COMER EN VALENCIA

Comer en Valencia

Revista de gastronomía valenciana

www.comerenvalencia.es y www.comerenvalencia.com

Noviembre de 2022

PREMIOS DE GASTRONOMÍA

SUMARIO

Eventos Gastronómicos

3 Gala de premios a la Gastronomía de Comer en Valencia
8 Entrega de los Premios Cuchara de Otoño
9 Marisgalicia, la gran feria del marisco
10 Concurso Nacional de Mieles
11 Gran éxito de FIVAMEL
12 Concurso de Arroz del Señoret de Bétera
13 Concurso de Purxero valencianao
14 Nuevo espacio Gourmet Vegamar

Restaurantes destacados

15 A Contracorriente, la cocina de Almansa en Valencia
16 Palacio de la BELLOTA, tradición e Historia
17 Restaurante Ipunt, un lugar especial
18 La Garrofera
19 El Chaparral
20 Bon Aire
21 Besori, fusión y sostenibilidad
22 El Racó, respeto por el entorno

23
24 **Guía de Restauración con 36 restaurantes**
25

Vinos y Cavas

26 Bodegas del Portillo
27 Bodegas Sierra Norte
28 Bodegas Hispano Suizas
29 Bodegas Vegamar

PREMIOS A LA GASTRONOMÍA VALENCIANA COMER EN VALENCIA

Con motivo del 15 aniversario de la Guía Gastronómica Comer en Valencia se hicieron entrega de sus primeros Premios de Gastronomía en Gastrónoma.

Comer en Valencia nació como un proyecto para cubrir aquellos eventos gastronómicos de especial interés a lo largo de tierras valencianas y hoy se ha asentado como una de las publicaciones más sólidas del panorama gastronómico actual, cubriendo y organizando eventos, dando a conocer a empresas de restauración y facilitando las reservas online en restaurantes valencianos.

Es un orgullo para nuestra Redacción reconocer el mérito de aquellas personas que dedican su vida a este sector, promocionando y potenciando nuestra gastronomía y situándolo en lo más alto del panorama nacional. En muchas ocasiones con un gran sacrificio debido a que esta profesión no es compatible con una buena conciliación familiar

Desde nuestro punto de vista, estas son las personas que merecen un reconocimiento muy especial.

Alejandro del Toro

Premio por su continúa contribución a la gastronomía valenciana

Para muchos, como nosotros, el “MAESTRO” con mayúsculas por su importante contribución a la gastronomía valenciana. Alejandro ha sido capaz de poner en valor la cocina de nuestros orígenes, la cocina del Mar y nuestas tradiciones culinarias más ancestrales. Siempre con una visión innovadora y evolutiva que contiene mucha sensibilidad.

Nos ha deleitado durante años desde el Restaurante que llevaba su mismo nombre y ahora podemos disfrutar de su magia en su nuevo proyecto personal, El Restaurante Albacora en la Marina de Valencia.

Goya Gallery Restaurant

Premio para un establecimiento valenciano por su continua apuesta por la calidad

Goya puede presumir de una oferta mediterránea con sello propio y un servicio de sala sobresaliente. A ello hay que sumarle una bodega extensa y que colma cualquier exigencia. Marce y Fernando dirigen el timón de este local que se ha convertido en un referente gastronómico valenciano gracias a una carta donde tienen cabida los arroces, las carnes, los pescados y un amplio abanico de recetas elaboradas con los mejores productos de temporada.

Adolfo Çuquerella

Premio por su contribución a la cocina de los arroces valencianos.

Adolfo Cuquerella, regenta el Restaurant La Granja en Sueca, un local con una carta de 64 recetas elaboradas con variedades distintas de arroces de origen valenciano. A Él no le gusta que le llamen chef, sino arrocero y lo demuestra en cuanto tiene oportunidad, tanto en Valencia, en los Pirineos o en tierras andaluces. Además es el coordinador gastronómico del Concurs Internacional de Paellas de Sueca.

Sensum Gastrobar

Premio al restaurante de cocina mediterránea aderezada con creatividad y fusión.

Sensum ha sabido combinar de manera muy eficaz tradición, fusión y creatividad, creando un espacio gastronómico que ha sumado enteros a la oferta culinaria de Paiporta. Dirigido por Shere y Victor es un local con proyección y con identidad propia, en el que sus platos son siempre preparados pensando en los productos de proximidad.

Taberna L'Albereda

Premio al local destacado por sus tapas y cocina tradicional, especialmente platos de ccuchara

Una apuesta por fusionar la cocina valenciana con la vasca que ha calado profundamente en la gastronomía de la capital de Turia, enriqueciéndola y reivindicando nuestras tabernas y la cocina saludable. Su mérito es la elaboración de una extensa oferta de tapas, cocina tradicional y platos de cuchara

Restaurante Miguel y Juani

Premio por la internacionalización de la cocina valenciana, especialmente sus arroces

Miguel y Juani reciben este premio por su contribución a la promoción y expansión de la gastronomía valenciana. El Restaurante se encuentra en l'Alcúdia, una población en la que el tradicionalismo queda patente en su oferta culinaria. Son uno de los locales que mejor arroz preparan y han extendido su oferta gastronómica en Japòn, donde han inaugurado ya cuatro restaurantes de cocina valenciana con su mismo nombre.

Restaurante Tabick Lounge

Premio al Restaurante por su sostenibilidad y su apuesta por los productos ecológicos

El premio a un restaurante que apuesta por la sostenibilidad se va a Llombai. En esta localidad tiene huerto propio Tabick Lounge y gran parte de su oferta la elabora con sus productos. Estos carecen de fitosanitarios y otros elementos dañinos para la salud o el medio ambiente. Su oferta es de cocina tradicional y con productos de temporada.

