

Quique Jacosta

NO SÓLO COCINA

N.2 Otoño - Invierno

En la luna de Valencia...





**YA A LA VENTA EN LIBRERÍAS
Y EN NUESTROS RESTAURANTES**

Las claves del
Socarrat

3

CONTENID-OH!

Ya está aquí la segunda edición de **No Sólo Cocina**,
¡El magazine más foodie editado por el equipo
Dacosta!

Queremos que te diviertas con nosotros y
disfrutes de cada sabor que te ofrecemos.
Ya estamos preparando el siguiente número.

5

Conoce a
Matsuo Takasi



7

¡Con vino, todo divino!
Una bodega pensada en ti para que triunfes en casa



9

Soy un **producto**
de tu imaginación



12

En ocasiones veo comida

8

A FUEGO

Arroces de
Quique Dacosta
para cocinar en casa
en 20 minutos



15

El arroz de los domingos
Luis Valls



17

Con buen gusto

18

Vuelve QDelivery Navidad
para llevar y recoger los días
24/25 y 31 de diciembre

**Hablando
de cítricos**

con Vicente Todolí

¡Si la vida te da
cítricos, haces un
museo!



13

El Londres de
Enrique Arce

21

¡Dile al gin que no sólo
lo tomaremos con tónica!



24

El ingrediente secreto
o el **Umami** de tu cocina

27

El Madrid de
Isabel Jimenez

19

Ruta de
**Panaderías y
Pastelerías**



23

25

Los **guisos** de **Lisa Negra**
La memoria gustativa
del periodista gastronómico



29

Qué pasó
la temporada pasada



Lista SPOTIFY
para escuchar mientras nos lees
(selección de canciones que suenan
en los restaurantes)

Socarrat

El spin-off de la paella

El **arroz**, con permiso de la gamba, ha sido siempre el **ingrediente cómplice en la cocina de Quique Dacosta**. Un producto que admite tantas técnicas como resultados maravillosos.

El arroz es un ingrediente que permite diversas expresiones, una de ellas como socarrat, “un actor que aparece a veces” como indica Dacosta. Un arroz socarrat convertido en plato entrante del que disfrutar comiéndoselo con las manos.

“Lo que hemos hecho es darle protagonismo después de dominarlo. En 2017 publiqué un video en redes que se hizo muy viral, todo el mundo que lo vio sintió deseo de probarlo”.

Así que no puedes dejar de saber que, este socarrat **que se despegue de la paella de una sola pieza, puede probarse en el restaurante Llísa Negra de València** todos los miércoles en su famoso “dimecres de Socarrat”

CONSEJOS PARA COCINAR EL SOCARRAT DE QUIQUE DACOSTA

- La **clave** es utilizar un **caldo sustancioso y lleno de colágeno** con cabezas de pescados planos y de roca.
- Usaremos **pimentón de la Vera**, que le aporta un toque ahumado exquisito.
- El **arroz bomba** es ideal para el arroz socarrat, nacarado previamente con el sofrito.
- El **calor del fuego** debe estar **repartido** por toda la superficie de la paella antiadherente.
- **Cuando el arroz haya formado la crostita por abajo, lo dejaremos unos minutos** atemperando para que se compacte más todavía.
- En la mesa lo despegaremos con cuidado con ayuda de una **espátula** y así poder retirarlo de una pieza de la paella.
- **Añadiremos unos toques de alioli** por encima y... a comer.

LA PARTE MÁS TÉCNICA

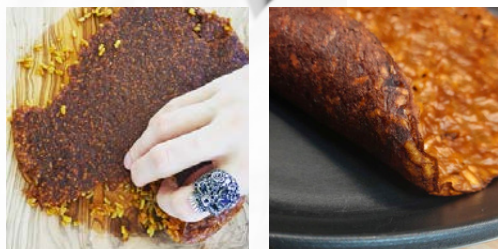
Un **socarrat** es un **arroz caramelizado**, donde la clave está en conseguir que el arroz haga la ***Reacción de Maillard**.

***Reacción de Maillard:** Glucosilación no enzimática de proteínas, por el que las proteínas y los azúcares de los alimentos interaccionan a consecuencia de las altas temperaturas, produciendo compuestos que modifican las características de los alimentos.

El tipo de azúcar, el tipo de proteína, la temperatura, la presencia de metales y el pH de los alimentos afectan al resultado de esta reacción. Gracias a esta reacción, al cocinar en seco ciertos ingredientes se aprecian cambios de color, se potencian los aromas y aparecen nuevos sabores intensos.



1. m. **COCINA** Porción inferior del arroz de la paella o del perol, un poquito quemado pero que se puede comer.
2. adj. Quemado superficialmente.
4. m. **Cerámica valenciana.** Baldosa de barro con dibujos que se usaba para cubrir el espacio entre las vigas del techo y actualmente se usa como objeto decorativo.
5. m. i f. [col-loq.] En los pueblos de alrededor, natural o habitante de Xàtiva, Cocentaina, Vila-real i Culla.



01

Y ALGUNAS DE SUS VERSIONES

Socarrat (2017)

De una sola pieza, elaborado a partir de un fumet de pescado. Los tiempos y el control del calor son importantes para el compactado del arroz y así poder despegarlo de una, haciendo que los granos queden unidos. Es un plato muy sabroso que se come con las manos a pellizquitos.

Socarrat de quisquillas con alioli y buñuelo de bacalao (2014)

Un aperitivo en el que queremos disfrutar de todo el sabor de un arroz "a banda" de mariscos con alioli y el tostado del socarrat.

En este caso utilizamos el socarrat como soporte cilíndrico. A partir de un caldo de marisco almidonado elaboramos una fina oblea de socarrat que enrollamos sobre sí misma para después rellenarla de una espuma ligera de alioli y, sobre ello, una gamba roja de Denia confitada en aceite de oliva.



02

Arroz suflado a banda socarrat (2016)

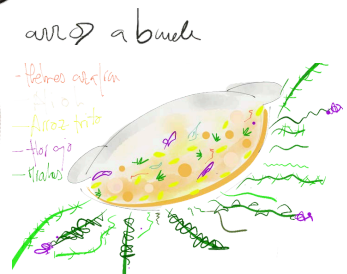
Divertido **aperitivo-snack** con el mismo planteamiento que la paella....comer y compartir al centro. En este caso tanto el arroz como el socarrat son elementos secos y crujientes.

El arroz está cocido con azafrán para después deshidratarlo y freirlo y conseguir un arroz suflado.

Este arroz se deposita sobre una base de socarrat de marisco que dejamos secar hasta que quede crujiente.



03





Según cuenta en su sencilla descripción de Instagram se define como un **“Ceramista Japonés instalado en el Cabanyal”**, pero tras esta presentación sabemos que se esconde una historia con un contexto mucho más especial. Ya lo decía alguna práctica japonesa como Shinrin-yoku y es que, conectar con la naturaleza es conectar con todo lo que ves, porque la naturaleza nos refleja y aprendemos lo que somos.

A nosotros particularmente nos gustaría definir a Matsuo como un **alquimista, japonés de nacimiento, con unas manos que moldean su futuro hacia la mirada del Mediterráneo** y que caminan con nosotros, **creando una identidad que se refleja en cada una de las mesas de El Poblet Restaurante** como si de una exposición en movimiento se tratase.



El taller



El mar en sus piezas

Matsuo estudió **bachiller artístico** en Japón, quería estudiar Bellas Artes porque **ser pintor era su sueño**, pero la vida lo fue llevando hacia otros horizontes.

Los **artistas españoles** como **Picasso** siempre le habían llamado mucho la atención, todos tan dispares como originales en sí mismos hicieron que España fuera el destino elegido para embarcarse en nuevos retos y oportunidades.

Con tan sólo 22 años y tras pasar por diferentes ciudades, se instaló en València para estudiar la **carrera de cerámica artística por la escuela superior de Manises**.

Desde pequeño ha estado en contacto con la **cerámica**. En Japón es diferente, nos cuenta; **este material es habitual en las casas y su madre compraba pequeñas piezas artesanas de autor** que coleccionaban en sus vitrinas. Piezas dispares o vajillas de colores que él recuerda con mucho cariño.



El mar es su inagotable fuente de inspiración. Esto se revela por sí solo al observar apenas unos segundos las obras que emergen de sus manos en el barro.

