

Quique Jacosta

NO SÓLO COCINA

N.3 Primavera - Verano



LA PORTADA

La portada son muchas cosas. Tal vez por eso, hemos tenido que esperar al segundo rumbo de temporadas para empezar a explicar el motivo que las caracteriza, que las une, pero que a la vez, las separa como obras distintas, contiguas en un mismo museo que al mirarlas, te harían recordar algo o alguien y acabarías pensando que son obras únicas de un mismo artista.

Como en la cocina y sus temporadas... Así son nuestras portadas. Especiales, cada una por sí misma. ¿Pero qué te vamos a decir nosotras que las colgaríamos en cada estancia de nuestra casa como si de un museo se tratase? Y si te acabamos de dar una idea buenísima, tranquil@, puedes hacerlo. Ese es el principal motivo de creación. La belleza, el arte, la temporada y nuestro territorio, València.

¿Y qué mejor que la pintura sobre lienzo de Sandro Botticelli para explicar la belleza de lo que abre camino? *La Nascita di Venere* o El nacimiento de Venus (1482 y 1485). Una obra neoplatónica que representaría, en su origen, el nacimiento del amor y de la belleza espiritual como la fuerza motriz de la vida. Como para nosotros lo es la cocina, pero, No Sólo Cocina...

En esta, similitudes a aquella obra. En el centro, el concepto de venus púdica retratada, desnuda, con el pubis y los senos cubiertos. El primero, por las Mejores Bravas Creativas del 2024, y el siguiente, por el olor que caracteriza la huerta valenciana en primavera, la flor de azahar. Ella sobre una vieira en la orilla de la playa de la Dehesa del Saler de València, entre un matorral de espárragos verdes, flores de calabacín e higos (todos ellos de temporada primavera - verano). A la izquierda, los vientos soplan suavemente acariciando su cabello con una lluvia de orquídeas que simbolizan, de nuevo, amor, prosperidad, belleza y perfección. Flores transportadas por patos que salen de la Albufera, como representación del fin de su temporada... Y a lo alto y en el fondo, como siempre, en concreto y en particular, el cielo de València.

“El arte es como un tejido complejo de hilos que representan conceptos, tradiciones, ilusiones y sobre todo, emociones. El arte es la combinación armoniosa de todo aquello que da vida a la obra final, nuestra vida”

Paula Aguado, editora.

Descarga aquí las anteriores ediciones



CONTENID-OH!

El Arroz de los domingos
Carolina Álvarez

3



5



Un paseo por la huerta
de València

Ya está aquí la tercera 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.

7

Pequeños productores, grandes vinos
con **Hernán Menno**

8

Los embutidos de autor



9

Amor platónico



13

Museo del Prado
y Pictura

15



Las temporadas de QDR

17

No hay mesa
sin flores



19

Las bravas de
Vuelve Carolina



21

Soy un producto
de tu imaginación



23

Picnic en Londres



25

A Fuego:
Tu nuevo fondo de armario

27

En ocasiones
veo comida

28

Los
embotados



29

Qué pasó
la temporada pasada

30

Regalos sabrosos

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



BULLIT DE PEIX CON ARROZ A BANDA

Por Carol Alvarez

Jefa de Cocina de Quique Dacosta Restaurante

PREPARACIÓN

Para el Caldo de Bullit:

- Descamar, desviscerar y cortar el pescado en medallones y reservar. Reservar las cabezas para hacer el fumet.
- En una olla dorar las cabezas junto al aceite de oliva, los pimientos verdes y el sofrito de tomate. Añadimos los 2l de agua. Cuando comience a hervir, bajar a fuego suave durante 20'. Dejar reposar 2 h y colar.

Para la verdura de guarnición del bullit de peix:

- Pelar las patatas y cortarlas en cuartos a lo largo, cocerlas en el caldo de bullit durante 12'/13'. Sacar del caldo y reservar en una bandeja tapadas con papel film para que no se queden secas.
- Hacer lo mismo con las judías planas, reduciendo el tiempo de cocción, para esto necesitamos 3'-4'.

Para el bullit de peix:

- En el caldo de bullit de la cocción de las verduras, coceremos el pescado, incorporándolo según necesidad de cocción del tipo de pescado. A falta de 2' de tener el pescado cocido añadimos las verduras para que se calienten.
- Retirar las verduras y el pescado del caldo y disponerlo en una bandeja amplia.

Para el alioli:

- Triturar con el túrmix la yema, el huevo, el ajo y la sal. Añadir poco a poco y en hilo fino el aceite de girasol, para que emulsione bien. Al final añadir el aceite de oliva igualmente en hilo fino. Rectificar de sal si hace falta y por último añadir el perejil picado.

Para la salsa emulsionada del bullit:

- Con un turmix trituramos el caldo junto con la patata y le vamos añadiendo poco a poco el alioli. Rectificar de sal.
- Napar el pescado y las verduras con la salsa emulsionada del bullit.

Para el arroz a banda:

- Levantamos el fondo.
- Ponemos la paella (40 cmts) en el fuego medio. calentamos el aceite y añadimos la sepia. Rehogamos 2' y añadimos el perejil picado. Añadimos el arroz y nacaramos, incorporamos el sofrito y rehogamos para unificar todo y añadimos el fondo bien caliente.
- Cuando comience el hervor mantenemos la cocción fuerte durante 3', y lo bajamos a medio fuerte 7' más, nivelamos el arroz. Bajamos el fuego al mínimo durante 6' y los últimos 2' lo subimos a medio fuerte.

