

# montagud 1906

*Los mejores libros de gastronomía  
publicados en el Mundo*



\*CCR. COCINA, CONCIENCIA, REFLEXIÓN  
EL CELLER DE CAN ROCA

[www.libreriagastronomica.com](http://www.libreriagastronomica.com)  
[www.montagud.com](http://www.montagud.com)



MEJOR EDITORIAL  
ESPECIALIZADA

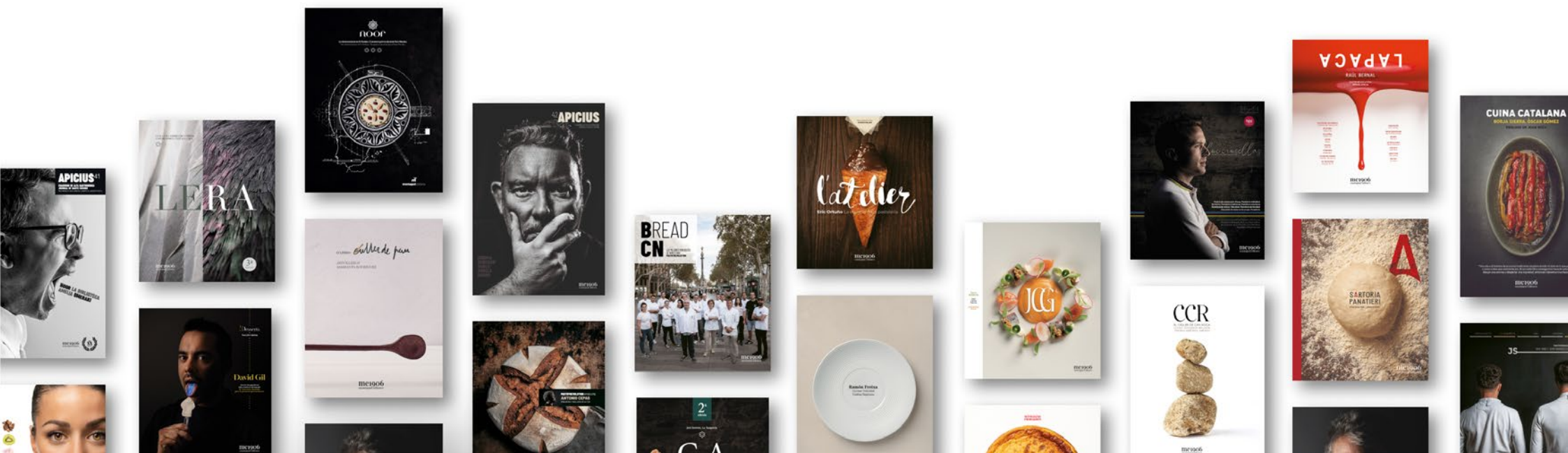
# Sobre Montagud



**Montagud** es una editorial especializada en obras sobre gastronomía desde el año de su fundación (1906). Máximo referente de la alta cocina a nivel mundial, en su palmarés figuran varios Premios Nacionales de Gastronomía y Gourmand World Cookbook Awards. Así, publica los sueños de los profesionales más laureados. Entre ellos, **Joan, Josep y Jordi Roca, Eneko Atxa, Quique Dacosta, Toño Pérez, Paco Morales, Pierre Gagnaire y Michel Bras**; hasta llegar a 16 títulos cuyos autores han sido reconocidos con tres estrellas Michelin. También dos estrellas de la talla de **Paco Roncero, Ramón Freixa, Paco Pérez, Andoni Luis Aduriz, Ricard Camarena, Fina Puigdevall, Diego Guerrero, Javi Olleros y Mario Sandoval**.

Casi 120 años después, y con la misión de innovar ensalzando la edición en papel, nace Atelier Montagud. Acoge obras particulares y con un formato rompedor; en las que la delicadeza y la singularidad cobran vida página a página. Su estreno no podía contar con mejores embajadores... El nuevo sello editorial quedará impreso por primera vez en los flamantes libros de **Francis Paniego y Ángel León**. Veteranos autores de la casa madre, ambos cocineros indispensables imprimirán así una pátina única en las historias de Echaurren, con dos estrellas Michelin en su restaurante gastronómico, y del triestrellado Aponiente, respectivamente.

De igual forma, cada seis meses ve la luz el cuaderno de alta gastronomía Apicius, “el notario de la cocina contemporánea” para **Ferran Adrià**; y, cada dos, el cuaderno de alta pastelería PastryRevolution, la única publicación del sector con un Premio Nacional de Gastronomía en su haber.



Descubre todo nuestro catálogo  
*Libros, Apicius y Pastry*



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Apicius

**Autor**  
Varios

**ISBN**  
978-84-7212-312-0

**ISSN**  
1697-5138

**Formato**  
21 x 29,7 cm. 224 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2025

**Precio**  
45.00€

# APICIUS<sup>47</sup>

Joan Roca, Montserrat Fontané, Nacho Manzano, Olga Sánchez,  
Paco Morales, Nati García, Iván Cerdeño, Consuelo López, Luis Lera, Minica Collantes



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica

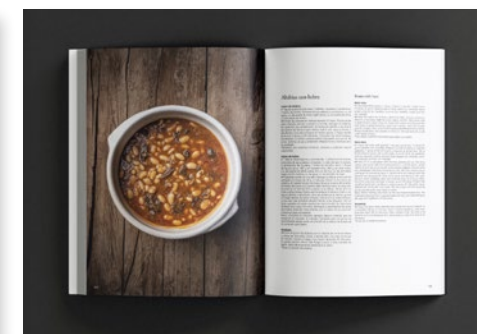


**197 elaboraciones**  
**58 creaciones**  
**94 fotografías**

Antes de las estrellas, las cámaras y las listas, había otras manos. Manos que no medían ni pesaban, pero sabían. Manos que cocinaban por instinto, por amor, por necesidad y por costumbre. Manos de mujer. **Manos de madre.** Ellas cocinaban mucho antes que sus hijos soñaran con ser cocineros. Antes de que existieran cartas, menús degustación o técnicas de vanguardia. Ellas ya cocinaban. Cocinaban para alimentar, para cuidar, para reunir. Para convertir lo poco en mucho. Para que la mesa fuera siempre un lugar al que volver.

**Este número de Apicius es un homenaje.** A las que estaban antes. A las que pusieron los cimientos sin saberlo. A las que cocinaban sin firmar platos, pero firmaban destinos. **Joan Roca, Paco Morales, Nacho Manzano, Iván Cerdeño y Luis Lera** son, hoy, referentes de la cocina española. Pero antes de ser grandes cocineros, fueron hijos atentos. Fueron niños con olor a sofrito y pan con chocolate. Fueron aprendices silenciosos de unas maestras sin escuela. Fueron testigos de un saber transmitido entre cucharas de madera, con la voz baja y el alma encendida. De sus madres aprendieron a mirar, a respetar el producto, a entender la paciencia, a cocinar como quien cuida. A dar sin pedir nada a cambio. Y también — aunque no lo supieran entonces— a **emocionar**. Hoy, su cocina tiene técnica, reconocimiento y discurso. Pero cuando rascamos el fondo, cuando llegamos a lo esencial, lo que encontramos sigue siendo ese legado: una forma de amar a través del fuego. Hablar de relevo no es solo hablar de generaciones. Es hablar de gratitud, de memoria, de identidad y de reconocer que el futuro se cocina con lo heredado.

Porque ellas no salieron en portadas (hasta hoy), pero están en cada plato. Porque no escribieron recetas, pero las dejaron tatuadas en la memoria. Porque no tuvieron estrella, pero fueron guía. Este número de Apicius es para ellas. **Para todas las madres que dieron vida y oficio. Para las que cocinaron antes de que cocinar fuera arte. Para las que siguen enseñando, sin saberlo, a través de sus hijos.**





Editorial  
**me1906**  
montagu editores

**Título**  
Apícios

**Autor**  
Varios

**ISBN**  
978-84-7212-214-7

**ISSN**  
1697-5138

**Formato**  
21 x 29,7 cm. 180 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2025

**Precio**  
42.00€

# PASTRY74

Fornet de la Soca, Madeleine by Ferrières, Cientotrentaº y Niko



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica



**151 elaboraciones**  
**41 creaciones**  
**218 fotografías**

El Cuaderno de Pastelería y Panadería de **Montagu Editores**, reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía y ganador del Best Food Magazine en los Gourmand World Cookbook Awards, fija la mirada en los factores clave para el indiscutible atractivo pastelero y panadero que España genera a nivel global. **PastryRevolution, "la Pastry"**, publica trimestralmente cuatro pastelerías y/o panaderías con una filosofía única y personal, ofreciendo un recorrido por lo más destacado del panorama pastelero nacional. Los obradores recogidos en dicho Cuaderno cubren todo el espectro dulce español. En él se encontrarán grandes figuras y jóvenes promesas, obradores de fama mundial y proyectos emergentes.

PastryRevolution 74, bajo la coordinación editorial de **Alba Llacera** y la fotografía de **Xavi Olmos**, presenta las novedades de **Tomeu Arbona & María José Orero (Fornet de la Soca)**, **Felipe de Santa Cruz (Madeleine by Ferrières)**, **Alberto & Guido Miragoli (Cientotrentaº)** y **Ginés J. Nicolás (Niko)**. Cuatro proyectos que marcan una manera de entender un oficio artesano esencial. Cuatro obradores. Cuatro conceptos. Cada uno de ellos con una filosofía única y personal, que suman conocimiento y en los que brilla la excelencia. Todo, a través de 180 páginas y más de 150 fotografías. Un total de 50 creaciones inéditas y más de 150 elaboraciones.

Desde el recetario mallorquín de Tomeu Arbona a las piezas de bollería de Felipe de Santa Cruz, pasando por los panes de Alberto Miragoli y los individuales de Niko. Sin duda alguna, cortes de todas las piezas incluidos. Todo eso y mucho más en el 74 de PastryRevolution. De igual forma, se incluyen enriquecedoras entrevistas en profundidad que, más allá de su semblanza profesional, ofrecen un retrato personal de cada autor; desvelando sus aficiones, su día a día y sus sueños. Fiel a sus principios como siempre, PASTRY ofrece más que nunca.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Apicius

**Autor**  
Varios

**ISBN**  
978-84-7212-213-0

**ISSN**  
1697-5138

**Formato**  
21 x 29,7 cm. 224 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2025

**Precio**  
45.00€

# APICIUS46

Ricard Camarena, Tetsuro Maeda, Manu Franco  
y Javi Rivero y Gorka Rico



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica



**166 elaboraciones**  
**49 creaciones**  
**122 fotografías**

**El fuego es absolutamente incontrolable. Y es que, digan lo que digan, ese desbordamiento es preferible observarlo, quedarse maravillado ante él y recibir ese calor como una bendición. Este número de Apicius nace ahí, donde el fuego no solo calienta, sino que transforma. Donde cada plato no es solo una receta, sino una declaración de intenciones, una declaración de amor. Una forma de estar en el mundo.**

Hay cocinas que piensan. Cocinas que sienten. Y cocinas que resisten. En Valencia, **Ricard Camarena** escribe su nombre con las letras del conocimiento y la perseverancia. Porque pensar exige tiempo. Y el tiempo, coraje. Su cocina no es un destello: es una llama firme. Una conversación constante con la tierra, con la ética, con el sabor que permanece. Es la prueba de que cuando el talento madura, el alma florece.

En Vizcaya, el susurro se convierte en grito suave. Txispa es delicadeza que no duda. Ideas claras con el tono justo. Desde Japón, ha venido a decirnos que el silencio también es una forma de belleza. Que lo pequeño puede ser inmenso cuando se cocina con alma. Y que la identidad se escribe sin mayúsculas, pero con verdad. Gritamos el ruido silenciado de **Tetsuro Maeda**.

En un pueblo de Madrid, en un rincón fuera de plano, La Casa de Manolo Franco nos recuerda que la vida siempre ofrece una segunda toma. Que reinventarse no es cambiar, sino recordar lo que uno es. La cocina de **Manu Franco** sabe a familia, a calor, a guiso que te abraza. A sabor sin culpa, sin poses, sin máscaras. Aquí no hay nostalgia, hay esperanza.

En Tolosa, el futuro ya tiene nombre: Ama. Juventud de **Gorka Rico y Javier Rivero** con los pies en el barro y el foco en lo esencial. No buscan parecerse a nadie. Tampoco quieren atajos. Solo cocinar como se vive en casa: con respeto, con memoria, con orgullo. Lo suyo es un canto limpio, sin filtros. Y eso, hoy, emociona.

Esta edición no es azarosa. Es un retrato de época. Un latido colectivo. Un homenaje a quienes no solo cocinan, sino que se entregan. Es la historia de un país que se sigue contando a través del plato. Y de un cuaderno —este cuaderno que tienes en las manos— que lo recoge con respeto, con belleza, con emoción.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Apicius

**Autor**  
Varios

**ISBN**  
978-84-7212-212-3

**ISSN**  
1697-5138

**Formato**  
21 x 29,7 cm. 180 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2025

**Precio**  
42.00€

# PASTRY73

Nuño García, Ruth Gou, Enric Badia, José Manuel Marcos Candela



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica



**176 elaboraciones**  
**45 creaciones**  
**204 fotografías**

El Cuaderno de Pastelería y Panadería de **Montagud Editores**, reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía y ganador del Best Food Magazine en los Gourmand World Cookbook Awards, fija la mirada en los factores clave para el indiscutible atractivo pastelero y panadero que España genera a nivel global. **PastryRevolution, "la Pastry"**, publica trimestralmente cuatro pastelerías y/o panaderías con una filosofía única y personal, ofreciendo un recorrido por lo más destacado del panorama pastelero nacional. Los obradores recogidos en dicho Cuaderno cubren todo el espectro dulce español. En él se encontrarán grandes figuras y jóvenes promesas, obradores de fama mundial y proyectos emergentes.

PastryRevolution 73, bajo la dirección de **Javi Antoja de la Rosa** y la maestría de **Alba Llacera**, la fotografía de **Xavi Olmos**, presenta las novedades de **Nuño García (Clan)**, **José Manuel Marcos Candela (Crujiente & Candela La Gelateria)**, **Enric Badia (Forn Elias)** y **Ruth Gou (Gou Patisserie)**. Cuatro proyectos que marcan una manera de entender un oficio artesano esencial. Cuatro obradores. Cuatro conceptos. Cada uno de ellos con una filosofía única y personal, que suman conocimiento y en los que brilla la excelencia. Todo, a través de 180 páginas y más de 100 fotografías. 50 creaciones inéditas y más de 150 elaboraciones.

Desde la bollería hojaldrada de Nuño García a los helados de José Manuel Marcos Candela, pasando por los panes de Enric Badia y los individuales de Ruth Gou. Sin duda alguna, cortes de todas las piezas incluidos. Todo eso y mucho más en el 73 de PastryRevolution. Las recetas de pastelería y panadería se complementan con una sección de cocina dulce donde se detallan los postres de los restaurantes publicados (de manera simultánea) en Apicius. De igual forma, se incluyen enriquecedoras entrevistas en profundidad que, más allá de su semblanza profesional, ofrecen un retrato personal de cada autor; desvelando sus aficiones, su día a día y sus sueños.

