

# LIBROS

# VINO

# MÚSICA

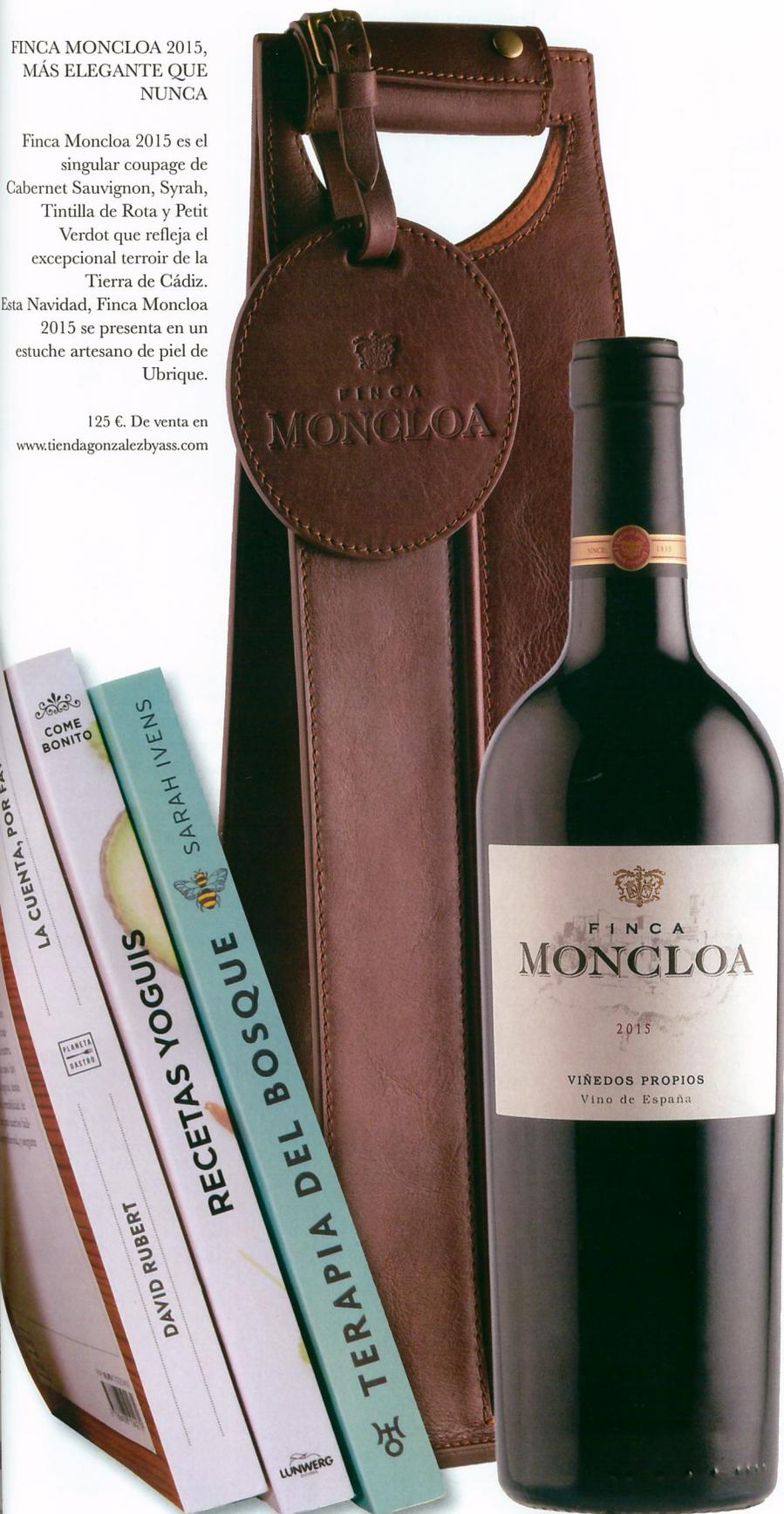


FINCA MONCLOA 2015,  
MÁS ELEGANTE QUE  
NUNCA

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](http://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.