



El chef Rafael Fernández. LP

Restaurante Norte prepara las fiestas

La Nochevieja podrá celebrarse en sus comedores

CHEMA FERRER

El restaurante Norte se halla ubicado en el Hotel Más Camarena, en el Parque Tecnológico de Paterna. La familia Fernández, hosteleros de larga trayectoria en la ciudad de Valencia, dirigen las cocinas, comedores y salones de este complejo hotelero valenciano. Jorge Ferrer, como maître y Rafael Ferrer, como maitre y Rafael Ferrer,

hay que poner en valor su cocina, basada siempre en productos representativos del mundo agrícola y ganadero español y en los recetas clásicos de estos. Los orígenes asturianos de la familia siempre están presentes, Rafael se crió en el Puerto Pajares, así que es diestro en lidiar con chuletones de vaca casina,

escudados de altura, las Favas en su Compango y su mítico Arroz con Leche entre otras exquisiteces. Siempre sorprendió su manizquierda en las paellas y arroces caldosos y melosos, probablemente por la influencia en sus primeros años de su entorno hostelero en tierras alicantinas y volcado al turismo. Así, estas Navidades han preparado un menú para el día de Navidad, otro para la Nochevieja, su tradicional Día de la Fabada lo celebrarán en la comida de Año Nuevo y también habrá un menú para el día de Reyes.

El menú del día de Navidad, por 45 euros, se compondrá de entrantes al centro de mesa como Virutas de Jamón y Queso manchego, Carpaccio de Bacalao con Virutas de hongos, Calamar de playa sobre Habitas y Ajos tiernos o la Coca de hojaldre con Queso y Tomate kumato. Luego, de principal se podrá elegir entre el Meloso de Arroz con Bogavante, el Entrecot de Vaca asturiana (350gr) con sus verduritas o la Merluza de pincho con Langostinos. Habrán postres, dulces navideños y la bodega está toda incluida. Para Nochevieja, y dado que se podrá celebrar, el restaurante estará abierto hasta las doce y media de la noche y será opcional poder pernoctar en el mismo hotel. La propuesta de la cena y brindis con las uvas de la suerte sale a 55 euros, mientras que si se quiere quedar uno a dormir con cena y alojamiento por 100€. El menú de Nochevieja consiste en una Crema de Centollo, Pastel de Calabaza, le seguirán el Tronco de Merluza con Almejas y Langostinos y el Solomillo de Ternera con Setas. El postre será una Mousse de Castaña con Gota fría de Mandarinas. Bodega completa, turrones y uvas. No hay que pensárselo mucho, ya están abiertas las reservas en el teléfono 670608874.

+ CERVEZAS Y VINOS

Valsangiacomo Vermut Reserva

La bodega Cherrubino Valsangiacomo inició la producción de vermut en 1904 bajo la marca Vermouth Vittore. Hace un par de lustros, decidió envejecer en barricas de roble americano su vermut, nada más y nada menos que cinco años hasta su embotellado. El



resultado es un aperitivo de primera calidad, donde predominan parte de sus 24 botánicos, como la genciana, el sauco o el coriandro. Prevalece siempre el toque distintivo de la corteza de naranja. Final de delicadas sensaciones amargas.

Ron Pla en el cremaet

Destilerías Pla de Puzol, recoge la tradición ronera que Valencia tuvo con las provincias españolas en el Caribe. Esta fórmula, tiene más de 125 años y la creó el fundador de la bodega, el tío Pepe Plá. Para su elaboración se utiliza alcohol destilado de caña de Santo Domingo que viene directamente de la República Dominicana. Este es el ron ideal para la elaboración del popular cremaet valenciano: café, ron quemado, azúcar, un pedacito de canela y de cáscara de limón y un par de granos de café tostado.



Anna Tinto

La segunda generación de la bodega valenciana Chozas Carrascal ha sido la encargada de la elaboración y salida al mercado de este tinto a base de garnacha y syrah. Fermentado en depósitos de hormigón troncocónico, pasa a su crianza en fudres durante 10 meses, realizando en ellos la fermentación maloláctica. En copa es color cereza y de media capa, lágrima densa que expresa el trabajo. Aromas fruta roja madura, con notas tostadas minerales y balsámicas. En el retrogusto persiste su carácter. Acidez y taninos en equilibrio.



Guía de vinos de Utiel-Requena. LP

Guía de vinos de Utiel Requena para navidades

El Consejo regulador ha elegido 36 referencias diferentes

CYB. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena ha publicado la Guía de Vinos Recomendados para la Navidad 2020. Uno para cada ocasión, en un año atípico y que estará marcada por la intimidad en familia. La elección del vino para un momento especial siempre es una tarea que, para los que son duchos en la materia, es motivo de regocijo; pero para otros, los que puedan vivir en desconocimiento de esta parcela gastronómica, supone un dilema. La De-

nochevieja, Año Nuevo y Reyes. Cada vino corresponde a una bodega, la cual ha elegido un vino para incluir en la guía. La Guía de Vinos Recomendados para Navidad 2020 está disponible impresa en tiendas especializadas de la provincia de Valencia y también se puede consultar y descargar en PDF desde la web de la DOP Vinos Utiel-Requena.

sus vinos a los consumidores de una manera práctica y cómoda, ayudándoles a elegir uno de manera sencilla. En la selección hay vinos blancos, rosados y tintos, clasificados todos ellos en seis categorías que corresponden a seis de los momentos que se disfrutan en las fiestas que se acercan: Nochebuena, Navidad, Amigo invisible,