Fiel a sus principios como siempre, PASTRY ofrece más que nunca.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Apicius

**Autor**  
Varios

**ISBN**  
978-84-7212-209-3

**ISSN**  
1697-5138

**Formato**  
21 x 29,7 cm. 224 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2025

**Precio**  
45.00€

# APICIUS45

Nacho Manzano, Álvaro Salazar, begoña Rodrigo,  
Rodrigo García y Nagore Irazuegui



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica



**247 elaboraciones**  
**49 creaciones**  
**133 fotografías**

Este número es especial. Porque no solo habla de cocina, sino de trayectorias. Porque no solo muestra platos, sino convicciones. Porque no solo documenta el presente, sino que ya pertenece al futuro. Por sus protagonistas. Por su carga emocional. Por la sensación de que, de algún modo, todo lo que hemos aprendido en estos años se condensa aquí... este Apicius es especial.

Hoy, **Casa Marcial** brilla con tres estrellas Michelin. Pero más allá del símbolo, lo que realmente ilumina es el relato de una familia que ha hecho del arraigo una forma de resistencia y de la emoción una herramienta creativa. Este número contiene ese momento exacto: el de la cima y el del vértigo que acompaña cuando se corona un sueño.

Junto a Nacho, Sandra, Chus y Esther Manzano, aparece también la figura de Álvaro Salazar, que desde **Voro** (Mallorca), con dos estrellas Michelin y el respeto unánime de todo un sector, está construyendo una obra silenciosa, precisa, emocionante. Su trabajo representa esa vanguardia natural que no busca el impacto, sino la coherencia. La belleza de lo exacto.

Begoña Rodrigo, desde **La Salita** en Valencia, nos recuerda que la alta cocina también puede tener alma de barrio, de casa, de lucha. Su cocina está hecha de memorias y de carácter, de reivindicación y de ternura. Un universo propio, lleno de matices y de verdad.

Y desde Madrid, **Bascoat**, con su mirada vasca y su manera de reinterpretar el recetario desde la elegancia contemporánea, completa un número que emociona por su diversidad, por su madurez y por su narrativa.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Apicius

**Autor**  
Varios

**ISBN**  
978-84-7212-210-9

**ISSN**  
1697-5138

**Formato**  
21 x 29,7 cm. 180 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2025

**Precio**  
42.00€

# PASTRY72

Xavier Barriga, Andrea Dopico & Franck Wenz, Fran Segura  
y Maties Miralles



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica



**203 elaboraciones**  
**55 creaciones**  
**253 fotografías**

El Cuaderno de Pastelería y Panadería de **Montagud Editores**, reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía y ganador del Best Food Magazine en los Gourmand World Cookbook Awards, fija la mirada en los factores clave para el indiscutible atractivo pastelero y panadero que España genera a nivel global. **PastryRevolution, "la Pastry"**, publica trimestralmente cuatro pastelerías y/o panaderías con una filosofía única y personal, ofreciendo un recorrido por lo más destacado del panorama pastelero nacional. Los obradores recogidos en dicho Cuaderno cubren todo el espectro dulce español. En él se encontrarán grandes figuras y jóvenes promesas, obradores de fama mundial y proyectos emergentes.

PastryRevolution 72, bajo la dirección de **Javi Antoja de la Rosa**, la fotografía de **Xavi Olmos** y la coordinación editorial de **Alba Llacera**, presenta las novedades de **Xavier Barriga (Turrís)**, **Maties Miralles (Es Forn)**, **Fran Segura y Andrea Dopico & Franck Wenz (Maison Marcel)**. Cuatro proyectos que marcan una manera de entender un oficio artesano esencial. Cuatro obradores. Cuatro conceptos. Cada uno de ellos con una filosofía única y personal, que suman conocimiento y en los que brilla la excelencia. Todo, a través de 180 páginas y más de 150 fotografías. Un total de 60 creaciones inéditas y más de 250 elaboraciones.

Desde la panes de Xavier Barriga a los éclairs de Fran Segura, pasando por las panades de Maties Miralles y la bollería de Andrea Dopico & Franck Wenz. Sin duda alguna, cortes de todas las piezas incluidos. Todo eso y mucho más en el 72 de PastryRevolution. Las recetas de pastelería y panadería se complementan con una sección de cocina dulce donde se detallan los postres de los restaurantes publicados (de manera simultánea) en Apicius. De igual forma, se incluyen enriquecedoras entrevistas en profundidad que, más allá de su semblanza profesional, ofrecen un retrato personal de cada autor; desvelando sus aficiones, su día a día y sus sueños. Fiel a sus principios como siempre, PASTRY ofrece más que nunca.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Apicius

**Autor**  
Varios

**ISBN**  
978-84-7212-206-2

**ISSN**  
1697-5138

**Formato**  
21 x 29,7 cm. 224 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2025

**Precio**  
45.00€

# APICIUS44

Diego Guerrero, Alatz Bilbao, Iris Jordán, Àngel Esteve



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica



**300 elaboraciones**  
**75 creaciones**  
**133 fotografías**

Más reflexión, más técnica, más vino y, por supuesto, más cocina. **Apicius 44**, el Cuaderno de Alta Gastronomía de **Montagud Editores** con un Premio Nacional de Gastronomía y varios Gourmand World Cookbook Awards, inaugura una nueva era en la edición culinaria. Y es que, a partir del presente, se duplicarán los números publicados al año, pasando de dos a cuatro.

El elenco de autores seleccionado para esta apuesta está a la altura... En portada, **Diego Guerrero** demuestra cómo **DSTAgE** brilla en un acorde de madurez y eterna juventud superado su décimo aniversario. Le siguen tres proyectos de reciente apertura en el momento de su elaboración, pero que ya han dado la campanada por su audacia, personalidad y afán por la excelencia: **Bakea**, **Ansils** y **Sisè**. Todo, con la dirección de **Javi Antoja de la Rosa**, la fotografía de **Mikel Ponce** y la coordinación editorial de **Álex Cebrián**.

Más de diez años después de su sonada apertura, **DSTAgE\*\*** relumbra en la escena gastronómica internacional como un espacio de creatividad pura y disfrute que va mucho más allá del plato. **Apicius 44** lo reseña reinventándose en lo conceptual; en un capítulo que aún creatividad, técnicas innovadoras y elaboraciones singulares al detalle.

Bien podría decirse que **Bakea**, de **Alatz Bilbao**, es más un espacio gastronómico que un restaurante. Este metalúrgico reconvertido en chef ha levantado en él tanto una cocina de diseño propio como un taller en el que fragua vajilla y cubertería propias. Así, estas páginas añaden la forja a inspiraciones y elaboraciones.

**Ansils\***, el restaurante benasqués que la talentosa y joven **Iris Jordán** encumbra en dupla con su hermano Bruno, consiguió su primera estrella Michelin en tiempo récord. Lo hizo, entre otras cosas, gracias a una brillante propuesta de huerto, caza y producto silvestre; con una pátina de tradición, pero eminentemente contemporánea. Todo ello se recoge en negro sobre blanco.

**Àngel Esteve**, con un currículum de infarto que lleva incluso al afamado **Gaggan** de Bangkok (Tailandia), regresó a su Lleida natal para ofrecer una cocina de brasa, fondo y producto en **Sisè**. Desde entonces, no sólo ha hecho las delicias de sus vecinos... también ha conseguido poner a su ciudad en el mapa gastronómico nacional.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Apicius

**Autor**  
Varios

**ISBN**  
978-84-7212-207-9

**ISSN**  
1697-5138

**Formato**  
21 x 29,7 cm. 180 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2025

**Precio**  
42.00€

# PASTRY71

Panem, Pa de kilo, Umiko Bake, Sergi Vela.



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica



**250 elaboraciones**  
**60 creaciones**  
**150 fotografías**

El Cuaderno de Pastelería y Panadería de **Montagud Editores**, reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía y ganador del Best Food Magazine en los Gourmand World Cookbook Awards, fija la mirada en los factores clave para el indiscutible atractivo pastelero y panadero que España genera a nivel global. **PastryRevolution, "la Pastry"**, publica trimestralmente cuatro pastelerías y/o panaderías con una filosofía única y personal, ofreciendo un recorrido por lo más destacado del panorama pastelero nacional. Los obradores recogidos en dicho Cuaderno cubren todo el espectro dulce español. En él se encontrarán grandes figuras y jóvenes promesas, obradores de fama mundial y proyectos emergentes.

PastryRevolution 71, bajo la dirección de **Javi Antoja de la Rosa**, la fotografía de **Xavi Olmos** y la coordinación editorial de **Alba Llacera**, presenta las novedades de **PANEM**, **Sergi Vela**, **Pa de Kilo** y **Umiko Bake**. Cuatro proyectos que marcan una manera de entender un oficio artesano esencial. Cuatro obradores. Cuatro conceptos. Cada uno de ellos con una filosofía única y personal, que suman conocimiento y en los que brilla la excelencia. Todo, a través de 180 páginas y 150 fotografías. Un total de 60 creaciones inéditas y más de 250 elaboraciones.

Desde la bollería hojaldrada de **PANEM** a los individuales de **Sergi Vela**, pasando por los panes de autor de **Pa de Kilo** y los mochis de **Umiko Bake**. Sin duda alguna, cortes de todas las piezas incluidos. Todo eso y mucho más en el 71 de PastryRevolution. Las recetas de pastelería y panadería se complementan con una sección de cocina dulce donde se detallan los **postres** de los restaurantes publicados (de manera simultánea) en **Apicius**. De igual forma, se incluyen enriquecedoras entrevistas en profundidad que, más allá de su semblanza profesional, ofrecen un retrato personal de cada autor; desvelando sus aficiones, su día a día y sus sueños. Fiel a sus principios como siempre, **PASTRY** ofrece más que nunca.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Aponiente

**Autor**  
Ángel León

**ISBN**  
978-84-7212-203-1

**Tomos**  
Tomo 1. Pasado, presente y futuro.  
Tomo 2. Inspiración y juego.  
Tomo 3. La marisma, el entorno.  
Tomo 4. Tradición y caricias.  
Tomo 5. Alma y clasicismo.  
Tomo 6. Dulce sal.

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2024

**Precio**  
460.00€

# Aponiente

Ángel León

**150 creaciones**  
**6 tomos**  
**1.070 páginas**

Bienvenidos a la historia de Ángel León. Una obra que recorre absolutamente toda la obra del restaurante que mira al mar, cocina el mar y piensa en clave salina. Un bello recorrido a través de textos en los que Ángel León se vacía profesional y emocionalmente; de ensayos sobre productos, especies, técnicas...; y todo ello desembocando en **1.070 páginas** y en más de **150 creaciones** del restaurante más especial e inédito que existe en el panorama mundial de la gastronomía.

Aponiente es el restaurante liderado por el chef **Ángel León**, conocido mundialmente por su compromiso con la conservación y gestión del océano a través de la investigación en nuevos ingredientes que reduzcan la presión pesquera y fomenten una pesca sostenible. Ángel León utiliza especies marinas históricamente descartadas del mar, e incluso desconocidas por el ser humano. Este chef revolucionario y vanguardista ha descubierto nuevos alimentos para el ser humano, como el fitoplancton marino, y ha cultivado por primera vez en la historia plantas como la Zostera marina. Por ello, fue reconocido con **3 estrellas Michelin** en 2017, y dos años después obtuvo la primera e histórica Estrella Verde Sostenible Michelin, en reconocimiento a su inquebrantable apuesta por una gastronomía sostenible.

Cada día, el equipo de Aponiente se sumerge en su propio sueño, en las marismas salineras y en las aguas que bañan la **Costa de Cádiz** en Andalucía, apenas separados de África por un Estrecho de 14 km. La aplicación de la teoría ecológica en su cocina, la investigación, la creatividad gastronómica y el máximo aprovechamiento del producto, unido a la labor de sensibilización ambiental son los sellos de identidad de Aponiente. Algunos ejemplos gastronómicos de esto son: la sobrasada de caballa, la mortadela de lubina, el jamón de mar (ventresca de atún rojo), la salchicha de baila, las cañaillas, la piel de morena convertida en crujiente piel de cerdo, el colágeno de la merluza preparado como noodles, el osso buco de cola de atún o la tarta tatin de plancton.

Aponiente focaliza todos sus esfuerzos en conseguir nuevos desarrollos que le permitan seguir creando platos marinos para redefinir el concepto de gastronomía como fuerza transformadora de la sociedad del siglo XXI y abordar desafíos tan importantes como la conservación de la naturaleza a través de la cocina, para lo que colabora con ONGs internacionales. Aponiente, pues, ostenta una fuerte presencia internacional, y con carácter bienal organiza un encuentro global de chefs denominado Despesques, basado en la sostenibilidad y en la reflexión sobre el papel de la alimentación en el futuro. Aponiente sigue demostrando la conexión vital entre la gastronomía y la naturaleza. Aponiente nos desafía a pensar en la riqueza y en el desconocimiento que tenemos de ese mar infinito y misterioso, ensalzando especies descartadas y promoviendo la conservación y el manejo de marismas, esteros y humedales costeros como fuentes de vida marina.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Apicius

**Autor**  
Varios

**ISBN**  
978-84-7212-204-8

**ISSN**  
1697-5138

**Formato**  
21 x 29,7 cm. 224 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2024

**Precio**  
45.00€

# APICIUS43

Eneko Atxa, Cristina Cánovas, Diego Aguilar,  
Manu Lachica, Rita Llanes, David Pérez, Tonet Romero



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica



Talento y propósito. **Apicius 43**, la nueva edición del Cuaderno de Alta Gastronomía de **Montagud Editores** reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía y varios Gourmand World Cookbook Awards, fija la mirada en estos factores clave para el indiscutible atractivo gastronómico que España genera a nivel global. Así, bajo la dirección de Javi Antoja de la Rosa, la fotografía de Mikel Ponce y la coordinación editorial de Álex Cebrián, la publicación analiza un indispensable mundial (**Azurmendi**) y cuatro proyectos jóvenes (**Palodú**, **Leartá**, **Ronquillo** y **Suculent**) que ya perfilan —y perfilarán— la manera de entender un oficio esencial. Cinco restaurantes con una filosofía única y personal, que suman conocimiento y en los que brilla la excelencia.

Todo, a través de 224 páginas, 75 creaciones, 133 fotografías, casi 300 elaboraciones... y nuevas secciones y contenidos. Se detienen en las bodegas, con las páginas 'Palabra de sumiller', y en la faceta más personal de cada autor, con enriquecedoras entrevistas. Fiel a sus principios como siempre, **Apicius 43** ofrece más que nunca.

**Azurmendi\*\*\*** es un consolidado templo de la gastronomía internacional. **Eneko Atxa** despliega aquí un completo recorrido por la excelente experiencia culinaria que allí se ofrece, sucediéndose (al igual que en el restaurante) a través de sus sobrecogedoras estancias. En cada una, bocados únicos con todo lujo de detalles.

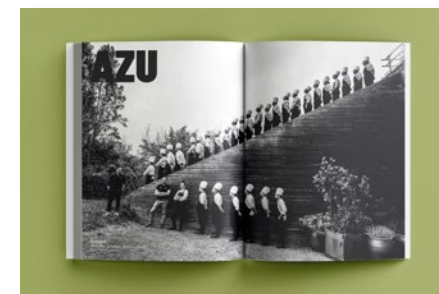
**Palodú** brilla por la cocina dual de **Cristina Cánovas** y **Diego Aguilar**. Desde el corazón de Málaga, los protagonistas aquí son el mercado, la temporada y la reinterpretación de la tradición... con una arrolladora personalidad. El dúo lo plasma en negro sobre blanco a través de pormenorizadas recetas.

