



**BALANCE.** La temporada estival permite a los establecimientos asegurarse un colchón económico a través del turismo de playa y el de los conciertos

# La costa y los espectáculos hacen el agosto de la hostelería regional

**MURCIA**

**Susana Fernández.** El sol, el calor y el buen ambiente que reinan en la Región de Murcia la mayor parte de los 365 días del año llevan a un estilo de vida marcado por la vida en la calle y el disfrute en espacios compartidos. La buena comida en bares y restaurantes o los alojamientos en enclaves naturales y de costa hacen que el turismo y el ocio se erijan como puntos fuertes de la Comunidad, que hace su agosto en verano –literalmente– con la llegada de visitantes en busca del sol, la costa y las posibilidades que ofrece la hostelería de la Costa Cálida, un sector en constante crecimiento y evolución que representa el 11% del PIB regional.

Lo demuestran cifras como las de los contratos en la campaña de verano, que en 2024 registrarán los 17.400 en la Región, un 13,5% más que en las mismas fechas del año pasado y el sexto mayor porcentaje por comunidades, según Randstad. Del total, casi la mitad de los contratos se firmarán en hoteles y restaurantes, seguidos por el transporte, logística, comercio, ocio y entretenimiento. Se trata de cifras que han ido aumentando desde la bajada ocasionada en la pandemia y, aunque todavía se queda en un volumen inferior al registrado en 2019, se acerca ya a los máximos históricos de la serie estudiada. Así, la previsión demuestra una clara tenden-

**17.400**  
contratos  
en 2024 en la  
Región, un 13% más  
que el año pasado



Una camarera ultima una mesa en el restaurante Bangalore, en la playa de Bahía del Puerto de Mazarrón. Vicente Vicéns / AGM



**ABIERTO TODO EL AÑO**

[www.campingsierraespuna.com](http://www.campingsierraespuna.com)

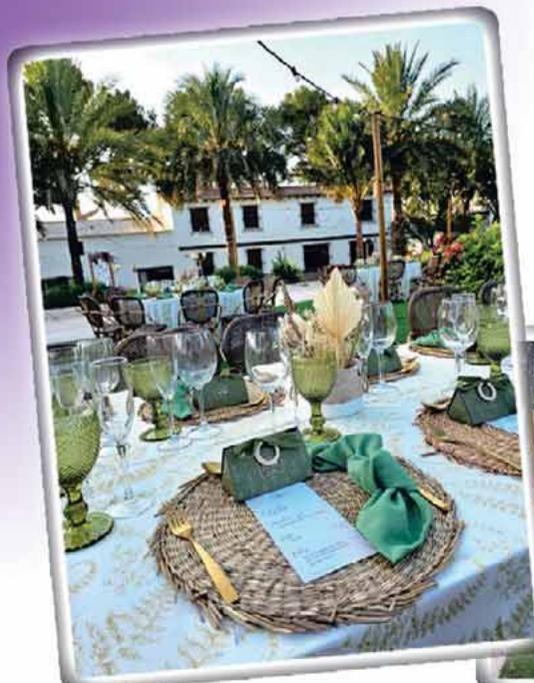
App Exploravia

Tlf. 968 66 80 38

Móvil: 639 00 57 98

[camping@campingsierraespuna.com](mailto:camping@campingsierraespuna.com)

**FINCA  
DOÑA  
CARMEN**



**UN ESPACIO  
DONDE SER  
TU MISMA@**

cia positiva y refleja la recuperación de sectores clave como la hostelería y el comercio, dando lugar a mayores oportunidades de empleo y el impulso de la economía nacional.

Sin embargo, el sector se enfrenta un verano más a uno de sus problemas habituales: la falta de personal, algo que se repite en otras actividades como la construcción y el transporte, marcadas por la temporalidad y las jornadas atípicas. El motivo es el de unos trabajadores que buscan una mayor calidad de vida: librar fines de semana, cogerse vacaciones en verano o no tener turno partido, entre otras mejoras laborales. El presidente de los empresarios de la hostelería (HoyTú), Jesús Jiménez, señala que «el sector se tiene que adaptar y hay voluntad por parte del empresario, pero esta transformación no se consigue de la noche a la mañana al tratarse de una situación reciente».

### La restauración va disparada en la Región

Si por algo se caracteriza el sector de la Región es por su capacidad de resistir y afrontar las adversidades, así como ser un motor económico de primer nivel que genera miles de empleos directos e indirectos, tanto en núcleos urbanos como en zonas rurales, del interior o la costa. Los bares y restaurantes son punto de socialización y esparcimiento por antonomasia, tal y como demuestra su presencia nacional: en Espa-



Concierto de La Mar de Músicas en la plaza del Ayuntamiento de Cartagena. J. M. Rodríguez / AGM

ña hay un bar por cada 175 habitantes y no existen municipios de más de 500 que no tengan este servicio. Su relevancia es tal que sirven como termómetro de la situación económica del país, uno de los puntos de

encuentro más frecuentes entre familiares y amigos y un destacado reclamo turístico.

Según define Jesús Jiménez, «la restauración va disparada en la Región». El volumen de ventas se su-

pera temporada tras temporada pese a los principales contratiempos que sufre el sector, como la inflación, la crisis energética y los coletazos de la pandemia. Sin embargo, la hostelería sabe aprovechar la época estival para asegurarse un colchón económico con el que afrontar las incertidumbres que puedan acontecer. Las buenas perspectivas que ya empiezan a comprobarse estos meses son la prueba de un ambiente con ganas de disfrutar, prácticamente inalterable a pesar de la situación.

### Turismo de costa y de conciertos

Como bien sabemos en la Región de Murcia, los visitantes y turistas aterrizan en la Comunidad durante cualquier punto del año gracias a sus muchas bondades, pero es en la temporada de verano cuando las cifras se disparan con fuerza. Las zonas costeras son el lugar preferido para huir de las altas temperaturas, por lo que la ocupación hotelera refleja una alta ocupación y las reservas para comer o cenar rozan el completo en la mayoría de locales, tanto entre los veraneantes nacionales como internacionales. Las terrazas llenas suelen ser la constante en estas fechas, con la única excepción de las olas de calor, que dejan unas estampas desérticas de clientes al aire libre en busca del aire acondicionado.

Sucede sobre todo en la capital y zonas de interior, donde los ha-

bitantes prefieren marcharse a lugares más frescos. Cuando las ciudades se quedan prácticamente desiertas, sus bares y restaurantes se ven obligados a disminuir sus servicios, aunque todavía les queda un remanente para ser optimistas en verano: los conciertos, festivales y espectáculos que el año pasado recibieron 358.895 asistentes. En Murcia se notó especialmente al año pasado con la llegada de Iron Maiden y Rod Stewart, dos artistas internacionales que animaron la ocupación de hoteles y restaurantes porque reunieron todos los ingredientes clave: bandas de talla mundial, un público fiel dispuesto a pagar precios elevados, un recinto de gran capacidad y una fecha de carácter exclusivo.

Este año, aunque faltan eventos con esas características, la programación es numerosa y variada durante toda la época estival gracias a festivales como La Mar de Músicas de Cartagena; los ciclos de conciertos en la capital como Murcia On o Las Noches del Malecón, que están acogiendo a artistas de renombre como Ricky Martin, Luis Miguel y Tom Jones; o los eventos organizados en Caravaca de la Cruz para celebrar su año jubilar. Se trata de citas que «ayudan a crear destino y son un polo de atracción y de comunicación», según el presidente de HoyTú, quien está convencido de que la Región de Murcia tiene una oportunidad única de convertirse en una potencia turística.

Detalles que saben a mucho

EL CHURRA RESTAURANTE

elchurraestaurante.com 968 271 522 ElChurraRestaurante



Su piscina es uno de sus grandes atractivos. La Fuente

**ESCAPADA.** Además de alojamiento, spa y piscinas, su restaurante apuesta por la comida casera para completar una experiencia de relajación

# Complejo Hostalero La Fuente, un oasis de descanso en un entorno privilegiado

**MURCIA EFQ.** En un entorno natural privilegiado, en plena Sierra de a Pila, el Desierto de Mayoha y los Baños de Fortuna, se encuentra el Complejo Hostalero La Fuente, entre Abanilla y Fortuna. Para aquellas personas que buscan una forma diferente de vivir las vacaciones, encuentran aquí un oasis para descansar entre piscinas de agua caliente y un clima privilegiado. Sus más de 325 días despejados al año animan a disfrutar de las bue-

nas temperaturas y la naturaleza en este paraje. El Complejo Hostalero La Fuente ofrece un servicio completo a sus clientes, incluyendo servicio de alojamiento tanto en habitaciones de hotel como bungalós o camping; piscinas de agua caliente, tanto de tipo spa como abiertas, con zonas de masaje, chorros de agua, cascadas, etc., y por último un servicio de restauración donde sus clientes pueden degustar tanto servicio de menú como a la carta. Sus es-

pecialidades son arroces estilo paella, con la de caracoles como variedad estrella, así como otros platos de comida casera. El servicio que ofrece este complejo busca satisfacer las necesidades de sus clientes, con un trato cercano y atento, sabiendo que hasta allí llegan clientes tanto nacionales como internacionales, especialmente alemanes, franceses e ingleses, pudiendo comunicarse con ellos en diferentes idiomas gracias a su personal políglota. Y es



Bungalós del complejo.

que hasta allí van clientes que buscan pasar un día de relajación en sus instalaciones, o quien busca un buen restaurante y un baño en sus piscinas, como los que prefieren pasar sus vacaciones en esta tierra, o incluso tener este complejo como su casa durante varios meses. «Dentro de la Región de

Murcia, que tiene un gran servicio turístico, nosotros queremos dar un servicio distintivo de interior, un lugar donde nuestros clientes puedan venir a descansar, a relajarse en nuestras piscinas durante todo el año, a disfrutar de nuestro privilegiado entorno», señalan desde el Complejo.

Lat. 38° 12' 23" N  
Lon. 1° 6' 26" W

COMPLEJO HOSTALERO  
*La Fuente*  
BAÑOS DE FORTUNA

TARIFA DE PRECIOS

PREISLISTE

PRICE LIST

TARIF

968 68 60 22 - 968 68 62 43 671 28 40 49

[www.campingfuente.com](http://www.campingfuente.com)

[info@campingfuente.com](mailto:info@campingfuente.com)

**BAÑOS DE FORTUNA - MURCIA - SPAIN**

**PREMIO.** Just Eat lo distinguió en 2019 como el Mejor Restaurante Mexicano de España

# Urban Burrito Bar, el sabor de México

**MURCIA**

**Lydia Martín.** El auténtico sabor de México se encuentra en la Región de Murcia, sin necesidad de cruzar el charco. Urban Burrito Bar se presenta como un nuevo concepto gastronómico que permite degustar el recetario mexicano en casa. Tanta es su calidad y su sabor que, en 2019, Just Eat, empresa líder mundial en distribución de comida a domicilio, lo distinguió como el Mejor Restaurante Mexicano de España.

Todo partió de la idea de David McAllister hace 7 años, cuando él y su familia decidieron salir de Irlanda en busca de un mejor clima, pero trayendo su experiencia en una empresa de servicios de comida, con los burritos en pleno auge de popularidad. «Descubrimos que en Murcia no tenían este estilo de restaurante y decidimos abrir Urban Burrito Bar», recuerda de la que es su primera experiencia de negocio.

Poco a poco, el restaurante empezó a construir su base de clientes, implementándose de forma exponencial tras ganar el reconoci-

miento de Just Eat, al que se ha sumado recientemente un segundo premio a Mejor Restaurante de la zona del Levante y Baleares. Su modelo de negocio, que permite recoger en tienda o recibir el pedido a domicilio, hizo que la covid no supusiera un problema a la hora de seguir trabajando, y de ahí empezaron a franquiciar, sumando a su tienda de Murcia (calle Mariano Ruiz Funes, 5), una en Cartagena (av. Reina Victoria, 32).

Su base es la calidad de la comida, que elaboran ellos mismos: desde las carnes, hasta las salsas, pasando por los frijoles y el arroz. Su carta incluye todo tipo de platos mexicanos, hasta con opciones veganas. Propone, para empezar, unas ensaladas con lechuga romana crujiente y frijoles, pimientos o cebolla, o una chili vegana. No faltan los nachos, uno de los platos más populares en esta zona, con varias opciones, entre ellas los nachos completos con queso, soured cream, salsa, guacamole y jalapeños.