Asador Alfàbega

Premio al restaurante con mejor trayectoria profesional

Alfàbega recibe el premio por encarnar a local con mejor trayectoria profesional. El Asador es un espacio donde abunda la calidad y la diversidad, donde conviven la cocina tradicional, los platos de cuchara, los asados al horno de leña o brasas y los arroces. Un establecimiento reiteradamente premiado en eventos gastronómicos, que se lleva merecidamene uno de los premios.

La Pepa Bluespace

Premio por la promoción de arroces desde el punto de vista evolutivo y creativo

La Pepa Bluespace sorprende en cada servicio con un muestrario de arroces de autor que combina con arroces tradicionales. Un muestra de la creatividad de Santi Rodriguez que ha dado un impulso a la hostelería de Alboraya con una oferta muy personal en la que combina los arroces con las tapas creativas con ciertos matices de fusión asiática.

Asador Alma Charra

Premio al Asador destacado del año por su calidad y su diversidad

Premio al establecimiento por su apuesta por la calidad y la diversidad, representada por una docena de carnes de denominación de origen y maduraciones diferentes. El local lleva tres años abierto y ya es un referente en la restauración gracias a esta apuesta.

Paco Gallego Ruiz

Premio por la excelencia en sala y la gestión

Premio por la excelencia en Sala y a la gestión de un establecimiento referente de la gastronomía en Torrent, como es el Restaurante La Plaza, regentado actualmente por la segunda generación familiar que aporta frescura y una visión de la hostelería acorde con los nuevos tiempos.

Rafa Navarro

Premio al viticultor destacado del año

Sin duda los grandes vinos son un arte que comienza en los viñedos. En esta cuna se realiza un trabajo excepcional, con mucho mimo y una gran dosis de experiencia se facilita enormemente el trabajo de los enólogos, pero es imprescindible este trabajo previo. Queremos reconocer el trabajo encomiable del Viticultor responsable de los cultivos de Bodegas Hispano Suizas, una empresa que es hoy todo un referente español del sector vinícola.

José Cuñat

Premio al periodista destacado del año

El premio merecido para José Cuñat responde a que es un periodista que trabaja con tesón, sin escatimar esfuerzos, por la promoción de la gastronomía valenciana. El es un estudioso del origen de la paella y de otros arroces tradicionales, posee una bibliografía de la cocina valenciana digna del mejor historiador. Cuñat es el director de Valencia Gastronómica y Valencia Noticias.

Juanma Romero

Premio al programa destacado del año

Este premio es un homenaje a un periodista de radio que lleva más de 35 años ininterrumpidos promocionando la gastronomía valenciana y dando a conocer la del resto del territorio nacional. EL Programa es “El Paseo Gastronómico” y se emite actualmente desde Es Radio Valencia.

El premio es un reconocimiento al esfuerzo de una empresa por potenciar la gastronomía valenciana. Una empresa que aporta experiencia y equipos de calidad de forma altruista para numerosos eventos del sector, como los concursos de Paella de Fetge de Bou en Meliana, El de Arroz Allipebrat de Anguilas y el Internacional de Paellas de Sueca, el Arroz del señoret de Bétera o el de Arrocito de Castellón, entre otros.

ENTREGA DE PREMIOS DE LAS JORNADAS DE CUCHARA DE OTOÑO

56 Restaurantes de Valencia y provincia participaron en estas Jornadas organizadas por la Asociación de Gastronomía y Turismo, Comer en Valencia y "El Paseo Gastronómico" de Es Radio Valencia, con la colaboración de Gastrónoma Mediterránea y el patrocinio de Valencia Turisme.

La Asociación de Gastronomía y Turismo de la Comunidad Valenciana cogió el testigo de la ya extinta Asociación Viva la Cuchara y volvió a celebrar estas Jornadas Gastronómicas dedicadas a la cuchara y a los productos de otoño. Restaurantes de cocina tradicional, creativos, de fusión o eminentemente arroceros se unieron en este homenaje a la cocina de cuchara, cada uno desde su propio punto de vista y con una oferta diversa y muy heterogénea. Se han sumado a esta propuesta también, establecimientos de cocina francesa, alemana, mexicana, nepalí o argentina que han enriquecido estas Jornadas que han tenido un buen desarrollo con más de 7.000 menús vendidos y un impacto económico de 250.000 euros.

RESTAURANTES QUE HAN INTERVENIDO EN LAS JORNADAS DE CUCHARA DE OTOÑO

*Restaurante Riff (*Michelín)*
El Pederniz
Restaurante Rocalla
La Cantina de Ruzafa
Bar Bon Estar
Restaurante Patagonía
La Masía del Vino
Tomad y Comed
Restaurante Alfonso
Restaurante El Temple
Palacio de la Bellota
Bar Marvi
Restaurante Barbaritats
Taberna L'Albereda
Brasserie Sorolla (H.Arenas)
Restaurante Kathmandú
La Casa del Tapeo (C/ Jesús)
La Casa del Tapeo (G. Aguilar)
Mesón el Molino
Evenser Restauración
La Pepa Bluespace
Arrocería Duna
Tabick Santa Bárbara
El Vermut
Asador Alfábega
La Cantina de Ruzafa
Restaurante Russafa
La Fragua
Paralelo Gastrobar
Restaurante Don Baco
Restaurante Nágora
Restaurante el Huey
Restaurante Los Olivos
En Boga Bar
Restaurante Mitxula
Can Valear
Casa Candy
Anavi Gastrobar
Taberna Los Madriles
Asador Aurora
Taska Sidrería (Canovas)
Taska Sidrería (Benimaclet)
Restaurante Chef Wladimir
Restaurante Bergamonte
Asador Alma Charra
Sequial 20
Restaurant El Niu
El Rebost Restaurant
La Granja
El Rincón del Faro
La Mar Salá
Chef Amadeo
Restaurante La Llotsa
Restaurante La Plaza
Ipunt Restaurant
El Mosaic
Granja Santa Creu

