

El lujo hecho cesta de Navidad en Espinaler

Si bien es cierto que Espinaler nació en el siglo pasado como una taberna a pie de playa en el pequeño pueblo de Vilassar de Mar, también lo es que actualmente se ha convertido en el templo gourmet de referencia en Cataluña. Actualmente dispone de tres locales propios: la taberna clásica de 1896, una tienda en Badalona y una espectacular tienda-taberna en el polígono de Vilassar de Mar que ganó el premio a la Mejor Tienda Gourmet Especializada de España en 2012: el sueño de cualquier amante del mundo de la alta gastronomía y la cuna de las mejores cestas navideñas.

Entre las 4.500 referencias que contiene el paraíso hecho tienda, se pueden encontrar las mejores conservas de marisco de marca Espinaler; vinos de las más reconocidas denominaciones de origen de España; espirituosos, destilados y licores de las más selectas añadas y soles; los más cotizados champagnes millesimes y los más prestigiosos cavas catalanes; las más sabrosas anchoas del Cantábrico, pescadas en la costera de primavera y limpiadas minuciosamente a mano una a una por personal de la casa;

el más selecto caviar de beluga y los más deliciosos ahumados y foies; en su sección de charcutería, los jamones de las mejores zonas de crianza de cerdo ibérico de bellota, seleccionados personalmente pieza a pieza, y un surtido de más de 50 quesos de entre los que destacan el brie de Meaux con trufa fresca.

El regalo perfecto a medida

El detalle perfecto está en manos del equipo de Espinaler formado por sumilleres, expertos charcuteros y la familia Tapias con más de 50 años de experiencia seleccionando las mejores conservas de las rías gallegas. Las exigencias del cliente se plasman en su detalle, hecho a medida.

Cada deseo que llega a Espinaler es tratado con el máximo esmero por su personal. Recientemente, un cliente encargó un detalle muy especial. El resultado: una espectacular cesta formada por la mejor selección de conservas Espinaler de las rías gallegas: almejas blancas de Santa Eugenia de Ribeira, berberechos de la Ría de Noya, navajas de la Isla de Sálvora, de las que se recomienda saborear el cal-

do de la lata y posiblemente la mejor ventresca de bonito en aceite de oliva, elaborada con el producto recién pescado; una lata de Caviar Oscietre de Kaspia de 500 gramos; un jamón ibérico puro de bellota Reserva Especial de dos Montaneras de Arturo Sánchez acompañado de un espectacular jamonero.

La cesta cuenta con una selección de vinos formada por Vega Sicilia Valbuena Magnum de 2004, Pingus 2004, Clos Erasmus de 2006, Vega Sicilia Unico 2000 y El Nido 2006. Los champagnes son Roederer Cristal Brut Magnum, un Roederer Cristal Rosé 2002, Dom Pérignon de 2005, Dom Pérignon Rosé de 1998, Bollinger Millesime 2009, Taittinger Comtes de 2005, Krug Grande Cuvée, y el cava Gramona Enoteca Brut 2000. En los destilados, se eligió el Whisky Macallan 25 años, Macallan Rare Cask, un ron Barceló Imperial Premium 30 aniversario, y una botella de vodka Beluga.

www.espinaler.com y 937 502 521

La cesta valorada en 10.000 euros hizo las delicias del agraciado

