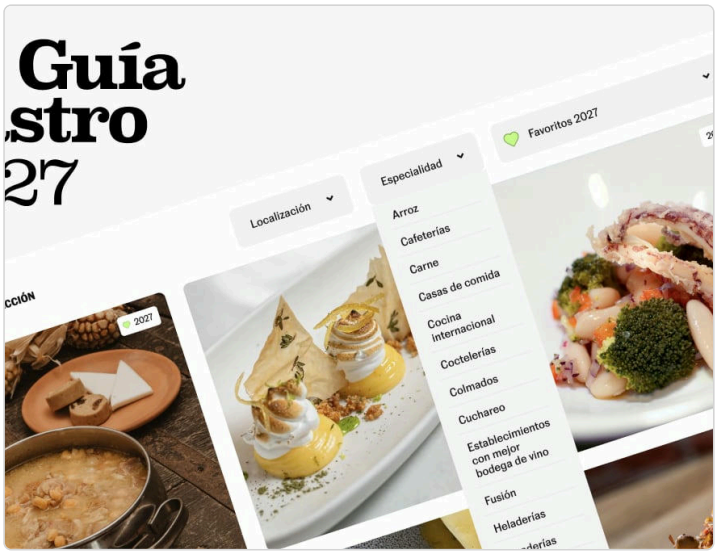
La Brújula del Gastronauta

EDICIÓN DEL DÍA · 22/11/2026

labrujuladelgastronauta.com



LO MÁS LEÍDO · 57 LECTURAS

EN EL CATALEJO

La Guía Gastro 2027: más de 500 paradas gastronómicas en toda España

05:58

La nueva edición de la Guía Gastro 2027 destaca una selección de bares, restaurantes, cafeterías y tiendas especializadas, ofreciendo un mapa culinario con más de 500 direcciones imprescindibles para los amantes de la gastronomía.

EN LA EDICIÓN DE HOY



EN EL CATALEJO

La tortilla eterna y los cinnamon rolls protagonizan el nuevo monográfico de gastronomía

57 lecturas



EN EL CATALEJO

La tortilla de patatas: un símbolo de la diversidad culinaria en España

47 lecturas



EN EL CATALEJO

Haro celebra su VI Semana del Vino con 23 establecimientos y 9 bodegas locales

32 lecturas

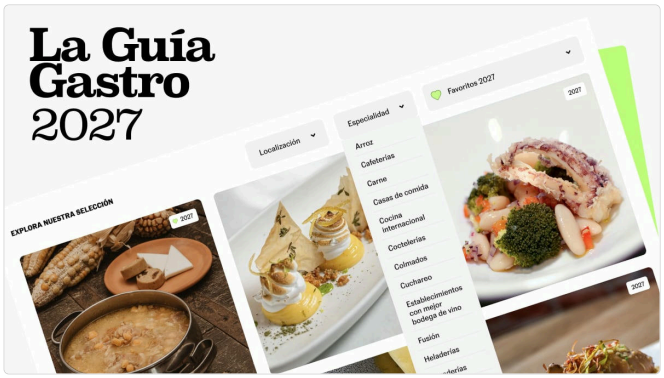
CONTENIDO COMPLETO · EDICIÓN DEL DÍA

01 EN EL CATALEJO

La Guía Gastro 2027: más de 500 paradas gastronómicas en toda España

05:58 · 57 lecturas

La nueva edición de la Guía Gastro 2027 destaca una selección de bares, restaurantes, cafeterías y tiendas especializadas, ofreciendo un mapa culinario con más de 500 direcciones imprescindibles para los amantes de la gastronomía.



La Guía Gastro 2027 se presenta como un compendio esencial para los gastronautas que buscan nuevas experiencias culinarias en España. Esta edición incluye una cuidada selección de más de 500 establecimientos, abarcando desde bares y restaurantes hasta cafeterías y tiendas especializadas.

El equipo de redactores y colaboradores ha trabajado arduamente para ofrecer un catálogo que refleja la diversidad y riqueza gastronómica del país. Aunque los nombres de los autores y el equipo de diseño son relevantes, lo que realmente importa son las recomendaciones que esta guía ofrece a los paladares curiosos.

Con esta nueva entrega, la Guía Gastro se convierte en un aliado indispensable para quienes deseen explorar los sabores de España, marcando un rumbo claro hacia los mejores lugares para disfrutar de la buena mesa.

02 EN EL CATALEJO

La tortilla eterna y los cinnamon rolls protagonizan el nuevo monográfico de gastronomía

05:52 · 57 lecturas

El último número de 'El País Semanal' y EL PAÍS Gastro se adentra en el fascinante mundo de la tortilla, la ternera más deseada y los irresistibles cinnamon rolls.