INGREDIENTES

(para 2/4 personas, según el hambre)

- **1 kg de pescado variado** (escorpa, gallo, san pedro, rape...)
- **Para el caldo de bullit:** 3 tomates rallados, 4 dientes de ajo, 200g de aceite de oliva, 200g de sofrito de tomate, 300g de pimiento verde sin semillas y en mirepoix, 6 hebras de azafrán. 2 l. de agua o de fumet.
- **Para la verdura de guarnición del bullit de peix:** 2l de caldo de bullit o de fumet de peix, 2 patatas rojas (si son ibicencas mejor), 300g de judía plana.
- **Para el alioli:** 60g de ajo sin germen, c/n sal, 1 yema y un huevo, 300g de aceite de girasol, 150g de aceite de oliva 1º, perejil picado.
- **Para la salsa emulsionada del bullit:** 300g caldo de cocción de la patata, 100g patata precocida (elaboración anterior), 140g de alioli
- **Para el arroz abanda:** 220g de arroz bomba, 1200ml caldo de pescado de la cocción del bullit, 60g de sofrito (tomate rallado, azafrán y pimentón), 100g de sepia picada, 10g perejil picado, aceite de oliva.



[Video de la receta](#)

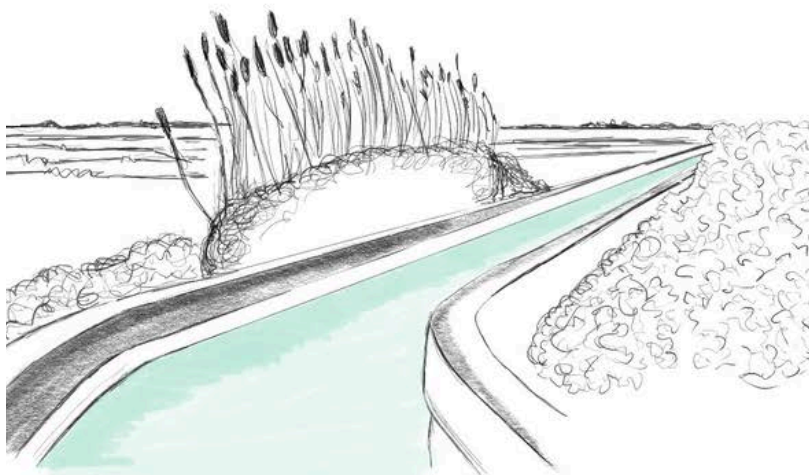
UN PASEO POR LA HUERTA

Una huerta con color Verde València.
Un pantone exclusivamente nuestro.
València Capital Verde 2024

La importancia de la **huerta Valenciana** trasciende **120 km2** que rodean la ciudad y muchos otros más por toda la Península y el extranjero con su abastecimiento.

El tapiz **comarcal** abarca desde el **Campo de Murviedro**, pasando por la **Huerta del Norte**, la del **Sud** o la del **Oeste**. Localidades con un verde València de huerta, campos de naranjos, caquis, viñedos y olivares. Barracas y alquerías de cañas y barro entre los arrozales de la **Albufera**, campos de chufa y plantaciones de hortalizas atravesados por una **red milenaria de acequias**, reconocidas por la FAO como **Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM)**.

Y es que, en una era marcada por la velocidad y la eficiencia, el tiempo se convierte en un recurso invaluable, y las excusas ante la facilidad que brinda el comercio online se desvanecen. Ya no es necesario sacrificar horas en interminables recorridos al mercado, que también, pues proveedores como **Verdures Gorrito o Arat Natura** han potenciado sus servicios, llevando la frescura y la calidad directamente a nuestras puertas. Con solo unos clics, se despliega ante nosotros un abanico de opciones, desde productos frescos hasta artículos de especialidad, permitiéndonos disfrutar de la conveniencia sin renunciar a la excelencia.



Acequias de L'Horta de València

El **agua** del **río Turia** se ha repartido tradicionalmente entre las **ocho acequias** de la **Huerta de Valencia** mediante un sistema de **138 filas**, que es una medida de aforo de agua cuya naturaleza no está demasiado clara.

Las **acequias** son canales excavados en la tierra y que tienen como función principal conducir el agua desde su punto de captación hasta los espacios en los que va a ser utilizada. Siempre están construidas con un ligero desnivel que permite la circulación del agua por gravedad.

Cada una de ellas consta de un canal principal, conocido también como sistema hidráulico o "acequia madre" y también de una serie de brazos secundarios que llevan el agua a pueblos o lugares concretos.

Y es que, en la **huerta valenciana** destacan las acequias de **Mestalla, Rascanya, Rovella, Favara, Quart-Benàger-Faitanar** (14 filas cada una), **Mislata, Tormos**, (10 filas cada una) y la **Acequia Real de Montcada** (48 filas), las cuales conforman el **Tribunal de las Aguas**.

