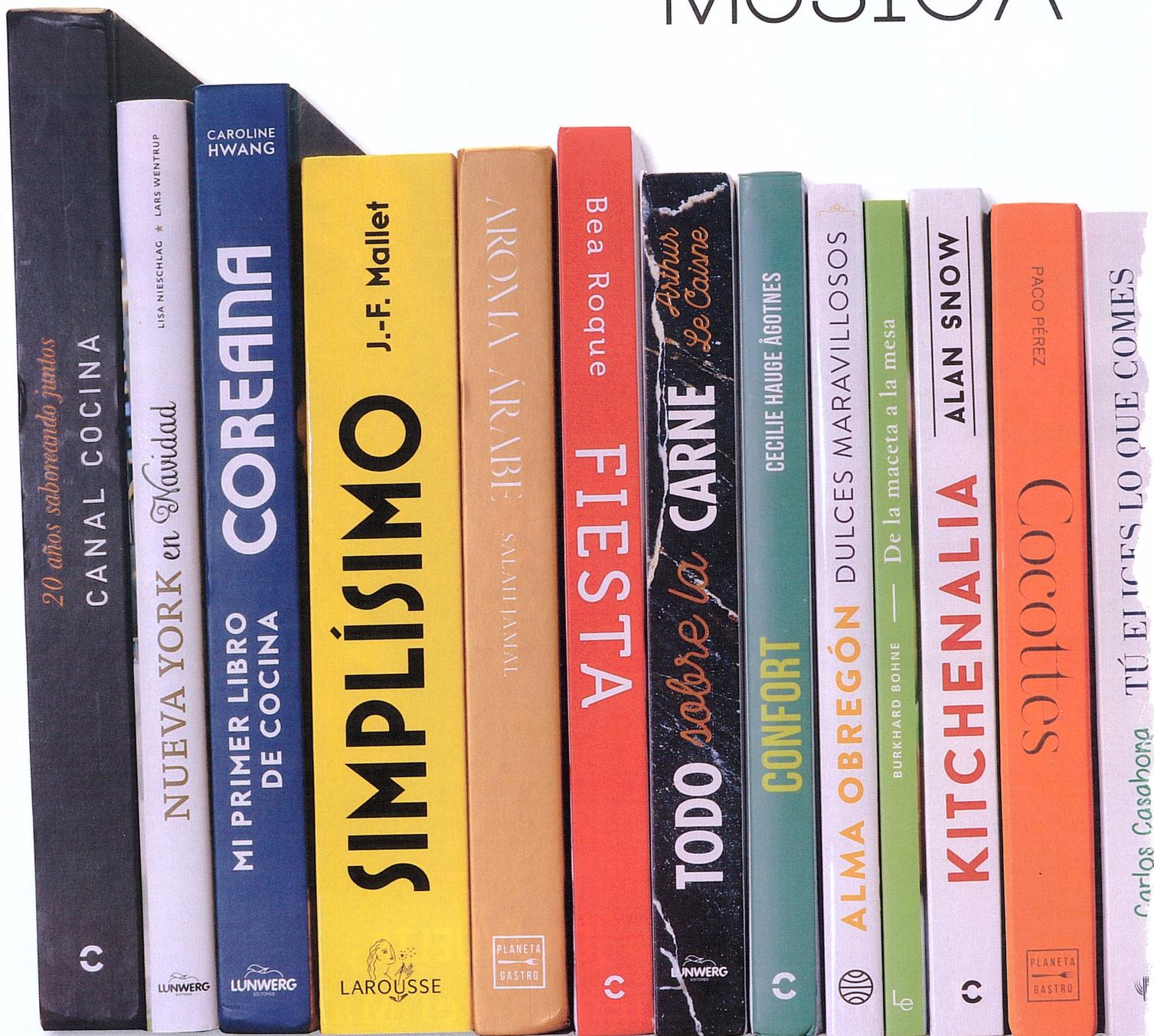


LIBROS

VINO

MÚSICA



FINCA MONCLOA 2015,
MÁS ELEGANTE QUE
NUNCA

Finca Moncloa 2015 es el singular coupage de Cabernet Sauvignon, Syrah, Tintilla de Rota y Petit Verdot que refleja el excepcional terroir de la Tierra de Cádiz. Esta Navidad, Finca Moncloa 2015 se presenta en un estuche artesano de piel de Ubrique.

125 €. De venta en
www.tiendagonzalezbyass.com



20 años saboreando juntos Canal Cocina. Un precioso libro conmemorativo con muchas recetas seleccionadas de entre las miles que han grabado en dos décadas de gran trabajo.

Nueva York en Navidad. Recetas e historias olvidadas. Incluye un nuevo cuento escrito por Paul Auster. 50 recetas de dulces americanos, bagels, ensaladas o rosbif y cócteles.

Mi primer libro de cocina coreana. Recetas sencillas de una cocina que parece, a priori, complicada. Desde el famoso kimchi a bodadillos y dulces.

Simplísimo. El libro de cocina más fácil del mundo. Tras el éxito de su primer libro, el cocinero francés J.F. Mallet presenta un nuevo Simplísimo con recetas nuevas. Un libro visual y efectivamente, muy sencillo.

Aroma árabe, recetas y relatos. Un excelente forma de conocer la cultura árabe a través de su variada y rica cocina. En este libro los relatos y la historia se mezclan con la cocina.

Fiesta, un dulce para cada ocasión. Más de 80 recetas de tartas para todas las ocasiones, escritas por la bloguera Bea Roque, "El rincón de Bea".

Todo sobre la carne. El manual definitivo para amantes de la carne que encontrarán respuestas a preguntas como ¿cuáles son las mejores razas de vacuno mayor? o el jamón, ¿pata negra o de bellota 100%?

Confort, recetas para mimar tu estómago. Más de 80 recetas bajas en carbohidratos para evitar problemas digestivos. Platos saludables para estómagos sencillos.

Dulces maravillosos de Alma Obregón. La chef pastelera reúne en este libro recetas de tartas, técnicas de decoración y detalles únicos para cocinar drip cakes, macarons, cupcakes o batidos.

De la maceta a la mesa. El maestro jardinero Burhhard Bohne enseña a plantar, cosechar y cocinar hierbas aromáticas en casa. Muchas de ellas se pueden cultivar en macetas y son fáciles de cuidar.

Kitchenalia, cómo funcionan todos los utensilios de cocina. Este libro es una guía útil sobre detalles y técnicas de los aparatos de cocina y almacenamiento de alimentos. Contiene además, información científica y sencillos dibujos para comprender mejor el universo culinario.

Cocottes, cazuelas y cacerolas. Paco Pérez, el chef onubense del restaurante Miramar de Gerona, presenta este libro dedicado a la cocina casera, desde recetarios clásicos y en cazuela, o "cocottes".

Tú eliges lo que comes. Cómo prevenir el sobrepeso y alimentarse bien en familia. El pediatra Carlos Casabona enseña a relacionar calorías, alimentos con el tiempo necesario para gastarlas.

La cuenta, por favor es un interesante libro de gestión de negocios de restauración escrito por el técnico especialista en Administración Hotelera, David Rubert.

Recetas yoguis. Más de 70 recetas que siguen los principios de la práctica del Yoga. Desayunos, platos principales y postres para ganar vitalidad.

Terapia del bosque. Un libro que explica los beneficios de los "baños de bosque", una tendencia al alza en Japón que propone acercarse a la naturaleza para transformar tu salud.