



**MARIO SANDOVAL** TRABAJA AHORA EN LA **GASTROGENÓMICA**, QUE RECUPERA EL SABOR DE FRUTAS Y VERDURAS A PARTIR DEL ESTUDIO DEL ADN

Coque

#### COQUE

Mario Sandoval fue uno de los primeros en apostar por el huerto propio en su restaurante, premiado con dos soles Repsol y una estrella Michelin. Ahora, el más brillante sucesor de la cocina de Santi Santamaría se encuentra inmerso en la gastrogenómica. **Francisco Encinas, 8, Humanes, Madrid, tel. 916 04 02 02.**



Granja San Miguel

#### GRANJA SAN MIGUEL

Te encantará esta finca valenciana con más de 200 años de antigüedad. Aquí todo es casero y tradicional: el foie, los huevos, las tartas de queso con frutas recién cogidas... Además, acaban de rehabilitar una antigua nave de la granja para instalar un spa. **Carrer Benicadell, 10, Salem, Valencia, tel. 962 88 35 15.**

#### CA NA TONETA

María y Teresa son las propietarias de esta romántica casa de comidas en la que mandan los productos de su huerto y de los alrededores. Para ello, trabajan con productores, agricultores, pescadores y ganaderos de la zona. Todo ecológico. **Horitzó, 21, Calmari, Mallorca, tel. 971 51 52 26.**



Ca Na Toneta