MARISGALICIA
LA GRAN FERIA DEL MARISCO

La Feria volvió a deleitar al público valenciano ávido de reencontrarse con la Gastronomía gallega

Marisgalicia, la gran feria del marisco volvió a extender sus carpas en Valencia para enriquecer la oferta gastronómica de nuestra ciudad con los mejores productos de tierras gallegas: percebes, almejas, camarones, centollos, bogavantes, mejillones, langostas, gambas, cigalas, pulpos, bueyes de mar, arroces elaborados con mariscos y una amplia variedad de confitería gallega entre las que no podían faltar la empanada gallega o su tarta de santiago.
La fiesta de Marisgalicia volvio a deleitar a un público valenciano ávido de reecontrarse con este Evento después del parón de la Pandemia.
Marisgalicia ofreció también la posibilidad de disfrutar de varios productos en una magnifica mariscada para dos personas a un precio muy competitivo. En el Evento cuentan con una gran variedad de vinos de su tierra que maridan perfectamente con su oferta gastronomica.
Otro de los fuertes de Marisgalicia han sido las actuaciones en directo de gaiteros y coros de danza típicos que además de amenizar a los clientes los han invitado a bailar, con lo que la visita ha sido un descubrimeinto de la cultura gallega.
Marisgalicia es una Muestra itinerante que recorre las provincias más importantes de España.

CONCURSO NACIONAL DE MIELES

El Concurso da el pistoletazo de salida a FIVAMEL, la feria más dulce de Valencia

Pepe Briz de Carlet triunfa en esta edición con dos primeros premios

El edificio Velets i Vents acogio el Concurso Nacional de Mieles. Un escenario idílico que acogía la vigésimo quinta edición de este evento que da el pistoletazo de salida a FiVAMEL, la Feria Valenciana de la Miel, que se celebró los días 11,12 y 13 de septiembre en la localidad de Montroi y que ya ha cumplido su 26 aniversario.

El Jurado, dirigido por Carles Galletero, director del Museo Valenciano de la Miel y moderado por Fina Gonell, consultora apícola, puntuó las muestras correspondientes a las tres variedades que se presentaron: miel de romero y milflores, miel de azahar y miel de romero.

Después de una reñida puntación, debido a la calidad de las muestras presentadas, según su color, limpieza, humedad y sensaciones en cata se determinó que eran merecedores de los premios:

Miel de Romero
1º Pepe Briz
2º Julián Riera
3º María Primo

Miel de Azahar
1º Enrique Lerma
2º María Primo
3º Pepe Briz

Miel de Romero y Milflores
1º Pepe Briz
2º María Primo
3º Vicente Martínez

GRAN ÉXITO DE FIVAMEL, LA FERIA MÁS DULCE DE VALENCIA

Montroy celebró su vigésimo sexta edición de FIVAMEL, un escaparate con todo tipo de mieles florales, que se pudieron degustar y adquirir por los visitantes.

En la Muestra se dieron cita empresas que elaboran y comercializan su propia miel y otros productos derivados de la misma como cosméticos o remedios para el sector de la parafarmacia.

La miel la producen las abejas a partir del néctar de las flores, que estos insectos recogen y combinan con la enzima invertasa que contiene su saliva y que una vez transformado son almacenados en los paneles de sus colmenas.

La producción de la miel ha sufrido un pequeño descenso por el cambio climático y el descenso de la población de abejas que sumado con la crisis sanitaria ha necesitado de ayudas institucionales para seguir siendo eficientes.

Algunas de las plagas que sufre el sector son los robos, ya que su explotación se encuentra al aire libre y se hace muy difícil un control de las colmenas y la avispa asiática. La miel española es muy apreciada en todo el mundo por su excepcional calidad. Ha sido premiada en muchísimas ocasiones por organismos especializados del sector tanto a nivel nacional como internacional. Su trazabilidad y las estrictas normas para su producción y elaboración garantizan un producto con garantías para su consumo.

A pesar de las incremencias meteorológicas Montroy brilló como en sus mejores ediciones y tuvo una afluencia de público extraordinaria.

CONCURSO DE ARROZ DEL SEÑORET "CIUDAD DE BÉTERA"

Evenser Restauración de Más Camarena (Bétera) organiza y acoge este evento de carácter anual que ya celebra su VI edición y que se está asentando como uno de los concursos más solicitados de cuantos se celebran en tierras valencianas

El Arroz del señoret de Bétera es una receta que se prepara con sepia, puntilla sucia, gamba alistada, gambón y corvina, ñora, tomate, aceite de oliva, azafrán, ajo y fumet de pescado.

A las once de la mañana los cocineros participantes comenzaron a elaborar sus arroces, que se presentarían por turnos al Jurado para su calificación. Un jurado compuesto por el Presidente Adolfo Cuquerella y los vocales Ana Iniesta, Quique Bonillo, Oscar Torrons, Miguel Angel Martín, Juanma Romero y Antonio Prieto.

Después de la comida se daban a conocer los premios declarando como ganador absoluto a Jairo Varas, cocinero del Restaurante la Llotja de Gandía en segundo lugar a Victor Ros, gerente y chef del Asador La Alfàbega de Alginet y en tercer lugar a Paco Gimeno, propietario y chef del restaurante el Raco de Meliana.