Aunque Takashi vivía en un tranquilo pueblo del interior, su conexión con este elemento es innegable. Su escaso contacto continuo con él, tan sólo dos o tres veces al año en su infancia, sirvió para intensificar su fascinación por el mar y su oleaje.

Cada pieza que crea brilla con una luz propia y como él mismo afirma: “El mar tiene un paisaje muy diferente, el olor, la luz... cómo se reflejan los colores...”

“El mar es impresionante y me inspira mucho...”



Desde principios de 2020, se forjó un vínculo espontáneo y enriquecedor con El Poblet Restaurante, lo que ha ayudado a dar a conocer sus figuras e incrementar sus ventas.

Un encuentro casual que contó con la presencia de Ana Botella (Directora de Sala) Ella percibió su talento desde el minuto cero, y se forjó una colaboración única que se materializa en forma de una fascinante exposición dinámica permanente sobre las mesas del restaurante titulada "Mar y Tierra", con venta directa, que se adapta de manera orgánica a la temporalidad de los productos, al ambiente, las sugerencias del chef Luis Valls, su alta cocina, la sala, sus tonos y todas sus formas de transformación.

Descubrir las obras de Matsuo en exposiciones es una experiencia poco común, pero "desde nuestras mesas las creaciones de Takashi te envuelven, dan forma a la experiencia y elevan nuestro escenario a una atmósfera que pocos recuerdan como imparcial" indica Ana Botella.

También es posible adquirir algunas de sus pequeñas piezas marinas en "La Postalera", una tienda que se aleja de los típicos souvenirs de la ciudad y que se centra en el diseño valenciano. También se pueden conseguir a través de Instagram o en su particular taller del Cabanyal, donde conectarte directamente con él y solicitarle el diseño de piezas personalizadas.



Figura inspirada en El Poblet Restaurante, su ambiente y con un interior marcado por la presencia de Luis Valls, Ana Botella y Hernán Menno

Las obras personalizadas de Matsuo no sólo son bonitas a la primera mirada. Cada creación es una experiencia interactiva, un vínculo entre el cliente, la cerámica y el ceramista, que hace cuestionarse y descubrir nuevos significados en cada detalle.

Le encanta intentar transmitir profundidad a través de sus obras, como conversaciones silenciosas que invitan a reflexionar y a explorar nuevos significados. Su filosofía es muy similar a la mirada a la cocina de vanguardia de Luis Valls en El Poblet.

Aunque, no mentiríamos si dijéramos que todas las piezas son únicas en sí mismas, ya que Matsuo no utiliza moldes. Todas ellas se crean a mano, una a una, a partir de una bolita de barro.



El precio de estas figuras es algo muy particular y que varía según la pieza, pero fluctúan, desde los 50 € hasta los 600 € (basándonos en algunas de las piezas que ha hecho hasta el momento)

Fotografía - Adolfo López (La Postalera)

Aunque sus piezas a veces se rompen en el proceso, abraza esta imperfección y las restaura con la técnica japonesa "Kintsugi".

A diferencia de las técnicas convencionales, el artista emplea materiales especiales y realiza sus reparaciones con oro, un símbolo de belleza y resiliencia.

Cada elemento que utiliza, desde el polvo de latón hasta los materiales japoneses, aportan una riqueza cultural y espiritual a su trabajo.

Matsuo busca en la esencia de la cerámica crear una ventana al mundo de su territorio, o de lo que también es el nuestro...



Un lugar donde el mar, la Albufera y la huerta valenciana están en diálogo continuo

¡Con vino, todo divino!

Sabemos que la **elección de vinos** puede ser un auténtico quebradero de cabeza, especialmente cuando te enfrentas a una comida importante o una cena especial con amigos. ¿Cuántas veces te has plantado frente a la tienda gourmet de la esquina examinando una infinidad de etiquetas sin saber cuál elegir?

Estudios de neuromarketing nos indican que los colores, las tipografías, las formas de la etiqueta y el precio influyen en tu elección. Pero como no queremos que te dejes llevar sólo por la estética, les hemos pedido a los sumilleres de la casa una selección de vinos que disfrutarías en una cata a ciegas, ¡y para todos los bolsillos!



Hasta 20€



20-30€



30-40€



40-50€

A FUEGO

con
Quique Dacosta

Quique Dacosta

A FUEGO



PREPARADO DE
**ARROZ
CON COSTILLAS**
setas y verduras

con with com
Quique Dacosta

MIX OF RICE WITH RIBS,
mushrooms and vegetables

PREPARADO DE ARROZ DE COSTELLAS
cogumells i llegums

20' MINUTOS
MINUTES

4 RACIONES
SERVINGS PORCIONES

A FUEGO



PREPARADO DE
**PAELLA
VALENCIANA**

con with com
Quique Dacosta

VALENCIAN PAELLA MIX
PREPARADO DE PAELLA VALENCIANA

20' MINUTOS
MINUTES

4 RACIONES
SERVINGS PORCIONES

A FUEGO



PREPARADO DE
ARROZ NEGRO
con sepia, ajetes tiernos y pulpos

con with com
Quique Dacosta

BLACK RICE MIX
with cuttlefish, baby leeks and baby octopus

PREPARADO DE ARROZ NEGRO
com choco, cebollina i polvorins

20' MINUTOS
MINUTES

4 RACIONES
SERVINGS PORCIONES

EN CADA PACK ENCONTRARÁS LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA
COCINAR EN CASA UN ARROZ AL ESTILO DE QUIQUE DACOSTA EN 20 MINUTOS

www.afuegiquiquedacosta.com

@afuego_qd

SOY UN PRODUCTO

Alto contenido en vitamina A
Betacaroteno



PANTONE

Calabaza

#F38D08 - Cucurbita maxima, C. moschata y C. mixta

Buena fuente de fibra,
potasio, magnesio y fósforo

La **calabaza** es un producto fuera de serie, y no, no lo decimos sólo por aparecer en todas esas películas durante la época de Halloween, sino por ser producto estrella en nuestras cocinas, durante su temporada en los meses desde noviembre a diciembre.

Es considerada un **fruto en baya** (en el cual la pared entera del ovario madura, generalmente en un pericarpio carnoso) de la **calabacera** que pertenece a la **familia de las Cucurbitáceas**, como también lo son el melón, la sandía y el pepino. Existen multitud de variedades, de colores y tamaños, pero todas comparten una característica común, una cavidad donde se alojan pepitas.

Existen **muchas variedades de calabazas** y su número puede variar dependiendo de cómo se las clasifique. Las calabazas se cultivan en todo el mundo y se presentan en una amplia gama de formas, tamaños, colores y sabores.

En España, la mitad de las calabazas que se consumen proceden de las Islas Canarias y Andalucía, pero también se cultivan en València, Murcia y Cataluña. La más cultivada es la **calabaza cacahuete** con una piel de color naranja, dura y lisa que generalmente se utiliza para cocinar cremas o como guarnición y la **calabaza dulce de horno** caracterizada por su piel gruesa y rugosa y por el dulzor de su pulpa, es muy tradicional servirla asada al horno como postre.

A **nivel nutricional** contiene gran cantidad de **fibra soluble, vitaminas (A, B1, B6, y C) y minerales (cobre, calcio, potasio, magnesio y manganeso)** sin aportar un valor calórico significativo, lo que la hace un alimento excelente para llevar una alimentación equilibrada.

¡Un sólo ingrediente, múltiples formas de cocinarlo!

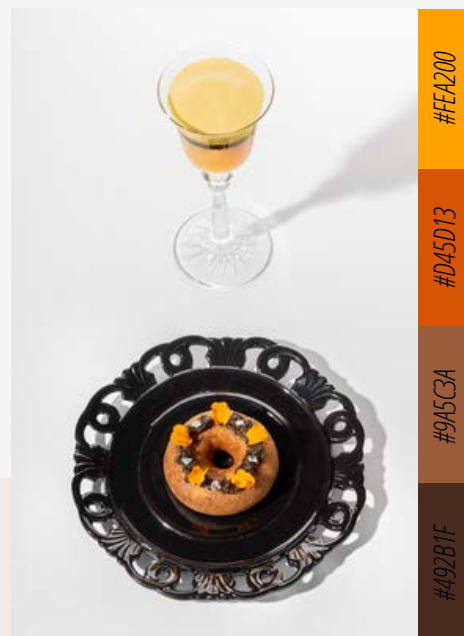
En la temporada **Por Amor al Arte, Quique Dacosta** dedica un plato a la calabaza en su máxima expresión. **El buñuelo de calabaza**, un bocado salado de calabaza vieja de Benaguasil con trufa negra de Andilla, un homenaje a los tradicionales buñuelos de Fallas, en forma de donut, de textura frágil y ligera con un relleno suave y coronado con flores de clavel de colores entre amarillos y naranjas. Se sirve acompañado de una copa de consomé de puré de calabaza, aceite de sus semillas y una espuma de crema de calabaza asada a la mantequilla.

