



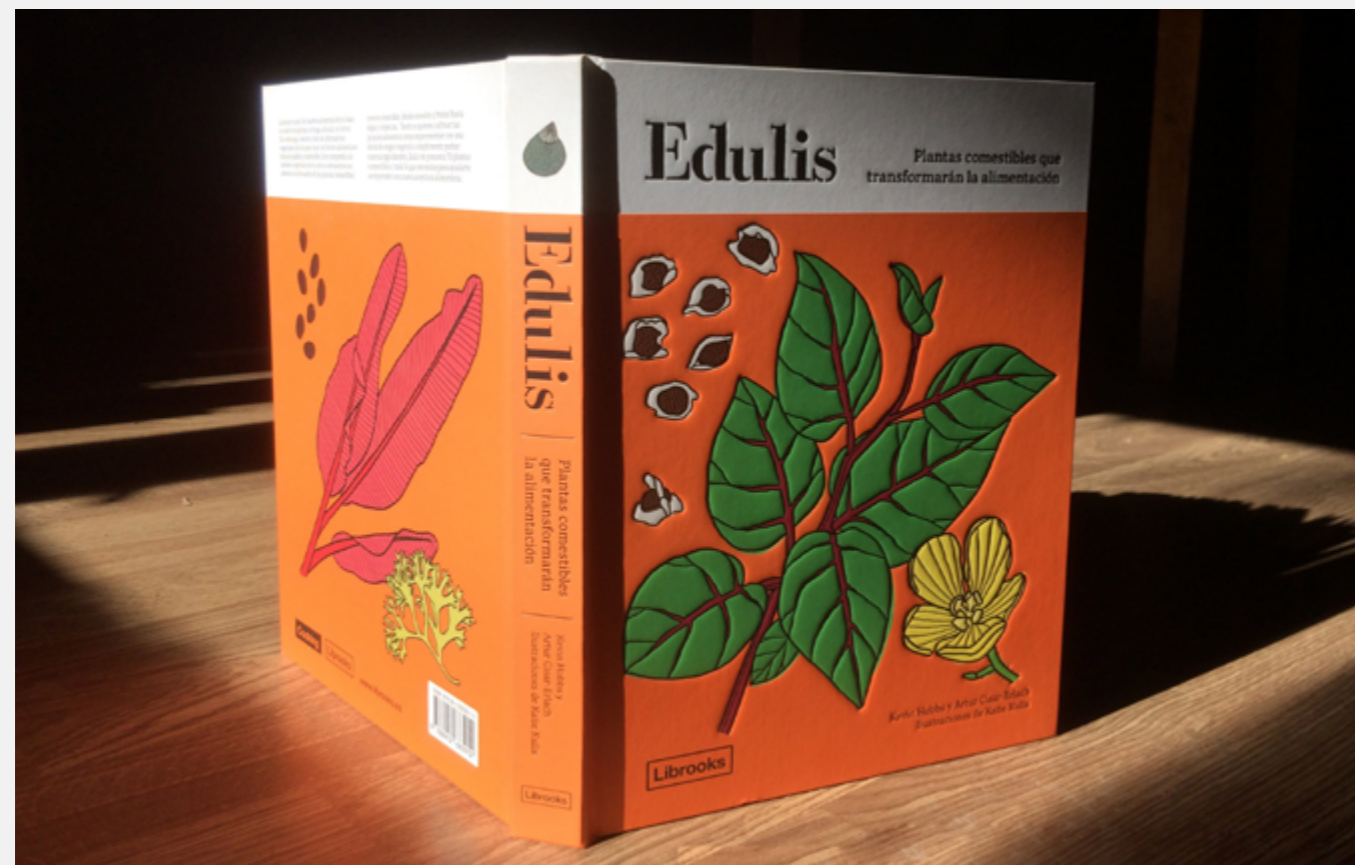
**2023**

**COOKING LIBROOKS CATALOGO**

## EDULIS. PLANTAS COMESTIBLES QUE TRANSFORMARÁN LA ALIMENTACIÓN.

Kevin Hobbs y Artur Cisar-Erlach

NOVEDAD SEPTIEMBRE



### COLECCIÓN COOKING

ISBN 978-84-126839-1-2

PVP 30 €

Castellano

Tapa dura

208 pág. / 190 x 250 mm

General / Adulto

Se trata de un libro objeto, muy cuidado y rebosante de preciosas ilustraciones. Los acabados de la cubierta incluyen alternancia de texturas y golpe seco.

ISBN: 978-84-126839-1-2



Este es un libro que nos hace mucha ilusión publicar. Su planteamiento revolucionario pretende dar respuesta a uno de los mayores retos del mundo actual, sumamente afectado por el cambio climático, la pérdida de la biodiversidad y la necesidad de alimentar a una población creciente.

Plantea cómo recuperar o aprovechar mejor las plantas que tenemos a nuestro alcance, algunas de las cuales dejaron de cultivarse hace siglos y otras quizás ignoramos que sean comestibles.

