



"Una de las mejores cosas de la vida es que debemos interrumpir regularmente cualquier labor y concentrar nuestra atención en la Comida"



 Luciano Pavarotti



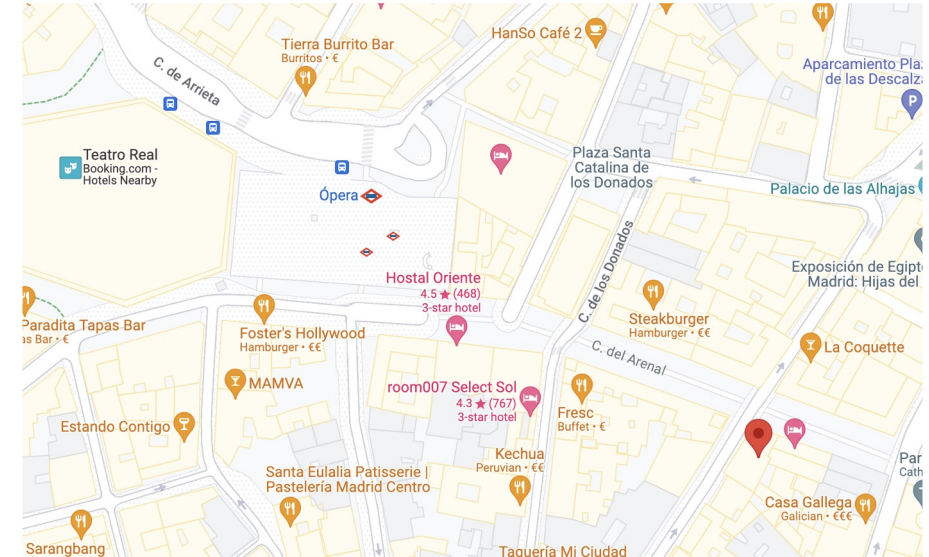
¿QUIENES SOMOS?

Zuazo Gastro-Boutique, nace con el sueño de ofrecer a nuestros clientes, un producto único y selecto en una experiencia inolvidable, acompañados del mejor equipo que se pueda desear.

Todo adornado en un entorno exclusivo, situado en pleno corazón de Madrid.



¿DONDE ESTAMOS?



Calle del Arenal, 17 📍 28013 Madrid

En 1873 se funda la que sería icónica tienda de imaginería “Palomeque”. Referencia a nivel mundial sirviendo sus productos desde el Papa Pio IX hasta los actuales, así como a las principales casas reales de Europa.

EXTREM
PURO EXTREMADURA

EXTREM
PURO EXTREMADURA

¿QUE OFRECEMOS?

Integrando un espacio protegido por Patrimonio Nacional combinado con líneas modernas que forman un entorno único.



Un lugar íntimo para degustar y disfrutar de los mejores y más selectos productos de nuestra gastronomía.



Nuestro secreto mejor guardado La Cava

Un lugar exclusivo, íntimo y al que solo se puede acceder mediante reserva.

En él podrás vivir desde las más tradicionales a las más disruptivas experiencias gastronómicas alrededor de nuestros productos y siempre apoyados por nuestros exclusivos partners.

NUESTROS PRODUCTOS IBÉRICOS

La referencia en la excelencia

- 22.000 guarros al año
- 22.000 hectáreas
- Todo 100% Ibérico Bellota.



¿El secreto?

- La selección de la raza.
- La bellota.
- El espacio.
- La dehesa extremeña.
- El secadero más exigente, usando los métodos tradicionales combinados con los más estrictos controles de calidad.



EXTREM
PURO EXTREMADURA



NUESTROS VINOS

DEHESA DE LUNA

FINCA RESERVA DE
BIODIVERSIDAD



2.900 hectáreas reserva de la biodiversidad en la Roda, de las cuales 900 hectáreas son dedicadas a viñedos, produciendo unos vinos excelentes 100% ecológicos.

Sorprendentes, modernos, con distintos vinos tanto monovarietales como blended que conseguirán maridar perfectamente con el resto de productos.



La más pura manzanilla cacereña, orgánico,
100% oliva virgen y primera presión en frío.

Un aceite totalmente distinto al que hayas
probado, con intensidad, picante al principio
pero suave en el paladar. Muy noble.

NUESTRO ACEITE



EXTREM
PURO EXTREMADURA

ORIGEN LAZANA

Queso de autor elaborado por David Fernández en Las Regueras (Asturias). Queso afinado de leche cruda de vaca frisona. Cuajo natural, pasta blanda, corteza lavada en salmuera y 90 días de maduración.

ADIANO

Un queso curado elaborado exclusivamente con leche recién ordeñada de nuestras ovejas de pura raza manchega. Queso manchego artesano de oveja sin pasteurizar, sin aditivos ni conservantes.

