



**La CNMV contradice al Tribunal Supremo y no ve irregularidades en la caída de Dia** PÁG. 10

**Cataluña y los hijos de la ira**  
Por **Mario Garcés**  
Portavoz adjunto de Economía del PP y diputado por Huesca  
PÁG. 4

## Campa pide a la banca reducir costes para ganar rentabilidad

El presidente de la EBA recibe el Premio José Echegaray

Insta al sector a dar un salto internacional para competir a nivel global

Destaca el desafío de Libra y aboga por una regulación adecuada

PÁGS. 6 y 7



**CALVIÑO TEME POR LOS RIESGOS GLOBALES**

La ministra de Economía destaca que el PIB nacional crecerá por encima de la media europea en 2019 y 2020. PÁG. 7

## El interés de los fondos de deuda apenas cubrirá la comisión

La rentabilidad esperada para los fondos de deuda global, del 1,4 por ciento, es la única que cubrirá el coste de los gastos de gestión de estos productos, ya que para los de renta fija europea la expectativa es de solo el 0,34 por ciento. PÁG. 17

**Juan Bravo** Consejero de Hacienda andaluz

**“Nos ofende que la solución sea reducir las peonadas”** PÁGS. 26 y 27

Mercados CaixaBank

▼ Ibex 35 -0,24% 9.380,20

▲ Eurostoxx 50 +0,13% 3.601,82

Eco10 STOX: CUSTOMIZED ▼ -0,29% 135,30

Eco30 FACTSET STOX: CUSTOMIZED ▼ -0,02% 1.808,50

Prima de riesgo 63 (0)

## El gran consumo advierte de que se parará la inversión en Cataluña

Aecoc cree que los disturbios afectan a la imagen de España

“El problema no es la caída puntual de las ventas del comercio y la hostelería en Cataluña como consecuencia de los disturbios, el problema real es la imagen que se está proyectando y el daño que se está haciendo en este sentido. Si

no se consigue parar la violencia, las empresas van a frenar las inversiones”. Así de contundente se muestra José María Bonmati, director general de Aecoc, la mayor organización empresarial del sector del gran consumo, con más de

30.000 empresas entre fabricantes y distribuidores. Bonmati no oculta su preocupación por “las repercusiones que puede tener a corto y medio plazo lo que está ocurriendo” y cree que afectará a la imagen de Barcelona. PÁG. 23

**IG 45 AÑOS DE TRADING**

**NUEVOS TURBOS24**

Trading sin comisiones. Potentes plataformas y apps.  
**Innovación desde IG. Para el trader auténtico.**  
IG.com/es/turbos24

CFD / Turbos24 / Barrera / Opciones / Forex

Los turbo warrants son instrumentos financieros complejos y su capital está en riesgo. Puede sufrir pérdidas rápidamente.

**Caabsa será el primer accionista de OHL**

Villar Mir reducirá a la mitad su participación PÁG. 12



**Adif y Puertos apuestan por una red logística**

Invertirán 400 millones para impulsarla PÁG. 13



**Enagas aspira a llegar al 20% de Tallgrass**

El beneficio crece un 2,3%, hasta 333 millones PÁG. 14



**Nuevo jefe de renovables en Iberdrola EEUU**

Invertirá del orden de 22.500 millones PÁG. 16



## Gestión Empresarial Gourmet

# El Bardal de Ronda, una sofisticada y contundente casa de comidas andaluza

Los platos del menú degustación varían en función del mercado de proximidad

Y.G. MADRID

Barcelonés de nacimiento, Benito Gómez es un enamorado de Ronda. Tras pasar por las cocinas de Jean Luc Figueras, las Rejas de Manolo de la Osa o la Alquería de Ferrán Adriá en Hacienda Benazusa, en Sevilla, encontró en la ciudad del tajo el lugar donde dar rienda suelta a su creatividad culinaria. Comenzó en el Tragabuches de Ronda, pero pronto abrió dos marcas propias: Tragatá, su espacio de tapas andaluzas, y el gastronómico Bardal, con una estrella Michelin.