Va en la línea de la cultura del aprovechamiento y de cómo encontrar alternativas vegetales para crear un futuro alimentario más saludable y sostenible.

El libro es un compendio de 70 plantas comestibles, sabores vegetales de los cinco continentes poco conocidos, desde cereales a frutas, algas e incluso algunas especias.

Todas ellas son plantas resistentes que pueden prosperar en las condiciones más difíciles, capaces de soportar sequías, lluvias torrenciales o heladas, de regenerar suelos contaminados o con un alto aporte nutritivo y energético.

Por ello son cada vez más importantes para garantizar la seguridad alimentaria en nuestro mundo de clima cambiante.

Cada doble página presenta una planta con maravillosas ilustraciones junto información práctica y rigurosa sobre sus propiedades, condiciones de crecimiento y consejos de cultivo, además de aspectos nutricionales, gustativos, de consumo e incluso medicinales.

Los autores son Artur Cisar-Erlach, escritor, ecologista y divulgador sobre temas de alimentación; Kevin Hobbs, botánico, horticultor y cultivador desde hace más de 35 años; Katie Kulla es ilustradora y escritora.

- Las búsquedas de "vegano" en Google han aumentado un 700% en los últimos cuatro años, y los consumidores buscan cada vez más opciones basadas en plantas.
- Dado que alrededor del 65% de los consumidores consideran prioritarios los productos sostenibles, este libro responde al creciente interés por la alimentación y la agricultura sostenibles.
- Por temática, formato, estética y acabados de lujo sigue la línea de uno de los éxitos de la colección Cooking: el *Herbarium*.

2ª EDICIÓN

## SPECIARIUM

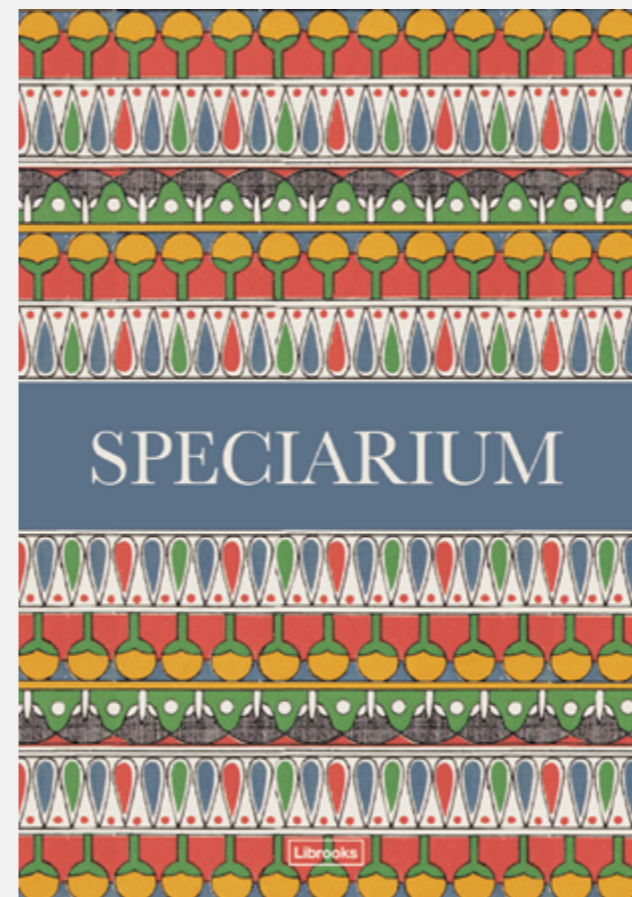
Caz Hildebrand

Un compendio completo de las especias y su aplicación, en una edición espectacular ilustrada con diseños intrincados, llamativos y coloridos.

A menudo no sabemos mucho sobre ellas, ni sobre su procedencia, ni sobre cómo utilizarlas correctamente. Y sin embargo, las especias pueden elevar el acto de cocinar y alimentarnos a una auténtica experiencia de sabores y aromas nuevos e inesperados. Desde las más conocidas como el azafrán o el pimentón hasta las más exóticas como el haba *tonka* o el *macis*, *Speciarium* recoge la historia de más de 60 especias y ofrece consejos sobre cómo utilizarlas.

Es un libro que da gusto mirar y sostener, repleto de material bien documentado. Influirá la manera en que nuestra generación aprecia el increíble rango de sabores que nos abren las especias.

- Con ilustraciones para cada una de las sesenta especias que aparecen... este volumen informativo y exquisitamente ilustrado, organizado y presentado celebra el mundo de sabores que nos brindan las especias... Lo recomendamos sin reservas para todas las colecciones de libros de cocina particulares y profesionales, ninguna biblioteca estará completa sin un ejemplar del *Speciarium* de Caz Hildebrand.
- Un libro-objeto de diseño espectacular y cuidado hasta el mínimo detalle.
- Continúa la colección iniciada con el éxito de ventas *Herbarium*.