El resto de participantes fueron: Restaurante Gurugú (Godella), Restaurante La Garrofera (Serra), Restaurante Miguel y Juani (L'Alcúdia), Bar Bon Estar (Valencia), Restaurante Sequial 20 (Sueca), Restaurante Chef Amadeo (Gandía), La Mar Salá (Cullera) y el Mesón el Molino (Valencia).

El Concurso ha sido organizado por Evenser Restauración, Turisme de Bétera y Comer en Valencia, La Alcaldesa de Bétera Elia Verdevío encabezó una repesentación del Ayuntamiento de Betera para dar soporte y apoyo a este evento

Casa Granero, Setaygues y Miguel y Juani, triunfadores del Concurso de Putxero

L'Alcúdia vivió uno de sus días más grandes con la XIII Edición del "Concurs de Putxero Valenciano" tras un paréntesis de dos años sin poderse celebrar a consecuencia de la Pandemia.

El mismo Evento acogió el Concurso de postres elaborados con Kaki de la variedad Pérsimon de la Ribera del Xúquer.

Desde primera hora de la mañana las ollas comenzaron a elaborar este guiso tradicional con un arraigo en esta localidad valenciana que necesita varias horas de cocción para sacarle el máximo partido.

Un Jurado compuesto por 9 miembros tuvo la difícil tarea de escoger a los ganadores: Fausto Clement, Vicente Gil, Pere Gómez, Isabel Ribelles, Merchem, Quique y Estela, Rubén Grau regidor del Ayuntamiento, y Pilar Lozano.

Estos fueron los ganadores:

En la Categoría de Puchero

1º Casa Granero de Serra
2 Setaygues de Siete Aguas
3º Miguel y Juani de l'Alcúdia

En la Categoría de Postres de kaki

1º Miguel y Juani de l'Alcúdia
2º La Mar Salá de Cullera
3ª Casa Granero de Serra

Distintas autoridades hicieron acto de presencia apoyando este día tan especial: El Alcalde de l'Alcúdia, Andreu Salom Porta, el regidor Ruben Grau, el Presidente de la Fira Gastronómica y organizador del Concurso Lluis Ribera y el Presidiente de la Denominacion de Origen del Kaki de la Ribera Cirilo Arnandis.

El moderador del acto fue el periodista Carles Galletero que también ha contribuido a organización de la Fira de este año y del Concurso.

El Alcalde dedicó unas palabras de agradecimiento a todos los implicados y destacó la importancia que este acto tiene para la gastronomía valenciana y para el municipio de l'alcúdia.

Nuevo Espacio Gourmet Vegamar

En la Zona de Mestalla

Bodegas Vegamar, amplia su propuesta de tiendas gourmet, con un total de 8 en territorio nacional, abriendo un nuevo espacio “La Cavina de Vegamar” en la zona de Mestalla, concretamente en la calle Amadeo de Saboya número 15 de Valencia. La novedad, a diferencia de otras tiendas es que esta tendrá una oferta gastronómica además de sus productos gourmet.

Alberto Martínez, delegado nacional de las tiendas de Vegamar nos comenta que este nuevo proyecto ofrecerá servicio de 12:30 hasta las 21:30 horas y se podrá tomar un tentempié, comer en el local o simplemente hacer un tardeo con algunas de sus conservas o tablas de quesos y sus vinos.

El local, que anteriormente estuvo regentado por el chef Alejandro del Toro, reúne unas condiciones fantásticas con una amplia cocina y un salón muy acogedor. Se podrán degustar en el mismo una amplia selección de productos gourmet como los quesos, conservas, mermeladas, chocolates, dulces, cremas maridados con los vinos de distintas variedades, destilados o espumosos de Vegamar.

A Contracorriente, la cocina de Almansa en Valencia

Con una oferta de gazpacho diaria y una carta fusionada de la cocina almantina y valenciana triunfan en Valencia.

A Contracorriente se encuenta en la Gran Vía Marqués del Turia, número 15 de Valencia.

A Contracorriente es un restaurante que ha llegado para enriquecer la gastronomía valenciana. Con una fusión entre una cocina mediterránea y manchega, salpicada con cierta creatividad, están pisando fuerte y se presenta como uno de los espacios gastronómicos más recomendables de la capital del Turia.

El local es muy acogedor, abierto y luminoso e invita a degustar los platos de una carta donde cohabitan platos manchegos, arroces, carnes, pescados y un amplio abanico de entrantes. Pero si hay algo que destacar por encima de todo son sin duda sus "gazpachos" como el tradicional de "Pastor" elaborado con pollo, conejo , níscalos y caracoles o el "Marinero" que lleva gambas, calamares, atún y mejillones.

Pero si hay algo que demuestra la cercanía y cordialidad de este local es el hecho de que María, gerente y además cocinera, se acerca personalmente para escanciar el gazpacho delante de los clientes sobre una torta elaborada a la antigua usanza, con brasas y golpeada con romero de los montes manchegos. Este rito nos recuerda, sin duda alguna, aquellos mesones antiguos donde se solía hacer lo mismo. María rinde personalmente homenaje a esta costumbre que además tiene timbrada en su delantal, donde reza "María la de los Gazpachos".

A Contracorriente ha sido un descubrimiento positivo. A todas estas virtudes que tiene y a la que hay que sumar el hecho de que puedes pedir estos gazpachos a diario, además de un justo precio se le suma una bodega completa para el maridaje.

