

CUESTIÓN DE GUSTO ▶ GUÍA GASTRONÓMICA



Típicos pinchos. CUESTIÓN DE GUSTO



Lizarran cuida los detalles. CUESTIÓN DE GUSTO



Las raciones son un clásico. CUESTIÓN DE GUSTO

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ Cada vez hay más gente que disfruta en Valencia del pincho, una de las más genuinas tradiciones gastronómicas españolas. Y lo hace gracias a establecimientos como Lizarran de Plaza del Ayuntamiento, que cada semana acoge a multitud de aficio-

[LIZARRAN]

Los pinchos que seducen a Valencia



Detalle de la fachada de Lizarran en la plaza del Ayuntamiento. CUESTIÓN DE GUSTO

nados a una forma divertida, sana y asequible de disfrutar de la comida, solo o en compañía de la familia o los amigos.

Desde diciembre de 2011, y a la altura del número 8 de la Plaza del Ayuntamiento, es posible conocer de primera mano la mejor barra de pinchos de Valencia, donde todo está cuidado al detalle: desde un ambiente moderno, fresco y muy agradable, donde lo único que hay que hacer es pedir la bebida (la caña cuenta con un precio sin competencia, 0,70€) y elegir entre la gran variedad de pinchos y raciones (estos últimos, sabrosas creaciones a sólo 4,90€). Sólo hay que dejar en el plato los palillos para que nos puedan hacer la cuenta, y estar atentos a la llamada de los «¡Calentitos!», las especialidades que nos sorprenderán

directamente de la cocina.

Este año, Lizarran está de celebración, porque cumple quince años como franquicia. El primer local abrió en Sitges (Barcelona), y desde entonces no ha dejado de crecer, hasta alcanzar los doscientos establecimientos en toda España y treinta más en una veintena de países de cuatro continentes, entre ellos Estados Unidos, Rusia, China, México, Chile, Marruecos, Francia o Emiratos Árabes Unidos, y próximamente en otros tan importantes como Brasil, India o Catar. Con una previsión de creación de 1.000 empleos para 2013, Lizarran es hoy, más que nunca, una marca que tiene mucho que ofrecer. Y basta pasarse por la Plaza del Ayuntamiento, 8, para comprobarlo.

JR

José Luis Robredo
► Presidente del CRDOP Utiel-Requena

El Rincón de Utiel-Requena

Los impuestos especiales de Aduanas a debate

El CRDOP Utiel-Requena, en su objetivo de reciclaje y formación a las bodegas, ha celebrado tres cursos individuales sobre la actualización de impuestos especiales de aduanas con gran éxito y acogida entre sus asociados, con un total de 90 alumnos. En su segunda edición, se han abordado temas como la actualización de la normativa en materia de impuestos especiales para los transportes y venta de vinos en el mercado interior, intracomunitario y exterior. Además, las bodegas pueden tener la consideración de depósitos fiscales y por tanto pueden comercializar productos no transformados por ellas. A partir de 1 de enero de 2013 las bodegas se pueden atener a unos requisitos menos exigentes en relación a su volumen. De esta forma, pueden tener en el propio stock de la bodega otros productos de otras bodegas, con cumplimiento de las exigencias reglamentarias. Por otro lado, se ha clarificado el tema de los grupajes, al establecerse un procedimiento de comunicación a la oficina gestora y al centro de distribución física por parte del expedidor, de modo que existe la posibilidad de agrupar mercancía de diferentes bodegas en centros de distribución física, facilitando el comercio. Finalmente, la novedad es que a partir del 1 de julio se exigirá el MCS (sistema electrónico de control de movimientos) en el ámbito interno, lo que supone el conocimiento de los movimientos nacionales en tiempo real, reduciendo parte de las obligaciones formales como son la relación recapitulativa o los partes de incidencia entre otros.



CARNIVORE RESTAURANT ESPECIALIDAD EN CARNES

carnivore Paseo Alameda, 31 bajo (junto hotel Valencia Palace)

Único restaurante de Europa que ofrece las catorce mejores carnes del mundo: buey, ternera, gacela, cebra, alce, bisonte, camello... Las cinco mejores hamburguesas, una por continente. Calidad y variedad

www.carnivorerestaurant.com - 963 169 118

CASA NURIA RESTAURANTE-ASADOR

Desde 1997

CARNES SELECTAS A LA BRASA
MENÚ DIARIO
MENÚS PARA GRUPOS
Disponemos de salón privado

Literato Gabriel Miró, 5. Valencia
Reservas: 96 382 39 60

GV 53-NEVADA COCINA TRADICIONAL MEDITERRÁNEA

NUEVA DIRECCIÓN
GRAN SURTIDO EN TAPAS
GRAN VARIEDAD EN CARTA
Especialidad en fideuà y arroces

Menús diarios 10 - 15 €
Menús especiales:
35 € + bebida

San Ignacio de Loyola, 1
46008 Valencia
Reservas: 96 206 99 83

LA MORA TABERNA

San Francisco de Borja, 1
Valencia
Tel. 963 81 39 59
www.lamorataberna.com

ENCANTADORA TABERNA DE COCINA
ESPAÑOLA CON TOQUE GOURMET

Su bodega de vinos ofrece variedad de caldos de las más importantes denominaciones de origen de España