### COLECCIÓN COOKING

ISBN 978-84-948376-6-1

PVP 25 €

Castellano

Tapa dura / 224 pág. / 180 x 250 mm



2ª EDICIÓN

## HERBARIUM

Caz Hildebrand

Una revisión moderna del herbario tradicional, con un diseño absolutamente delicioso.

Las hierbas son una parte crucial de nuestra cultura gastronómica: aportan sabor y curan las enfermedades. Esta magnífica obra nos descubre las propiedades, usos y historia de 100 hierbas y da una vuelta de tuerca al herbario tradicional con sus impresionantes y coloridas ilustraciones. Además, *Herbarium* explora el origen y la etimología de las hierbas y está plagado de anécdotas sobre el papel que ha representado cada una en nuestra cultura.

- Enseña tanto a cultivar las hierbas como a utilizarlas en la cocina y en aplicaciones medicinales.

Un libro-regalo muy deseable, con llamativos acabados y un diseño moderno de innegable atractivo estético.

### COLECCIÓN COOKING

ISBN 978-84-945743-9-9

PVP 25 €

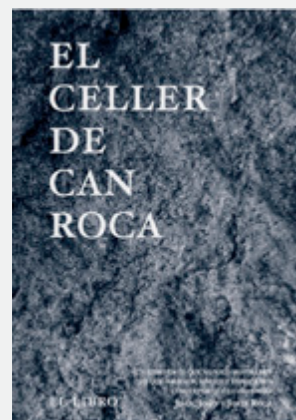
Castellano

Tapa dura / 224 pág. / 180 x 250 mm



## EL CELLER DE CAN ROCA NUEVA EDICIÓN REDUX

Joan, Josep y Jordi Roca



Una nueva edición del éxito editorial de El Celler de Can Roca, con acabados más resistentes y un formato muy manejable.

Tras vender más de 20.000 ejemplares y ser traducido a 6 idiomas, la obra definitiva de El Celler de Can Roca llega en su formato 'redux', con nuevos materiales más ligeros, manejables y resistentes. Con todos los contenidos del original e ilustrado a todo color: 480 páginas de historia, recetas, procesos creativos y valores en los que se fundamenta el mejor restaurante del mundo.

**7ª EDICIÓN**

**COLECCIÓN COOKING**

ISBN 978-84-948376-9-2

PVP 35 € / Castellano / Tapa dura

480 pág. / 175 x 250 mm

Disponible en ePub

**NUEVO FORMATO**

**EDICIÓN REDUX EN CATALÁN**

**COL-LECCIÓ COOKING**

ISBN 978-84-124607-7-3

PVP 35 € / Català / Tapa dura

480 pág. / 175 x 250 mm



## EL CELLER DE CAN ROCA EDICIÓN EN FRANCÉS

Joan, Josep y Jordi Roca



El gran éxito editorial del mejor restaurante del mundo por fin en francés!

Le grand succès éditorial du meilleur restaurant du monde, enfin en français!

Il s'agit d'un grand ouvrage reprenant l'histoire, les techniques, les sources d'inspiration et aussi les recettes de 25 ans de parcours culinaire du meilleur restaurant du monde.

Le livre, d'une production exquise, innove tant du point de vue du design que de la structure et de l'approche aux contenus.

« Un livre dans lequel vous découvrirez ce que nous faisons, mais aussi comment nous le faisons et pourquoi nous le faisons ».

Joan, Josep et Jordi Roca

• Plus de 20.000 exemplaires vendus.

• Traduit en 6 langues.

**COLLECTION COOKING**

ISBN 978-84-948376-5-4

PVP 35 € / Français

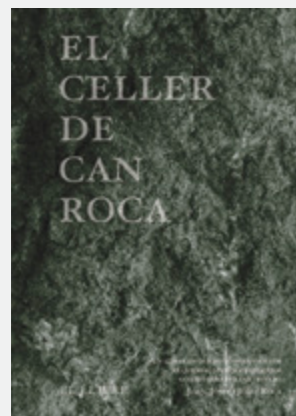
Relié / 480 pages / 175 x 250 mm

Bientôt sur ePub



## EL CELLER DE CAN ROCA EDICIÓN REDUX

Joan, Josep y Jordi Roca



El gran éxito editorial del mejor restaurante del mundo en un formato más manejable y económico.

Tras vender más de 15.000 ejemplares de la edición de lujo y ser traducido a 5 idiomas, la obra definitiva de El Celler de Can Roca se publica ahora a un precio mucho más asequible y en un formato 'redux', más estándar y manejable, con todos los contenidos del original e ilustrado a todo color: 480 páginas de historia, recetas, procesos creativos y valores en los que se fundamenta el mejor restaurante del mundo.

