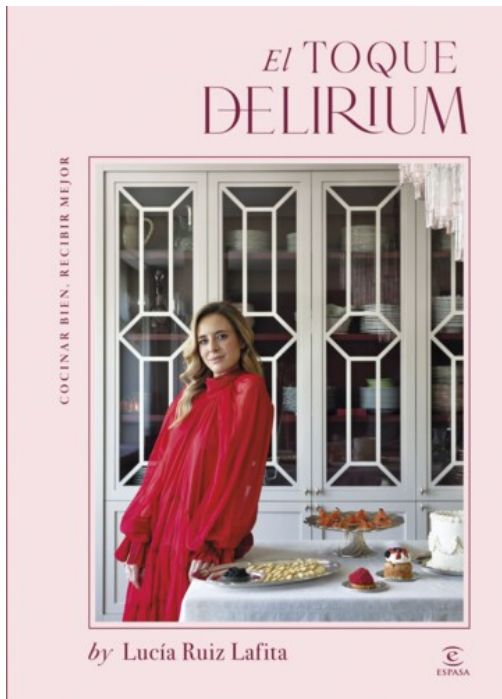






# El toque Delirium

Lucía Ruiz Lafita, Delirium

La guía definitiva para cocinar con estilo y disfrutar con tus invitados.

**La guía definitiva para cocinar con estilo y disfrutar con tus invitados.**

«Recibir bien no es solo impresionar. Es anticiparse, que todo tenga sentido cuando tus invitados lleguen. Que se sientan cómodos, bienvenidos, atendidos. Que la noche fluya. Que no falte de nada sin que tú no tengas que desaparecer.

Este libro va de cocinar, pero, en el fondo, va de cuidar.»

## Fecha de publicación:

21/10/2026

## Sello Editorial:

Espasa

## Contacto de prensa

**Nombre:** Fernanda Azeredo

**Teléfono:** 914230355

**Email:** fazeredo@planeta.es

**Nombre:** Elena Suárez

**Teléfono:** 618697367

**Email:** elena.suarez@planeta.es

**Nombre:** Sara Ayllón

**Teléfono:** 914230353

**Email:** sayllon@planeta.es

**Nombre:** Nuria Quintanar

**Teléfono:** 914230377

**Email:** nquintanar@espasa.es

**Nombre:** Luisa Paunero

**Teléfono:** 914 23 03 78

**Email:** lpaunero@planeta.es

**Nombre:** Laura Fernández

**Teléfono:** 91 423 03 28

**Email:** lfernandez@planeta.es

**Nombre:** María Luque

**Teléfono:** 916008074

**Email:** mluquec@planeta.es

**Nombre:** Desirée Rubio



## Lucía Ruiz Lafita, Delirium

Lucía Ruiz Lafita descubrió su vocación por la cocina a los dieciséis años, durante una estancia en Alemania que cambió su manera de imaginar el futuro. Estudió Administración y Dirección de Empresas en ICADE, pero pronto decidió dejar el mundo corporativo para dedicarse por completo a los fogones. Se formó en Le Cordon Bleu en Madrid, México y París, donde obtuvo el Grand Diplôme, y completó su trayectoria en cocinas, hoteles y caterings de referencia en España. En 2020 fundó Delirium Catering, la empresa desde la que desarrolla una forma de entender la gastronomía en la que importan tanto el sabor como la puesta en escena, la organización y el cuidado de cada detalle.