

The logo consists of the word 'illegible' in a white, lowercase, sans-serif font, set against a red square background.

# BAR BUSINESS

The logo consists of the word 'illegible' in a white, lowercase, sans-serif font, set against a red square background.

FOOD & BEVERAGE LA REVISTA DE PRODUCTOS, MERCADOS Y TENDENCIAS

## HIGH TECH

Nuevas tecnologías  
en Horeca

## VODKA

Grandes  
posibilidades

ANÁLISIS

# TÓNICAS

La innovación de un 'mixer'

## DE NUEVO en Chamberí

TRAS EL ÉXITO DE SU PRIMER NEGOCIO HOSTELERO, GAMCHULO, EL JOVENÍSIMO EMPRESARIO RAFA SANTOS INAUGURA UN NUEVO RESTAURANTE EN LA CAPITAL, RALPH'S. UNA COCINA CLÁSICA CON TOQUES ACTUALES E INTERNACIONALES, CARTA DE BARRA, MÚSICA Y COCTELERÍA CONFORMAN LA OFERTA DE ESTE NUEVO PROYECTO

Con solo 26 años, el madrileño **Rafa Santos** acaba de embarcarse en su segunda aventura empresarial movido por el éxito de su primer negocio, **Gamchulo**, un pequeño local que en apenas dos años desde su apertura se ha convertido en uno de los sitios más de moda de la zona de Almagro.

**Ralph's** es el proyecto más ambicioso y personal de este joven abogado con la pasión por la cocina y ofrece recetas de propio cuño elaboradas con productos excelsos a precios comedidos y en un ambiente animado, elegante pero informal y acunado por una personalísima selección musical.

Ralph's está ubicado en un histórico edificio de la calle Eduardo Dato, en Madrid, en un amplio local con una capacidad total para 120 personas. De la decoración se ha ocupado el prestigioso estudio de arquitectura **FI Arquitectura**, quienes han creado un espacio atemporal por encima de las tendencias, cálido y acogedor a la par que elegante, con aires de 'pub' clásico y con pinceladas industriales, coloniales y una pizca de 'vintage', con distintas atmósferas pero con un hilo conductor con una misma lectura. Ralph's cuenta con tres espacios diferenciados: una zona más desenfadada con mesas desnudas a la entrada, una barra doble para 50 personas en hierro y vidrio recuperados y un comedor más formal que puede convertirse en un privado para hasta 30 comensales.

En lo gastronómico Ralph's apuesta por una cocina de base clásica aunque actual, con algunos guiños viajeros y muy enfocada a compartir. Completan la oferta una breve pero muy cuidada bodega con referencias para todos los gustos y bolsillos y una carta de tapas en barra y coctelería a partir de septiembre. Todo ello arropado por una selección musical hecha por el propio **Rafa** a base de versiones de canciones actuales a ritmo de 'blues' y 'jazz'.



## UN COSMOPOLITA muy castizo

EL VELÁZQUEZ 17, UBICADO EN PLENO BARRIO DE SALAMANCA, VISTE SU TERRAZA AL MÁS PURO ESTILO DE LOS 'BISTRÓ' FRANCESES. LA CARTA DEL LOCAL MADRILEÑO, LUGAR DE ENCUENTRO DE JÓVENES EMPRENDEDORES, PROFESIONALES, ARTISTAS E INTELLECTUALES, SE ADAPTA AL TIEMPO ESTIVAL: SIN HORARIOS, LIMITACIONES O NORMAS ESTABLECIDAS



Diseñada al más puro estilo de los 'bistró' franceses, la renovada terraza de **El Velázquez 17** se adapta a cualquier tipo de plan, gracias a la cocina abierta todo el día, que permite tomar un 'brunch', comer tarde o cenar pronto, una reunión de negocios o simplemente un 'afterwork' con amigos.

La cocina de **Guillermo Teixeira**, al mando de los fogones, es honesta, casera, natural y alborada con productos de temporada. Es posible desayunar a la española (con pincho de tortilla y tostada con tomate triturado), a la andaluza (con pan con tomate y/o extra de pavo), a la francesa (con 'croissant' o magdalena con mermelada y mantequilla), a la americana (con huevos al gusto - revueltos, fritos con aceite de oliva - y bacon, queso, tomate, setas) y también a la carta, donde los paladares más exigentes pueden elegir entre 'muffins', 'waffles', 'donuts', pan y mantequilla o mermelada, vaso de yogur griego natural con granola y fresas, flautas, o sándwich mixto al 'grill', entre otras opciones.

Entre las propuestas para abrir apetito, destacan las croquetas, los tequeños con membrillo, las berenjenas y yogur o las alcachofas salteadas con bacon, limón y parmesano. La carta incluye además tablas de jamón ibérico o de ventresca, huevos rotos, sándwiches, pastas, 'pizzas', 'risottos', platos de carne y de pescado. De lunes a viernes El Velázquez propone una opción diferente con el plato del día. El Velázquez 17 lleva abierto más de un año y nace del deseo de sus dueñas, **Eliza Arcaya** y **Johanna von Müller-Klingspor**, de crear en Madrid un local al estilo neoyorquino o londinense. "Porque el lujo es la vida, pero con otro ritmo".

## TRES CERVEZAS de Oro

TRES CERVEZAS DE AMBAR OBTIENEN LA MEDALLA DE ORO EN EL 'WORLD BEER CHALLENGE' 2017: AMBAR EXPORT Y AMBAR ESPECIAL REVALIDAN EL RECONOCIMIENTO QUE YA OBTUVIERON EL AÑO PASADO, SIENDO LAS MEJORES EN SU ESTILO CERVECERO, Y AMBAR CENTENO QUE OBTIENE 94 PUNTOS, QUEDANDO EN TERCERA POSICIÓN DE ESTE 'RANKING' INTERNACIONAL

**Ambar Export**, **Ambar Especial** y **Ambar Centeno** han sido galardonadas con la **Medalla de Oro** del 'World Beer Challenge' 2017, con una calificación de **95.2**, **95** y **94 puntos**, respectivamente. Ambar Export obtiene este reconocimiento por tercer año consecutivo, y Ambar Especial revalida el título que ya obtuvo el pasado año. Ambar Centeno, la última creación de la cervecera aragonesa, también consigue el máximo galardón.

En la edición de este año del WBC, han competido cerca de 500 cervezas de todo el mundo, de las que tan solo 36 han obtenido los más de 90 puntos necesarios para llevarse la máxima distinción.

Además de los tres oros, Ambar ha conseguido también una **Medalla de Plata** para **Ambar Especial Apta para celíacos** con **84 puntos**, una distinción muy destacada ya que se trata de la única cerveza sin gluten que ha conseguido una medalla.

"Recibir estos reconocimientos nos hace seguir trabajando con muchísima ilusión. Tratamos de hacer un producto de la máxima calidad, y esta distinción entre algunas de las mejores cervezas del mundo, es la confirmación de que vamos por buen camino", ha comentado **Enrique Torguet**, director de 'marketing' y comunicación de Cervezas Ambar.

Fundada en 1999, **Cervezas Ambar** es una cervecera independiente española que mantiene el espíritu de empresa familiar en constante evolución. Con 17 variedades de cervezas, es la fábrica con mayor número de especialidades cerveceras. Sigue elaborando la cerveza en el recinto fabril en el que comenzó a hacerla a principios del siglo pasado, ubicado dentro de la ciudad de Zaragoza, manteniendo los procesos artesanales del siglo XX, como una maltería propia o la única sala de fermentación de tinos abiertos que existe en la actualidad en nuestro país. Cervezas Ambar exporta a más de 20 países.