En **Leartá**, capitaneado por **Manu Lachica** y **Rita Llanes**, se rinde homenaje al enclave: Andalucía en general y Sevilla en particular. "Reflexionamos sobre el acento, las manos y las maneras", explican, "a través de la comida y la bebida". En estas páginas, en concreto, mediante recetas detalladas y análisis en primera persona.

**Ronquillo**, el negocio familiar del que **David Pérez** y su hermana **Cecilia** tomaron el testigo de sus padres, es Cantabria y sus gentes. Aquí se plasma a través de creaciones en las que relumbran guisos y aprendizajes de maestros, que Pérez salpica con directrices imprescindibles para el éxito al fogón.

En **Suculent**, un concepto de éxito en Barcelona, **Tonet Romero** despliega una culinaria plagada de producto, sentido común... y disfrute: "La mayoría de nuestras creaciones están concebidas para terminar mojando pan", dice el cocinero. En **Apicius 43**, presenta las claves para la elaboración de las más destacadas.

**300 elaboraciones**  
**75 creaciones**  
**133 fotografías**





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

### Título

Echaurren. Crónica y cocina de una familia

### Autor

Chefe, Marisa y Francis Paniego

### ISBN

978-84-7212-202-4

### Formato

22,5 x 28,1 cm  
Tradición: 256 páginas  
Historia: 144 páginas  
Portal: 256 páginas

### Encuadernación

2 tomos en tapa dura  
1 tomo en tapa blanda

### Idioma

Español/Inglés

### Año de publicación

2024

### Precio

245.00€

# Echaurren. Crónica y cocina de una familia

Chefe, Marisa y Francis Paniego

**100** recetas  
**3** volúmenes

Se encuentra usted ante un libro que es historia viva de la gastronomía española. Echaurren recoge en una obra de **3 volúmenes** con estuche su propio recorrido durante sus **125 años de vida**.

**1)** El volumen **Tradición** recoge 56 recetas tradicionales de la cocina española, de la cocina riojana y de la cocina de su madre, Marisa Sánchez. Una oda a la cocina tradicional.

**2)** El volumen **Historia** presenta de manera novelada la historia de Echaurren. Y es que 125 años de vida hacen que esta fonda fundacional que hoy luce dos estrellas Michelin se haya convertido en testigo de la evolución de la cocina y del servicio. Título escrito por el periodista riojano Pablo García Mancha e ilustrado por Luis Paniego Araiz.

**3)** El volumen llamado **Portal** recoge las 44 creaciones más representativas de la cocina más personal y contemporánea de Francis Paniego.



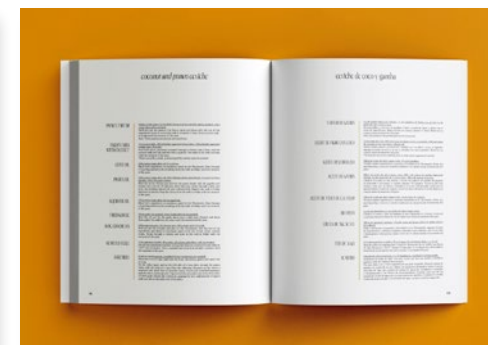


# Raíces andaluzas

José Carlos García

**62 recetas**  
**256 páginas**

**José Carlos García** desafía con su técnica y pequeñas dosis de atrevimiento al recetario tradicional andaluz. Siempre con la mirada hacia el mar, el chef malagueño basa su cocina en la utilización de los productos autóctonos de la lonja o el mercado, si bien también se inspira en todo lo descubierto en sus viajes para crear sus platos. En el restaurante que lleva su nombre, situado en el Puerto de Málaga, en El Barrio de La Malagueta, muestra su cocina sincera y en constante evolución, fruto de lo aprendido en el negocio familiar del Café de París y de su experiencia, durante casi una década, al frente de su proyecto personal. Su gastronomía es el reflejo de su propia personalidad, una acertada mezcla entre la fidelidad a sus raíces, el respeto por el clasicismo de la herencia familiar y, como él mismo dice, "un toque de Rock&Roll".



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Raíces andaluzas

**Autor**  
José Carlos García

**ISBN**  
978-84-7212-201-7

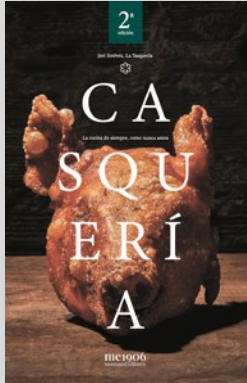
**Formato**  
24 x 28 cm. 256 páginas

**Encuadernación**  
Tapa dura

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2024

**Precio**  
145.00€



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Casquería

**Autor**  
Javi Estévez

**ISBN**  
978-84-7212-183-6

**Formato**  
18 x 28 cm. 288 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español

**Año de publicación**  
2024

**Precio**  
95.00€

# Casquería

Javi Estévez

**Javi Estévez** (Madrid, 1983) despliega conocimiento a raudales en estas páginas relatando no sólo nociones indispensables sobre vísceras de la ternera, del cordero, del cerdo, del pollo y de varios animales más; también detalla, cual clase magistral, cómo llevarlas al plato. Parte de la cocina de siempre y la cuenta como nunca –con un lenguaje cercano y en primera persona–, para que el lector pueda hacerla suya y transformarla en ese ejercicio de artesanía que debe ser la cocina. Tiempos de cocción, tratamiento de la casquería, sofritos, marinadas, blanqueados, frituras y confitados en 56 creaciones nacidas en La Tasquería (1 estrella Michelin). Sumérjase en una obra sin igual.

Nació en Madrid, en 1983, en el seno de una familia soriana en la que nadie se dedicaba a la hostelería y sin una especial vocación culinaria. Podría haber utilizado cualquiera de estos datos para promocionarse, para rendirse al postureo, para ‘vender su moto’. No lo ha hecho, no lo haría, y no le hace falta hacerlo. Con un pequeño restaurante prácticamente en la linde de uno de los barrios más **exclusivos** de Madrid, Javi Estévez deja que su trabajo sea elocuente por él; habla con decisión, pero con calma, en las muchas clases magistrales que imparte para pagar las facturas y dar a conocer su trabajo; y saluda religiosamente hasta al último proveedor mientras prepara el café de la mañana para todos los miembros de su equipo.

Más cerca de los 40 que de los 30, roza con los dedos el “ya llevo 20 años en esto”. Lo comenzó estudiando cocina en el Centro Superior de Hostelería de Galicia, para, de vuelta en casa, trabajar en el Hotel Villa Magna y en el Cenador de Salvador. Ha hecho prácticas en el Tragabuches de Benito Gómez (ahora al frente de Bardal, en la malagueña Ronda y con dos estrellas Michelin) y en El Bohío de Pepe Rodríguez (Illescas, una estrella Michelin), y ha formado parte de los equipos de Xosé Cannas en Pepe Vieira (Pontevedra, una estrella Michelin) y de Villena (Segovia); en este último caso, bajo la dirección gastronómica de Julio Reoyo.

Con esa **informalidad** calibrada con **naturalidad**, con esa amabilidad que destierra a todo pedestal; en La Tasquería hay opciones para todos los gustos. Estarán cómodos los profanos en la materia que buscan descubrir, quienes tienen reparos y van a rebufo de algún acompañante curioso, esos amantes de los sabores radicales que no se andan con chiquitas... Es un buen camino para desafiar tabúes, y para reinventar una tradición culinaria honda como pocas en un Madrid en el que todos son bienvenidos, ingredientes, técnicas y elaboraciones incluidos.

Entre las paredes del restaurante se da, además, un arduo trabajo de investigación por el que no sólo se descubren ingredientes nuevos... Se rehúye la tradición a la vez que se le rinde homenaje, en un ‘birlibirloque’ que sólo reniega del aburrimiento. Todo es bonito, y también refinado. No se ven tripas desnudas que se frien y se sirven en cucuruchos grasientos; y si vísceras más caras de lo que el mito lleva a pensar que se tratan como a la más noble de las carnes.

Hay excepciones, claro está, pero resueltas de forma que, lejos de quedar relegadas a un capricho para forofos, se han convertido en todo un emblema de la casa. Las más de 7.000 cabezas de cochinito que se han servido en sus cinco primeros años de vida dan fe de ello.

**#SomosCasqueros**, dicen desde La Tasquería a modo de grito de guerra. Es fácil que todos lo seamos ante lo bien hecho que satisface nuestras necesidades. Que las de estos tiempos modernos y carentes de memoria se refieran más al disfrute que a la necesidad no es más que una oportunidad bien vista, y bien deshuesada, por Javi Estévez.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Apicius

**Autor**  
Varios

**ISSN**  
1697-5138

**Formato**  
21x 29,7 cm. 224 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2024

**Precio**  
45.00€

# APICIUS42

Albert Adrià, Hugo Muñoz, Vicky Sevilla, Miguel Caño, Carlos Casillas



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica



**60 creaciones**  
**85 fotografías**

**Apicius 42** documenta estas sendas complicadas pero afortunadas a través de 224 páginas, más de 60 creaciones al detalle, casi 400 procesos y más de 85 imágenes de Mikel Ponce. Amén de la dirección de Javi Antoja de la Rosa, cuenta con la coordinación editorial de Álex Cebrián. Cinco restaurantes con una filosofía única y personal, que suman conocimiento y en los que brilla la excelencia.

Los restaurantes **Enigma**, **Ugo Chan**, **Arrels**, **Nublo** y **Barro** son los protagonistas del próximo cuaderno de alta gastronomía de Montagud Editores. El galardonado cuaderno de periodicidad semestral (mayo y noviembre), ofrece contenidos basados en las creaciones de prestigiosos chefs y de las últimas propuestas del panorama culinario.

**Enigma\*** (Barcelona) es el único restaurante de Albert Adrià en España con una oferta inspirada en los productos de temporada y en todo el conocimiento, bagaje técnico y experiencia en cocina que el chef ha adquirido a lo largo de sus más de 35 años de trayectoria profesional.

En el restaurante **Ugo Chan\*** (Madrid), Hugo Muñoz y su equipo se sumergen y reflexionan sobre la cocina japonesa y sus lazos con el mundo, con el producto y la temporada como leitmotiv. Tienen una manera muy personal de ver y entender la cocina.

En **Arrels\*** (Sagunto, Valencia), el restaurante de la joven y galardonada Vicky Sevilla, encontraremos una cocina de producto, de mercado y de cercanía con un marcado toque de autor y vanguardia, lo cual otorga personalidad propia a sus platos.

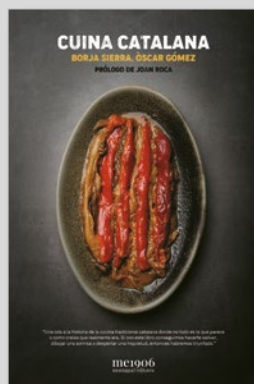
El chef Miguel Caño, desde su restaurante **Nublo\*** ubicado en Haro (La Rioja), hace una propuesta basada en el reposo, la calma, el fuego lento, la selección, el origen, el producto y sus productores; terruño.

**Barro\*** es la historia de Ávila. El chef Carlos Casillas hace un homenaje al valle, al campo y a la llanura. Es la gastronomía de una provincia castellana, elaborada con sinceridad y a fuego lento, siempre regresando al origen de sus montañas.



# Cuina catalana

Borja Sierra, Òscar Gómez. Prólogo de Joan Roca



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

## Título

Cuina catalana

## Autor

Borja Sierra, Òscar Gómez

## ISBN

978-84-7212-200-0

## Formato

15,5 x 22,5 cm. 256 páginas

## Encuadernación

Tapa blanda

## Idioma

Español

## Año de publicación

2024

## Precio

95.00€

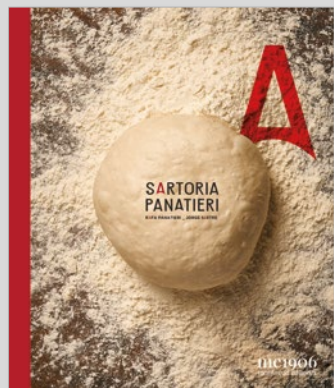
Cocinar nos hace felices y este libro es nuestra manera de compartir esa alegría. Nos hemos atrevido a escudriñar, analizar, describir y elogiar a la cocina catalana, que es la nuestra. Desde el amor devoto, claro, porque se ama lo que se mama. Lo hacemos armados de cariño, un puñado de certezas y una tonelada de convicciones. Y aun escribiendo desde el entusiasmo, no te vamos a contar nada que no se pueda verificar con los ojos y tocar con las manos. La realidad es suficientemente hermosa en todas las cocinas. También en la catalana. Casi siempre seguiremos a pies juntillas el canon y la ortodoxia, pero en algunos casos te propondremos reinterpretar y redibujar lugares comunes: vamos a cuestionar algunos paisajes, porque todo se mueve y nada es eterno.

No existe un solo plato que no haya cambiado a lo largo del tiempo. Cambian los **detalles**, los **ingredientes**, los **procesos**. Y como lágrimas en la lluvia se perderán también los platos que hoy cocinamos. Si no podemos cambiar ese destino, al menos sí que podemos acudir a su encuentro. Por eso, te invitamos a degustar elaboraciones y platos catalanes a través no sólo de las **recetas**, también del **contexto**. Éste es un libro escrito por dos catalanes que quieren explicar su cocina sin que sea necesario ningún conocimiento previo. ¡No vamos a dar nada por supuesto!



# Sartoria Panatieri

Rafa Panatieri, Jorge Sastre



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

## Título

Sartoria Panatieri

## Autor

Rafa Panatieri, Jorge Sastre

## ISBN

978-84-7212-199-7

## Formato

24 x 28 cm. 256 páginas

## Encuadernación

Tapa dura

## Idioma

Español/Inglés

## Año de publicación

2024

## Precio

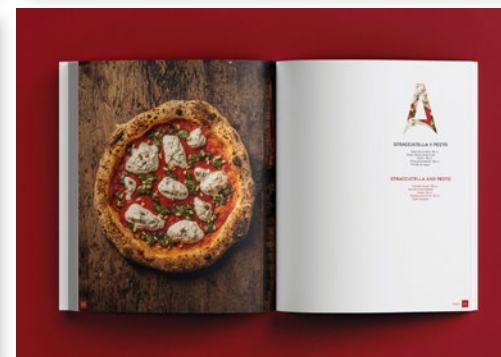
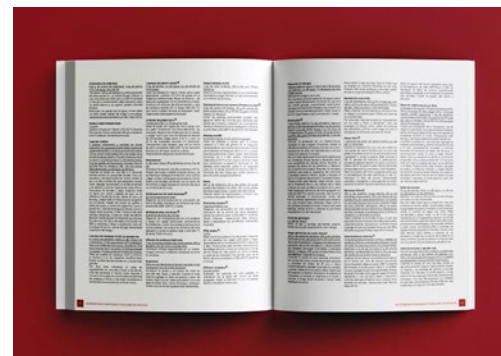
95.00€

### ¡Descubre qué sucede en una de las mejores pizzerías del mundo! La vuelta al origen y a lo auténtico.

El respeto por el producto. Cada producto que llega a Sartoria Panatieri ha sido seleccionado entre cientos de ellos que pueden parecer iguales pero no lo son. Analizamos producto y productores, qué hacen y cómo lo hacen y si están en línea con nuestros principios de sostenibilidad y calidad. Por eso nos involucramos también en algunos procesos como el embutido o el queso, a veces solos, otras con amigos productores artesanos. Nuestros tomates, nuestro queso, las hierbas..., nos preocupamos de saber quién está detrás de la producción de cada ingrediente. La pizza es la máxima expresión de nuestro trabajo como cocineros, como filosofía del respeto por el producto y del tiempo que nos ha llevado entenderlo y mejorarlo. Desde la masa, que fermenta y leva, a cada uno de los ingredientes que la componen, incluyendo el horno y la leña. Rafa Panatieri y Jorge Sastre.

