

[SHISH MAHAL]

El templo de la cocina hindú renueva su imagen manteniendo su esencia

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

El restaurante Shish Mahal estrena nueva decoración ofreciendo ahora una estética más innovadora pero manteniéndose fiel a su esencia gastronómica, basada en la cocina hindú. Este cambio de imagen se traduce en un lugar más cálido en el que destacan los colores típicos de la India y las imágenes y esculturas orientales.

Para descubrir este universo gastronómico propone diversos menús todos los días, siempre



Panorámica del comedor.

adaptados a todos los bolsillos. Además, disponen de una amplia carta en la que destacan especialidades de carnes y verduras combi-

nados con salsas y especias cocinadas «al tanduri» —horno de carbón—, arroces basmati, diferentes platos de pollo y cordero y una sorprendente variedad de panes, de entre los que destacan el de queso, de verduras o de ajo.

Su cocina se ha ido adaptando también al cambio de hábitos en nuestra manera de comer, por lo que en su amplia oferta, tanto las personas vegetarianas como las celíacas o con algunas intolerancias puede encontrar una gran varie-



El local ofrece música en directo.

dad de platos personalizados.

Para las veladas de fin de semana, Shish Mahal, propone actuaciones de jóvenes músicos hindús que representan la tradición musical de la India con instrumentos típicos como el Sitar —instrumento

tradicional de la India y Pakistán, de cuerda pulsada y arquitectura similar a la de la guitarra—.

Por su ubicación, Shish Mahal se ha convertido en lugar de peregrinación para los jóvenes estudiantes de las universidades, pero también punto de parada para turistas de otras nacionalidades y amantes de esta exquisita cocina. Como cada año por estas fechas, comienzan a recibir grupos de hindús de los mejores tours turísticos que viajan por el sur y el mediterráneo y que en su estancia en Valencia tienen como restaurante de cabecera Shish Mahal.

En breve se podrá disfrutar de una amplia terraza para las noches veraniegas a la luna de Valencia.

El restaurante Shish Mahal se encuentra en la calle Poeta Artola, 13 de Valencia. www.shishmahal.es. Teléfono 96 369 82 03.

Proava organiza en Requena un evento que aúna cava y jazz

▶ LA INICIATIVA TRATA DE POTENCIAR LA IMAGEN DEL MUNICIPIO COMO **CIUDAD DEL CAVA VALENCIANO**

V. MORCILLO REQUENA

La asociación Proava ultima los preparativos para la organización, conjuntamente con el Ayuntamiento de Requena, de la primera edición de Cava&Jazz, un evento con el que los organizadores pretenden potenciar la imagen del municipio como «Ciudad del Cava Valenciano».

Cava&Jazz se celebrará en la plaza de Albornoz de Requena (en pleno casco antiguo) el próximo sábado 2 de julio y contará con la presencia de los principales productores de cava. La velada contará con la actuación en directo de un grupo de música jazz (Abril), que pondrá la nota musical a una iniciativa que servirá también para realizar la entrega de premios y distinciones de la última edición del concurso de cavas que organiza Proava.

Los organizadores han previsto fletar diversos autobuses desde Valencia para asistir al certamen.



El acceso a los salones registró amplias colas de público. LEVANTE-EMV

VEGA MEDIEN BRUT ECO

Un ecológico con más de veinte medallas

Los cavas ecológicos ganan terreno en el mercado a pasos agigantados. Desde hace media década, Unión Vinícola del Este apuesta por este tipo de productos, aplicando a su elaboración las mismas pautas de calidad del resto de cavas. El Vega Medien Brut Eco es un espumoso hecho en Requena con uvas de la variedad Macabeo procedentes de cultivos

ecológicos. El International Organic Wine Awards acaba de otorgarle una medalla de oro, galardón que se suma a las más de 20 medallas conquistadas desde 2012 en los principales concursos de todo el mundo, lo que e convierte en el cava más galardonado de la Comunidad Valenciana. V.

MORCILLO REQUENA



La Bobal y el Mediterráneo sellan su idilio en Las Arenas

▶ LA DOP UTIEL-REQUENA REUNIÓ A **UNA TREINTENA DE BODEGAS** CON SUS VINOS MÁS SINGULARES

V. MORCILLO VALENCIA

Una treintena de bodegas participaron el pasado lunes en la tercera edición de Placer Bobal, el

evento que organiza la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena para presentar a profesionales y consumidores finales sus propuestas enológicas, y que una vez más tuvo en los vinos elaborados con la variedad de uva autóctona Bobal su principal reclamo.

Cientos de personas asistieron a los salones del hotel Las Arenas de

Valencia para descubrir las nuevas elaboraciones de un colectivo que, durante los últimos años, ha basado su crecimiento en la diferenciación que proporciona una uva tan singular como la Bobal, tanto en los frescos y frutales rosados de la zona como en los nuevos tintos de autor.

Previamente a la celebración del salón, el Consejo Regulador organizó una cata libre para prescriptores y prensa especializada que permitió conocer la verdadera dimensión de una uva versátil que comienza a consolidarse entre las preferencias del consumidor.

CASA NURIA RESTAURANTE-ASADOR

Desde 1997
RESTAURANTE ASADOR
SELECTAS CARNES A LA BRASA
SALÓN PARA BODAS, COMUNIONES
Y EVENTOS
MENÚS ESPECIALES PARA GRUPOS

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.

LA MAR SALÀ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

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

HOTEL DOÑA TERESA **** La Alberca (Salamanca)

Oferta de Verano
de Domingo a Sábado
6 noches en pensión completa
Niños: 50 %dto.

250€
HOTEL RURAL CON ENCANTO

INFO. Y RESERVAS: 923 415 308 www.hoteldeteresa.com

En la Alberca (Salamanca), primer pueblo de España declarado Monumento Histórico Artístico en 1940, dentro del Parque Natural de Las Batuecas y la Sierra de Francia.

RESTAURANTE SHISH MAHAL INDO-PAKISTANÍ

La fusión de dos culturas, Oriente-Occidente, y su larga trayectoria, son la manifestación explícita de que Shish Mahal se haya consolidado como uno de los mejores restaurantes de cocina indo-pakistani. Su gran carta, las especialidades «al tanduri», su renovada decoración y una excelente atención, invitan a descubrir el universo gastronómico que ofrece esta exquisita cocina. Un lugar emblemático donde vivir experiencias únicas.
C/ Poeta Artola, 13. Tel. 96 369 82 03 - www.shishmahal.es

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

CUESTIÓN DE GUSTO

Para anunciarse en esta sección:
96 399 22 04
levante.publicidad@epi.es