

CUESTIÓN DE GUSTO ▶ GUÍA GASTRONÓMICA

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ En un enclave envidiable por su entorno natural, a pocos metros del mar, con la suave separación de sus onduladas dunas, nos encontramos con éste atractivo restaurante —La Mar Salá— que, además de la amplia oferta gastronómica de su carta para comidas y cenas, nos ofrece una muy particular visión de lo que Fernando, su chef y gestor, denomina «nuevo concepto», y mucha gente ya «la catedral del almuerzo valenciano». Esto se debe, principalmente, a «hacer las cosas distintas a los demás» (según sus propias palabras); habiendo buscado en la tradición, rescatando las materias primas y las formas y costumbres de las gentes del lugar a la hora de parar en sus quehaceres diarios para reponer fuerzas y poder continuar con su jornada.

Así, nos encontramos joyas tan espectaculares como las que nos relata su chef: La bienvenida al cliente la ofrecen con un *barralet* de «palometa» (cazalla rebajada con agua), siguiendo los entrantes (hasta seis), que, según días, pueden ser: ceba a la flama; seguido de unos figatells de La Safor (procedentes de una carnicería especializada de Oliva); acelgas con gambetas de río; la sangueta amb ceba; coliflor con ajos secos; tomate de «El Mareny», cultivado por los agricultores de la zona; bacalao en pasta; mortero de ajoaceite, etc.

A continuación, vendrán los platos fuertes o tradicionales, pero siempre servidos en caldero. Los más representativos, uno a elegir entre los varios que se proponen cada día: la carne de caballo, con ajos tiernos; la clásica brascada, aquí servida al estilo del Dosel —es la tradicional—, más huevo frito, por aquello del «mullador» valenciano —para untar y chuparse los dedos, vamos, ...—.

También gustan mucho sus calamares de playa con ajos tiernos; o la sepia de la lonja, también con ajos tiernos; o su plato puntero: longaniza del Dosel, (elaborada por su carnicero bajo comanda, según las propias indicaciones sobre las especias a añadir en su elaboración), acompañado de patatas, cebollitas y huevos fritos, ... El pan se sirve con pimentón rojo y sal negra. Para finalizar el tentempié, a modo de postre, presentan su calabaza con miel y canela o su naranja sanguine, al estilo del Dosel.

Nos queda decir, finalmente, que estos festines gastronómicos se ofrecen diariamente (excepto lunes), entre las nueve y las doce horas. Para divulgar tan interesante patrimonio, realizan sus singulares «Jornadas del esmorçaret valencià», como las realizadas a mediados del pasado mes de abril. Si después de todo lo expuesto más arriba el comensal solicita un bocadillo, no dude que se lo servirán, con mucho gusto. En el comedor o en sus terrazas,



Desde su terraza se divisan unas vistas magníficas del litoral. CUESTIÓN DE GUSTO

[LA MAR SALÁ]

El nuevo concepto del almuerzo valenciano



Brascada. LEVANTE-EMV



Ensalada. LEVANTE-EMV



Longaniza del Dosel. LEVANTE-EMV



Calamar con ajos tiernos. LEVANTE-EMV

zas, de especial recomendación para grupos de amigos y familiares; motociclistas, ciclistas, viajeros,...

El restaurante La Mar Salá se encuentra en la Avenida del Dosel, 49 de Cullera. El establecimiento permanece abierto durante todo el año. Para obtener más infor-

mación del restaurante y reservar mesas se puede llamar al número de teléfono 96 174 63 80. También se puede visitar la página web lamarsaladeldosel.es, donde se ofrece información detallada de sus especialidades gastronómicas y las actividades que realizan periódicamente.

El Casino de Agricultura de Valencia celebra «La Noche de la Anguila»

► La bodega familiar Vicente Soucase estará presente en las jornadas con «Albufera», un tinto de Monastrell y Tempranillo

LEVANTE-EMV VALENCIA

■ La Real Sociedad Valenciana de Agricultura y Deportes y la Comunitat de Pescadors de El Palmar han organizado una jornada divulgativa en torno a la anguila de la Albufera, base principal de algunos de los platos más tradicionales de la gastronomía valenciana, que se celebra esta misma tarde en las instalaciones del Casino de Agricultura de Valencia, ubicado a la altura del número 12 de la céntrica calle Comedias.

El programa de la jornada comprende una mesa redonda en la que participarán el profesor de universidad y académico José Francisco Ballester-Olmos, que hablará sobre las remembranzas y horizontes de la Albufera; y el catedrático de la Universidad Politécnica de Valencia Miguel Jover, quien incidirá sobre el pasado, presente y futuro de la anguila en la Albufera de Valencia. El ciclo de intervenciones se cerrará con la conferencia «La anguila: de la Albufera a la mesa», en la que intervendrán Sergio Adelantado (presidente de la Real Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana), José Caballer (jurado presidente de la Comunitat de Pescadors de El Palmar), Antonio Vizcaíno (jefe del servicio de Devesa Albufera) y José Segarra (ex director del Parque Natural de la Albufera).

Tras la mesa redonda, los organizadores han planteado una muestra de productos de la Albufera con la colaboración de arroz Tartana, bodegas Alturia y la Comunitat de Pescadors de El Palmar.

Para finalizar la jornada se ha organizado una cena temática en torno a la anguila y sus sabores en la que participan los cocineros Rafael Montoro (restaurante Redolí), Raúl Magraner (restaurante Bonaire) y Julio Milla (restaurante La Agricultura), que elaborarán diversas propuestas a base de anguila como el tradicional all i pebre, cebollà d'anguila, arroz al horno con anguila, solomillo de anguila o paella de llobaro y anguila con alcahofas y ajos tiernos.

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

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

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, me-
losos... Pescados y mariscos fres-
cos del día, calderetas de pescados,
postres caseros. Amplia bode-
ga. Casa antigua restaurada junto al
mar, con comedores interiores y
terrazas. Un lugar privilegiado en la
playa.

LA MAR SALÁ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO
VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80
Avda. del Dosel, 49
www.lamarsaladeldosel.es

CUESTIÓN DE GUSTO
GUÍA GASTRONÓMICA

PARA ANUNCIARSE EN ESTA SECCIÓN

☎ 96 399 22 04

levante.publicidad@epi.es