PALACIO DE LA BELLOTA, TRADICIÓN E HISTORIA

El Palacio de la Bellota es un histórico restaurante sito en la calle Mossen Femades nº7 de Valencia. A lo largo del tiempo ha sido objeto de sobrenombres tan acertados como el Mesón del Jamón o la Catedral del Jamón por ser un sito especial para disfrutar de este producto. El veteado, el color, su aroma, el corte apropiado o su sabor son cualidades que definen a este manjar de la gastronomía española. El Palacio de la Bellota siempre aposto por tener el mejor de España y el de bellota ha sido uno de sus productos estrella además de darle nombre al establecimiento.

Pero no sólo puede presumir de las excelencias de su jamón ya que tiene una gastronomía arraigada a la tradición como el all i pebre de anguila, las manitas de cerdo, rabo de toro, albóndigas de carne, las fabes con perdices, su carpaccio de champiñón a la trufa negra, o su cochinillo que se suma a una oferta de cuchara diaria donde se pueden degusgtar lentejas, sopas de novia, la castellana o la de cocido, potaje, fabes con almejas y el gazpacho manchego o Berza gitana.

Yolanda es el motor de este emblemático establecimiento que el tiempo ha convertido en cita obligada para aquellos amantes de la buena mesa. Tiene un salón central acogedor y otro algo más pequeño que permite cierta privacidad para ocasiones especiales.

Enrique Grao Moliner inauguraba este Restaurante un 9 de octubre hace 60 años y desde entonces se ha ido asentando como uno de los más solventes del panorama gastronómico valenciano.

Enrique fue un adelantado a su tiempo y tenía una enorme inquietud por la cocina valenciana. Fue el impulsor de las paellas gigantes, gracias a la proposición de unas clientas que pasaron por el Palacio de la Bellota que después de disfrutar de la paella en el local le invitaron a cocinar una paella gigante en una Universidad de Miami. Detrás de esta experiencia en América vinieron muchas más.

El gran Antonio Galbis consolidó una gran amistad con Enrique y junto a Pepe García (gerente del Rio Sil), siguieron promocionando la cocina valenciana por América y elaborando paellas gigantes. Las desavenencias entre los tres llevaron a la ruptura de esta sociedad, aunque más tarde Galbis conseguiría el Record Guinnes por cocinar una paella para 100.000 personas en la capital del Turia.

Enrique Grao cosecho muchísimos reconocimientos, tanto de instituciones como de entidades privadas que de esta forma premiaban la gran labor que llevó a cabo por la divulgación de la cocina valenciana.

RESTAURANTE IPUNT, UN LUGAR ESPECIAL

Siempre es un placer visitar a IPUNT en la localidad de Paiporta. Un sitio muy especial que trabaja a un ritmo controlado y nunca esta abarrotado. La disposición de sus mesas para acoger unos 30 comensales, aunque podría acoger veinte más si quisiera, es algo que agradecen los clientes por estar espaciosos y tener cierta privacidad en sus conversaciones.

Dirigido por Juan y su esposa Montse se siente uno como en casa. Una gastronomía mediterránea, elaborada desde sus raíces y con productos de temporada es el arma que esgrime el local. Una carta ajustada pero bien escogida, nutrida de los productos disponibles en el mercado, es más que suficiente para disfrutar de la buena mesa. Los arroces son un punto fuerte de este local, tanto los de pescados, marisco e incluso algún arroz más atrevido del chef que suele preparar de vez en cuando para sorprender al comensal.

También tiene un menú diario a un justo precio en es que no escatima calidad alguna, cosa que es de agradecer.

IPUNT puede presumir de ser un local que viaja a su propio ritmo, ajeno a lo que hace la competencia o piensan los demás. Un local honesto con lo que ofrece y con los clientes, un sito para encontrarse a gusto.

En esta última visita pude degustar unas croquetas caseras de las que prepara Juanan, unas de bacalao y cecina y otras de jamón, ambas riquísimas. Después pedimos un rollito de pato con una mermelada dulce que estaba también muy equilibrada. Como plato principal un arroz de sepia y cigalas que estaba en su punto y para finalizar unos postres de tarta de calabaza con helado de cazalla y tiramisú. Una delicia.

IPUNT está en la carretera de picaña número 7 de Paiporta a unos diez minutos de Valencia.

La Garrofera

En Serra, a los pies de la Sierra de la Calderona se encuentra la Garrofera

La Garrofera es un sitio muy acogedor, rodeado de vegetación y a los pies de la Sierra Calderona lleva más de 60 años elaborando las paellas a leña. Una tradición arraigada en nuestra tierra que en este establecimiento ya lleva tres generaciones. Este tiempo ha consolidado al local como uno de los más recomendados a la hora de disfrutar del plato rey de la cocina valenciana. En una de sus sesiones pueden llegar a cocinar hasta medio centenar de ellas para los clientes del local y para otras personas que las encargan para disfrutarlas en su casa. La confianza en que el arroz no va a defraudar es más que suficiente para confiar en La Garrofera.
La Garrofera ha cosechado en los últimos años un importante número de reconocimientos, subiendo al podium de los concursos de arroces que se celebran en Meliana, Serra, Llíria o Bétera. Pero quizás el más importante haya sido su cuarto puesto en el Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca, un evento que escoge la mejor paella del mundo entre una participación de más de 40 de los mejores chef arroceros que existen.
Pero además de sus arroces también destacan sus entrantes, como la alcachofa rebozada, sus patatas bravas, sus ensaladas y sus asados a leña como las chuletitas de cordero o los embutidos.

El local está en C/ Umbría nº3 de Serra (Valencia)

Restaurante Chaparral

El Restaurante Chaparral es una cita ineludible cuando se piensa en disfrutar de la naturaleza y compartir momentos en familia o amigos alrededor de la buena mesa. Ubicado en un paraje idílico rodeado de pinos por todas partes y a escasos metros de uno de los miradores más imponentes con que cuenta Valencia, el del Garbí, desde el cual la vista llega hasta el mar, es el sitio perfecto para visitar.

