



LEA Book Distributors

LIBROS DE ESPAÑA Y AMÉRICA

170-23 83rd Avenue, Jamaica Hills, New York 11432

Tel: 1(718) 291-9891 • Fax: 1(718) 291-9830

E-Mail: lea@leabooks.com • Website: www.leabooks.com

Febrero de 2009

COCINA: TRADICIÓN Y CULTURA

LA COCINA ESPAÑOLA

COCINA REGIONAL ESPAÑOLA

ALIMENTOS Y VINOS DE ESPAÑA

LA COCINA POPULAR

LOS GRANDES CHEFS

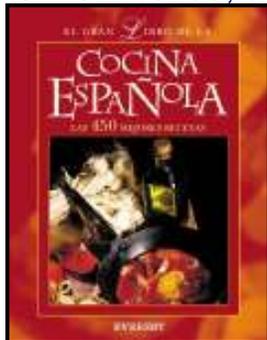
Vea nuestra extensa selección de libros de cocina española.

Vea también nuestros materiales multimedia en DVD de cocina española y vinos de España.

Lista de precios y hoja de pedido en este vínculo: [Cocina](#) Española.

COCINA REGIONAL ESPAÑOLA

ISBN: 84-241-8475-0 ; 978-84-241-8475-9



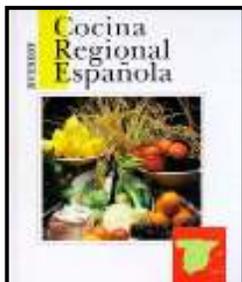
Autor: Everest **Título: El gran libro de la cocina española: LAS 450 MEJORES RECETAS.**

Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 3ª imp. , 01/2005
Descripción: 928 p. : il. col. ; 27x21 cm
Encuadernación: cartoné
Precio: \$115.00

SINOPSIS: Este libro es una recopilación de las 450 mejores recetas de la cocina regional española, agrupadas en primeros

platos, segundos y postres, todas ellas acompañadas de sugerentes fotografías a color. Las diferentes comunidades autónomas que forman nuestro país nos permiten disfrutar de una fascinante riqueza gastronómica en la que, a la variedad y calidad de sus materias primas, se une su tradición cultural, sus costumbres y su modo peculiar de entender la cocina.

ISBN: 84-241-2314-X



Autor: Everest **Título: Cocina Regional Española**

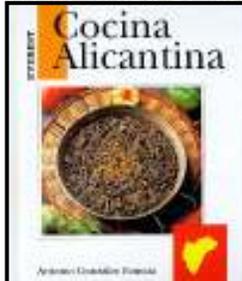
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 5ª imp. 09/2003
Descripción: 464 p. : il. col. ; 21x17 cm

Encuadernación: cartoné
Precio: \$47.00
Colección: Cocina Regional Española

SINOPSIS: Cocina regional española nos propone un recorrido delicioso y ameno por los distintos escenarios de la gastronomía española. Toda la riqueza, diversidad y encanto de las recetas tradicionales aparecen ahora al alcance tanto del novato como del experto. Una obra asequible que le permitirá viajar, sin salir de su cocina, por todos los rincones de nuestro país. La cocina española de siempre por fin al alcance de todos.

ISBN: 84-241-2338-7 ; 978-84-241-2338-3

Autor: González Pomata, Antonio



Título: Cocina alicantina

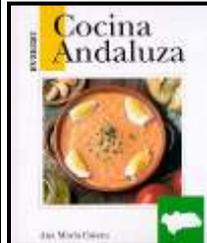
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª. ed. 4ª. imp. 03/2003
Descripción: 200 p. ; 20x17 cm
Encuadernación: cartoné
Precio: \$37.00

Materias: Arte culinario.

SINOPSIS: En este libro se mezclan platos típicos alicantinos y cocina moderna, ofreciendo un catálogo de

buen yantar al más alto nivel.

ISBN: 84-241-2339-5 ; 978-84-241-2339-0



Autor: Calera, Ana María Imagen Mas, fot. **Título: Cocina andaluza**

Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª. ed. , 6ª. imp. 01/1995
Descripción: 256 p. : il. col. ; 21x17 cm
Encuadernación: cartoné
Precio: \$37.00

Materias: Arte culinario.

SINOPSIS: En la Cocina andaluza se han recopilado las mejores recetas de Andalucía, que por su parte Flore García ha cocinado con amor y la poesía que pone en cualquiera de sus platos, haciendo de este arte casi una liturgia para quien tiene un buen comer o un buen yantar.

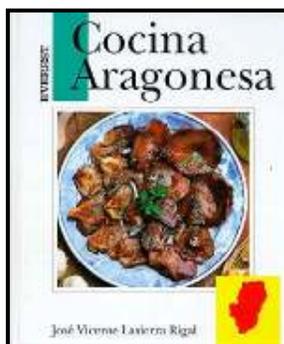
ISBN: 84-241-2490-1 ; 978-84-241-2490-8

Autor: Amate, Pablo **Título: Cocina andaluza**

Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 2ª imp. 10/2000
Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm
Encuadernación: cartoné
Precio: \$35.00

Colección: Cocina regional
SINOPSIS: Andalucía ha sido secular anfitriona de culturas,

crisol que ha sabido recoger los dones efímeros de sus productos y técnicas para hacerlos fundir en el noble arte de una gastronomía plena de sabor. Riqueza de mares, que se complementa con la feracidad de sus huertos. Deleite puro de los sentidos, que atrapa recuerdos y despierta toda clase de emociones. Cocina universal, patrimonio de una culinaria que rezuma historia por doquier.



ISBN: 84-241-2337-9 ; 978-84-241-2337-6

Autor: Lasiera Rigal, José Vicente **Título: Cocina aragonesa**

Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª. ed. 2ª. imp. 05/1995
Descripción: 192 p. ; 21x17 cm
Encuadernación: cartoné
Precio: \$36.00

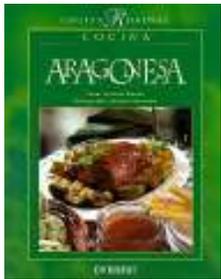
Materias: Arte culinario.

SINOPSIS: Las señas de

identidad propias de la cocina aragonesa son las que se derivan de la reciedumbre y nobleza de esta leal tierra. Inmenso tesoro del conocimiento, su culinaria se hace realidad gracias a la reunión de unos productos de un sabor y variedad insuperables. Platos vigorosos, pero también delicados manjares; menús en los que aparecen los buenos vinos de la tierra. Y, como colofón, cualquiera de las innumerables maneras de la repostería popular.

ISBN: 84-241-2491-X ; 978-84-241-2491-5

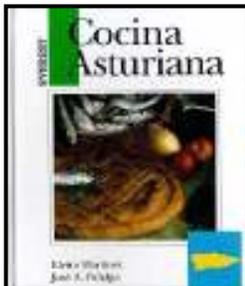
Autor: Beltrán, Antonio (1916-) **Título: Cocina aragonesa**



Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp. 06/2000
Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm
Encuadernación: cartóné
Precio: \$35.00
Colección: Cocina regional
SINOPSIS: Este libro es un entrañable recorrido a través de la cocina aragonesa más tradicional, en el que se saborean los 30 platos más típicos

de la comunidad y se toma contacto, a través de interesantes referencias históricas y culturales, con el carácter y las costumbres de sus gentes y su peculiar modo de entender la gastronomía. Todo ello acompañado de sugerentes fotografías a color.

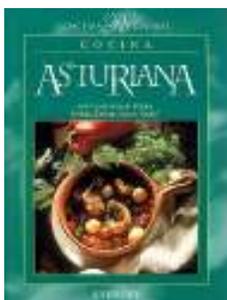
ISBN: 84-241-2340-9 ; 978-84-241-2340-6



Autor: Martínez, Elviro (1940-)
Fidalgo Sánchez, José Antonio
Grande Covián, Francisco, pr. ;
Arroyo, Juanjo, il. ; Berrueta,
Agustín, il. **Título: Cocina asturiana**
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª. ed. , 5ª. imp. 05/2005
Descripción: 320 p. : il. col. ; 21x18 cm
Encuadernación: cartóné

Precio: \$37.00

SINOPSIS: José Antonio Fidalgo es uno de los más prestigiosos gastrónomos de la región de Asturias, y ha recibido importantes premios dentro y fuera del Principado. Por su parte, Elviro Martínez, gran erudito de la etnología asturiana, compagina la actividad docente con diversas publicaciones sobre la historia y costumbres de la zona. El resultado del trabajo de ambos es un libro extraordinario donde se hermana la sencillez expositiva con toda la riqueza y variedad de la gastronomía asturiana.



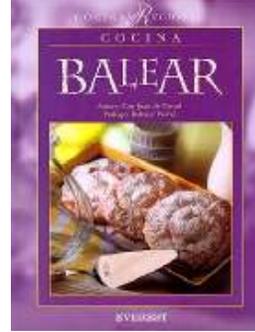
ISBN: 84-241-2486-3 ; 978-84-241-2486-1

Autor: Fidalgo Sánchez, José Antonio **Título: Cocina asturiana**
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed. 12/1998
Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm
Encuadernación: cartóné
Precio: \$35.00
Colección: Cocina regional
Materias: Arte culinario.

SINOPSIS: Este libro es un entrañable recorrido a través de la cocina asturiana más tradicional, en que se saborean los 30 platos más típicos de la comunidad y se toma contacto, a través de interesantes referencias históricas y culturales, con el carácter y costumbre de sus gentes y su peculiar modo de entender la gastronomía.

ISBN: 84-241-2492-8 ; 978-84-241-2492-2

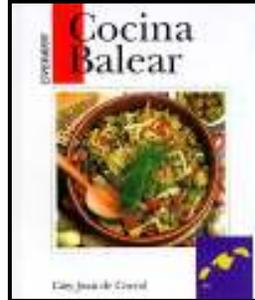
Autor: Juan de Corral, Caty



Título: Cocina balear Lengua: publicación: Castellano Edición: 1ª ed., 1ª imp. 08/1999
Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm
Encuadernación: cartóné
Precio: \$35.00
Colección: Cocina regional
SINOPSIS: Lugar paradisíaco, las Islas Baleares unen a su belleza natural el encanto de una cocina prodigiosa, plétórica de sentido

plástico y sabias manipulaciones. Riqueza de mar y tierra generosa, que dan como resultado productos básicos sencillos pero "auténticos". Esto y mucho más es la cocina balear, parte de ese Mediterráneo que identifica a una de las gastronomías más gustosas.

ISBN: 84-241-2341-7 ; 978-84-241-2341-3



Autor: Juan de Corral, Caty **Título: Cocina balear**

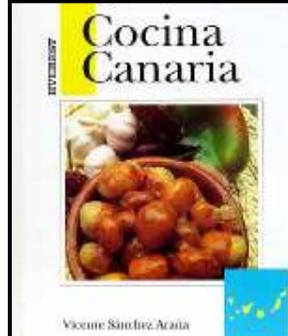
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 4ª imp. 05/1996
Descripción: 328 p.

Encuadernación: cartóné
Precio: \$37.00

SINOPSIS: En este Cocina Balear se han reunido las mejores recetas de la cocina popular y señorial,

sabrosa herencia de un pasado esplendoroso. Por su parte, en colaboración con la autora, el restaurante Es Recó de Randa ha cocinado con mimo y fidelidad extraordinarios los platos más selectos de la tradición culinaria de las islas.

ISBN: 84-241-2267-4 ; 978-84-241-2267-6



Autor: Sánchez Araña, Vicente

Título: Cocina canaria

Lengua: publicación: Castellano Edición: 1ª ed., 4ª imp. 10/1993
Descripción: 304 p. ; 18x21 cm

Encuadernación: tela
Precio: \$37.00

Materias: Arte culinario.

SINOPSIS: En este libro encontrará toda la exuberancia y riqueza de las cocinas canarias,

toda la variedad que se puede encontrar en el Archipiélago, recogido en más de cuatrocientas recetas.

ISBN: 84-241-2493-6 ; 978-84-241-2493-9

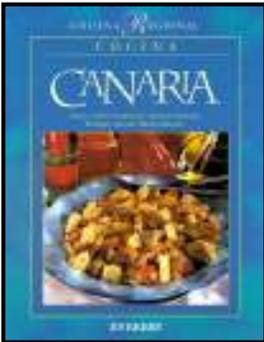
Autor: Gamonal Jiménez, Carlos Santana Santana, Antonio (1957-) **Título: Cocina canaria**

Lengua: publicación: Castellano Edición: 1ª ed., 1ª imp. 04/2001

Descripción: 80 p. ; 27x21 cm Encuadernación: cartóné

Precio: \$35.00

Colección: Cocina regional



SINOPSIS: Hablar de las islas Canarias es despertar ilusiones paradisíacas, soñar con playas de arena y sol, imaginar cumbres volcánicas... Canarias es sueño y realidad de fantasía. Su gastronomía es una cocina plural que se uniformiza en base a una serie de condicionantes decisivos como son el clima, el suelo y la propia orografía de las islas, y que se traduce en una cocina

tradicional y en un modo de alimentación característico con platos sencillos, localistas, nutritivos y gustosamente apetecibles.

ISBN: 84-241-2342-5 ; 978-84-241-2342-0

Autor: Herrera de Bascañán, Concepción Mas, Imagen, il.

