



## En la mesa



*Restaurante Balzac* – Madrid: “Sardinas marinadas con tomate y tapenade, coliflor sobre jugo de pimientos rojos asados y helado de aceite Marqués de Valdeuza y ajo”.

*Restaurante Balzac* – Madrid: “Gazpacho andaluz con salpicón de marisco y helado de aceite Marqués de Valdeuza y ajo”

*BBC*: “para aliñar ensaladas y rociar pan”

*The Sunday Telegraph Magazine*: “Suave, con un retroceso levemente amargo, es bueno para las ensaladas”



*María González de Amenzúa* (experta gastronoma y fundadora de la escuela de cocina “El Alambique”): “Ideal para pescado azul al vapor, ensalada de espárragos y ensalada de naranja”



*Judy Ridways's*, en *Best Olive Buys*: “para rociar ligeramente sobre espárragos cocidos, servir con pescados como atún o pez espada, o incluso espolvoreado sobre rodajas de naranja”



## En la mesa



*José Carlos Capel, en El País Semanal.* “anchoas en salazón con queso fresco: 1 lata de anchoas Lolín serie oro, 1 tarrito de mermelada de tomate, 1 tarrina de queso Philadelphia, 1 bote de paté de aceitunas Marchenica, pan blanco de barra, aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeueza”



*Marco Oregia, en L'Extravergine 2006.* “Excelente rociado sobre marisco al vapor, lubina marinada, ensaladas de arroz, purés de verduras, primeros platos con setas, pescado al horno y carnes rojas a la parrilla”.

*José Carlos Capel, en Absolute Madrid.* “ideal para tomarlo en crudo, aliñar ensaladas, rociar tostadas de pan o perfumar pescados o carnes a la plancha. Un verdadero lujo gastronómico”



*Dani García - Restaurante Calima – Marbella (Málaga):* “Puré montado de aceite de oliva Marqués de Valdeueza con interiores de caza encebollados”

*Gaspar Rey - Restaurante Fuente de la Aceña – Quintanilla de Onésimo (Valladolid):* “cecina de buey peinada con aceite Marqués de Valdeueza”.



## En la mesa



*Charles Carey, en MMM Metro:* “usar en lugar de mantequilla para todo: patatas cocidas o puré de patata, o pan, aparte de con tu tostada de mermelada de por la mañana”.

*Julia Pérez, en Gala:* “Lubina al eneldo aliñada con unas gotas de aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeuza”



*Fino Restaurant – Londres:* “Entrantes: pan con aceite de oliva Marqués de Valdeuza”

*Isabel Queipo, en Metrópoli de El Mundo:* “presta un sabor especial a los mejores platos de la dieta mediterránea”



*Rafael Ansón, en Los aceites de oliva en la gastronomía del s.XXI:* “Gazpachuelo malagueño con lubina: con lubina, caldo de pescado, mayonesa con aceite de oliva virgen extra Marqués de Valdeuza, suave, frutado; gotas de zumo de limón, patatas en cuadrado y conchas finas crudas”