



El restaurante cuenta con un comedor privado y dos terrazas exteriores con vistas al Mediterráneo. CUESTIÓN DE GUSTO

[LA MAR SALÁ]

La mayor variedad de arroces en plena playa del Dosel

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ Ubicado en la plaza del Dosel de Cullera, el restaurante La Mar Salá se ha convertido en uno de los locales donde mejor se elaboran los arroces tradicionales valencianos. Abierto hace algo más de dos años, el establecimiento dispone de un comedor privado con capacidad para veinte comensales y dos terrazas exteriores con una capacidad de cincuenta comensales cada una.

Alejado del bullicio de la población y con las magníficas vistas que se divisan frente a las dunas del Dosel, el restaurante se ha especializado en todo tipo de arroces secos, melosos y caldosos. Al margen de su cuidada carta de especialidades, La Mar Salá ofrece unos menús laborables de lunes a viernes que, por sólo 13,50 euros permiten elegir más de cincuenta tipos diferentes de arroces elaborados al momento. Además, el local incorpora continuamente nuevas especialidades y propuestas a su carta, como las «coques a la calfó con escalibada de anchoas y uva» o el «pulpo i butifarra con sepia, yemas de espárragos verde, bacon y mahonesa», sin olvidar la sorprendente hamburguesa de sepia, langostinos y aceite de yuzu.

La calidad de los arroces de este restaurante valenciano queda contrastada no sólo por las opiniones de los comensales que a diario se acercan hasta sus instalaciones para degustarlos, sino también por el jurado de diferentes concursos culinarios, como el celebrado hace poco más de dos meses en Bétera, en concreto



El establecimiento está emplazado en una zona de indudable belleza. CUESTIÓN DE GUSTO

A principios del pasado mes de marzo el restaurante obtuvo el primer premio en el concurso «Arroz del Senyoret Ciudad de Bétera»

el concurso de Arroz del Senyoret, donde los cocineros de La Mar Salá se alzaron con el primer premio.

La Mar Salá se ha especializado también en almuerzos, rescatando antiguos ingredientes donde antaño los agricultores realizaban en sus almuerzos laborables (Figitells de la Safor, ensaladas de ca-

pellanets, coquetes de dacsá, ensalada de pulpo seco con capellanets, cebollas tiernas, tomate del Mareny, etc...).

Además, durante todo el año los responsables del restaurante programan diferentes actividades relacionadas con las especialidades de la gastronomía mediterránea y los vinos producidos en las principales regiones vitivinícolas de toda España. El restaurante La Mar Salá se encuentra en la Avenida del Dosel, 49 de Cullera. El establecimiento permanece abierto durante todo el año. Más información y reserva de mesas llamando al número de teléfono 96 174 63 80.

El IES Valle de Elda impartirá un nuevo ciclo de técnico en vitivinicultura

La solicitud del centro alicantino está avalada por varios ayuntamientos de la zona, la DOP Alicante y bodegas como Bocopa o El Sequé

CUESTIÓN DE GUSTO ALICANTE

■ La Consellería de Educación ha autorizado al Instituto de Estudios Superiores «Valle de Elda» del mencionado municipio alicantino a la implantación del Curso de «Técnico Superior de Vitivinicultura», incluyendo en el perfil del centro educativo la familia profesional de Industrias Alimentarias.

La solicitud de este centro ha estado avalada por los diferentes ayuntamientos de los municipios de la zona (Elda, Petrer, Monóvar, Sax o Villena entre otros), importantes bodegas como Bocopa y Bodegas El Sequé y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de los vinos de Alicante.

El ciclo formativo es el primero de este tipo que se desarrolla a nivel provincial y pretende colaborar y contribuir a la formación del personal vinculado al sector vitivinícola, un sector de gran importancia en la zona tanto por su peso socioeconómico como por lo que representa en lo referente al total de exportaciones en la provincia de Alicante y que ha sido de esta manera apoyado por la Consellería de Educación.

La prueba de acceso a este ciclo tendrá que efectuarse en un IES que tenga la modalidad C- científica. En Elda actualmente los centros capacitados para realizar esta prueba de acceso son dos: el IES Monastil y el IES La Melva. El plazo para la presentación de solicitudes ha finalizado esta misma semana, y ahora se abre el periodo para poner en marcha el nuevo ciclo a partir del próximo curso lectivo. Se puede obtener más información sobre esta nueva opción formativa para estudiantes en la página web iesvalledeelda.edu.gva.es.

Para el Consejo Regulador de la DOP Alicante, esta es una iniciativa de suma importancia, «por la necesidad de nuevos profesionales para el sector y la creación de una sensibilidad educativa sobre la viticultura y la enología», según se ha indicado desde el organismo.

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

MON COCINA MEDITERRÁNEA

Abierto todos los días de 12.00 a 3.30 h.
En pleno centro de Valencia, con una gastronomía mediterránea inmejorable

Calle San Vicente, 23
Tel. 96 351 27 70
reservasmon@monvalencia.com

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 Dosel, 49
www.lamarsaladeldosel.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