

BAR TONYINA

Chile, 3
963 259 171



RAYUELA

Campoamor, 42 bajo
963 818 769



LA PERCANTA

Campoamor, 56
963 814 920



PEPALAJEFA

Ayora, 20
655 966 010



TIEMPOS MODERNOS

Salamanca, 46
960 036 040



RTE. TORRE DE UTIEL

Pintor Salvador Abril, 22
963 743 677



LAS 3 HUELLAS

Avenida del Puerto, 129
655 803 962



LA TASQUETA DEL MERCAT

Maestro Aguilar, 2
633 285 155



RTE. NOLITA

Cádiz, 61
963 225 093



RTE. BANGARANG

Cádiz, 90
963 220 756



RTE. COME & CALLA

Antonino Chocomeli, 1
962 056 517



cado, La Reina, Fum de Llum, Tonyina, Rayuela, La Percanta, Pepalajefa, Tiempos Modernos, Torre de Utiel, Las 3 Huellas, La Tasqueta del Mercat, Nolita, Bangarang y Come&Calla es la nueva propuesta que nace esta primavera con vocación de futuro.

Todos cuentan con una cocina cuidada y de producto, pero cada uno tiene su carácter peculiar. Bao de papada glaseada con salsa teriyaki; humus de cacahuete y pita tostada; gazpacho de tupinambo con almendras y gambas; tartar de caballa, jengibre y guacamole, son algunas de las propuestas.

Y es que en Tasta València se podrá probar la cocina fusión, la de producto, la de mercado, mediterránea o la clásica valenciana renovada: Gua buñuelitos de bacalao artesanos con all i oli; tiramisú de bobal; morcilla de Burgos con puré de manzana y coulis de remolacha; meteorito de gamba con falso wasabi; ensalada de brotes frescos con alga de Porto Muñíos; crema catalana de foie; patatas bravas con ajoaceite vegano; tajo de hiervas con licuado de tierra húmeda.

El objetivo: descubrir Valencia y sus diferentes rincones gastronómicos del Cen-

tro, el Mercado de Colón, el ensanche, Blasco Ibáñez, Ruzafa y Campanar todos ellos emblemáticos barrios que acogerán a los participantes de este tour de menús innovadores y variados.

Podrás conocer las propuestas de los establecimientos que participan en Tasta València en el Facebook de Turia, Facebook.com/cervezaturia. Además, también podrás disponer de ella en el blog gastronómico sobre tendencias, restaurantes, recetas, y propuestas de ocio, Gastronomía, y llevar así toda la información en tu móvil.



RTE. PUERTA DEL MAR

Tránsitos, 4
963 940 008



LE BOUQUET

Mercado de Colón bajo
675 994 449



MI CUB

Mercado de Colón
963 940 359



CERVEZAS DEL MERCADO

Mercado de Colón bajo
963 943 521



RTE. LA REINA

Pl. Cánovas, 1
963 940 811



FUM DE LLUM

Conde Altaea, 29
960 045 458



Dominio de la Vega versión 3.0

► La bodega con sede en el término municipal de Requena redefine su gama de vinos con el blanco Recuérdame y los tintos Bobal en Calma y Paraje Tornel

V. M. F. REQUENA

■ Con apenas tres lustros de trayectoria, Dominio de la Vega se ha ganado un lugar destacado entre las bodegas de prestigio a base de calidad e innovación. Sus vinos y cavas han gozado del favor de los consumidores; y la crítica y los profesionales del sector han avalado el esfuerzo de la compañía con innumerables reconocimientos y galardones a lo largo de estos quince años.

Ese espíritu pionero de los responsables de la bodega conlleva que, casi de forma cíclica, el porfolio de productos se reinterpretan periódicamente para acercarse más si cabe a los gustos de los consumidores. Tras crear la gama ArteMayor, rediseñar la imagen externa de sus cavas crianzas y perfilar la colección de vinos Selección, Dominio de la Vega ha elegido 2015 para dar un giro total a su concepto de los vinos tranquilos replanteando sus colecciones (a excepción de los jóvenes — blanco rosado y tinto—, que se siguen comercializando con el sello Añacal) y resumiendo su apuesta en tres etiquetas: el blanco «Recuérdame» (un perfumado vino de Sauvignon Blanc, Chardonnay y

Macabeo con una crianza de tres meses en barricas de roble) y los tintos «Bobal en Calma» (monovarietal de la citada casta con una crianza de nueve meses) y «Paraje Tornel» (también elaborado con uvas de Bobal pero en este caso con una crianza de doce meses en barrica de roble). Las tres referencias, ya disponibles en el mercado, tienen un precio de venta al público medio de 7,50, 8,50 y 10 euros respectivamente.

Para presentar sus nuevos vinos, Dominio de la Vega organizó el pasado lunes en sus instalaciones de la pedanía requenense de San Antonio un maridaje junto a tres platos elaborados por el cocinero Carlos Cervera, responsable del restaurante El Yantar de Venta del Moro. La cocina del chef venturreño ligó a la perfección con unos vinos que dan la talla y confirman la apuesta de la bodega por unos productos que, pese a su imagen moderna y desenfadada, trasladan a la copa la esencia de los viñedos y el terroir y el buen hacer de un equipo de técnicos liderados por el enólogo Daniel Expósito.



XV Ciclo de Catas



Los vinos de Celler del Roure en el CC Ademuz



► Siguiendo con la programación del Ciclo de Catas de Hipercor, este sábado llega el turno de descubrir las últimas elaboraciones de Celler

del Roure, una de las compañías de mayor prestigio en el ámbito de la DOP Valencia. De la mano del enólogo Paco Senis, los asistentes tendrán la oportunidad de degustar algunos de sus caldos más representativos, como Cullerot, Parotet, Les Alcusses o Maduresa. El Ciclo de Catas de Hipercor es una iniciativa promovida por el citado centro comercial en colaboración con la Conselleria de Agricultura y las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de la Comunitat Valenciana. Para poder participar en este ciclo de catas es imprescindible reservar plaza en el Club del Gourmet (planta semisótano) o llamando al teléfono 963 469 000 (ext. 2340).

CATA DE CELLER DEL ROURE
Sábado, 25 de abril. 11:00 horas
Sala de Actividades 4ª planta CC Ademuz
Avda. Pio XII, 51. 46015 Valencia