**Rafa Panatieri** tiene su origen familiar en Pisa y Calabria y, aunque él pasó su infancia en Brasil, en su casa solo se elaboraba cocina italiana. Su abuela le inculcó la pasión por este oficio. Viajero incansable y cocinero curioso lleva más de una década aprendiendo de los mejores. Dejó su carrera de veterinaria para dedicarse a la cocina, Sudamérica y Europa han sido parte de su viaje en los fogones, sobre todo Italia, pero España acabó conquistándolo. Además del equipo de los hermanos Roca ha trabajado en Nectari (1\* Estrella Michelin) o Restaurante Tragaluz.

**Jorge Sastre** es madrileño aunque ha ejercido gran parte de su carrera en Cataluña. Barcelona es su casa desde hace muchos años. Antes de conocer a Rafa a las órdenes de los hermanos Roca en 2016, Jorge trabajó en Madrid y Rioja formando parte de equipos de alta cocina como el restaurante Portal de Echaurren (2\*\* Estrellas Michelin). Siempre ha tenido claro su camino, en un oficio sacrificado para el cual se ha preparado a conciencia al lado de grandes figuras de la cocina.





# Lera. Gastronomía, Cultura y Caza

3ª edición

Luis Lera



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

## Título

Lera. Gastronomía, Cultura y Caza

## Autor

Luis Lera

## ISBN

978-84-7212-184-3

## Formato

24 x 28 cm. 444 páginas

## Encuadernación

Tapa dura

## Idioma

Español/Inglés

## Año de publicación

2024

## Precio

145.00€

**Luis Lera** (20 de noviembre de 1977, Zamora) es el heredero de uno de los grandes patrimonios gastronómicos de España, pues su actual restaurante es el resultado de la evolución del Mesón El Labrador, la casa de comidas que sus padres fundaron en 1973, dedicada a redescubrir la **cocina tradicional castellana**.

Tras sus estudios en la Escuela de Cocina Luis Irizar (San Sebastián) y su formación en restaurantes clásicos como **Zuberoa** (Iturriotz) o **Viridiana** (Madrid), Lera creó su restaurante homónimo, convertido hoy en un destino gastronómico de primer rango.

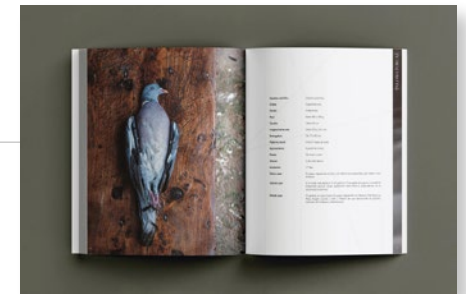
**LERA** es un templo gastronómico ubicado en una de las zonas más despobladas y empobrecidas de España, donde el cocinero cazador de **Tierra de Campos** (Zamora) reivindica la despensa local y la verdad de la caza con un discurso actualizado.

Mediante una culinaria cinegética refinada y con una mirada contemporánea, **LERA** se ha convertido en un restaurante de culto frecuentado por amantes de la caza, cocineros y gastronómicos. Éste es, sin duda, el restaurante especializado en carne silvestre con más prestigio de España.

**LERA. Gastronomía, Cultura y Caza** es el mayor tratado posible sobre cocina y caza. A lo largo de sus 444 páginas se despiezan **14 animales, 11 de caza menor y 3 de caza mayor**, con un completo trabajo de conocimiento sobre cada uno de ellos, así como de sus piezas cárnicas más representativas. Un total de **47 recetas**, detalladas y comentadas por Luis Lera, que rezuman autenticidad y respeto a un recetario con platos de caza ligados al territorio. Desde asados y guisos tradicionales castellanos, pasando por especialidades de la casa como el pichón estofado o los escabeches, hasta la aplicación de depuradas técnicas más actuales, entre ellas **18 marinadas distintas**.

### Cada capítulo dedicado a un animal consta de:

1. Ficha técnica y cinegética
2. Información general y características
3. Despiece paso a paso
4. Recetas



Despiece e información cinegética de **14 animales**, **11** de caza menor y **3** de caza mayor.



**384 FOTOGRAFÍAS PASO A PASO** que muestran el despiece y esquema de las piezas cárnicas más representativas.



**47 recetas** detalladas y comentadas por Luis Lera. **18 marinadas** y **30 piezas** distintas de caza marinadas.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Apicius

**Autor**  
Varios

**ISSN**  
1697-5138

**Formato**  
21x 29,7 cm. 224 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2023

**Precio**  
45.00€

# APICIUS41

Paco Morales, Paulo Airaudó, Leandro Gil, Alberto Chicote



**REAL ACADEMIA  
DE GASTRONOMÍA**  
Premio Nacional  
de Gastronomía  
Mejor Publicación  
Periódica



**60 creaciones**  
**85 fotografías**

**Apicius 41** documenta estas sendas complicadas pero afortunadas a través de 224 páginas, más de 60 creaciones al detalle, casi 400 procesos y más de 85 imágenes de Mikel Ponce. Amén de la dirección de Javi Antoja de la Rosa, cuenta con la coordinación editorial de Álex Cebrián. Hablamos de cuatro restaurantes con una filosofía única y personal, que suman conocimiento y en los que brilla la excelencia. Son éstos:

**\*\*\*NOOR.** La reinterpretación de Paco Morales de la culinaria andalusí se enriquece ahora con la incorporación de ingredientes del Nuevo Mundo. Así, el chef presenta en Apicius 41 un menú degustación al completo en el que brillan el labne, el khann y su mítico karim; y también el pimiento, el tomate, el maíz e incluso el peculiar huitlacoche.

**\*La Biblioteca.** No todo está inventado en la cocina vegetal... Desde el restaurante en el Hotel Alma de Pamplona, Leandro Gil comparte conocimiento y recetas donde, entre otros, se da brillo a las "Malas hierbas", se reflexiona sobre la "Sal vegetal", y se emplean mucilagos y raíces, en concreto, de brócoli y cardo blanco. Todo, sin renunciar al ibérico ni a la lenteja Caviar.

**\*\*Amelia** by Paulo Airaudó. Hay un outsider en plena Playa de La Concha. Con la excelencia por bandera, sin temor a las palabras "dedicación" y "sacrificio", Paulo Airaudó sirve perfección en Amelia. Apicius 41 recorre su cocina moderna con guiños italianos y asiáticos a través del "Pichón", el "Cappelletto" y el "Chawanmsushi", entre otras creaciones.

**Omeraki.** El cocinero televisivo más popular después de Karlos Arguiñano es todo un guardián del oficio, atesora décadas de experiencia al pie del fogón y es artífice de la Historia gastronómica madrileña con el mítico restaurante NODO. Omeraki, el proyecto propio más personal de un Alberto Chicote ya entrado en los 50, llega en negro sobre blanco con creaciones destacadas únicas y una entrevista en profundidad.

**NOOR**  
Paco Morales  
❀❀❀



**Amelia**  
Paulo Airaudó  
❀❀



**La Biblioteca**  
Leandro Gil  
❀



**Omeraki**  
Alberto Chicote





# Cocinar felicidad

Ramón Freixa

Más de **350 páginas**, casi 60 creaciones detalladas en cada proceso y acompañadas de sus claves creativas, 145 imágenes, una cuidada selección de productos dotados por derecho de la misma relevancia que el plato... Los datos, que ya conformarían una obra gastronómica de altura de por sí, adquieren una nueva dimensión al articular una colección de autor en la que brillan la sensibilidad, el dominio técnico, la llamada constante a esa **tradición** que siempre está y el guiño a una **vanguardia** que no podría ser sin la curiosidad como actitud vital. Así es *Cocinar Felicidad*, el nuevo libro de **Ramón Freixa** (Ramón Freixa Madrid\*\*) en el que se muestra y se demuestra que ésta no sólo llega haciéndola posible para los demás, sino también a golpe de puchero. Como telón de fondo, la culinaria de un indispensable en el panorama gastronómico patrio con treinta años de experiencia y varios conceptos de éxito en su haber. "Trabajar con Ramón Freixa es revivir aquel primer libro suyo llamado *Mano de Cocinero* que también editó Montagud Editores", comenta Javi Antoja de la Rosa, director de la obra, y CEO y editor de la casa centenaria. "Aquí hay madurez, elegancia, orden, buen gusto... y, sí, diversión. Nadie se espera algo como esto".

Sobre el papel, la evolución de un chef que traduce la complejidad para que el comensal pueda disfrutarla y entenderla, que plasma un lujo que no se ve; y que, como un eje implantado hace tiempo y ajeno a toda tendencia, rinde homenaje a productos excelsos a través de micromenús y declinaciones. La becada y el bogavante, y también el recuit, los cítricos levantinos y la butifarra del perol, conviven así en una cuidada selección de creaciones. En cada una de ellas, se detalla cada proceso y, de igual forma, se desvelan las claves **inspiracionales** y **creativas** con las que se hicieron realidad.

Ramón Freixa sabe muy bien que la dicha se da en la mejor compañía. No en vano, dedica su nuevo libro a sus padres: "Hablar de felicidad es hablar de ellos", escribe, y se ayuda de tres queridos amigos para adentrarse en ella. Con la periodista y escritora Carme Chaparro entabla una deliciosa conversación cara a cara, sonrisa a sonrisa.

En ella, no sólo presenta su obra; también se adentra en el concepto de *Cocinar Felicidad*, en cómo se la han regalado sus comensales y en cómo él mismo la ha obtenido fraguando su culinaria a lo largo de tres décadas de oficio. Llega el turno del periodista, guionista y escritor Boris Izaguirre, con quien el chef se sitúa al pie del fogón para reflexionar sobre su trayectoria, su infancia y su familia; mostrando y demostrando que la **reflexión** y la **broma**, que la **diversión** y la **elegancia**, no sólo son compatibles, sino igualmente necesarias. Cierra el trío de colaboraciones estelares Topacio Fresh. Con un certero relato con la emoción latente tras cada palabra, la artista, galerista y activista recuerda la celebración del vigésimo aniversario de su llegada a España en Ramón Freixa Atelier.

"Se siente la vida, la noche se convierte en uno de esos momentos y los invitados entienden a coro que la felicidad, sin más, era esto", evoca.



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Cocinar felicidad

**Autor**  
Ramón Freixa

**ISBN**  
978-84-7212-198-0

**Formato**  
24 x 32 cm. 352 páginas

**Encuadernación**  
Tapa dura

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2023

**Precio**  
73,50€





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

### Título

La insurrección silente del chef

### Autor

Paco Roncero

### ISBN

978-84-7212-197-3

### Formato

24 x 28 cm. 256 páginas

### Encuadernación

Tapa dura

### Idioma

Español/Inglés

### Año de publicación

2023

### Precio

145.00€

# La insurrección silente del chef

Paco Roncero

Con más de 30 años al pie del fogón y casi 15 defendiendo **dos estrellas Michelin**, Paco Roncero no es sólo un cocinero indispensable en el panorama gastronómico patrio, sino un guardián del oficio como pocos. Lo demuestra en todas y cada una de las más de **250 páginas** de *Paco Roncero. La insurrección silente del chef*, su nueva y gran obra con Montagud Editores; editorial centenaria que publica únicamente gastronomía desde el año de su fundación, y que ha sido reconocida por ello con varios Premios Nacionales de Gastronomía y Gourmand World Cookbook Awards.

**Insurrecto por cocinar y actuar** en contra de lo establecido, silente por llevarlo a cabo con discreción, el chef presenta en negro sobre blanco un centenar de creaciones de Paco Roncero Restaurante; una retrospectiva de rabiosa actualidad rebosante de oficio, escuela, producto y, sobre todo, cocina. "Paco Roncero regala en estas páginas muchísima profesionalidad y muchísimo conocimiento. El público no espera un libro así", afirma Javi Antoja de la Rosa, director de la obra, y editor y CEO de Montagud Editores. "Es un trabajo fuera de serie", añade el cocinero Alberto Chicote. "Está plagado de clarividencia e inspiración".

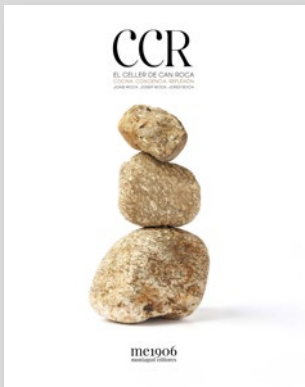
**A lo largo de casi 600 procesos**, *La insurrección silente* de Paco Roncero se plasma de la manera más variada posible, con todo tipo de registros y cubriendo todo el espectro de un restaurante de alta cocina. Hay especialización, por ejemplo, con recetas centradas en todo un fetiche para el chef, el aceite de oliva; y en los caldos y fondos con cantidades y tiempos de cocción ajustados ex profeso a cada plato. También **técnica y vanguardia**, con distintos tipos de esferificaciones, usos del obulato y maneras de emplear el nitrógeno líquido. Bailan al son del academismo, con un brillante tratamiento de la caza, y con un **extenso abanico** de producto excelso y de temporada, no importa cuán corta sea. De esta forma, pichón, liebre, trufa y caviar conviven con colmenilla, cardo y guisante lágrima; tratado aquí con una complejidad aparente sencilla y que ensalza su esencia.

Todo, en una muy equilibrada proporción de snacks que se alzan como grandes platos en formato contenido; de entrantes fríos y calientes, de pescados y mariscos que miran al clasicismo con un inconfundible toque personal; de carnes mucho más allá de la obligatoria caza; de ese terreno complicado que son los prepostres y que se resuelven aquí con brillantez; y de unos postres en los que destacan tanto las tartas más golosas como una visión de lo más audaz de la pastelería clásica.

Por si fuera poco, las 120.000 palabras que dan forma a este libro también se caracterizan por una amplitud de miras única. Hay aquí un homenaje a la **tradición** que es la base de todo, y también a bocados chispeantes y ciertamente inspiradores de cualquier rincón del mundo. Así, la salsa brava y el gazpacho conviven con el pato hoisin y el chili crab, sin dejar de mirar al pesto ni al mole, para conformar una obra completa y única en su especie.