Si guenos en www.facebook.com/TabernaLaMora y twitter.com/tabernalamora

LIZARRÁN TABERNA ESPAÑOLA

NUEVO
LIZARRÁN
AYUNTAMIENTO taberna española

MARTES Y MIÉRCOLES
TODOS LOS PINTXOS A 1 €

MENÚ DIARIO DE LUNES A VIERNES: 9,90 €
VEN A DISFRUTAR DE NUESTRA
GRAN VARIEDAD DE PINTXOS
FRÍOS Y CALIENTES

Plaza Ayuntamiento, 8. 46002 Valencia. 960 011 412

Síguenos en facebook.com/lizarranvalencia

PULPERÍA PESCA-BAR

PULPERIA

El primer Pesca-Bar en Valencia
degustación de pescado y marisco fresco al momento
Mercado Central. puestos 61 al 64 (zona pescadería)

Pescadito frito Ostras Clóchinas Calamares Pulpo
... y más, ¡ven y pruébalos!

Tel. 96 391 61 24

RESTAURANTE SHISH MAHAL COCINA PAKISTANÍ

Poeta Artola, 13, bajo. Reserve
mesa al teléfono 96 369 82 03

La fusión de 2 culturas oriente y occidente, son la manifestación explícita de un restaurante que tras 18 años de experiencia sigue siendo uno de restaurantes de cocina especializada (indú-pakistani) con mayor prestigio de la ciudad de VALENCIA. Su decoración, la exquisitez de su extensa carta, junto con el excelente trato al cliente, hacen de él un lugar emblemático donde vivir experiencias únicas.

RESTAURANTE CASA NAVARRO ALBORAYA

Avda. Mare Nostrum, 32
Playa Patacona
(junto Malvarrosa)
Alboraya. 96 372 00 27

Los mejores arroces de Valencia, más de treinta tipos de arroces en carta, paellas, caldosos, melosos... Pescados y mariscos frescos del día, calderetas de pescados, postres caseros. Amplia bodega. Casa antigua restaurada junto al mar, con comedores interiores y terrazas. Un lugar privilegiado en la playa.

SIDRERÍA LA POMETA ALZIRA

sidrería
la pometa
dinars i separe

Pl. Corbeil Essonnes, 1. Alzira (antigua plaza Ferrobús)
962 414 781
sidrerialapometa@gmail.com

Conoce el auténtico sabor de las tapas caseras, huevos rotos, sartenes y carnes, con acento asturiano. Especialidad en arroces

Terraza y salón privado
Menú laborable de lunes a viernes por 8 € (IVA incluido)
Horarios de apertura comidas: de lunes a domingo, de 12 a 16 h.
Horario de cenas: jueves, viernes y sábados, de 20 a 24 h.

JARDÍN DE AZAHARES CATARROJA

Jardín de Azahares
EXPERIENCIAS Y CELEBRACIONES

El lugar ideal en plena naturaleza

Un entorno natural de 60.000 m² lleno de vida, exclusivo e innovador. Jardines, lagos, fuentes, cascadas, árboles centenarios... Impresionante finca con cocina propia centralizada con 1.500 m² y dotada de los últimos avances tecnológicos en hostelería a cargo de un grupo de grandes profesionales encabezados por el maestro de cocina D. Manuel Peiró. Salones exteriores con zonas de cóctel al aire libre. Cafetería Panorámica. Típica Barraca Valenciana. Ceremonias civiles.

Ctra. Albal-Torrent, 6. 46470 Catarroja. Valencia
Tel. 96-1270119 www.jardindeazahares.com
info@jardindeazahares.com

ASADOR SIDRERÍA PALACIOS CULLERA

ASADOR SIDRERÍA EN EL CENTRO DE SAN ANTONIO

ABIERTO TODO EL AÑO
A 100 METROS DE LA PLAYA

Nuestra especialidad son las carnes

c/ Madrid, 4
CULLERA
Tel. 96 111 68 88

RESTAURANTE CA FERRER L'ALCÚDIA

Ca Ferrer
Restaurante

NUEVO LOCAL CON DOS AMBIENTES:
FERRER2MIL12
RESTAURANTE
CA FERRER

Av. Antonio Almela, 15
L'ALCÚDIA
96 253 13 82 - 625 385 673 ANTIGUO RESTAURANTE GALBIS

RECETAS DE LA COMUNITAT VALENCIANA:
PEPITOS

Dificultad: baja. Preparación: 10 min. Tiempo de cocción: 15 min.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 500 gr de magro de cerdo.
- 8 panecillos de pepito.
- 4 tomates
- 2 pimientos verdes
- 2 huevos
- 2 dientes de ajo
- 1 puñado de piñones
- Nuez moscada
- 1 vaso de leche
- Aceite de oliva
- Sal

Se pican los ajos, se trocean los pimientos y se trituran los tomates. En una sartén con aceite se sofríen los ajos con el magro y los pimientos. Cuando se hayan dorado, se añaden los tomates, la nuez moscada y los piñones. Después de unos minutos, se retira del fuego. Aparte, se corta la punta de los panecillos y se vacían de miga. A continuación se rellenan con el sofrito y se cierran de nuevo con las puntas. Se pasan por leche y huevo y se frien con aceite muy caliente. Cuando estén dorados, se retiran del fuego se dejan reposar sobre papel de cocina para que liberen el aceite sobrante.