

[CASA NURIA] Las mejores carnes a la brasa en el centro de Valencia

▶ EL RESTAURANTE ORGANIZA PERIÓDICAMENTE **CENAS MARIDAJE CON BODEGAS SELECCIONADAS** DE LAS PRINCIPALES DENOMINACIONES DE ORIGEN DE TODA ESPAÑA



El comedor principal tiene capacidad para unos sesenta comensales.
LEVANTE-EMV

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

Desde que en el año 1997 abriese sus puertas el asador Casa Nuria en una antigua casa de labranza muy cerca de la Gran Vía Fernando El Católico, la apuesta por la gastronomía bien entendida y

por las carnes a la brasa como principal especialidad han sido una constante. Durante casi dos décadas Casa Nuria se ha labrado un nombre de prestigio entre los restaurantes valencianos a base de calidad y buen servicio.

Hace ya algún tiempo se trasladaron a un nuevo emplazamiento en la calle Literato Gabriel Miró, 5, muy próximo al antiguo local, donde siguen apostando por una gastronomía comprometida con la calidad y un cuidado servicio al cliente. El nuevo recinto dispone de un amplio comedor con capacidad para sesenta comensales, además de un reservado en la bodega que puede acoger quince personas más.

La especialidad de Casa Nuria son sus carnes a la brasa (chuletón, solomillo, entrecot, chuletas de cordero, carne de avestruz, etc), por su especial sabor, cantidad y su alta calidad por un precio razonable. Cuentan con una gran variedad de entrantes, entre los que destacan

Las carnes a la brasa (chuletón, solomillo, entrecot o carne de avestruz) son, por su especial sabor, cantidad y precio razonables, la especialidad del restaurante

el revuelto de setas con crema de queso de cabra, morcilla de Burgos a la brasa, milhojas de pulpo con crema de patata, mini hamburguesas caseras, etc. También disponen de platos especiales como el huevo de avestruz (posiblemente único en la ciudad de Valencia), arroz de boletus y foie, cochinillo y paletilla de cordero al horno. Para los menos carnívoros cuentan con una interesante propuesta de pescados a la brasa y parilladas de verdura.

La oferta de Casa Nuria se completa con una destacada oferta de postres caseros y una carta de vinos con más de sesenta referencias diferentes, con especial atención a los vinos producidos en la Comunitat Valenciana.

Al margen de su carta, ofrecen un menú diario de comida casera por sólo nueve euros —con tres primeros a elegir, tres segundos a elegir, bebida, pan, postre o café—. También confeccionan menús cerrados para comidas de empresa y pequeñas celebraciones familiares desde 25 euros por persona.

Asador Casa Nuria abre todos los días de lunes a sábado para el servicio de comidas y cenas y el domingo a mediodía. Más información y reservas en el teléfono 96 382 39 60.

→ breves

FORMACIÓN

El Máster Tastavins inicia un nuevo curso

La próxima semana arranca la XVII promoción del curso superior de conocimiento vitivinícola, Tastavins, iniciativa impulsada por Aula Vinícola y dirigida por el enólogo y escritor Joan C. Martín. El curso consta de 95 horas lectivas de teoría y cata (se catarán 110 vinos de diferentes países) y 24 horas de prácticas en viñedo y bodega. Inscripciones: 696 351 407. V. M. VALENCIA

LEVANTE-EMV



Joan Martín, director del máster.

ACTUALIDAD

Moët presenta su ruta de fallas 2016

El pasado martes se presentó en Marina Beach Club Valencia una nueva edición de la Ruta Moët de las Fallas 2016. Treinta y siete de los establecimientos de restauración más representativos de Valencia. Cada uno de los establecimientos ofrecerá durante estas fechas un servicio de Moët & Chandon por copas, además de menús especiales para la ocasión. V. M. VALENCIA

El mercado del pescado de Mercavalencia cumple cuarenta años

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

Cuarenta años han pasado desde que los mayoristas del pescado que comercializaban sus productos en los bajos del Mercado Central estrenasen una moderna y funcional nave de quince mil metros cuadrados. Corría el año 1976, y desde ese momento hasta ahora el mercado ha ido adaptándose a los avances en infraestructuras y refrigeración para ofrecer el mayor punto de venta de pescado de la Comunitat Valenciana.

Con el lema «40 años y tan fres-

cos» Mercavalencia quiere celebrar con la sociedad valenciana este importante aniversario. Así, el próximo 7 de marzo, en el propio Mercado del Pescado, se celebrará un acto de conmemoración al que asistirán aquellos primeros empresarios mayoristas y trabajadores que en 1976 inauguraron la nave. Algunos de ellos continúan al frente de sus empresas y en otras son sus hijos o nietos los que han continuado con la empresa mayorista. También participarán del acto los detallistas de pescado



Vista aérea del mercado del pescado de Mercavalencia en 1976.
LEVANTE-EMV

que cada madrugada realizan sus compras en el Mercado. El Presidente de Mercavalencia, Carlos Galiana; y el Presidente de la Asociación de Mayoristas de Pescado de Valencia, José Carabal; entregarán un recuerdo de la conmemoración a los homenajeados.

Además, en el mismo acto se

dará a conocer la nueva campaña con la que se pretende concienciar al consumidor de las ventajas del consumo de productos de temporada, en este caso del pescado. Una campaña con un enfoque impactante que llamará la atención del consumidor y con la que se apoya el comercio de proximidad.

CASA NURIA RESTAURANTE-ASADOR

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

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

RESTAURANTE SHISH MAHAL INDO-PAKISTANÍ

Poeta Artola, 13, bajo. Reservas: 96 369 82 03 - 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.

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

SAVOY ITALIA COCINA ITALIANA - HINDU

Único restaurante en Valencia en el que se puede degustar simultáneamente cocina original italiana e hindú

Especialidad en Pollo Tikka Masala, Butter Chicken y pizza de la casa

C/ Angel Guimerá, 62 - Valencia
Tels. 962 05 78 33 - 637 68 58 90

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 SALÁ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

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

CUESTIÓN DE GUSTO

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