

Para los amantes del cocido

LA BARRA

Todos los viernes, el restaurante La Barra (C/ Maestro Gonzalo, 12) nos ofrece unos de los cocidos más sugerentes de la ciudad. Un nutritivo caldo acompañado de garbanzos o fideos, verdura y carne. La oferta se complementa con arroz al horno los martes, gazpacho manchego los miércoles, y los jueves caldereta de marisco.

Jornadas de cuchara

DEARTYS

Eduardo Martínez, cocinero y propietario del restaurante Deartys (C/ Islas Canarias, 181) nos propone desde el día 4 al 29 de noviembre un menú de 'cuchara'. Todos los días ofrecerá tres entradas, un plato de cuchara y un postre por 16 euros. Los platos de cuchara irán cambiando a diario y los ingredientes serán de mercado.

Vegalfaro y sus actividades

PRESENTACIÓN

Rodolfo Valiente (en la foto), enólogo y responsable de la bodega Vegalfaro, celebró hace unos días, la presentación de los nuevos vinos de la añada 2014. Esta práctica, poco común entre los bodegueros, indica las calidades de los distintos vinos que se hacen en la bodega: blancos, tintos. Para aumentar la complejidad de la acción, se pudieron probar y comparar con vinos de añadas anteriores. Antes de la comida se visitó el

yacimiento 'Las Pillas', donde los iberos ya elaboraban vinos 2.500 años A.C. La comida en la bodega la elaboró el restaurante Plaerdemavida, y Axel Pirarch (Nariz de Plata 2014) fue el encargado de realzar la armonía entre los vinos de Rodolfo y platos. Sardiña ahumada sobre blini de mozzarella y aceite de albahaca, con el cava Vegalfaro. El taco de salmón marinado con bizcocho de olivas y crema se acompañó del Pago de los Balagueses blanc. La comida finalizó con brochea de vacuno y diferentes tintos.



Raimat cumple un siglo de vida

La bodega crea el Raimat 100 para celebrar este singular aniversario, vino que saldrá a la venta en 2015

:: P. G. MOCHOLI

Sin lugar a dudas, Manuel Raventós fue un visionario en muchas de las actividades vitivinícolas que a lo largo de su vida desarrolló.



Xarel. Lo. De este vino se han elaborado 603 botellas que se venderán en la propia bodega y en tiendas especializadas. Raimat 100 es un vino que ofrece los matices típicos de las variedades Chardonnay y Xarel. Lo: gran paleta de aromas y sabores, una textura muy amplia y una capacidad para la crianza notable.

Este vino ha sido el resultado obtenido después de un excelso trabajo de campo que ha hecho que los enólogos seleccionaran la mejor micro-