El Poblet Restaurante también aprovecha su temporada elaborando un postre en texturas con calabaza asada, espuma de calabaza, pipas garrapiñadas, helado y un crujiente de calabaza que no deja indiferente a nadie.

En **Llisa Negra** encontramos este producto en forma de brioche relleno de cabello de ángel de calabaza, limón, licuado de calabaza y helado de nuez fuera de carta.

Un último consejo, no tires las semillas. ¡Házte pipas!

- Pon las semillas en remojo y retira todos los restos de pulpa.
- Sécalas muy bien con un paño de cocina limpio.
- Mezcla las semillas con aceite y sal y colócalas en una bandeja de horno.
- Hornéalas hasta que estén doradas.
- ¡Y ya las tienes listas!



Buñuelo de calabaza Quique Dacosta Restaurante

#FEA200

#D45D13

#945CA

#492B1F

El erizo de mar llega con el invierno, el frío define la temporada de este preciado y delicado manjar marino que dentro de su aspecto lleno de púas oculta un relleno mantecoso anaranjado con mucho sabor a mar llamado **gónada**.

Existen cientos de especies de erizos, pero sólo unas pocas son las comestibles. En **España** se encuentran en el **Cantábrico** y en las costas de las Islas Canarias hasta los 30 metros de profundidad. Están protegidos como especie, aunque no se encuentran en peligro de extinción.

Su **especie** es la **equinoidea** y son de la familia de las estrellas de mar. La más común en España es la *paracentrotus lividus*, que se alimenta de plancton y algas de todo tipo. El mejor momento para consumirlos es entre **diciembre y abril**.

Bajo en grasas

Nutricionalmente, además de su **alto contenido en proteínas** de valor biológico, aporta sales minerales como el **potasio**, el **calcio** y el **hierro**. Se considera un **potente antioxidante** por ser **rico** en **vitamina A**.

Un erizo de mar puede medir hasta 7cm. de diámetro, tienen un caparazón muy pesado y se desplazan mínimamente mediante sus pies ambulacrales (terminaciones en forma de ventosas) y sus espinas móviles.



Erizo en su propia agua emulsionada con aceite de humo, yema de codorniz y guisante lágrima de Llis Negra

Juan Ramos, jefe de cocina de Llis Negra, nos aconseja que para la correcta conservación de los erizos, una vez abiertos, utilicemos su misma agua para limpiarlos, que la colemos y la reservemos para preservar la humedad de las yemas hidratándolas si fuera necesario.

El agua junto con los erizos también puede ser aprovechada para realizar salsas o emulsiones. En Llis Negra acompañamos los carabineros a la parrilla con una gratén de erizos.

Antioxidantes



PANTONE

Alto valor proteico

Erizo de mar

#452631- *Strongylocentrotus franciscanus*

Seguro que te preguntas: **¿Cómo se abren?**

Nuestra recomendación es utilizar unos guantes de goma para protegerse las manos. Hay que colocar el erizo de mar con el lado de la boca hacia arriba (*la boca es la parte central y abierta del erizo*), e introducir un cuchillo afilado, con cuidado de no presionar demasiado e ir girando el cuchillo suavemente para abrirlo en dos mitades. Debería abrirse fácilmente si el erizo está fresco.

Y si no están de temporada... No te vas a quedar sin ellos porque existe la opción de comprarlos en lata, aunque lo ideal es comerlos **SÚPER** frescos.



Lámpara escultura en Llis Negra

Hablemos de decoración y no sólo de producto. En Llis Negra disfrutan a diario de la belleza de los erizos de mar.

Desde el techo del restaurante y repartida en tres plantas, se despliega, a lo largo de las escaleras, una escultura colgante de 9,54 metros, realizada por **Ana Docavo**, con 1.947 corazas de erizos de mar pintados en color blanco.

¡Del mar a la cocina de casa!

Aprovechando el sabor mantecoso de las gónadas, te proponemos unos platos fáciles para hacer en casa, pero con un toque sofisticado que no dejarán a nadie indiferente.

Pasta con salsa de erizos de mar. Hay muchas formas de prepararla y el resultado es siempre delicioso. Basta con triturar las gónadas con una batidora, mezclar esa salsa con pasta cocida al punto y rallar por encima queso parmesano.

Pero... ¿Y si te decimos de añadir erizo de mar fresco sobre unos huevos revueltos cremosos posados en una tostada de pan brioche para crear un almuerzo diferente?

DE TU IMAGINACIÓN

Quique Dacosta Restaurante



www.quiquedacosta.es



Brioche de pescadilla en salsa verde
Temporada 2024

Fin de temporada 2023 / 10 de diciembre

Inicio de temporada 2024 / 9 febrero

RESERVAS ABIERTAS

EN OCASIONES VEO COMIDA

Llega la nueva sección de recomendaciones para vosotros. Frikis nacemos y frikis moriremos pero con la pancita bien llena y el corazón contento. Te lo seguirás comiendo de una sentada, incluso te desabrocharás el cinturón porque es imposible dejarlos a mitad.

Sabemos que la comida te aparece en todas partes, a nosotros también, no eres el único, tranquil@, puedes respirar porque no sólo queremos que disfrutes del plato, sino también de otras muchas formas creativas, porque la cocina es eso, una fuente interminable de creatividad.



Si le preguntamos al actor y escritor Enrique Arce por sus recomendaciones en Londres, nos dice que es como si le preguntamos cuál es su película favorita, o su canción favorita, o su obra de teatro favorita...

Hay tantas que reducirlas a unas pocas le parece prácticamente imposible. Por eso, le invitamos a recordar los sitios que más le han marcado y que han hecho que esta ciudad le parezca fascinante. ¿Te quedas a leerlo?

Este valenciano tan internacional estuvo viviendo en la ciudad desde 2014 hasta la entrada del Brexit y nos cuenta que vuelve a ella cada vez que le resulta posible.



ACOMPÁÑANOS
POR
EL

LONDRES

DE ENRIQUE ARCE

PARQUES

“De Londres, me quedo con los parques, sin duda he estado en muchas ciudades con parques hermosísimos: París, Nueva York... Sin embargo, hay algo de los parques de Londres que tiene una magia especial. Son sitios cargados de una energía creativa brutal.

Recuerdo especialmente Hemsowth, el parque donde surgió la idea germinal de mi novela *La grandeza de las cosas sin nombre*.

Regents Park, mi primer parque, el primer sitio donde viví fue en Marylebone. Richmond, un parque al que acudía en bici desde la ciudad, pasaba allí el día de picnic con amigos, así que los parques son algo que ha dejado una marca imborrable en mi recuerdo.”





TEATROS

Algunas de muchas obras teatrales esta temporada en Londres:

THE MOTIVE AND THE CUE
(del 9 de noviembre al 24 de marzo en NOËL COWARD THEATRE)

LYONESSE (hasta el 23 de diciembre en THE HAROLD PINTER THEATRE)

HARRY POTTER AND THE CURSED CHILD en el PALACE THEATRE



“Para alguien como yo, un actor de cine y de televisión, ahora que soy animal de teatro, sobre todo de escenario y puedo decir que el West End es el lugar del teatro de referencia a nivel mundial. Recuerdo las matinés, ir por la mañana, esperar en una cola, a ver si tenías la suerte de que tocaban uno de los tickets que se daban para la función. Paseaba por el Soho para ver a los actores salir del teatro.”