Su gastronomía basada en platos de la cocina valenciana también está plagada con productos del mar: paellas elaboradas a leña, la clásica torrá de embutidos de o carnes de Serra, el ajoarriero, el esgarrat, las croquetas de rabo de toro, calamares en tempura, ensalada con ventresca, ensalada de la huerta valenciana o el sepionet.

En múltiples ocasiones sus cenas están amenizadas por alguna actuación musical que crea un clima mágico bajo las estrellas que se divisan desde su terraza.

BON AIRE

La Isla del Palmar es una pedanía valenciana que se dio a conocer en todo el mundo con la emisión, por Televisión Española, de las series de “La Barraca” y de “Cañas y Barro”, basadas en las Novelas del Ilustre Blasco Ibañez. El éxito de estas series convirtió a esta Isla en destino turístico de interés universal y desde entonces no ha dejado de recibir visitantes. Debido a ello su oferta hostelera reúne a más de una treintena de establecimientos.

En este contexto se encuentra el Restaurante Bon Aire, un local que siempre ha gozado de buena reputación debido a una cocina elaborada con producto de proximidad, donde abundan pescados y crustáceos del Lago y donde cobran protagonismo propio los arroces. Pero sin duda Bon Aire alcanzó su cenit con el primer premio a la mejor paella del mundo conseguido por Raul Magraner y su hijo Jordi en el prestigioso “Concurs Internacional de Paella de Sueca”.

La oferta gastronómica de este establecimiento no sólo esta comprometida con la tradición, sino que también lo está con la sostenibilidad y con el cuidao de un paraje que ya ha mermado en cuanto a caudal de agua y especies acuáticas que han sido durante muchísimos años el sustento de la economía familiar de la Isla.

En Bon Aire se puede disfrutar de una amplia variedad de arroces valencianos, de un riquísimo all i pebre de anguilas y de otros platos con arraigo local, como la ensalada de llisa.

BESORI
FUSIÓN Y SOSTENIBILIDAD

Salvador Donat y Marisa Laverdi, gerentes del Restaurante Tabick Lounge en Llombai son un ejemplo de la inquietud por la sostenibilidad y la utilización de productos de proximidad y ecológicos. Llevan años fieles a estos principios aplicándolos en su establecimiento Tabick Lounge de Llombai, con el cultivo, en su propio huerto, de la mayoría de productos que necesitan en su cocina.

La gastronomía de tabick Lounge se ha caracterizado siempre por su elaboración de arroces, lo que le llevo a conseguir la tercera mejor paella del mundo en el Concurso Internacional de Sueca, la utilización de las brasas para el asado de carnes y pescados y la puesta en valor de nuestra gastronomía tradicional, especialmente algunos platos de cuchara como el puchero que necesitan muchas horas de elaboración. Pero este local además ha sabido fusionar muy acertadamente la gastronomía valenciana con la brasileña, país originario de Marisa, enriqueciendo notablemente su oferta.

Besori

Restaurante Besori es la nueva apuesta de la pareja. Antiguamente Restaurante Santa Barbara y rebautizado con Besori en honor el Pico ubicado entre Llombai y Alfarp será un lugar para disfrutar de su gastronomía, celebrar eventos y reencontrarse con esta cocina tan especial que practica Tabik Lounge. La filosofía es la misma pero en un entorno mas sobrio y aderezado con una cámara de frio para su bodega.

Besori ha llegado para crear un espacio inexistente en la localidad de Catadau, con una cocina de calidad, basada en productos de proximidad, ecológicos y fieles a su principio de sostenibilidad.

El RACÓ

Los productos de la huerta de Meliana y de su costa es la gran despensa de El Racó

Meliana es una localidad de la Horta Nord, un enclave en donde su huerta representa casi el 60% de su término municipal. Esta característica se refleja en la oferta hostelera de la población, que además de elaborar una gastronomía autóctona tradicional nutrida en la medida de lo posible de los productos locales.

Uno de estos establecimientos es el Racó, dirigido por la familia Gimeno que en desde que abrió sus puertas por primera vez ya es un referente de la comarca debido a sus vínculos con la identidad del territorio y a una extensa oferta de arroces de todo tipo, entre los que se encuentra uno que merece especial atención y que es objeto de un concurso anual entre más de 20 restaurantes de los más reconocidos de tierras valencianas. El arroz en cuestión es la Paella de Fetche de Bou, un plato arraigado tanto a este lugar que se guisa en multitud de celebraciones.

La extensa huerta de Meliana y su costa es la gran despensa de este destacado restaurante que ha conseguido en los últimos años importantísimos premios: primer premio en el Paella de Cullera, primer premio de All i Pebre en el Palmar, segundo premio en el Concurso Nacional de Rosejat Torrentí o el segundo premio en el Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca, o lo que es lo mismo cocinar la segunda mejor paella valenciana del Mundo.