Además de publicarse bajo la dirección de Javi Antoja de la Rosa, *Paco Roncero. La insurrección silente del chef* cuenta con casi 130 imágenes de Mikel Ponce y la coordinación editorial de Lúa Monasterio.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**

CCR. Cocina. Conciencia. Reflexión  
El Celler de Can Roca

**Autor**

Joan Roca, Josep Roca, Jordi Roca

**ISBN**

978-84-7212-194-2

**Formato**

24 x 32 cm. 560 páginas

**Encuadernación**

Tapa dura

**Idioma**

Español/Inglés

**Año de publicación**

2023

**Precio**

175.00€

# CCR - El Celler de Can Roca

Joan Roca, Josep Roca, Jordi Roca

Muchas cosas han ocurrido en **El Celler de Can Roca** en la última década: ha sido elegido en dos ocasiones Mejor Restaurante del Mundo, con premios especiales a la hospitalidad y a la cocina dulce; los hermanos Roca fueron nombrados Embajadores de Buena Voluntad de las Naciones Unidas; han realizado viajes por todo el mundo mostrando su proyecto y cooperando con comunidades locales; y han participado en una Cumbre sobre el Cambio Climático...

**CCR**, la obra magna de El Celler de Can Roca\*\*\*, acomete en conjunto y con alma multidisciplinar la obra del restaurante sobre tres ejes: **Cocina, Conciencia y Reflexión**. Aparecen **150 creaciones** que aúnan los ingredientes, las técnicas y las elaboraciones que han encumbrado a la cocina del restaurante como una de las mejores del mundo. Comentadas, desarrolladas paso a paso con todo lujo de detalles y fotografiadas una a una, con algunas secuencias sobre procesos clave de montaje y servicio en sala, hasta sumar un total de **454 fotografías**.

Las recetas se publican ordenadas como si de un excelso menú degustación se tratara: Snacks, Entrantes, Pescados, Carnes y Postres. Las elaboraciones que las componen se recogen en un extenso **índice alfabético**, al comienzo de la obra.

**Joan, Josep y Jordi Roca** trabajan para “devolver a la Sociedad lo que la Sociedad nos da”. En las páginas del libro, también se presentan proyectos de toda índole puestos en marcha por los hermanos. Entre ellos, la obra incluye un desplegable de plantas silvestres del entorno próximo a El Celler de Can Roca.

**CCR** publica también en sus **560 páginas** un apartado en el que los hermanos Roca reflexionan, apoyándose en textos del escritor Josep Maria Fonalleras, sobre conceptos que inspiran sus acciones y creaciones: Academicismo, Cromatismo, Innovación, Libertad, Memoria, Paisaje, Perfume, Producto, Sentido del Humor, Tradición y Vino. Conceptos de inspiración de un restaurante que, como dice Joan Roca, es “un proyecto de largo recorrido. Una vida, un camino”.

## Más de 120 creaciones

Las recetas se publican ordenadas como si de un excelso menú degustación se tratara. Todas las elaboraciones que las componen se recogen en un extenso **índice alfabético**



Cada una de las propuestas va acompañada de un comentario del cómo y el porqué de la receta: una **reflexión** sobre su proceso creativo.



El libro recoge **150 creaciones** que aúnan los ingredientes, las técnicas y las elaboraciones que han encumbrado a la cocina de El Celler de Can Roca como una de las mejores del mundo.



Tras el recetario, se publican los **conceptos** que inspiran las creaciones y las acciones de los Roca: Academicismo, Cromatismo, Innovación, Libertad, Memoria, Paisaje, Perfume, Producto, Sentido del Humor, Tradición y Vino.



# El camarero de las estrellas

Marcos Granda

51 creaciones  
81 fotografías



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

## Título

El camarero de las estrellas

## Autor

Marcos Granda

## ISBN

978-84-7212-192-8

## Formato

24 x 28 cm. 256 páginas

## Encuadernación

Tapa dura

## Idioma

Español/Inglés

## Año de publicación

2022

## Precio

145.00€

Sin ser cocinero, Marcos Granda acumula **5 estrellas Michelin** repartidas en sus **4 restaurantes**: Skina, Ayalga, Nintai y Clos. Marcos Granda, camarero de profesión y formado como sumiller, está en el **Top 5** de restauradores con más estrellas Michelin de España.

### ¿CÓMO ES EL LIBRO?

En un libro de gran formato, con **256 páginas** en las que Marcos Granda presenta **56 recetas** de sus restaurantes, ilustradas con **110 fotografías**.

### ¿QUÉ TIENE DE ESPECIAL ESTE LIBRO?

El libro también detalla **las claves del éxito** de Marcos Granda en la gestión de sus restaurantes: capacidad de análisis, sentido común, perfeccionismo, constancia, intuición y adaptación a los cambios, entre otros.

### MÁS QUE UN LIBRO DE RECETAS

Son **recetas detalladas** y precisas de restaurantes muy distintos entre sí, pero todos de éxito. Éstas se componen de elaboraciones básicas (varios tipos de fondos, arroz para sushi...), guisos inspirados en la tradición (escabeches, salpicones...), tratamientos para el mejor producto (pichón, caviar...) y guiños a la modernidad (ajoverde de pistacho, canelón de cigala, falsos macarrones de navajas...).

### SUS 4 RESTAURANTES

**\*\*Skina**, 2 estrellas Michelin (Marbella, Málaga)

Alta cocina andaluza de temporada.

**\*Ayalga**, 1 estrella Michelin (Ribadesella, Asturias)

Restaurante de cocina asturiana.

**\*Nintai**, 1 estrella Michelin (Marbella, Málaga)

Cocina japonesa en una barra para sólo 12 comensales.

**\*Clos**, 1 estrella Michelin (Madrid)

Cocina actual creativa.

### Skina

La cocina de Skina es un homenaje a la multicultural, vibrante y muy creativa tradición gastronómica del Sur de España.



### Ayalga

Productos de cercanía y recetas de tradición asturiana elaboradas respetuosamente.



### Nintai

Alrededor de una barra de madera donde el itamae corta con sutileza el pescado y prepara un sushi impecable.



### Clos

Alta cocina tradicional, creando la armonía perfecta entre sabor, placer y lírica.





# Culler de pau

Javier Olleros, Amaranta Rodríguez

50 creaciones  
167 fotografías



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

## Título

Culler de pau

## Autor

Javier Olleros, Amaranta Rodríguez

## ISBN

978-84-7212-187-4

## Formato

24 x 32 cm. 336 páginas

## Encuadernación

Tapa dura

## Idioma

Español/Inglés

## Año de publicación

2022

## Precio

145.00€

¿Es posible prolongar un territorio desde un edificio cúbico en el que se da de comer? Es una pregunta con truco. Y es que el mismo concepto, mucho más allá de la porción de suelo acotada con lo que en ésta se encuentra, esconde una complejidad difícil de abordar y de abarcar. Hay historia, idiosincrasia, cultura, subsistencia, festejo y duelo, horizontes, personas... Ellas lo construyen y en su bienestar reside su pervivencia. **Javier Olleros y Amaranta Rodríguez** son muy conscientes de ello desde que se levantó la persiana de Culler de pau\*\* en abril de 2009.

La propuesta de Culler de pau\*\* (O Grove, Pontevedra, Galicia), además de una **sensibilidad** y una **pureza** innatas y auténticas, tiene cocina. La pareja de restauradores plasma cada una de estas características en el libro, cuyo planteamiento es en sí toda una declaración de intenciones.

Así, el bloque *Interpretando el territorio* presenta productos emblemáticos, la inmensa mayoría de proximidad extrema, con nociones biológicas, históricas e incluso culturales.

*Territorio interpretado*, por su parte, recoge **50 creaciones** del restaurante, precedidas por un análisis íntimo pero extrapolable en el que el cocinero ofrece contextos, concepciones y tratamientos. Aquí, pescados, mariscos, verduras, hierbas silvestres y domésticas, piezas cárnicas e incluso *ovos da casa*, huevos adquiridos a paisanas en el mercado grovense al que Olleros acude cada mañana, son al unísono vehículo de disfrute, objeto de homenaje y recurso de futuro.

Las páginas de *Culler de pau* —O LIBRO— incluyen **38 recetas** base que persiguen o beben de un aprovechamiento riguroso en pro esa **sostenibilidad multifacética** que se vive en el restaurante. Entre ellas, polvos, aceites y fermentaciones en las que se incluyen varios garums y misos. También kombuchas, que, de igual forma, responden al empeño de redondear la oferta líquida.

La obra se completa con las firmas de Andoni Luis **Aduriz**, Martín **Berasategui** y Ferran **Adrià**, y los periodistas Marta Fernández **Guadaño** y Manuel **Gago**.

“Queríamos trasladar el mundo **de la huerta al mar**. Partiendo del espárrago de tierra encontramos su “hermano” en clave de mar”.



**38 recetas base** entre las que se encuentran diversos tipos de garum, miso y kombucha. Todos elaborados en la sala de fermentación.



**El producto** (del mar o de la tierra), el eje central en la cocina de Culler de pau, tiene un comentario que explica o ampara su uso en la receta que lo utiliza.



**50 recetas** en las que no hay contradicción entre aceptar la tradición y explorar el futuro. **Tablas descriptivas de los vegetales:** se detallan las principales características de los vegetales utilizados en las recetas.



Editorial  
**me1906**  
montagut editores

**Título**  
Mediterranean

**Autor**  
Andreu Genestra

**ISBN**  
978-84-7212-191-1

**Formato**  
24 x 32 cm. 336 páginas

**Encuadernación**  
Tapa dura

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2022

**Precio**  
145.00€

# Mediterranean

Andreu Genestra

*La Revolución del Mediterráneo* ha estallado cargada de sensibilidad en un paradisíaco enclave mallorquín. Y de la mano de uno de los cocineros más prometedores del panorama gastronómico actual; que, a su vez, ya se ha alzado como todo un referente. Hablamos de **Andreu Genestra** y de **Mediterranean**, el libro en el que expone el diálogo perfecto entre producto, territorio, memoria, sabor y técnica por el que se caracteriza su culinaria.

Compromiso, talento, respeto, dedicación, ahínco... Son muchas las coincidencias de la crítica y la prensa gastronómicas a la hora de nombrar los valores de la gastronomía de Andreu. Uno de ellos se lleva la palma: equilibrio. Y es que "en cada uno de sus platos se busca el equilibrio entre modernidad y raíces", en palabras de José Carlos Capel, crítico gastronómico de El País. *Mediterranean* lo muestra y lo demuestra, así como el hecho de que Andreu, con décadas de oficio a lo largo y ancho del mundo a pesar de su corta edad, se ha alzado en los últimos años como un sincero y entregado abanderado de su tierra.

Amén de las **52 creaciones** que incluye en su libro, entre las que no podían faltar elaboraciones como las cocas, los arroces y las ensaimadas pasadas por un tamiz contemporáneo; presenta y rinde homenaje a artesanos con los que trabaja día a día. Artífices de productos únicos, desde la sobrasada a la ensaimada, pasando por el brandy y la vajilla. Ellos son sus aliados en esa noble tarea que es perpetuar la tradición y, en algunos casos, rescatarla del olvido.

También son objeto de ello las especies animales y vegetales que Andreu cocina, entre las que destacan el cerdo negro autóctono de la isla y cada fruto del maravilloso huerto propio del que el cocinero se provee, y que cuida con mimo y acierto.

Un total de **297 elaboraciones** contribuyen a conformar un recorrido que arranca con sabor a tradición, despegando con los aperitivos, se detiene en platos para todos los gustos y con todo tipo de producto y, previo paso por el carro de quesos, termina en una selección de los postres y petits fours indispensables en la cocina de Genestra.

**52 creaciones**  
**274 fotografías**

**Mediterranean** despegando con los aperitivos, se detiene en platos para todos los gustos y con todo tipo de producto y, previo paso por el carro de quesos, termina en una selección de postres y petits fours.



El recetario del Restaurante **Andreu Genestra** se complementa con algunas recetas tradicionales mallorquinas como las cocas, los guisos de arroz y dulces más típicos de la isla.



El libro rinde homenaje a **artesanos** con los que Andreu trabaja día a día. Artífices de productos únicos, desde la sobrasada a la ensaimada, pasando por el brandy y la vajilla.



Andreu Genestra es un sincero abanderado de una creatividad sensata basada en el producto local sostenible, y en el respeto absoluto a la **tradición mallorquina**.



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
El Libro Verde

**Autor**  
Varios autores

**ISBN**  
978-84-7212-190-4

**Formato**  
15 x 22,5 cm. 256 páginas

**Encuadernación**  
Rústica cosida

**Idioma**  
Español

**Año de publicación**  
2021

**Precio**  
95.00€

# El Libro Verde

La sostenibilidad en la alta cocina

El cuaderno gastronómico **Apicius** nació en 2003 con una única intención: contar semestralmente lo que ocurría en las cocinas más importantes de nuestro país. Ha llegado el momento de poner en valor en formato de libro aquello que se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos o causar grave daño al medio ambiente.

Los platos que aparecen en esta obra han sido creados por los **chefs más prestigiosos**, los que han marcado y están escribiendo con letras de oro la historia de la gastronomía en España.

Recetas en las que el vegetal deja de ser un mero acompañamiento para convertirse en el ingrediente principal sobre el que se estructura el plato.

En el libro encontrará **115 creaciones icónicas** de la cocina contemporánea. Además, podrá adentrarse en un interesantísimo y amplio índice de procesos para construir usted mismo sus platos.

Los protagonistas, por orden alfabético, son: Ferran **Adrià**, Josean **Alija**, Sergi **Arola**, Juan Mari **Arzak**, Eneko **Atxa**, Martín **Berasategui**, Rodrigo **de la Calle**, Ricard **Camarena**, Germán **Carrizo**, Paolo **Casagrande**, Mateu **Casañas**, Oriol **Castro**, Iván **Cerdeño**, Jordi **Cruz**, Quique **Dacosta**, Dani **García**, Andreu **Genestra**, Benito **Gómez**, Marcos **Granda**, Diego **Guerrero**, Edorta **Lamo**, Ángel **León**, Luis **Lera**, Carito **Lourenço**, Andoni Luis **Aduriz**, Nacho **Manzano**, Artur **Martínez**, Marcos **Morán**, Paco **Morales**, Dabiz **Muñoz**, Javi **Ollerós**, Francis **Paniego**, Toño **Pérez**, Fina **Puigdevall**, Albert **Raurich**, Joan **Roca**, Jordi **Roca**, Koldo **Rodero**, Begoña **Rodrigo**, Fernando **Sáenz**, Pedro **Sánchez**, Mario **Sandoval**, Pepe **Solla**, Ricardo **Sotres**, Pedro **Subijana**, Javier **Torres**, Sergio **Torres**, Tonino **Valiente**, Eduard **Xatruch**.

Queremos destacar la generosidad de estos **44 protagonistas** de la obra. Ellos ceden los derechos de autor devengados de esta obra a la ONG World Central Kitchen. Ésta, fundada por su colega de profesión, el chef José Andrés, desarrolla su actividad en zonas afectadas por catástrofes naturales ofreciendo comida a los afectados. Porque la sostenibilidad también es solidaridad.

**115 creaciones**  
**127 fotografías**

**JOAN Y JORDI ROCA**  
El Celler de Can Roca\*\*\*  
Girona



**RICARD CAMARENA**  
Ricard Camarena Restaurant\*\*  
Valencia



**JAVI OLLEROS**  
Culler de Pau\*\*  
O Grove, Pontevedra



**ANDONI LUIS ADURIZ**  
Mugaritz. Errenteria\*\*  
Gipuzkoa





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Bagá

**Autor**  
Pedro Sánchez

**ISBN**  
978-84-7212-186-7

**Formato**  
15 x 22,5 cm. 272 páginas

**Encuadernación**  
Rústica cosida

**Idioma**  
Español

**Año de publicación**  
2021

**Precio**  
95.00€

# Bagá

Pedro Sánchez

**Pedro Sánchez** ama su tierra por encima de todo y siempre quiso situar a **Jaén** y a su cocina en el mapa gastronómico nacional, algo que ha conseguido con esfuerzo y cariño.