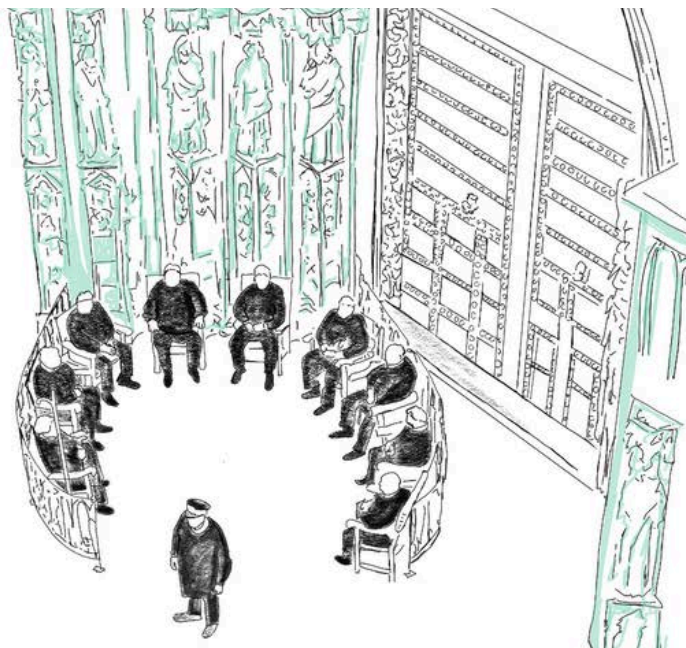
Tribunal de las aguas

El **Tribunal de las Aguas** es la única institución legislativa que ha perdurado desde las establecidas por **Jaime I en el siglo XVII**. Se trata de una **entidad judicial** encargada de resolver debates relacionados con el **uso y aprovechamiento del agua de riego** entre los agricultores de las Comunidades de Regantes de las acequias mencionadas anteriormente.

Se reúnen cada jueves en la **Puerta de los Apóstoles de la Catedral de València** desarrollando un rito conservado a lo largo de un milenio. En él se imparte justicia a través de un proceso oral y en lengua valenciana cuyas resoluciones son inapelables. Lo forman ocho labradores que llevan aún su blusa negra típica de las gentes de la Huerta, los cuales son elegidos democráticamente cada dos años por los restantes regantes. Sentados, en círculo, en sendos sillones de madera y cuero del siglo XVII, se les ve investidos de una **senda autoridad**.

**El 30 de septiembre de 2009 fue considerado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, como testimonio único de una tradición cultural viva, la de la justicia y el gobierno democrático y autogestionario de las aguas por parte de los campesinos.*

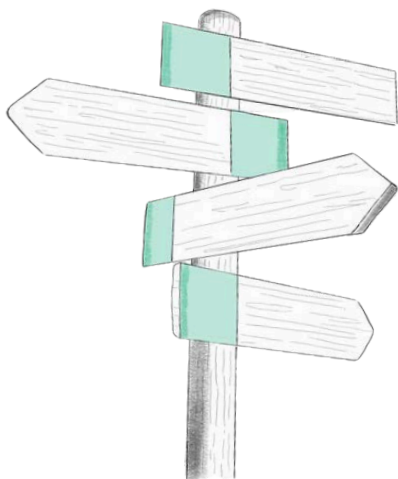
Descubre las actividades y más cosas sobre la València verde en:
<https://www.visitvalencia.com/capital-verde-europea-2024>



València, una huerta protegida

El 30 de noviembre de 2018, se aprobó el **Plan de acción territorial de ordenación y dinamización de la Huerta de València [2018/11893]** por el Consell mediante el **Real Decreto 219/2018**.

Este plan de acción que establece la ordenación y la protección de la Huerta de València como **Espacio Natural Protegido por la PAT mediate 3 grados de protección**. Esta normativa pretende proteger la Huerta como **espacio emblemático** y **conservar sus valores**, estableciendo un **régimen de usos** y **actividades compatibles** con la protección de los **valores de la Huerta de València** en cuanto a **preservación, sistema productivo, ambiental y cultural integrado**, cuyo **elemento básico** son las **personas** que se dedican a la agricultura.



Ilustraciones: Ángela Aguado

Las rutas verdes de la Provincia de València que pasan por la huerta

Y para que te pierdas entre tanto verde, te dejamos algunas de las **vías verdes de València**:

- **Vía Verde Xurra:** Una línea recta que atraviesa los campos de naranjos de la comarca de l'Horta Nord a través de una antigua, línea de ferrocarril.
- **Vía Verde de la Safor:** Recorrer las huertas del sur de Valencia y hacerlo con un agradable aroma de azahar. Un recorrido lleno de acequias y naranjos.
- **Vía Verde de l'antic Trenet:** Un recorrido agradable en un entorno natural con vistas a las sierras de les Agulles y de la Murta.
- **El Anillo Verde Metropolitano:** Corredor circular de 56 km que comunican la huerta de València con el mar y a demás del área metropolitana con caminos históricos y naturales, los parques naturales del Turia y de la Albufera y otras infraestructuras verdes y bienes culturales.

Las rutas verdes POR LA CIUDAD

Tres itinerarios que discurren o parten de la urbe que ponen en relieve las las infraestructuras verdes y la biodiversidad, la movilidad sostenible y la recuperación del espacio público y la preservación de un modelo de alimentación saludable.

Ruta 1 - El Río Verde

Esta ruta recorre los nueve kilómetros del Jardín del Turia como mejor ejemplo del crecimiento de las infraestructuras verdes de la ciudad.

Un pulmón de 120 hectáreas que atraviesa la ciudad de oeste a este, uno de los mayores parques urbanos de Europa

Ruta 2 - Un centro histórico para compartir

Partiendo de la modernista Estación del Norte, puede recorrerse a pie uno de los centros históricos más grandes de Europa, atravesando plazas y calles peatonalizadas repletas de monumentos de todos los tiempos y edificios patrimoniales.

Ruta 3 - La mayor despensa natural

Parte desde el Parque Natural de L'Albufera, pasando por arrozales, mar y huerta que envuelve a la ciudad.

Pequeños productores, grandes vinos



HERNÁN MENNO
Sumiller de El Poblet

¿Qué es un pequeño productor?

