

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

## JRE-Jeunes Restaurateurs



En JRE-Jeunes Restaurateurs, le invitamos a explorar con nosotros algunas de las cocinas gourmet más increíbles de todo el mundo. Cada vez que visite uno de nuestros restaurantes, observará la pasión inagotable de nuestros chefs por la perfección culinaria. Además, puede esperar un ambiente excepcionalmente único y cálido en todos nuestros restaurantes. Todos los miembros de JRE se comprometen a salvaguardar su "terroir". Esto significa servir ingredientes frescos y regionales procedentes de granjas locales, con el máximo nivel de calidad.

JRE-Jeunes Restaurateurs le ofrece 375 restaurantes de alta gama afiliados y 160 cómodos hoteles para convertirlos en su próximo destino culinario.

Si le apetece inspirarse un poco más, puede leer nuestra exclusiva revista *Passion*. Está repleta de deliciosas recetas y consejos de nuestros chefs de JRE. Esperamos poder saludarle pronto en uno de nuestros restaurantes para sorprenderle con una experiencia gastronómica excepcional. ¡Buen provecho!

Daniel Lehmann,  
Presidente JRE-Jeunes Restaurateurs

# 375

Restaurantes

# 49

Años de tradición

# 6.000

Empleados

# 15

Países

# 5 mln

Comensales

# 180

Estrellas Michelin

# 4.000

Puntos Gault Millau

### Historia

# 2016

JRE-Jeunes Restaurateurs

# 1994

Jeunes Restaurateurs d'Europe

# 1974

Jeunes Restaurateurs de France

### Junta internacional



Daniel Lehmann  
Presidente



Gašper Puhan  
Vicepresidente



Daniel Canzian  
Vicepresidente



Hans van Manen  
CEO

# NUESTRA MARCA Y MISION

Never-ending Passion



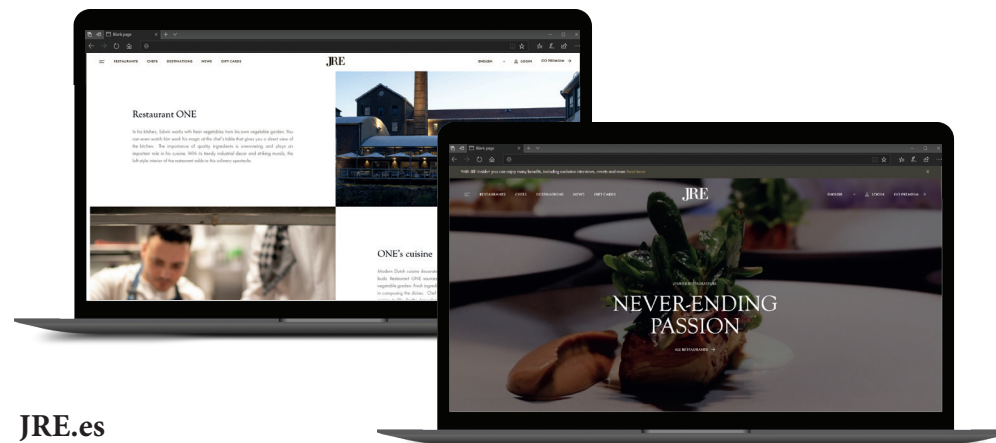
Todos nuestros chefs JRE-Jeunes Restaurateurs tienen una profunda pasión por la gastronomía, un nivel sobresaliente de experiencia culinaria, un amor por los ingredientes locales y un fuerte sentido de la tradición. Además de sus excelentes habilidades culinarias, sus restaurantes también ofrecen un ambiente encantador. Los miembros de JRE son menores de 42 años, los miembros mayores de 50 años reciben un estatus honorario y se convierten en miembros de honor 'Membre d'Honneur'. El concepto de JRE gira en torno al deseo de compartir, inspirar y fomentar la gastronomía. Cada vez que visite un restaurante JRE, tendrá una experiencia inolvidable.

