

# [RESTAURANTE CASA NAVARRO]

## Sabores del Mediterráneo a orillas de la playa Patacona



Detalle de la terraza interior del restaurante. CUESTIÓN DE GUSTO



Espectacular terraza donde disfrutar del Mediterráneo. CUESTIÓN DE GUSTO

### CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ En el restaurante Casa Navarro se conjugan de una forma original e innovadora el gusto por la cocina tradicional —basada en los más puros conceptos gastronómicos mediterráneos— y las tendencias culinarias más actuales —con una puesta en escena acorde al entorno donde se emplaza el establecimiento—.

Tras más de 40 años dando servicio a valencianos y visitantes de la playa del Saler, por motivos de regeneración de la mencionada playa, el local fue trasladado a la playa de la Patacona, junto a la Malvarrosa, en el término municipal de Alboraya. En un antiguo chalet construido a principios del siglo pasado se fundaron las nuevas instalaciones de este restaurante tradicional. El edificio, por tanto, fue restaurado con dise-

ños valencianos antiguos para lograr que los comensales pudiesen degustar la gastronomía valenciana en un lugar que evocase, con su decoración, las costumbres más populares de nuestro pueblo en lo referente a la gastronomía.

En esta privilegiada situación, Casa Navarro ofrece algunos de los mejores arroces valencianos, con más de treinta variedades distintas —entre ellas la típica paella valenciana, la fideuà, el arroz a banda o los arroces melosos marineros—, sin olvidar sus mariscos y pescados, frescos del día; sus carnes, de una excelente calidad; sus aperitivos y entrantes y todo lo que el chef pone a disposición de sus clientes cada jornada.

Para garantizar la comodidad de los comensales, Casa Navarro dispone de tres comedores equipados con todo tipo de deta-



Detalle del salón. CUESTIÓN DE GUSTO

lles para alcanzar el máximo confort y otro salón adicional, de menor capacidad, para reuniones o comidas privadas, además de las magníficas terrazas con vistas al mar Mediterráneo.

Casa Navarro dispone en su carta de 27 versiones diferentes de platos de arroz, tanto secos como melosos, y cuenta con un asador de carbón o leña de naranjos para la elaboración de las mejores piezas de carne. De este modo, el establecimiento ofrece todos los días la esencia de la mejor gastronomía mediterránea.

Como es lógico, la carta de vinos del establecimiento está a la altura de las circunstancias, con referencias de las principales denominaciones de origen de España y una selección de los mejores caldos que se elaboran en la Comunitat Valenciana.

Casa Navarro se encuentra en la avenida Mare Nostrum, 32 de Alboraya, en la playa Patacona —junto a la Malvarrosa—. Para obtener mayor información o formalizar reservas se puede llamar al 96 372 00 27. El restaurante cuenta con una web ([www.casnavarro.com](http://www.casnavarro.com)) donde se detallan todos los servicios que ofrece en la actualidad.

## Utiel-Requena intenta blindar la plantación de viñedo durante este año

LEVANTE-EMV REQUENA

■ Utiel-Requena es una de las siete únicas denominaciones de origen vitivinícolas españolas que han intentado blindarse ante el cambio que, desde el pasado 1 de enero, se registra en el sistema de plantación de viñedo fruto del cambio de la normativa comunitaria. Una medida con la que pretende limitar la ampliación de sus viñedos a lo largo del presente año.

Si hasta ahora era necesario disponer de un derecho de plantación, que salvo arranque era preciso comprar en el mercado o recurrir a las reservas autonómicas, ahora se ha modificado el régimen debiendo contar con una autorización, desapareciendo las reservas regionales y nacional y el régimen de transferencias entre viticultores.

Un cambio dirigido a limitar la producción y garantizar un crecimiento ordenado de la superficie de cultivo que pretende acabar con el inmovilismo del sector y con la especulación en torno a los derechos. La reforma, vigente hasta 2030, acaba con los planes iniciales de liberalización total.

Estas autorizaciones no serán transferibles —no se permite la compraventa— y tendrán una validez máxima de 3 años. Para obtenerla la norma comunitaria establece tres vías: por arranque de un viñedo, por reconversión de un derecho que tenga validez a 31 de diciembre de 2015 o bien a partir de un cupo que se pondrá a disposición anualmente y que será como máximo del 1% de la superficie plantada a 31 de julio del año anterior.

La legislación europea estipula que se podrán establecer normas para limitar replantaciones o nuevas plantaciones basándose en las recomendaciones de organizaciones profesionales. Un aspecto al que se ha acogido la DOP Utiel-Requena que antes de que finalizara el plazo del 30 de noviembre presentó su solicitud de limitación.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama) debe estudiar y aprobar las limitaciones. Una decisión que debe publicar antes del 1 de febrero en el BOE, así como la superficie disponible a nivel nacional para nuevas plantaciones a repartir en 2016. Una cuota que puede fluctuar entre el 0 y el 1% de la superficie plantada a 31 de julio del año anterior y podría rondar las diez mil hectáreas, ya que nuestro país cuenta con casi un millón de hectáreas de viñedo.

**CASA NURIA** RESTAURANTE-ASADOR

Desde 1997  
CARNES SELECTAS A LA BRASA  
MENÚ DIARIO: 9 €  
MENÚS PARA GRUPOS  
Salón para bautizos, comuniones,  
bodas y eventos Máx.: 70 personas

Literato Gabriel Miró, 5. Valencia  
Reservas: 96 382 39 60

**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](http://www.asadorpalacios.es)  
c/ Madrid, 4. CULLERA. Tel. 96 111 68 88

**LA MAR SALÁ** PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80  
Avda. del Dosel, 49  
[www.lamarsaladeldosel.es](http://www.lamarsaladeldosel.es)

**RESTAURANTE SHISH MAHAL** INDO-PAKISTANÍ

Poeta Artola, 13, bajo. Reservas: 96 369 82 03 - [www.shishmahal.es](http://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.

CUESTIÓN DE GUSTO

GUÍA GASTRONÓMICA

PARA ANUNCIARSE EN ESTA SECCIÓN

96 399 22 04

[levante.publicidad@epi.es](mailto:levante.publicidad@epi.es)