**COLECCIÓN COOKING**

ISBN 978-84-944569-3-0

PVP 35 €

Castellano / Tapa dura

480 pág. / 178 x 250 mm

**COL-LECCIÓ COOKING**

ISBN 978-84-944569-2-3

PVP 35 €

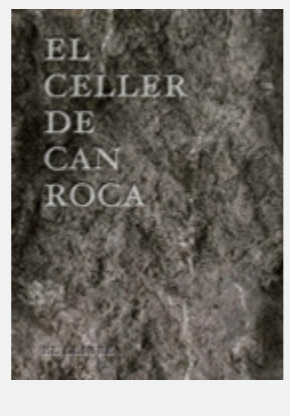
Català / Tapa dura

480 pág. / 178 x 250 mm



## EL CELLER DE CAN ROCA EL LIBRO - EL LLIBRE - THE BOOK

Joan, Josep y Jordi Roca



El libro oficial del mejor restaurante del mundo, en su edición original de lujo. Un libro-objeto único con acabados de alta calidad.

Derechos vendidos en portugués (Brasil) y alemán.

La obra definitiva de El Celler de Can Roca, con todos sus contenidos originales. Un libro de gran formato con acabados de alta calidad (4 tipos diferentes de papel, inserciones de páginas de distintas medidas, tapas grabadas simulando la textura de una roca...). 500 páginas que explican toda la trayectoria de El Celler, ilustradas con excepcionales fotografías de David Ruano y Francesc Guillamet.

**COLECCIÓN COOKING**

PVP 89 € / Edición de lujo / 470 pág. / 240 x 325 mm



Castellano

ISBN 978-84-938910-7-7



Català

ISBN 978-84-938910-6-0



English

ISBN 978-84-938910-8-4

ePub coming soon

## ESCUELA DE WOK

Jeremy Pang



¡El arte del wok a tu alcance! Explora su abanico de posibilidades culinarias y sorprende a tus comensales con platos rápidos, sanos y exquisitos.

Si hay alguien que puede descubrirte como nunca antes todos los secretos y beneficios de cocinar al wok, este es, sin duda, Jeremy Pang y su galardonada institución School of Wok. De la mano de este reputado chef, recorrerás las tradiciones culinarias más destacadas de Asia Oriental y el Sudeste Asiático (China, Japón, Corea, Tailandia, Vietnam, Indonesia, etc.) y adquirirás el conocimiento necesario para dominar el wok. Con un enfoque práctico y directo, entenderás la herramienta y aprenderás a manejar con destreza las distintas técnicas de cocción, la distribución del calor y la combinación de sabores. Además, podrás seguir el práctico método del 'reloj wok' para la importante organización previa de los ingredientes. Desde los clásicos más conocidos hasta nuevas creaciones, esta obra propone 80 deliciosas recetas con auténtico sabor oriental, para hacer en pocos minutos y con ingredientes frescos y asequibles.

Con una estética muy cuidada y atractivas ilustraciones que facilitan el aprendizaje paso a paso.

Jeremy Pang es un reconocido chef, fundador de la School of Wok, que ha participado en varios programas de cocina de la televisión inglesa.

Para profesionales del sector, foodies de la comida oriental y para cualquiera interesado en una opción de cocina rápida y saludable.

**COLECCIÓN COOKING**

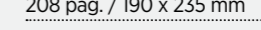
ISBN 978-84-125060-0-6

PVP 25€

Castellano

Tapa dura

208 pág. / 190 x 235 mm



## GULA RAZONADA

Frédéric Bau



Frédéric Bau revoluciona la pastelería con el novedoso concepto de Gula Razonada: ¡el placer dulce saludable, innovador y en su justa medida!

Pastelería: una palabra que evoca mil emociones; un saber ancestral y una fuente de placer que, sin embargo, a menudo se asocia a la abundancia, cuando lo que nuestro cuerpo reclama es poder disfrutar con la máxima levedad. Frédéric Bau, maestro pastelero y director creativo de Valrhona, explora los fundamentos de una nueva pastelería sana y juiciosa desde una perspectiva a un tiempo científica y

artística. Aquí los ingredientes, las técnicas y las prácticas rediseñan las líneas maestras del placer goloso en favor de nuestro bienestar, no solo respetando los sabores y las sensaciones de los grandes clásicos de la pastelería, sino avivando también la inspiración para crear nuevas piezas. París-Brest, Tarta de limón, Suflés de fruta o pasteles de nuevo cuño como el Rotundamente chocolate: incluye 60 deliciosas recetas, además de un completo repertorio de preparaciones esenciales.

Indispensable tanto para profesionales del sector como para grandes aficionados a la pastelería, la cocina dulce y la nutrición.

**COLECCIÓN COOKING**

ISBN 978-84-123101-0-8

PVP 59 €

Castellano

Tapa dura / 336 pág. / 220 x 285 mm



## EN BUSCA DEL FUEGO

2ª EDICIÓN

Lennox Hastie



Un exhaustivo relato histórico, cultural y culinario sobre el arte de cocinar con fuego, que se acompaña de valiosos datos y consejos técnicos fundamentales para su dominio.

Lennox Hastie, del aclamado restaurante Firedoor en Sídney, cuenta cómo aprendió el lenguaje del fuego y comparte con el lector más de 80 recetas que apuestan por una cocción instintiva y respetuosa destinada a realizar lo mejor de cada ingrediente.

