

TASTA

VALÈNCIA

23 ABRIL - 03 MAYO

SELECCIÓN DE MENÚS DE TAPAS MARIDADOS CON TURIA



MENÚ DE TAPAS / 18€

Turia recomienda el consumo responsable 5,4*

[TASTA VALÈNCIA]

Turia reúne 20 restaurantes para maridar sus menús de tapas

▶ El evento gastronómico Tasta València comienza hoy, 23 de abril, y finaliza el próximo 3 de mayo

■ A partir hoy, 23 de abril, hasta el próximo 3 de mayo tendrá lugar el evento gastronómico Tasta València, que reunirá las propuestas de 20 restaurantes y gastrobares de los barrios más emblemáticos, para ofrecer un menú degustación con sus mejores tapas y que irán maridados con la cerveza Turia.

En cada uno de los 20 locales que participan se podrá probar por 18 € un menú

de 4 a 6 tapas, que son pequeñas degustaciones de platos muy elaborados, creativos y con productos siempre de la mejor calidad que irán acompañados por una Turia.

Conocer Valencia a través de esta ruta gastronómica y degustar los menús de tapas hechos para la ocasión por La Bona Vida, Muez, Julio Verne, Puerta del Mar, Le Bouquet, Mi Cub, Las Cervezas del Mer-

LA BONA VIDA

Palomino, 8. 699 308 556



MUEZ

Pl. del Mercat, 20
960 067 822



RTE.

JULIO VERNE
Period. José Ombuena, 5
963 286 769



En botella

ENÓFILOS UTIEL-REQUENA

El colectivo nombra a Diego Morcillo Cofrade de Honor

▶ Coincidiendo con la celebración del undécimo Encuentro Nacional de Cofradías Enogastro-nómicas que se ha celebrado en la ciudad de Requena durante los pasados 17, 18 y 19 de abril, el Círculo de Enófilos Utiel-Requena –colectivo sobre el que recayó la responsabilidad

de organizar el Encuentro– celebró un nuevo «Gran Capítulo» en el salón plenario del consistorio requenense que sirvió, entre otros puntos, para nombrar Cofrade de Honor al enólogo Diego Morcillo, director técnico de Coviñas.



ACTUALIDAD

Territorio Bobal clausura el congreso «Viñedos de Iberia»

▶ Después de doce ponencias, dos visitas arqueológicas y una mesa redonda, el pasado viernes finalizaba en el Instituto Tecnológico de Viticultura y Enología de Requena el congreso internacional «Viñedos de Iberia», una iniciativa del colectivo Territorio Bobal (formado por los municipios de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel) y organizada por la Mancomunidad del Interior Tierra del Vino, el Consejo Regulador

de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y el Instituto Valenciano de Conservación y Restauración de Bienes Culturales (IVCR). Durante el acto de clausura, la subdirectora del IVCR Culturart, Carmen Pérez, destacó que durante los tres días del congreso «todos los ponentes han estado a una altura increíble, exponiendo los criterios que nos avalan desde múltiples ámbitos, como son el geográfico, el patrimonial, el enológico y el de la vitivinicultura». Además, Pérez animó a los asistentes a «seguir trabajando para que nuestra candidatura a Patrimonio Mundial por la UNESCO salga adelante con éxito. Estamos en la lista indicativa y contamos con el firme apoyo de la Generalitat Valenciana, ICOMOS y el Ministerio de Cultura».

CAFÉ LISBOA TAPES, PLATS I COPES

CAFÉ LISBOA

RESTO-BAR / BISTROC



Vine a probar la nova carta de tapes i plats que t'oferim al nostre local de la plaça del Collado

I, com sempre, copes i refresc tot el dia

Pl. Dr. Collado, 9. 46001 VALÈNCIA
Reserves al: 963-919484

RESTAURANTE LUXOR COCINA MEDITERRÁNEA



• Nuevo • En el centro de Valencia
• Con una cocina mediterránea, creativa, de autor y de fusión, con todos los ingredientes naturales

MENÚ DIARIO: 10,50 €
MENÚ DEGUSTACIÓN: 15 €

C/ Sorní, 15. Valencia • Tel. 96 352 79 78

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.

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

www.asadorpalacios.es

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

EL RINCÓN DEL FARO CIUDADES UNIDAS, 1. CULLERA



COCINA MEDITERRÁNEA

Amplia bodega, terraza chillout, comedores privados y zonas reservadas para comidas de empresa o eventos

Tel. 96 172 45 63
www.elrincondelfaro.com

LA MAR SALÀ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA



NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80
Avda. del Dospel, 49
www.lamarsaladeldospel.es

REST. LOS OLIVOS PLAYA LOS OLIVOS - CULLERA



DEGUSTE NUESTROS ARROCES EN LA MEJOR TERRAZA DEL MEDITERRÁNEO FRENTE AL MAR

C/ Maestro Rodrigo, 13 (Playa Los Olivos)
Tel: 633 154 870 - 96 174 89 30
www.restaurantelosolivos.net