- Valoramos el origen de los ingredientes puros.
- Nos preocupamos por el medio ambiente y fomentamos la tradición
- Nos mantenemos fieles a nosotros mismos al honrar las tradiciones y proteger el territorio.
- Somos innovadores y entendemos la gastronomía como una evolución.
- Expresamos nuestra pasión infinita brindando hospitalidad de alta calidad.
- Creamos momentos inolvidables haciendo que los huéspedes se sientan como en casa y que la gente realmente se preocupe por conectar unos con otros.

# JRE

JEUNES RESTAURATEURS

EN BUSCA DE  
LOS MEJORES  
MOMENTOS  
CULINARIOS



JRE.es



# JAM SESSIONS

Think outside the box



## JAM SESSIONS

Nuestros compañeros de JRE-Belgica han organizado Jam sessions culinarias. Después de ver los resultados positivos de este experimento, introducimos este concepto en España.

La idea básica de las Jam sessions es simple y eficaz: tres a cuatro chefs de JRE se reúnen una vez al año en una cocina. Con una cesta misteriosa llena de productos, se inicia la preparación. No existe una receta, objetivo predeterminado o resultado deseado. Hay interacción, trabajo en equipo, feedback sorpresas.

No se trata solo de hablar del producto, sino también de pensar en combinaciones y posibilidades de uso del producto. En un ambiente informal hay contacto directo entre chefs, patrocinadores y asistentes.

Las sesiones se graban (para su uso en la página web de JRE, emails y redes sociales) y se ponen a disposición de los miembros y socios.

## DIVERSIÓN Y PARTICIPACIÓN

Estas sesiones son muy motivadoras tanto para los chefs como para los socios participantes. De una manera amistosa surgen momentos de aprendizaje para todos.

## INFORMACIÓN

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.eu

Facebook: JRE-Spain  
Instagram: jre\_spain



# Sed de descubrimiento

See what others don't



" Unidos en la búsqueda para compartir experiencias excepcionales "

Andrea Zito  
CEO Swan Hellenic



Información actual

Swan Hellenic, el pionero de la cultura cruceros de expedición, tiene un gran historial en innovación y profundización. Viajando en este barco elegante a través de 7 continentes, llevamos a nuestros invitados a ver lo que otros no ven. Y realmente lo ven, gracias a los guías internacionales experimentados y expertos que comparten sus conocimientos y puntos de vista en cada paso del camino.

Además, compartimos nuestro amor por excelencia, desde la refinada comodidad y los servicios a bordo hasta la verdadera cocina gourmet creativa. Por eso nos asociamos con JRE, para traer chef talentosos y excepcionales a bordo. Estimulados y animados a superarse, crean sorprendentes expresiones nuevas de los territorios que exploramos, viviendo momentos inolvidables.



## ¿Cómo convertirse en miembro JRE?

Be part of the family



Contamos con algunos requisitos imprescindibles:

- Tener 23 años como mínimo y 42 años como máximo
- Estar mencionado en varias guías nacionales
- Ser apadrinado por dos miembros de la Asociación
- Ser propietario del restaurante
- Ser un miembro activo y motivado
- Estar conforme con la filosofía de los JRE-Jeunes Restaurateurs "Never-ending Passion"
- Aceptar los estatutos y el reglamento interno

Convertirse en miembro de JRE significa que se asocia con una marca de la cual todos los miembros comparten los mismos valores:

- Asociarse con la marca significa que posee la filosofía y la comparte con sus invitados. La etiqueta es una garantía de calidad gastronómica y respeto hacia los valores que son propios de JRE.
- Como miembro de JRE puede compartir la imagen, la reputación y la calidad de la marca, entre otras cosas, el uso de logotipos y el gran apoyo (inter) nacional de la red de JRE. Esto distingue a JRE, que se destaca de la competencia y una prueba de ello es reconocimiento de los comensales, y compromiso profesional..