Un pequeño productor entiende que el lugar, el año y su mano son un conjunto interrelacionado, entiende que forma parte de la vida y entiende que la repetición de fórmulas no sirve, que es lo contrario de la vida. Entiende que la naturaleza habla, y dialoga con ella. Cuando él se impone, su misión ha fracasado. Cuando ella se impone, también. Un pequeño productor valora el trabajo de sus mayores y se esfuerza para mostrarles que pueden estar orgullosos de su legado, que su cuidado y custodia de viñas viejas va a mostrar una personalidad única, no diluida en un mar de vino despersonalizado y rectificado.

El pequeño productor no teme crecer, pero es capaz de entender sus limitaciones. El pequeño productor no debe luchar con las bebidas económicas de los supermercados. Él es un embajador de su paisaje, no un burócrata de la perfección técnica. Hace vinos para los hedonistas, no para los prescriptores.

Sus vinos no son para todos: la coca-cola ya está inventada. Los pequeños productores, o las pequeñas productoras, son grandes y engrandecen el trabajo de los sumilleres.

Algunos de los productores y proyectos que me fascinan:

Terra d'Art - Fil.loxera i Cía. - Sexto Elemento
Javi Revert - La Zafra - Verónica Romero
Cerro Gallina - Pigra - Setvins
Gratias - Baldozar 923

LOS EMBUTIDOS

1.f. Derivados cárnicos preparados a partir de una mezcla de carne picada, grasas, sal, condimentos, especias y aditivos e introducidos en tripas naturales o artificiales.

Aunque ahora ya no puedes vivir sin ellos, ya no se elaboran por necesidad de conservar los alimentos como en su génesis, sino por **necesidad sibarita o hedonista**.

Antiquísimos. Tanto que no existe una fecha exacta de origen, pero lo que sí sabemos es que en España, y concretamente en la **Comunidad Valenciana**, los **embutidos** siempre han sido sinónimo de **tradición**, de **cultura**, de **reunión**, de **festejo** o de **mimo** como primer agasajo en llegar a la mesa de nuestros invitados, igual que ocurre ahora en el **restaurante El Poblet** ^{**}.

En la Comunitat destacan los de **l'Horta Nord**, **Camp de Turia**, **Els Serrans**, **Plana d'Utiel-Requena** u **Ontinyent**. Y también los de las comarcas del **interior de Castellón** o los de la **montaña de Alicante**, ya que debido al clima seco y frío hacen que su elaboración y curación sea perfecta.

Era tradición realizar las labores de matanza entre las festividades de San Antonio y San Blas. Las familias se reunían y junto al llamado "matarife" realizaban la faena. Después, las carnes debían ser sometidas al oreo (*refrigeración forzada a la que se somete a la canal*) para la posterior elaboración de los diferentes tipos de embutidos y durante los dos días que duraba la matanza, el lugar se convertía en una **fiesta permanente**. La comida tradicional que acompañaba al evento solo se repetía una vez al año, y los **embutidos** eran, el **epicentro de la festividad**.

Esta forma de elaboración ha ido cambiando y evolucionando a unos alimentos con una calidad definida y constante y su evolución e introducción en la **alta cocina** es consecuencia de querer recuperar tradiciones, generosidad con los recetarios de nuestras generaciones ancestrales, un guiño cultural y sobre todo, una **cocina de despensa** que merece ser ensalzada. Los elaboramos con unas materias primas, a priori diferentes, pero que no dejan de ser muy nuestras, o muy suyas... Así son los **embutidos de autor de Luis Valls**.

Chacinería en forma de **pata de cecina de oveja**, **longaniza de pato**, **lomo embuchado de caballo**, **blanquet de anguila** y **sobrasada de figatells**. Embutidos de elaboración tradicional que comenzaron a elaborarse en 2017, todavía desconocidos para muchos, y que siempre se han elaborado con mucho cariño.



Pata de cecina de oveja



Blanquet de anguila



Lomo embuchado de caballo

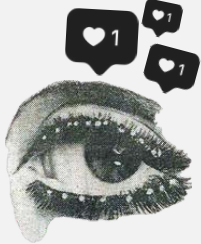


Longaniza de pato



Sobrasada de figatells

Todos **tenemos** necesidades
que deben ser **resueltas**
y  que son **pura** NECESIDAD

Ya sabes eso de que...
Cuando algo te gusta, lo  en todas partes,

Así que:

Puedes **optar por**  tatuártelos,
hacer merchan' con **ellos**

o venir a uno
de nuestros **restaurantes**
a **zampártelos** 



Rodaja de tomate - QUIQUE DACOSTA



Chili crab club - VUELVE CAROLINA



Socarrat - LLISA NEGRA



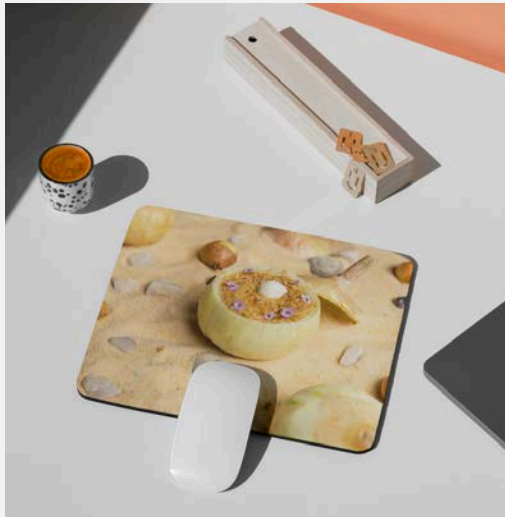
Horchata, fartón y Perigord - EL POBLET



Qiqe Sorpresa - VUELVE CAROLINA



Gamba de Dénia - QUIQUE DACOSTA



Allium - EL POBLET



Polvorón - QUIQUE DACOSTA



Rigoberta - VUELVE CAROLINA



DÉJATE SEDUCIR POR LA DOLCE VITA



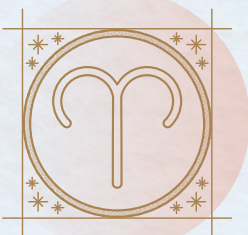
¡DIME QUÉ SIGNO ERES

y te diré cuál es tu cóctel!