Sus burritos son todo sabor. Urban Burrito Bar

De ahí, pasa a sus famosos burritos, totalmente personalizables al gusto del cliente. Entre las opciones de pedido está el burrito con chili vegano, con calabaza y cacahuete, a fuego lento y picante; el burrito de chorizo; el de chili con carne de ternera picada, hecha con su receta secreta; el burrito de pollo marinado con sus especias especiales; el carnitas, un burrito de cerdo marinado, cocinado a fuego lento y luego desmenuzado; el

vegetal, elaborado con guacamole casero, o el de pollo crunchy. También tienen la opción de los que llaman burritos desnudos, que son las mismas variedades, pero ofrecidos en plato.

Los tacos son otro de los puntos fuertes de la gastronomía mexicana, con una opción de taco box para elegir entre dos tacos y una bebida. El resto de tacos incluye hasta tres unidades por pack con diferentes opciones, que mantienen los ingredientes que se

combinan en los burritos, así como tacos mixtos, de pollo, carnitas, barbacoa o chilli, con carne o vegetal. «Nuestro objetivo es que el cliente reciba siempre la misma alta calidad cada visita, y ponemos mucho cuidado en el reparto a domicilio también para que la comida llegue igual que si el cliente la hubiera pedido en tienda», matiza el gerente.

Para montar una franquicia, pueden solicitar más información a [expansion@urbanburritobar.es](mailto:expansion@urbanburritobar.es).

**LA MEJOR COMIDA MEXICANA**

**MURCIA**  
Tlf. 968 02 27 07  
Calle Mariano Ruiz Funes 5

Urban Burrito Bar - **Franquíciate**  
web: [urbanburritobar.com](http://urbanburritobar.com)

**CARTAGENA**  
Tlf. 868 16 75 77  
Av. Reina Victoria Eugenia 32-A

**cristóbal**  
**Teruel**

*El mejor marisco y pescado del Mediterráneo*

Mercado de Verónicas. MURCIA. Teléfono 619 301 780

**MOLINA DE SEGURA**

**Benito Maestro.** Es un alimento polivalente, nutritivo, fácil de comer y para todas las edades. De sabor suave y textura cremosa, el queso fresco se ha ganado un merecido sitio en los hogares familiares y la hostelería, gracias a que es un ingrediente que se adapta a una variedad de platos, desde ensaladas hasta postres, y además es rico en proteínas, calcio y vitaminas. La Quesería Ameco lleva más de 30 años elaborando única y exclusivamente queso fresco de manera artesanal, siguiendo la receta y proceso tradicionales y sin añadirle aditivos ni conservantes artificiales. Es ahí, precisamente, en mantenerse firmes en respetar la pureza y originalidad de un producto milenario, donde radica el éxito principal de un negocio familiar que sobrevive pese a la alta tecnificación del sector.

La empresa, ubicada en Molina de Segura, está especializada en el queso fresco de cabra y de vaca, produciendo también de esta última gama las variedades sin lactosa y desnatado; todos, a su vez, están disponibles con y sin sal. De ellos, los más demandados son los quesos frescos de vaca y de cabra con sal (ambos), que representan el 97% de la producción.

Los consumidores tienen a su alcance una amplia variedad de formatos, para elegir el que más se adapte a sus necesidades y preferencias de consumo, ya que la marca cuenta con distintos tamaños de quesos, a raíz de «nuestra larga trayectoria de trato con el cliente particular», acentúan desde Quesería Ameco, lo que ha conllevado a fidelizar a su extensa clientela.

Todos los quesos, cabe indicar, se elaboran puramente a partir de leche 100% de vaca y 100% de cabra murciano-granadina, sin mezclar. Esta materia prima procede de varias granjas de la Región de Murcia y el norte de Almería, lo que aporta frescura y calidad al resultado final dada la cercanía entre las cabañas de animales y la fábrica molinense. Además, durante la

**FRESCURA.** La compañía, especializada en la producción de queso fresco de cabra y de vaca, distribuye directamente los pedidos a sus clientes por el Arco Mediterráneo sin gastos de envío

## Quesería Ameco aún conserva artesanía y tradición en la elaboración de queso fresco natural



Operarias elaboran distintos quesos frescos en la fábrica de Ameco. Q. A.



elaboración de los quesos no se añade ningún tipo de aditivos artificiales ni conservantes, tal y como corroboran las analíticas privadas y las actas de inspección de la Administración regional.

Otro de los puntos fuertes de Quesería Ameco es un sistema de reparto a domicilio, sin gastos de envíos para el cliente y llevado a cabo por personal interno en una flota propia de furgonetas frigoríficas para no romper la cadena de frío. La distribución se realiza antes de las 24 horas siguientes a la elaboración del producto, para garantizar la frescura, calidad y propiedades nutricionales.

«Nos desmarcamos de la competencia en la distribución», presumen, subrayando que, al hacerlo de manera directa, «acortamos los tiempos de reparto». Igualmente,



Gama de quesos frescos naturales y artesanos de Ameco. Q. A.

como se trata de un producto natural, sin aditivos artificiales ni conservantes, abastece a un mercado relativamente cercano a la factoría de Molina de Segura. Aun así, cubre toda la Región de Murcia, las provincias de Alicante y Va-

lencia, el sur de Castellón, el sur de Albacete y el norte de Almería.

«Tenemos todas las zonas de reparto bien distribuidas, para ir a cada una de ellas siempre el mismo día de la semana, por eso que no hay gastos de envío en nues-

tros productos», explican, agregando que «dependiendo de la zona y del día en que se hace el pedido, el cliente lo puede recibir en el mismo día o, como máximo, en 3 o 4 días». Eso sí, «siempre lo recibe recién elaborado», apostillan.

# TE LO LLEVAMOS A CASA GRATIS

¡Sin pedido mínimo!

628 833 562

quesosameco.com

**AMECO**  
QUESERÍA 1990 ARTESANAL



el Queso de Verdad



Luisa García con sus cuatro hijas: Luisa, Inma, Teresa y María Sánchez García. L. P.

**VALOR.** La gama de la marca incluye desde los productos clásicos, pasando por los ecológicos, hasta un AOVE con aroma natural picante y especias

# La Pastora, maestría en el pimentón rojo con cuatro generaciones como testigos

**MURCIA EFQ.** La Pastora, empresa fundada en 1945 por Luis Sánchez García junto a sus hermanos y su padre, es una empresa murciana familiar dedicada a la fabricación del pimentón y productos gourmet basados en el pimentón y otros típicos de nuestra región de Murcia. Marca reconocida internacionalmente y, desde sus inicios, sinónimo de calidad y compromiso con la tradición donde cada generación ha contribuido a su crecimiento, adaptándose a los cambios, incluyendo innovación en la producción y siempre manteniendo su esencia.

La empresa, que ha pasado de padres a hijas, ha sabido reinventarse a lo largo del tiempo sin perder de vista sus raíces. La tercera y cuarta generación, actualmente al frente, ha continuado con el legado familiar, incorporando prácticas sostenibles y apostando por la innovación. Este enfoque ha sido

clave para el desarrollo de productos únicos como las perlas de pimentón ecológico en versión picante o ahumada, que combinan tradición y modernidad.

## Excelencia en productos ecológicos

Las perlas de pimentón ecológico de La Pastora han sido galardonadas con el premio al producto ecológico con más potencial para la internacionalización. Este prestigioso reconocimiento fue otorgado en los premios The Organic Market & Trends Awards, celebrados en el marco del salón internacional Alimentaria & Hostelco 2024. Este logro subraya no solo la calidad del producto, sino también la rica historia de una empresa que ha sido transmitida y transformada a lo largo de tres generaciones.

Las perlas de pimentón ecológico de La Pastora fueron selecciona-

das entre más de 200 alimentos y bebidas ecológicas de 131 empresas exportadoras. Este premio, concedido por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y Alimentaria, resalta el potencial de este producto en el mercado internacional.

La subdirectora general del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Ana Díaz, fue la encargada de entregar los galardones. Estos premios buscan impulsar y visibilizar la labor de las empresas en el sector de productos ecológicos, un segmento cada vez más importante en la industria alimentaria.

## Compromiso con la sostenibilidad y la salud

El compromiso de La Pastora con el medio ambiente y el bienestar de la sociedad ha sido fundamental en la producción de una serie



Las perlas de pimentón ecológico de La Pastora. L. P.

de productos ecológicos y de calidad que van desde la base de nuestra empresa, los clásicos pimentones: dulce, picante y ahumado hasta la creación de un aceite de oliva virgen extra con aroma natural picante y especias. Aceite procedente únicamente del fruto del olivo, únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos, en condiciones especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado, cuyas características organolépticas sean irreprochables.

Además, el pasado mes de mayo, la empresa La Pastora también fue reconocida a nivel regional por su destacada trayectoria, longevidad y contribución al desarrollo de la Región de Murcia en la gala anual de Empresas con Historia que organiza la Asociación Murciana de

la Empresa Familiar (Amefmur). Este galardón resalta a las compañías históricas de la región que han sido fundamentales en su crecimiento económico y social. La Pastora, con casi ocho décadas de historia, se ha consolidado como un pilar en la economía local, contribuyendo no solo con productos de calidad, sino también con un compromiso continuo hacia la comunidad y el medio ambiente.

## Un futuro prometedor

Con estos reconocimientos, La Pastora no solo consolida su posición en el mercado ecológico y convencional dentro de la Región, sino que sigue ampliando su potencialidad y expansión internacional. La historia de esta empresa familiar es un testimonio de cómo la tradición y la innovación pueden coexistir y prosperar, asegurando un futuro brillante para las generaciones venideras.



**la pastora**  
1945  
pimentón puro 100% pure paprika

*¡Pimentonízate!*

**NUEVOS FORMATOS HORECA**

www.la-pastora.com    Síguenos

**REFERENTE.** Su búsqueda de la máxima calidad y un producto más sano le ha llevado a reducir un 30% el azúcar y un 2% la sal de sus panes

## Pan Moreno, auténtica masa madre para el sector hostelero

### MURCIA

**Lydia Martín.** Mimar la materia prima es el primer paso para que un producto tenga la máxima calidad. Y es esa calidad la que Pan Moreno defiende desde que en 1998 inició su andadura en Murcia, trabajando no solo como distribuidor para la hostelería, sino también en la venta al consumidor final gracias a sus cuatro tiendas en pleno centro de la ciudad, que se suman a su sede central en Torreagüera.

Buscan que esa materia prima sea de 'kilómetro 0' y lo más sana posible, que no estén adulteradas y sean puras, desde la cercanía del abastecimiento y quitando todo tipo de aditivos. De hecho, para el abastecimiento hostelero, han reducido hasta el 30% de azúcar y el 2% de sal en sus panes, buscando que sus clientes tengan un producto lo más equilibrado posible siguiendo las indicaciones de la OMS. «Queremos que cuando el cliente coma ese producto, no solo sepa que está bueno, sino que es sano», indica Antonio Moreno, propietario del negocio junto a su hermano Blas.

«Hacemos un pan que es lo que el cliente necesita para su local, el que le gusta, y nos adaptamos a esas demandas», añade, reforzando la necesidad de que man-

tenga el sabor y la durabilidad del producto. De hecho, este año se marcan como objetivo conseguir panes de cereales alternativos, con sarraceno o almidones de maíz.

En estas casi 3 décadas, la empresa se ha ido adaptando a los nuevos tiempos y preferencias de los consumidores, realizando cursos y formaciones, visitando otras comunidades y países de España y Europa y captando las nuevas tendencias para hacer el pan más saludable. Todo esto lo han ido aplicando, manteniendo un aspecto fundamental: el trabajo con 100% masa madre de larga fermentación, lo que consideran que le distingue del resto de empresas del sector y que protagoniza su principal éxito con los clientes. «Los clientes han respondido muy bien y están muy contentos. Siempre tenemos muchos encargos y clientes que nos felicitan», indica.

Además de panes que pueden acompañar cualquier plato, inclu-

**También abastece de tartas artesanas hechas a diario, hojaldres y pan de hamburguesa**

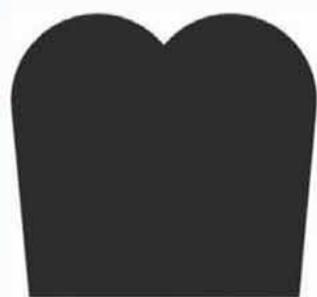


Tienda de Pan Moreno en el barrio de Santa Eulalia, en Murcia.

yendo de hamburguesa, abastecen a los establecimientos hosteleros de rosquillas, palos de cereales y hojaldres. También de tartas artesanas, que elaboran a diario, como su famosa tarta de queso, de las más demandadas, o panetones salados y dulces, como tartas de merengue y mouse de chocolate.

