vinetur

Bistronómika celebra su décimo aniversario con un menú especial y Gurisa Madrid propone San Solterín

El restaurante Clos Madrid renueva su cocina y El Grifo lanza Lías 2023, un blanco de malvasía volcánica

jueves 12 de febrero de 2026

El restaurante Bistronómika cumple diez años y lo conmemora con el Menú Sizigia Aniversario, una propuesta que busca reunir los platos más representativos de la trayectoria de Carlos del Portillo. El menú, con un precio de 70€ sin incluir bebidas, incluye una selección de elaboraciones que han marcado la carta del local: la gilda, el guiso marinero, el rodaballo a la parrilla y el flan de huevo. Esta oferta busca atraer tanto a los clientes habituales como a quienes quieran descubrir la cocina de Bistronómika en una ocasión especial.

Por otro lado, Gurisa Madrid ha preparado dos celebraciones para quienes buscan planes diferentes en febrero. El próximo viernes, 13 de febrero, tendrá lugar San Solterín, una propuesta pensada para quienes no celebran San Valentín, mientras que el sábado, 14 de febrero, el restaurante ofrecerá su propuesta para San Valentín. Ambas iniciativas buscan ofrecer alternativas para todos los públicos en torno a estas fechas señaladas.

En Barcelona, el chef Paco Pérez y el Hotel Arts han presentado Horitzó, un nuevo servicio de catering que combina la filosofía culinaria del chef, reconocido con dos estrellas Michelin, con la experiencia y operativa del hotel. Horitzó nace con la

intención de trasladar la atención al detalle y la calidad gastronómica a eventos y celebraciones, permitiendo a los clientes disfrutar de la cocina de Paco Pérez en diferentes entornos.

Clos Madrid, el proyecto de Marcos Granda, ha renovado su propuesta gastronómica con la incorporación del chef Daniel Villoria al frente de la cocina. El restaurante busca consolidarse como una referencia para los amantes de la gastronomía en la capital, apostando por una cocina de producto y una carta que evoluciona con la temporada.

En el ámbito vinícola, la bodega El Grifo ha presentado Lías 2023, su último vino blanco elaborado a partir de uva malvasía volcánica. Este lanzamiento confirma la apuesta de la bodega por los vinos de guarda y la riqueza de esta variedad autóctona de Lanzarote. Lías 2023 busca posicionarse como una referencia entre los blancos de la isla, destacando el trabajo de El Grifo en la elaboración de vinos singulares.