Tras la consecución de la estrella Michelin, sigue trabajando arduamente para mostrar todo lo que un chef es capaz de dar cuando trabaja en el espacio que siempre soñó. **Bagá\*** no es un restaurante al uso. Su nuevo y arriesgado proyecto, tras dieciséis años al mando de los fogones del Restaurante Casa Antonio, sigue las pautas de un típico bistró francés: una barra con cuatro taburetes en contacto directo con la cocina y solamente tres mesas, con un aforo máximo de 15 comensales. Bagá es hoy el sueño de un cocinero humilde hecho realidad.

La cocina de "Pedrito" es sencilla pero intensa en sabores y texturas llevando por estandarte platos tan personales como las quisquillas de Motril en escabeche de perdiz, los riñones de choto y caviar, la vaca madurada a la vainilla o el gazpachuelo de ortiguillas.

El **equilibrio** del sabor en todos sus pases es brillante. Y la combinación de ingredientes y sabores es **única, sencilla e inteligente**.

Este libro plasma su pensamiento culinario a través de **62 creaciones** ya icónicas de Bagá.

Platos con apenas **3 ingredientes**, como mucho, hacen que la receta no sea lo importante, sino cómo llegar hasta ella. Esta obra se adentra en la mente del chef para descubrir el cómo y el porqué de sus combinaciones. Un libro único de uno de los cocineros españoles más respetados.

Como señala Javi Antoja de la Rosa, el Editor, en el prólogo del libro, "ésta es únicamente la historia de amor gastronómica de una familia. Porque la familia es la que manda y sobre ella se sustenta todo. Y familia son los que están y los que ya no están. Bagá es familia. Bagá es esta obra maravillosa que huele a papel y te humedece el lagrimal".

Porque en un restaurante de 45 m², queda confirmado, se puede alcanzar la excelencia y lograr la felicidad.

**62 creaciones**  
**77 fotografías**

## PEDRO SÁNCHEZ

cuenta el cómo y el porqué de sus recetas.



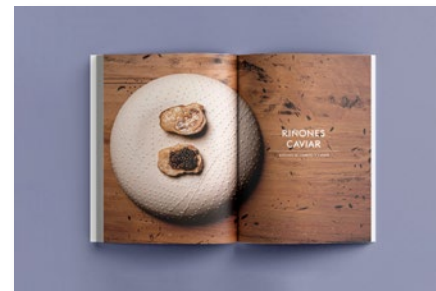
## 62 CREACIONES

que combinan, como mucho, 3 ingredientes.

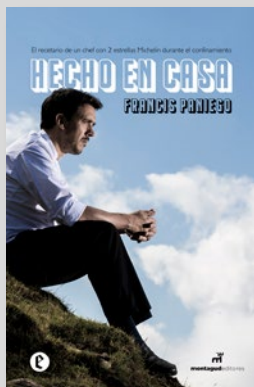


## 272 PÁGINAS

que recrean el universo de Bagá\*, un restaurante jienense único.



Combinaciones de **ingredientes y sabores** inteligentes y personales.



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

### Título

Hecho en casa

### Autor

Francis Paniego

### ISBN

978-84-7212-182-9

### Formato

17 x 26 cm. 96 páginas

### Encuadernación

Tapa blanda

### Idioma

Español

### Año de publicación

2020

### Precio

45.00€

# Hecho en casa

Francis Paniego

Francis Paniego es Premio Nacional de Gastronomía al **Mejor Jefe de Cocina 2012** y su restaurante, El Portal del Echaurren, atesora **2 estrellas Michelin** desde la edición 2014 de la Guía Roja. Ese mismo año fue nombrado Hijo Predilecto de Ezcaray (La Rioja, Logroño) donde se halla el restaurante. Su apuesta no fue fácil pero, hoy en día, presume de haber sido el **primer restaurante en la historia de La Rioja** en conseguir una estrella Michelin.

En 2020, a España, al igual que el resto del mundo, le ha tocado vivir una de las épocas más convulsas a raíz del Covid-19. Pues bien, durante el confinamiento, Francis Paniego realizó conexiones en directo a través de Instagram para que todo el mundo pudiera preparar platos en casa, con el toque de un chef con 2 estrellas Michelin. Sus videos han tenido decenas de miles de visualizaciones.

Francis es oficio, y **oficio aprendido en casa**, con pasión pero, sobre todo, con paciencia. Por eso, ha querido trasladar esa sabiduría a un libro para que todos podamos preparar sus mejores recetas en casa.

*Hecho en casa* recoge todos esos platos que Francis Paniego ha elaborado en directo en Instagram durante el **confinamiento**.



Los platos que Francis Paniego ha hecho en casa en directo a través de Instagram durante el confinamiento, a causa del Covid-19

Francis Paniego es el chef del restaurante **El Portal del Echaurren\*\*** en Ezcaray (La Rioja).

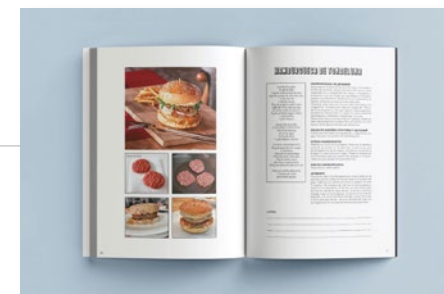


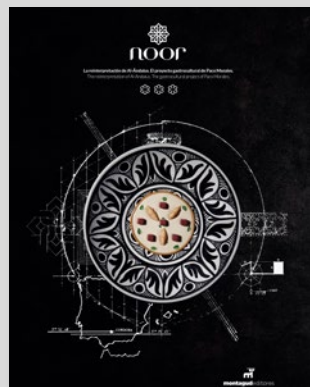
Las recetas de **Francis Paniego** al alcance de todos.

Sus **platos más icónicos**, desde las croquetas hasta su apuesta por la casquería, ahora, al alcance de todos.



Francis Paniego ha aprovechado el confinamiento debido al coronavirus para demostrar que sus mejores platos pueden **hacerse en casa**.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Noor

**Autor**  
Paco Morales

**ISBN**  
978-84-7212-176-8

**Formato**  
24 x 32 cm. 320 páginas

**Encuadernación**  
Tapa dura

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2019

**Precio**  
145.00€

# NOOR

Paco Morales

**Noor Restaurant\*\*\*** es el proyecto personal de Paco Morales tras su vuelta como cocinero a su ciudad natal, **Córdoba**. Temporada tras temporada, el restaurante rescata el esplendor de la cocina y del ser vicio al comensal de un Al-Ándalus prodigioso.

**NOOR**, el libro, descubre la historia que se esconde tras aquella cocina magistral para poder disfrutarla a través de las creaciones culinarias de **Paco Morales**. Pero en el restaurante no solo palpita el día a día de la cocina andalusí. Es también un proyecto cultural del que forma parte el propio restaurante y, además, un espacio de i+D creativo, en el que se procura rescatar el esplendor de la cocina y del servicio al comensal de un Al-Ándalus prodigioso.

La obra recoge las tres primeras temporadas del restaurante en las que Paco Morales ha desvelado la evolución, siglo a siglo, del arte culinario andalusí que subyace en nuestra gran cocina andaluza. Se estructura en 3 Capítulos siguiendo las 3 últimas temporadas de Noor Restaurant que, hasta la fecha, han recuperado el legado gastronómico-cultural de la cocina de **Al-Ándalus** de los siglos X, XI, XII y XIII.

Cada Capítulo nos traslada, inicialmente, al **contexto histórico** de la época de la que se han actualizado las Recetas que, a continuación, se detallan.

El Capítulo 1 es el Año 0 de Noor Restaurant centrado en el Califato de Córdoba (siglo X) con propuestas culinarias como la "Puerta del Perdón" o la "Furniya de algaroba con su corteza". El Capítulo 2 (Año 1) habla del legado de los reinos de Taifas (siglo XI) y recupera recetas como la "Antubiya macerada en asafétida y tamarindo" o el "Hummus de haba seca y sumak". Finalmente, el Año 2 de Noor Restaurant es el que ocupa el Capítulo 3, el que trata de los almorávides y almohades (siglos XII-XIII) con creaciones como el "Karim de almendra tostada, erizo del Sáhara" o el "Coco con lágrimas de aceituna negra y crema helada de cardamomo".

Un **Glosario**, al inicio del libro, con los términos más usuales, y un exhaustivo índice, al final, completan esta obra que recoge y actualiza las mejores creaciones de una época de gran valor gastronómico.

**65 creaciones**  
**650 fotografías**

Cada Capítulo nos traslada, inicialmente, al contexto histórico de la época de la que se recuperan las **recetas**.



El Capítulo 1 se centra en el Califato de Córdoba (siglo X) y propone creaciones como la *Puerta del Perdón*.



Desde los reinos de Taifas (siglo XI), surgen propuestas como el *Nabo blanco* y *especies bereberes*.



Numerosas elaboraciones se completan con fotografías del paso a paso, como el *Garum andalusí*, una elaboración inspirada en la época de los **almorávides** y almohades (siglos XII-XIII).



# La Sencilla Desnudez

Juanjo López

Montagud Editores publica el libro sobre La Tasquita de Enfrente, capitaneado por el emblemático Juanjo López bajo las premisas de la **honestidad** y del **amor**.

Juanjo López tiene un paladar exquisito, una mente privilegiada y un sentido común claro como el agua. Está al frente de un mítico restaurante que se enclava en el corazón de Madrid. Y que, con todo, trasciende los límites de la capital y se alza como un imprescindible en todo el panorama culinario español. La Tasquita de Enfrente nació como una casa de comidas en una de las zonas más castizas de Madrid. La Tasquita de Enfrente, frente a la primitiva La Gran Tasca, ofrecía platos con **memoria** y **sabor**. Entre ellos se encontraban las patatas a lo pobre... y los callos. Hoy en día, Juanjo sigue cocinándolos, ya rebautizados como "Callos Gaona", en honor a su padre.

De lo que hoy es todo un templo gastronómico en el que se rinde culto al producto, nació una obra diferente. **Un autor diferente**. ¿Cómo adentrarse en la mente de uno de los mayores guardianes del sabor? Liberándonos de ataduras.

Las distancias cortas son las que definen el pensamiento de alguien. Era el momento en el que La Tasquita de Enfrente tuviera el protagonismo real que merece en forma de libro. Un libro escrito en primera persona por Juanjo López.

Este hombre bueno, culto y formado que llegó a dirigir una prestigiosa compañía de seguros, fue fiel a la sangre. Tras el fallecimiento de su padre, al frente del restaurante, decidió abandonar su vertiginosa vida profesional para, con 40 años, **reinventarse** y ver los toros desde la barrera.

Hoy, La Tasquita de Enfrente vive su mejor momento tanto a nivel culinario como a nivel filosófico. Lean esta obra sabiendo que quien la escribe ha comido en los mejores restaurantes del mundo. Y son precisamente esas vueltas al mundo lo que le confieren la potestad de... ¿estar vuelta de todo? Gocen de las palabras de Juanjo López.

**"Un libro escrito en primera persona por Juanjo López."  
Con 30 creaciones que reflejan su filosofía.**

30 creaciones



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

## Título

La Sencilla Desnudez

## Autor

Juanjo López

## ISBN

978-84-7212-172-0

## Formato

23 x 29 cm. 256 páginas

## Encuadernación

Tapa dura

## Idioma

Español/Inglés

## Año de publicación

2018

## Precio

120.00€

## LUJO

"Llega un momento en la vida en que tienes que elegir entre triunfar hacia fuera o triunfar hacia dentro..., elegir entre EL lujo y UN lujo."  
(Prólogo de Risto Mejide, periodista).



## HONESTIDAD

"La globalización pone en grave riesgo de extinción al productor de verdad."



## EQUIPO

"Hablamos, ... cada uno trae virtudes que yo no tengo y las enlazamos."



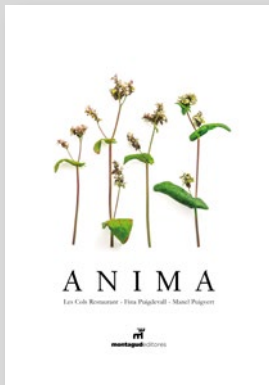
## ATEMPORALIDAD

"Nos vamos olvidando de la importancia que tienen las estaciones y la climatología en la cocina."

## ESENCIALIDAD

"El producto proviene de un sacrificio. Nos gusta que los clientes lo reconozcan, tanto por su forma como por su sabor."





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Anima

**Autor**  
Fina Puigdevall, Manel Puigvert

**ISBN**  
978-84-7212-169-0

**Formato**  
15 x 22,5 cm. 256 páginas

**Encuadernación**  
Tapa blanda

**Idioma**  
Español-Inglés  
Catalán-Inglés

**Año de publicación**  
2017

**Precio**  
95.00€

# Anima

Fina Puigdevall, Manel Puigvert

**Fina Puigdevall**, que regenta Les Cols desde 1990, desnuda su alma en su primer libro. Así, en la obra se detallan **filosofía y creaciones** de un restaurante mágico en el que se saborean la paz y el sosiego. Sus 384 páginas no pueden sino irradiar una íntima y didáctica belleza. En 1990, una joven Fina Puigdevall abrió las puertas de **Les Cols** (Olot, Girona) en la masía en la que nació. A lo largo de 27 años, y junto a su pareja personal y profesional **Manel Puigvert**, ha forjado un restaurante único en el mundo que atesora dos estrellas Michelin y en el que se refleja cada parte de su alma. Ahora, la cocinera la desnuda en Anima, su primer libro.

En la obra, editada por Montagud Editores, se ofrece un retrato intimista del restaurante. Cada una de las 384 páginas de Anima irradian **espíritu didáctico, belleza, reflexión y contemplación a partes iguales**. Lo hacen, por ejemplo, a través de las **82 creaciones** más significativas de Fina Puigdevall. Todas ellas toman forma de ofrenda al comensal, a la vez que reflejan con una exquisita fidelidad uno de los ejes transversales de su culinaria: "El ciclo inmutable de las estaciones". El producto, que más allá de objeto de homenaje se muestra como destinatario de una devoción y de un amor profundo por la **tierra**, es el discreto y a la vez indiscutible gran protagonista. Además, la obra cuenta con la colaboración de 10 expertos en arte contemporáneo, cultura, filosofía y poesía, entre otras disciplinas. Sus textos abren una ventana a aspectos fundamentales para comprender la cocina de Puigdevall. Entre ellos, la representación de un paisaje, la plena consciencia acerca del **entorno** y la **paz** y el **sosiego** que sólo se pueden alcanzar cuando llega la plenitud. Todos ellos siguen la misma línea que los platos de Fina, en los que se prescinde de lo superfluo para incidir directamente en la elegancia de lo esencial.