Título: Cocina cántabra

Lengua: Castellano Edición: 1ª. ed., 6ª. imp. 10/2005

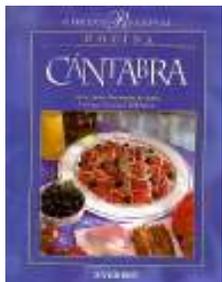
Descripción: 296 p. : il. col. ; 21x17 cm cartóné

Precio: \$37.00

SINOPSIS: La autora, profesora de cocina de varios premios nacionales, ha conseguido en este libro: Cocina Cántabra destilar lo mejor de una cocina que es marinera y montañosa a la vez.

ISBN: 84-241-2494-4 ; 978-84-241-2494-6

Autor: Hernández de Sande, Javier **Título:** Cocina cántabra



Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 10/2000

Descripción: 80 p. ; 27x21 cm

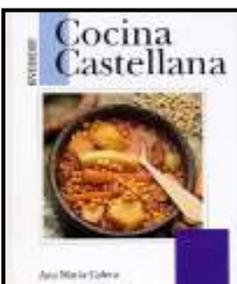
Encuadernación: cartoné

Precio: \$35.00

Colección: Cocina regional

SINOPSIS: La cocina regional de Cantabria posee una fuerte personalidad, que sienta sus bases en las costumbres más arraigadas y en

las tradiciones gastronómicas que forman su identidad y cultura propias. Tradición que combina en sus fogones una excelente metria prima basada en productos autóctonos de gran calidad y variedad. La gastronomía cántabra es, sin duda, una de las más pulidas y refinadas del país. de entender la gastronomía. Todo ello acompañado de sugerentes fotografías a color.



ISBN: 84-241-2343-3 ; 978-84-241-2343-7

Autor: Calera, Ana María Imagen MAS , il. **Título:** Cocina castellana

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª. ed., 1ª. imp. 05/2002

Descripción: 256 p. : il. col. ; 21x17 cm

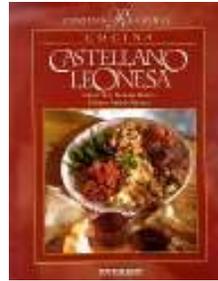
Encuadernación: cartoné

Precio: \$37.00

Materias: Arte culinario.

Colección: Cocina Regional Española

SINOPSIS: Ana María Calera ha entresacado un ramillete apetitoso con los mejores preparados castellanos. La mejor cocina de Castilla ahora al alcance de todos.



ISBN: 84-241-8486-6 ; 978-84-241-8486-5

Autor: Bermejo Moneo, Sery **Título:** Cocina castellano-leonesa

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 04/2004

Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm

Encuadernación: cartoné

Precio: \$35.00

SINOPSIS: Las tierras de Castilla y León son expresión cultural de unos

valores y costumbres que se desparraman por su extensa geografía y que atesoran una gastronomía de particular sabor y meritorios logros. Delicadeza artesana de unos platos, que, compuestos por ingredientes de gran calidad, son fruto de la idiosincrasia de us gentes y sirven de carta de presentación a una culinaria muy sabrosa y plena de matices.

ISBN: 84-226-8053-X ; 978-84-226-8053-6

Autor: Osa Mova, Manuel de la

Título: Cocina castellano-manchega

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp.

Publicación: Barcelona : Circulo de Lectores, S.A. , 12/2000

Descripción: 80 p. : il. col. ; 28x21 cm

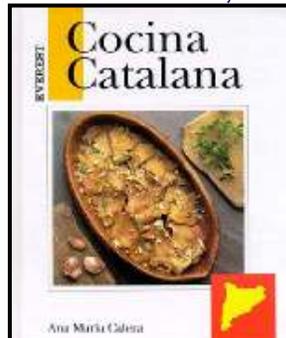
Encuadernación: cartoné

Precio: \$35.00

Materias: Arte culinario.

SINOPSIS: Castilla-La Mancha es tierra donde alternan la secura y el agua, fértil región de serranías, valles y llanuras que regalan a su cocina las materias primas que le imprimen su inconfundible "carácter". Fuerza y reciedumbre de un atavismo primitivo que se transforma en los fogones como alimento familiar y casero, placentera comida de popular delicadeza en sus platos y rico refinamiento en sus postres.

ISBN: 84-241-2344-1 ; 978-84-241-2344-4



Autor: Calera, Ana María

Título: Cocina catalana

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª. ed., 5ª. imp.

03/2005

Descripción: 296 p. ; 21x18 cm

Encuadernación: cartoné

Precio: \$37.00

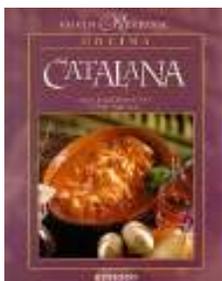
SINOPSIS: En los fogones catalanes bulle la historia de un país con toda su variedad y

riqueza. Cocina plural donde las haya, en ella se une lo antiguo y lo moderno, lo mediterráneo y lo continental, lo dietético y lo alimenticio. Con este libro podrá aprender mucho sobre la cocina Catalana.

ISBN: 84-241-2497-9 ; 978-84-241-2497-7

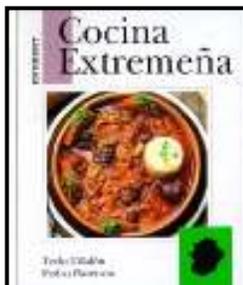
Autor: Lladonosa i Giró, Josep

Título: **Cocina catalana** Lengua: publicación: Castellano



Edición: 1ª ed., 1ª imp. 06/2000
Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm
Encuadernación: cartóné
Precio: \$35.00
Colección: Cocina regional
Materias: Arte culinario.
SINOPSIS: La cocina catalana es cien por cien mediterránea: ingeniosa, sensible y de un sabor extraordinario. Cocina marinera del litoral, de montaña

o del llano, abundancia de productos privilegiados que con cierta precisión en las especias y el aceite de oliva conforman una culinaria sencilla, sana y llena de matices. Fiesta para el paladar y el espíritu, donde no falta el acompañamiento que pone la delicadeza de su dulcería y el aroma del cava.



ISBN: 84-241-2350-6

Autor: Plasencia, Pedro Villalón,

Teclo Título: **Cocina extremeña**

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª. ed. 3ª. imp. 10/1995

Descripción: 224 p. ; 21x17 cm

Encuadernación: cartóné

Precio: \$37.00

Materias: Arte culinario.

SINOPSIS: Son ya muy pocos a estas alturas los que siguen ignorando la

calidad y enorme riqueza que tiene la cocina extremeña; y, sin embargo, hasta hace apenas unos años ésta era una perfecta desconocida, muy insuficientemente apreciada y aprovechada incluso dentro de la propia región.

ISBN: 84-241-2498-7 ; 978-84-241-2498-4

Autor: Pérez Pozo, Juan Antonio Título: **Cocina extremeña**

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 04/2001

Descripción: 80 p. ; 27x21 cm

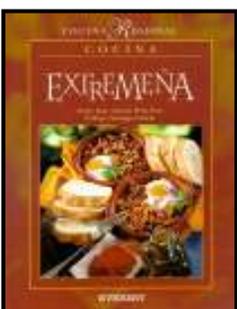
Encuadernación: cartóné

Precio: \$35.00

Colección: Cocina regional

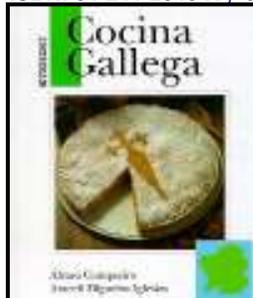
SINOPSIS: Morada -durante siglos- de gentes muy diversas y de ideologías muy diferentes, Extremadura es tierra de pastoreo y de lucha, de conquistadores aventureros y corte

de emperadores y reyes... Un amplio abanico de factores muy variados para definir una cocina singular que nos guía por senderos de historia y de costumbrismo popular.



Este libro es un entrañable recorrido a través de la cocina extremeña más tradicional, en el que se saborean los 30 platos más típicos de la comunidad Todo ello acompañado de sugerentes fotografías a color.

ISBN: 84-241-2345-X ; 978-84-241-2345-1



Autor: Cunqueiro, Álvaro

Filgueira Iglesias, Araceli Título: **Cocina gallega**

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 9ª imp.

02/2004

Descripción: 416 p. ; 21x17 cm

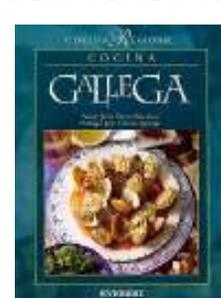
Encuadernación: cartóné

Precio: \$43.00

SINOPSIS: En este libro se incluye

una rigurosa selección de los mejores platos y la gran sencillez de preparación.

ISBN: 84-241-2488-X ; 978-84-241-2488-5



Autor: Ozores Marchesi, Javier Título: **Cocina gallega**

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª. ed. 3ª. imp. 12/1998

Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm

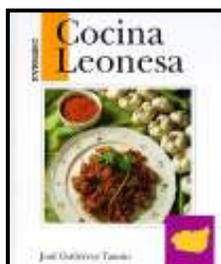
Encuadernación: cartóné

Precio: \$35.00

Colección: Cocina regional

SINOPSIS: Este libro es un entrañable recorrido a través de la cocina gallega

más tradicional, en el que se saborean los 30 platos más típicos de la comunidad y se toma contacto, a través de interesantes referencias históricas y culturales, con el carácter y costumbre de sus gentes y su peculiar mode de entender la gastronomía.



ISBN: 84-241-2346-8 ; 978-84-241-2346-8

Autor: Gutiérrez Tascón, José Título: **Cocina leonesa**

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 2ª imp. 03/1994

Descripción: 144 p. ; 17x21 cm

Encuadernación: tela

Precio: \$37.00

SINOPSIS: De la mano del autor, las

páginas de este libro llevan a cada hogar un aspecto importante de León: su gastronomía. Es precisamente en este capítulo culinario donde León ofrece una notable peculiaridad y riqueza, nacida de su particular geografía. Esta geografía es madre de una prodigiosa distinción entre ribera y montaña, que se refleja en una cocina poco conocida pero de gran tradición.

ISBN: 84-241-2469-3 ; 978-84-241-2469-4

Autor: Álvarez, Cristino (1947-) Título: **Cocina madrileña**

Lengua: publicación: Castellano Edición: 1ª ed., 1ª imp.

03/2001

Descripción: 80 p. ; 27x21 cm Encuadernación: cartóné

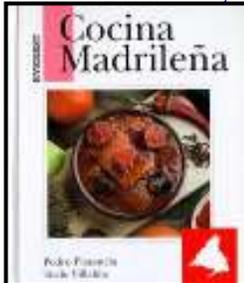
Precio: \$35.00

Colección: Lo Mejor de la Cocina Regional

SINOPSIS: Cocina castiza, popular, típica, pero también cocina de Palacio. La gastronomía madrileña es, de alguna manera, la suma de numerosas aportaciones de gentes de toda procedencia, la síntesis de la riqueza y variedad de las cocinas del resto de

España... Porque Madrid es Villa y Corte; pero también es campo y sierra, vega y dehesa. Madrid es ciudad acogedora, con un carácter propio, aglutinante.

ISBN: 84-241-2351-4 ; 978-84-241-2351-2



Autor: Plasencia, Pedro Villalón,

Tecla **Título: Cocina madrileña**

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed. 05/1995

Descripción: 184 p. ; 21x17 cm

Encuadernación: cartóné

Precio: \$37.00

Colección: Cocina Regional Española

SINOPSIS: Los autores ha rastreado

en Cocina Madrileña las raíces de la cocina castiza, con sus platos y formas tradicionales, pero también de la cocina de palacio, que igualmente nació y se desarrolló en Madrid.

ISBN: 84-241-2268-2 ; 978-84-241-2268-3

Autor: Díaz Párraga, María Adela **Título: Cocina murciana**



Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª. ed. 5ª. imp. 01/2003

Descripción: 224 p. : il. col. ; 21x17

cm Encuadernación: cartóné

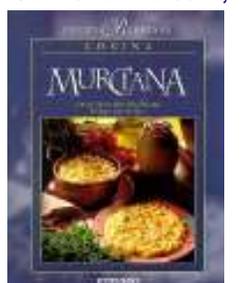
Precio: \$37.00

Colección: Cocina Regional Española

SINOPSIS: En este libro encontrará la riqueza de la cocina murciana, una de las gastronomías más injustamente olvidadas del país, que gracias a este

libro ahora podemos conocer.

ISBN: 84-241-2480-4 ; 978-84-241-2480-9



Autor: Díaz Párraga, María Adela

Título: Cocina murciana

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 04/2000

Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm

Encuadernación: cartóné

Precio: \$35.00

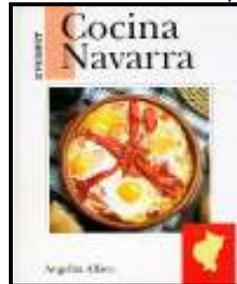
Colección: Lo Mejor de la Cocina Regional

SINOPSIS: La cocina murciana es

mediterránea por naturaleza, tradicional por necesidad y noble por obligación. Culinaria que rinde pleitesía a los alimentos de la tierra, sabor montaraz de influencias manchegas en sus

serranías, aromas huertanos en sus valles y vegas y riqueza de mar en su litoral. Conjunción de condumios, guisotes y platos de mar que siempre acompaña la alegría de sus recios y afamados vinos.

