con la aplicación **ÚLTIMA HORA**

Recibe EL PERIÓDICO en tu correo con el Boletín de titulares.

Hazte fan de EL PERIÓDICO en **FACEBOOK**. Pulsa aquí.

EL PERIÓDICO en **TWITTER**.