Un libro que va más allá de la barbacoa y que ofrece todo lo necesario para dominar las brasas: desde curvas de temperatura hasta la descripción detallada de las seis fases del fuego, del equipo necesario y de las distintas maderas, con sus principales virtudes y aplicaciones.

• Lennox Hastie cuenta con una larga y destacada trayectoria culinaria. Durante mucho tiempo trabajó junto al chef Bittor Argoniz en el Asador Etxebarri.

**COLECCIÓN COOKING**

ISBN 978-84-949832-0-7

PVP 39,95 €

Castellano

Tapa dura / 256 pág. / 200 x 280 mm



## ¿REMOVIDO O AGITADO? EL ARTE, LA CIENCIA Y EL PLACER DE MEZCLAR LA BEBIDA PERFECTA

Zoe Burgess



La experta en sabores Zoe Burgess desmitifica los cócteles, explicando y explorando las estructuras, los perfiles de sabor y las técnicas utilizadas.

Este es un libro de cócteles pensado para un público muy amplio, tanto profesionales que desean entender la composición de los diferentes cócteles para poder experimentar con nuevos sabores, como también aquellas personas que desean iniciarse en la coctelería en casa, de una manera seria y rigurosa.

Con explicaciones claras y muy entendibles, Zoe Burgess realiza un repaso por el complejo mundo de la coctelería y proporciona herramientas a través de las recetas pero también a través de lecciones magistrales para aprender sobre el equilibrio y la combinatoria de los sabores, sobre las construcciones organolépticas, la importancia de la dilución y la presentación, y, en conclusión, para que cualquier persona no experta se vea capaz de elaborar cócteles en casa como si estuviera en la mejor coctelería del mundo.

El libro se divide en dos partes. La primera nos ayuda a entender por qué funcionan los cócteles, y en ella se analizan los cinco sabores básicos y otros elementos, incluidos los perfiles de sabor de los principales licores. Se desmenuzan recetas clásicas y se intenta explicar el porqué del éxito de ciertas combinaciones. En la segunda pone en práctica esos conocimientos, con más de 80 recetas de bebidas organizadas por tipo de cóctel.

Zoe Burgess es una de las expertas en sabor más reconocidas del Reino Unido y una de las fundadoras de una de las coctelerías más creativas del Londres.

- Hay muchos libros de cócteles en el mercado, pero éste es el primero que examina los perfiles de sabor y las relaciones de los ingredientes clave, ayudándole a entender por qué los cócteles funcionan.
- También funciona como una excelente y accesible colección de magníficas recetas de cócteles.
- Edición de lujo, ideal para regalar: 240 páginas, ilustrado a todo color, tapa dura, 17 x 24 cm

**COLECCIÓN COOKING**  
ISBN 978-84-126839-2-9  
PVP 30 €  
Castellano  
Tapa dura / 240 pág. / 170 x 240 mm



## FEVER-TREE. EL ARTE DEL MIXING

VV.AA.



La popular marca de tónica recopila más de 125 geniales cócteles ideados y preparados por *bartenders* de todo el mundo.

Fever-Tree se ha convertido en sinónimo de calidad, la tónica perfecta para acompañar la oleada de destilados «premium» que han aparecido en los últimos años. Este libro es una celebración del arte de la coctelería, con más de 125 recetas preparadas por cocteleros de todo el mundo, desde los clásicos como el «gin tonic» hasta nuevas preparaciones de autor.

• Libro de pequeño formato y precio asequible, perfecto para regalar a los amantes de los cócteles.

- Las recetas sencillas, el diseño práctico y las explicaciones detalladas lo hacen apto hasta para los cocteleros novatos.

**COLECCIÓN COOKING**  
ISBN 978-84-948376-7-8  
PVP 22 €  
Castellano  
Tapa dura / 224 pág. / 165 x 222 mm



## LIQUID EXPERIENCE FUNDAMENTOS DE COCTELERÍA

Javier Caballero



El prestigioso *bartender* Javier Caballero vuelve para enseñar las técnicas y conocimientos básicos de la coctelería.

¿Cuál es la forma correcta de agitar la coctelera? ¿Cómo se prepara el sirope perfecto? Este libro enseña los fundamentos de la coctelería a *bartenders* profesionales y en formación y a cocteleros *amateur* dispuestos a aprender del mejor.

Javier Caballero, que lleva años dedicado a formar a futuros *bartender*, publica este libro para cubrir el vacío existente en el mercado, ya que no existen libros que enseñen los fundamentos de la coctelería desde una óptica profesional.

- *Liquid Experience. Coctelería evolutiva*, el anterior libro de Javier Caballero, ha sido todo un éxito entre los profesionales de las barras.
- Lleno de gráficos, ilustraciones y explicaciones técnicas.