Tal es su calidad que sus productos llegan a los principales clientes hosteleros de la Región de Murcia, aunque a través de mensajería y transporte llegan a otros puntos del país, como Galicia y Andalucía, incluyen-

do restaurantes con Estrella Michelin que les han conocido gracias al boca a boca.



**pan  
moreno®**

C/. Lepanto, 6. Tlf.: 661 202 185

C/. Acisclo. Edf. Nueve Pisos. Tlf.: 661 202 189

Torreagüera Tlf.: 968 875 037

Bº San Pedro Murcia Tlf.: 968 393 733

Bº de Santa Eulalia Tlf.: 968 216 711

[www.panaderiamoreno.com](http://www.panaderiamoreno.com)

*Auténtico pan tradicional,  
el arte de ser Artesanos*



**ALIADA.** La compañía, que también ofrece sus servicios a hoteles, hospitales y centros deportivos, se encarga de recoger la ropa a domicilio y entregarla limpia, desinfectada, planchada y doblada

## Lavandería Clay mantiene impecable la imagen de la hostelería regional

### SANTOMERA

**EFQ.** Dar buena imagen es uno de los requisitos fundamentales que los negocios de cara al público tienen que cumplir para seguir contando con la confianza de sus clientes. Este principio básico incluye varios factores, entre ellos la limpieza e higiene de la ropa de trabajo de los empleados, que son el rostro visible del establecimiento, así como de los manteles, servilletas, sábanas, colchas, mantas, toallas... que restaurantes, hoteles, hospitales y centros deportivos, de bienestar y de mayores ponen a disposición de su clientela.

Con el objetivo de que estas empresas muestren una imagen impecable y puedan seguir con su actividad sin preocuparse de tener siempre su material textil como un guante, Lavandería Clay les ofrece un servicio integral que incluye recogida, clasificación, lavado, secado, planchado y embolsado de la ropa ya limpia. «Entendemos perfectamente las necesidades de nuestros clientes e incluso las de-



Una trabajadora de lavandería sostiene varios manteles recién doblados.

tectamos con antelación», subraya José Luis Noguera, propietario de la compañía, gracias a la actitud proactiva de su equipo humano, que pregunta con sutileza, según las directrices marcadas por la empresa, por las previsiones de eventos para poder anticiparse.

Precisamente, uno de sus puntos más fuertes es su capacidad natural para adaptarse a las ne-

cesidades reales de sus clientes, convirtiéndose en un departamento más de sus organigramas: «Cuando nos necesitan, nosotros respondemos», remarca Noguera, indicando que «el servicio que más nos solicitan es que nuestra lavandería sea una parte propia de sus negocios». Porque no hay dos clientes iguales y cada uno demanda un servicio distinto, que

puede ser diario, semanal o con cualquier otra frecuencia. Eso sí, «nuestro servicio está por encima de todo», apostilla Noguera. Además, ofrece el servicio de renting, por el cual se paga un alquiler por la ropa y su lavado durante un tiempo estipulado.

Las instalaciones de Lavandería Clay están ubicadas en Santomera y cubre buena parte de la Re-

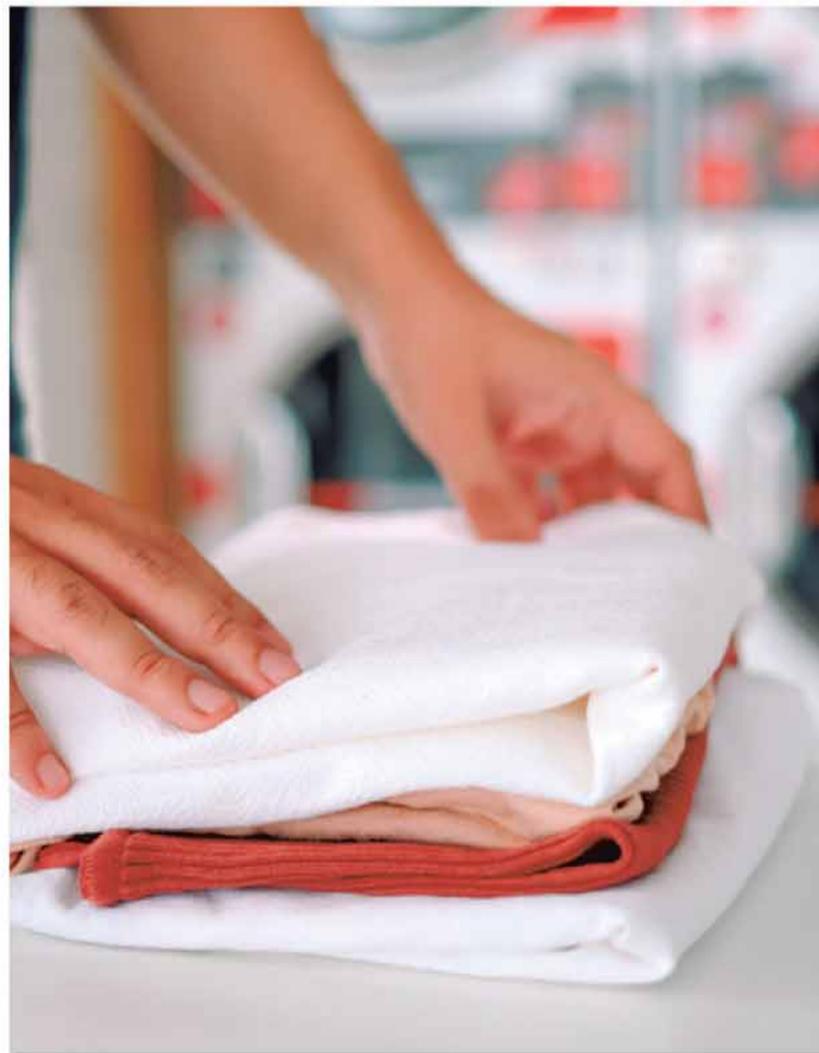
gión de Murcia y el sur de la provincia de Alicante, aunque su radio de actuación no tiene límites. Cuenta con personal cualificado y maquinaria (lavadoras, secadoras y planchadoras) de última generación, ya que esta actividad se complementa con un 80% de procesos automáticos y un 20% de capital humano.

Experiencia, respuesta inmediata y resultados garantizados definen la propuesta de valor de esta empresa que ha sabido ganarse la confianza de sus clientes gracias a la alta eficacia de su servicio. «Tomamos todas las medidas posibles, desde la recogida hasta la entrega de la ropa», sostiene José Luis Noguera, quien tiene un profundo conocimiento del sector y de todos los agentes que participan en él, como los fabricantes de ropa y las marcas de detergentes. «Recogemos la ropa en sacos cerrados o jaulas para evitar cero contactos hasta llegar a la lavandería, donde se selecciona, se limpia de restos y se introduce en la lavadora, aplicando el programa de lavado adecuado según el tipo de tejido, color, suciedad, etc. Posteriormente, cuando la ropa ya está lavada y, muy importante, desinfectada, pasa al proceso de planchado y doblado en automático, para después, enfajada y enfundada para evitar la contaminación, prepararla para su entrega», explica Noguera el protocolo que llevan a cabo con cada servicio.



**“Donde el trato y el servicio al cliente es nuestra razón de trabajo”**

Carretera Santomera, km 3, 4,  
30140 Abanilla · Murcia  
Teléfono 968 86 53 62  
Email: clay@clay.es



**LANZAMIENTO.** La novedosa especialidad, que ofrece más intensidad y alta graduación, está ya disponible en los canales de hostelería y alimentación

# Estrella de Levante presenta Reserva 60, una lager intensa que ofrece más a la hostelería



Reserva 60 está disponible en formato de tercio no retornable. E. L.

## MURCIA

**EFQ.** Estrella de Levante ha elaborado una nueva cerveza para celebrar sus sesenta años de historia. Se trata de una cerveza lager Especial de 6,2 grados de alcohol, llena de matices, con cuerpo, intensidad, cremosidad y equilibrio. El resultado es una cerveza muy refrescante, bebestible y estructurada adaptada al maravilloso clima mediterráneo. El lanzamiento de Reserva 60 Aniversario de Estrella de Levante coincide este año con la celebración de Santa Marta, sin duda un buen momento para probar la nueva creación de los maestros cerveceros de la cervecera murciana, con promociones muy interesantes y para que la hostelería tenga una nueva opción en el portfolio a ofrecer a los clientes de bares y restaurantes.

Se trata de una cerveza de color ámbar intenso, más oscuro y brillante a la vista, con aromas a malta ligeramente tostada que se combina con notas afrutadas. Reserva 60 Aniversario deja un sello de identidad claro, que se acomoda en la suavidad que caracteriza a las cervezas elaboradas en la fábrica de Estrella de Levante. La nueva cerveza, una lager con 6,2 grados, entra a completar la gama de productos de Estrella de Levante, con una cerveza intensa, equilibrada y al mismo tiempo muy refrescante. La nueva cerveza está elaborada con ingredientes 100% naturales, cebadas de Albacete y Murcia y lúpulo cultivado en Caravaca de la Cruz.

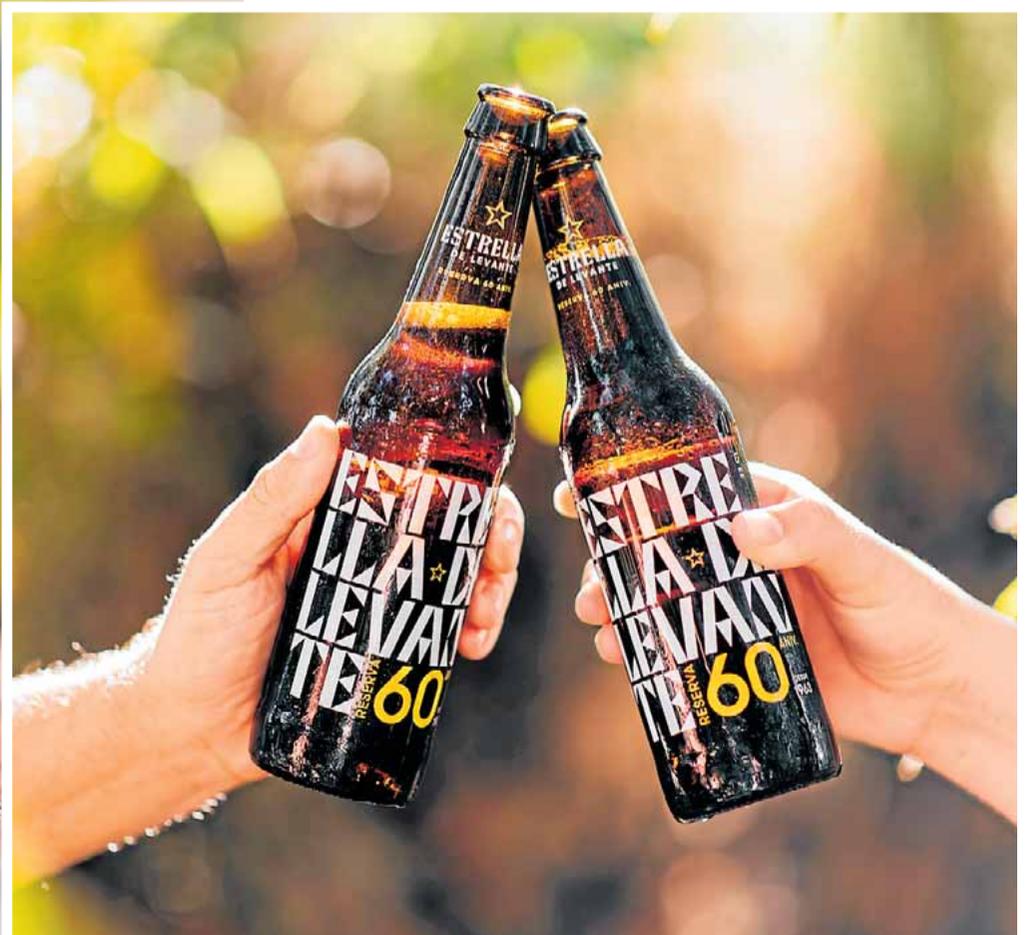
La Sala de Catas de Estrella de Levante ha acogido este mes de julio tres catas maridaje con bocadillos originales de Almo, Local de Ensayo y Magoga para probar la nueva cerveza en eventos gratuitos. En la apuesta por la utilización

de ingredientes locales, Estrella de Levante ha utilizado el lúpulo de la Finca Mauro de Caravaca de la Cruz en la elaboración de Reserva 60 Aniversario. También la cebada proviene de Albacete y la Región de Murcia, como es habitual en las cervezas que elabora la cervecera murciana. Una cerveza también creada con ingredientes cien por cien naturales y que es la primera que utiliza lúpulo cultivado en la Región de Murcia, gracias al proyecto de innovación llevado a cabo en Caravaca de la Cruz durante los últimos cinco años.

