

[RESTAURANTE SHISH MAHAL]

Más de veinte años ofreciendo una cocina en constante evolución

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

El restaurante Shish Mahal nace en 1992 con el espíritu de fusionar Oriente y Occidente a través de la gastronomía, y tras más de dos décadas de existencia, el establecimiento se ha consolidado como restaurante de referencia de la comida indo-pakistaní, porque acudir a este restaurante es sinónimo de disfrutar de una experiencia culinaria única.

Durante todo el tiempo que ha transcurrido desde que abrió sus puertas por primera vez, Shish Mahal ha ido evolucionando hasta llegar a consolidar una extensa carta de platos exquisitos basados en la rica y variada cocina indo-pakistaní. Deliciosas especialidades de carnes y verduras combinadas con salsas y especias cocinadas tradicionalmente: al tandurí —horno de carbón—, arroces basmati, pollo y cordero elaborado con exquisitas salsas, una sorprendente variedad de panes —de entre los que destacan el pan de queso, de verduras o de ajo—. Además, Shish Mahal también se ha adaptado a los cambios de hábitos alimenticios; así, en su amplia oferta gastronómica, tanto personas vegetarianas como celíacas o con alguna intolerancia pueden encontrar una gran variedad de platos y menús personalizados.

Y en su incesante ambición de seguir creciendo y tras su larga trayectoria, Shish Mahal continúa ampliando horizontes. En este sentido, los responsables del establecimiento han introducido una nueva modalidad de servicio en su cocina: el catering. Grandes cadenas hoteleras de primer nivel de nuestra ciudad ya están requiriendo estos servicios de catering, ya que algunos de estos hoteles han incrementado en gran medida los huéspedes y grupos procedentes de India, y al acogerles con más frecuencia en sus establecimientos se plantean ofrecerles en su estancia cocina personalizada.

Además, por su ubicación, este restaurante se ha convertido en un lugar de peregrinación para los jóvenes estudiantes de las universidades. Es muy frecuente ver los jueves reuniones de grandes grupos en torno a las mesas del Shish Mahal, convirtiendo el gusto por esta deliciosa cocina en una costumbre gastronómica semanal.

Otro de los secretos de Shish Mahal, y no menos importantes, son el buen ambiente del local, la calidad de los productos el-



Fachada principal de Shish Mahal, en la calle Poeta Artola de Valencia. CUESTIÓN DE GUSTO



La ambientación del comedor evoca la decoración típica indo-pakistaní. CUESTIÓN DE GUSTO



borados y que los precios son muy asequibles para todo el mundo, tanto en el variado menú como en la selección de platos que se ofrecen a la carta.

El restaurante Shish Mahal se encuentra en la calle Poeta Artola, 13 de Valencia, en

la zona de las universidades. Para obtener más información sobre el establecimiento y sus propuestas gastronómicas se puede visitar la página web www.shishmahal.es. Servicio de reserva de mesas llamando al número de teléfono 96 369 82 03.

El congreso Enofusión vuelve a olvidar a los vinos de la Comunitat Valenciana

El certamen alcanza su sexta edición y se celebra del 25 al 27 de enero paralelamente al congreso gastronómico Madrid Fusión

LEVANTE-EMV VALENCIA

Creado hace seis años al abrigo del congreso gastronómico Madrid Fusión, Enofusión celebra la próxima semana una nueva edición, de nuevo obviando la realidad vinícola de algunas zonas vitícolas de profunda tradición en nuestro país, entre ellas las ubicadas en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

La apuesta por el rigor del congreso se ha ido diluyendo con el paso de los años, y las grandes empresas del sector han arrebatado el protagonismo que en los primeros años tenían actividades paralelas en las que participaban enólogos, prescriptores, bodegueros y periodistas de dilatada trayectoria profesional. Así, de las escasas referencias de vinos de la Comunitat Valenciana que aparecían en el Enobar —espacio habilitado para la cata libre de una selección de más de un centenar de referencias de toda España— se ha pasado a la ausencia casi total de vino valenciano.

En la zona expositiva de bodegas —Expobodegas— sucede algo similar, y este año volverán a estar presentes en el recinto firmas como Makro, bodegas Torres, el grupo Cuatro Rayas o las denominaciones de origen Catalunya o Ribeiro.

En el Centro del Vino —sala que acoge conferencias, debates y mesas redondas— se vuelven a echar de menos iniciativas como las de reunir a padres e hijos de sagas familiares vinícolas, catas de vinos seleccionados por grandes sumilleres o debates sobre el sector vinícola protagonizados por expertos y prescriptores de ámbito estatal. Este año el congreso ha programado actividades y catas monográficas de grandes compañías como Freixenet, Torres, Makro, Protos, Izadi, Ramón Bilbao o el grupo Pesquera.

Al margen de las catas y actividades programadas este año, el congreso Enofusión contará con la presencia del comité organizador del concurso Garnachas del Mundo, certamen que se celebrará este año en a DO Campo de Borja.

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, me-
lidos... 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.

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

LA MAR SALÁ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO
VALENCIANO

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

RESTAURANTE SHISH MAHAL INDO-PAKISTANÍ

Poeta Artola, 13, bajo. Reservas:
96 369 82 03 - www.shishmahal.es
La fusión de 2 culturas oriente y occiden-
te, son la manifestación explícita de un
restaurante que tras 18 años de expe-
riencia sigue siendo uno de restaurantes
de cocina especializada (indú-pakistaní)
con mayor prestigio de la ciudad de VA-
LENCIA. Su decoración, la exquisitez de su
extensa carta, junto con el excelente tra-
to al cliente, hacen de él un lugar em-
blemático donde vivir experiencias únicas.

CUESTIÓN DE GUSTO

GUÍA GASTRONÓMICA

PARA ANUNCIARSE EN ESTA SECCIÓN

96 399 22 04

levante.publicidad@epi.es