

En breve

PROMOCIÓN

Los vinos de la DO Alicante participaron en Vinisud

► Nueve bodegas adscritas a la Denominación de Origen Alicante participaron la pasada semana en el Salón Internacional de los Vinos Mediterráneos (Vinisud) que se celebra en la ciudad francesa de Montpellier. Esta era la quinta ocasión consecutiva en la que el CRDO Alicante asistía al evento, punto de encuentro anual de importadores internacionales y prescriptores. Bodegas como Heretat de Cesilia,

La Bodega de Pinoso, Porsellanes, Primitivo Quiles, Santa Catalina del Mañán, Salvador Poveda, Sierra Salinas y Vinissens participaron en el evento de forma agrupada dentro del espacio de la DO Alicante, mientras que bodegas Francisco Gómez asistió a la feria ocupando su propio stand. Estos elaboradores presentaron algunas novedades, como los vinos jóvenes de la última añada, en los recintos del Pabellón de España y el Palacio Mediterráneo, centro de cata libre de Vinisud.

FORO DE OPINIÓN

Las bodegas debaten sobre enoturismo en Feria Valencia

► Siete bodegas de la Comunitat Valenciana participaron el pasado fin de semana en el

Foro de Enoturismo de la Comunitat Valenciana que se celebró en las instalaciones de Feria Valencia coincidiendo con la sexta edición de la Feria de Turismo de la Comunitat. El debate, organizado por Proava, sirvió para analizar el momento actual del enoturismo y para dar a conocer nuevas iniciativas relacionadas con este tipo de turismo, entre ellas las propuestas de la finca Hoya de Cadenas (bodegas Vicente Gandia) y los proyectos de enoturismo que se desarrollarán durante los próximos meses en la zona de Fontanars dels Alforins, donde empresas como Celler del Roure y bodega Los Frailes comenzarán a explotar este recurso. La principal conclusión del foro fue la necesidad de generar demanda y concienciar a restauradores, administraciones y demás colectivos para que apoyen este tipo de iniciativas.

VINO Y ARTE

Bodegas Hispano+Suizas sigue apoyando la cultura

► Bodegas Hispano+Suizas participó el pasado jueves en la presentación de la exposición «Arte y Vino» que la escultora María Carretero muestra en la sala multiusos de Lavinia, una de las tiendas de vino más exclusivas de Madrid. Los asistentes a la inauguración pudieron degustar dos de las referencias más valoradas de la bodega, el vino Impromptu Sauvignon Blanc y el cava Tantum Ergo Chardonnay y Pinot Noir. Pablo Ossorio, enólogo de la bodega, realizó una cata comentada de estos caldos, que estuvieron maridados con jamón de bellota puro cortado por el prestigioso Florencio Sanchidrián.

[Osaka IV]

La auténtica gastronomía japonesa



El restaurante Osaka IV ofrece lo mejor de la cocina japonesa en un establecimiento cómodo, atractivo y confortable.

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ La gastronomía japonesa tiene ya pocos secretos en Valencia, donde los restaurantes Osaka proponen a sus comensales todas las especialidades de esta cocina tradicional asiática en un entorno cómodo y accesible.

Emplazado en la avenida Pío XII de Valencia (junto a Hipercor) y justo al lado del restaurante Osaka Wok, encontramos el Osaka IV, un establecimiento que guarda muchas similitudes con el anterior —sobre todo en lo referente a confort y calidad—, aunque en este caso todas las es-

pecialidades de la cocina tradicional japonesa se ofrecen a la carta. El restaurante Osaka IV ofrece una amplia y variada propuesta en su carta, en la que podemos encontrar todas y cada una de las especialidades de esta gastronomía tan apreciada. En los fogones del restaurante, ex-

perios cocineros elaboran todo tipo de platos de pescado, marisco, carne o ave, siempre con el denominador común de emplear alimentos y materias primas de primera calidad. Además, Osaka IV está especializado en los mejores sashimi y sushi, siendo este el mayor reclamo para todos los amantes de la cocina asiática.

El restaurante ocupa una superficie total de más de 450 metros cuadrados distribuidos en tres zonas claramente diferenciadas: un espacio para fumadores, una sala para no fumadores y un área VIP. En todas ellas se ha cuidado la decoración, empleando mobiliarios y accesorios que permiten el máximo confort a sus clientes con un servicio atento y personalizado. Además se ofrece parking gratuito junto al establecimiento. El local propone, además de su extensa carta de especialidades, un menú diario muy completo al módico precio de 9,30 euros.

Restaurante Osaka IV ofrece el habitual servicio de reserva de mesas no sólo para pequeños grupos, sino también para colectivos que buscan un lugar amplio y confortable para sus celebraciones, eventos y comidas de negocios. Para solicitar reserva sólo hay que llamar al número de teléfono 96 329 68 98.

RESTAURANTE GENUÍ **COCINA DE MERCADO**

GENUÍ RESTAURANT

Pista de Silla, vía de servicio salida Catarroja
Tel. 96 117 49 78
www.genuirestaurante.com

A veces te apetece... Comer como un auténtico gourmet, y entras en el mundo de Genuí Cosmopolita. Planta alta. Precio medio 40-50 €. Otras veces deseas... Comer deliciosas tapas con tus amigos, y entras en el mundo de Genuí Desig. Planta baja. Precio medio 20-25 €. ¡Disfrútalo este viernes / sábado noche!