SIGNOS DE FUEGO

Apasionados, audaces y con mucho carisma, como la ginebra Malfy Arancia

Aries



GINLET

Malfy Arancia - Zumo de lima - Sirope azúcar - Rodaja de limón

SIGNOS DE TIERRA

Pacientes, fuertes, realistas y sinceros, a la par que la ginebra Malfy Pink Grapefruit

Tauro



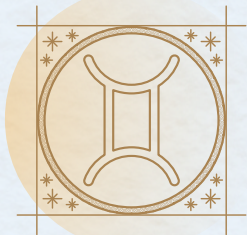
CHILL TONIC

Malfy Pink Grapefruit - Vermut blanco - Soda

SIGNOS DE AIRE

Innovadores, sin ataduras, libres y sociables. Vuestra ginebra es la Malfy Limone

Géminis



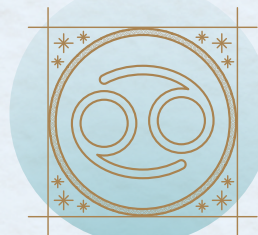
PASSION TONIC

Malfy Limone - Puré de maracuyá - Frambuesa troceada - Tónica - Cardamomo

SIGNOS DE AGUA

Empáticos, puros, sensibles y cristalinos. Hacen match con la ginebra Malfy Originale

Cáncer



DRY MARTINI

Malfy Originale - Vermut blanco seco - Aceituna

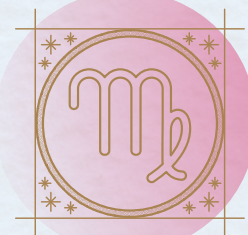
Leo



GIN SECO

Malfy Arancia - Zumo de limón - Prosecco - Frambuesas

Virgo



FLORADONA

Malfy Pink Grapefruit - Zumo de limón - Licor de frambuesa - Ginger Ale

Libra



GIN TEA

Malfy Limone - Té negro - Zumo de limón - Sirope de azúcar

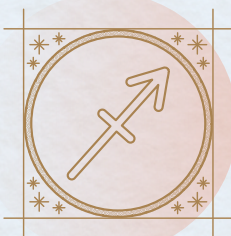
Escorpio



NEGRONI

Malfy Originale - Vermut rojo - Campari

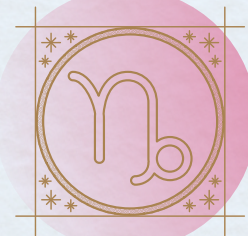
Sagitario



AGUA DE VALENCIA

Malfy Arancia - Cava - Vodka - Zumo de naranja - Jengibre - Licor de fruta de la pasión

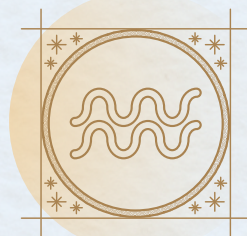
Capricornio



GIN SOUR

Malfy Pink Grapefruit - Lima - Clara de huevo - Angostura

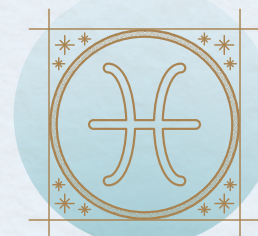
Acuario



CORPSE REVIVER

Malfy Limone - Absenta - Vermut blanco seco - Zumo de naranja

Piscis



FRENCH 75

Malfy Originale - Zumo de limón - Sirope de azúcar - Champagne

MUSEO del PRADO y PICTURA

Una tarde cualquiera, en **Madrid**, un paseo que empieza en el museo de **El Prado** admirando obras que todos tenemos en la memoria y que acaba a solo unos metros, en **Pictura**, dentro del **hotel Mandarin Oriental Ritz**. Un buen plan en Madrid.

Belleza pictórica por doquier y elegancia en cada sorbo de los cócteles de autor que te propone Pictura, un lugar donde descansar y comentar todo lo vivido y aprendido en el museo.

De 1.150 cuadros expuestos al público queremos recordar los más comentados y observados. Quizás entre las 8.600 obras que posee el museo y que todavía no han visto la luz se encuentre alguna joya por descubrir.





En 2009 Quique Dacosta adquiere el restaurante en Dénia donde trabajó durante dos décadas y cambia su nombre de El Poblet a Quique Dacosta Restaurante, haciendo de su nombre una marca, la mejor tarjeta de visita de su propuesta culinaria. Junto a 2010 son años de incubación de la línea de trabajo futuro. Es una transición donde se inicia una mirada al territorio desde una perspectiva disruptiva y reivindicativa.

2012 es también un año señalado, porque se consiguen tres estrellas Michelin para Quique Dacosta Restaurante y se abre un restaurante gastronómico en Valencia con el nombre de El Poblet.

Cada temporada es una ilusión, una exhibición de quien es Quique Dacosta, y aquí te las cuenta.



Arroz entre cenizas

2010



¿Que fue primero, la gallina o el huevo? Declinación.