Para obtener más información contacte con secretaria: [info@jre.eu](mailto:info@jre.eu)



## REGALE EXPERIENCIAS CULINARIAS EXTRAORDINARIAS

Mas de 375 restaurantes y hoteles en 15 paises





Pedro Antonio  
Varela

JRE

Carlos Ramon  
Bosta

JRE

Mami Nider  
Bosta

JRE

Juan Carlos Hinojosa

JRE

Seve Diaz  
El Tabor Gene Diaz

JRE

Teresa Galarraga  
Arañán

JRE

SIMON PELAYO  
Pena

JRE

JRE

Vicente Torres  
Olivera

JRE



# ÍNDICE

JRE-Jeunes Restaurateurs			2
Nuestra marca y misión			4
Jam Sessions			6
Sed de descubrimiento			8
¿Cómo convertirse en miembro JRE?			10
1	Aleia	Barcelona	18
2	Besta	Barcelona	20
3	Suculent	Barcelona	22
4	Lasarte	Barcelona	24
5	Quirat	Barcelona	26
6	Amelia	Donostia	28
7	Damasqueros	El Realejo	30
8	Muxgo	Las Palmas de Gran Canaria	32
9	Juan Carlos Ferrando	Logroño	34
10	Eter	Madrid	36
11	Fera	Palma de Mallorca	38
12	El Taller Seve Diaz	Puerto de la Cruz	40
13	Azafrán	Villarrobledo	42
Junta internacional y secretarías			47
Socios internacionales			48
Colofón			50
Un regalo que sabe bien			52




# JEUNES RESTAURATEURS


Jeunes Restaurateurs son chefs independientes  
unidos por su pasión por la gastronomía

## LEYENDA

 Estrella Michelin

 Estrella Verde Michelin

 Bib Gourmand

 Sol Repsol

 Hotel



# ALEIA

Rafa de Bedoya



El restaurante Aleia es uno de los más populares de la ciudad y está dando mucho que hablar. Con vistas al famoso Passeig de Gràcia desde el primer piso del hermoso Hotel Casa Fuster, dos chefs han tomado el timón y han utilizado su amplia experiencia con estrellas Michelin para hacer de este restaurante una experiencia gastronómica que no te puedes perder.

*“El restaurante Aleia ofrece una experiencia única por los paladares más exigentes, fusionando alta gastronomía creativa y arquitectura, de la mano de los chefs Rafa de Bedoya y Paulo Airaud. El restaurante Aleia, galardonado con una estrella Michelin, se encuentra integrado en el hotel de lujo Casa Fuster. Un edificio creado entre el 1908 y el 1911 por H Lluís Domènech i Montaner en los Jardins de Gràcia de Barcelona, considerado una joya del modernismo. Un comedor luminoso con un espectacular ventanal flanqueado por grandes columnas y un techo ondulado, espera a sus comensales para disfrutar de un menú degustación, a base productos de temporada e influencias del recetario andaluz y catalán.” - **Rafa de Bedoya***

Paseo de Gracia 132, 08008 Barcelona  
+34 93 50 20 041  
info@aleiarestaurant.com  
jre.eu/aleia-restaurant

 aleiarestaurant  
 aleiarestaurant



Información actual



# BESTA

Carles Ramon &  
Manuel Nuñez



En el restaurante Besta encontrará un cruce gastronómico entre Cataluña y Galicia. Aquí, Manuel Núñez, chef gallego afincado en Barcelona que se ha unido al chef catalán Carles Ramon para crear una propuesta gastronómica que apela al valor de sus orígenes. En el centro de su ideología culinaria se encuentra la calidad del producto, la sostenibilidad, la diversidad de influencias y mucha experiencia de muchos años viajando por el mundo. El resultado es un concepto gastronómico único que atrae a los amantes de la comida de cerca y de lejos.

