

Gestión Empresarial Gourmet

Toda la magia del Mediterráneo en el hotel y restaurante Balandret

Esencia valenciana y sabores auténticos en los ricos arroces de Alberto Lluch

Ana Marcos VALENCIA.

El Mediterráneo entra por los cuatro costados en este sencillo y luminoso hotel-boutique recientemente inaugurado. Una sencillez buscada, de tonos claros y motivos alegóricos de la zona donde se encuentra: frente a la playa de Las Arenas, ahora absolutamente rehabilitada, en la ciudad de Valencia. Y un homenaje a Sorolla en toda su extensión, ya que *El Balandret*, uno de sus cuadros más representativos, fue pintado junto a este mar. Muy destacable la labor del interiorista Carlos Serra para lograr ese toque mágico.

Este acogedor y cálido hotel esconde en su interior uno de los más novedosos y solicitados restaurantes de Valencia. Situado en primera línea de playa, con comedor interior más convencional y terraza, es el lugar perfecto para probar uno de los mejores arroces del momento en la capital del Turia.

El joven cocinero Alberto Lluch, con destacado bagaje profesional -Can Roca, Ca Sento...-, es el artífice de una atractiva oferta de diecisiete especialidades en la que, por una vez, la cantidad no entorpece la calidad. Lluch lo mismo borda un delicioso arroz seco del senyoret -un dedo de altura, punto perfecto, nada grasiento...-, que *ataca* un fantástico meloso de pistacho y foie.

Opciones para todos los gustos, desde la clásica de verduras o a banda, a la original de col y bacalao, sin olvidar otros melosos como el es el caso del de langosta o *amb fesols* y

Restaurante Balandret

Paseo Neptuno, 20. Teléfono: 963811118. Valencia (Playa de las Arenas). No cierra. Dispone de terraza. Página web: www.balandret.com



EE

El Menú

Primero: Calamar con mayonesa de curry
Segundo: Arroz del senyoret
Postre: Crema quemada de Baileys con almendra
Precio medio: 40 euros

naps, ésta última sólo disponible por encargo.

Esencia y sabiduría, enjundia y sabor, en una apuesta que no olvida los fideuás, ya otro clásico de la co-

marca, de los que ofrecen cuatro variedades, como el de fideo fino o el de marisco.

Lluch apuesta por la tradición e incluye en su carta las tellinas de playa, la clóchinas valencianas con su punzante sabor y también una buena selección de mariscos, desde la cigala a la plancha a las quisquillas de Santa Pola en temporada o el bogavante a la plancha. Entre las entradas, muy recomendable el calamar, grande y en perfecto rebozo, con una suave mayonesa de curry. No faltan pescados como el gallo San Pedro con meloso de sepia y co-

liflor, o distintas carnes, con un sustancioso rabo de toro. Y el chef se atreve con algunas (pocas) especialidades algo más creativas como el crujiente de bacalao con crema de mandarina o los langostinos en temperatura de kikos.

Una cocina autóctona y enraizada en la mejor tradición valenciana, tan maltratada en ocasiones. El repostero Paco Hernández pone el momento dulce con postres como la cuajada de horchata o la refrescante naranja valenciana en texturas. Y muy buena relación calidad-precio.

La Cata

CAMPO ALEGRE 2015

Bodegas Campo Elíseo

D.O. Rueda

PVP recomendado: 12 €

Calificación: 9

A. M.

Un ejemplo de las bondades de la uva verdejo, tan maltratada en ocasiones. Preciosista elaboración a cargo de François Lurton, Michel y Danny Rolland -tres figuras en el mundo del vino- que extraen lo mejor de esta variedad para lograr una personalidad única. Elegantes reflejos verdes, herbáceo y complejo: se tiene que abrir bien para captar de todo su potencial. Untuoso, estructurado y una acidez con nervio que lo hace fresco y genuino.



Tres estrellas Michelin para el verano en el hotel Maria Cristina

A. M. SAN SEBASTIÁN.

El hotel Maria Cristina Luxury Collection (Donosti), acoge durante todo el verano y hasta el mes de octubre a la prestigiosa chef Hélène Darroze, con dos estrellas Michelin en The Connaught de Londres y una en su restaurante de París. Una cocinera de orígenes vascos que vuelve a la tierra de su niñez, donde su familia siempre tuvo negocios de hostelería. Darroze presenta un menú de platos y pinchos con producto local y especialidades como el arroz negro o el tartar de ostras con velouté helado de alubias blancas. Reservas: 943437600.

Nueva Guía Repsol 2016

Incluye:

- Guía de Mapas y Carreteras de España y Portugal
- Guía de Turismo con los mejores restaurantes
- Nueva Guía de Rutas por los mejores alimentos y bebidas

3 Guías en 1 por solo 24,90€

Rubaiyat celebra su 10º aniversario en Madrid con un menú especial

A. M. MADRID.

El restaurante Rubaiyat (Juan Ramón Jiménez, 37) viste de largo su terraza recién abierta esta temporada y su comedor para festejar que cumple ya 10 años en la capital. Uno de los mejores asadores de carne del país, bajo la dirección del chef ejecutivo Carlos Valentí, que ofrece un menú internacional con preparaciones de otras latitudes, donde también tienen restaurante, como Chile, Brasil o México. Platos como la ensalada de dos quinoas y atún, taco de camarón con chipotle o guiso de mero y langostino forman parte de este menú.