

EL SUR DE LA MODA

# Surrealista

EJEMPLAR GRATUITO Nº 42  
DICIEMBRE 2007 - ENERO 2008

mi punto  
surrealista  
**Poty**

Mirando al sur  
**Missey**

nuevos creadores  
**La aguja  
en el dedo**

shopping con...  
**Hugo Salazar**

la entrevista  
**Amaya Arzuaga**

editorial moda

# Grand Jetté



GELÉE DE VINO RIESLING CON LÁMINAS DE ORO.  
PVP: 12,95 € EN LA TRAGONERÍA



PANETTONE MIGNON TRE MARIE  
PVP: 4,50 € / 100 GR.  
EN TIENDAS GOURMET

# de lujo



GALLETAS TRIAS  
EN TIENDAS GOURMET



QUESO MAHÓN-MENORCA CURADO  
PVP: 13 A 17 € / KG.  
EN TIENDAS SELECTAS Y EN EL CLUB DEL GOURMET DE EL CORTE INGLÉS



BLANC GRAN RESERVA BRUT NATURE CAVA EXPRESIVO, ARMÓNICO, CREMOSO Y FRESCO A LA VEZ. PVP: 74,45€

# A tu S

Seguro que tienes muchos motivos por los que elegir un vino de lujo. La elección del vino es algo que no debes verte en el anfitrión perfecto de cualquier comida, sorprende con tu buen gusto.



LICOR DE CAFÉ VALDAMOR. 12,60€ EN LA TRAGONERÍA



CHAMPAGNE BOLLINGER DE 1999. 96,95€ EN LA TRAGONERÍA



VINO ESPUMOSO GOURMET LEON GOLD - CUVÉE. LICOR AFINADO CON LÁMINAS DE ORO DE 23 KILATES. EN LA TRAGONERÍA.



FOIE GRAS DE PATO A LA FLOR DE AZAFRÁN  
EN TIENDAS GOURMET



ACEITE ECOLOGICO ORO DESIERTO  
TIPO COUPAGE DE 250 ML:  
ACEITE ECOLOGICO ORO DESIERTO  
TIPOS (250 ML) HOJIBLANCA,  
PICUAL, LECHIN, ARBEQUINA A  
EN LA TRAGONERIA



GINGER DE ACEITE DE OLIVA CON ESPECIAS  
AROMATICAS Y VINAGRE BALSAMICO DE  
MODENA 6 ESTRELLAS DE 250 ML:  
LA MISMA BOTELLA LA HAY EN  
100ML A EN LA TRAGONERIA

**E**l encanto del paté: Elegante, exquisito y sencillo de servir. El paté es un clásico para ofrecer a las visitas, bien sea con ocasión de un almuerzo o de una cena. Acompañados de unas rebanaditas de pan o con cortezas, cumplen también la función estética de dar un toque de sofisticación a la mesa. Los tienes de salmón, de jabalí, de oca, de ciervo... no tienes más que pedir por esa boquita para comprobar la gran oferta que existe en el mercado. Con una remesa de patés colocados estratégicamente junto a los entrantes, tienes asegurada la conquista de tus comensales.

**Dulce que te quiero dulce:** Con sólo oír la palabra chocolate, la mente se activa y acuden a ella un torrente de sensaciones placenteras. Las papilas gustativas se preparan para un auténtico festín que abarca desde el clásico chocolate negro, para los amantes de la sencillez, hasta la sofisticación de los chocolates rellenos de frutas exóticas. No te privas a la hora de elegir. Puedes servir varios tipos de chocolates en pequeñas onzas y distribuirlos en platos llanos, en una divertida combinación que le dará un toque de color a las tardes invernales. Ya sabes, pórtate bien para asegurarte el postre.

**Placer de sibaritas:** Distinguir entre los distintos tipos de queso y saber combinarlos con cada comida, es todo un arte. El queso fresco cortado en dados, por su ligereza, es ideal para añadir en ensaladas; el Camembert para untarlo con tostaditas como aperitivo; el azul para condimentar las salsas; el Edam para acompañarlo con frutas. También los puedes servir en una tabla de madera antes de los postres, siguiendo la inspiración francesa, y ordenarlos desde los más suaves a los más fuertes en una gradación de sabores. Tienes una amplia gama de quesos para fundirte en ellos. **i**



GALLETAS TRIAS  
EN TIENDAS GOURMET



CHRISTMAS TEA  
PVP: 5,30 €/100 GR.  
EN TIENDAS GOURMET