ISBN: 84-241-2352-2 ; 978-84-241-2352-9



Autor: Alfaro, Angelita **Título: Cocina navarra**

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª. ed. , 3ª. imp. 03/2005

Descripción: 256 p. : il. col. ; 21x18

cm Encuadernación: cartóné

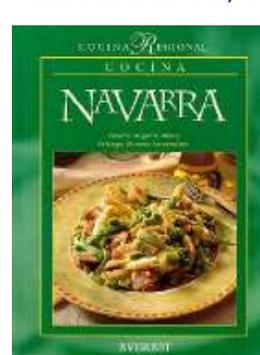
Precio: \$37.00

Colección: Cocina Regional Española

SINOPSIS: La autora ha puesto manos a la obra para ofrecernos en

Cocina Navarra una selección de lo más delicioso que se puede encontrar en Navarra, los frutos más granados de sus fogones y pucheros.

ISBN: 84-241-2481-2 ; 978-84-241-2481-6



Autor: Alfaro, Angelita **Título: Cocina navarra**

Cocina navarra

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 04/2000

Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21

cm Encuadernación: cartóné

Precio: \$35.00

Colección: Cocina regional

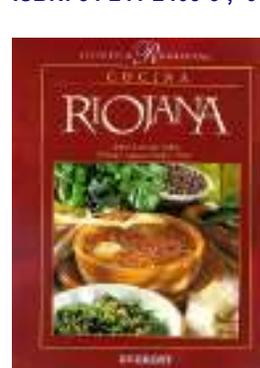
Materias: Arte culinario.Colección:

Lo Mejor de la Cocina Regional

SINOPSIS: Navarra es un crisol en el que se funden historia,

ancestrales costumbres y la diversidad de todo un pueblo. Patrimonio que incluye las peculiaridades de su gastronomía. Imaginación de composiciones, sugerencia de olores y sabores que esconden tras de sí una cocina de generosa humanidad. Regalo de vida que, salpicado con la sencillez, cariño y entusiasmo precisos, descubre originales recetas y secretos culinarios que se mantienen presentes en el tiempo.

ISBN: 84-241-2468-5 ; 978-84-241-2468-7



Autor: Cañas Torregrosa, Lorenzo

Título: Cocina riojana

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 03/2001

Descripción: 80 p. ; 27x21 cm

Encuadernación: cartóné

Precio: \$35.00

Colección: Lo Mejor de la Cocina Regional

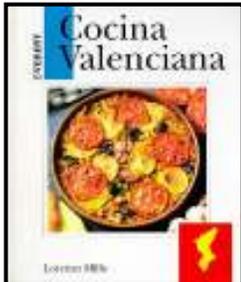
SINOPSIS: La Rioja es tierra que entronca culturas, tierra montuosa y de amplios valles, pero también

de huerta fértil y de generosos viñedos. riqueza y variedad de materias primas que tienen su reflejo en una cocina tradicional de calidad insuperable, gran exponente de costumbrismo y de historia de fogones.

ISBN: 84-241-2347-6 ; 978-84-241-2347-5
Autor: Gómez González, Eduardo **Título: Cocina riojana**
Lengua: publicación: Castellano Edición: 1ª ed., 2ª imp. 09/1995 Descripción: 248 p. ; 21x17 cm Encuadernación: cartóné

Precio: \$37.00

SINOPSIS: En este libro: Cocina Riojana, se han querido incluir sólo los guisos que en la actualidad pueden considerarse riojanos, guisos aprendidos de sus mayores que se encuentran habitualmente en las cocinas hogareñas de la región, y que muchas veces no pueden encontrarse en los restaurantes.



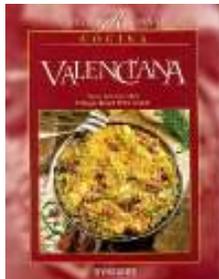
ISBN: 84-241-2348-4 ; 978-84-241-2348-2

Autor: Millo, Lorenzo **Título: Cocina valenciana**

Lengua: publicación: Castellano Edición: 1ª ed., 6ª imp. 02/2002 Descripción: 288 p. : il. col. ; 21x17 cm Encuadernación: cartóné Precio: \$37.00

Colección: Cocina Regional Española

SINOPSIS: Cocina Valenciana, que incluye tanto Valencia como Alicante y Castellón, representa la culminación del trabajo de investigación culinaria de Lorenzo Millo. Sus páginas recogen recetas famosas y otras menos conocidas, que por fin, salen a la luz pa deleite de todos.



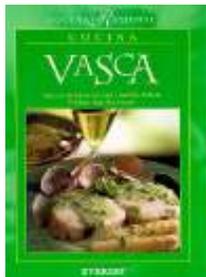
ISBN: 84-241-2489-8 ; 978-84-241-2489-2

Autor: Millo, Lorenzo **Título: Cocina valenciana**

Lengua: publicación: Castellano Edición: 1ª ed., 2ª imp. 06/2001 Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm Encuadernación: cartóné Precio: \$35.00

Colección: Lo Mejor de la Cocina Regional

SINOPSIS: Este libro es un entrañable recorrido a través de la cocina valenciana más tradicional, en el que se saborean los 30 platos más típicos de la comunidad y se toma contacto, mediante interesantes referencias históricas y culturales, con el carácter y las costumbres de sus gentes y su peculiar modo de entender la gastronomía. Todo ello acompañado de sugerentes fotografías a color.



ISBN: 84-241-2487-1 ; 978-84-241-2487-8

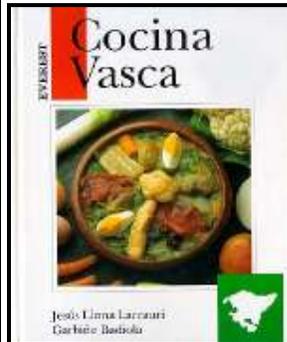
Autor: Lloná Larrauri, Jesús **Título: Cocina vasca**

Lengua: publicación: Castellano Edición: 1ª. ed. 2ª. imp. 01/2003 Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm Precio: \$35.00

Colección: Lo Mejor de la Cocina Regional

SINOPSIS: Este libro es un entrañable recorrido a través de la cocina Vasca más

tradicional, en el que se saborean los 30 platos más típicos de la comunidad y se toma contacto, mediante interesantes referencias históricas y culturales, con el carácter y las costumbres de sus gentes y su particular modo de entender la gastronomía. Todo ello acompañado de sugerentes fotografías a color.



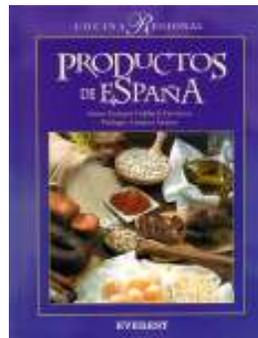
ISBN: 84-241-2372-7 ; 978-84-241-2372-7

Autor: Lloná Larrauri, Jesús Badiola Fariña, Garbiñe **Título: Cocina vasca**

Lengua: publicación: Castellano Edición: 1ª ed., 3ª imp. 09/1996 Descripción: 192 p. : il. col. ; 21x17 cm cartóné Precio: \$37.00

Colección: Cocina Regional Española

SINOPSIS: Jesús Lloná Larrauri es Presidente del Label Vasco de Calidad Alimentaria y Premio Nacional de Gastronomía, Vicepresidente de la Academia de Ciencias Médicas de Bilbao y miembro de honor de numerosas sociedades gastronómicas. También destaca en su labor de divulgación amena y veraz de la cocina vasca, a través de sus artículos en prensa y de los numerosos programas de radio que realiza con Garbiñe Badiola, una "amatxu" vasca que ejerce como tal y que, como tantas amas de casa, hace una cocina casera, sencilla y fácil, muy acorde con los tiempos que vivimos.



ISBN: 84-241-2513-4 ; 978-84-241-2513-4

Autor: Calduch Carretero, Enrique **Título: Productos de España**

Lengua: publicación: Castellano Edición: 1ª ed., 1ª imp. 10/2001 Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm Encuadernación: cartóné Precio: \$35.00

Colección: Cocina regional Materias: Arte culinario.

SINOPSIS: País de muchos climas, alturas y pluviometrías, no tiene nada que ver la gastronomía gallega con la murciana, o la navarra con la malagueña, pero todas se complementan. España es una potencia gastronómica mundial, por su historia, por su cultura y por su clima, que a lo largo de los siglos han definido una serie de productos básicos únicos. Vinos, quesos, aceites, jamones, embutidos y chacinas, salazones, encurtidos o conservas en vinagre, condimentos, legumbres y arroces, dulces... la riqueza de la gastronomía española es sencillamente indescriptible.



ISBN: 84-241-2512-6 ; 978-84-241-2512-7

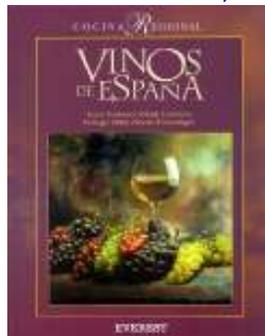
Autor: Calduch Carretero, Enrique **Título: Quesos de España**

Lengua: publicación: Castellano Edición: 1ª ed., 1ª imp. 08/2001 Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm Encuadernación: cartóné Precio: \$35.00

Colección: Cocina regional Materias: Arte culinario.

SINOPSIS: El queso es uno de los productos más fascinantes de la cultura occidental, del que España puede presumir de ser el país con mayor variedad de sabores, perfumes y texturas de todo el mundo. Saber reconocer los buenos quesos, seleccionarlos para cada ocasión y disfrutarlos plenamente es uno de los grandes placeres gastronómicos que nos podemos permitir. Esta obra es un apasionante recorrido por las diferentes Comunidades Autónomas a través de sus quesos más típicos y peculiares. Todo ello acompañado de sugerentes fotografías a color. Libro ganador en la Gourmand World Cookbook Awards 2001 en la categoría "Mejor Libro de Postres" en castellano.

ISBN: 84-241-2511-8 ; 978-84-241-2511-0



Autor: Caldurch Carretero, Enrique
Título: Vinos de España
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp. 06/2001
Descripción: 80 p. : il. col. ; 27x21 cm
Encuadernación: cartóné
Precio: \$35.00
Colección: Cocina regional
SINOPSIS: Cuidar el vino, mimarlo, valorarlo, conservarlo bien y saber combinarlo, es desarrollar el placer de los sentidos e impulsar un excelente

ejercicio cultural. Las cepas o vides fueron implantadas en nuestro país por fenicios, griegos y romanos ya en la Edad Antigua, y desde entonces forman parte de nuestro paisaje, y el consumo del vino de nuestra cultura, tradiciones y alimentación. Esta obra es un apasionante recorrido por las diferentes Comunidades Autónomas a través de sus vinos, uvas y viñedo. Todo ello acompañado de sugerentes fotografías a color.

ISBN: 84-241-2373-5 ; 978-84-241-2373-4

Autor: Llona Larrauri, Jesús; Badiola Fariña, Garbiñe

Título: Dieta y cocina mediterránea

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª. ed. 2ª. imp. 01/2003

Descripción: 240 p. : il. col. ; 24x15 cm

Encuadernación: rústica **Precio:** \$45.00

ISBN: 84-241-8506-4 ; 978-84-241-8506-0

Autor: Domínguez Cidón, Carlos; Canut Bartra, Enric

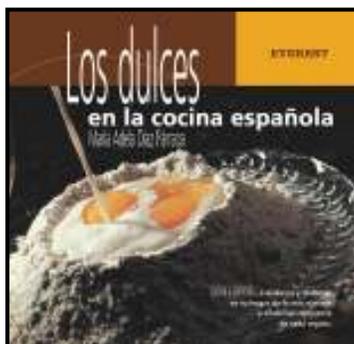
Título: Quesos españoles en la cocina

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 04/2003

Descripción: 120 p. : il. col. ; 23x22 cm

Encuadernación: cartóné **Precio:** \$45.00



ISBN: 84-241-8506-4 ; 978-84-241-8506-0

Autor: María A. Díaz

Párrago

Título: Los dulces de la cocina española

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 04/2003

Descripción: 120 p. : il.

col. ; 23x22 cm

Encuadernación: cartóné

Precio: \$45.00

SINOPSIS: Todo nuestro territorio es dulce por naturaleza. La rosa de los vientos hispánica incluye, apunte donde apunte, las más variadas dulcerías. Así, cada región, cada lugar por pequeño que éste sea, tiene su propia repostería repleta de sabores y aromas. No hay comida de fiesta en la que no falte el digno remate de un delicioso postre. Con este libro podrás disfrutar y saborear en tu propio hogar los más variados y deliciosos postres tradicionales, así como conocer a fondo las características y propiedades más destacadas de los componentes básicos de cualquier dulce y los vinos y licores con los que se deben rociar en cada caso para conseguir la textura apropiada.

SBN: 84-8263-905-6 ; 978-84-8263-905-5

Autor: Corcuera, Mikel (1947-)

Sagasti Jalón, Agustín , il.

Título: 25 años de la nueva cocina vasca



Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª. ed. , 2ª. imp.