## Desde Espinardo

Reserva 60 Aniversario ha sido concebida por los maestros cerveceros y se elabora en la fábrica de Espinardo. Desde la elaboración de la cerveza y la malta hasta el envasado en su exclusiva botella. Se trata de una cerveza versátil que puede ir acompañada tanto de un aperitivo, como de un plato más contundente. Marida a la perfección con aperitivos como pulpo al horno, pescados fritos o salazones. También con carnes de ternera y cerdo cocinadas al horno o a la brasa, guisos, pescados blancos y azules, arroces y quesos curados.

La nueva cerveza se ha envasado en tercios no retornables con un diseño exclusivo para ella. La fábrica de Estrella de Levante ya está elaborando la nueva Reserva 60 Aniversario que estará disponible en los canales de hostelería y alimentación desde esta semana. Se recomienda servir a temperatura fría, entre los dos y los seis grados, y servir en copa ancha en un servicio de la cerveza lento y pausado. Reserva 60 tiene una espuma consistente y con una carbonatación fina.



**EXCELENCIA.** El restaurante murciano ofrece un homenaje culinario con entrantes, carnes y pescados procedentes de la Región, y cuenta con estancias exteriores e interiores para disfrutarlas todo el año

# Finca Santiago, un oasis gastronómico con una carta coronada por los arroces

## MURCIA

**EFQ.** En los fogones de Finca Santiago, la gastronomía es sinónimo de calidad y emociones, con una carta que exhibe lo mejor de la Región de Murcia a través de las materias primas y del recetario común. La elegancia rústica, un clima agradable, un servicio amable y el olor de la huerta y los jardines que le rodean ofrecen un entorno idóneo para abrirse al placer de disfrutar de una experiencia culinaria relajada y placentera.

Su lema, 'Lo mejor de lo nuestro', ya es una declaración de intenciones que conecta con las maravillas de la Región de Murcia, con sus frutas, hortalizas, carnes y pescados como ingredientes imprescindibles que han asentado las bases de su cocina desde que Santiago Navarro Martínez la fundara hace casi 50 años. «Nuestra cocina está profundamente influenciada por las tradiciones culinarias de la huerta murciana, por lo que incorporamos ingredientes y técnicas de diferentes partes de la Región para crear una fusión que celebra la diversidad de nuestra gastronomía», remarcan desde la dirección del restaurante.

Desde 1993, Juan Carlos y Santiago dirigen este negocio familiar que se ha convertido en uno de los restaurantes más destacados de la ciudad al que acuden amigos, familias y compañeros de trabajo para celebrar todo tipo de eventos. «La autenticidad, la calidad y la hospitalidad son los valores fundamentales que impulsan nuestra cultura», apostillan. En la actualidad, Finca Santiago es un restaurante de referencia en la Región donde



Zona exterior en Finca Santiago, donde disfrutar de la rica gastronomía y el buen clima. F. S.

el cuidado de los detalles, de la materia prima y de la atención a sus clientes es prioridad absoluta.

## Un remanso de paz

Todo su entorno, con terrazas interiores y exteriores, salones con chimenea, reservados y bodega, hace que sea un lugar para disfrutar todo el año. En concreto, sus espacios al aire libre toman un gran protagonismo en tiempos de otoño y primavera, y los interiores más en invierno y verano, ya que están estupendamente climatizados.

El éxito se trabaja cada día en Finca Santiago, de principio a fin, comenzando desde la selección de las materias primas hasta que el plato llega a la mesa. Cuentan con menús variados para descubrir parte de su carta, compuestos por un grupo principal de en-

Arroz con conejo y serranas, uno de los platos estrella del restaurante. F. S.



trantes que van acorde a las temporadas, ya que se utiliza siempre producto fresco o de campaña para elaborarlos, incluyendo desde embutidos regionales hasta verduras de temporada, escaibadas o su afamada sobrasada casera, elaborada con una receta familiar transmitida ya a tres generaciones y que ha resultado ser un icono del restaurante.

Los arroces son uno de sus grandes reclamos, elaborados con un espesor mínimo (uno o dos granos): «Es un plato emblemático de nuestra cultura mediterránea y hemos crecido valorando su importancia cultural y gastronómica», justifican. Asimismo, ponen esmero en cada paella al preparar sus fondos, con conejos de granja, las coliflores de su huerta, los pollos de corral, las

alcachofas y ajos tiernos, las costillitas de cerdo ibérico o las perdices de caza para su conocido y exclusivo arroz y perdiz con foie. También destacan los pollos picantes y las serranas que utilizan para el gazpacho jumillano, junto con la torta artesana cocida en horno moruno. «La paciencia y el cuidado en cada paso del proceso garantizan que nuestros arroces tengan ese sabor auténtico que tanto aprecian nuestros clientes», aseguran.

No faltan las carnes de ternera, con solomillos y entrecots sabrosos y tiernos; o las chuletillas de cabrito y el cordero son IGP Segureñas, destacando el asado de paletilla al horno de leña de encina y olivera. Entre los pescados, que varían según temporadas, está el bacalao confitado con aroma de romero acompañado de pisto y el rodaballo a la parrilla con verduras a la plancha, uno de los favoritos.

En el apartado de postres artesanales, destacan el tocino de cielo, pan de calatrava, flanes y las frutas de temporada, la gran mayoría procedentes de su huerto, siempre acompañados de un café de puchero con anís machaquito y bizcocho casero.

## Todos los públicos

Su clientela cambia durante la semana, al igual que sus platos más demandados: de lunes a viernes, a mediodía, se respira un ambiente más corporativo y de negocios, con comidas de empresa y reuniones que marcan el día a día en las instalaciones; los arroces con diferentes condimentos, las carnes suculentas, los estupendos pescados, los gazpachos jumillanos o las fideuás son lo más demandado en esta franja horaria.

Los sábados y domingos, también a mediodía, los eventos familiares se celebran en sus instalaciones, como un lugar de encuentro para compartir frente a asados de paletilla segureña al horno de leña de encina y olivera, arroces de mar y de verduras o de pollo campero.

**FINCASANTIAGO**  
RESTAURANTE

OS DESEAMOS  
FELIZ SANTA MARTA  
AMIGOS HOSTELEROS

[www.fincasantiago.com](http://www.fincasantiago.com) · Tlf. 968 858 118



Miguel Ángel Morcillo, dueño de Gran Rhin.

dos proveedores de marisco: uno de ellos en Pontevedra, que tiene su propia depuradora de moluscos y trae a diario en frío lo mejor de las rías gallegas, como son camarones, percebes, navajas, ostras, etc. Por otro lado, cuentan con otro proveedor que trae lo mejor de la subasta de Santa Pola a diario y lo lleva hasta la puerta del restaurante dos veces al día. Por eso cuentan con pescados del Mediterráneo como gallopedro, galanes, gamba blanca, gamba roja, quisquilla, cigalas, etc.

### Platos estrella

Su dueño hace alarde de sus productos estrella, los que más demandan sus clientes. La gamba roja de calibre 1 está seleccionada buscando siempre la mejor calidad, y el cangrejo real del mar de Bering es un auténtico manjar que solo se puede degustar en la zona en su restaurante. El jamón de mar es uno de sus platos fuertes, una ventresca de atún curada y salada al igual que un jamón de bellota. Se trata de un producto exclusivo en el centro de Murcia y Plaza de las Flores, elaborado por Ángel León de Restaurante Poniente en Cádiz (1\* Michelin).

También disponen para sus clientes de caviar iraní y hueva de atún rojo en salazón, «que procede de pescados de más de 300 kilos, pudiendo pesar estas huevas hasta 3 kg una vez curadas», cuenta el dueño. Su carta se completa con pulpo al horno, marineras, canelón de xangurro, etc.

Gran Rhin, ubicado en la plaza de San Pedro en un edificio con una historia de más de 100 años, muestra su pasión por el mar. «Todo lo que viene del mar significa mucho para mí y ojalá que siga siendo por muchos años para que nuestros murcianos puedan disfrutar de un local tan bonito y emblemático y de los más antiguos de la Región de Murcia», indica Morcillo.



Gran Rhin.

**APUESTA.** Los mariscos y los pescados frescos y de temporada son su seña de identidad

## Lo mejor del mar se sirve en Gran Rhin

### MURCIA

**Lydia Martín.** Con el marisco y el pescado fresco y de temporada como seña de identidad, Gran Rhin ofrece en Murcia un concepto de restaurante que entiende la gastronomía como una apuesta por todo aquello que sale del mar. Su dueño, Miguel Ángel Morcillo, se puso al frente del local ya hace casi cinco años tras em-

pezar muy joven su trayectoria profesional en negocios familiares de la hostelería. Así, con tan solo 33 años, emprendió su sueño, que se materializa en este restaurante en pleno centro de Murcia en el que plasma su pasión por el mar.

Ofrecer las mejores materias primas en platos como estos es fundamental. Por eso cuenta con

**GRAN RHIN.**

**LA SEDUCCIÓN DEL MAR**

Plaza San Pedro, 5 · Murcia  
Teléfono: 652 16 54 01

**MURCIA**

**EFQ.** La empresa murciana J.R. Sabater es un buen ejemplo de cómo el talento, el compromiso y el esfuerzo empresarial dan sus frutos y cómo esta filosofía puede acabar convirtiendo a una firma en referente absoluto en su sector. J.R. Sabater es el mayor especialista del mercado en vinagre, en todos los formatos adaptados a todos los canales de distribución y a las necesidades de los clientes, desde las monodosis individuales para el canal horeca hasta las cisternas a granel para industria y formatos para la gran distribución. Su marca más representativa y reconocida en el mercado es Merry, un auténtico sinónimo de calidad.

Son numerosas las cualidades que han permitido que J.R. Sabater se haya convertido en lo que hoy es, la empresa líder del mercado del vinagre en España, y cuente con una trayectoria ejemplar, con un proyecto en expansión que no deja de crecer y una cartera de clientes que premia con su fidelidad el grado de confianza que despierta su servicio.

Entre estas cualidades destacan cuatro pilares fundamentales. En primer lugar, la tradición, pues suma más de 45 años en el mercado ofreciendo siempre la mejor calidad.

En segundo lugar, destaca el gran compromiso con la calidad para obtener un producto óptimo, como demuestra el hecho de que

**FORTALEZAS.** La empresa murciana, que atesora una fuerte presencia comercial en España y el extranjero, sustenta su éxito en la investigación, la calidad garantizada y la vocación de servicio

## Los hosteleros y las familias coinciden al elegir el vinagre de J.R. Sabater



La compañía cuenta con tres fábricas repartidas por el país: Cabezo de Torres, Jerez de la Frontera y Cambados

se confirma que «llevamos años desarrollando un agresivo plan de expansión y crecimiento en mercados internacionales que nos está permitiendo continuar con el crecimiento de la empresa».

Las instalaciones principales de J.R. Sabater están en Murcia, donde se encuentra su fábrica más importante, a la que hay que sumar la fábrica de Jerez (por la Denominación de Origen Vinagre de Jerez, donde cuentan con más de 5.000 barricas), y además, unas instalaciones en Cambados (Pontevedra), desde donde la empresa da servicio a la industria conservera gallega.

más del 20% de sus empleados pertenezcan a los departamentos de calidad e I+D+i. Igualmente, la empresa trabaja con las empresas líderes en cada canal de distribución.

El crecimiento de la empresa también se ha traducido en un mejor posicionamiento en el mercado internacional, donde se siguen consolidando sus productos, siguiendo la estela del mercado es-

pañol, en el que los productos englobados bajo la marca Merry son referentes indiscutibles y están presentes en las mesas y cocinas de todos los hogares y restaurantes. De hecho, desde J.R. Sabater

# vinagres



alégrate el día

desde



A todos los profesionales que confían en Merry,

# gracias.



## VINAGRES J.R. Sabater



Avenida de Murcia, 61 • 30110 Cabezo de Torres. Murcia (SPAIN)  
T +34 968 830 979

[www.jrsabater.com](http://www.jrsabater.com)

**MURCIA**

**Lydia Martín.** En el Rincón de Ignacio, la pasión por la cocina se percibe desde que se entra por la puerta. El restaurante, ubicado en Cobatillas, lleva desde sus inicios posicionándose como un referente en arroces. Y lo ha conseguido gracias a la constancia, el esfuerzo y las ganas de superarse día a día para ser los mejores en estas elaboraciones.