Guía de restauración

Taberna l'Albereda

Tapas
Cocina vasca
Cocina valenciana
Cocina de cuchara

Paseo de la Albereda 5
València
Reservas 963 69 58 88

Asador Alfàbega

Carnes asadas
Burguers
Arroces
Platos cuchara

C. del Censal, 21
Alginet
Reservas 657 69 51 55

Asador Alma Charra

Carnes asadas
Platos de cuchara
Cocina de Salamanca

Av. Neptuno, 20
Puebla de Farnals
Reservas 961 46 08 49

Chef Amadeo

Fideuá de Gandía
Arroces
Cocina Valenciana
Pescados

Calle Mallorca 17
Gandia
Reservas 962 84 21 76

Bon Aire

Cocina Valenciana
Arroces
All i pebre

Carrer de Cabdet 41
Isla del Palmar
Reservas 961 62 03 10

Restaurante Chaparral

Cocina Valenciana
Arroces
Carnes al grill

Ca. Barraix - Garb, k- 2
(Serra)
Reservas 961 68 87 07

Evenser Restauración

Cocina Valenciana
Arroces
Carnes al grill

Centro Social
Mas Camarena
Reservas 961 68 75 65

La Garrofera

Paellas a leña
Tapas valencianas

Calle Umbría 3
Serra
Reservas 961 68 83 70

Sensum Gastrobar

Cocina Mediterránea
Pescados
Carnes

P. V. Blasco Ibáñez, 11
Paiporta
Reservas 963 97 80 29

IPUNT restaurante

Cocina Mediterránea
Arroces

Ctra. Picanya, 7
Paiporta
Reservas 621 06 66 82

Sequial 20

Cocina Mediterránea
Arroces
Tapas (viernes noche)

Carrer de Valencia 32
Sueca
Reservas 686 98 97 42

Tabick Lounge

Paellas a leña
Carnes al grill
Cocina tradicional

Av. d'Ausiàs March, 78
Llombai
Reservas 634 33 80 46

Guía de restauración

El Vermut

Cocina mediterránea
Pescados y Carnes
Arroces

Carrer Sant Josep, 33
Puebla de Valbona
Reservas 605 77 75 84

Goya Gallery

Cocina mediterránea
Pescados y Carnes
Arroces

Carrer de Borriana, 3
Valencia
Reservas 963 04 18 35

La Granja

Cocina mediterránea
Pescados y Carnes
Arroces

Cami Vell de Cullera 40
Sueca
Reservas 961 71 01 43

La Plaza

Cocina mediterránea
Pescados y Carnes
Arroces

Plaza de la Libertad 16
Torrent
Reservas 961 08 04 90

Mar Salá

Cocina Valenciana
Arroces
Tapas

Av. del Dossel, 49
Cullera
Reservas 961 74 63 80

Miguel y Juani

Cocina Valenciana
Arroces
Tapas

Carrer de Pissarro 4
l'Alcúdia
Reservas 962 99 67 39

La Pepa Bluespace

Cocina fusión
Arroces de autor
Tapas

Plaza del Carmen 6
Alboraya
Reservas 961 93 11 91

El Racó

Cocina tradicional
Arroces
Pescados y carnes

C/Glòries Valencianes 4
Meliana
Reservas 961 49 61 73

Palacio de la Bellota

Cocina Valenciana
Arroces
Jamón de Bellota

C/ Mossèn Femades, 7
Valencia
Reservas 963 51 49 94

El Temple

Cocina Mediterránea
Tapas
Burguers

C/ Maestro Gozalbo 25
Valencia
Reservas 960 91 57 73

Bergamonte

Cocina Mediterránea
Tapas
Burguers

C/ Maestro Gozalbo 25
Puebla de Farnals
Reservas 960 91 57 73

Besori

Cocina Mediterránea
Fusión hispano-brasil
Gastronomía sostenible

Av. Santa Bàrbara, 49
Catadau
Reservas 634 33 80 46

Guía de restauración

Riff

Estrella Michelín
Cocina Mediterránea
Cocina de autor

C/ Comte d'Altea, 18
Valencia
Reservas 963 51 49 94

Albacora

Cocina Valenciana
Arroces
Pescados y Carnes

Marina Real/Modulo F3
Valencia
Reservas 605 93 20 66

A contracorriente

Cocina Mediterránea
Cocina Manchega
Gazpachos

G.V. Marqués Turia 15
Valencia
Reservas 963 10 68 20

Rincón del Faro

Cocina Valenciana
Arroces
Pescados y Carnes

Carrer Ciutats Unides 1
Cullera
Reservas 606 58 30 01

Tomad y Comed

Cocina Valenciana
Arroces
Jamón de Bellota

Perio.Jose Ombuena 5
Valencia
Reservas 636 52 83 57

Bar Marvi

Cocina Valenciana
Cocina Gallega
Tapas

C/ Justo y Pastor 14
Valencia
Reservas 963 61 85 56

Asador Aurora

Cocina Castellana
Asador Carnes
Cocina de Cuchara

Carrer del Batxiller, 1
Valencia
Reservas 963 60 09 79

Taska Sidrería

Cocina Asturiana
Platos de Cuchara
Sidra Asturiana

Avd. de Valladolid 5
Valencia
Reservas 963 69 77 00

El Pederniz

Cocina Valenciana
Cocina Casera
Platos de Cuchara

Paj. Ventura Feliu, 20
Valencia
Reservas 963 32 41 06

El Huey

Cocina Mexicana
Enchiladas
Tacos

Av. dels Tamarindes, 39
Valencia
Reservas 692 56 10 69

La Cantina de Ruzafa

Cocina Valenciana
Cocina mediterránea
Tapas

C/ Literat Azorín, 13
Valencia
Reservas 653 94 40 26

El Rebost

Cocina Valenciana
Arroces
Cocina Mediterránea

Carrere de la Figuera 20
Sueca
Reservas 963 11 92 91

Vinos y Cavas

Bodega Viñas del Portillo

Sita en Buñol y con viñedos a más de 300 metros de altitud, la bodega siempre apostó por variedades autóctonas valencianas

A la izquierda durante una cata en Gastrónoma. Bodegas el Portillo tiene una agenda de catas dentro del Castillo de Buñol.