Publicación: Bilbao : Aizkorri

Argitaletxea, S.L. , 11/2002

Descripción: 256 p. : il. col. ; 29x22 cm

Encuadernación: cartóné

Precio: \$89.00

SINOPSIS: En este libro escrito por el crítico gastronómico Mikel Corcuera, se analiza el movimiento de la "nueva cocina vasca" surgido hace 25 años.

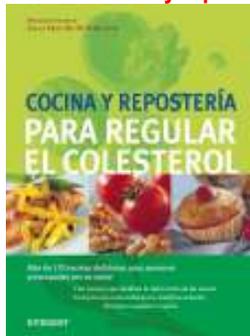
Primero se habla de la evolución de la

cocina vasca hasta que surge el movimiento en los años 1976-1977, acompañado de recetas tradicionales. Luego se trata de cómo se creó y de los doce componentes del mismo (Arzak, Subijana, Arguiñano...), incluyendo sus recetas. Después se recoge una segunda generación de cocineros (Martín Berasategui, Hilario Arbelaitz...) y se termina con la nueva generación que está surgiendo. Todo ello acompañado de fotografías y recetas de los cocineros.

ISBN: 84-241-8496-3 ; 978-84-241-8496-4

Autor: Richter, W. O. Otero Alonso, Julio , tr.

Título: Cocina y repostería para regular el colesterol



Lengua: publicación: Castellano

traducida del: Alemán

Edición: 1ª. ed. , 2ª. imp. 05/2005

Descripción: 240 p. : il. col. ; 28x21 cm

Encuadernación: cartóné

Precio: \$65.00

Materias: Arte culinario.

SINOPSIS: Más de 170 recetas para personas preocupadas por su salud, con sabrosas sugerencias para el desayuno, la comida, la merienda y la cena, diferentes delicias para el postre,

así como pasteles, tartas y numerosos consejos prácticos de cocina para la correcta elección y preparación de los alimentos. De forma breve pero precisa, se incluye, además, la información más relevante y actual en torno al tema del colesterol en el marco de una alimentación sana y equilibrada.

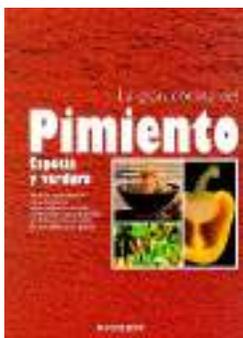


ISBN: 84-241-8455-6 ; 978-84-241-8455-1
 Autor: Domínguez Cidón
 Título: Setas y hongos en la cocina
 Lengua: Castellano
 Edición: 1ª ed., 1ª imp. 10/2002
 Descripción: 120 p. : il. col. ; 23x22 cm Cartoné
 Precio: \$35.00

SINOPSIS: Cocina y aprende... con Carlos D. Cidón, uno de los cocineros más creativos y prestigiosos de nuestro país. En este libro nos acerca al mundo de las setas de forma amena e intensa, siguiendo el recorrido de los bosques de su tierra León, donde regenta el restaurante Vivaldi. Con sus conocimientos de micología y su sutileza al reconocer los distintos perfumes a bosques mágicos y naturaleza viva, y puesto ante los fogones, sabe transmitir a sus platos todo un mundo de sensaciones gustativas y olfativas, de fragancias y texturas.

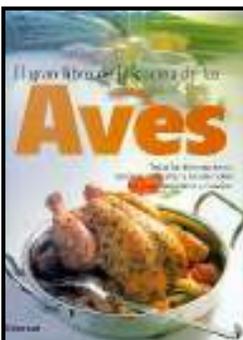
ISBN: 84-241-9385-7 ; 978-84-241-9385-0
 Autor: Martínez, Elviro (1940-)
 Título: **La cocina de la abuela**
 Lengua: Castellano Edición: 1ª ed., 1ª imp. 01/2005
 Descripción: 192 p. : il. col. ; 24x17 cm
 Encuadernación: rústica

ISBN: 84-241-2329-8 ; 978-84-241-2329-1
 Autor: Graf Kujawski, Olgierd E. J. [Raebel Guma, Guillermo] tr.
 Título: **El gran libro de la cocina de caza**
 Lengua: publicación: Castellano traducida del: Alemán
 Edición: 1ª ed., 3ª imp. 03/2004
 Descripción: 216 p. : il. col. ; 30x23 cm cartoné
 Precio: \$85.00



ISBN: 84-241-2398-0 ; 978-84-241-2398-7
 Autor: Teubner, Christian ... [et al.] [Namendorf, Werner] tr.
 Título: **La gran cocina del pimiento**
 Lengua: publicación: Castellano traducida del: Alemán
 Edición: 1ª ed. 02/1997
 Descripción: 144 p. : il. col. ; 30x23 cm

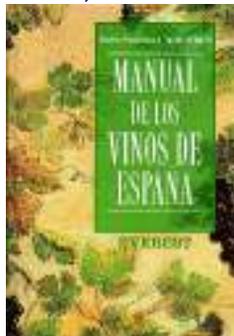
Encuadernación: guaflex Precio: \$75.00
SINOPSIS: Este libro incluye toda la información enciclopédica y las mejores recetas elaboradas con pimientos y chiles en las cocinas de los diferentes países.



ISBN: 84-241-2363-8; 978-84-241-2363-5
 Autor: Teubner, Christian
 Título: **El gran libro de la cocina de las aves**
 Lengua: publicación: Castellano traducida del: Alemán
 Edición: 1ª ed., 2ª imp. 02/1995
 Descripción: 216 p. ; 30x23 cm
 Encuadernación: cartoné
 Precio: \$75.00

SINOPSIS: Este libro presenta todas las informaciones, técnicas culinarias y recetas sobre las aves domésticas y conejos, muchas de ellas acompañadas de espectaculares fotografías.

ISBN: 84-241-2026-4 ; 978-84-241-2026-9
 Autor: Plasencia, Pedro
 Villalón, Teclo



Título: **Manual de los vinos de España**

Lengua: publicación: Castellano
 Edición: 2ª ed. 05/1996
 Descripción: 216 p. ; 25x17 cm
 Encuadernación: cartoné
 Precio: \$49.00

SINOPSIS: ¿Qué diferencia hay entre un clarete y un rosado? ¿Qué factores naturales o tecnológicos influyen en la calidad del vino? ¿Cuánto tiempo y en qué condiciones se puede conservar el

vino? ¿Qué vino comprar? El "Manual de los Vinos de España" le responde a éstas y otras preguntas que siempre le han interesado. En sus páginas encontrará información clara y detallada para aprender a distinguir la gran variedad de cepas y vinos regionales existentes en la actualidad. Conocerá las recientes influencias foráneas en la viticultura española, las expectativas de nuestros vinos, etc.

ISBN: 84-241-2580-0
 Autor: Fernández Martín-Granizo, Isaac



EL VINO Y LA SALUD. APRENDAMOS A BEBER

Colección: Manuales de Bolsillo Everest - Gastronomía, Dieta y Nutrición
 Núm. páginas: 144
 PVP: \$18.00
 Idioma: Español

Formato: 15 x 24 cm; rústica
SINOPSIS: En este libro se analizan los efectos que produce el consumo de vino como hábito de vida y en particular como

dieta de las personas en nuestra actual cultura. Se recogen hechos que explican con objetividad los beneficios de un consumo moderado de vino y los efectos debastadores del consumo de alcohol.

ISBN: 84-241-8817-9 ; 978-84-241-8817-7
 Autor: Domínguez Cidón, Carlos



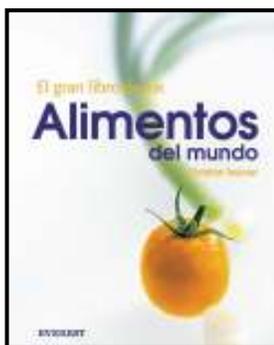
Título: **El vino en la mesa y en la cocina**

Lengua: Castellano
 Edición: 1ª ed., 1ª imp. 02/2004
 Descripción: 120 p. : il. col. ; 23x22 cm
 Encuadernación: cartoné
 Precio: \$49.00

SINOPSIS: Con este libro aprenderás a valorar el vino como ingrediente fundamental de tu cocina. En él encontrarás las claves fundamentales para poder maridar un determinado plato con un vino, para entender el porqué

se crea todo un mundo de sensaciones gustativas de auténtico placer tras lograr encontrar el equilibrio perfecto de un plato con un vino. En el libro se ofrecen cuatro menús diferentes con un gran número de novedades y sugerentes recetas, y en cada una de ellas se describen las características del vino utilizado para preparar el plato así como las observaciones fundamentales sobre el maridaje del mismo. El libro se complementa con tres interesantes apéndices: la cata del vino, maridar los menús con los vinos y, por último, mantenimiento y servicio de los vinos.

ISBN: 84-241-8459-9 ; 978-84-241-8459-9



Autor: Teubner, Christian, Berasain Villanueva, Ambrosio.

Título: El gran libro de los alimentos del mundo

Lengua: publicación: Castellano traducida del: Alemán

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 02/2004

Descripción: 336 p. : il. col. ;

29x22 cm cartóné

Precio: \$112.00

MENCIONES DESTACADAS: La Razón "A Tu Salud", 09/09/2004: Un gran banquete para gourmets, ya que

se trata de un catálogo ordenado alfabéticamente y por grupos de productos...en donde aparecen, también llamativamente fotografiadas, las grandes estrellas de la despensa mundial. ABC. Guía de Madrid, 21/05/2004: presentación espectacular, llena de espléndidas fotografías a todo color que permiten distinguir e identificar una sorprendente variedad de alimentos frescos y de calidad procedentes de todo el mundo... se trata de un libro que resultará tan útil a los que se inician en la cocina como a los más expertos gourmets. Ambos podrán diferenciar con facilidad, por poner un ejemplo, las cuarenta y ocho variedades de arroz o lo veintidós tipos diferentes de salmónidos o los quince distintos de cebollas

ISBN: 84-241-8507-2 ; 978-84-241-8507-7



Autor: Vivancos Samper, Ginés

Título: Diccionario de la alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 07/2003

Descripción: 576 p. : il. col. ; 24x15 cm

Encuadernación: rústica

Precio: \$62.00

Colección: Grandes manuales Everest
MENCIONES DESTACADAS: ABC "Guía de Madrid", 06/05/2004: obra que viene a cubrir el vacío que los diccionarios generalistas,

incluido el de la RAE, aplican a la realidad gastronómica y culinaria, cerrados casi siempre a los nuevos términos empleados por todos.

SINOPSIS: Una obra de consulta indispensable. Este repertorio actualizado de la mayoría de alimentos, técnicas y preparaciones culinarias y productos elaborados españoles, latinoamericanos y portugueses que consumimos, incluye además entradas acerca del mundo de los vinos y restantes espirituosos, con la referencia completa de las Denominaciones de Origen españolas. Más de 7000 definiciones. Miles de datos prácticos: porcentaje de materia grasa, grado alcohólico en las bebidas espirituosas y número de calorías por 100 gramos de los principales

alimentos. Cientos de datos históricos y anecdóticos, que definen con mayor exactitud la realidad alimentaria y culinaria de nuestros días y su vertiente cultural. Traducción al catalán, euskera, gallego, francés, inglés y portugués de los principales términos, y, en el caso de pescados, hortalizas, setas y frutas, nombre científico latino. Amplio recetario de cocina regional, con cientos de platos de la Península Ibérica e Hispanoamérica.

Colección: Cocina Fácil

ISBN: 84-241-1732-8 ; 978-84-241-1732-0



Título: ABC de la cocina española

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 05/2005

Descripción: 64 p. il. col.; 5x23

Encuadernación: rústica

Precio: \$12.00

Colección: Cocina Fácil

SINOPSIS: La cocina española en

toda su riqueza y variedad:

entremeses y salsas, ensaladas y

verduras, potajes y sopas, pastas y

arroz, carnes y pescados y, naturalmente, deliciosos postres para un dulce final. Recetas sencillas y sabrosas, explicadas paso a paso e ilustradas con abundantes fotografías a todo color.

ISBN: 84-241-1733-6 ;

Autor: Vázquez, Itos. **Título: Tapas de la cocina española**

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 03/2005

Descripción: 64 p. ; 20x17 cm

Encuadernación: rústica

Precio: \$12.00

Colección: Cocina Fácil

SINOPSIS: Las tapas son un símbolo

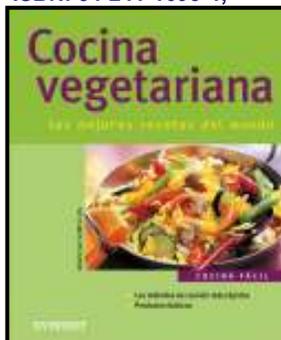
de la comida como elemento de

relación social. Contribuyen a la

sensación de compartir y estimulan

la conversación y el intercambio de opiniones y, además, son una estupenda muestra de la riqueza de la gastronomía española.

ISBN: 84-241-1698-4;



Autor: Everest. **Título: COCINA VEGETARIANA. LAS MEJORES RECETAS DEL MUNDO.**

Lengua: publicación: Castellano

Edición:

Descripción: 64 p. ; 20x17 cm

Encuadernación: rústica

Precio: \$12.00

Colección: Cocina Fácil

SINOPSIS: Las tapas son un

símbolo de la comida como

elemento de relación social.