Y es que cuando se le pone ganas a un sector de tanto mimo como la cocina, el resultado es puro sabor. Y el mimo también parte del modo de elaborar los platos, que en el caso de sus famosos arroces, el toque distintivo lo aporta la leña de sarmiento, propia de la vid, que transfiere un calor especial a sus arroces, además de a sus diferentes carnes. Los enamorados de un buen plato de arroz, aquí van a encontrar de todo tipo: de conejo y serranas, costillejas, verduras, pollo, a banda, negro, marisco, bogavante o pulpo.

Todos sus platos, más allá del arroz, se caracterizan por la calidad y la apuesta por las materias primas de la tierra. Además, cuentan con un menú especial para grupos, con seis entrantes al centro, pudiendo repetir las veces que quieran, con un arroz como plato principal. Estos entrantes son paté a la pimienta con confitura de tomate, frutos secos y sirope de chocolate, embutido ibérico con chorizo y salchichón, lomo embuchado y queso; pimientos asados al horno, ensaladilla rusa y sartén de huevos rotos de la casa, sobrasada ibérica y tomate rallado y pan casero tostado al horno. Todo esto con postres caseros elaborados por su equipo de cocina, e incluyendo un menú infantil para los más pequeños.

En el caso de eventos, cuentan con menús especiales.

**Cercano y familiar**

El concepto de hostelería que promueve el Rincón de Ignacio es cer-

**FAMILIAR.** Las paellas son su especialidad, junto a sus deliciosas carnes elaboradas con sarmiento

## Rincón de Ignacio, el lugar ideal para los apasionados del buen arroz



Arroz de conejo y serranas. Rincón de Ignacio

cano y muy familiar, orientado a ofrecer una gran experiencia a sus clientes, que son de todo tipo: desde personas del mundo de los negocios entre semana hasta familias que aprovechan para reunirse los fines de semana.

Destacan sus instalaciones, con un amplio jardín con juegos, parque y campo de fútbol del exterior, junto con la terraza totalmente acondicionada para que mientras las familias disfrutan de una agradable comida, puedan ver a los más pequeños. Además, disponen de una monitora que está supervisando en todo momento a los niños y niñas.

Su amplio salón interior y totalmente climatizado dispone de unas cristaleras desde donde se pueden observar a los cocine-



**Cuentan con un menú que incluye seis entrantes, con opción de repetir todas las veces que deseen los comensales, y postres de elaboración casera**

ros haciendo las paellas al sarmiento. Tiene capacidad para acoger a más de 200 personas, siendo un espacio ideal para celebrar desde comidas de amigos hasta eventos familiares.

«Lo que queremos ofrecer a nuestros clientes es una experiencia agradable en buena compañía», indican desde el restaurante.



**Especialistas en Arroces al Sarmiento**

*Os deseamos Feliz Santa Marta*

Carr. Santomera Alquilerías, Km 2.100, 8C · Cobatillas · Murcia · Tlf.: 968 824 053

**MURCIA**

**Benito Maestre.** Desde la sombra y con actitud proactiva, Makro desarrolla a diario su actividad de distribuidor para que los hosteleros de la Región de Murcia puedan funcionar con normalidad, con un servicio personalizado y precios competitivos y estables. La compañía lleva más de 25 años siendo el 'partner' de confianza del sector en la Comunidad, donde se ha ganado la confianza de sus clientes a base de escucharles y ofrecerles soluciones reales y adaptadas a sus necesidades, que les permitan crecer y ser rentables.

Como resultado de esa escucha activa —a través de su fuerza de ventas, la más amplia del sector—, Makro cuenta con la política de precios bajos y estables 'Compra Más, Paga Menos', disponible en sus 37 centros 'cash&carry' distribuidos por toda España, que ofrece descuentos por volumen en los productos más recurrentes en la hostelería. A esto se suma su amplio surtido de marca propia, con precios también muy competitivos, y el programa de compromiso 'Makro Plus', que permite una relación individualizada con sus mejores clientes.

Uno de los puntos más fuertes de la empresa es su capacidad natural de adaptarse a los hosteleros en cualquier época del año, siendo la estival una de las más importantes del año, junto a la navideña. En estas fechas, con el objetivo de asegurar la disponibilidad del surtido, Makro combina la escucha activa y el uso de herramientas de inteligencia artificial para anticiparse a la demanda y así asegurarse de que cada cliente que acuda a sus centros o realice su compra 'online' tendrá el producto que necesita disponible.

En la Región de Murcia, como también ocurre en otras comunidades con litoral, la afluencia de personal se traslada a la costa en el periodo veraniego, por lo que Makro cuenta con un equipo de cinco gestores comerciales dedicados especialmente a atender

**APOYO.** La compañía distribuidora ofrece a sus clientes el mayor surtido del mercado a precios competitivos y estables, tanto en sus 37 tiendas físicas, incluida la de Murcia, como en makro.es

## Makro, baluarte principal de la hostelería con soluciones reales y personalizadas



Un trabajador de Makro coloca las hortalizas de la huerta de Murcia en un expositor de la tienda ubicada en la pedanía de Patiño. Javi Carrión / EFQ

de forma personalizada a esta red de hosteleros. Así, pueden gestionar sus pedidos y recibirlos en menos de 24 horas en la puerta de sus negocios, a través del servicio de distribución a hostelería. Además, la compañía lanza acciones específicas destinadas a impulsar las aperturas de los negocios hosteleros en las zonas de playa, para lo que cuenta con más de 250.000 referencias de equipamiento y complementos para hostelería en makro.es.

Los productos frescos y de proximidad cuentan con el respaldo de los hosteleros, ya que aportan la máxima calidad a su oferta gastro-

nómica. En Makro pueden encontrar frutas, verduras, pescados, carnes, charcutería y delicatessen, una categoría no solo valorada por los clientes, sino también estratégica para la compañía, pues en el último ejercicio fiscal registró un incremento del 11% y ya supone más del 40% del total de las ventas.

En esa senda de crecimiento, Makro puso en marcha hace dos años un plan estratégico de expansión con el que persigue duplicar su tamaño en España, contribuyendo así a la fortaleza de esta actividad y a la sostenibilidad económica del hostelero. Para alcanzar ese objetivo, se apoya en su servi-

cio de distribución y venta 'online' a hostelería y también en su modelo de negocio multicanal. «Nos sentimos responsables de liderar acciones que contribuyan a impulsar el crecimiento de todo el sector y aporten valor», defienden desde la compañía.

Entre ellas, destaca 'Planta Thinko', un punto de encuentro y colaboración para impulsar la innovación en hostelería de la mano de todos los actores del sector. Asimismo, trabajan en el desarrollo de productos de marca propia, servicios y soluciones innovadoras y de valor para el sector, así como en la optimización de

los ya existentes. Un ejemplo de ello es su mayonesa extra consistencia y sabor de METRO Chef, desarrollada en este espacio y que ha recibido el premio 'Sabor del Año Restauración 2024' en su primer año de lanzamiento como reconocimiento a su calidad superior. Otro logro, dentro de las soluciones digitales Dish, ha sido 'Dish POS', un sistema inteligente de TPV en la nube con una plataforma multifuncional para la gestión y optimización de los procesos operativos de los negocios hosteleros, desde los pedidos 'online' o en sala hasta las transacciones de pago.



**TAN SEGUROS  
DE NUESTROS  
PRECIOS  
QUE NOS LOS  
TATUAMOS.**

**COMPRA MÁS  
PAGA MENOS**

**makro**

**MURCIA**

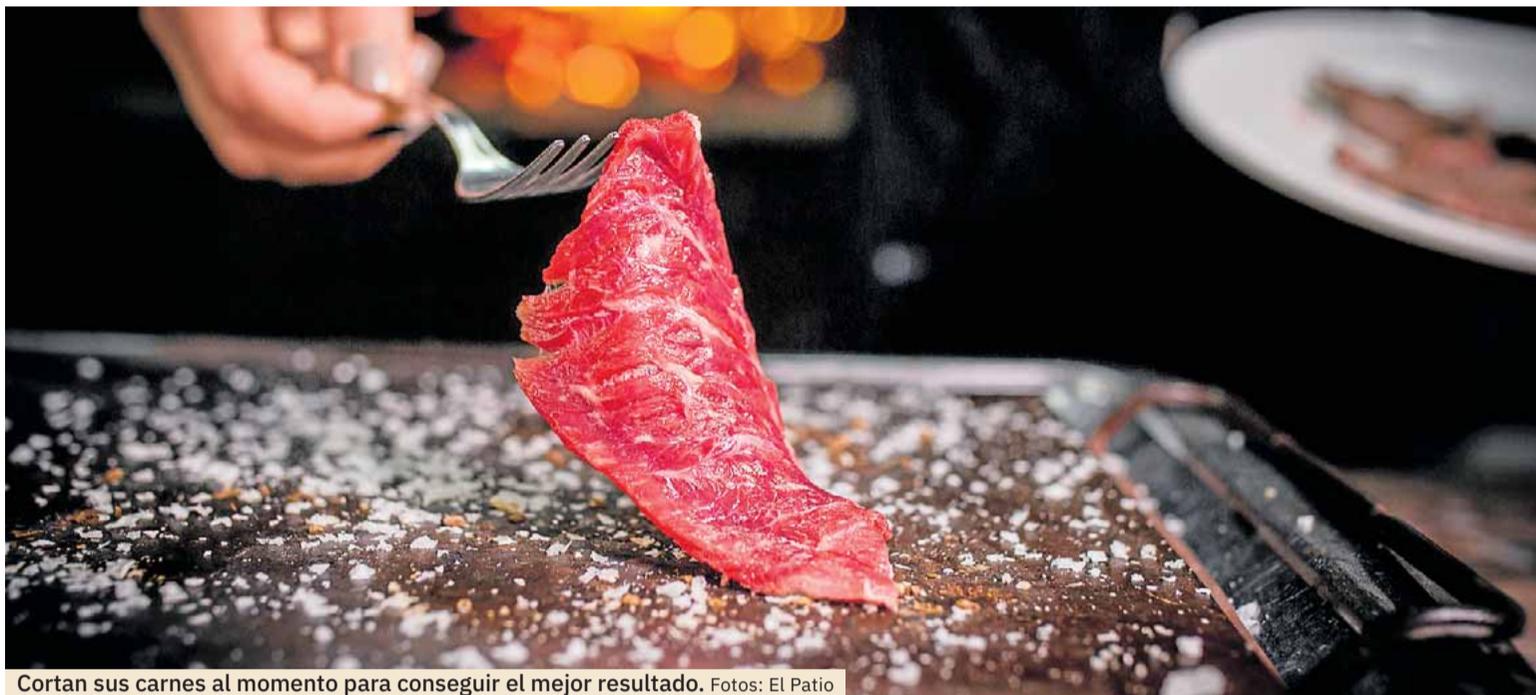
**Lydia Martín.** En 1972 en Santiago y Zairaiche, en Murcia, abrió sus puertas El Patio, un nuevo restaurante que empezó con una carta humilde para contar su saber hacer a la hostelería de la ciudad. Con carnes a la brasa y patatas cocidas, entre otros platos que recogía su carta, el restaurante fue creciendo poco a poco hasta que su dueño vio en un terreno en Los Alcázares en el corazón del Mar Menor, como el lugar ideal para probar su concepto de restaurante durante el verano. Así abrió El Patio II en 1986, en una apuesta de un año para ver si se asentaba en el territorio, con un éxito que ha conseguido mantener abiertas ambas sedes culinarias hasta el día de hoy.

Al frente está actualmente la segunda generación de la familia, cuatro hermanos que mantienen la esencia con la que hace 50 años inició esta aventura gastronómica. Los restaurantes disponen de todo tipo de carnes a la brasa, como cordero, seleccionados cortes de chuletón de distintos tipos de vaca, así como su conocida carne roja a la piedra. «Seguimos con nuestra identidad como nos han enseñado nuestros padres, con la barbacoa de leña de encina y cortando la carne al momento», indica su relaciones públicas, Rosa Belando. Reafirma que la calidad y el mimo por lo que hacen, así como el trato familiar que dan a los clientes, sumado a unas altas dosis de cariño, son el distintivo de estos restaurantes, que además reciben las carnes del norte de España, apostando por una materia prima nacional. «Nuestra máxima es el buen producto, buscando la calidad que el cliente necesita y la que sabemos que le va a gustar, ya que elegimos cada producto y plato que sale de nuestras cocinas como si para nosotros mismos fuese», señala Rosa, remarcando que «la calidad está por encima de todo».