CERVECERÍA-RTE. SAL Y PIMIENTA **CERVECERÍAS**

Sal y pimienta

Avenida Blasco Ibáñez, 29
Valencia. Tel. 96 361 08 99

Cerca de las universidades. Terraza todo el año. Puedes comer desde un chivito hasta un foie de oca. Especialidad en carpaccios: de solomillo al parmesano, de rape con gambas y de atún al romero. Menú diario con dos tipos diferentes de arroz. Gran variedad de tapas. Excelente jamón de bellota. Exclusiva ternera de terneval y pescados frescos. Vinos selectos. Abierto todos los días del año. Reservas de mesa. Empresas, grupos.

O'MOSTEIRO **RESTAURANTE GALLEGO**

o'mosteiro

Poeta Liern, 27 bajo
46003 · Valencia
Reservas: 96 394 29 70

Restaurante Gallego O'Mosteiro les ofrece lo más selecto de esta especialidad de cocina tradicional, con marisco fresco procedente de las mejores rías, carnes de los mejores ganados de Lugo, así como una amplia y escogida carta de vinos. Ambiente selecto y exclusivo, donde saborear desde tapas con amigos a comidas familiares, celebraciones y comidas de empresa en el acogedor marco de dos amplios comedores.

MENÚ MEDIODÍA COCINA TRADICIONAL CASERA 16 EUROS

COCINA ASIÁTICA HAI **COCINA ASIÁTICA**

Hai

Ministro Luis Mayans, 50
(esq. Primado Reig, 30)
Valencia

Reservas: 96 338 88 50

Especialidades asiáticas. Show cooking. Teppanyaki- plancha de cocina en directo servida en el acto. La típica cocina: Sushi y Sashimi, carne cruda. Con ingredientes de primera calidad.

BIEN DIVINA **RESTAURANTE-SHOW**

Bien Divina!!!

Con un espectáculo, diversión asegurada. Abierto todos los días. Última promoción enfocada a las despedidas por sólo 35 €. Os ofrecemos: cena, 1º, 2º y postre, café, bebidas durante la cena + tarta de despedida o tarta de cumpleaños + copas durante el espectáculo a 5 €. También podréis tomar 1 copa de cava en uno de nuestros pubs colaboradores. De domingo a viernes, a la primera copa durante el espectáculo le invitamos nosotros.

Más información de menús y precios: www.biendivina.com
Reservas: 664 224 451. Marín el Humano, 3. Valencia

LOS BESTIAS **COCINA DIVERTIDA**

Bestias

Av. Puerto: 963 670 956
Av. Ausiàs March: 963 334 103
Gandia playa: 685-463626
www.losbestias.com

Desenfrenado, relajado, libre, espontáneo, divertido y original... donde poder celebrar cumpleaños, despedidas de soltero/a, separaciones, jubilaciones anticipadas y ligues tontos o cualquier tipo de comida o cena para pasar un rato inolvidable.

RESTAURANTE JIA YI **COCINA ASIÁTICA**

TEPPANYAKI

Dr. García Brustenga, 3
(entrando por Primado Reig, 183)
963 69 78 88
696-485886

Lo mejor de Asia lo tiene JIA YI. Con 15 años de experiencia en Japón. Comida elaborada en auténtica Teppanyaki. La plancha está a la vista para poder admirar la comida asiática, además de degustar el intenso sabor de su cocina. ABIERTO TODOS LOS DÍAS. BUFETTE LIBRE.

CAMI VELL RESTAURANT **COCINA CREATIVA**

CAMI VELL RESTAURANT

Carrer Colón, 51 - ALZIRA.
Tel. 96 241 25 21
www.camivell.com

CAMI VELL nace en 1984. En ese preciso instante comienza uno de mis proyectos más anhelados. El propósito estuvo claro, ofrecer todo lo mejor en esta nueva experiencia gastronómica. El empeño por hacer de CAMI VELL un sitio destacado por la calidad y el buen gusto unido a un buen servicio en un ambiente acogedor y agradable, da lugar a que el relevo generacional sea una opción de futuro para conseguir nuestras máximas: "hacer del cocinar un arte y de la necesidad, un placer". Antonio López.

COMPLEJO HOSTELERO CASAL FESTER **COCINA MEDITERRÁNEA**

Casal Fester

Polígono Tisneres - Avda de los Derechos Humanos s/n - ALZIRA
Tel. 96 241 32 71

Casal Fester nace como un conjunto de restaurantes de estilo mediterráneo para satisfacer a través de los sentidos. Un lugar que combina un ambiente distinguido, una cocina de gusto refinado y un servicio de calidad, además de un lugar ideal para la celebración de banquetes y todo tipo de comidas. El complejo cuenta con 5 salas de distinta capacidad y amplio aparcamiento. **Precio medio comensal 25€.**

RESTAURANTE YI **COCINA ASIÁTICA**

Yi

Antonio Suárez, 15
Valencia
Tels. 96 337 48 58
96 344 15 67

COCINA ASIÁTICA, TEPPANYAKI. El restaurante asiático de Valencia, con los mejores platos de la gastronomía de Japón, la zona cantonesa de China, Vietnam y Tailandia. **2 horas gratis de parking presentado tiquet del parking Lubasa-Aragón-Chile.**

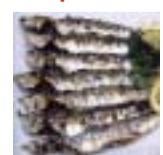
RECETAS DE LA COMUNITAT VALENCIANA:

SARDINAS A LA PARRILLA

Dificultad: Baja.

Preparación: 5 minutos.

Tiempo de cocción: 6-8 minutos.



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

12 sardinas frescas.
1 limón.
Aceite de oliva.
Sal.

En primer lugar, se limpian las sardinas, se salan y se riegan con un poco de aceite por ambos lados. Una vez saladas y aderezadas, se colocan sobre una parrilla caliente y se asan bien, dándoles la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. En el momento de servir las sardinas se pueden acompañar con unas rodajas de limón.