Contribuyen a la sensación de compartir y estimulan la conversación y el intercambio de opiniones y, además, son

una estupenda muestra de la riqueza de la gastronomía española.

ISBN: 84-241-1776-X ;

Autor: Everest.

Título: Cocina canaria, suculenta y natural a la vez

Lengua: publicación: Castellano 02/2002

Descripción: 64 p. : il. col. ; 21x17 cm

Encuadernación: rústica

Precio: \$12.00

Colección: Cocina Fácil

SINOPSIS: La cocina canaria sabe a mar y a montaña. Suculenta de manjares y naturalidad en los ingredientes. Aromas que, en sabia combinación, deleitan los paladares más exquisitos. La cocina canaria aúna tradición y modernidad. Este libro es una recopilación de las recetas más representativas del "saber" popular isleño, sencillas preparaciones donde lo benigno del clima ha inspirado siempre una gastronomía repleta de colorido, calidez y sabrosura.

ISBN: 84-241-1698-4 ; 978-84-241-1698-9

Autor: Szwillus, Marisa, Lillo Toledo, Cristina , tr.

Título: Cocina vegetariana

Lengua: publicación: Castellano traducida del: Alemán

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 02/2005

Descripción: 64 p. : il. col. ; 20x16 cm rústica

Precio: \$12.00

Colección: Cocina Fácil

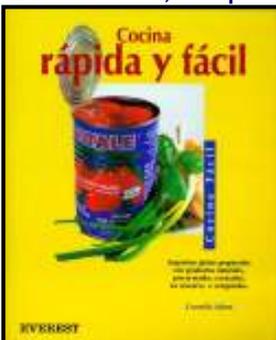
ISBN: 84-241-8440-8 ; 978-84-241-8440-7

Autor: Adam, Cornelia, Raebel Gumá, Guillermo , tr., Schmitz, Reiner , il.

Título: Cocina rápida y fácil

Lengua: publicación: Castellano traducida del: Alemán

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 08/2001



Descripción: 64 p. : il. col. ; 20x16 cm

Encuadernación: rústica

Precio: \$12.00

Colección: Cocina fácil Everest

SINOPSIS: Cocinar con productos "prácticos": la solución para todos aquellos que disponen de poco tiempo pero que, sin embargo, desean comer bien. Las dos terceras partes de las recetas pueden servirse a la mesa en 20 minutos y, como

mucho, sólo necesitan ocho ingredientes básicos de tu despensa (sin contar la pimienta y la sal). Con numerosas y originales propuestas para confeccionar sabrosos menús.

ISBN: 84-241-1710-7 ; 978-84-241-1710-8

Autor: Ruschitzka, Gudrun, Fernández Sánchez, María J. tr.

Título: Recetas clásicas de la cocina internacional

Lengua: publicación: Castellano traducida del: Alemán

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 02/2005

Descripción: 64 p. : il. col. ; 20x16 cm rústica

Precio: \$12.00

Colección: Nueva cocina fácil

ISBN: 84-241-2317-4 ; 978-84-241-2317-8

Autor: Millo, Lorenzo

Título: Recetas con arroz de la cocina española

Lengua: publicación: Castellano

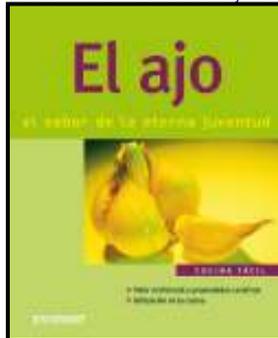
Edición: 1ª. ed. 3ª. imp. 11/2002

Descripción: 64 p. : il. col. ; 20x16 cm rústica

Precio: \$12.00

ISBN: 84-241-1784-0 ; 978-84-241-1784-9

Autor: Durruti Cubría, Manuel



Título: El ajo : el sabor de la eterna juventud

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 02/2006

Descripción: 64 p. : il. col. ; 20x16 cm

Encuadernación: rústica

Precio: \$12.00

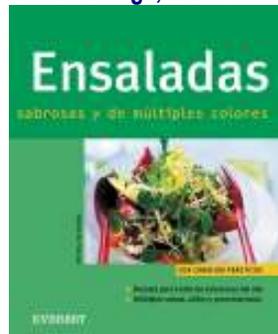
SINOPSIS: El ajo es considerado por muchos como la panacea contra un sinfín de enfermedades y dolencias menores pero, además, el ajo es

indispensable en la cocina española. Es imposible un cocido de garbanzos, una paella, una fabada, un gazpacho o un plato de lentejas sin algunos dientes de ajo. Como representantes de esta cocina artesanal, este libro recoge las recetas más típicas de nuestros fogones.

ISBN: 84-241-1704-2 ; 978-84-241-1704-7

Autor: Schurk, Petra

Martínez Vega, María Victoria tr.



Título: Ensaladas sabrosas y de múltiples colores

Lengua: publicación: Castellano

traducida del: Alemán

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 02/2005

Descripción: 64 p. : il. col. ; 20x16 cm

Encuadernación: rústica

Precio: \$12.00

Colección: Nueva cocina fácil

SINOPSIS: Las ensaladas resultan ideales, como guarnición, como

aperitivo, como plato único o para fiestas. En este libro encontrarán más de 50 recetas adecuadas para cualquier época del año: ensaladas con flores, ensaladas como aperitivo o ensaladas calientes.



ISBN: 84-241-1703-4 ; 978-84-241-1703-0

Autor: Kempe, Christina

Otero Alonso, Julio , tr.

Título: Cocinar para una persona

Lengua: Edición: 1ª ed., 1ª imp. 02/2005

Descripción: 64 p. : il. col. ; 20x16 cm

rústica Precio: \$12.00

Colección: Nueva cocina fácil

Materias: Arte culinario.

SINOPSIS: Delicias para personas que cocinan para ellas solas. Teniendo en cuenta el problema que supone el sacar partido a los grandes envases familiares que se encuentran en el supermercado, estas recetas le mostrarán cómo mimarse y disfrutar a cualquier hora del día ya sea con desayunos y tentempiés, pequeñas comidas o postres.

ISBN: 84-241-8444-0 ; 978-84-241-8444-5

Autor: Schlegel, Birgit



Berasain Villanueva, Ambrosio , tr.

Título: Repostería navideña

Lengua: publicación: Castellano traducida del: Alemán

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 08/2001

Descripción: 64 p. : il. col. ; 20x16 cm

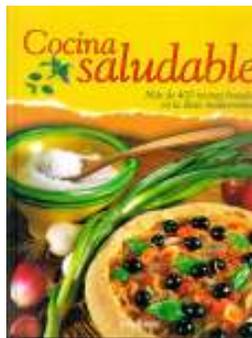
Encuadernación: rústica

Precio: \$12.00

Colección: Cocina fácil Everest

SINOPSIS: Originales y sorprendentes

recetas (besitos de chocolate, pastas de té, rosas y bollos de Navidad, etc.) que inundarán con su irresistible aroma el entrañable ambiente navideño. Contiene consejos e información práctica y detallada sobre los utensilios, masas e ingredientes más adecuados.



ISBN: 84-241-8465-3 ; 978-84-241-8465-0

Autor: Donati, Stella, Peris Caminero, Carmen , tr.

Título: Cocina saludable

Lengua: Castellano trad. Italiano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 09/2002

Descripción: 384 p. : il. col. ; 28x23

Encuadernación: cartóné

Precio: \$85.00

SINOPSIS: La cocina mediterránea, considerada "la más sana del mundo", se ha erigido como sinónimo de cocina no sólo rica en sabores y aromas, sino también ligera y saludable, al ser pobre en grasas y rica en fibras, vitaminas y principios nutritivos. Una cocina, en definitiva, en perfecta sintonía con las actuales tendencias de alimentación. Este libro pretende ser una verdadera guía de lo mejor de la "cocina del sol", con más de 400 recetas seleccionadas, todas ellas sabrosas, nutritivas y al mismo tiempo "sanas" y sin demasiadas calorías.

ISBN: 84-241-8824-1 ; 978-84-241-8824-5

Autor: Fidalgo Sánchez, José Antonio

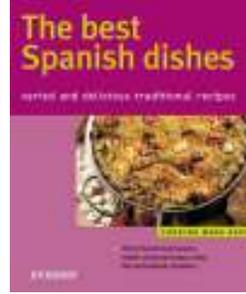
Título: Cocina para amar

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp.

02/2005

THE BEST SPANISH DISHES. VARIED AND DELICIOUS TRADITIONAL RECIPES.



ISBN: 84-241- 1734-4

Autor: Everest

NOVEDAD:

Colección: Cocina Fácil

Núm. páginas: 64 |

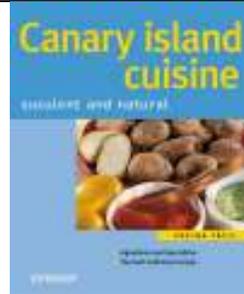
PVP: \$12.00

Idioma: Inglés

Encuadernación: rústica |

Formato: 16,5 x 20 cm.

SINOPSIS: This book offers you varied traditional Spanish recipes. It is for those who do not know how cook and wish to become initiated in the art of cooking in a convenient, simple way. Follow the instructions and tips in this book and you will enjoy learning to prepare the best of the Spain's culinary riches.



CANARY ISLAND CUISINE. SUCULENT AND NATURAL.

Colección: Cocina Fácil Núm.

páginas: 64 |

PVP: \$12.00

ISBN: 84-241- 1777-8

Autor: Everest

Idioma: Inglés

Encuadernación: rústica |

Formato: 16,5 x 20 cm.

SINOPSIS: La cocina canaria sabe a mar y a montaña. Suculenta de manjares y naturalidad en los ingredientes. Aromas que, en sabia combinación, deleitan los paladares más exquisitos. La cocina canaria aúna tradición y modernidad. este libro es una recopilación de las recetas más representativas del "saber" popular isleño, sencillas preparaciones donde lo benigno del clima ha inspirado siempre una gastronomía repleta de colorido, calidez y sabrosura.

**LIBROS DE COCINA
EDITORIAL LIBRO HOBBY CLUB**

Gastronomía: Serie "La Cocina de Gloria"

4 títulos -160 páginas - Formato: 14 x 20,5 cm.

Encuadernación: Rústica

Esta serie ofrece cuatro libros de fácil manejo, encuadernados en rústica, con recetas e instrucciones claras y prácticas. Siendo de precio muy asequible, pueden llenar ese espacio del cliente que quiere tan sólo algo básico y no demasiado caro.



Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)

Título: Ensaladas de fantasía ; Salsas maravillosas : la cocina de Gloria

ISBN (10):84-9736-142-3

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp.

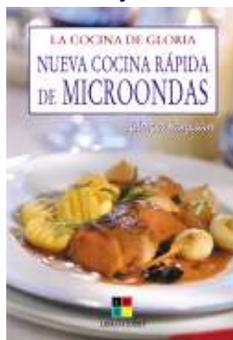
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club, S.A. , 11/2002

Descripción: 160 p. : il. ; 21x14 cm

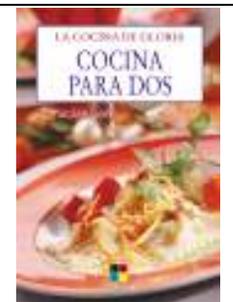
Encuadernación: rústica

Precio: \$10.00

Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)



Título: Nueva cocina rápida de microondas : la cocina de Gloria
ISBN (10):84-9736-143-1
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club, S.A. , 7/2004
Descripción: 160 p. : il. ; 21x14 cm
Encuadernación: rústica
Precio: \$10.00
Colección: La cocina de Gloria



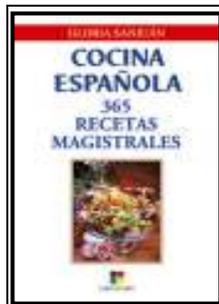
Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)
Título: Cocina para dos : la cocina de Gloria
ISBN (10):84-9736-144-X
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club, S.A. , 7/2004
Descripción: 160 p. : il. ; 21x14 cm
Encuadernación: rústica
Precio: \$10.00



Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)
Título: Tapas y pinchos de alta cocina: la cocina de Gloria
ISBN (10):84-9736-145-8
Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club, S.A. , 11/2003
Descripción: 160 p. : il. ; 21x14 cm
Encuadernación: rústica
Precio: \$10.00

Serie "Cocina Española"

4 títulos -195 a 225 páginas - Formato: 23x16 cm. Cartoné
Esta serie ofrece libros muy cuidados, duraderos, encuadernados en cartoné. Las recetas son prácticas y fáciles de llevar a cabo.



Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)
Título: Cocina española : 365 recetas magistrales
ISBN (10):84-9736-322-1
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club, S.A. , 01/2004
Descripción: 224 p. ; 23x16 cm
Encuadernación: Cartoné
Precio: \$15.00



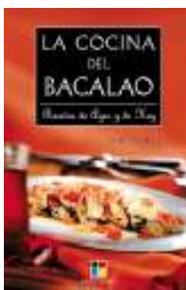
Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)
Título: Cocina española: Recetas especiales para microondas
ISBN (10):84-9736-321-3
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club, S.A. , 01/2004
Descripción: 192 p.. ; 23x16 cm
Encuadernación: Cartoné

Precio: \$15.00

Serie "Cocina con Tradición"

4 títulos -160 páginas - Formato: 23x15 cm.
Encuadernación: Rústica
Esta serie ofrece libros de cocina típica española.

Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)



Título: La cocina del bacalao
ISBN (10):84-9736-242-X
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club
Publicado: 2007
Descripción: 160 p. ; 22x16 cm
Encuadernación: rústica
Precio: \$12.00
Colección: Cocina con Tradición

Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)

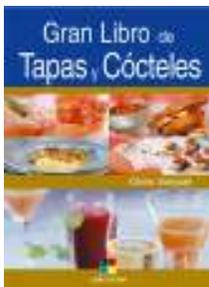


Título: La Cocina Mediterránea
ISBN (10):84-9736-243-8
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club
Publicado: 2007
Descripción: 160 p. ; 22x16 cm
Encuadernación: rústica
Precio: \$12.00
Colección: Cocina con Tradición

Serie "Grandes Libros de Cocina"

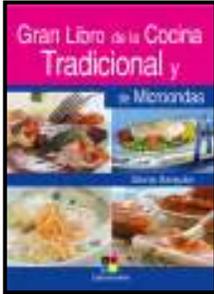
4 títulos -160 páginas - Formato: 23x15 cm.
Encuadernación: Cartoné
Esta serie ofrece libros de cocina típica española.

Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)



Título: Gran Libro de Tapas y Cócteles
ISBN (10):84-9736-429-5
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 2ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club
Publicado: 2007
Descripción: 160 p. : il. ; 22x15 cm
Encuadernación: Cartoné
Precio: \$12.00
Colección: Grandes Libros de Cocina

Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)



Título: Gran Libro de la Cocina Tradicional y de Microondas
ISBN (10):84-9736-407-4
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club
Publicado: 2007
Descripción: 160 p. ; 22x15 cm
Encuadernación: Cartoné Precio: \$12.00

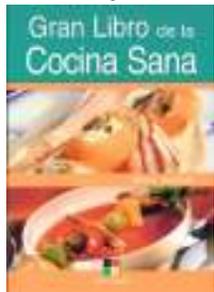
Colección: Grandes Libros de Cocina

Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)



Título: Gran Libro de las Ensaladas
ISBN (10):84-9736-427-9
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 2ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club
Publicado: 2007
Descripción: 160 p. : il. ; 22x15 cm
Encuadernación: Cartoné
Precio: \$12.00
Colección: Grandes Libros de Cocina

Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)



Título: Gran Libro de la Cocina Sana
ISBN (10):84-9736-428-7
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 2ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club
Publicado: 2007
Descripción: 160 p. : il. ; 22x15 cm
Encuadernación: Cartoné
Precio: \$12.00
Colección: Grandes Libros de Cocina

Serie "Cocina Fácil y Tradicional"

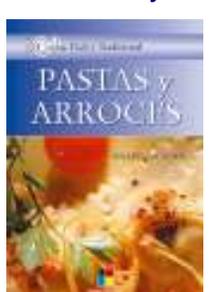
4 títulos -160 páginas - Formato: 23x15 cm.

Encuadernación: Rústica

Esta serie ofrece libros de cocina típica española.

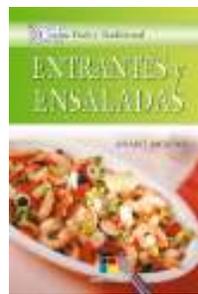
Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)

Título: Pastas y Arroces



ISBN (10):84-9736-414-7
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club
Publicado: 2007
Descripción: 160 p. : il. ; 21x14 cm
Encuadernación: Rústica
Precio: \$10.00
Colección: Cocina Fácil y Tradicional

Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)



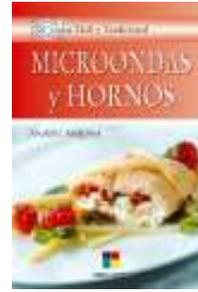
Título: Entrantes y Ensaladas
ISBN (10):84-9736-415-5
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club
Publicado: 2007
Descripción: 160 p. : il. ; 21x14 cm
Encuadernación: Rústica Precio: \$10.00
Colección: Cocina Fácil y Tradicional

Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)



Título: Carnes y Pescados
ISBN (10):84-9736-416-3
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club
Publicado: 2007
Descripción: 160 p. : il. ; 21x14 cm
Encuadernación: Rústica
Precio: \$10.00
Colección: Cocina Fácil y Tradicional

Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)



Título: Microondas y Hornos
ISBN (10):84-9736-417-1
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club
Publicado: 2007
Descripción: 160 p. : il. ; 21x14 cm
Encuadernación: Rústica
Precio: \$10.00
Colección: Cocina Fácil y Tradicional



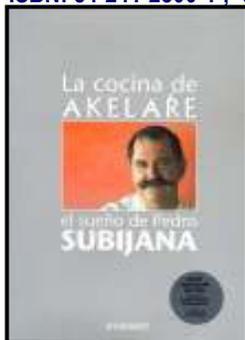
Autor: Sanjuán, Gloria (1942-)
Título: Ollas, Sartenes y Fogones del Quijote
ISBN (10):84-9736-307-8
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª. ed. , 5ª. imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club, S.A. , 02/2004
Descripción: 288 p. ; 23x16 cm
Encuadernación: rústica
Precio: \$12.00



Autor: Blanco Chivite, Manuel
Título: Los 1000 vinos de España sin gastar más de 6 €
ISBN (10):84-9736-219-5
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Madrid. Libro Hobby Club, S.A. , 11/2002
Descripción: 256 p. : il. ; 21x14 cm
Encuadernación: rústica
Precio: \$12.00

GRANDES CHEFS

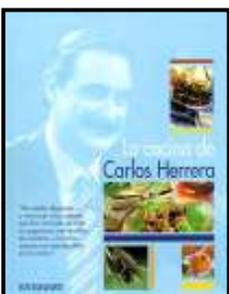
ISBN: 84-241-2800-1 ; 978-84-241-2800-5



Autor: Subijana, Pedro **Título:** Akelarre, el sueño de Pedro Subijana
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª. ed., 3ª. imp. 03/2005
Descripción: 336 p. : il. col. ; 29x22 cm
Encuadernación: cartóné
Precio: \$159.00
Materias: Arte culinario

PREMIOS: Galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía 2002 a la mejor publicación del año concedido por la Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa. Finalista y mención de honor en la categoría de Mejor Libro de Cocina del Mundo por la prestigiosa "The Gourmand World Cookbook 2002".

SINOPSIS: Este libro es un compendio de la cocina de Pedro Subijana y un recorrido de las vivencias que han marcado su vida y su trabajo de restauración. Nos instruye en la Nueva Cocina Vasca, en sus representantes y amigos y termina con la visión del cocinero en los medios de comunicación. Nos permite entrar en su corazón, en su cocina, y desde dentro conocer al hombre, su equipo, su saber y sus futuras metas. Gracias a las magníficas fotografías y al diseño, elegante y moderno, impreso con tintas metalizadas y encuadernado en tela, este libro es un regalo recomendado para los aficionados a la gastronomía. Incluye además un centenar de recetas, divididas a lo largo de sus cuatro capítulos.

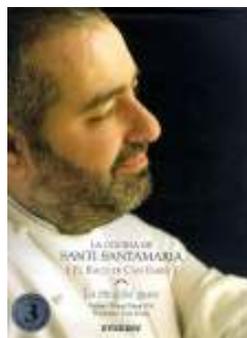


ISBN: 84-241-2772-2 ; 978-84-241-2772-5
Autor: Herrera, Carlos (1956-)
Título: La cocina de Carlos Herrera
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp. 04/2001
Descripción: 128 p. ; 27x21 cm
Encuadernación: cartóné
Precio: \$49.00
Materias: Arte culinario.

SINOPSIS: Este libro recoge de forma clara y sencilla las recetas que han marcado los momentos de Carlos Herrera, como él mismo dice: "No estaba dispuesto a renunciar a los sabores que han marcado mi vida, tan populares, tan sencillos, tan sinceros, y la única manera era reproducirlos en mi cocina". Libro ganador en la Gourmand World Cookbook Awards 2001 en la categoría "Mejor Libro de Cocina Española y Latina" en castellano.

MENCIONES DESTACADAS: Club de Gourmets: su libro de cocina es sencillo, casero, fácil de poner en práctica. Tiene, además, una gran virtud: la de reivindicar, sin intención o con ella y frente a la apabullante invasión del exotismo, las comidas simples, nuestras

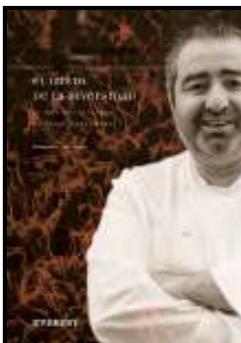
ISBN: 84-241-2574-6 ; 978-84-241-2574-5



Autor: Santamaría i Puig, Santi (1957-), Giménez Capdevila, Carme
Título: La cocina de Santi Santamaria: la ética del gusto
Lengua: publicación: Castellano
traducida del: Catalán
Edición: 1ª ed., 4ª imp. 03/2004
Descripción: 400 p. : il. col. y n. ; 29x22 cm
Encuadernación: cartóné
Precio: \$150.00
Notas: traducción de : La cuine de Santi Santamaria
Materias: Arte culinario.
SINOPSIS: Este Libro además de las

recetas de rigor, recoge una inestimable información histórica sobre la manera de cocinar de nuestro país y fuera de él, una agradable descripción del Montseny, el lugar dónde ha nacido el autor y donde trabaja. El libro se completa con unos anexos y con una esmerada bibliografía e índices.

ISBN: 84-241-8416-5

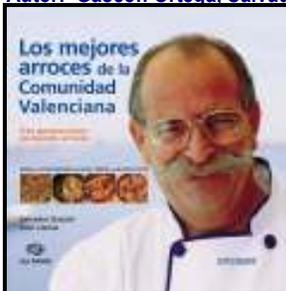


Autor: Santamaría Puig, Santi
EL GUSTO DE LA DIVERSIDAD.
Colección: Cocina de Autor
Núm. páginas: 384 |
PVP: \$150.00

Idioma: Español
Formato: 22.5 x 29,5 cm cartóné
SINOPSIS: Santi Santamaría proporciona la vuelta al mundo de un cocinero de espíritu inquieto y mente abierta. Un cocinero que apuesta por la diversidad y el diálogo de culturas y cocinas, sin complejos, partiendo de las raíces y de una relación directa con la tierra. De las cocinas más exóticas a las cocinas del país, de los productos salvajes a los productos transgénicos. El mundo culinario de Santi Santamaría. El gusto de la diversidad resulta siempre apasionante.

ISBN: 84-241-8414-9 ; 978-84-241-8414-8

Autor: Gascón Ortega, Salvador, Llenas i Sunyer, Joan , fot.



Título: Los mejores arroces de la Comunidad Valenciana
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 4ª imp. 10/2005
Descripción: 240 p. : il. col. ; 23x22 cm cartóné
Precio: \$69.00

Materias: Arte culinario.
SINOPSIS: Este libro es el fruto de tres generaciones dedicadas al arroz. Casa Salvador, uno de los restaurantes más prestigiosos de la Comunidad Valenciana, nos presenta 90 recetas de arroces que, durante los 50 años que lleva abierto el restaurante ininterrumpidamente, ha ido acumulando.

ISBN: 84-241-1730-1



Autor: Santamaría Puig, Santi
EL RESTAURANTE
Colección: Cocina de Autor
Núm. páginas: 216 |
PVP: \$70.00

Idioma: Español
Encuadernación: cartóné |
Formato: 23 x 22,5 cm.
SINOPSIS: El Restaurante es el retrato íntimo de un gran restaurante gastronómico. Desde la acogida al comensal hasta la organización de la

cocina y la sala, Santi Santamaria, con la experiencia de Can Fabes (tres estrellas Michelin) y Santceloni (dos estrellas), nos muestra la fachada y las tripas de los templos culinarios modernos. Espléndidamente ilustrado con fotografías de Joan Llenas, El Restaurante es un placer para los sentidos se redondea con una espléndida selección de recetas.

ISBN: 84-241-1729-8 ; 978-84-241-1729-0

Autor: Gutiérrez Márquez, Xabier, Alonso, Mikel , fot.

Título: Asfalto culinario : el laboratorio de Arzak

Lengua: publicación: Castellano Edición: 1ª ed., 3ª imp.

10/2005 Descripción: 240 p. : il. col. ; 29x22 cm, cartóné

Precio: \$89.00

Materias: Arte culinario. Colección: Cocina de Autor

PREMIOS: Premio Nacional de Gastronomía; mejor libro de 2005

Premio GOURMAND al mejor libro de diseño y al mejor libro de Chef.

World Cookbook Awards 2005.

SINOPSIS: El trabajo en el restaurante Arzak esta dividido en varias facetas. La cocina, la sala, el laboratorio, la oficina y el mantenimiento. Cada una de las cinco cumple una función vital en el buen funcionamiento de nuestra casa.