DE BARES Y RESTAURANTES



“A nivel culinario me encantan las famosas rutas del Bar Hopping, concepto parecido a lo que en España sería ir de tapas, yendo de una cervecería a otra, juntarte con los amigos, tomarte la primera pinta en tal bar, luego moverte a la siguiente, ver cómo está el ambiente, juntarte con la gente que sale de la City. Aprendí a amar la cerveza todavía más, la pinta tiene una comunicación especial, reconozco en ella un arte también.”

BARHOPPING por el Soho

Existen tours para turistas conocidos como «Pub Crawl», una buena forma de conocer algunos de los mejores bares londinenses de la mano de un guía local.



“Me reconozco como un verdadero talibán del arroz, no puedo evitarlo. Soy el que no se pide un arroz fuera de la Comunidad Valenciana, pertenezco a esa estirpe de valencianos tocapelotas. Para mí el arroz es sagrado, no solo el plato en sí, sino la ceremonia. Para mi sorpresa, cuando visité **Arrós QD** me voló la cabeza, se ve cómo se hace el arroz en directo y el arroz es como si me lo estuviera comiendo en la playa de la Malvarrosa o en el restaurante Lliça Negra de Quique Dacosta en València, me sentí como en casa”

LA TERRETA EN LONDRES





INGREDIENTES

(para 2 personas)

- 2 pechugas de pato azulón
- 2 unidades de anguila
- 50 g. de sofrito (cebolla dulce, puerro, tomates maduros, tomate frito, azafrán, pimentón, aceite de oliva)
- 1600 ml. de caldo de ave (carne)
- 1 unidad de napicol cortada en dados
- 100 g. de aceite de oliva
- 200 g. arroz variedad Bomba

[Video
de la receta](#)

ARROZ DE PATO, ANGUILA Y NAPICOL

Por Luis Valls

Jefe de cocina de El Poblet

PREPARACIÓN

- Marcar una de las pechugas de pato y una de las anguilas en trozos de 3-4cm a fuego vivo en el aceite (una vez marcados retirar y reservar para colocar al final por encima de la paella).
- En el aceite caliente agregar la pechuga restante en dados de 2cm y la anguila fileteada y sin espina central en trozos pequeños.
- Añadir el sofrito y el caldo.
- En el primer hervor agregar la mitad del napicol y cuando vuelva a hervir añadir el arroz.
- Cocinar 17 minutos.
- En el minuto 14 añadir la pechuga de pato marcada en láminas, los trozos de anguila y en el último minuto los trozos de napicol restantes.

CONSEJITOS del chef

- Luis dice que, si la hacemos a leña, le gusta utilizar trozos pequeños de madera para controlar mejor la temperatura del fuego.
- Su secreto para un buen caldo es hacerlo tostado, asando las carcasas de aves al horno y luego hirviéndolas en agua junto con las verduras.
- ¡Superimportante! No olvides probar el caldo para chequear el punto de la sal.

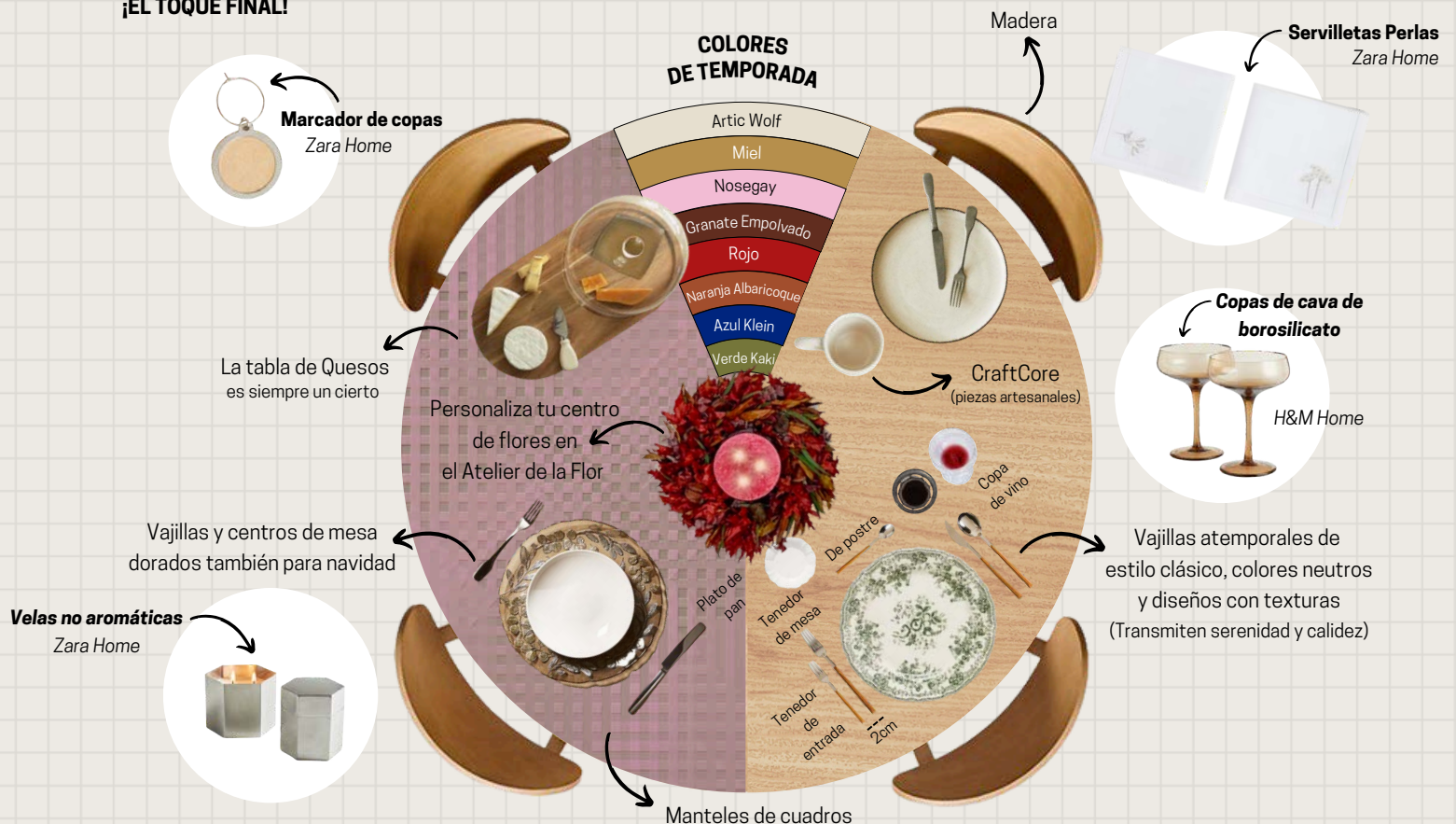


CON BUEN GUSTO

La elección del **Apricot Crush** por la WGSN como **color del año 2024** ya nos acerca a entender que este 2024 será “**juguetonamente disruptivo**” y nos acercará a la calma y a la energía. Si nos alejamos un poco de los tópicos tradicionales de que con el otoño aparecen los días grises, oscuros o lluviosos y nos aproximamos, cada vez más, al secreto de la felicidad nórdico “hyggeen” (que nos enseña a encontrarla en la simplicidad y la comodidad) como actitud, entendemos que en el ámbito del interiorismo, nos espera una estación llena de **colores vivaces, naturales y saturados** que despiertan la inspiración y nos unen, sin ninguna duda, con las **estéticas** de los **años 60 y los 70**.

Estampados geométricos, formas poligonales, el rojo como hilo conductor y los espacios monocolors. Aquí hoy, hablamos de cómo cada vez nos gusta más sacar las vajillas, las cuberterías o los manteles, montar una mesa bonita que nos haga felices y sobre todo, que haga felices a nuestros huéspedes. Ya sabes eso de que, cada maestrillo tiene su librillo, así que saca tus armas y dinos; ¿Será la tuya la mejor mesa nunca vista en redes?

¡EL TOQUE FINAL!



SI NOS PONEMOS PROTOCOLARIOS...