SALE EL SOL. Primera temporada a la que le ponemos nombre. Abrimos de nuevo, este año mágico, tras 30 años de historia, con la única intención de dar de comer, vivir, soñar, sentir y emocionar. Entendemos nuestra cultura como un legado a respetar y a enriquecer. Vivimos nuestro mundo, tenemos un compromiso con él.

Quique Dacosta

2013



Nieve de tomate

MADE IN THE MOON. Materializamos nuestro estado así, estando en la luna. Primera temporada con 3*** Michelin. Nuestra inspiración estaba en la introspección, encontrarnos a nosotros mismos, mirándonos hacia dentro, gestionando nuestros gustos, formas, sentimientos y expresándonos desde el corazón.

2011



Remolacha

Quique
Restaurante

2009

EL SABOR DEL MEDITERRÁNEO. Ecosistema culinario, palabras que definen al restaurante. Un menú calificado "para valientes" en el que se plasmaba la visión tan particular de entender la cocina desde 'Quique Dacosta Restaurante': una cocina de vanguardia, española y mediterránea. A final de esta temporada conseguimos la tercera estrella Michelin, un hito que seguimos revalidando a día de hoy.

2012



Coca de dacs

2014



Esturión

TOMORROWLAND. Somos libres, creamos nuevos códigos. El menú era un alegato a la responsabilidad de los actos de hoy, el análisis de lo que dimos ayer para el devenir de la tierra. Vengo de la luna deseando pisar tierra, con ganas de avanzar. Queríamos seguir soñando, inventando, innovando.

ESTADOS DE ÁNIMO, como generadores de nuestros actos. Soy lo que siento. Cocino como siento y como me siento. Esta temporada resumía lo vivido meses atrás y cómo lo proyecté en el día a día. Reinterpreté las emociones a través de los productos, para explorar la relación entre la naturaleza y la memoria. Las reacciones que despiertan en el ser humano los recuerdos, son una de las bases aspiracionales de mis platos.

2015



Huevo entre cenizas

2016



Tomate aplastao

Una cocina de **FRONTERAS**. Cocinamos en las fronteras gustativas, conceptuales, técnicas. En aquellas en las que nos permiten asumir ciertos riesgos y asomarnos a los límites establecidos por nuestra memoria.

2017



El monte de los olivos

DNA LA BÚSQUEDA representó, en esencia, el rastreo de un territorio: el nuestro, el mío. Contar con la complicidad y la memoria de aquellos que nos han transmitido sabores y formas de cocinar, así como con el respaldo de los que agitan y conservan la cultura, los productos, los oficios, las metodologías. Todo esto es hoy un tesoro.

En **COCINAR BELLEZA** luché porque no me vieran como el cocinero que hace los platos más bonitos. Es posible que lo sean, pero no es el fin, ni el principio. Es simplemente un estilo, una forma de plasmarlos, de dibujar con esta paleta de color que son los alimentos -los más próximos posible-, para conseguir crear un bocado único

2018



Carro de salazones

LA EVOLUCIÓN Y EL ORIGEN

Propuse una cocina cargada de fantasía sobria, meditada y estudiada. De productos excepcionales que representan nuestra región sabiendo además que aportan autenticidad a nuestra obra. Una cocina que busca a veces en la historia, pero sobretudo en los sueños, y que su intención evolutiva es finalmente conmoverte.

2021-22



**Huevas de Bogavanta
Paté de liebre**

Jacosta
durante

AUTORRETRATOS reflexiona que el producto es esencial, pero no lo único. Que la técnica es importante, pero no central. Que las tradiciones son importantes, y gracias a los dioses tenemos una tradición amplia y plural, pero sobre todo que nos permitan crecer. Que el territorio es nuestro ADN, pero que lo ilustramos cada día.

2019



**Blonda de espárragos blancos
y queso de Callosa**



Pino Mediterraneo nieve

2020

“Lo que hago lo hago **POR AMOR AL ARTE...**

Mi obra va más allá de transformar los alimentos, más allá de alimentar; de la estética, de la armonía, más allá de la técnica, del sabor, del producto; más allá de mí mismo. Va hacia allá, va hacia ti, va hacia la expresión, a querer comunicarme contigo desde mi disciplina. La Cocina es mi lenguaje natural, mi oficio, mi pasión y mi única manera de estar en esta vida”

XX-XX el año está marcado en la piel por muchas cosas. Me parece, hoy, que lo que hacemos y ofrecemos es un lujo de otro tiempo.

Queremos aquí y ahora explorar en tus emociones. Hacerlo desde el sentido del gusto, desde la belleza que susurra a todos los sentidos y que quiere ponerte la piel de gallina convirtiéndonos en exploradores de tu paladar.



2023-24

Por Amor al Arte



Fideua azafرانada y fría de navajas



**Brioche de pescadilla
ahumada, clóchina y
guisante lágrima**

NO HAY MESA SIN FLORES

Ilustraciones: Laura Velasco



A riesgo de parecer un tópico hablar de flores en primavera, con la llegada de la estación **las flores siguen siendo tendencia** en moda, de hecho la Met Gala 2024 lo ha puesto de manifiesto con su temática “Bellas Durmientes: El Despertar de la **Moda**”.

En **decoración**, este año también la flor es protagonista: Mantel y sábanas con motivos florales, láminas de ilustraciones de flores, cojines con forma de flor, papel pintado y toda clase de menaje son algunas de las tendencias en decoración para esta primavera 2024.

En **cocina** las flores, además de belleza aportan sabor. Muchas son las elaboraciones que hemos realizado con flores, aquí una pequeña muestra...