*“Ambos cocineros utilizan un calendario de productos de temporada de cada zona, que se mezclan y amplían con influencias más diversas basadas en sus experiencias de viaje. Aumentan su creatividad y no centranse sólo en la gastronomía de una región concreta.” - Carles Ramon & Manuel Nuñez*

C/Aribau 106, 08036 Barcelona  
+34 93 01 98 294  
info@bestabarcelona.com  
jre.eu/bestabarcelona

f restaurantbestabarcelona  
i bestabarcelona



Información actual



# SUCULENT



Antonio Romero



El restaurante Suculent está situado en el corazón de la Rambla del Raval, muy cerca de la famosa escultura del gato de Botero y del Hotel Barceló Raval. Este restaurante lleva arrasando en el panorama gastronómico barcelonés desde su apertura y ganando numerosos elogios gracias a su idea de renovar en lugar de innovar. Esta filosofía adopta el proceso de tomar platos tradicionales españoles y mediterráneos y prepararlos con ideas y técnicas modernas.

*"Ubicado en el Hotel Villa Favorita en San Sebastián, desde su impresionante barra, el comensal puede disfrutar del trabajo de los cocineros que son quienes sirven los platos y les guían a través de la experiencia que se compone de un único menú degustación elaborado con excelentes materias primas. Ha sido un poco difícil explicar Amelia en tan pocos caracteres... espero que se capte la esencia." - Antonio Romero*

Rambla del Raval 45, 08001 Barcelona  
+34 93 44 36 579  
suculent@suculent.com  
jre.eu/suculent

 suculentbcn  
 suculent\_restaurant



Información actual



3

# LASARTE

Paolo Casagrande





El Restaurante Lasarte, ubicado en Monument Hotel GL, es uno de los referentes de la gastronomía en la ciudad de Barcelona. Dirigido por Martín Berasategui (el chef español con más estrella Michelin, 12\*) y Paolo Casagrande, Lasarte obtuvo en 2017 su tercera estrella en la Guía Michelin convirtiéndose en el primer restaurante de Barcelona en obtener tal distinción. Con Paolo Casagrande al frente del día a día, la propuesta gastronómica de Lasarte es una cocina de sabor, técnica, elegante y sutil en la que el producto es el máximo protagonista. La carta combina la esencia y raíces de Berasategui con la innovación, el toque personal y la influencia mediterránea que le aporta el origen italiano de Paolo Casagrande.

*"La naturaleza es sabia y seguimos sus dictámenes. Nuestra obsesión es tratar el mejor producto que nos da nuestra tierra, nuestro mar, las estaciones del año, y convertirlo en una experiencia gastronómica. Cada plato se crea con pasión, respeto y mimo."*

**- Paolo Casagrande**

C/ Mallorca 259, 08008 Barcelona  
+34 93 44 53 242  
info@restaurantlasarte.com  
jre.eu/lasarte

 lasarterestaurant  
 lasartebcn



Información actual



4

# QUIRAT

Víctor Torres



Quirat, el exclusivo espacio gastronómico de InterContinental Barcelona, representa la unidad de medida de la pureza y riqueza de los elementos que componen la tierra. El reconocido Chef Víctor Torres, el ganador de una estrella Michelin más joven de España, presenta su interpretación de la tierra y sus productos en dos menús degustación con los ingredientes más frescos de cada temporada y respetando los ciclos naturales de la vida animal y vegetal.

*“Para mi Quirat es reencontrarme con mi ciudad. Es volver a casa después de un largo viaje. La intención de Quirat es dar a conocer nuestra cultura y raíces, a las personas que vienen de fuera a conocernos, a través de nuestros platos y productos. Por otra parte, que el público de nuestra tierra se pueda sentir un poco reflejado en este proyecto gastronómico es un gran objetivo por conseguir. Quirat es un homenaje a nuestra cultura y nuestro territorio” - Víctor Torres*

Av. de Rius i Taulet 1-3, 08004 Barcelona  
+34 93 42 62 223  
quirat@icbarcelona.com  
jre.eu/quirat-restaurant

📷 quirat-restaurant



Información actual



5

# AMELIA

Paulo Airaudó



Amelia es un exclusivo restaurante contemporáneo que brinda un ambiente íntimo en la ciudad costera de Donostia, junto a la Playa de La Concha. Los comensales pueden comer en una de las tres mesas disponibles, o en la barra, donde se puede ver a los chefs trabajando arduamente en la cocina a la vista. El objetivo de Amelia es que usted viva una experiencia gastronómica única, y para eso cocina con ingredientes de temporada con innovadoras técnicas culinarias. El chef Paulo Airaudó ofrece un único menú degustación, con un sabor internacional que combina con creatividad la cocina vasca con influencias de Argentina, Italia y Japón.