Proyecto en curso

**COLECCIÓN COOKING**  
ISBN 978-84-948725-0-1  
PVP 25 €  
Castellano / Rústica con solapas  
282 pág. / 170 x 236 mm



## LIQUID EXPERIENCE. COCTELERÍA EVOLUTIVA

Javier Caballero



*Liquid Experience* se ha convertido en una de las grandes biblias de la coctelería.

Algo está cambiando detrás de las barras. Javier Caballero revoluciona la coctelería con la creatividad como arma: hielos ahumados, cócteles dentro de un panal, gin-tonics que emergen de entre nieblas aromáticas... Un despliegue de innovación al servicio del sabor que aúna la coctelería tradicional y las últimas técnicas de la alta gastronomía.

- El mejor libro para profesionales y aficionados a la coctelería.
- Javier Caballero es sinónimo de innovación en el sector.

**COLECCIÓN COOKING**  
ISBN 978-84-945095-7-5  
PVP 24,90 € / Castellano  
Rústica / 282 pág. / 170 x 236 mm  
Disponibile en ePub



**COLECCIÓN COOKING**  
ISBN 978-84-941835-7-7  
PVP 34,90 € / Castellano  
Tapa dura / 282 pág. / 170 x 236 mm



## BREW. FABRICA TU PROPIA CERVEZA

James Morton



«Ese leve sonido del gas cuando abres tu primera botella... no existe una sensación comparable.»

Este libro es el siguiente paso en la revolución de la cerveza artesana. Exhaustiva y precisa pero fácil de leer y de seguir, *BREW* es la guía definitiva, que ayudará al más novato a crear su propia cerveza... y enseñará a los expertos nuevos trucos, recetas y métodos.

- El mejor libro del mercado sobre fabricación de cerveza casera.
- Explica paso a paso el proceso de producción.
- Edición muy cuidada con fotografías útiles e impactantes.

**COLECCIÓN COOKING**  
ISBN 978-84-948725-5-6  
PVP 25 € / Castellano  
Rústica con solapas  
256 pág. / 161 x 209 mm



**COLECCIÓN COOKING**  
ISBN 978-84-945743-5-1  
PVP 35 € / Castellano  
Tapa dura  
256 pág. / 200 x 254 mm



## ICONIC WHISKY

Cyrille Mald y Alexandre Vingtier



La obra de referencia del whisky: con una selección de los mejores whiskies del mundo y al mismo tiempo guía de cata única para degustarlos.

No hay satisfacción mayor que saborear sin prisas cada trago de un buen whisky. Llevar este placer sensorial a otro nivel es posible con *Iconic Whisky*, la guía de cata más completa publicada hasta la fecha, basada en una exclusiva y visual rueda de sabores.

Este libro propone profundizar en la categorización e identificación de las notas de cata de cada whisky. Anima al lector a mejorar la comprensión de aquello que hace de cada uno de estos destilados una bebida singular. Incluye mapas de cada área de producción, datos técnicos e imágenes ilustrativas sobre su proceso de elaboración y envejecimiento.

- Reúne más de 1.000 referencias de whiskies, 200 destilerías y marcas, 450 notas de cata y más de 25 países productores.
- Un *must-have* tanto para profesionales del sector como para amantes de este tradicional y venerado destilado.

**COLECCIÓN COOKING**  
ISBN 978-84-949832-1-4  
PVP 28,50 € / Castellano  
Rústica con solapas  
448 pág. / 155 x 210 mm



## REINVENTANDO LA PASTA

William Ledeuil



Un libro de pasta distinto a todo lo publicado hasta el momento. El chef Ledeuil fusiona la cocina asiática y europea en más de 80 recetas modernas y sorprendentes.

*Pappardelle, dischi volanti, fideos soba...* William Ledeuil explora la riqueza de uno de sus alimentos estrella a través de todos los matices que nos ofrecen las harinas, de la de trigo a la de sarraceno. Presenta las distintas familias de pasta italiana y asiática, los ingredientes y preparaciones básicas (hierbas, quesos, salsas...) que realzan y dan lugar a

infinitas combinaciones. Más de 80 recetas exquisitas de sabores marinos (*Linguine*, sepia asada y jugo de bullabesa tailandesa), cárnicos (*Ramen* con cerdo caramelizado) o franco-asiáticos (*Sopa pho* de pollo y *foie gras*).

- El anterior libro de William Ledeuil, *Caldos*, ha sido un éxito entre profesionales y aficionados a la cocina.
- Abre un nuevo camino que combina la pasta italiana y asiática.
- Autor muy prestigioso, especialmente entre cocineros.

## COLECCIÓN COOKING

ISBN 978-84-947318-2-2

PVP 35 €

Castellano

Tapa dura / 224 pág. / 197 x 262 mm



## CACAO

Pierre Marcolini



Todos los secretos del mejor maestro chocolatero del mundo, desde el haba a la tableta. El libro definitivo para reposteros y amantes del cacao.