El Patio está pensado para poder cubrir todas las necesidades de sus clientes. Tanto es así, que clientes asiduos del restaurante se han casado en sus salones, celebrado el bautizo de sus hijos, años más tar-

**TRADICIÓN.** Los restaurantes El Patio I, en Murcia, y El Patio II, en Los Alcázares, mantienen la apuesta por la calidad con la que comenzó su andadura hace 50 años

## Un auténtico templo de carnes a la brasa



Cortan sus carnes al momento para conseguir el mejor resultado. Fotos: El Patio

de sus comuniones, cumpleaños e incluso algunos se han casado de nuevo en el mismo lugar que sus padres. «Es por eso que nos sentimos parte de momentos especiales de la vida de nuestros clientes», añade. Disponen de distintas salas en ambos restaurantes para el servicio de carta y eventos, cada uno con el encanto que les caracteriza, con sus barbacoas visibles al público.

En El Patio I, en Murcia, además de degustar sus carnes se puede disfrutar de deliciosos desayunos y almuerzos a la brasa; y en El Patio II, en Los Alcázares, se encuentran dos grandes salones de eventos con múltiples opciones y una gran terraza ambientada en una atmósfera mediterránea donde disfrutar cenas de verano.

En el equipo de El Patio cuentan con personal especializado en organización de eventos con una di-



Hacen sus carnes en barbacoa de leña de encina.

latada experiencia organizando celebraciones sociales, familiares y de empresa. Para ello, crean un ambiente especial y único para cada evento, junto con un menú

basado en la tradición y calidad de los productos más frescos. Sus expertos ponen la atención en cada detalle para asegurar que cada celebración sea única y al gusto de

sus clientes. La meta es que además de pasar un día único, se pueda saborear la mejor gastronomía. «La tradición, la calidad, la atención al cliente, nuestro buen hacer y un gran equipo humano nos ha traído hasta donde estamos hoy, formando eso que nosotros llamamos la familia El Patio», matiza la relaciones públicas.

### El Patio en casa

Su restaurante de Juan de Borbón ofrece un menú semanal para llevar y comer en casa. Se trata de un servicio de comidas para disfrutar de la cocina tradicional sin salir del domicilio. En este aspecto, varían sus menús cada semana, con gran variedad de platos y postres todos los días y especialidades por encargo. Más información y encargos en el teléfono 968 23 29 12.



#### EL PATIO I

Información y Reservas:  
968 232 912

infopatio1@restaurantelpatio.es

#### Ubicación:

Avenida La Inmaculada, 3  
Santiago y Zairaiche 30007 (Murcia)

#### EL PATIO II

Información y Reservas:  
968 575 959 - 968 574 348

infopatio2@restaurantelpatio.es

#### Ubicación:

Avenida La Libertad, 319  
Los Alcázares 30710, Murcia

**CALIDAD.** El recetario del territorio, junto a sus succulentas carnes y arroces, hacen que sea uno de los restaurantes más distinguidos de la ciudad

# Puerta de Murcia pone en valor la cocina tradicional murciana

## MURCIA

**Lydia Martín.** El nombre de Puerta de Murcia es uno de los grandes conocidos para los amantes de la buena gastronomía en la ciudad de Murcia. Este restaurante, que suma ya 13 años de actividad, es famoso por sus carnes, pudiendo saborear en sus instalaciones desde cordero segureño hasta las mejores razas de vacuno que hay en el mercado (frisona, simmental, cachena, vaca pinta, Angus, jersey), así como los cortes más vanguardistas (Tomahawk, t-bone, cowboy), sin olvidar el chuletón de vaca «de toda la vida», todo cocinado a fuego lento de la auténtica brasa. Para ello trabajan con los mejores proveedores tanto locales, nacionales como internacionales, tratando el producto de la mejor manera para conseguir el resultado óptimo.

Pero no es lo único que destaca en Puerta de Murcia. Este restaurante, que comenzó como bar cervecería, abarcando los servicios de desayunos, almuerzos, comidas y cenas, fue evolucionando y profesionalizándose para cambiar su concepto a un restaurante asador, especializándose en carnes y también arroces, así como platos típicos de la cocina murciana, todo ello acompañado con una fabulosa carta de vinos la cual

se renueva constantemente. «El cambio lo hicimos basándonos en el perfil de nuestros clientes, así como en lo que nos hacía sentirnos más realizados», indica Jerónimo Caravaca, gerente de Puerta de Murcia, señalando que aunque se definan como un restaurante tradicional, se adaptan a las tendencias de cada momento. Incluyen también sus embutidos, tanto embutido murciano como ibéricos, buscando siempre la máxima expresión.

El disfrute de estos bocados tiene lugar en un ambiente familiar y para un público con un paladar refinado que saben diferenciar una buena materia prima. En este último aspecto, sus profesionales dan prioridad a los productos frescos, tanto en mariscos como en verduras, que seleccionan a diario en las diferentes plazas de abastos, así como de la mano de sus proveedores de confianza.

A pesar de la fama y la acogida que han conseguido en esta más de una década, mantienen la humildad de quien trabaja día a día para superarse, agradeciendo ser una de las mejores opciones de la zona para disfrutar de las carnes a la brasa.

Su éxito también radica en su entorno. Además de la calidad de su cocina, Puerta de Murcia es co-



Se distinguen por su gran variedad de carnes. Fotos: Puerta de Murcia



El entorno es uno de los valores añadidos, donde reina la tranquilidad e invita a la sobremesa.

nocido por su ubicación: en una zona tranquila, con un encanto particular al estar entre jardines y muy cerca del centro, en un barrio en constante crecimiento y desarrollo, con grandes terrazas que no solo permiten degustar sus exquisitos platos, sino disfrutar de una sobremesa en las tardes

de invierno y las noches de verano. Al tener servicio de sala ininterrumpido puede tomar una copa después de las comidas.

A esto se suma la facilidad de aparcamiento y su fácil acceso, así como sus horarios, ya que abren todo el año, incluido agosto. En verano solo cierran los lu-

nes, excepto festivos y vísperas.

Puerta de Murcia continúa siendo uno de los grandes valores gastronómicos de la cocina más tradicional y vinculada a este territorio. Todo gracias a la exigencia por la calidad, el trabajo con el mejor producto y la pasión por el mundo de la hostelería.



**Puerta de Murcia**  
restaurante asador

*Escapa de lo cotidiano  
y redescubre lo tradicional*

*Reserva en [puertademurciarestaurante.es](http://puertademurciarestaurante.es)*

**EXCELENCIA.** Su capilaridad nacional le permite abastecer a todo tipo de clientes, trabajando en toda la Región de Murcia

## Pernod Ricard, líderes en distribución de espirituosos, vinos y champán

### MURCIA

**Lydia Martín.** Pernod Ricard se sitúa como la distribuidora número uno en el mercado español de espirituosos, vinos y champán gracias a su capacidad dar respuesta a todos los clientes de hostelería y demandas de los consumidores de dentro y fuera de España a través de su completo porfolio de marcas nacionales e internacionales.

Para la empresa, la hostelería es un sector clave en el que trabajan para crear valor más allá de su producto, apoyando a los empresarios en la profesionalización, formación y transformación del sector, tanto en términos de digitalización como de sostenibilidad. Es por eso que sus clientes y consumidores están en el centro de su negocio, con la filosofía

de desbloquear la magia de las conexiones humanas y crear momentos únicos en torno a sus marcas, de forma responsable y sostenible. Una filosofía que siguen los más de 19.000 empleados que trabajan en el Grupo, acercando sus marcas a 75 países de todo el mundo.

Su capilaridad nacional le permite abastecer a todo tipo de clientes. En el caso de la Región de Murcia, su red comercial trabaja con la mayoría de los clientes del sector de distribución no solo de la capital sino también de las comarcas, como la del Campo de Cartagena y del Alto y Bajo Guadalentín, entre otras.

Además de distribuir en toda la zona marcas como Seagram's, Bee-feater, Ballantine's, Jameson, Ab-



Su filosofía es desbloquear la magia de las conexiones humanas y crear momentos únicos. Pernod Ricard

solut y Ruavieja, en este momento, y gracias a la importante atracción turística de la zona, está apostando por el momento aperitivo con su nuevo Petroni Spritz, una referencia de aperitivo con la que la empresa busca responder a las nuevas demandas de los consumidores de un momento de consumo que cada vez crece más en importancia.

En toda esta labor, es importante la vinculación con la tierra, ya

que buscan ingredientes de proximidad para hacer sus productos. En concreto, el año pasado consiguieron que el 97,25% del volumen de sus compras fuesen de proveedores locales, sumando ya más de 3.400 proveedores de carácter local y nacional. Una apuesta por el producto de cercanía que responde a su filosofía y modelo de negocio, cuidando cada paso de la cadena de valor, desde el grano hasta la copa.

### Potencial regional

El Grupo Pernod Ricard comenzó su actividad en España en 1997. En la actualidad, la compañía está presente en todo el territorio nacional. Para la empresa, la Región de Murcia es una de las provincias de la zona de Levante más importantes en cuanto a volumen de negocio, gracias en parte a su potenciación de la cultura y sus diferentes fiestas.



¡FELIZ SANTA MARTA  
A TODOS LOS HOSTELEROS!

[www.dondulce.com/tienda](http://www.dondulce.com/tienda)



PASDULCE, S.L. C./ Barón del Solar, 47, bajo 30520 Jumilla (MURCIA) Tif.:968 782 611 info@dondulce.com

NEW

LA RECETA  
ORIGINAL  
CON DOS  
BOTÁNICOS  
EXTRA



DESCUBRE  
**BEEFEATER**  
BLACK

THE SPIRIT  
OF LONDON  
— SINCE 1820 —

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40°

**REFERENTE.** La empresa de Jumilla dispone de una amplia gama que cuenta con la confianza de los consumidores y también de los paladares más críticos

# Los vinos de Bodegas Alceño llevan por bandera la calidad, sostenibilidad e innovación



Sala de barricas de Bodegas Alceño. B. A.

## JUMILLA

**EFQ.** Alceño, una bodega de tradición familiar que data de 1870, es una de las marcas embajadoras de la DOP Jumilla, gracias a su gama de vinos y su apuesta firme por la calidad, la investigación y el desarrollo. Además, está en continuo crecimiento, adaptándose a los nuevos estándares y exigencias del consumidor, tanto nacional como internacional. En este sentido, la empresa está llevando a cabo un proceso de renovación de marca para hacerla más actual y está reconvirtiendo la mayoría de sus viñedos en ecológicos para darle esa identidad con la tierra que en Alceño es fundamental.

Otra de sus líneas maestras es su compromiso por la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente. Al respecto, está adaptando sus pautas de trabajo a estos valores con medidas punteras y efectivas, lo que aporta al proceso un valor añadido en sintonía con lo que quieren transmitir a sus clientes.

El resultado de este esfuerzo se traduce en una cantidad de vinos que ya se han convertido en imprescindibles en el sector de la restauración e incluso triunfan en competiciones tan prestigiosas como el Certamen de Calidad Vinos de Jumilla, en cuya última edición Bodegas Alceño logró cuatro galardones. Un oro para Evol 2022, un proyecto con unos mercados tintes solidarios, ya que los beneficios de su venta van destinados a luchar contra el alzhéimer, y tres platas para

los vinos Alceño Rosado 2023, Alceño Premiun 50 Barricas Syrah 2023 y Alceño Selección 2020.

A este triunfo se suma un nuevo éxito: la confirmación de la Unión Española de Catadores de la concesión de un Gran Baco de Oro para Alceño Tinto 2023, una distinción que «representa todo un espaldarazo para un vino joven que llega al mercado con el reconocimiento máximo de este concurso», añade Andrés Bastida, gerente de la empresa.

Bodegas Alceño cuenta con un equipo humano multidisciplinar que controla de forma exhaustiva los procesos de elaboración: desde el crecimiento y recolección de la uva hasta el embotellado, que es el paso final. «Cada etapa es fundamental y requiere mucha dedicación», subraya Bastida, ensalzando igualmente el trabajo de los viticultores, «porque sin ellos no habría nada». El trabajo de todos se refleja en los sabores tan característicos de sus vinos, que demuestran que Bodegas Alceño sigue en la búsqueda constante de incorporar expresividad, personalidad y matices a su gama.