*"Ubicado en el Hotel Villa Favorita en San Sebastián, desde su impresionante barra, el comensal puede disfrutar del trabajo de los cocineros que son quienes sirven los platos y les guían a través de la experiencia que se compone de un único menú degustación elaborado con excelentes materias primas."* - **Paulo Airaudó**

Calle Zubieta 26, 20007 Donostia  
+34 94 38 45 647  
info@ameliarestaurant.com  
jre.eu/ameliarestaurant

f ameliarestaurant.spain  
@ restaurantamelia



Información actual



6

# DAMASQUEROS

Lola Marín



El DAMASQUINADO es un trabajo de artesanía que consiste en la realización de figuras y dibujos mediante la incrustación de hilos y láminas de oro y plata en acero o hierro, normalmente pavonado. ¿Puede haber algo más similar a este arte que la gastronomía? Como la artesanía damasquinada en nuestros platos, trasladamos esas incrustaciones a platos donde se integran las materias primas más sabrosas. Surgen así sabores únicos, pura artesanía elaborada entre fogones. Un arte antiguo trasladado a la gastronomía más contemporánea.

*“La nuestra es una cocina de sentimiento. Ofrecemos un menú Degustación Mensual que va cambiando con la naturaleza, siempre con el mayor respeto al producto y dejándonos llevar por nuestra imaginación.” - Lola Marín*



C/ Damasqueros, 3, 18009 El Realejo, Granada  
+34 958 21 05 50  
restaurante@damasqueros.com  
jre.eu/damasqueros

f damasqueros restaurante  
@ damasqueros



Información actual



7



# MUXGO



Borja Marrero



Borja Marrero ofrece en MuXgo, su exitoso proyecto de cocina telúrica de terroir en Gran Canaria, con ingredientes locales, en toda su frescura del día. Y, por supuesto, pescados de riguroso Km0 y pesca artesanal y sostenible de las costas grancanarias.

*"Los platos de Muxgo no comienzan en la cocina, sino en nuestra propia granja orgánica y sostenible. También utilizamos plantas silvestres de toda la isla para crear salsas y guarniciones en nuestros menús de temporada" - **Borja Marrero***

Calle Luis Morote 16  
35007 Las Palmas de Gran Canaria  
+34 6 28 22 52 12  
reservas@muxgo.es  
jre.eu/muxgo

 muxgorestaurant  
 muxgorestaurant



Información actual



8

# JUAN CARLOS FERRANDO

Juan Carlos Ferrando





El restaurante del chef Juan Carlos Ferrando está situado en la calle peatonal María Teresa Gil de Gárate de Logroño (La Rioja). En este restaurante contemporáneo y familiar, encontrará platos elaborados y modernos originarios de La Rioja y elaborados con los mejores ingredientes de la región. Para los aficionados a la gastronomía, el restaurante ofrece una exclusiva "Chef's table" o "Mesa del Chef", en la que se puede ver al chef Juan Carlos Ferrando en acción, preparando la mejor cocina contemporánea.

*"Un estilo personal de entender la gastronomía. Una cocina del tiempo. Del tiempo justo para alcanzar cocciones adecuadas al producto central del plato y del tiempo necesario para que el resto de ingredientes que lo componen se encuentren en perfecta armonía. Una cocina de sabores que va a reconocer, que le van a trasladar a otros momentos de su vida, porque son sencillos, sinceros y cercanos."* - **Juan Carlos Ferrando**



María Teresa Gil de Gárate 7  
26002 Logroño  
+34 94 12 14 795  
juancarlos@juancarlosferrando.com  
jre.eu/juancarlosferrando

 restaurantejuancarlosferrando  
 restaurantejcferrando



Información actual



9

# ETER

Sergio & Mario Tofe



Con apenas sólo 6 mesas, Eter es el resultado del trabajo de dos hermanos donde se apuesta por una cocina rebelde y una sala sostenible, cuidando al pequeño productor, siendo más responsable con el medio ambiente y llenando nuestras bodegas con vinos menos accesibles y con resultados desde la coherencia y el respeto.

