



CCCP, nueva cerveza de Tyris

Los lupulos Chinook, Cascade y Citra, junto a la malta Pils, son los ingredientes que imprimen carácter a esta nueva cerveza de la valenciana Tyris -CCCP- cuya receta ha sido desarrollada por el maestro cervecero Robert Flojter. Cerveza tipo Indian Pale con 4,7º y 59 IBUs de amargor. Es una cerveza seca y amarga con sorprendentes notas de cítricos y cereal. Muy agradable final.



Quintaessentia de Nonno

Licor italiano con aromas de hierbas de montaña, elegantes notas de maduración suavi de amargo y dulce. El Amaro es un licor italiano de hierbas que usualmente se ha servido tradicionalmente como digestivo después de la cena y con un volumen de alcohol de entre 16% y 35%. Este de Nonno tiene 35% y posee un sugerente recetario



Combinado fallero de Cherubino

Las bodegas valencianas Cherubino Valsangiacomo han preparado un combinado de bebidas genuinamente valencianas en un solo embalaje. Se trata del popular y reconocido combinado Agua de Valencia, el auténtico cóctel valenciano y el tradicional vino de licor de moscatel Vittore, uno de los más prestigiosos de entre los valencianos.



Sinfonía vínica en Doce

Los caldos de Bodegas Hispano Suizas, en la cervecería del gin-club

PROPUESTA

CHEMA FERRER



VALENCIA. Decía Josep Plá que el hacer buen vino hace buenas a las personas que lo vinificaron. No soy íntimo de Pablo Osorio, Marc Giní y Rafael Navarro, propietarios de la valenciana Bodegas Hispano Suizas, pero sus vinos son buenos, por tanto creo que serán buenas personas. La excelencia de todos sus caldos de nota que hay una labor científica detrás de cada uno de ellos y cuando vertidos en la copa exhalan sus aromas y toman contacto con el paladar hay término musical que define la sensación, armonía. Y puede que no sea en vano, que los nombres de sus vinos tomen vocablos y expresiones



La cervecería Doce ejerce una culinaria hispana clara en pleno corazón de l'Eixample.

de reminiscencias musicales. La cervecería de Doce preparó un menú muy acertado, ya que se volcó en dar protagonismo a los vinos que se acompañaban. Se comenzó con el cava rosado a base de pinot noir, Tantum Ergo, una excelencia entre los espumosos catalizado por Parker. Penín y la guía de la Semana Vitivinícola como el mejor del mundo, y se terminó con un abanico de fiambres alemanes.

Cocina de mercado

Le siguió el blanco Impromptu, a base de la elegante sauvignon blanc, este acompañó a un divertimento de quesos suizos que de menor a mayor potencia en su sabor fueron: emmental, gruyère, ese parmesano suizo llamado sbrinz y el appenzel, en el que el contraste del 'kräutersülz' (una suerte de salmuera con hierbas) utilizaba en su maduración, contrastaba a la perfección con el Impromptu. Pasamos luego al plato que el crítico gastronómico Pedro G. Mocholi

y sin renuncios a la tradición. Jorge y Vicente sabían que después de tantos tumbos 'tecnoculinarios', Valencia quedaría ahíta de restaurantes con una auténtica médula hostelera y gastronómica, y así lo han reflejado en la carta, de la que destacamos unos recomendables aperitivos y entrantes, como el Montadito de sardina ahumada con tomate o el Solomillo de ternera con cebolla al PX. Imprescindibles Chipirones en su tinta y si se quiere cumplir como se debe del mar sus Kokotxas y de la tierra su chuletón de buey.

RESTAURANTE
Celler D Carmen

CHARCUTERÍA,
VINOS Y TAPAS

AVENIDA ALFAHUIR, N.º 47 BAJO. 46019 VALENCIA Y CALLE DOLORES MARQUÉS, 47 BAJO, ESQUINA AVENIDA ALFAHUIR 46020, VALENCIA

CELLER DE CARMEN

tiene dos locales, uno situado en Avda. Alfahuir nº 47, con un estilo de charcutería y bodega, donde se pueden degustar sus productos ibéricos, y sus tapas selectas, así como sus vinos con diferente D.O

CELLER DE CARMEN RESTAURANTE

de reciente inauguración, situado en c/Dolores Marqués nº 47, con un estilo de cocina de mercado y una amplia carta de tapas, donde se puede degustar el ajoarriero, la cartillada ibérica, el rabo de toro, codillo al horno, calamar de playa, etc, con un menú de lunes a viernes muy variado.