Los años de experiencia que suma la marca les permite conocer muy de cerca la evolución del mundo vitivinícola, que está orientada en adaptarse a los nuevos perfiles, cada vez más jóvenes, y hábitos de consumo, con notas más frescas y afrutadas. «Seguimos adaptándonos a las nuevas tendencias e investigando y trabajando para estar a la última», remarca Andrés Bastida.

## Alceño

Excelencia en vinos de Jumilla desde 1870



**OPCIONES.** Esta modalidad de alojamiento vive uno de sus tiempos de esplendor en la Región de Murcia como una de las autonomías que más turistas reciben durante el año

## El turismo de camping para acercarse a la naturaleza y recortar los gastos



Un hombre pasea a su mascota en el camping Mar Menor de Los Alcázares. J. M. Rodríguez / AGM

### MURCIA

**Susana Fernández.** Llega el verano y con él las ansiadas vacaciones de millones de personas que buscan un remanso de paz lejos de la rutina, el estrés y los horarios. Algunos optan por viajes a destinos lejanos, otros aprovechan la oportunidad para visitar nuevas ciudades y también hay quienes se acercan a la naturaleza y el aire libre para pasar sus días libres. Todos ellos buscan alojamientos en los que hospedarse durante sus días de vacaciones y aunque el turismo de hotel y apartamento sigue siendo el más buscado, hay vida más allá de estas opciones clásicas. Son esas que se acercan a la naturaleza y permiten al veraneante conectar con el entorno y hacer de las vacaciones un oasis de tranquilidad.

Así lo confirma la tendencia del camping, una alternativa que vive uno de sus tiempos de esplendor en la Región de Murcia como una de las autonomías en el 'top' de las que más turistas reciben durante el año. El mes de julio del año pasado las visitas de viajeros crecieron un 7,4% respecto al mismo mes del año anterior, el registro más alto de la serie histórica para este mes en la Comunidad. Esta modalidad de alojamiento informal y de estancia relajada invita a los veraneantes a disfrutar paisajes únicos de playa, montaña o lugares de interior, porque la ruta que trazan los campings ofrece opciones para todos los gustos.

**puro**  
HELADO

**Aportando valor a tus postres.**

Seleccionamos las mejores materias primas para obtener un producto único con la máxima pureza.

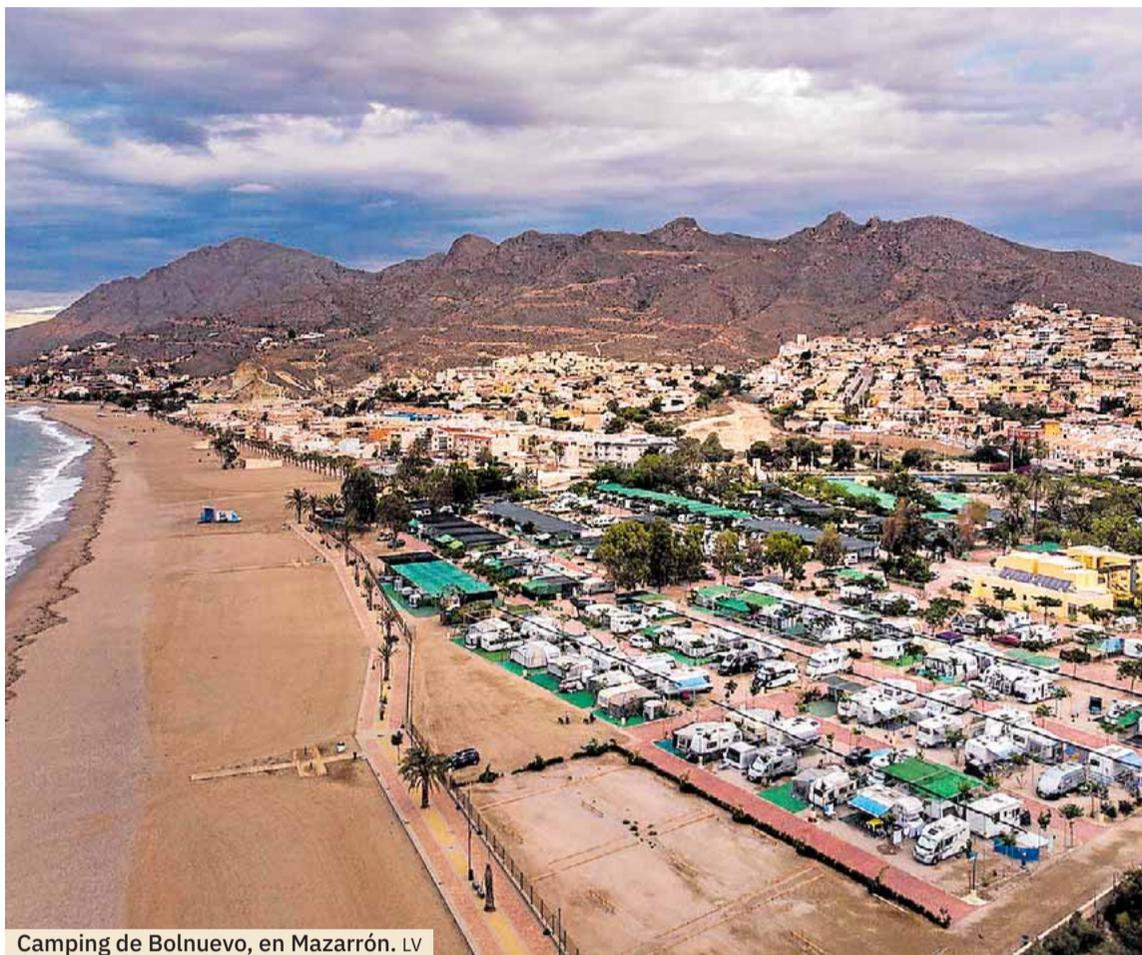
[www.purohelado.es](http://www.purohelado.es) | [info@purohelado.es](mailto:info@purohelado.es) | 968 82 10 85

Para los amantes de la naturaleza, los campings de montaña ofrecen la posibilidad de descubrir la fauna y la flora

Los complejos situados en la costa cuentan con las bondades que ofrecen el Mar Menor y el Mediterráneo

Allí se puede reservar bien una parcela para apalancar la caravana o la tienda de campaña, bien el interior de un 'bungalow', en función de las posibilidades y preferencias. El objetivo: aprovechar los enclaves naturales y echar una mano al bolsillo, porque su precio reducido con respecto a otras opciones es un aspecto que se suma a la larga lista de bondades que ofrecen estos lugares. Con los años han pasado de ser un sitio solo para dormir a convertirse en espacios en los que no falta la diversión. Así, a aspectos básicos como luz, electricidad o se unen otros como las piscinas, toboganes, atracciones acuáticas y programas de eventos.

Su encanto es tal que su ocupación excede las fronteras del



Camping de Bolnuevo, en Mazarrón. LV

verano, pues los campings se han convertido en destino idílico también en cualquier época del año. En ello triunfa la Región de Murcia, donde el pasado mes de enero, según el Instituto Nacional de Estadística, se registró el ma-

yor dato nacional de estancia de viajeros extranjeros: se quedan una media de 15 días, más que en ningún otro lugar, y la ciudad de Cartagena y su entorno aparece como uno de los rincones preferidos para alquilar parcela,

disfrutar al aire libre del clima, el mar, la gastronomía y la gente. Son los principales atractivos que hacen que alemanes, británicos, belgas y vecinos de toda España cierren sus hogares, se embarquen en un viaje en carre-

tera y aterricen en la parcela de uno de los dieciséis campings disponibles dentro de las fronteras de la Región.

Para los amantes de la naturaleza, los campings de montaña ofrecen la posibilidad de descubrir la fauna y flora de la Región y hacer deportes al aire libre. Es el caso del Camping Sierra Espuña, en Alhama; La Rafa, con más de 50.000 metros cuadrados en Bullas; las tres opciones en Los Baños de Fortuna para disfrutar de las aguas termales –Camping Castillejo, Camping Fuente y Camping Las Palmeras–; una opción ideal para niños en el Camping La Puerta de Moratalla; el de La Paz, en Sangonera la Seca; y el Camping Totana.

Los rodeados de mar, por su parte, cuentan con las bondades de una bella costa murciana, como la de Águilas, con el Camping Águilas y el Bellavista. En Cartagena, las opciones son Los Mandriles, perfecto para el deporte, y El Portús, con acceso a playa nudista. Frente al Parque de Calblanque y el Mar Mediterráneo, el Camping Caravaning La Manga ofrece un espectacular entorno, mientras que en Mazarrón se hospedan caravanas en Playa de Mazarrón, Las Torres y Los Delfines. Por último, el Camping Pueblo de San Javier y el Camping Mar Menor, ubicado a pie de playa, son los dos campings que encontrarás en San Javier.



**MERCAMURCIA**

El Centro de **Distribución Logístico** referente del sureste de **España**



Complejo **Cárnico**



Mercado de **Frutas y Hortalizas**



Mercado de **Pescado**



Mercado de **Flores y Plantas**



Zona de **Actividades Complementarias**



Y mucho más...

[mercamurcia.es](http://mercamurcia.es)

[@mercamurciainfo](https://twitter.com/mercamurciainfo) [/mercamurcia](https://www.facebook.com/mercamurcia)

[/mercamurcia](https://www.linkedin.com/company/mercamurcia) [@mercamurcia](https://www.instagram.com/mercamurcia)



## MURCIA

**Benito Maestre.** En plena huerta de Murcia y, al mismo tiempo, muy cerca del centro, un aroma embriagador envuelve los sentidos de los comensales de Charry BBQ, una finca de celebraciones que ofrece una experiencia gastronómica a la brasa. Cada plato, desde los entrantes hasta los postres, se elaboran con detalle sobre brasas al rojo vivo, infundiéndole un sabor exquisito y una textura jugosa que deleitan el paladar.

Al frente del negocio está el maestro parrillero Andrés Arias, quien ha sabido revolucionar el sector de la hostelería en la Región de Murcia con una propuesta de cocina en directo y al aire libre, sin renunciar a la calidad ni al bienestar.

La joya de la corona de Charry BBQ son las brasas, que se trabajan de distintas maneras, con barbacoas de leña (marca Ofyr) y de carbón (estilo kamado japonés) y con horno de brasa (marca Pira). Con la finalidad de aportarle matices y un acabado espectacular, utiliza madera de encima, quebracho blanco y marabú; y para ahumar las carnes, opta por el roble de barricas de whisky, vino de Jerez y otros vinos, que son perfectos para conseguir ese resultado.

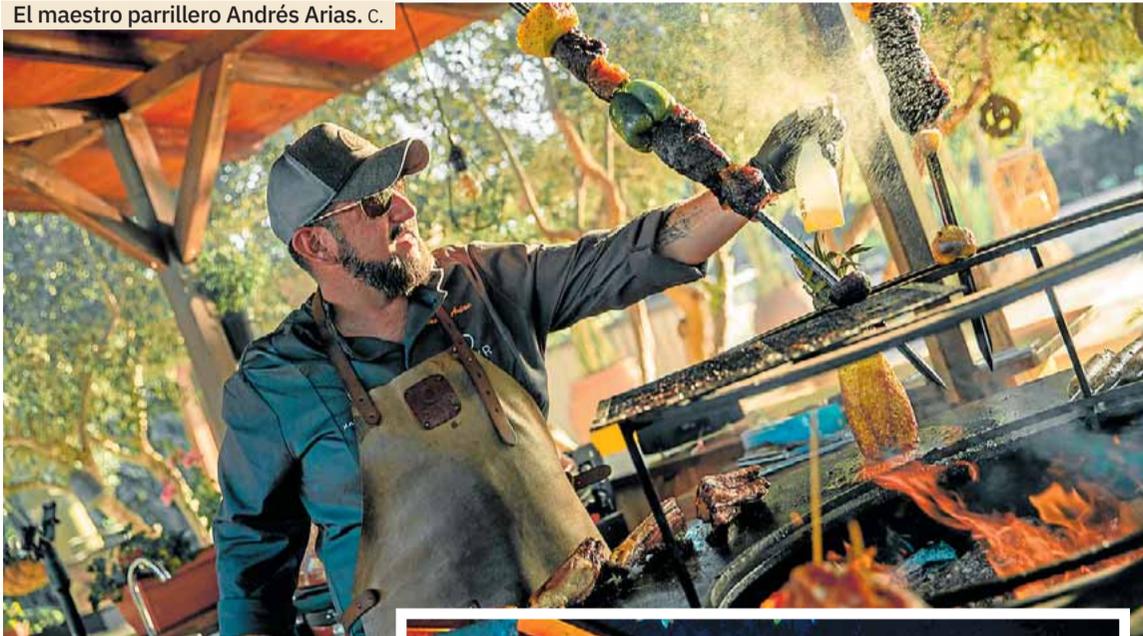
Otro de sus puntos fuertes es la finca donde se realizan los eventos, ubicada en la pedanía murciana de Aljucer, a escasos minutos de la capital. Se trata de un espacio acogedor al aire libre y totalmente equipado donde el público puede organizar cualquier tipo de celebración, como bodas, comuniones, cumpleaños, comidas de empresa, con familiares y amigos..., puesto que el lugar es amplio, cuenta con zonas verdes y de sombra, y permite un paréntesis de placer culinario. El negocio, aparte, dispone de un listado de colaboradores para contratar servicios extra, como flores, hinchables, animación, DJ, menaje y decoración.

