



Aceitunas, anchoas y guindillas

Olives, anchovies and chillies

Olives, anchois et piments rouges

Oliven, Anschovis und scharfe Chilischoten

Оливки, анчоусы и перец чили

www.carmenylola.com

Aceitunas, anchoas y guindillas.

¿Hay algo más mediterráneo y más español que la aceituna y el pescado azul?

¿Y algo con más cultura secular y gastronómica que el fruto del olivo y la salazón del pescado?

Esta tapa encierra el aroma de siglos, la sabiduría de pueblos que hab sabido hacer de materias sencillas toda una historia para el paladar.

Se reúnen aquí la singularidad de la aceituna, la categórica presencia de la anchoa y el contundente cosquilleo del picor de la guindilla. Tres sabores presentes en la gastronomía española que junto con una copa de cualquiera de nuestros vinos osn el broche de oro para llevarse a la boca el sabor de España.

Olives, anchovies and chillies

Is there anything more Mediterranean and more Spanish than the olive and oily fish?

And anything with a more ancient and gastronomic culture than the fruit of the olive tree and salted fish?

This tapa captures centuries of aroma, the knowledge from peoples who knew how to create a whole history for our palates from basic ingredients.

Here we combine the uniqueness of the olive, the blatant presence of the anchovy and the satisfying hint of the heat of the chilli. Three flavours present in Spanish cuisine which, accompanied by a glass of any of our wines, add the finishing touch to bring the flavour of Spain to your mouth.

Olives, anchois et piments rouges

Existe-t-il quelque chose de plus méditerranéen que les olives et le poisson bleu ?

Et existe-t-il quelque chose qui possède une culture séculaire gastronomique supérieure au fruit de l'olivier et à la salaison du poisson ?

Cette tapa renferme une saveur ancienne de plusieurs siècles, le savoir-faire de peuples qui ont su transformer des éléments simples en une merveille pour le palais.

L'aspect singulier des olives, la présence indéniable des anchois et le chatouillis implacable du piment rouge sont ainsi réunis. Trois saveurs présentes dans la gastronomie espagnole et qui, dégustées avec un verre de l'un de nos vins sont un véritable joyau qui permet d'apprécier toute la saveur de l'Espagne.

Oliven, Anschovis und scharfe Chilischoten

Gibt es etwas, das die mediterrane und spanische Kost stärker geprägt hat, als die Olive und der „blaue Fisch“?

Gibt es etwas, das die jahrhundertealte Kultur und Gastronomie stärker geprägt hat, als die Frucht des Olivenbaumes und gesalzener Fisch?

In dieser Tapa steckt das Aroma von Jahrhunderten, die Weisheit der Völker, denen es gelungen ist, mit einfachen Mitteln eine lange Tradition von Gaumenfreuden zu begründen und fortzuführen.

Hier gehen die einzigartige Olive, das intensive Aroma der Anchovis und die köstliche Chilischote mit ihrem prickelnden Aroma eine Verbindung ein. Drei Aromen, welche die spanische Gastronomie prägen und die mit einem Glas eines unserer Weine die Krönung des Genusses der spanischen Küche bilden.

Оливки, анчоусы и перец чили

Есть ли что-нибудь более средиземноморское и испанское, чем оливки и "синяя рыба"?

Или что-либо, в большей степени отражающее светскую и гастрономическую культуру, чем оливки и соленая рыба?

Эта закуска таит в себе аромат веков и человеческую мудрость, благодаря которым самые простые продукты превратились в настоящие кулинарные шедевры.

В ней вы ощутите неповторимый вкус оливок, явное присутствие анчоуса и утонченную остроту чили. Три продукта испанской кухни, которые в сочетании с бокалом любого нашего вина являются идеальным завершением дегустации испанских деликатесов.

Atocha 20, 5ºizda. 28012 Madrid España www.carmenylola.com dgutierrez@carmenylola.com