Nuestro queso manchego con denominación de origen madura en su propio moho, consiguiendo así que su corteza, totalmente natural, sea comestible al 100%. Esto, además, consigue que su sabor y textura sean realmente únicas. Un queso con unas cualidades organolépticas excepcionales, en el que se conservan los fermentos naturales otorgando unos matices de sabor y aroma que destacan en su categoría.

PREMIOS:

"World Gold Cheese Award, Gales, 2022-23"

MACIZU

Elaborado con leche de vaca que, tras el proceso de ahumado, se mantiene durante cierto tiempo en maduración, a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo.

La maduración mínima es de 60 días, en condiciones controladas que favorecen los cambios fisicoquímicos que le aportan los aromas y sabores característicos de estos productos.

GAMONEU VEGA CEÑAL

1º premio Mejor Gamoneu del Valle LXXVIII Concurso Exposición de Quesos de Los Picos de Europa, Quesería VEGA CEÑAL. Elaborado con leche cruda 30% vaca, 45% cabra y 25% oveja. 5 meses de maduración en cueva. ligeramente ahumado con leña de roble, castaño y haya. Este queso se elabora en la quesería Vega Ceñal, ubicada en el propio pueblo que da nombre al queso y que es la continuación de más de 4 generaciones familiares de queseros

LA PERAL

Queso de leche pasteurizada de vaca, de color blanco pajizo, fermentos lácteos y mohos nobles seleccionados que le dan sus características manchas azuladas. Cuando es joven es un queso semiazul, de sabor delicado y con un gran bouquet. Con el paso de los días, completa su transformación en un queso azul, adquiriendo toda su personalidad, ligeramente picante, pero sin perder ni un ápice de su untuosidad y bouquet.

PREMIOS:

"Silver Award" International Cheese Awards 2010.

Trofeo "Urogallo Especial" del Centro Asturiano de Madrid 2010.

Medalla VI Feria de Muestras Asturiana y II Exposición-Agropecuaria oficial e Internacional 1929.

Premio Concurso Nacional de Ganados, Industrias Derivadas y Maquinaria Agrícola 1926

TORTA DEL CASAR MINI

Elaborado por Diego Lindo en El Casar de Cáceres (Extremadura). Leche cruda de oveja entrefina y cuajo vegetal de cardo.

NUESTROS QUESOS



6 quesos escrupulosamente escogidos por su singularidad.

De producciones artesanales y reducidas, principalmente de origen Asturiano, pero sin olvidarnos de la Torta del Casar y de un excelente Manchego.

LA CROQUETA

Croqueter@s Inclusivos



LACTOSE
FREE



Fruto del trabajo, la ilusión, y la asociación.

- 👉 Nuestros mejores huesos.
- 👉 Nuestras mejores virutas.
- 👉 Todo 100% Ibérico Bellota.
- 👉 Su experiencia (I+D+I).
- 👉 Exclusivamente producida para nosotros.

EXTREM
PURO EXTREMADURA



MAS PRODUCTOS

pocos pero escogidos con cariño



- Pimentón de la Vera, de Cuacos de Yuste. Elaborado de la forma tradicional, escogiendo los mejores pimientos, secándose y ahumándose únicamente con madera de encina. Una producción reducida pero difícil de superar.
- Pan, parte fundamental de nuestra gastronomía. Ofrecemos el pan del obrador de Santa Eulalia, situado muy cerca del local y donde ofrecen “Pan de Verdad”

El secreto del éxito es rodearse de los mejores



—
EXTREM
—
PURO EXTREMADURA

DEHESA
DE LUNA

FINCA RESERVA DE
BIODIVERSIDAD



—
—
García Ortigosa



EXPERIENCIAS



Oro

Arenal 17

Desgusta y disfruta

Pre-acto, planta principal

Explicación de dónde estás

- ¡Bebida de bienvenida!
- Cóctel típico español

Acto 1, planta principal

De dónde venimos

- Embutidos Ibéricos 1 año maduración
- Maridaje de 2 vinos

Acto 2, planta principal

El Cerdo

- Paleta 3 años de maduración
- Maridaje de 1 vino

Acto Principal, planta principal

- Jamón, 4-5 años maduración
- Maridaje de 1 vino

Cierre, planta principal

- Degustación de quesos
- Maridaje de 1 vino

Platino

Arenal 17

Degusta y disfruta

Pre-acto, planta principal

Explicación de dónde estás

- ¡Bebida de bienvenida!
- Cóctel típico español

Acto 1, planta principal

De dónde venimos

- Embutidos Ibéricos 1 año maduración
- Paleta 3 años de maduración
- Maridaje de 2 vinos

Acto Principal, la Cava

Experiencias Túnel del Jamón

- Presentadas por Emilio García Ortigosa, en dos partes
 - Cortes clásicos pero disruptivos
 - Cortes fusión
- Maridaje de 1 vino