*“En la obligada búsqueda de una etiqueta, nos encontramos en un punto donde la evolución y la madurez del restaurante son su máxima junto con la de entender y escuchar al comensal, dándonos esta reflexión un vacío en la etiqueta. La oferta se basa en una cocina estacional a través de dos menus degustación.” - Sergio & Mario Tofe*

Calle Granito 20, 28045 Madrid  
+34 91 87 80 787  
eterrestaurant@gmail.com  
jre.eu/eter

📷 eter\_restaurant



Información actual



10

# FERA

Simon Petutschnig



Fera combina las filosofías del Feng Shui, la decoración relajante y el arte contemporáneo en un palacio español reformado en el centro de la hermosa ciudad de Palma. El restaurante sirve una cocina de fusión "mediterránea sin Fronteras", que combina recetas japonesas elaboradas con ingredientes locales de temporada, supervisadas y creadas por el talentoso chef Simon Petutschnig.

*"La cocina mediterránea-asiática sin fronteras de Fera está inspirada en el amor de, Simon Petutschnig, por los sabores japoneses, junto con la rica fuente de ingredientes de temporada en España. Fera es un viaje interactivo de la evolución culinaria de Simon donde la textura, el sabor y los ingredientes son primordiales" - Simon Petutschnig*

Carrer de la Concepció, 4  
07012 Palma de Mallorca  
+34 68 23 19 471  
reservations@ferapalma.com  
jre.eu/ferapalma

f ferapalmarestaurant  
@ ferapalma



Información actual



11

# EL TALLER SEVE DIAZ

Seve Diaz



Es un restaurante sencillo de atmósfera calmada con Seve Díaz a la cabeza. Tiene una propuesta gastronómica basada en la sabiduría de la cocina mediterránea recreada con imaginación, un carácter propio y reinventada en unas combinaciones originales y contemporáneas. Apostamos claramente por el producto de temporada, de alta calidad y de cercanía, trabajado con mucho respeto para conseguir su máximo exponente en sabor y textura.

*"Es un restaurante sencillo de atmósfera calmada con Seve Díaz a la cabeza. Tiene una propuesta gastronómica basada en la sabiduría de la cocina mediterránea recreada con imaginación, un carácter propio y reinventada en unas combinaciones originales y contemporáneas."*

**- Seve Diaz**

Calle San Felipe 32  
38400 Puerto de la Cruz, Santa Cruz  
+34 82 22 57 538  
info@eltallersevediaz.com  
jre.eu/eltallerdesevediaz

f el taller seve diaz  
@ eltallersevediaz



Información actual

12



# AZAFRAN

Teresa Gutiérrez García





La propietaria y chef Teresa Gutiérrez se formó en varios restaurantes de renombre antes de comenzar a combinar sus experiencias con su visión culinaria personal. En su propio restaurante, Azafrán, sirve una exquisita cocina manchega moderna. Su especialidad son los platos regionales de estilo contemporáneo, disponibles en varios menús que incluyen productos típicos de la zona (como el queso manchego y la caza de temporada) cuidadosamente seleccionados.

*“En 2019, recibió el Premio Nacional de Gastronomía JRE en San Sebastián a Mejor Trayectoria Nacional en Cocina y en Junio 2022 el Heritage Award JRE a nivel europeo en Stuttgart, Alemania. Fue ponente en el prestigioso congreso Worlds of Flavor en Napa (California) de The Culinary Institute of America divulgando la historia de la gastronomía manchega y sus productos. Actualmente es la embajadora de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha.”*

**- Teresa Gutiérrez García**

Avda. Reyes Católicos 71 bajo, 2600 Villarrobledo  
+34 96 71 45 298  
restaurante.azafran@hotmail.com  
jre.eu/azafranvillarrobledo

 teresa gutierrez azafran  
 teresa.azafran



Información actual



13

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

  
*La Rioja Alta, S.A.*  
Official Ambassador

THE 2022  
MOST ADMIRED  
**WINE**  
BRANDS  
HIGHEST CLIMBER  
DRINKS  
INTERNATIONAL  
#4



riojalta.com | f | @

**Invented for those  
with good taste.**



**The  
Evergreen  
Since '74**



BIGGREENEGG.NL



JRE está representado por 375 miembros en 15 países, nuestros miembros ofrecen delicias culinarias en lugares maravillosos.



