

[RESTAURANTE ASADOR PALACIOS]

Las mejores carnes y pescados a la brasa a cien metros del mar

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

Ubicado en la playa de San Antonio de Cullera junto a un gran parking gratuito, el restaurante asador Palacios abrió sus puertas en la capital de la Ribera Baixa en el mes de octubre del año 2010. Este nuevo establecimiento está regentado por la experiencia y conocimientos de Juan Palacios, su esposa Pepa (Restaurante Ca Pepa) y su hijo Héctor, que además de mostrar su saber culinario en su establecimiento han participado en diversos certámenes en los que pretenden ampliar su oferta gastronómica mediterránea y de autor.

El Asador Palacios está renovado y ambientado en una rústica pero a la vez cómoda taberna, que queda estructurada en tres áreas: la zona de la barra, el restaurante principal (con una capacidad para más de un centenar de comensales) y un pequeño comedor privado para reuniones de empresa y pequeñas celebraciones familiares.

La idea que persigue la familia desde su apertura es ofrecer una cocina casera y tradicional, con productos de primerísima calidad llevados directamente a la brasa, combinando la mejor relación entre calidad y precio.

La carne de buey es uno de los platos más solicitados por su textura y sabor, pero también el calamar o el pulpo a la brasa entre otros pescados de la lonja de Cullera, o su ensalada de pochas, gozan de un «buen cartel» entre sus clientes.

Palacios también ofrece un menú degustación que incluye, además de entrantes y postre casero, chuletas de cabrito asados a la brasa con guarnición de patatas fritas y huevos, todo esto por solo veinte euros (incluyendo bebidas y toda la sidra de barril que desee escanciarse el comensal). Además, permiten variar la propuesta sustituyendo las chuletas por chuletón de buey a la brasa con un incremento en el precio de cinco euros.

En ésta época estival el establecimiento permite también disfrutar de los espectá-



Panorámica del restaurante principal del restaurante asador Palacios. CUESTIÓN DE GUSTO



Barril de sidra. CUESTIÓN DE GUSTO

culos, monólogos, cenas maridajes, catas de vinos y cavas que se están preparando y cuyas fechas definitivas irán anunciándose en las próximas semanas. Con las catas, Palacios propone disfrutar de una buena velada en la que se mezclan la posibilidad de degustar productos de gran calidad y apren-

der técnicas para profundizar en el mundo de los vinos.

Junto con su amplia carta de especialidades, el restaurante también ofrece un servicio de comidas por encargo para poder saborear en cualquier lugar paletillas de cordero, cochinitos y otras muchas especialidades.

El restaurante asador Palacios está abierto todos los días del año. En sus instalaciones pueden celebrarse todo tipo de eventos (bodas, comuniones, bautizos). Además ofrecen una amplia variedad de menús cerrados adaptados a todos los gustos y confeccionados en función del presupuesto indicado por el cliente.

Para obtener más información sobre los servicios que presta el restaurante se puede visitar la página web www.asadorpalacios.es o llamar por teléfono al número 96 111 68 88, donde además también ofrecen servicio de reserva de mesas. Por último, toda la actualidad del asador se puede consultar en la página de facebook «asador palacios». El restaurante asador Palacios se encuentra en la c/ Madrid, 4 de Cullera.

Breves

ACTIVIDADES

Bodega Santander presenta el showroom personas y vinos

Bodega Santander celebró el pasado lunes un evento en el restaurante Rodamon de Valencia con el objetivo de presentar cinco de sus bodegas más representativas junto a las personas que hacen posibles sus vinos. En el showroom participaron cinco compañías vinícolas con raíces en la Comunitat Valenciana: Divinos y Viñas (IGP Vins de Castelló), bodegas y Viñedos Vegalfaro (DOP Utiel-Requena), Bobal de San Juan (DOP Utiel-Requena), Filoxera & Cía (Valencia) y Terra D'art (Ahillas - Valencia).

AULA DE ENÓLOGOS

La DOP Alicante crea un foro de debate interno

El Consejo Regulador de la DOP Alicante ha constituido un nuevo formato de encuentro entre bodegueros, enólogos y personal que trabaja en las bodegas certificadas y al que ha denominado «Aula de enólogos». Se trata de crear un lugar donde reflexionar, debatir o compartir experiencias y vinos, de forma amigable y tranquila y poder estimular la imaginación sobre los productos elaborados o los que se podrían elaborar en la DOP Alicante. El primer encuentro se produjo la pasada semana en las instalaciones del CdT de Alicante, y el Consejo Regulador seguirá promoviendo este tipo de reuniones en los próximos meses.

ACTUALIDAD

Vera de Estenas presenta en Valencia su nuevo Viña Lidón

La bodega con sede en Utiel Vera de Estenas presentó la pasada semana la nueva añada de su blanco fermentado en barrica Viña Lidón, una etiqueta que desde ahora pasa a formar parte de la colección de vinos contraetiquetados con el sello de la DO Pago Vera de Estenas. La presentación de este nuevo caldo, elaborado de manera exclusiva con uvas de la variedad Chardonnay y correspondiente a la cosecha de 2014, se desarrolló en uno de los salones del «H Club», ubicados en el hotel Westin de Valencia.

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 SHISH MAHAL INDO-PAKISTANI

Poeta Artola, 13, bajo. Reservas: 96 369 82 03 - www.shishmahal.es
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.

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 SALÁ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80
Avda. del Doseil, 49
www.lamarsaladeldoseil.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

CUESTIÓN DE GUSTO
GUÍA GASTRONÓMICAPARA ANUNCIARSE
EN ESTA SECCIÓN

96 399 22 04
levante.publicidad@epi.es