Bodega Viñas del Portillo está ubicada en Buñol. Elabora y comercializa d**os gamas de vinos**: El **Albufera** (Tinto Selección y Tinto Barrica) y **Cañas y Barro** (Blanco y Rosado), vinos elaborados con uvas autóctonas valencianas en viñedos situados a más de 300 metros de altitud en la región que comprende las poblaciones de Buñol, Chiva, Cheste, Godelleta, Turís, Montserrat y Montroy.
ctualmente la Bodega está gestionada por la tercera generación familiar y sus vinos estan en los mercados internacionales de cuatro continentes.
El **Cañas y Barro Blanco** obtuvo un prestigioso **Premio Bacchus de Oro** en el último certamen.
Este vino es un coupage de las variedades Malvasía, Moscatel de Alejandría y Merseguera. Un caldo perfecto para maridar pescados, mariscos o arroces marineros y es afrutado.
El Cañas y Barro Rosado está elaborado 100% con Tempranillo y también es ideal para arroces, mariscos y pescados. En boca es muy afrutado y suave.
El Albufera Barrica Tinto está elaborado con Moscatel y Tempranillo y marica muy bien con carnes rojas, guisos potentes, pastas, jamones, quesos y embutidos. En boca se nota la barrica y sus notas florales.
El Albufera Selección está elaborado con Syrah, Garnacha y Tempranillo y es perfecto para combinar con carnes blancas, arroces, quesos o jamón. En boca es muy agradable y tiene notas frutales.
Los vinos están disponibles desde la web de la Bodega ***www.cañasybarro.com***

Vinos y Cavas

Los 6 vinos de Sierra Norte que han recibido un sobresaliente de James Suckling, destacado crítico estaounidense

Bodegas Sierra Norte

Sierra Norte comercializa sus vinos en más de 30 países, siendo el más importante Estados Unidos por el constante crecimiento de la demanda.
El crecimiento de la Bodega es exponencial con unas instalaciones novedosas para realizar enoturismo y con una producción emarcada en las gamas de: Bercial, Fuenteseca, Pasión 1564, Mariluna, Equilibrio, Genéticamente Rebeldes, Olcaviana y Ananto el primer vino de la Bodega.

Los cavas están en la línea de Pasión Cuvée con el Brut Nature, Reserva Brut Nature y Rosado y Ananto Cava con su Brut y el Brut Nature.

Enoturismo

Tanto en Calderón como en la Roda se puede realizar enoturismo, recorriendo la Bodega y cantando varios de sus vinos. para más información...
www.bodegasierranorte.com

Vinos y Cavas

Bodegas Hispano Suizas

Vinos elaborados con uvas autóctonas y foráneas, un clima apropiado y un minucioso proceso de selección y elaboración han conseguido encumbrar a esta Bodega hasta lo más alto.

Hispano Suizas es una de las Bodegas más destacadas del panorama vinícola actual. Con sede en el Pontón de Requena y con más de 80 hectáreas de producción ha conseguido por méritos propios introducir sus vinos en el mercado nacional e internacional. Multitud de premios conseguidos para sus distintas referencias en los más prestigiosos congresos del sector, la declaración de mejor Bodega Nacional e incluso un premio de gastronomía, para Rafa Navarro, como mejor viticultor del año, ratifican a esta Bodega como una de las más importantes del territorio nacional.

Los últimos premios recibidos por la Revista la "Semana Vinícola" han situado de nuevo el "Impromptu Rosé" como el mejor rosado del año, el "Gran Reserva 890", el mejor tinto y el "Cava X-10" mejor cava.

La Guía Wine Up sitúa también al "Tantum Ergo Exclusive" como mejor vino del año de España.

Los Periodistas y Escritores del Vino también apuntarón a Quod Superius 2017, Bobos Finca Casa La Borracha 2019 e Impromptu Rosé! como los mejores vinos.

Una elección difícil teniendo en cuenta las virtudes de estos vinos.

Bodegas Vegamar

Vegamar es una Bodega enclavada en la localidad de Calles que ha tenido en los últimos años una proyección increible. Con una apuesta clara por la tecnificación y elaboración que otorgaran mayor calidad a sus vinos ha conseguido situar muchas de sus referencias en lo más alto del panorama vinícola español. Alcanzó tres oros en los premios PROAVA con los vinos Vegamar Crianza, Vegamar Reserva y Oro de Alejandría. Asimismo el Crianza junto con el Esencia 2019 conseguía dos medallas de plata en los prestigiosos Premios Decanter.
Su Huella de Garnacha conseguía el Oro de la Federación de Sumilleres de la Comunidad Valenciana que también otorgó una medalla de plata a su Huella de Merseguera.
Pero no sólo los vinos han sido premiados, también lo fue su aceite de Oliva Virgen Vegamar que consiguió el primer premio en Utiel, o su vermut ¡Oh lala! que consiguió una medalla de oro en los Premios Bacchus.
La Bodega comercializa además varios destilados (ginebras, ron, pacharán y productos gourmet que estan teniendo una magnífica acogida en el mercado.

de VICENTE
clínica dental
NOS ENCANTA
TU SONRISA
PERIODONCIA
IMPLANTOLOGÍA
ODONTOLOGÍA CONSERVADORA
ORTODONCIA
ESTÉTICA ORAL
CIRUGÍA ORAL
PRÓTESIS DENTALES
La Clínica dental de Vicente, situada en el centro de Valencia, se encuentra junto a la parada del metro de Angel Guimerá. Dentistas de Vicente, es una clínica con un gran reconocimiento en Valencia y una larga trayectoria de desempeño en la profesión odontológica
C/ Angel Guimerá, 21
Esc.dcha. Pta.2
46008 - Valencia
Tel. 963 85 03 16