El círculo de Anima se cierra con **84 reflexiones célebres** y certeras firmadas por sabios inspiradores de todas las épocas históricas y de cada rincón del mundo, desde Fray Luis de León a Oscar Wilde, pasando por Rabindranath Tagore; y con las imágenes del fotógrafo Mikel Ponce, que emanan los mismos valores que guían el devenir pausado de Les Cols. La sinceridad, el equilibrio, la naturalidad, la autenticidad y la emoción se encuentran entre ellos. "Intento relacionar cada instante con la belleza y vivir con intensidad cada momento", dice Fina Puigdevall. "Son las pequeñas cosas las que me llenan de felicidad y me acercan a la estacionalidad y a una vida en plenitud". "Editar esta obra tan bella ha sido un ejercicio de reflexión que agradecemos", añade Javi Antoja de La Rosa, director del libro y de los proyectos editoriales de Montagud Editores. "Hemos asumido como propio el ideario de Les Cols, por el que lo más íntimo del ser se presenta en forma de ofrenda ante el cliente con un lenguaje contemporáneo".

**85 creaciones**  
**32 recetas**

Anima detalla **la filosofía y las creaciones** de un restaurante mágico, Les Cols (Olot, Girona) en el que se saborean la paz y el sosiego.



El círculo de Anima se cierra con **84 reflexiones célebres y certeras** firmadas por sabios inspiradores de todas las épocas históricas y de cada rincón del mundo, desde Fray Luis de León a Oscar Wilde, pasando por Rabindranath Tagore.





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Casa Solla

**Autor**  
Pepe Solla

**ISBN**  
978-84-7212-163-8

**Formato**  
24 x 27 cm. 256 páginas

**Encuadernación**  
Tapa dura

**Idioma**  
Español/Inglés

**Año de publicación**  
2016

**Precio**  
120.00€

# Casa Solla

Pepe Solla

En noviembre de 2016, **Casa Solla\*** (Pepe Solla, Poio, una estrella Michelin), cumplirá 55 años de andadura. Una cifra más que redonda en torno a la cual verá la luz otra de las creaciones únicas y mágicas de Pepe Solla, representante de la segunda generación al frente del establecimiento. Se trata de su primer libro, *Casa Solla. Pepe Solla. Cuando lo ancestral se hace eterno*, editado por Montagud Editores.

Las 256 páginas de la obra plantean un viaje por **Galicia**, la región al noroeste de España en la que se enclava el imprescindible restaurante, por el que rompe los límites de una obra de cocina al uso. En su primer libro, el chef plantea un **recorrido culinario** que comienza con productores únicos, valientes y comprometidos con su entorno; y que termina con el comensal. Él es el que, a juicio del cocinero, da sentido a todo en la gastronomía.

El chef es abanderado y enamorado de la tierra de la que procede. Lleva años convulsionando silenciosamente el panorama culinario gallego y ha logrado que éste **trascienda** no sólo de las fronteras de la región, sino de las españolas. Todos los platos que ha creado llevan consigo su sello personal. Y todos se encuentran bajo una **visión personal** y sensata en la que no deja de rendir un sincero y profundo homenaje a una despensa privilegiada con la que, dice, siempre se sentirá en deuda.

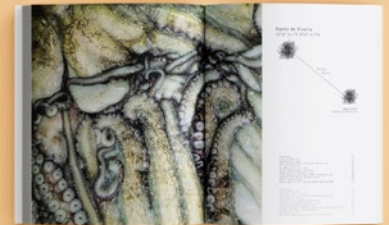
El recorrido arranca en **montañas, huertos, mercados, ríos y mares**. Hace parada y fonda en un restaurante único. Y desemboca elegantemente en el paladar de todo el que se siente a su mesa. Es la manera en la que el cocinero contribuye a convertir lo ancestral en eterno.

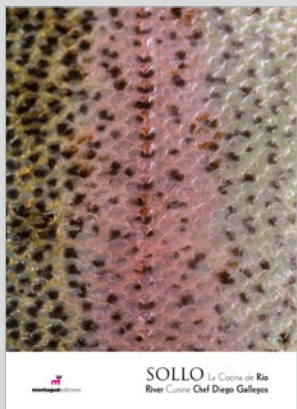
Todo, con una amplia y detallada selección de medio centenar de recetas. Entre ellas se encuentran **clásicos** que ya encumbraron al restaurante hace décadas.

El cocinero, abanderado y enamorado de **Galicia**, presenta su primer libro. En sus páginas, viaja por la culinaria de la región en un recorrido que comienza dando valor al productor y termina ensalzando al comensal.

El libro es un recorrido por la **materia prima** a través de las creaciones de Pepe Solla y el alma de la cocina del restaurante a través de las reflexiones más íntimas del cocinero.

256 páginas





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

### Título

Sollo. La cocina de río

### Autor

Diego Gallegos

### ISBN

978-84-7212-161-4

### Formato

24 x 32 cm. 256 páginas

### Encuadernación

Tapa dura

### Idioma

Español-Inglés

### Año de publicación

2016

### Precio

120.00€

# Sollo. La Cocina de Río

Diego Gallegos

Esturión, trucha, anguila, tilapia, salmón, barbo, black bass y siluro. La carne de cada uno de ellos, las huevas de sus hembras, son los vehículos con los que Diego Gallegos (São Paulo, Brasil, 1985) busca canalizar sus objetivos. Incluye entre ellos a un invitado de honor: el **cangrejo de río**, que en la actualidad avanza por la tortuosa senda del desuso. El chef los trata más allá de la cocina: lee, se nutre de la sabiduría de expertos, investiga... Lo suyo es una apuesta por el **conocimiento** en la que el plato juega un doble papel como **objetivo** y última **consecuencia**.

El libro, estructurado en función de las especies con las que trabaja habitualmente Diego Gallegos, ofrece, en primer lugar, una descripción pormenorizada tanto de su **hábitat** y hábitos como de su tratamiento en Sollo para, a continuación, ofrecer las elaboraciones más significativas del cocinero:

**Esturión:** Chicharrón de esturión, Zurrapa de esturión, Sobrasada de esturión, etc...

**Trucha:** Kimchi de trucha ahumada, Trucha a la navarra, Ceviche de trucha ecológica y caviar deshidratado, etc...

**Anguila:** Causa limeña de anguila confitada, Anguila y cerezas, Anguila en adobo, etc...

**Tilapia:** Nenúfar de tilapia, Chilcano de tilapia, Ostra nostra, Tiradito de tilapia, etc...

**Salmón:** Salmón macerado en soja, huevo y caviar, Mochi relleno de huevas de salmón, etc...

**Barbo:** Moqueca de barbo, Taco de barbo, pamoña de maíz y cítrico.

**Black-bass:** Pirao de black-bass, Espagueti vegetal con boloñesa de río.

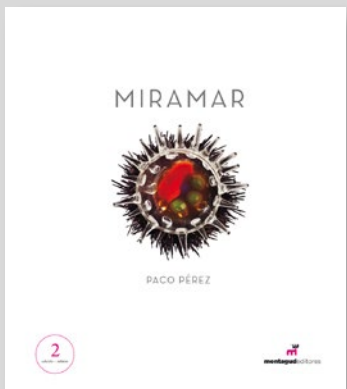
**Siluro:** Tartar de siluro con sus huevas y aderezado de glacé de pollo sobre hoja de ostra, Siluro en adobo. Cangrejo de río: Bisque de cangrejo de río, Muslito de cangrejo de río.

Diego Gallegos recibió el premio al **cocinero revelación** del año de Madrid Fusión en 2015 y su restaurante, Sollo, posee una Estrella Michelin.

El libro, estructurado en función de las especies con las que trabaja Diego Gallegos, ofrece, en primer lugar, una descripción pormenorizada de su hábitat y hábitos para, a continuación, ofrecer las **elaboraciones más significativas** del cocinero.

50 creaciones





Editorial  
**me1906**  
montagut editores

**Título**  
Miramar

**Autor**  
Paco Pérez

**ISBN**  
978-84-7212-159-1

**Formato**  
24 x 27 cm. 320 páginas

**Encuadernación**  
Tapa dura

**Idioma**  
Español-Inglés

**Año de publicación**  
2015

**Precio**  
120.00€

# Miramar

Paco Pérez

**Miramar\*\*** es un restaurante excepcional en el que Paco Pérez combina **Memoria, Entorno y Vanguardia** y los plasma en cada una de sus creaciones. A lo largo de las 320 páginas de este libro se analizan al milímetro cuáles han sido los más significativos a lo largo de décadas de trabajo y se detallan cuáles son las Técnicas a partir de las que nacieron. También se reconstruyen las fuentes de **inspiración** de las que ha bebido Paco Pérez para crearlos.

En definitiva, *Miramar*. Paco Pérez relata cómo Memoria, Entorno y Vanguardia desencadenan todo un torrente de **creatividad** al servicio del **sabor**.

**Memoria. Entorno. Vanguardia.** Son conceptos empleados hasta la saciedad, muy tentadores a la hora de construir un lugar común. Pero Miramar no es, ni mucho menos, un lugar común. No lo es por su ubicación, en Llançà (Girona). La localidad del Empordà es la que acogió a la familia del cocinero sin importar su procedencia; la que le vio crecer. Es la del **Mediterráneo** a más no poder, la de los bosques mágicos y la de la bruma que se levanta cuando despunta el día. Es la que se ve reflejada servicio a servicio en los platos del cocinero. El restaurante alrededor del cual Paco Pérez ha levantado un pequeño emporio culinario, de nada menos que 5 estrellas Michelin, es un lugar fuera de lo común porque lo alimenta una familia que siente amor verdadero hacia el oficio.

Paco Pérez no renuncia a nada porque lo quiere todo. Y eso pasa, ni más ni menos, por hacer disfrutar a sus clientes.



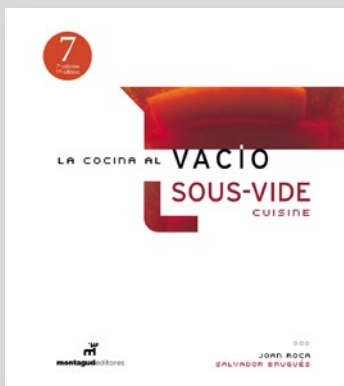
320 páginas

Lo que Paco Pérez quiere es hacer **Gastronomía**, según su forma de entenderla. Y esa, la que se refleja en *Miramar*. Paco Pérez, no es otra que la de la memoria, la del entorno y la de la **vanguardia**.



En definitiva, *Miramar*. Paco Pérez relata cómo **Memoria, Entorno y Vanguardia** desencadenan todo un torrente de creatividad al servicio del sabor.





Editorial  
**me1906**  
montagut editores

**Título**  
La cocina al vacío

**Autor**  
Joan Roca, Salvador Brugués

**ISBN**  
Español-Inglés: 978-84-7212-150-8  
Italiano: 978-84-7212-131-7

**Formato**  
24 x 27 cm. 256 páginas

**Encuadernación**  
Tapa dura

**Año de publicación**  
2004 (1ª Edición)  
2017 (7ª Edición)

**Precio**  
145.00€

# La cocina al vacío

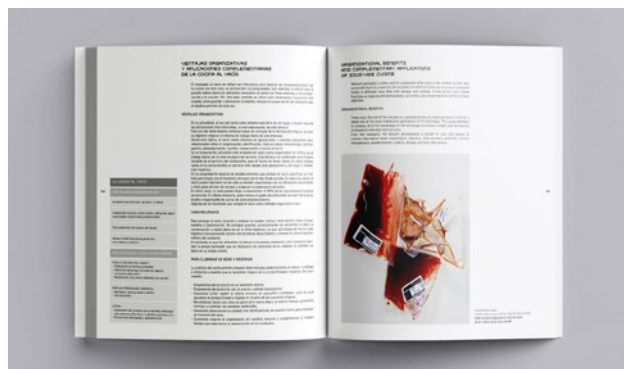
Joan Roca, Salvador Brugués

Desde la primera edición de *La Cocina al Vacío* las bases desarrolladas por Joan Roca y Salvador Brugués han contribuido a la estandarización del uso de esta técnica. Hoy en día, la cocción al vacío está totalmente consolidada. Las aplicaciones han ido creciendo: no sólo la **cocción** y la **conservación** son la clave de su arraigo sino que varios aspectos como la impregnación, la presión o compactación y el desaireado son ya de uso común.

Por ello, en esta nueva edición bilingüe español-inglés, los autores han revisado y aumentado su contenido técnico actualizando datos, tablas, nuevos usos y conceptos, etc... Los **cambios** más significativos se han realizado en las tablas de cocción con la idea de buscar diferentes opciones jugando a partir de correctas combinaciones de tiempo/temperatura. En la actualidad, la técnica de la cocción al vacío requiere no sólo dominar el **control** de la temperatura sino, sobre todo, el uso correcto de la baja temperatura, que es el valor crucial del vacío.

Como novedad en esta edición se contempla el uso de salmueras como elemento inicial de la cocción. Este paso ha ayudado a mejorar sustancialmente la cocción, tanto en la reducción de mermas en la cocción (con la consecuente mejora del gusto) como en la estandarización al incorporar sal o aromas a los alimentos que vamos a cocer al vacío. Otra importante novedad es la cocción de otros alimentos como las verduras y los mariscos.

La mejora en el uso de esta técnica queda reflejada en las recetas de **El Celler de Can Roca** (Mejor Restaurante del Mundo en 2013 y 2015) publicadas en el último capítulo del libro.



La técnica desarrollada por Joan Roca es ya de uso común en todas las cocinas del mundo.

**TABLAS DESCRIPTIVAS**  
para visualizar con claridad los valores clave de la cocina al vacío.



Exclusiva  
**SELECCIÓN DE RECETAS**  
de El Celler de Can Roca  
que ilustran la práctica de la cocina al vacío aplicada a distintos productos.



**IMÁGENES COMPARATIVAS**  
que destacan las ventajas en los resultados de la técnica de cocción.



# 10.000 fórmulas para tu obrador

10.000 fórmulas de pastelería y panadería



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

## Título

10.000 fórmulas para tu obrador

## Autor

Varios

## ISBN

978-84-7212-193-5

## Formato

15 x 22,5 cm. 1.008 páginas

## Encuadernación

Tapa blanda

## Idioma

Español

## Año de publicación

2025

## Precio

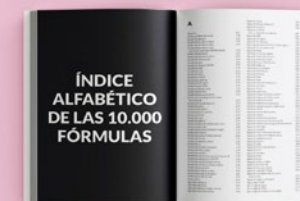
95.00€

Nace un nuevo formulario de pastelería y panadería mucho más completo y extenso con las **'10.000 Fórmulas de Pastelería y Panadería'** a lo largo de más de 1.000 páginas. Las 10.000 elaboraciones detalladas de esta obra se dividen en más de **30 categorías generales**, entre las que se pueden encontrar las siguientes: Helados y sorbetes, Mousses, Masas Hojaldradas, Crujientes y Salsas Dulces. Todas ellas se desglosan llegando a obtener hasta más de **200 subcategorías**. Por ejemplo, dentro de Masas Batidas se encuentran Bizcochos, Cakes, Dacquoises, Esponjas y Financiers.

En un formato cómodo y manejable, sus **más de 1.000 páginas** lo convierten en un manual imprescindible en todo obrador, pensado y clasificado **alfabéticamente** para facilitar la búsqueda de **fórmulas** y la **aplicación técnica** de éstas en cualquier creación pastelera o panadera.