Cierre, planta principal

- Degustación de quesos
- Maridaje de 1 vino

Dulce beso de despedida, planta principal

- Bocado especial de chocolate
- Bebida de vino dulce

EXTREM

Arenal 17

Degusta y disfruta

Pre-acto, planta principal

Explicación de dónde estás

- ¡Bebida de bienvenida!
- Cóctel típico español servido por “La Chalota”. Catering premiado que preparará diferentes “bocados de sabor Español”, ubicados en diferentes áreas del recinto

Acto 1, planta principal

De dónde venimos

- Embutidos Ibéricos 1 año maduración
- Paleta 3 años de maduración
- Maridaje de 2 vinos

Acto Principal, la Cava

Experiencias Túnel del Jamón

- Presentadas por Emilio García Ortigosa, en dos partes
 - Cortes clásicos pero disruptivos
 - Cortes fusión
- Maridaje de 1 vino

Cierre, planta principal

- Degustación de quesos
- Maridaje de 1 vino

Dulce beso de despedida, planta principal

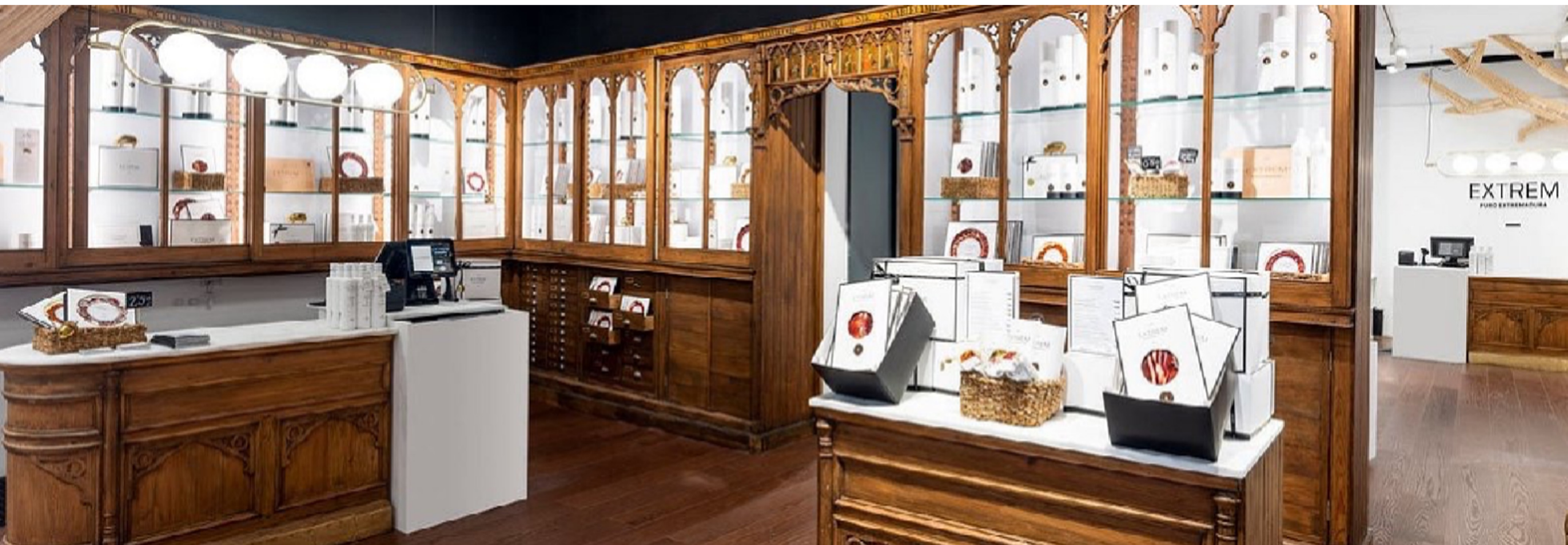
- Bocado especial de chocolate
- Bebida de vino dulce

OTRAS ACTIVIDADES

- Introducción a los niños, Extremadura, la Dehesa, la cría, la maduración, el Ibérico con degustación de los diferentes productos. Actividad 100% en Inglés.
- Curso de corte de Jamón tradicional para adultos, incluye Jamón o Paleta 100% ibérico bellota + Jamonero + Cuchillo profesional.
- Curso de corte de Jamón disruptivo (avanzado) para adultos, incluye Jamón o Paleta 100% ibérico bellota + Jamonero + Cuchillo profesional.



Os esperamos pronto en la que desde ya, es vuestra casa.



Lunes a Domingo de 11:00 a 21:00 📍 Calle del Arenal 📍 17, 28013 Madrid 📍 www.extremiberico.com 📞 918 39 36 55

—
¡MUCHAS GRACIAS!
—