- La servilleta marca el inicio de todo, y una vez sentados, sobre las rodillas.
- El pan. El tuyo, el de la izquierda y ahora que lo sabes, sé el primero en cogerlo, porque si no empieza el círculo vicioso de robos.
- Los codos van fuera, solo debemos apoyar los antebrazos y las manos siempre tienen que estar a la vista, nada de móviles.
- Sabemos que esto te va a doler y es que lo de “toma pan y moja” lo dejamos para momentos de menor formalidad.
- Uno de los mayores retos, las gambas, los langostinos y el pollo, con cuchillo y tenedor.
- Y, por último, el “donde fueres, haz lo que vieres”, te salvará en muchas ocasiones :)

La carta QDELIVERY 2023

Los días 24, 25 y 31 de diciembre en Dénia y València

A COMPARTIR

Como cada año, **Quique Dacosta** se cuela en tu cocina y te invita a disfrutar de esta propuesta gastronómica sin igual para que termines de preparar en casa en apenas unos segundos.

¡Tu sólo preocúpate de poner la mesa bonita y buscar los regalos, que del resto ya nos encargamos nosotros!

Consulta la oferta de platos para llevar y recoger que hemos preparado pensando en ti.

Puedes encontrar la carta completa en
www.qdelivery.es

LA PARTE MÁS DULCE



ENTRANTES



PRINCIPALES

[Consulta la carta especial de Navidad aquí](#)



Hablando de

CÍTRICOS CON TODOLÍ

¡Si la vida te da cítricos, haces un museo!

Vicente Todolí. Para aquellos que todavía no lo conocen, **comisario de arte contemporáneo español** que ha dirigido varios museos y centros de arte a nivel internacional, incluyendo la Tate Modern en Londres, **y que ahora dirige el suyo propio, una colección única de 500 variedades cítricas** además de la Fundación **"Todolí Citrus Fundació"** destinada a preservar, compartir y difundir los cítricos y todo lo que los rodea.

Empezamos por ti, ¿Cómo llegas de un museo de arte a un museo de cítricos?

"Compré mi primer huerto en el año 97. Mis padres tenían uno aquí en Palmera y el vecino contiguo, lo vendía y me lo quedé para empezar a plantar algunas variedades antiguas que estaban en decadencia o que ya se veían menos.

En el año 2003, coincidiendo con el fallecimiento de mi padre y por motivos laborales en Londres este proyecto quedó en stand by aunque lo retomé pronto porque para mí esto siempre había sido **una limpieza de los sentidos y del tiempo vertiginoso**", es decir, una forma de equilibrar su vida desenfundada artística en contraposición con "los ritmos serenos y propios de cada árbol."

Durante el año 2009, en una de las visitas al Bulli y como consecuencia de la publicación del libro sobre Ferrán Adrià *Comida para pensar, pensar sobre el comer* que escribí en colaboración con Richard Hamilton, se organizó un viaje para conocer a un productor de cítricos en el sur de Francia. Me llevé una gran sorpresa, porque todo estaba plantado en macetas e invernaderos. Haciendo un gran esfuerzo, sacaban las plantas en abril y las volvían a entrar en octubre. En ese momento, me pregunté en voz alta: ¿Cómo puede ser que aquí, que no pueden tener cítricos por las temperaturas, y en mi tierra y la tierra de los cítricos, nadie lo haya hecho? Ferrán me contestó: "¡Hazlo tú!" Y así es como se desencadenó la idea en la que me puse a trabajar.



0.2 Cítricos de la Fundación



Fotografía: ©Ricardo Gómez-Acebo

01. Vicente Todolí

¿Con cuántas variedades empezaste y cuantas tienes ahora?

Empecé con 50 variedades que compré en Italia porque en España no había. Quería un pequeño **huerto jardín** donde coleccionar cítricos, pero, casi simultáneamente, nos enteramos de que querían edificar en la zona de los campos. Para mí fue un golpe y decidí crear la Fundación para preservar el terreno y que me daría la ocasión de expandir la colección.

A día de hoy la Fundación está reconocida como *Defensa Ambiental* porque salvé el terreno agrícola de su destrucción.

En el año 2013 encontré los viveros Tintori, en Toscana, que cuentan con varias generaciones dedicadas a la búsqueda de variedades antiguas de las colecciones de los Medici y ahí compre hasta unas 300. En la actualidad, contamos, como nos gusta llamarlo a nosotros, con un **huerto botánico con 500 variedades**. Pero siempre estamos trabajando para conseguir más y ampliar la colección.

Lo planté como un **museo al aire libre** que tenía que implicar todos los sentidos. Cada parte es diferente y con el recorrido va cambiando la estructura del huerto y se combina con las acequias que hablan sobre la cultura del agua, un sonido fundamental en jardines como el Persa (Se denominaba *Paradís* y de ahí viene la palabra Paraíso) del que deriva el jardín árabe, que llegó hasta nosotros.



¿El museo está abierto todo el año? ¿Cómo se programan las visitas?

Abrimos en su temporada, de principios de noviembre a finales de abril, los sábados. Se puede reservar a través de la web www.todolicitrusfundacio.org/es/. Las visitas son limitadas a un máximo de 20 personas por turno porque esta incluye una experiencia inmersiva con cata. También tenemos un tipo de visita diferente para expertos y gente del sector, un poco más larga y técnica.

¿Qué tipos de productos trabajáis, exportáis y vendéis?

Hacemos y vendemos 20 tipos de mermeladas con cítricos poco comunes, también nos piden alguna de nuestras cidras, concretamente la canelone para hacer chocolate y otras tenemos previsto para hacer jabones.

Fuera de España existe un mayor interés, siendo Inglaterra e Italia los países a los que más les exportamos. Algunos restaurantes nos piden cosas concretas y el Basque Culinary Center solicita algunos productos para sus formaciones.

¿Cuáles son los productos que más llaman la atención a los cocineros?

Las cidras de albedo comestible, que vosotros conocéis bien en El Poblet Restaurante, los pumelos, que no pomelos (la madre del pomelo), y las variedades japonesas, como Sudachi, Shiawasa o el Flying Dragon que tiene una textura como de melocotón pero un aroma a fruta de la pasión.

¿Qué hacéis después de la temporada?

Preparar la siguiente.

Casi tenemos más trabajo después porque cuando llega el calor es cuando llegan las plagas y crece la hierba. En este momento empezamos a trabajar en la lucha biológica porque somos ecológicos, no utilizamos herbicidas ni pesticidas, y también tenemos que hacer injertos o podas mínimas.

¿Por qué elegiste esta ubicación para el museo?

Para conseguir la calidad cítrica necesitas tener un clima subtropical, mucha agua, que el cultivo esté protegido de los vientos del interior y que los inviernos tengan madrugadas frías sin que baje de 0° y tardes cálidas, consiguiendo así el balance entre dulce y ácido que necesita el cítrico para madurar. La Safor es perfecta para eso. En Italia, Catania sería una zona similar, podríamos decir que son hermanas comerciales, ya que ambas son las zonas que pueden albergar mayor calidad y variedad de cítricos.



¿Qué anécdotas o curiosidades descubre la gente cuando os visita?

La mayoría no sabe que no hay ningún cítrico que sea verde, el color del cítrico aparece con el frío o el calor. Los cítricos con antocianinos necesitan frío para que maduren y que aparezca el color, mientras que los que contienen licopenos, necesitan calor. Las limas, por ejemplo, son verdes, porque vienen de Brasil o de México y allí no hace frío y entonces no pigmentan. Mientras que el color de la naranja sanguina surge por estar expuesta al frío de la mañana.

Algo que también llama la atención es que hay variedades que tienen propiedades medicinales como el kumquat o chinotto. Las propiedades de los cítricos están sobre todo en el albedo y en la corteza, y por eso la cidra también es muy valorada en este ámbito, en Italia la veneran.

REFLEXIÓN DE "NO SÓLO COCINA" TRAS REALIZAR LA ENTREVISTA

En València, somos guardianes de un tesoro natural: los cítricos. Tenemos la suerte de contar con condiciones perfectas para su cultivo, pero a menudo olvidamos su riqueza en la práctica de la cotidianidad. Mientras se transforman antiguos campos de naranjos en busca de nuevos beneficios económicos, ¿qué se pierde en términos de tradición, herencia y calidad?

La reflexión debe comenzar en nosotros mismos, valorando y promoviendo estos frutos en nuestras mesas. Sólo entonces podremos inspirar a otros a hacer lo mismo y garantizar un futuro en el que los cítricos valencianos vuelvan a ser apreciados en todo su esplendor.