La historia de este libro esta escrita desde una pequeña parte de esta casa, el laboratorio. Un local aparte del restaurante, aunque en el mismo edificio, con todos los avances tecnológicos que puedan estar a nuestro alcance. Desde aquí se comienza a bocetar lo que serán en un futuro los platos del restaurante. Ellos se desviven rompiendo, escudriñando las posibilidades de los productos, de las técnicas. Labor bonita y muchas veces ingrata. Se dedican a elaborar las ideas, buscar sabores, reinventar conceptos, que entre todos van aportando. Para ello, principalmente leen y viajan.

Trabajo en el que participan Elena Arzak, Igor Zalakain, y Xabier Gutiérrez bajo la atenta batuta de Juan Mari Arzak.

El núcleo del libro es una inmersión en los aperitivos también llamados picas, entrantes o pintxos y, describiendo 58 de ellos, el autor reflexiona sobre el mundo de la cocina.

ISBN: 84-241-8489-0 ; 978-84-241-8489-6

Autor: Mestre Lasarte, Isabel



Título: El arte de la buena mesa

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 04/2006

Descripción: 395 p. : il. col. ; 29x22

cm Encuadernación: cartóné

Precio: \$98.00

SINOPSIS: Claves para comportarse con elegancia y naturalidad en la mesa. Con prólogo de Rafael Ansón, Presidente de la Academia Nacional de

Gastronomía, y entrevistas a personajes famosos de nuestra vida social para conocer sus opiniones y su personal manera de recibir a sus invitados en su propia casa. Todo ello magníficamente ilustrado con espectaculares fotografías para apreciar con todo detalle "el arte de la buena mesa".

El éxito de una reunión en torno a la mesa depende de la comida y la bebida, pero también del protocolo, de la conversación, de la estética del entorno y de la adecuación del servicio de mesa. Al saber hacer y saber estar de anfitriones e invitados hace referencia este completo libro de Isabel Maestre (Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina, con una trayectoria de más de 20 años en su exitosa empresa de catering), cuyo leit-motiv es que tan importante es lo que se presenta en el plato como el servicio de la mesa, la vajilla o la cristalería.

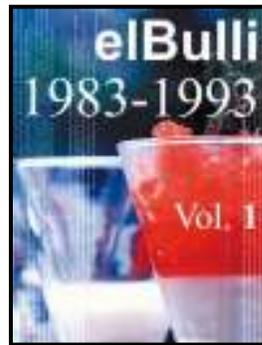
ISBN: 84-7871-239-9 ; 978-84-7871-239-7

Autor: Adrià, Ferran, Soler Lobo, Julio (1949-), Adrià Acosta, Albert

Título: El Bulli, Tomo I: 1893-1993

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp.



Publicación: Barcelona : RBA

LIBROS, S.A. , 12/2004

Descripción: 536 p. : il. ; 32x24 cm + 1 CD-ROM

Encuadernación: cartóné

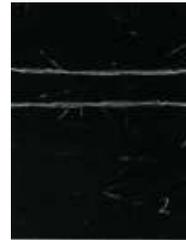
Precio: \$290.00

Sinopsis: El principio de esta obra coincide con la llegada de Ferran Adrià a El Bulli, en agosto de 1983. Allí estaba Juli Soler, i a ambos se sumaría Albert Adrià en 1985. Son veinte años de cocina, que se han querido traducir en un trabajo que

refleje la evolución de este periodo. Esta obra es el fruto de una reflexión rigurosa y objetiva, pero siempre realizada desde la sensibilidad y la pasión, elementos esenciales en la cocina de El Bulli. Estos rasgos, que han acompañado a este restaurante a lo largo de veinte años, se manifiestan en este libro que es, ante todo, una aventura creativa.

ISBN: 84-7871-078-7 ; 978-84-7871-078-2

Autor: Adrià, Ferran, Soler Lobo, Julio (1949-), Adrià Acosta, Albert



Título: El Bulli, Tomo II: 1994-1997

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp.

Publicación: Barcelona : RBA LIBROS, S.A. , 11/2003

Descripción: 496 p. : il. col. ; 32x24 cm + 1 CD-ROM

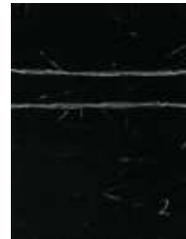
Encuadernación: cartóné

Precio: \$260.00

Sinopsis: Con esta segunda entrega correspondiente a los años 1994-1997, se hace un recorrido por el periodo en el que la creación de elaboraciones, conceptos y técnicas fue formando estilos y características cada vez más personales. Una obra fruto de una reflexión rigurosa y objetiva, pero siempre realizada desde la sensibilidad y la pasión, elementos esenciales en la cocina de El Bulli.

ISBN: 8478715347

Autor: Adrià, Ferran, Soler Lobo, Julio (1949-), Adrià Acosta, Albert



Título: El Bulli, Tomo II: 1994-1997

Lengua: publicación: Inglés

Edición: 1ª ed., 1ª imp.

Publicación: Barcelona : RBA LIBROS, S.A. , 3/2006

Descripción: 496 p. : il. col. ; 32x24 cm + 1 CD-ROM, cartóné Precio: \$299.00

Sinopsis: El principio de esta obra coincide

con la llegada de Ferran Adrià a El Bulli, en agosto de 1983. Allí estaba Juli Soler, i a ambos se sumaría Albert Adrià en 1985. Son veinte años de cocina, que se han querido traducir en un trabajo que refleje la evolución de este periodo. Con esta segunda entrega correspondiente a los años 1994-1997, se hace un recorrido por el periodo en el que la creación de elaboraciones, conceptos y técnicas fue formando estilos y características cada vez más personales. Una obra fruto de una reflexión rigurosa y objetiva, pero siempre realizada desde la sensibilidad y la pasión, elementos esenciales en la cocina de El Bulli.

ISBN: 84-933100-2-6 ; 978-84-933100-2-8
Autor: Adrià, Ferran, Soler Lobo, Julio (1949-), Adrià Acosta, Albert Pinto González, José María , tr.
Título: El Bulli, Tomo III: 1998-2002
Lengua: publicación: Castellano, Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Roses : El Bullirestaurant , 09/2003
Descripción: 496 p. : il. co. ; 32x24 cm + 1 CD-ROM, **rústica**
Precio: \$299.00

ISBN: 84-7901-682-5 ; 978-84-7901-682-1
Autor: Adrià, Ferran
Título: El Bulli, Tomo III: 1998-2002
Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Barcelona : RBA LIBROS, S.A. , 11/2002
Descripción: 496 p. ; 32x24 cm + 1 CD-ROM, cartoné
Precio: \$299.00
Sinopsis: Este es el primer libro de cocina donde un cocinero explica la concepción de todas sus recetas (371), la base de sus inspiración, las influencias para crear, las razones de las técnicas y su emoción por los resultados. "El libro más esperado del mejor cocinero del mundo" El País

ISBN: 84-933100-3-4 ; 978-84-933100-3-5
Autor: Adrià, Ferran; Soler Lobo, Julio (1949-), Adrià Acosta, Albert; Cillero & de Motta , tr.
Título: El Bulli, Tomo III: 1998-2002 (Edición Inglesa)
Lengua: publicación: **Inglés** traducida del: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Roses : El Bullirestaurant , 10/2003
Descripción: 496 p. : il. col. ; 32x24 cm + 1 CD-ROM + una guía de 22 p. Desplegables, **rústica**
Precio: \$295.00
Notas: **Lengua de publicación Inglés UK.-USA**

ISBN: 84-7871-138-4 ; 978-84-7871-138-3
Autor: Adrià, Ferran, Soler Lobo, Julio (1949-), Adrià Acosta, Albert; Cillero & de Motta, tr.
Título: El Bulli, Tomo III: 1998-2002
Lengua: publicación: **Inglés** traducida del: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Barcelona : RBA LIBROS, S.A. , 03/2004
Descripción: 496 p. : il. col. ; 32x24 cm + 1 CD-ROM + 1 guía de 22 p. , Encuadernación: cartoné
Precio: \$295.00

ISBN: 84-7871-467-7 ; 978-84-7871-467-4

Autor: Adrià, Ferran



Título: El Bulli, Tomo IV: 2003-2004
Lengua: publicación: **Castellano**
Edición: 1ª ed., 1ª imp.
Publicación: Barcelona : RBA LIBROS, S.A. , 11/2005
Descripción: 320 p. ;

32x24 cm, cartoné

Precio: \$295.00

Sinopsis: Después de la trilogía el Bulli 1983-2002, presentamos dos nuevos libros, elBulli2003 y elBulli2004, que incluyen el catálogo y el análisis evolutivo de cada uno de estos años. Son dos temporadas muy prolíficas, en las que la organización creativa ha alcanzado su punto más álgido hasta el momento, lo cual se traduce en una gran cantidad de nuevas elaboraciones, técnicas, conceptos y recetas. En el desplegable definimos por primera vez de manera exhaustiva las familias del mapa evolutivo creado para la trilogía, que hemos sometido a revisión para adecuarlo a las nuevas exigencias y a la experiencia.

El CD que acompaña a el Bulli 2003 y el Bulli 2004 respeta esencialmente la estructura de los de la trilogía, pero se ha modernizado tanto gráficamente como en cuanto a su funcionamiento. Esquemas perfeccionados, nuevos parámetros de búsqueda, galerías fotográficas y vídeos son algunas de las mejoras de este CD que representa una evolución respecto a los de la trilogía.



ISBN: 84-7871-607-6

Autor: Adrià, Ferran. **Título: El Bulli, Tomo V: 2005**

Lengua: publicación: Castellano
Edición: 1ª ed., 1ª imp.

Publicación: Barcelona : RBA LIBROS, S.A. , 02/2006

Descripción: 336 p. ; 24x26 cm
Encuadernación: cartoné

Precio: \$190.00

Sinopsis: Después de los dos primeros libros anuales, presentamos ahora el bulli 2005, que recoge el catálogo y el

análisis evolutivo de dicha temporada. En el año 2005 se ha apostado plenamente por la investigación, y ello ha dado lugar a una oferta gastronómica muy variada, resultante de las distintas líneas de búsqueda. Esta tendencia se equilibra con la sensibilidad y con la voluntad de alcanzar la armonía en cada receta.

ISBN: 84-241-8459-9 ; 978-84-241-8459-9

Autor: Teubner, Christian, Berasain Villanueva, Ambrosio.



Título: El gran libro de los alimentos del mundo

Lengua: publicación: Castellano traducida del: Alemán

Edición: 1ª ed., 1ª imp. 02/2004

Descripción: 336 p. : il. col. ; 29x22 cm cartóné

Precio: \$112.00

MENCIONES DESTACADAS: La Razón "A Tu Salud", 09/09/2004: Un gran banquete para gourmets, ya que se trata de un catálogo ordenado

alfabéticamente y por grupos de productos...en donde aparecen, también llamativamente fotografiadas, las grandes estrellas de la despensa mundial.

ABC. Guía de Madrid, 21/05/2004: presentación espectacular, llena de espléndidas fotografías a todo color que permiten distinguir e identificar una sorprendente variedad de alimentos frescos y de calidad procedentes de todo el mundo... se trata de un libro que resultará tan útil a los que se inician en la cocina como a los más expertos gourmets. Ambos podrán diferenciar con facilidad, por poner un ejemplo, las cuarenta y ocho variedades de arroz o lo veintidós tipos diferentes de salmónidos o los quince distintos de cebollas

SINOPSIS: "El gran libro de los alimentos" es un libro moderno y fresco, ilustrado con sugerentes fotografías sobre los diferentes y abundantes alimentos de la cocina de todo el mundo, destacando entre el resto de los libros de cocina que hay en el mercado. La colección "Gran Gourmet" es reconocida por su prestigio y seriedad en lo que a la presentación del tema ingredientes culinarios se refiere. Este libro, también dedicado a los ingredientes más "valiosos", nos invita a admirar y hojear detenidamente, conjugando la riqueza de imágenes con sus "jugosos" contenidos. Separados por grupos de productos, aparece toda la paleta de alimentos detallados con toda exactitud, para poder desde cuáles son los más adecuados para una determinada receta hasta su correcta manera de preparación y presentación en la mesa.

ISBN: 84-241-8507-2 ; 978-84-241-8507-7

Autor: Vivancos Samper, Ginés



Título: Diccionario de la alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 1ª ed., 1ª imp.

07/2003

Descripción: 576 p. : il. col. ; 24x15 cm

Encuadernación: rústica

Precio: \$62.00

Colección: Grandes manuales Everest
MENCIONES DESTACADAS: ABC "Guía de Madrid", 06/05/2004: obra que viene a cubrir

el vacío que los diccionarios generalistas, incluido el de la RAE, aplican a la realidad gastronómica y culinaria, cerrados casi siempre a los nuevos términos empleados ya por todos. Ginés Vivancos ha afrontado el reto de recopilar términos hispánicos junto a otros foráneos que han adquirido carta de naturaleza entre nosotros...un gran trabajo de investigación sobre los alimentos que se consumen en España e Iberoamérica.