Flores de primavera: Hortensias, narcisos, tulipanes, lirios y ranúnculos.

Flores de verano: Girasoles, claveles, lavanda, petunias y dalias.

Llisa y tagete

La **flor de tagete** o también llamada clavel de las indias es de textura crujiente. En general, posee un aroma floral bastante distintivo con notas cítricas que recuerdan a la mandarina. Los de tonalidades más fuertes, tienen un sabor más intenso y a Luis, le gustan tanto, que le ha dedicado el plato “Llisa y Tagete”. Un plato donde son protagonistas en un pesto de tagete y fondo de verduras, tempurizada coronando el plato con un recuerdo a alcachofa frita, y, finalmente, en polvo recubriendo la llisa curada en Garum. Un plato que habla de aprovechamiento.



Restaurante El Poblet

Flores Raras

Un plato de sabores untuosos, delicados y frágiles donde se mezclan los ácidos del vinagre de mango con los amargos de los tallos. Un lenguaje que va más allá de la belleza y delicadeza fragante de los pétalos de flores de nuestro jardín y entorno (**hibisco, orquídea, clavel chino, geranio, petunia...**) acomodado sobre la emulsión de litchi, vinagre y bolas de mango maduro de Callosa. La frescura, la chispa, el brillo, la fantasía que hay detrás, representa las mariposas en el estómago, el comienzo de un nuevo amor.



Quique Dacosta Restaurante

Flor de Calabacín rellena

Las **flores de calabacín** son tan bonitas como delicadas. Tienen un tiempo de vida útil breve debido a su temporada. Aparecen en el extremo del calabacín y pueden ser femeninas o masculinas, siendo estas últimas de mayor interés por su tamaño y porque al cortarlas no se interrumpe el crecimiento del calabacín. Estos ramos no faltan en Llisa Negra, ahora tempurizada, frita y rellena de parfoit de paté de conejo, pero también las hemos tenido rellenas de brandada de bacalao o de crema de huevo de mujer. Todos ellos con su calabacín a la brasa.



Restaurante Llisa Negra

1923

Para coleccionistas
de sabores,
nostálgicos
y spice lovers

Una melodía gastronómica en edición limitada
que no puede faltar en tu cocina

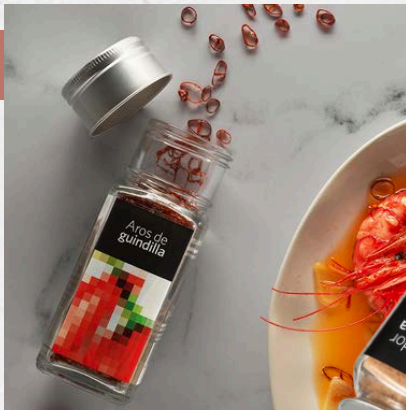
8 frascos inspirados en el pasado y en el largo camino
recorrido durante los 100 años de Carmencita.

Envases vintage con sabores que permanecen hoy:

Aros de guindilla. Canela isla de java. Chipotle.

Curry korma. Arrabbiata. Shawarma. 5 especias.

Spice Symphony.



Abre un frasco y vuelca las especias en la palma de tu mano, enseguida percibirás la calidez que transmiten sus colores y texturas. Y al pellizcar una pequeña cantidad, su fragancia quedará impregnada en tus dedos mientras espolvoreas sobre el plato.

Queda la parte final: disfrutar sin prisas del sabor. En cada cucharada, pregúntate cuántos matices diferentes percibes en tu boca. Y lo más importante: ¿escuchas las notas de la maravillosa melodía gastronómica que has creado con tus propias manos?



Las bravas de Vuelve Carolina

Entrar a **Vuelve Carolina** es embarcarte en un viaje gastronómico por las tendencias del mundo. Las patatas bravas es un plato muy icónico que siempre hemos versionado con ingredientes del mundo.

¿Qué tienen de especial nuestras bravas?

Pues, lo primero, que han sido premiadas y han aparecido en muchos medios.

Lo segundo, y más importante, es que están pensadas siguiendo la filosofía del restaurante, así que no encontrarás las “típicas bravas”, sino bombas que debes comer de un bocado con sabores del mundo.

Patatas abunueladas con un interior de cremosos de patata, coronadas con papada ibérica y acompañada por una **salsa brava** elaborada con aceite de jamón ahumado, ajo, cebolla, pimentón agri dulce, comino en polvo, chipotle, tomate frito casero y jugo de carne. ¡Ah! Y no sé ve, pero llevan un puntito de alioli, que además de internacionales somos valencianos....



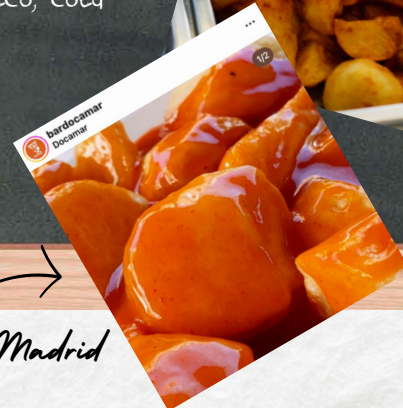
*Premio mejores Bravas Creativas de España
Madrid fusion 2024*