¡DILE AL GIN

que no sólo lo tomaremos con tónica!

¡Aquí las tienes!

Cuatro opciones ideales de cócteles propuestas por **Diego Godia** de Vuelve Carolina **para todo tipo de situaciones**, increíblemente sencillas y divertidas **para que las prepares en la comodidad de tu casa** y dejes atrás eso de que la ginebra solo combina con tónica. ¿Brindamos por la versatilidad?

¡Coctelera en mano y a empezar!

Un **cóctel de aperitivo** con un alto grado alcohólico. Hazlo de trago corto o como te dirían tus amigos "bebe con cuidado, que este trago engaña" y mientras tanto, dale tregua al hielo y permítele que cumpla con su función principal de potenciar los sabores primarios.



Negroni Ahumado

Ingredientes:

- 5 hielos
- 40 ml de **Ginebra Monkey 47**
- 40 ml de Campari
- 45 ml de Vermut
- 1 gota de **humo líquido**
- Piel de naranja para decorar



Consíguelo en tiendas como Taste of America

Remuévelo un poco con la coctelera y....
¡A disfrutar!

Los aromas de madera, vegetal como la hierba fresca



47% Vol

Notas cítricas con un poco de dulzor

Aromas cítricos amargos y dulces con toques de azahar y un fondo de enebro



41% Vol



Ingredientes para una jarra:

- 10 ml de Vodka
- 100 ml de ginebra **Malfy Naranja**
- 80 ml de sirope de jengibre
- 15 ml de licor de fruta de la pasión
- 300 ml de zumo de naranja natural
- Terminar añadiendo un toque espumoso de cava valenciano

¡Directa a la jarra y bien fresquita!
Sin mucha complicación

Dicen que es traicionera, porque entra muy fácil, pero habrá que comprobarlo, ¿no?

Y es que, este cóctel de trago fácil es una elección perfecta para acompañar **platos ligeros** en los que resaltan los matices cítricos.



Agua de Valencia

Con base de enebro, destacando las notas cítricas y Flor de Azahar con un toque dulce de melocotón



Ingredientes:

- 20 ml de zumo de manzana
- 15 ml de sirope de manzana
- 20 ml de zumo de lima
- 20 ml de licor de manzana
- 50 ml de ginebra **Malfy Limón**
- Terminar añadiendo un chorro de cava (10ml)

¡Para los amantes de la manzana, esta es su elección ideal!

Un trago que no lleva hielo y que se sirve en una copa de champán enfriada previamente con agua helada. Una opción elegante y espumosa que combina perfectamente con **comidas ligeras**, carnes blancas, encurtidos o ensaladas.



Verde que te quiero Verde

O la guinda del pastel con naranja y nata semimontada. Sus notas suaves y sabores envolventes se fusionan armoniosamente con tus **postres** favoritos. ¿Dejas hueco?



Tarta líquida



Ingredientes:

- 50 ml de ginebra **Monkey 47**
- 30 ml de zumo de lima
- 30 ml de zumo de naranja
- 20 ml de sirope de jengibre
- Una capa ligera de nata semimontada

¡Todo a la coctelera menos la nata, dale un buen **hard shake**, que este quiere ritmo, añade la nata con cuidado y decora con lima y naranja rallada!

¡En caja puede ser un regalo perfecto!



El olor a pan a primera hora de la mañana, para acompañar el café o ese dulce que ameniza todas las sobremesas.

Sea cuando sea, porque ya sabes que dicen que “a nadie le amarga un dulce” y ahora a ti, tampoco

La ruta de Panaderías y Pastelerías

PARA ENDULZARTE LA VIDA

Dulce o salado, tradicional o moderno, de todo hay. Hemos preguntado dónde compra nuestro equipo en la ciudad y estas son sus recomendaciones de panaderías y pastelerías favoritas de València



Sukar

C/ de la Pau, 16

Una **pastelería de autor** con cita obligatoria para probar sus **croissants rellenos** o como nos recomienda Dani, cocinero de El Poblet: ¡No puedes perderte los de almendra... ¡Son una delicia, y si no te das prisa, se acaban!

Elaboran **ediciones limitadas** dulces en diferentes épocas del año, y dicen que cuando entras “Parece que has subido al cielo”. ¿Nos vemos entre las nubes?

Horno Miguel Martínez

C/ de Ciscar, 29

Un **horno familiar artesano** de toda la vida que, desde 1920, ofrece **gran variedad de panes, bollería, salados y pastelería clásica**. Tanta, que cuesta elegir.

Algunos prescriptores de Google lo definen como *¡Para morir dulcemente de felicidad* “Y es que sus colas, para tener uno de esos productos entre las manos, merecen la pena. Para nosotros los **merengues** son su especialidad, pero tampoco se quedan atrás las **magdalenas, los fartons o los clásicos pepitos con pisto**.”



Monplá

C/ de Pizarro, 32

Alta pastelería ubicada en el corazón de Valencia. Sus comentarios apuntan que “Te lo comerías todo, porque tiene una pinta estupenda” y es que sus fotografías hablan por sí solas. Muchas celebraciones en el equipo son con sus pasteles.

Cada bocado es un trabajo cuidado por Salvador Pla, declarado mejor pastelero del mundo en 2018 por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (UIBC).

Tahona del Abuelo

C/ Los Angeles, 84
C/ de Gorgos, 6

Uno de los **hornos tradicionales** más antiguos de Valencia que cuenta con cinco generaciones de maestros panaderos y varias sucursales en diferentes ubicaciones de la ciudad.

Lo definen como *“Un auténtico paraíso para los amantes del buen pan”* y entre algunos panes curiosos, encontramos el de **calabaza**, uno de **chocolate blanco y el pan de pasas, nueces y naranja**.