La propuesta gastronómica de Bardal es un escaparate de lo que se encuentra en su despensa: materia prima variada y de calidad, que selecciona de los productores de la comarca, con lo que pretende reflejar el respeto, la esencia y la autenticidad de nuestra tierra. Ingredientes clave en sus elaboraciones, sabrosas y sutiles, que no son lo que parecen, y cuyo significado real se descubre al probar sus elaboraciones.

Una cocina sensata, basada en el recetario tradicional y en la memoria culinaria de Benito, que se transmite a través de dos menús degustación: Bardal y Gran Bardal, de 16 y 20 pases, respectivamente. Los platos que integran ambas ofertas son temporales y varían conforme transcurren las diferentes estaciones del año, en función del mercado y la creatividad diaria entre fogones. Por ello, no hay un plato estrella, pero sí ingredientes con los que trabajan muy a menudo: pescados



Planta baja del restaurante Bardal. EE

del Atlántico, conejo, caracol, chivo malagueño y elementos de la campiña andaluza, entre otros. Aunque sí es verdad que hay una elaboración longeva en carta: el buñuelo cremoso de anguila ahumada.

En la misma línea, la carta líquida diseñada entre el somiller, Miguel Conde, y el jefe de sala, Marco Trujillo, refleja la vinculación del restaurante con el entorno. La bodega de Bardal se compone de referencias vinícolas de Ronda, Andalucía y otras viñas del mundo. Actualmente, disponen de 250 referencias nacionales e internacionales,

**Barcelonés de nacimiento, el chef Benito Gómez es un enamorado de Ronda**

les, entre las que destacan vinos generosos, bodegas artesanas, pequeños productores, vinos naturales, poco industriales y ecológicos.

Decorados por el estudio de interiorismo Casagrande, dos son los espacios del restaurante que preservan la intimidad de los comensales. En la planta alta, un rincón de tranquilidad, donde se dan las cenas. Por otro lado, la planta baja, para las comidas, regala al comensal un espacio luminoso, cálido...

### La Cata

#### Tesalia 2016

Y.G. MADRID

Tesalia es un vino elegante, refinado y complejo. Y esta añada es un ensamblaje de petit verdot, syrah, cabernet sauvignon y un toque de la variedad autóctona tintilla de Rota. Una selección de variedades que proceden de los viñedos más frescos de la bodega, ubicados en parcelas con orientación noroeste, que ocupan laderas de pendientes muy pronunciadas y ventiladas de la sierra de Cádiz.

En cuanto a la elaboración, se realiza una maceración prefermentativa en frío, durante cuatro días, para preservar el color, el aroma y el sabor de las uvas, fermentando las variedades por separado durante aproximadamente 25 días.

Posteriormente, tiene una crianza en barrica de 12 meses. Así, Tesalia 2016 presenta un luminoso color rojo cereza, con tonos azules. En nariz, destacan aromas a ciruela negra. Y en boca, afloran recuerdos a incienso, con un paso rotundo, sabroso y pleno.

Bodega Tesali  
Sierra de Cádiz  
PVP recomendado: 30 €



### Restaurante Bardal

Dirección: calle José Aparicio, 1, 29400, Ronda, Málaga  
Horario: de martes a sábado de 13:15h a 15h y de 20h a 22h  
Menú degustación: 125 euros.

#### El ambiente

Es un lugar moderno y elegante, que no olvida su esencia de casa de comida andaluza.

#### Recomendación

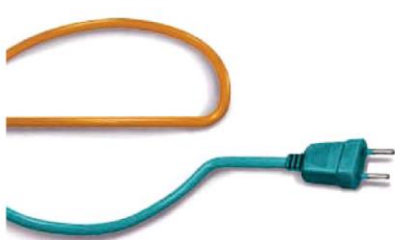
Animarse con alguno de las referencias vinícolas de Ronda o del resto de Andalucía.

#### Lo mejor

La materia prima y la selección de los productores de la comarca.

#### A mejorar

Están deliciosas, pero sorprende el uso de mantequillas y mantecas.



**Repsol, ahora también electricidad para tu hogar**

Infórmate en el 900 11 88 66 o en [laluzderepsol.com](http://laluzderepsol.com)

electricidad y gas



inventamos el futuro