SINOPSIS: Una obra de consulta indispensable. Este repertorio actualizado de la mayoría de alimentos, técnicas y preparaciones culinarias y productos elaborados españoles, latinoamericanos y portugueses que consumimos, incluye además entradas acerca del mundo de los vinos y restantes espirituosos, con la referencia completa de las Denominaciones de Origen españolas. Más de 7000 definiciones. Miles de datos prácticos: porcentaje de materia grasa, grado alcohólico en las bebidas espirituosas y número de calorías por 100 gramos de los principales alimentos. Cientos de datos históricos y anecdóticos, que definen con mayor exactitud la realidad alimentaria y culinaria de nuestros días y su vertiente cultural. **Traducción al catalán, euskera, gallego, francés, inglés y portugués de los principales términos, y, en el caso de pescados, hortalizas, setas y frutas, nombre científico latino.** Amplio recetario de cocina regional, con cientos de platos de la Península Ibérica e Hispanoamérica.

LA COCINA ESPAÑOLA * VINOS ESPAÑOLES

Pack Escuela de Cocina

	<p>Date/Fecha de lanzamiento: 2005 Duration/Duración: 1023 min, 5 discos Lengua/Language: Dolby Digital 5.1: Español Formato: DVD-PAL-Zona "0" Multisistema Precio/Price: \$195.00 Nacido en Bilbao, titulado en hostelería por la Escuela Superior del País Vasco, trabajó entre otros con Pedro Subijana, Daniel García y Alain Duchase.</p>	<p>Tras 12 años como profesional, está considerado como uno de los cocineros con mayor técnica y más versado del panorama actual. Es profesor de cocina en el Instituto Vasco de Nuevas Carreras en Bilbao y colaborador habitual de programas de radio y TV.</p> <p>Actualmente regenta el restaurante Etxanobe que cuenta con una estrella Michelin y dos soles de la Guía CAMPSA entre otras calificaciones..</p>
<p>➤ Disco 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Ensaladas y Pinchos: 6 Recetas / 81 minutos ❖ Verduras y setas: 6 Recetas / 65 minutos ❖ Patatas y Legumbres: 7 Recetas / 71 minutos <p>➤ Disco 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Sopas y Cremas: 6 Recetas / 64 minutos ❖ Arroz: 6 Recetas / 63 minutos ❖ Pasta: 6 Recetas / 62 minutos 	<p>➤ Disco 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Merluza: 6 Recetas / 59 minutos ❖ Bacalao: 6 Recetas / 62 minutos ❖ Pescados: 6 Recetas / 68 minutos ❖ Marisco y Cefalópodos: 6 Recetas / 59 minutos <p>➤ Disco 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Aves y Caza: 6 Recetas / 74 minutos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Cordero y Cerdo: 6 Recetas / 67 minutos ❖ Vacuno: 7 Recetas / 69 minutos <p>➤ Disco 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Huevos: 6 Recetas / 59 minutos ❖ Microondas y Platos Bajos en Calorías: 7 Recetas / 65 minutos ❖ Postres: 7 Recetas / 65 minutos

Los Fogones Tradicionales Vol. 1 & 2

Los Fogones Tradicionales Vol. 1 (2001)
Duration/Duración: 300 mins., 1 discos
Lengua/Language: En español / In Spanish
Formato: DVD-PAL-Zona "0" Multisistema
Precio/Price: \$199.00

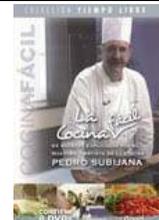
Los Fogones Tradicionales Vol. 2 (2001)
Duration/Duración: 300 mins., 1 discos
Lengua/Language: En español / In Spanish
Formato: DVD-PAL-Zona "0" Multisistema
Precio/Price: \$199.00



En esta serie recuperamos el proceso de elaboración de los diversos platos tradicionales de nuestra cocina popular, elaborados por amas de casa y campesinos que han conservado las viejas recetas heredadas de sus antepasados.

La Cocina Fácil. Pack completo

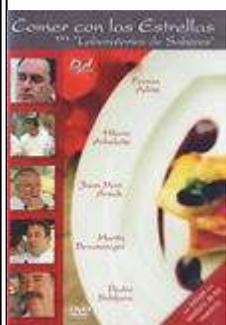
Date/Fecha: 2005
Duration/Duración: 720 mins., 8 discos
Lengua/Language: En español / In Spanish
Formato: DVD-PAL-Zona 2
Precio/Price: \$225.00



Se compone de Sopas y cremas, Patatas y legumbres, Verduras y setas, Pasta y Arroz y de regalo Ensalas y pinchos.

Hemos elegido a uno de los mejores creadores de la cocina actual para ayudarte a conseguir todos aquellos platos que figuran en la colección. Podrás disfrutar de 12 horas con recetas explicadas paso a paso..

Comer con las Estrellas - Laboratorios de Sabores (Ferran Adrià, Arbelaitz, Arzak, Berasategi y Subijana)



Date/Fecha: 2004
Duration/Duración: 60 mins., 1 discos
Lengua/Language: En español / In Spanish
Subtítulos: Inglés
Formato: DVD-PAL-Zona "0" Multisistema
Precio/Price: \$65.00

Ferran Adrià nos conducirá con su simpatía habitual y su sabia humildad, hacia la esencia de la creatividad gastronómica más refinada, desde su laboratorio de sabores particular, el emblemático restaurante "El Bulli". A través de una exclusiva entrevista con él y con su equipo internacional de cocineros, se irán desvelando las maravillas de sus creaciones, los secretos que esconde el artista y los obstáculos creativos a los que se enfrenta.

Arbelaitz, Arzak, Berasategi y Subijana son los cuatro guipuzcoanos, pertenecientes a varias generaciones. Cada cocinero nos hablará sobre su vida: cuando empezó a cocinar, cómo fundó el restaurante, conoceremos la preparación de los platos y la utilización magistral de las materias primas, veremos como transcurre un día en la vida de estos virtuosos en su lugar de trabajo.

Los cuatro cocineros vascos tienen un denominador común: mantienen las bases de la cocina tradicional, pero introduciendo nuevas y más modernas técnicas. Son los impulsores de la nueva cocina vasca.

Los Alquimistas de la Cocina

Date/Fecha: 2005
Duration/Duración: 155 mins., 1 discos
Lengua: Español, Francés, Portugués
Formato: DVD-PAL-Zona "2"
Precio/Price: \$69.00



Pierre Gagnaire y Hervé This – Los Pioneros

El artista culinario Pierre Gagnaire y el físico Hervé This han reinventado la cocina. Ante nuestros ojos se desvelan los secretos de esta alquimia que ha catapultado la creatividad culinaria de los grandes chefs.

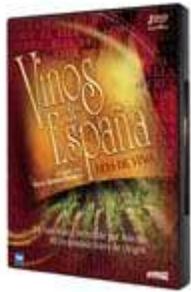
Ferran Adrià – La Revolución Culinaria

El audaz Ferran Adrià, orgulloso de su tercera estrella en la Guía Michelin, actualmente está considerado internacionalmente como el principal investigador de la cocina mundial. El documental ofrece un viaje fascinante a su universo de inventiva e investigación, a una cocina de las emociones no exenta de polémica.

Heston Blumenthal – La Cocina Científica

Inspirado y futurista, Heston Blumenthal reivindica un parentesco entre la proximidad de Ferran Adrià y de la gastronomía molecular para ir mucho más allá en la visión global de la cocina. Al explorar en el trasfondo de nuestro cerebro todos los mecanismos interrelacionados por la alimentación, ha revolucionado la determinación del gusto..

Pack Vinos de España



Date/Fecha de lanzamiento: 2005
Duration/Duración: 540 min, 3 discos
Features/Características: Ver abajo
Lengua/Language: Dolby Digital 5.1 : Español

Formato: DVD-PAL-Zona "0" Multisistema
Precio/Price: \$95.00

El mundo del vino está formado por muchos otros cuyo conocimiento no hace más que incrementar su fascinante atractivo. Saborear una copa de vino, en la forma y momento idóneos, es un placer para todos los sentidos: los irisados colores, los sutiles aromas, la explosión de sabores forjados en el silencio de las bodegas...

Vinos de España. Días de Vinonos abre las puertas de su historia y cultura, de las diferentes Denominaciones de Origen y tipos de uva, del cultivo, vendimia y proceso de elaboración, incrementando todavía más el placer de degustar nuestros vinos.

Historia, variedades de uva y sus características, viñedos, vendimias y procesos de elaboración para todas las Denominaciones de Origen y otros vinos singulares nacionales son expuestos en Vinos de España. Días de vino a la vez que se desvelan anécdotas, algunos secretos de las principales Bodegas y la forma de catar el vino para poder apreciar mejor su aroma y bouquet.

Disco No. 1:

- ❖ Castilla y León: Son muchos los que afirman que a todo gran vino le corresponde un gran río. Castilla y León, una tierra bañada por el río Duero, puede presumir de buenos vinos: Ribera del Duero, Rueda, Cigales Toro, El Bierzo.
- ❖ Galicia: Vinos blancos excelentes y, sobre todo, distintos: Rías Baixas, Ribeiro, Ribera Sacra y Valedoras.

Disco No. 2:

- ❖ La Rioja - Álava: Rioja ha dado nombre y prestigio internacionalmente a los vinos de España y ahora se ha subdividido en Rioja Alavesa, Rioja Alta y Rioja Baja.
- ❖ Cataluña: Cataluña es vino blanco, es vino tinto, es rosado y es, desde luego, Cava. Además de la D.O. Cava se descubren los secretos del Penedés, Priorato, Alella y Costers del Segre.
- ❖ Las Islas / Vinos de autor: Revela exquisiteces hasta ahora sólo apreciadas por amplias minorías: los vinos elaborados en Baleares y Canarias con D.O.

Canarias: Lanzarote, Tenerife, La Palma y Lanzarote y los 'vinos de autor' Mariano García, Marqués de Vargas, Hereus de Ribal/Sara Pérez, Fernando Remírez de Ganuza, Abadía de Puerta/Ángel Anocibar, Valsacro/Amador Escudero, Marqués de Griñón, Felipe Gutiérrez de la Vega y Álvaro Palacios.

Disco No. 3:

- ❖ Andalucía: Andalucía, con su sol único, es cuna del otro vino nacional conocido en todo el mundo: el Jerez. Pero también de las D.O. Málaga, Granada, Condado de Huelva, Manzanilla Sanlúcar de Barrameda y Montilla Moriles.
- ❖ Aragón / De Extremadura a Navarra: Aragón ha vuelto a poner su reloj en hora con el Somontano, Campo de Borja, Teruel y Cariñena. Por su parte suben el extremeño Ribera de Guadiana y el vino de Navarra.
- ❖ La Mancha / De Valdepeñas a Levante: La Mancha es la Denominación de Origen más grande del estado español y no le van a la zaga el Valdepeñas o el Jumilla, excelentes vinos junto a las D.O. Almansa, Yecla y Utiel Requena

Atrévete con el Vino, La Cata Paso a Paso



Duration/Duración: 83 mins., 1 discos DVD
Lengua/Language: En español / In Spanish
Formato: DVD-PAL-Zona "0" Multisistema
Precio/Price: \$45.00

Atrévete con el Vino nos acerca paso a paso y de forma muy didáctica a la viticultura y enología, respondiendo las preguntas más frecuentes como la vida del vino, cómo leer una etiqueta o por ejemplo cómo debería ser la bodega en casa.

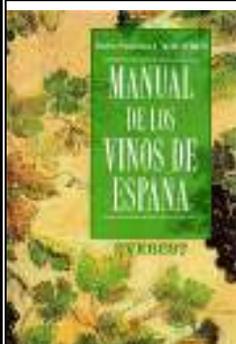
Proclamado mejor sumiller de España en la XV del prestigioso concurso "nariz de oro", David Seijas i Vila nos invita a despertar los sentidos, con el primer concurso en dvd dedicado exclusivamente al fascinante mundo de la cata..

De forma clara y sencilla, David nos acerca al mundo de la viticultura y la enología con explicaciones a las dudas más frecuentes e iniciando a los principiantes.

A través de este dvd nos aleccionarán sobre lo que hay que tener en cuenta a la hora de comprar un vino, cómo leer la etiqueta, la técnica de la cata paso a paso, cómo disfrutar mejor el vino o la mejor forma de hacer una bodega casera entre otros temas.

Si quieres aprender de un reconocido sumiller, puedes comprar Atrévete con el vino en Vinus & Brindis por un precio que ronda los 12 euros, también lo podrás encontrar en tiendas especializadas. **VeSid**

Manual de los Vinos de España



Autor: Plasencia, Pedro Villalón, Teclo

Título: Manual de los vinos de España

Lengua: publicación: Castellano

Edición: 2ª ed. 05/1996

Descripción: 216 p. ; 25x17 cm

Encuadernación: cartóné

ISBN: 84-241-2026-4 ; 978-84-241-2026-9

Precio: \$49.00

¿Qué diferencia hay entre un clarete y un rosado? ¿Qué factores naturales o tecnológicos influyen en la calidad del vino? ¿Cuánto tiempo y en qué condiciones se puede conservar el vino? ¿Qué vino comprar?

El "Manual de los Vinos de España" le responde a éstas y otras preguntas que siempre le han interesado. En sus páginas encontrará información clara y detallada para aprender a distinguir la gran variedad de cepas y vinos regionales existentes en la actualidad.

Conocerá las recientes influencias foráneas en la vinicultura española, las expectativas de nuestros vinos, etc. En definitiva, podrá descubrir sus propios gustos y desarrollar su afición mediante la creación de una bodeguita propia o el conocimiento de lo que puede y debe exigir en la tienda o el restaurante.