Una deliciosa inmersión en el universo del chocolate, de la mano del gran maestro chocolatero Pierre Marcolini. Marcolini recorre el camino del haba a la tableta de chocolate (*bean to bar*) para revelar los aromas de las mejores plantaciones del planeta. El que fuera gran campeón del mundo de pastelería nos desvela en este libro sus secretos de fabricación para que cada uno aprenda a tostar, amasar

y atemperar sus propios chocolates.

- 170 recetas con acabados profesionales.
- Libro de gran formato en edición de lujo, ilustrado con magníficas fotografías de Marie Pierre Morel.
- Pierre Marcolini es uno de los *chocolatier* más respetados del mundo.

## COLECCIÓN COOKING

ISBN 978-84-945095-8-2

PVP 48 €

Castellano

Tapa dura / 380 pág. / 220 x 285 mm



## CALDOS

William Ledeuil



El libro de cabecera para preparar los mejores caldos, tanto en casa como en cocinas profesionales.

Ya sean originarios de nuestra tierra o inspirados en la cocina asiática, los caldos son la base de muchas recetas. El chef William Ledeuil, que ha hecho de estas elaboraciones ligeras y sabrosas uno de sus buques insignia, nos presenta sus ingredientes fetiche y nos desvela los secretos de sus caldos básicos y esenciales (*de ave, verduras, crustáceos, caldos claros, tom kha kai...*), con los que juega para proponernos alrededor de

sesenta recetas.

- Autor de prestigio mundial, reconocido muy especialmente por sus caldos.
- Da un giro innovador a las recetas de caldos tradicionales.

## COLECCIÓN COOKING

ISBN 978-84-945095-3-7

PVP 35 €

Castellano

Tapa dura / 224 pág. / 197 x 262 mm



## MACARON

Pierre Hermé



La biblia del macaron, escrita por el ganador del premio al Mejor Chef Pastelero del Mundo 2016.

Pierre Hermé ha erigido el macaron en icono de la pastelería del siglo XXI. Macaron de caviar cítrico, de regaliz y violeta, de chocolate y whisky pure malt, de crema de wasabi y compota de fresa... En más de sesenta recetas, Hermé nos ofrece una auténtica biblia del macaron y sorprende con audaces combinaciones de sabores así

como una revisión de los maridajes clásicos.

- Edición de lujo con fotografías espectaculares.
- Incluye un folleto de 8 páginas con instrucciones para los pasteleros.
- Pierre Hermé es el pastelero francés por excelencia, y los macarons son su creación más famosa e icónica.

## COLECCIÓN COOKING

ISBN 978-84-943388-4-7

PVP 39 €

Castellano

Tapa dura / 264 pág. / 240 x 285 mm



## DESTILANDO ESCOCIA

Joan, Josep y Jordi Roca



Un viaje de descubrimiento por la gastronomía escocesa de la mano de los hermanos Roca. Catas, comidas, imponentes parajes o conversaciones con productores y restauradores dejan huella e inspiran las 40 recetas inéditas que recoge este libro y que son un tributo a la tradición gastronómica escocesa y a sus excelentes productos.

## COLECCIÓN COOKING

PVP 25 € / Tapa dura

336 pág. / 240 x 260 mm

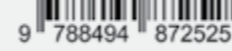
Castellano

ISBN 978-84-948725-1-8



Català

ISBN 978-84-948725-2-5



English

ISBN 978-84-948725-3-2



## ¡SHOKU-IKU! COCINA JAPONESA PARA UNA VIDA LARGA Y SALUDABLE

Makiko Sano



Desde Japón llega una nueva forma de entender la cocina que respeta los sabores y las propiedades de los alimentos... y nos ayuda a llevar una vida más sana y equilibrada.

La cocinera Makiko Sano nos invita a descubrir los principios del Shoku-Iku y su aplicación en más de 70 recetas saludables, fáciles de preparar y deliciosas. La mayoría son sin gluten ni lácteos, y con muchas opciones veganas.

## COLECCIÓN COOKING

ISBN 978-84-944569-4-7

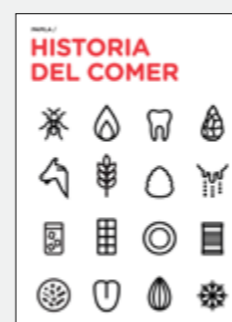
PVP 20 € / Castellano

Rústica / 128 pág. / 219 x 240 mm



## HISTORIA DEL COMER

Estudio Papila



La historia de la alimentación de la humanidad, explicada mediante símbolos minimalistas y expresivos.

Este proyecto cuenta de forma cronológica la evolución de la relación de los seres humanos con los alimentos, desde el paleolítico hasta la actualidad. El espectacular diseño, informativo y divertido, es obra del estudio de diseño Papila, especializado en gastronomía.

## COLECCIÓN COOKING

ISBN 978-84-948376-8-5

PVP 20 € / Castellano

Tapa dura / 144 pág. / 170 x 240 mm

Proximamente en ePub



## ROOTS

Joan Roca



New paperback edition (cheaper and easier to handle) of Joan Roca's cookbook about traditional Catalan cuisine: The culinary roots of El Celler de Can Roca.

