

■ 20/07-26/08
La Santa Market



Ubicado en pleno corazón de la Costa Brava, en un entorno de lujo, el Santa Cristina Horse Club, en Santa Cristina d'Aro (Girona), este *market* aún moda, tendencias, *corners* gastronómicos, copas, conciertos, dj y talleres para niños. En materia de restauración, 30 espacios ofrecen una oferta gastronómica diferente, basada en gran parte en la filosofía de *food corners* y *food stalls* orientales y londinenses.

Más información: www.lasantamarket.com



■ 6-8/07
Banc Sabadell Vijazz Penedès 2018

Charles Lloyd, Ron Carter, Avishai Cohen y Kenny Garrett encabezan la 12ª edición del festival, que se celebrará del 6 al 8 de julio en Vilafranca del Penedès (Barcelona).

Esta edición del festival estará dedicada a los representantes más influyentes de la historia del género que siguen en activo, y propondrá tres noches imprescindibles para los amantes del buen jazz, gratuitas, y combinadas con catas de vinos y cavas de una cuarentena de bodegas del Penedès.

Más información: www.vijazzpenedes.com

■ 6/07-04/08
Sons del Món – Vi & Music Empordà

El festival Sons del Món Vi and Music se ha consolidado como el festival de música y vino más importante de Cataluña. Con una década a sus espaldas, cada año reúne a artistas nacionales e internacionales en espacios patrimoniales de lujo como la Portalada de la Basílica de Castelló d'Empúries o la Ciutadella de Roses. Otro de los grandes atractivos del festival es la opción de realizar maridajes con un vino de la D.O. Empordà. Además, antes de los conciertos se realizarán unas catas profesionales limitadas a 30 personas.

Más información: www.sonsdelmon.cat



■ 15/07
Adega Condes de Albarei – Carrera Popular

Este año se celebra el 30 aniversario de la bodega Condes de Albarei y el 10º de la adquisición de la bodega Pazo Baión. Para celebrar estas dos importantes fechas, la bodega Condes de Albarei llevará a cabo el próximo 15 de julio una carrera popular entre las bodegas.

Más información: www.championchipnorte.com www.condesdealbarei.com

■ 01-31/07
Menú 4º cumpleaños de Bacira

El restaurante en el que Asia y el Mediterráneo se dan la mano, cumple 4 años en julio y Gabriel Zapata, Vicente de la Red y Carlos Langreo lo celebrarán durante todo el mes con un espectacular menú que recoge grandes éxitos de la carta y platos inéditos especialmente di-

ñados para la ocasión. Estará compuesto de: Macaron de trufa / Croqueta de txangurro con curry rojo picante / Zamburiña con aguachile; Shot de Pisco Sour; Gazpacho de ceceza con tartar de langostinos y helado de jengibre; Tiradito de dorada con vietas de la Pa-

tagonia y salsa huancaína; Tartar de toro con aguacate y huevas de mújol; Gamba roja con jugo de cochinito y mayonesa de ajo negro; Kokotxas de merluza con manzanilla y huacatay; Bocadillo de costilla de cerdo glaseada con mandarina y hierbas; Creme brûlée de kalamansi, helado de yogurt griego y frutas; Petit fours. Su precio es 50 €.

Más información: www.bacira.es