Para más información detallada sobre JRE y nuestros restaurantes afiliados, vea nuestra página web

## JUNTA INTERNACIONAL Y SECRETARÍAS

### ALEMANIA

+49 (0)221 29 29 52-32  
info@jre.de  
jre.de

### AUSTRALIA

+61 (0)396 91 38 88  
shannon@vuedemonde.com.au  
jre.eu

### AUSTRIA

+43 (0)662 82 21 27  
info@jre.at  
jre.at

### BELGICA

+32 (0)470 84 23 53  
secretariaat@jre.be  
jre.be

### CROACIA

+385 (0)998 74 98 73  
j.baljkas@jre.eu  
jre.hr

### ESLOVENIA

+386 (0)70 85 58 58  
slo@jre.si  
jre.si

### ESPAÑA

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.es  
jre.es

### FRANCIA

+33 (0)670 12 38 34  
l.desvernay@jre.eu  
jre.fr

### ITALIA

+39 0392 989 04 02  
segreteria@jre.it  
jre.eu

### PAISES BAJOS

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.nl  
jre.nl

### REINO UNIDO E IRLANDA

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.eu  
jre.eu

### RUMANIA

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.eu  
jre.eu

### SERBIA

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.eu  
jre.eu

### SUIZA

+41 (0)797 37 19 98  
info@jre.ch  
jre.ch

### INTERNACIONAL

Hans van Manen  
Beemdstraat 26  
5652 AB Eindhoven  
Países Bajos

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.eu



## SOCIOS INTERNACIONALES

MAIN PARTNERS



ELITE PARTNER



PRINCIPLE PARTNERS



## LLEVE JRE A SU HOGAR

Visite nuestra tienda online



**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

# Colofón

Este folleto fue producido en colaboración con:

## DISEÑO GRAFICO

LOET Design · loetdesign.com

## FOTOS

Culinary World · culinaryworld.com  
Lucas Amillano Pujalà · lucas.amp92@gmail.com  
Oscar Oliva

## DIRECCIÓN

JRE-España  
+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.es  
jre.es

## COMPRAS

Hans van Manen · jre.eu

## IMPRENTA

Drukkerij Tesink · tesink.nl

📍 JRE-Spain

📷 jre\_spain

## COPYRIGHT

*Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida total o parcialmente por ningún medio, sin el permiso previo por escrito de JRE-España y otros titulares de derechos.*

sknife   
swiss knife



Handcrafted in Switzerland  
In the world's best restaurants  
3 international design awards

[www.sknife.com](http://www.sknife.com)

# Un regalo que sabe bien

Pida directamente a través del Código QR o contáctenos en: [gifts@jre.eu](mailto:gifts@jre.eu)



¡La mejor gastronomía no conoce fronteras! A partir de ahora podrá elegir entre tantos restaurantes JRE internacionales. Las tarjetas y bonos de regalo JRE le dan acceso a más de 375 jóvenes chefs de primera categoría en más de 15 países de Europa, y por supuesto también de España.

Elija entre el Bono Regalo de JRE que se puede personalizar con un mensaje e imprimir de manera inmediata, o la Tarjeta de Regalo JRE, que le será enviada por correo a su casa.

Celebre las fechas especiales como navidad y aniversario, con los bonos y tarjetas de regalo JRE y disfrute de una experiencia culinaria inolvidable.

Compre las tarjetas y bonos de regalo a través de nuestra página web [jre.eu](http://jre.eu) o escanee el código QR en la página anterior.

