



Terraza interior en LÍndala. LP



▲ Arroz del Monte en llanda. LP

La cocina mediterránea del restaurante LÍndala

Los arroces en llanda se preparan en el restobar del Cabanyal

CHEMA FERRER



El Cabanyal tiene en LÍndala Restobar un espacio hostelería único, probablemente la apuesta más sugerente del grupo de restauración Vicios Food. Allí se respira puro mediterráneo, la luminosidad de sus salas y comedores, el jardín interior, la cuidada decoración que no renuncia en ningún momento al estilo del barrio marino que la circunda. Sus cocinas presentan una gastronomía que fusiona lo mejor de la cocina valenciana y mediterránea

en un horario que abarca los diversos momentos de comer o simplemente de solaz: desayuno, almuerzo, comidas, meriendas, té, aperitivo, cenas y copas... La carta dispone de diversos apartados para poder atender cada momento, de modo que se puede disfrutar de una buena oferta de tapas, de la que cabe destacar el Buñuelo de Chipirones en su tinta o el Mollete de Calamares, entre la oferta de raciones la original Coca Nikkei de Atún marinado o las Al-

bóndigas Thai. De los principales: Panceta a la brasa con Parmenier ahumado y Setas o la sorpresiva Lubina a la Carbonara vegetal. Completan las propuestas un sólido apartado de cocina vegana. Y no me quiero dejar en el tintero uno de los platos más sorprendentes es la Fondue de Queso en Calabaza Asada, que se presenta en la mesa acompañada de tacos de solomillo cerdo rustido, patatas asadas y diversas verduras. Todo un acierto.

Los vinos de Utiel-Requena participaron en Fenavin

CH. FERRER. La Feria Nacional del Vino (Fenavin) celebró una nueva edición en el Pabellón Ferial de Ciudad Real concluyendo ayer jueves. Recordemos que los dos últimos años la feria no pudo celebrarse debido a la pandemia, y es ahora en 2022 cuando se retomó lacita, a la que acudieron este año 2.000 bodegas y más de 4.000 compradores internacionales. Los vinos valencianos han estado presentes en ella, desta-



David Torres, director general de Desarrollo Rural (enel centro), visitó el stand.

cando la participación del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena y un buen número de las bodegas que ampara, organizando un stand de cata y reuniones con 39 vinos representativos de sus bodegas en as que

estuvieron los tres vinos embajadores de la Denominación: Tharsys Único 2017 de Pago de Tharsys, el Enterizo rosado 2021 de Bodegas Coviñas y el Caprasia bobal ánfora 2018 de Vegalfaro. Además, la DO Utiel-Re-

La cocina del arroz es importante en LÍndala, cereales amparados siempre por la DO Valencia, arroces que se cocinan de inicio a fin antes del servicio. Buena prueba de su cultura arrocería es que los incluyen en su menú de mediodía, de martes a viernes y por 15,50 euros, se presentan o bien caldosos o secos y cocinados en 'llanda'. Esta última es una técnica en la que se utiliza la tradicional lata valenciana para cocinar al horno, en este caso, el condumio arrocería se cuece en ella haciendo una versión renovada del arroz al horno. El bautizado como Arroz del Monte se acompaña de secreto ibérico y boletus y el de Mar con gambones, chipirones y un sorpresivo toque de mojo verde que hay que ver cómo casa con la cocina marinera. Los entrantes van a centro de mesa, y encontramos desde el Salpicón de marisco con aliño limón y pistacho, una Tempura de verduras con emulsión de kimchee y lima o las Albóndigas Thai con crujiente de patata, estos van variando semana a semana. Termino recomendando las tardes en su jardín interior, ahora en cuanto lleguen los calores, su oferta coctelera es más que recomendable.

Recordar que el restaurante lleva adelante la celebración de eventos, su entorno singular da para ello.

+ VINOS, LICORES Y CERVEZAS

MONTE REAL GRAN RESERVA 2014

Este es uno de los vinos emblemáticos de Bodegas Riojanas. Recientemente, ha alcanzado 92 puntos en el análisis de la prestigiosa revista Wine Enthusiast, conocida por su exigencia en cuanto a la calidad de los vinos de todo el mundo que analiza. Monte Real Gran Reserva representa la capacidad de guarda de los vinos de la marca que nació en 1933 de la visión del enólogo francés Gabriel Larrendant, quien supo reconocer el potencial del terruño El Monte y las capacidades de la tempranillo. Con cuerpo y bien constituido.



GRAN BACCHUS PARA EL DEL DUQUE

El Concurso Internacional de Vinos Bacchus ha premiado a Del Duque Amontillado Muy Viejo V.O.R.S con un Gran Bacchus de Oro, el máximo galardón en este concurso considerado como la principal cita española con el mundo del vino. De elaboración muy limitada, Del Duque, una de las soleras exclusivas de González Byass tiene notas de frutos secos y maderas nobles. En boca es seco y vigoroso, con un final muy largo, aromático y bien estructurado. Gran concentración y complejidad.



LA GARNACHA BANCA DE RIOJA VEGA

Acuerdo de Rioja Vega en poner en valor la tipicidad de la garnacha blanca. La bodega centenaria elabora este vino con esta variedad histórica y minoritaria en Rioja que, acompañada del tempranillo blanco, da como resultado un vino elegante, complejo y con brillante acidez. La enóloga de la bodega, Esperanza Elías afirma: «Queremos enriquecer esa cara menos conocida de los vinos de nuestra región; estamos ante un blanco muy especial, para amantes del vino». Blanco complejo y sutil, untuoso y maduro.



quena participó junto con otros dos denominaciones, Ribera del Júcar y Manchuela, en una cata conjunta de bobales titulada 'Vinos del presente y el futuro', coordinada por Antonio Candelas, director de la revista Mi Vino.