EL INGREDIENTE SECRETO

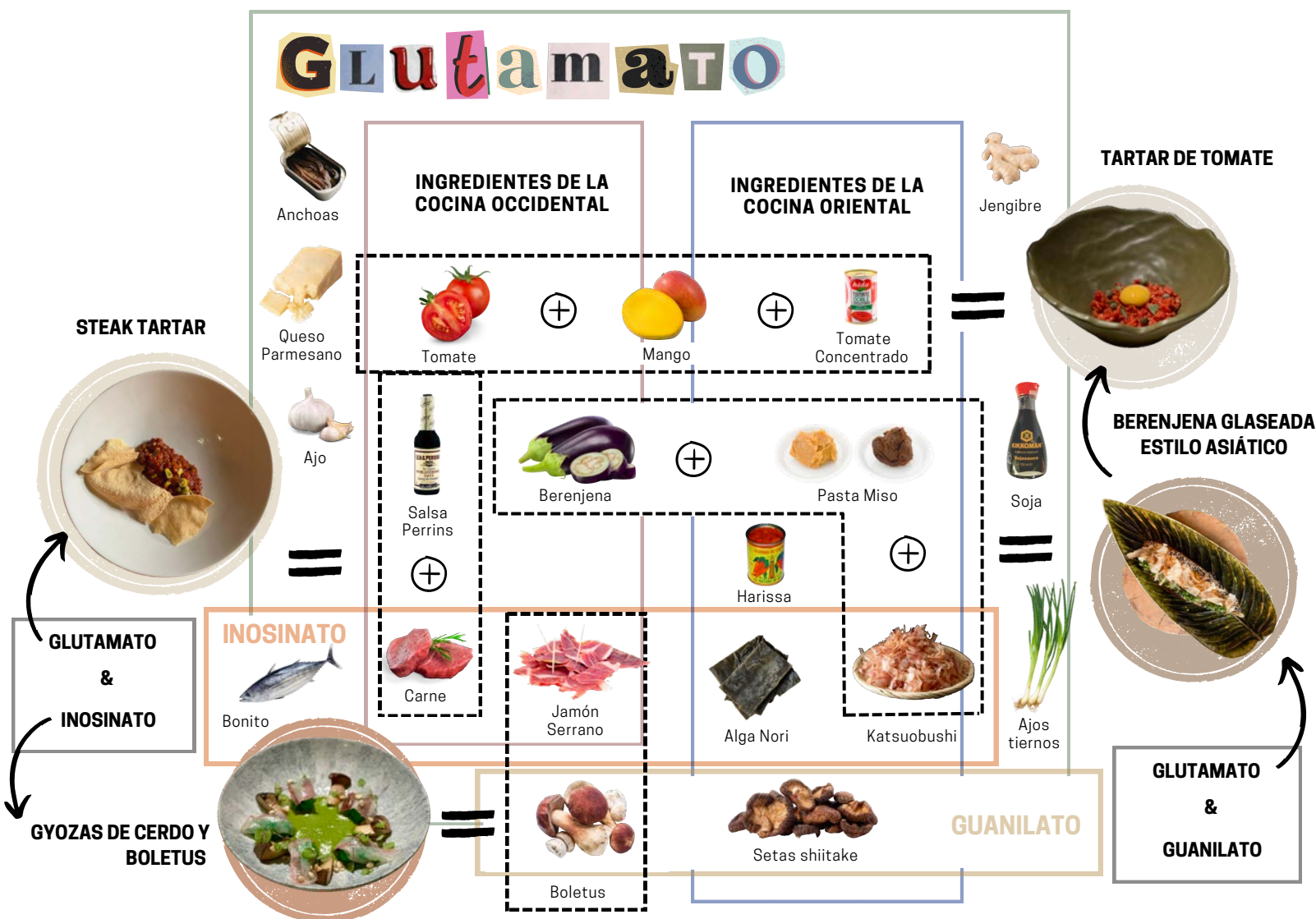
o el **UMAMI** de tu cocina

DESMITIFICANDO MITOS

Queremos dejar atrás aquello de que para conseguir el **sabor umami** es necesario añadir el **potenciador de sabor glutamato monosódico** (sal sódica del ácido glutámico), extraído de la fermentación de algunos vegetales. Este **quinto sabor, el umami**, se encuentra en una variedad de alimentos de forma **natural**, poseen ácido glutámico en su composición como parte de la cadena de aminoácidos: **carne, productos fermentados, setas, ciertas verduras e incluso algunos frutos secos como las nueces**.

Su sabor es suave, se esparce por toda la lengua y despierta las papilas gustativas provocando una **sensación** que literalmente **hace la boca agua**, (aumentando la salivación) y que perdura por varios minutos.

Los dos tipos de nucleótidos que contribuyen a potenciar el sabor umami con su efecto sinérgico son el **inosinato** (presente en pescados como las sardinas o las almejas) y el **guanilato** (presente en productos como las setas deshidratadas). La fórmula secreta es la mezcla de estos compuestos naturales. Y ahora, te contamos cómo **Gonzalo Silla** (jefe de cocina en Vuelve Carolina) hace sus mezclas en la cocina del mundo para que tu te conviertas en el mejor chef.



Los Guisos de Llisia Negra

Hablar de guisos es hablar de casa. Son como un abrazo o una muestra de cariño que se cocina a fuego lento, de un olor peculiar que en ocasiones también nos hace recordar a nuestras abuelas o a nuestras madres, pero sobre todo, son calidez, ternura, paciencia, dedicación y mucho amor, por los demás y por la cocina. Nos enseñan que las mejores cosas de la vida requieren tiempo y esfuerzo, y que el resultado es siempre gratificante.

Los **guisos** se encuentran en todas las cocinas del mundo, y aunque los platos pueden parecer muy diferentes, comparten la misma base de cocción.

Las definiciones dicen que guisar implica cocinar los ingredientes en un medio semi-graso a temperatura moderada, en olla abierta, a partir de un sofrito de tomate, alguna proteína, los productos locales y agua para que se concentren los sabores. Además de ese particular chorrito de vino que a veces le va que ni pintado.

¿Recuerdas eso de “con cuchara de madera, se adereza el alma de la comida casera”?

Guiso de garbanzos pedrosillanos



Llisa Negra cuenta con la particularidad de hacer metamorfosis y crear del restaurante, tu hogar lejos de casa.

Su **sección de guisos de la semana** se erige como la elección perfecta para los días más fríos: Garbanzos con bacalao, verdinas con almejas, lentejas con foie, guiso mariner...
¿Vas a dejar pasar la oportunidad de saborearlos?

Gazpacho Manchego



Todo el mundo tiene en la memoria gustativa un guiso de nuestra infancia. “No sólo cocina” ha querido entrar en los recuerdos de las plumas gastronómicas de este país. Los guisos dejan un rastro de sabores y aromas entrelazados en cada párrafo que guardan la esencia de sus vivencias en cada bocado de letras.

01. Arroz con acelgas y caracoles

"El guiso de mi infancia se hacía en olla de barro durante horas y su aroma se incrustaba en cada rendija de la casa. Ese guiso es el arroz con acelgas y caracoles que hacía mi abuela. Un plato que significaba fiesta y que siempre iba acompañado por una cebolla tierna partida y una larga sobremesa. Es curioso porque de niña, me apartaba las alubias, las acelgas y el napicol, y sin embargo el resultado de cocer todos los ingredientes me volvía loca. Volver a él es subirme en una máquina del tiempo".

Paula Pons
Guía Hedonista



02. Cordero a la pastora

"El guiso de mi infancia huele a ajetes tiernos y vino blanco airén de La Mancha. Se llama "cordero a la pastora", un plato festivo que ha acompañado a mi familia en celebraciones de todo tipo. Desde una comunión a una graduación e, incluso, a los cumpleaños. Es una caldereta muy sencilla que parte en crudo de trozos muy pequeños de pierna de cordero recental previamente deshuesada y los citados ajetes. Se somete a una reducción intensa pero lenta del vino con el que se cubre "hasta dejarlo en el aceite". En mi casa siempre lo ha cocinado mi padre, Luis. Es su especialidad junto con recetas manchegas como la migas, las gachas o el machacón".

Adrián Delgado
ABC



03. Lentejas

"De pequeña era muy mala para comer, mi madre me ponía todo tipo de estímulos para que me comiese una cucharada, desde música a cuentacuentos. Tanto le gustaban a mis hermanas las lentejas como me repelían a mí. Cuando me fui a estudiar Periodismo fuera de mi ciudad, viví en una residencia y en las vacaciones de Navidad, al regresar a casa mi madre me preguntó: ¿Qué quieres para comer? Lentejas, le dije. Ahí aprendí a apreciar la buena cocina".

Pilar Salas
7Caníbales



04. Patatas rellenas

"Mi guiso favorito son las patatas rellenas de mi madre. Es uno de esos guisos que se hacen a fuego lento, con patatas y carne picada, y que saben a hogar. No son especialmente complicadas de elaborar pero es complicado dejar la patata en su punto justo para que mantenga la consistencia, sin romperse. Las especias de la carne le dan un sabor único y son especialmente sabrosas".

Mapi Hermida
@lagastronomia



05. Patatas revolconas

"Ningún otro aroma, ningún otro *chup chup* podrá rivalizar con las patatas revolconas de mi abuela Rosalía. Un plato habitual en los pueblos de Ávila, Salamanca y Zamora que representa como pocos la cocina de subsistencia de tantos pueblos de la España rural. Patatas, pimentón, tocino, fuego, cuchara y paciencia, mucha paciencia para convertir la rotunda sencillez de una patata en un sabroso y contundente guiso. No hay muchos sitios donde encontrarlas hoy en día, pero en Madrid hay uno, Barrera, donde Ana, abulense, sigue regalándonos viajes proustianos a quienes en la infancia fuimos inmensamente felices con tan poco. Y con tanto a la vez".

David Moralejo
Traveler



06. Carrillera con curry rojo

"En mi casa siempre se ha cocinado, he tenido la suerte de que mi padre fuese un apasionado de la cocina tradicional e internacional. Eso sumado a que mi madre es irlandesa y las cocinas de India y Tailandia siempre han estado muy presentes en las Islas Británicas, llevaron a que mi casa fuese un caldo de cultivo perfecto para explorar y descubrir sabores desde pequeño. Si tengo que pensar en un plato que me recuerde a la infancia, posiblemente sean las carrilleras con curry rojo que hacía mi padre. Fue un plato que incluso recuerdo evolucionar: pasó de un guiso completamente tradicional a una versión de fusión con la cocina tailandesa. Al principio la cocina de mi casa olía a fondo de zanahoria, tomate, puerro y ajo, pero poco a poco llegó el curry rojo, la lima kaffir y el lemon grass".