El nuevo monográfico de gastronomía de **'El País Semanal'** y **EL PAÍS Gastro** pone el foco en tres delicias culinarias que han conquistado los paladares de muchos: la tortilla eterna, la ternera más deseada y los populares cinnamon rolls.

Este especial no solo celebra la tradición y la innovación detrás de estos platos, sino que también ofrece un recorrido por su historia, técnicas de elaboración y su lugar en la cultura gastronómica actual.

03 EN EL CATALEJO

La tortilla de patatas: un símbolo de la diversidad culinaria en España

05:47 · 47 lecturas

La tortilla de patatas, con su sencilla receta de tres (o cuatro) ingredientes, se ha convertido en un emblema de la gastronomía española, reflejando la diversidad de opiniones sobre su preparación.



La tortilla de patatas, un plato icónico de la cocina española, no solo es un deleite para el paladar, sino también un reflejo de la polarización gastronómica que existe en el país. Con su receta básica que incluye patatas, huevos y, según algunos, cebolla, este plato ha generado debates apasionados entre los aficionados a la cocina.

En el horizonte culinario, la tortilla de La Falda, inspirada en el estilo de Betanzos, se presenta como una de las versiones más controvertidas. Con su característica textura poco cuajada y la ausencia de cebolla, este enfoque ha ganado popularidad, convirtiéndose en un referente de la tortilla más de moda en la actualidad.

Un plato en constante evolución

La tortilla de patatas es un claro ejemplo de cómo un plato tradicional puede adaptarse y evolucionar, dando lugar a múltiples interpretaciones que reflejan la diversidad cultural de España. Desde las versiones más clásicas hasta las más innovadoras, cada región aporta su toque personal, lo que enriquece aún más la experiencia gastronómica.

Reflejo de la identidad española

Más allá de ser un simple plato, la tortilla de patatas simboliza la identidad culinaria de España y su capacidad para generar debates sobre la autenticidad y la tradición. En cada mesa, se puede encontrar una historia, una preferencia y, sobre todo, un amor por la gastronomía que une a los españoles en torno a este manjar.

04 EN EL CATALEJO

Haro celebra su VI Semana del Vino con 23 establecimientos y 9 bodegas locales

12:29 · 32 lecturas

La VI Semana del Vino de Haro, inaugurada por el consejero Íñigo Nagore, se desarrollará del 30 de julio al 5 de agosto con la participación de 23 bares y restaurantes que ofrecerán vinos de 9 bodegas locales.



El consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, Íñigo Nagore, ha dado el pistoletazo de salida a la VI Semana del Vino en Haro, un evento que se celebrará del 30 de julio al 5 de agosto y que reunirá a 23 establecimientos hosteleros y 9 bodegas de la localidad.

Durante esta semana, los bares y restaurantes participantes ofrecerán dos vinos reserva de las bodegas colaboradoras, acompañados de una cazuelita al precio de 2,5 euros. Esta cazuelita, que se servirá en todos los locales, lleva grabada la leyenda 'Haro, tierra de vinos', un homenaje a la rica tradición vitivinícola de la región.

Bodegas participantes

Las bodegas que se suman a esta celebración son:

- Bodegas Muga
- Ibaiondo
- Bodegas Bilbaínas
- Carlos Serres
- C.V.N.E.
- Martínez Lacuesta
- Paternina
- Ramón Bilbao
- La Rioja Alta

Establecimientos participantes

Los locales que ofrecerán esta experiencia gastronómica incluyen:

- Bar Cesto
- Bar Duke
- Bar El Remolino
- Bar Kaya
- Bar La Jarrera
- Bar Obarenes
- Bar Pirolo

• Café El Sol
• Cafetería Bilibio
• Cafetería Suizo
• Hotel Arrope
• Jamonero El Trujal
• Mesón Atamauri
• Mesón El Jarrero
• Mi Bodega
• Restaurante Beethoven
• Restaurante Vega
• Restaurante-asador Tinto
• Taberna Urdai
• Talía
• Tapas Madrid Jamonero

Además, el Restaurante Beethoven ofrecerá un 'Menú del Vino' que incluirá platos elaborados con vino y maridados con dos de los vinos reserva participantes.

La VI Semana del Vino está organizada por la Asociación del Comercio de Haro (ACCIRA), con el apoyo del Gobierno de La Rioja, que ha destinado 45.371,26 euros para financiar su desarrollo y actividades de dinamización comercial.