The prestigious chef Joan Roca introduces a top selection of traditional Catalan recipes from among those his mother, Montserrat, has always prepared at the celebrated Can Roca restaurant in Girona. Enjoy more than 100 classic recipes of Catalan cuisine!

## COOKING SERIES

ISBN 978-84-945095-4-4

RETAIL PRICE 20 € / English

Paperback / 184 p. / 220 x 220 mm

ePub available



## COOKING SERIES

ISBN 978-84-938910-2-2

RETAIL PRICE 25 € / English

Hardback / 184 p. / 220 x 220 mm



## FOOD TRUCKS. COCINA SOBRE RUEDAS

Rosanna Carceller



¡La primera publicación sobre el fenómeno *food trucks* que se edita en España!

Aquí se apuntan los factores que explican el boom de esta nueva forma de ocio gastronómico, se repasa la legislación española, se dan consejos a los emprendedores y se descubren las historias y las propuestas gastronómicas que hay detrás de algunos de estos vehículos que ruedan con la cocina a cuestas. También recoge algunas de sus recetas más emblemáticas.

## COLECCIÓN COOKING

ISBN 978-84-944569-8-5

PVP 25 € / Castellano

Flexibook / 228 pág. / 190 x 240 mm

Proximamente en ePub



## CUCHILLOS

Tim Hayward



«Posiblemente sea el libro más *cool* que haya visto nunca.»  
Tom Kerridge

En *Cuchillos*, Tim Hayward explora mediante entrevistas con chefs, fabricantes y coleccionistas de cuchillos cómo la relación entre cocinero y hoja ha dado forma al diseño y la historia de los cuchillos y ha influenciado nuestra forma de cocinar y de comer.

## COLECCIÓN COOKING

ISBN 978-84-946668-7-2

PVP 30 €

Castellano

Tapa dura / 224 pág. / 165 x 241 mm



## DISTRIBUCIÓN NACIONAL EN LIBRERÍAS

**Catalunya, Aragón, Euskadi, Cantabria,  
Asturias, Navarra, La Rioja, Baleares,  
Comunidad Valenciana, Murcia,  
Castilla-La Mancha y Madrid**

### UDL LIBROS

info@udllibros.com  
www.udllibros.com

### UDL MADRID

Av. del Acero, 4 (Pol. Ind. Miralcampo)  
19200 Azuqueca de Henares (Guadalajara)  
94 926 76 48

### UDL BARCELONA

Carrer de Veneçuela 17  
08019 Barcelona  
93 226 27 64

### Galicia

#### MODESTO ALONSO ESTRAVIS DISTRIBUIDORA

Vía Faraday, 41 Bis  
Pol. Ind. del Tambre, Apdo. 1001  
15890 Santiago de Compostela (A Coruña)  
981 58 86 00  
alonsolibros@alonsolibros.e.telefonica.net

### Castilla León

#### LIDIZA

Avda. de Soria, 15  
47193 La Cistérniga (Valladolid)  
983 40 30 60  
www.lidiza.es

### Andalucía y Extremadura

#### AZETA DISTRIBUCIONES

Camino bajo s/n  
18100 Armilla (Granada)  
902 13 10 14  
www.azetadistribuciones.es

### Canarias

#### TROQUEL LIBROS

Urb. Ind. Montaña Blanca, Parcela 31A  
35413 Arucas (Las Palmas de Gran Canaria)  
928 62 17 80  
www.troquel.net

## DISTRIBUCIÓN INTERNACIONAL EN LIBRERÍAS (EXPORTADORES/COLABORADORES)

### NICOLAS FRIEDMANN

#### REPRESENTACIONES EDITORIALES

+34 637 455 006  
nicolasfriedmann@gmail.com  
www.nicolasfriedmann.com

### PUVILL

+34 932 988 960  
info@puvill.com  
www.puvill.com

### CELESA

+34 915 170 170  
Pedidos@celesa.com  
www.celesa.com

### PUJOL & AMADÓ

+34 972 323 366  
bernat@pujolamado.com  
www.pujolamado.com

### L'ALEBRIJE

+34 932 800 677  
novedades@alebrijelibros.es

### LA PANOPLIA EXPORT

+34 913 004 390  
www.panopliadelibros.com

### CAUCE LIBROS

+34 917 545 336  
caucelibros@caucelibros.com  
www.caucelibros.com

### Argentina

#### ASUNTO IMPRESO EDICIONES

+54 11 4372-4957  
libreria@asuntoimpreso.com  
www.asuntoimpreso.com

### Uruguay

#### ALETEA SA

+598 2408 45 44  
+598 2409 57 52  
consultas@aletea.com.uy  
www.aletea.com.uy

### PARA EL RESTO DE DISTRIBUCIÓN COMERCIAL (NACIONAL E INTERNACIONAL)

#### LIBROOKS

Riego, 13  
08014 Barcelona  
+34 930 110 110  
info@librooks.es  
www.librooks.es