"Cuando hoy pruebo estos sabores, esa mezcla del fondo tradicional con la acidez y el picante de los ingredientes asiáticos, me traslado inmediatamente a la cocina de toda la vida en mi casa".

Daniel Salas
El Español



y de los que escriben

DE MADRID

ISABEL

**Periodista y presentadora
Amante de la**

EL CAFÉ ES FUNDAMENTAL

Uno de mis mayores placeres es disfrutar de un exquisito **café**. Algunas de mis recomendaciones serían: **Il Tavolo Verde**, un espacio en Madrid que va más allá de lo convencional, donde se fusiona interiorismo con cultura y gastronomía ecológica, y **Cofi**, un espacio algo más moderno y sofisticado pero con una oferta de cafés, tostas y sandwiches buenísimos.



Il Tavolo Verde:
C/ de Villalar, 6

COFI: Calle del Acuerdo,
36, bajo 1 y 2

PARA UN VINO, UN VERMUT O UN APERITIVO

El ambiente concurrido de la capital invita a pedirse un vino, un vermut o un aperitivo para reunirse con amigos. Elegir uno solo es difícil a veces, por eso me permito el lujo de vez en cuando de probar alguna de las tantas referencias que se encuentran en **Taberna Averías** por copas. Al lado del mercado de Chamberí, su amplia y variopinta carta de tapas castizas para acompañarlos "hacen las delicias de todo el que se acerca a Ponzano 16" como dicen ellos. ¡Lo recomiendo mucho! Aunque también me encanta pasar tiempo en el **Ateneo de Madrid**, tomando vino en la Cantina.

Calle Ponzano, 16 (Taberna Averías)
C. del Prado, 21 (Ateneo de Madrid)



AL CIELO JIMÉNEZ

de informativos Telecinco
buena comida



COMER CON NIÑOS

Sin duda, **Villa Verbena** es mi sitio favorito para ir con niños. Una casa de campo situado en un enclave único, en el parque urbano más grande de Europa y con vistas a la Catedral y el Palacio Real de Madrid.

P.ª María Teresa, 3

SITIOS POR LOS QUE PERDERSE

Me gusta perderme por las calles que hay entre **Alonso Martínez y Chueca**, visitar la **Librería Amapolas en octubre** o desconectar en alguna exposición de cualquier museo. Una muy buena opción es el **jardín interior de la Fundación March**, es perfecto para tomar un café, visitar la biblioteca y escuchar el ruido de la fuente de fondo. Alguna de las exposiciones que podréis encontrar este otoño en Madrid son:

Colección Masaveu. Objeto y naturaleza. Bodegones y floreros de los siglos XVII-XVIII

Monet, (del 21 de septiembre al 25 de febrero de 2024) en **CentroCentro**

Picasso 1906, hasta el 4 de marzo en El **Museo Reina Sofía**, con motivo de la celebración del 50 aniversario del fallecimiento

ÚLTIMO DESCUBRIMIENTO

Palm Court en el **Hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid**, es sin ninguna duda mi último descubrimiento. Es un sitio especial, me siento diferente bajo esa cúpula de cristal y es siempre un acierto comer allí. Cualquiera hora es buena porque el cielo de Madrid siempre está sobre ti y tú allí para verlo. Diría que mi imprescindible es el **arroz meloso entre cenizas con setas, caldo de trufa rallada y dados de presa ibérica**.



¡QUÉ HA PASADO!

Nos pasan tantas cosas que resumirlas es un tanto difícil



Tres de nuestros restaurantes son parte de la lista de restaurantes **Top de Europa según la lista OAD**, siendo El Poblet Restaurante el único restaurante de València presente en la lista.



Quique Dacosta Restaurante se ha convertido en uno de los 20 Mejores Restaurantes del Mundo, según la lista The World's 50 Best Restaurants

La gala tuvo lugar en València y **Llisa Negra, El Poblet y Vuelve Carolina** se convirtieron en el sitio de reunión de los mejores chefs del mundo.

7 Restaurante Quique Dacosta
Dénia, España

31 Deessa
Madrid, España

81 El Poblet
València, España



20

THE WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS



Celebramos un evento inmersivo único en la Albufera para conmemorar el **10º aniversario de El Poblet Restaurante**



Luis Valls (Chef de El Poblet Restaurante) recibió el premio **"Cocinero del Año"** por Historias con Delantal de las Provincias y **"Trayectoria Profesional"** por los Premios de Hostelería Valenciana 2023.



Toni Serrano (cocinero en Studio de Creatividad en Quique Dacosta Restaurante) ganador de el **concurso Talento Martiko 2023** - Basque Culinary Center.



qigedacosta

"La vida se trabaja. La suerte también"

Toni Serrano.

Ganador Talento Martiko 2023 - Basque Culinary Center



El **D*na Festival** acogió 25.000 personas en Dénia. Tarta de Queso, Cubalibre de Foie y muchas ponencias pusieron el sello en esta mesa frente al mar. Resérvalo ya los días 28 y 29 de septiembre de 2024, porque como decimos los valencianos, en la próxima edición "Més y millor": www.dnafestivaldenia.com



En **Vuelve Carolina** celebrar es indispensable. Esta temporada disfrutamos en la Fiesta Norteamericana con @samossbbq. También dimos pistoletazo de salida a ritmo de DJ a la nueva carta de cócteles, platos y un nuevo menú **#NoSóloCocina** que no te puedes perder.

¿Cuántas más están por venir? ¡TODO esto y mucho más, en REDES! Así seguro que no te pierdes nada.

@qigedacosta

@elpoblet_qd

@llisanegra_qd

@vuelvecarolina_qd

@qdelivery_qd



REGALA

UNA ILUSIÓN QUE PERDURA CON EL TIEMPO

La sorpresa de mamá, el momento favorito de papá, el regalo perfecto para esa hermana a la que podríamos llamar la "recetitas" o para esa amiga que te cura el alma y soluciona todos tus desastres. Situaciones hay miles, igual que personas y momentos para regalar.

Aunque ahora tengas las Navidades, también puedes hacerlo en otros momentos del año, porque hay mil maneras y momentos por los que brindar y celebrar y todas ellas, son la mejor ocasión.

AGENDA

Ya sabes que en València somos muy de "pensat i fet", así que no nos pierdas de vista los próximos meses porque seguro que pasan más cosas de las que aparecen aquí abajo.

Desde OCTUBRE

VUELVE CAROLINA

Nueva Temporada
#nosólococina

NUEVOS PLATOS Y CÓCTELES



LLISA NEGRA
SOCARRAT

FESTIVAL CUINA OBERTA

DEL 09/11/23 AL 19/11/23

NOVIEMBRE

FERIA MEDITERRÁNEA
GASTRONÓMICA GASTRÒNOMA

DEL 12/11/23 AL 14/11/23

LLISA NEGRA

EVENTO

5 ANIVERSARIO

MENÚ ANIVERSARIO DESDE EL 15 DE NOVIEMBRE
AFTERNOON TEA - 16/11/2023



Quique Dacosta y Juan Ramos
reciben a Francis Paniego

Menú Conjunto ECHAUREN
tradición
14/11/2023

MES DE ANIVERSARIO

*Reserva a través de la web www.llisanegra.com. Plazas limitadas.

DICIEMBRE

6 Y 8 DIC - ABRIMOS LOS FESTIVOS

25/12/23 - NAVIDAD - MENÚ MEDIODÍA

31/12/23 - NOCHEVIEJA - COTILLÓN Y UVAS

¡WE ARE OPEN!

¡ABRIMOS TODOS LOS RESTAURANTES! Y TAMBIÉN EN REYES

DICIEMBRE



LOS DÍAS 24/25 Y 31

ENERO

VUELVE CAROLINA

Guestbartending



VUELVE CAROLINA

HISTÓRICO QUIQUE DACOSTA
ARROZ DE ANGUILA AHUMADA Y CEREZAS

FEBRERO

VUELVE CAROLINA

Fiesta Italiana

01/02/2024

INICIO DE TEMPORADA

Quique Dacosta 09/02/2024
Restaurante

MARZO

DEL 01/03/24 AL 19/03/24

¡VIVE LAS FALLAS A UN PASO DE LA MASCLETÀ!

Si no quieres perderte nada ¡Síguenos en Instagram!