A esto se suma el concepto de cocina en vivo tras la barra, donde a un lado está Andrés Arias, total-

**AL ROJO VIVO.** El chef Andrés Arias ofrece, tanto en su finca de Aljucer, como a domicilio, cocina en directo para que los comensales disfruten de bocados como entrantes, carnes, pescados y postres

## Charry BBQ, la experiencia gastronómica que comienza y termina a la brasa

El maestro parrillero Andrés Arias. c.



mente concentrado, y al otro, las conversaciones distendidas de unos comensales que esperan, de su mano y animosos, los esperados bocados. Los comensales tienen la posibilidad de personalizar sus propios menús, para que todos los platos sean de su agrado y así puedan vivir una auténtica experiencia gastronómica a la brasa.

### El foco de atracción

En el apartado de carnes, trabajan principalmente las carnes maduras, con una variedad bastante completa para satisfacer los paladares más exigentes; de ellas, destacan el angus americano o nacional, wagyu japonés o importación, novillo argentino y vaca gallega. Para ello, cuenta con una estratégica red de proveedores que le su-



Vista nocturna de la barra y comedor al aire libre de Charry BBQ. c.

ministran las carnes de origen tanto español (norte del país) como internacional. Todas estas carnes se acompañan con guarnición de verduras a la parrilla o patatas al romero, en función del comensal.

La propuesta culinaria de Charry BBQ se complementa con una se-

lección de entrantes (torreznos ahumados sobre arepas de maíz y pico de gallo, delicias de pollo braseado con salsa thai, zamburiñas braseadas al cava y alcachofas a la brasa trufadas), arroces (de secreto ibérico con setas, de verduras de la huerta, de chuleta de vaca y de cos-

tilla de vaca), pescados y mariscos. Otros platos estrella son el brisket ahumado y el taco de pulled pork.

Los postres merecen una mención especial, no solo porque todos se elaboran a la brasa, sino porque provocan una explosión de matices al instante. Esta carta incluye piña braseada al ron con helado, torrija a la brasa, gofres a la parrilla, brownie de chocolate y tarta de queso al kamado.

Charry BBQ, además de ofrecer una extraordinaria experiencia gastronómica en la finca de Aljucer, también desarrolla este servicio en empresas, viviendas y campos. Quienes quieran celebrar algún acontecimiento y sorprender a sus invitados, pueden contar con Andrés Arias para que ejerza de maestro parrillero y se marque un sensacional almuerzo, comida o cena.



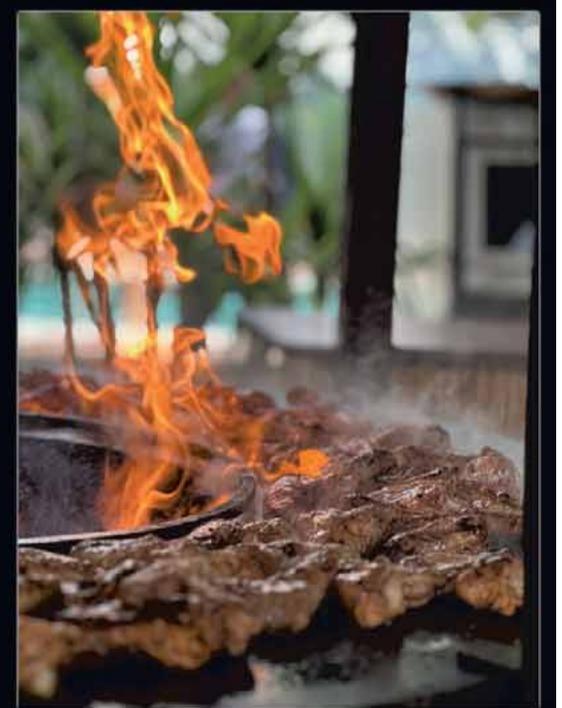
EVENTOS EN  
FINCA Y CATERING

**CHARRY BBQ**  
HECHO A FUEGO

By Andrés Arias

- Deliciosos momentos que quedan grabados en cada bocado ·
- Experiencias a brasa ·

Carril Auroros, 81, Aljucer · Murcia  
☎ 605 94 48 68





Las toallitas Wet Nap, que no llevan alcohol, son ideales para refrescarse las manos entre platos. W. N.



Restaurantes con estrella Michelin y Soles Repsol usan Wet Nap. W. N.

**MURCIA**

**P. M. M.** Wet Nap es sinónimo de excelencia, calidad y experiencia. La empresa yeclana especializada en la producción de toallitas refrescantes lleva más de 30 años brindando a los comensales la posibilidad de disfrutar de la comida sin olores que los priven de los sabores de los platos. «Es la única toallita refrescante del mercado que no deja rastro olfativo, ni gustativo», declara Pedro Carlos, gerente de la plataforma para España y Portugal de Wet Nap. De hecho, sí poseen aroma, pero es tan neutral y efímero, que en apenas dos o tres minutos desaparece de la piel del cliente. Su tamaño y grosor son otros de los motivos por los que algunos de los restaurantes más consagrados y reconocidos con estrellas Michelin y Soles Repsol cuentan con ellas en sus mesas.

Estas toallitas, que pueden usarse en cualquier parte del cuerpo y en todo tipo de pieles porque no llevan alcohol, son las únicas en toda Europa que cuentan con la certificación internacional 100K Clean Room, que se otorga a las empresas que fabrican sus productos en sala blanca. Otras cer-

**VALOR.** Es el único producto en toda Europa que cuenta con la certificación internacional 100K Clean Room que avala su producción ultrahigiénica

## Wet Nap, toallitas refrescantes para disfrutar de una experiencia gastronómica sin olores

tificaciones globales que avalan las avalan son las normas ultrahigiénicas ISO 28000 Certified, ISO 9001 Certified, GMP Compliant y el BCM Certified Business Continuity Management.

Además de su compromiso con la calidad y la excelencia, Wet Nap aboga por la sostenibilidad con su toallita N°2 que no contiene plástico, para ayudar en la protección del planeta.

Con las toallitas húmedas de Wet Nap, el comensal puede refrescarse las manos entre platos o calentarlas si el clima es propicio para ello, sumergiéndolas en agua caliente o con la técnica del baño María. Desde la compañía, recomien-

dan mantenerlas en la cámara refrigeradora y ofrecerlas como bienvenida al local. «Los restaurantes que usan nuestras toallitas como bienvenida al establecimiento, notan más alegría a la hora de hacer la comanda», señala Pedro Carlos.

### Efecto multisensorial

Lo que busca Wet Nap a través de sus toallitas es brindar una experiencia única al comensal y, en definitiva, a cualquier persona que las use. Si se usan al inicio de la comida, la sensación térmica de tu cuerpo cambia y estás mucho más receptivo. «A lo mejor ibas a pedirte una cosa, pero al usar la toallita te

decides por otra. Esto es como cuando entras a una tienda y está equilibrado el ambiente olfativo con el clima, la temperatura, la decoración y la iluminación. Nada de eso es accidental, todo está estudiando. Es marketing y sirve para que estés más receptivo a la hora de adquirir algo», aclara Pedro Carlos.

Los restaurantes pueden escoger entre distintos tipos de toallitas (más gruesas o más finas) y apostar por dos tipos de presentaciones diferentes, una en forma de rollito y otra plana. «Hace relativamente poco, hemos cambiado el formato de la toallita plana, ahora su grosor es superior y tiene un tamaño más grande», des-

taca Pedro Carlos. La amplitud de su tamaño favorece que los clientes que optan por personalizarla, incluyendo el nombre de su restaurante, logo o una imagen, tengan más espacio para hacerlo. Si lo desean tienen la oportunidad, también, de personalizarlas usando de una a cuatro tintas.

La eficacia, calidad y experiencia de las toallitas Wet Nap las convierten, además, en una apuesta segura para otros sectores como el de la celebración de eventos, el de los viajes y los cruceros, las catas y degustaciones gastronómicas y el de los deportes. Su efecto refrescante y el poco espacio que ocupan las convierten en productos muy socorridos para llevarlos en el bolso o en la mochila, y poder hacer uso de ellos en el momento más oportuno. «También trabajamos con otros nichos como el del senderismo, el ciclismo y el enoturismo, esto en las bodegas es primordial. ¿Qué bodega no tiene hoy en día enoturismo? Te enseñan la bodega y los viñedos, y hacen una cata en la que, normalmente, ponen un picoteo; con una toallita Wet Nap se evita que los olores que quedan en las manos interfieran en la cata del vino», remarca Pedro Carlos.

**WET·NAP**

La toallita refrescante que no deja rastro olfativo ni gustativo

wetnap.es

**HITO.** La cadena de restauración abre su décimo establecimiento en la plaza de los Apóstoles, con su amplia carta y el mejor servicio en mesa

# El nuevo local de La Boca te Lía en Murcia refuerza su plan de expansión

**MURCIA EFQ.** La Boca te Lía sigue dando de qué hablar. Con ocho restaurantes en la Región y uno en la ciudad de Jaén, la cadena de restauración abrió su décimo local en Murcia, concretamente en la plaza de los Apóstoles, donde el pasado 25 de julio se vivió una auténtica fiesta gastronómica.

Estratégicamente ubicado en el corazón de la capital, junto a la Catedral, es el lugar perfecto para disfrutar de un bocata y una buena charla. Para celebrar esta inauguración, la marca regaló 1.000 bocadillos 'Salzillo', el rey de los bocatas, que lleva lomo, huevo frito, bacon, mahonesa y queso Edam.

La plaza de los Apóstoles dijo adiós al mítico El Quincho, el asador argentino que durante 22 años fue el punto de encuentro de miles de murcianos y visitantes, para dar la bienvenida a La Boca te Lía con los brazos abiertos y el estómago listo para más.

## Evolución meteórica

Desde que abrió su primer restaurante en 2011, La Boca te Lía ha crecido como la espuma. Su receta del éxito incluye comida de calidad a un precio accesible, con servicio en mesa y especialidades irresistibles como los bocadillos de pan artesano siempre crujiente y sus famosas patatas



Interior del nuevo local de La Boca te Lía en la plaza de los Apóstoles, en Murcia. LBTL



'Cheese bacon'. Pero La Boca te Lía no es solo comida, sino una experiencia. Sirven en mesa, atienden con una sonrisa y hacen sentir a los comensales como en casa. Su misión es clara: ofrecer una experiencia gastronómica que deje con ganas de volver, todo a un precio que no hace llorar cuando llega la cuenta.

La Boca te Lía tiene grandes planes para expandirse por toda España. La marca quiere ser el referente de la restauración organizada y está decidida a hacer que cada

bocadillo sea una experiencia culinaria inolvidable. «Los grandes ya tienen su modelo, pero quizás hay otras marcas más pequeñas que son más innovadoras y que han de tenerse más en cuenta», comentan desde la empresa.

Pasión, perseverancia, atención al detalle, honestidad y carácter abierto son la base de todo lo que hacen en La Boca te Lía, que tiene la visión de convertir el bocadillo en una obra de arte, conectando personas y culturas con cada mordisco.

**nuevo local**

**CATEDRAL**  
MURCIA

Plaza de los Apóstoles, 10, 30001 Murcia



**la boca te lía**  
MÁS QUE BOCADILLOS

**SaBoR con PoDeRío!**

[www.labocatelia.es](http://www.labocatelia.es)

ALCANTARILLA | C.C. MYRTEA | MURCIA CENTRO | C.O. ZIGZAG | MONTEVIDA | CARTAGENA | C.C. VEGA PLAZA | C.C. THADER | C.C. JAÉN PLAZA | CATEDRAL