Son **10.000 elaboraciones detalladas** que se dividen en más de **30 categorías generales**:

Aires, aires helados, espumas  
Alcoholes  
Azúcares y sus elaboraciones  
Baños, coberturas, glaseados, pinturas  
Bases de otras elaboraciones  
Bases en polvo  
Bases líquidas  
Bases sólidas  
Cocciones  
Cremas, cremosos, chantillys  
Crujientes  
Elaboraciones de vanguardia  
Elaboraciones internacionales  
Elaboraciones tradicionales  
Fermentos  
Ganaches, namelakas, trufas  
Gelificados, esféricos  
Giandujas, nougats, pastas, pralinés  
Helados, sorbetes, granizados, polvos helados  
Impregnados, osmotizados, macerados, marinados  
Masas areniscas  
Masas batidas  
Masas hojaldradas  
Masas de pan  
Masas escaldadas  
Masas fermentadas  
Merengues y nubes  
Mousses bavaoises esponjosos, parfaits  
Salsas dulces  
Trampantojos



# Secretos de pastelería

Varios autores



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

## Título

Secretos de pastelería

## Autor

Varios

## ISBN

978-84-7212-175-1

## Formato

19 x 24,5 cm. 644 páginas

## Encuadernación

Tapa dura

## Idioma

Español

## Año de publicación

2019

## Precio

145.00€

Esta obra revela las claves para dominar la repostería. Es un temario práctico que se adecúa a todo tipo de pastelero, desde el amateur al profesional.

El libro se estructura sobre **40 recetas base** imprescindibles de la pastelería francesa: bases de tartas y merengues; masas batidas, cocidas o fermentadas; cremas y mousses; salsas, decoraciones y glaseados. Cada receta base incluye una definición, uso(s) más frecuentes, posibles variante(s) y las receta(s) que utiliza(n) esta preparación base.

Cada una de estas recetas base da paso a recetas completas y detalladas de **140 postres** que llevan la firma de los más grandes chefs pasteleros: Pierre **Hermé**, Christophe **Adam**, Philippe **Conticini**, Claire **Heitzler**, Jean-Paul **Hévin**, Pierre **Marcolini** y Christophe **Michalak**. Cada receta específica, además, los gesto(s) del pastelero así como los utensilio(s) necesario(s). Aparecen clasificadas en tres niveles de dificultad: básicas, de nivel medio y de nivel alto.

Algunas de estas creaciones son: Tartaleta de fruta de la pasión, frambuesa y rosa (Christophe Adam); Tarta crujiente de chocolate (Jean-Paul Hévin); Sablé fundente de pistachos con cítricos (Claire Heitzler); Tarta invertida de cítricos (Christophe Michalak); Tarta fina chloé (Pierre Hermé); Milhojas de yuzu y praliné de semillas de sésamo, 2011 (Pierre Marcolini); o bizcocho, burbujas y azúcar de avellana (Philippe Conticini).

Para completar este aprendizaje, las creaciones se acompañan de numerosas **fotografías paso a paso** que ayudan a comprender cada proceso de forma rápida y sencilla. Además, cada receta se completa con diversos consejos prácticos y trucos.

Un exhaustivo apéndice final de **anexos** ilustrados completa las recetas y le permitirá conocer mejor los ingredientes, la terminología y los utensilios propios del oficio de pastelero, así como dominar los gestos técnicos fundamentales.

*Secretos de pastelería* es un apasionante viaje por el mundo dulce que viene acompañado de pormenorizadas explicaciones y precisas indicaciones. Son **644 páginas** en las que la alta pastelería está al alcance de todo el que se sienta atraído por ella.

## 40 RECETAS BASE

El libro se estructura sobre 40 recetas base imprescindibles de la pastelería: bases de tartas y merengues; masas batidas, cocidas o fermentadas; cremas y mousses; salsas, decoraciones y glaseados.



## FOTOGRAFÍAS PASO A PASO

Estas creaciones se acompañan de numerosas fotografías paso a paso que ayudan a comprender cada proceso de forma rápida y sencilla.



## 140 POSTRES

Cada una de estas recetas base da paso a recetas completas y detalladas de 140 postres que llevan la firma de los más grandes chefs pasteleros franceses.



180 creaciones  
2.400 fotografías



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

**Título**  
Frutas

**Autor**  
Cédric Grolet

**ISBN**  
978-84-7212-171-3

**Encuadernación**  
Tapa dura

**Idioma**  
Español

**Año de publicación**  
2018

**Precio**  
145.00€

# Frutas

Cédric Grolet

**Frutas** es una obra en la que se descubre con fascinación el proceso de creación de Cédric Grolet, desde sus bocetos hasta cada pieza fotografiada. Sus postres son de los que aportan una emoción inolvidable. Como hilos conductores de su pastelería de alta costura, las frutas son reinventadas para revelar la esencia y el poder de Grolet como pastelero.

Fue Alain Ducasse el que le aconsejó: "Deja de hacer cosas buenas, trabaja el gusto". Según **Cédric Grolet**: "Él sabe quién soy, me respeta y me deja libre. Para mí es importante llegar allí, pero no podría haberlo hecho sin mis colaboradores. Tengo un equipo formidable detrás de mí que trabaja duro para ayudarme a luchar por la perfección. Hoy, mi paso atrás, dibujo mucho y creo. Pienso en términos de temporada, de forma y de audacia, y los asocio para diseñar mis elaboraciones".

Su proceso artístico comienza con una hoja en blanco, donde materializa sus ideas para desarrollar pasteles que se sitúan al borde de la escultura. Ya sea a través de reproducciones perfectas de frutas recién recolectadas, de tartas o de pasteles; el chef muestra, a través de **100 recetas**, la riqueza infinita de siete familias de frutas:

**Cítricos**, donde se aprecia su frescura y acidez.

**Frutas de hueso**, en las que la semejanza con la realidad se antoja como muy llamativa y emocionante.

**Frutas de pepita**: manzanas, membrillos, peras, melones... Mediante ellas, Grolet juega aún más con los sentidos con piezas que poseen un realismo impresionante.

**Frutas exóticas**: pasteles equilibrados, sazonados a la perfección, para descubrir más allá de las fronteras.

**Frutos rojos y negros**: estas creaciones atesoran sabores que, sin duda, atraen a los más curiosos.

**Frutas silvestres**. Aquí, el joven chef marca la diferencia al trabajar las frutas a menudo más olvidadas: higos, uvas, ruibarbo... Todas, eso sí, caracterizadas por sus sabores adictivos.

**Frutas y frutos secos**: la gula espera pacientemente en este capítulo, lleno de sabores reconfortantes. No podía faltar la "Noisette", la avellana especial del chef.

**100 recetas**  
**40 recetas base**  
**140 fotografías**

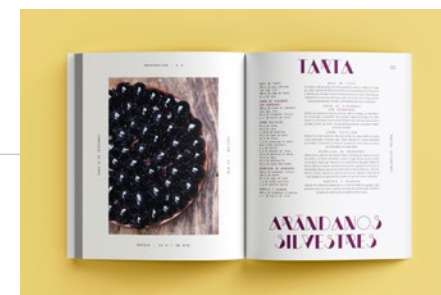
**100 recetas**



**40 recetas base**

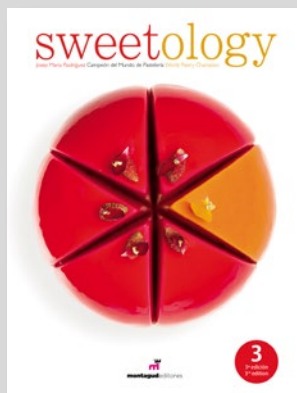


**140 fotografías**



**336 páginas**





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

#### Título

Sweetology

#### Autor

Josep Maria Rodríguez

#### ISBN

978-84-7212-152-2

#### Formato

24 x 32 cm. 256 páginas

#### Encuadernación

Tapa dura

#### Idioma

Español/Inglés

#### Año de publicación

1ª edición: 2014

2ª edición: 2015

3ª edición: 2016

#### Precio

120.00€

# Sweetology

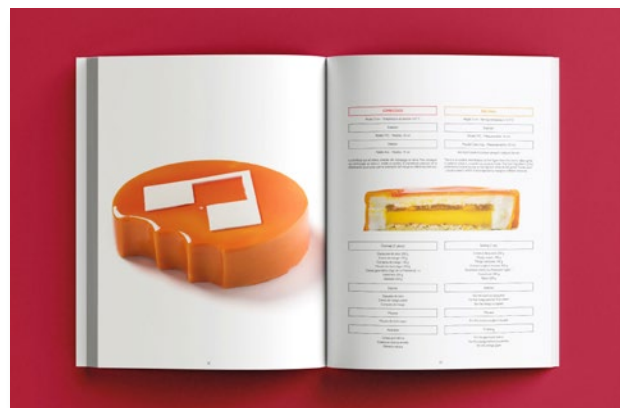
Josep Maria Rodríguez

**Sweetology** es la antología de la pastelería. De **La Patisserie** de Josep Maria Rodríguez. El Campeón del Mundo de esta disciplina gastronómica compila en su primer libro editado por Montagud Editores su filosofía y personalísima obra.

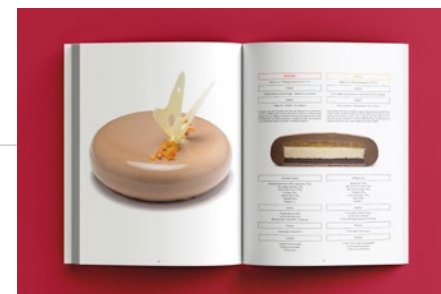
En una edición bilingüe castellano-inglés, el volumen recoge las líneas maestras que definen la marca creada y desarrollada por el pastelero barcelonés en las dos tiendas que regenta en su ciudad natal. Pastes, individuales, propuestas en vaso, adaptaciones de las creaciones más tradicionales, cakes y sablés constituyen el corpus de un ejemplar que trasciende al mero recetario. Porque en **Sweetology** hay **teoría** y **argumentación** más allá de la **práctica**.

La divulgación editorial de **Sweetology** se sustenta en el talento de un profesional llamado a encabezar la revolución que tanto ansía la Pastelería nacional con vistas a proyectarse a nivel **global**, reforzando el poder de la gastronomía representada por los chefs de **vanguardia**.

Precisamente en señal de tributo y como muestra del potencial de la pastelería en la cocina dulce, Josep Maria Rodríguez ha interpretado con motivo de su primer libro los idearios culinarios de Eneko **Atxa** (Azurmendi), Dabiz **Muñoz** (Diverxo), Paco **Pérez** (Miramar), Francis **Paniego** (El Portal del Echaurren), Ángel **León** (Aponiente), Josean **Aluja** (Nerua), Albert **Adrià** (Tickets) y Jordi **Roca** (El Celler de Can Roca).



Todas las **recetas** se presentan estructuradas en Interiores, Montaje del Interior, Acabado y Montaje final.



**Análisis** por capas, gramajes, moldes empleados, presentación del corte, etc.



**Sweetology** es el **homenaje** de Josep Maria Rodríguez a la cocina.



Más de 200 fórmulas de pastelería y más de 100 creaciones. Josep Maria rinde tributo a la **cocina dulce** con sus Postres.



3ª edición  
256 páginas

# Cocina dulce

Varios autores

2ª edición - 10 maestros  
80 recetas - 260 fórmulas



Editorial  
**me1906**  
montagud editores

## Título

Cocina dulce

## Autor

Varios autores

## ISBN

978-84-7212-102-7 (español)

## Formato

24 x 32 cm. 320 páginas

## Encuadernación

Tapa dura

## Idioma

Español

## Año de publicación

2005

## Precio

55.00€

Cocina Dulce es un manual que pretende ir más allá del libro de recetas de autor, al exponer una completa y detallada visión de lo mejor en cocina de postres. Cada fórmula encierra una clase magistral de pastelería impartida, paso a paso, por profesionales de excepción.

Son diez maestros reconocidos dentro y fuera de España, prestigiosos artesanos que elevan el arte dulce al más alto nivel: **Frédéric Bau, Yann Duytsche, Jordi Roca, Montse Estruch, Mey Hofmann, Ramon Freixa, Josep Armenteros, Isaac Balaguer, Annick Janin y Abraham Balaguer** componen el exclusivo cuadro de autores, con platos que revelan su inagotable creatividad en el rincón más dulce de la cocina.

Con cerca de **80 recetas y más de 260 fórmulas** se unen en esta obra para mostrar un estilo propio, a través de innovadoras técnicas y depuradas fórmulas, algunas ya presentadas en la revista profesional *La Confitería Española* y revisadas para esta ocasión; otras, material inédito que se publica por vez primera en este libro. Un valioso ejemplo del excelente momento que atraviesa la cocina dulce en el segmento de la restauración y una eficaz herramienta de trabajo.

Diez maestros presentan una atractiva y variada carta de postres que anuncia una auténtica revolución en la cocina





Editorial  
**me1906**  
montagud editores

### Título

Panes contemporáneos

### Autor

Xavier Barriga, Xevi Ramon,  
Josep Pascual, Eduard Crespo,  
Francisco J. Vilchez

### ISBN

978-84-7212-148-5

### Formato

17 x 24 cm. 160 páginas

### Encuadernación

Tapa blanda

### Idioma

Español

### Año de publicación

2013

### Precio

29.00€

# Panes contemporáneos

Xavier Barriga, Xevi Ramon, Josep Pascual, Eduard Crespo, Francisco J. Vilchez

Nos encontramos ante un resurgir de la panadería artesana que busca ofrecer, en primer lugar, elaboraciones de **calidad** presentadas al consumidor en un abanico extenso de **variedades** y en un entorno de servicio esmerado. Actualmente, ha surgido una nueva generación de panaderos auténticamente artesanos, muchos por tradición familiar, otros por una nueva vocación.

En este libro se pueden encontrar elaboraciones de algunos de los panaderos que han alcanzado un gran prestigio. Desde **Xavier Barriga**, autor del libro "Panadería artesana, tecnología y producción" publicado por Montagud Editores, hasta **Xevi Ramón**, que elabora en "Triticum: panes a la carta" pasando por maestros y técnicos como **Manuel Cortés, Toni Valls, Javier Lumbreras o Josep Pascual**, entre otros.

Es importante destacar que estos profesionales no se limitan a dar una lista de ingredientes y un **proceso**, pues aportan mucho más: sus formas de trabajo, la **utilización**, según el caso, de las **fermentaciones** controladas en sus distintos tipos, la ultracongelación, la utilización de masa madre...

Este libro se dirige, en primer lugar, a quienes se dedican profesionalmente a elaborar distintas variedades de panes para su comercio (panaderos y cocineros), pero también a cualquier amante del buen pan. ¡Qué aproveche!



160 páginas

### ¿QUÉ ES UN PAN CONTEMPORÁNEO?

Un pan que siendo tradicional o un pan moderno sale de las manos artesanas de un joven profesional.



### VARIOS AUTORES

todos ellos profesionales de primera fila con reconocido prestigio como Xavier Barriga, Xevi Ramon, Josep Pascual, Edaurd Crespo, Francisco J.Vilchez, etc...



### TÉCNICAS VARIADAS E INNOVACIÓN

están presentes en todas las recetas, útiles para todo profesional pero también para cualquier amante del buen pan.





**LG** **Librería** Gastronómica  
by Montagud

**me1906**  
montagud editores

Enrique Granados, 70  
08008 Barcelona, España

Tel. (+34) 93 318 20 82  
[www.libreria gastronomica.com](http://www.libreria gastronomica.com)  
[www.montagud.com](http://www.montagud.com)

**Información y pedidos:**  
[ao.solis@montagud.com](mailto:ao.solis@montagud.com)



**MEJOR EDITORIAL  
ESPECIALIZADA**