

“Vuestra implicación en los actos conmemorativos de nuestro 30 aniversario, en el transcurso del cual pasaron por nuestros fogones cocineros y cocineras de renombre y de contrastada calidad, nos ha comprometido a alargar aquellos encuentros culinarios y a querer seguir ofreciéndolos, aquí en el Mas Pau, lo mejor de la gastronomía del país”.



**Jueves 27 de abril 2006**

Restaurante Casa Pepa, en Ondara, Alicante.

1 \* en la guía Michelin y máximas calificaciones en las guías nacionales.

Cocina: Pepa Romans y Sole Ballester.

Postres: Antonia Ballester.

Vinos: Bodegas Espelt viticultores y otras

Pepa Romans y sus hijas nos abren una ventana a la flor de azahar del levante español. Su cocina aúna, con un inmenso cariño, la tradición de Pepa y la técnica y creatividad de Sole, en la cocina, y de Antonia, en los dulces.



**Jueves 25 de mayo 2006**

Jefes de cocina del Restaurante El Bulli desde el año 1994 hasta el año 1999.

Actualmente parte fundamental del equipo de asesoramiento e investigación culinaria del Restaurante El Bulli, en Rosas.

Cocinan: Marc Cuspinera y Eduard Bosch

Vinos: Bodegas Empordalia y otras

Este binomio, con quién tuvimos el placer de trabajar cuando el Bulli todavía no era el Bulli, equilibrio por un lado, ímpetu por el otro, y por encima de todo el gusto y la complicidad creativa, absorbidos ambos por el Ampurdán; éste mar y montaña humano, estamos convencidos, dejará en nuestros paladares una gran y delicada fiesta gustativa.



**Jueves 22 de junio 2006**

Restaurante Mugaritz, Rentería, Gipuzkoa.

2 \*\* en la guía Michelin y máximas calificaciones en las guías nacionales.

Cocina: Andoni Luis Aduriz

Vinos: Bodegas Arché Pagès y otras

Cocina de raíces vascas, con grandes dosis de imaginación, sentimiento y un profundo trabajo de investigación que nos obliga, a todos los profesionales, a plantearnos cada día un antes y un después.



**Miércoles 20 de septiembre 2006**

Restaurante La Alqueria, Hotel Benazuza, Sanlúcar la Mayor, Sevilla.

2 \*\* en la guía Michelin y máximas calificaciones en las guías nacionales.

Cocina: Rafa Morales

Vinos: Bodegas Rigau Ros

Dinámico, optimista y emprendedor como su cocina, de raíces bullinianas, nos trae su visión de la cocina andaluza.



**Jueves 26 de octubre 2006**

Restaurant Las Rejas, Las Pedroñeras, Cuenca.

1 \* en la guía Michelin y máximas calificaciones en las guías nacionales.

Cocina: Manolo de la Osa

Vinos: Bodegas Pere Guardiola y otras

Alma de campo, corazón de poeta, mente visionaria. Todo ello equivale a la cocina manchega en constante evolución.



**Miércoles 15 de noviembre 2006**

Restaurante Alghero, Valencia

Mencionado en la guía Michelin y máximas calificaciones en las guías nacionales.

Cocina: Mar Barba

Le pela las patatas: Kristian Lutaud

Vinos: Bodegas Marti-Fabra y otras

Olores, colores y sabores elaborados con aparente sencillez que sin embargo nos muestran, con toques de aquí y de allá, todo el duende de la cocina mediterránea.



**Jueves 30 de noviembre 2006**

Restaurante Drolma, Hotel Majestic, Barcelona

1 \* en la guía michelín y máximas calificaciones en las guías nacionales

Cocina: Fermí Puig

Vinos: Bodegas Espelt viticultores y otras

Con generosidad, cultura y pasión, Fermí nos pone en la mesa, con magia culinaria, toda la vida que encierra el otoño.