

[ASADOR PALACIOS]

Cullera se prepara para la gran fiesta de la «calçotada»

▶ COMO VIENE SIENDO HABITUAL EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, EL RESTAURANTE OFRECERÁ UN MENÚ INSPIRADO EN ESTE PRODUCTO **HASTA PRINCIPIOS DEL MES DE ABRIL**

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ Como viene siendo habitual durante los últimos años, el restaurante Asador Palacios tiene previsto celebrar el próximo 29 de enero la tradicional «Fiesta de la Calçotada», un evento gastronómico protagonizado por esta verdura presentada a la manera tradicional, a las brasas y con salsa romescu.

Así, los responsables del asador han diseñado un completo menú que se abrirá con el típico pan a la brasa con tomate acompañado de diversos embutidos catalanes (butifarra negra, espetec del Payes y butifarra blanca) y regados con cava. A continuación se servirán los calçots, en cantidad suficiente para saciar a los comensales y acompañados de su típica salsa romescu.

Tras los calçots, los comensales podrán degustar unas chuletas de cabrito lechal acompañadas de patatas fritas en aceite de oliva, huevo de corral y vino del Priorat. El menú se cierra, como no podía ser de otro modo, con la típica crema catalana. Tras la magnífica acogida que ha tenido esta iniciativa gastronómica en ediciones anteriores, la familia Palacios quiere agradecer públi-



Héctor Palacios, nieto del gerente del asador, rodeado de Calçots. LEVANTE-EMV

camente a sus clientes y amigos el interés mostrado por esta particular fiesta gastronómica.

Fundado a finales del año 2010, el Asador Palacios se ha convertido en todo un referente gastronómico en Cullera. Enclavado en un establecimiento totalmente renovado y ambientado en una rústica pero a la vez cómoda taberna, el asador se estructura en tres áreas: la zona de barra, el restaurante principal

(con capacidad para más de un centenar de comensales) y un pequeño comedor privado para reuniones de empresa y pequeñas celebraciones familiares.

La carta del asador-sidrería Palacios está basada en la gastronomía de corte tradicional, con especial atención a las carnes y pescados a la brasa, la especialidad de la casa. La carne de buey es uno de los platos más solicitados por su textura y sabor, aun-



comensal). Además, permiten variar la propuesta sustituyendo las chuletas por chuletón de buey a la brasa con un incremento en el precio de cinco euros.

Tras la jornada gastronómica que se celebra durante este último fin de semana de enero, el restaurante Asador Palacios seguirá ofreciendo a sus comensales, hasta principios del mes de abril, los auténticos calçots a la brasa, disfrutando de un menú con lo mejor de la gastronomía tradicional.

El Asador Palacios se ubica en pleno centro de San Antonio de Cullera, en la calle de Madrid, 4. El restaurante está abierto durante todo el año y se encuentra a escasos cien metros de la playa. Celebran todo tipo de eventos de negocios y familiares y ofrecen una amplia variedad de menús concertados en función del presupuesto que se disponga. Además, durante el servicio de cenas de los sábados programan actuaciones musicales en directo para amenizar la velada.

Para obtener más información sobre el restaurante y sus especialidades se puede visitar la página web www.asadorpalacios.es o llamar al número de teléfono 96 111 68 88.

Pintxos Experience acerca la cocina en miniatura al Veles e Vents

▶ HASTA EL DOMINGO 29 **SE PODRÁN DEGUSTAR VARIAS DE LAS RECETAS** DE ESTE ENCUENTRO GASTRONÓMICO

J. V. M. VALENCIA

■ Desde el 23 y hasta el 29 de enero, Valencia acoge uno de los máximos exponentes de la gastronomía en miniatura. Por primera vez se celebra en la ciudad una edición de la «Amstel Oro Pintxos Experience», evento culinario que nace del Campeonato De Pintxos Amstel Oro - Euskal Herriko Txapelketa y que se ha celebrado en diversas ocasiones en puntos del País Vasco, Madrid e incluso Francia.

Cinco de los máximos repre-



El Pintxos Experience incluye demostraciones de cocina en directo. LEVANTE-EMV

sentantes de esta disciplina (Miguel Espinosa, David Rodríguez, Iñigo Elorriaga, Iban Mate y Raúl Vicente) participan en un certamen que se desarrolla en el edificio Veles e Vents y que incluye charlas, conferencias y demostraciones en directo.

men que se desarrolla en el edificio Veles e Vents y que incluye charlas, conferencias y demostraciones en directo.

La Escuela Superior del Aceite de Oliva convoca los premios a la calidad 2016/17

▶ EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN PERMANECERÁ ABIERTO **HASTA EL PRÓXIMO 28 DE FEBRERO**

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ La Escuela Superior del Aceite de Oliva (EVCATA) con sede en Valencia ha convocado la primera edición de los premios EVCATA a la calidad de los aceites de oliva virgen extra 2016/17, certamen estructurado en tres categorías (mejor aceite de oliva virgen extra, mejor aceite de oliva virgen extra de la Comunitat Valenciana y mejor aceite de oliva virgen ex-

tra producido por una cooperativa.

El plazo de inscripción para participar en este nuevo concurso permanecerá abierto hasta el próximo 28 de febrero, y las muestras participantes se evaluarán por un panel de catadores (con un mínimo de cinco miembros) a principios del mes de marzo, aunque la entrega de premios no se producirá hasta octubre, coincidiendo con la celebración de la feria Gastrónoma en Valencia.

Pueden participar todos aquellos productores que dispongan de la titularidad de una almazara autorizada y se pueden inscribir tantas muestras por productor como se desee.

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.

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 Dospel, 49
www.lamarsaladeldosel.es