PATATAS BRAVAS O PATATAS QUE PICAN

1. EL ORIGEN: Los expertos gastronómicos coinciden en que se inventaron en Madrid en los años 40. Concretamente las cocinaban en dos locales que ya no existen: Casa Pellico y La Casona.
2. LA SALSA: Dicen que la auténtica salsa se hace a base de caldo de pollo o de cocido, pimentón picante y harina para espesar, alguna receta incluye ajo y cebolla. Los puristas detestan el tomate, ¡Imagina qué dirán del ketchup! La idea de incorporación del alioli se la apropian en Barcelona.
3. LA PATATA: La mejor, de tipo harinoso y firme, como la Russet, la Red Pontiac o la Patata Agria.
4. COCCIÓN: Hay quien las hace en dos frituras, quien las hierva antes y quien las pasa por horno, cada maestrillo...
5. EL NOMBRE: A las patatas con alioli o mayonesa las llamas "mixtas", llamarlas bravas ya depende de la tradición de cada uno, y de que te entiendan al pedir las.
6. CURIOSIDADES: En 2008 la ONU las reconoció como un plato típico español. En 2004, una persona de Ceuta registró su propia receta de salsa brava en la oficina de patentes, ésta llevaba ketchup, pimentón, ajo y mayonesa.



Recomendadas en Valencia



Recomendadas en Madrid

SOY UN PRODUCTO



PANTONE

Salmonete

#D27356 - *Mullus barbatus* - *Mullus surmuletus*

Salmonete

El nombre de **Salmonete** apela a **tres especies diferentes de la familia de los múlidos**, dos más conocidas por nosotros, el de **fango** (color marrón) y el de **roca** (color rojizo) pero también existe el de **banda amarilla** (de color amarillento). Fáciles de diferenciar por su color, pero, ¿A que no lo sabías?

Es un **pescado semigraso de agua salada**, es decir, clasificado como **pescado azul** pero que, **dependiendo de la época del año**, reduce el contenido en grasa de su cuerpo, siendo esta superior 2,5 % pero sin sobrepasar el 6%.

Viven en **fondos de arena o roca** dependiendo de la especie, aunque por su nombre, creemos que ya lo habrás adivinado. Poseen unos barbillones en el mentón que son órganos táctiles capaces de detectar las presas. Nadan bastante lento y sus dimensiones varían de los 10 a los 40 cm. y pueden pesar alrededor del kilo. Habitan principalmente en el **mar Mediterráneo** y el **océano Atlántico** y su **temporada de pesca es de marzo a octubre**.

Del de banda amarilla te hablaremos un poquito menos, y no es porque no nos guste, sino porque se distribuye por los océanos Índico y Pacífico y desde el mar Rojo a las costas del África oriental. Su carne es muy sabrosa, pero la proximidad, manda :)

En cuanto a su **nivel nutricional**, son una buena fuente de **proteínas** de alto valor biológico, **ácidos grasos** poliinsaturados **omega 3**, **yodo**, **selenio**, **fósforo**, **vitamina B6**, **B12** y **vitamina D**.

Salmonete de fango

El salmonete de fango se captura con redes de arrastre. Su carne es bastante apreciada, aunque menos compacta que la del salmonete de roca y más insípida.

Salmonete de roca

También es llamado salmonete de buena casta así que ya sabrás que es de mayor cotización. Se pesca con trasmallos y también con sedal. Y aunque son difíciles de capturar son objeto de pesca deportiva. Su tamaño suele ser algo superior al salmonete de fango y el sabor de su carne es más intenso.

Y no podemos hablar de **Salmonete** sin hablar del de **Azafrán Mark Rothko** (2008), un histórico de Quique Dacosta Restaurante que formó parte de la **Exposición Paissatges Transformat**, que tuvo lugar en 2015 en el **Museu Valencià de la il·lustració i la Modernitat**.

"El cuadro "Azafrán" (1957) del pintor expresionista abstracto Mark Rothko, sirve de inspiración para unir abstracción plástica con figuración gastronómica. Las pieles de los salmonetes ayudan al cocinero a aproximarse a campos de colores difuminados. "La obra me estaba pidiendo que la cocinara", afirma Dacosta. "Lo importante no era conseguir una réplica comestible de la pintura, sino armonizar los ingredientes con los límites que el azafrán impone", recalca. José C.Capel. El País - 10 Sept 2015.



Salmonete Azafrán Mark Rothko (2008)

"Es evidente que la interpretación culinaria es muy plural y singular al mismo tiempo. En nuestro caso, cada vez más todo surge fruto de nuestras pasiones y de las cosas, por pequeñas que sean, que más nos hacen vibrar y nos emocionan. Muchas de las cosas que más nos llenan y nos inspiran están muy lejos del mundo culinario. Es evidente que si un cuadro te puede inspirar para crear un plato, es que hay mucho más de lo que nos podríamos imaginar en el arte". Quique Dacosta.

#F58440

#E54801

#F8A100

#E95945



PANTONE

Higos

#A12A26- *Ficus carica*

“Llegada su temporada, siempre aprovechamos el momento para innovar y crear cosas nuevas con ellos”, a Luis Valls (jefe de cocina de El Poblet), le encantan y es por eso que ya lleva unas cuantas versiones a su espalda.

“La Higuera”. Un plato para recordar y para el recuerdo.

En la base, un cremoso de galletas y mantequilla tostada junto con una espuma de queso de oveja, que aportan el toque perfecto entre salado y fresco, por encima, texturas de higo en su forma original y también liofilizado, un sorbete de higos y para coronarlo, un cristal de higos con polvo de higuera.

¿Con qué versión nos sorprenderá esta temporada?



La higuera. El Poblet Restaurante.

Platón y Diógenes ya las apreciaban, eran conocidos como “el alimento de los filósofos”, y es que seguro que has escuchado hablar de la expresión “de higos a brevas” o si te gustan los refranes más que a tu abuela, serás de los que la sigue usando. ¿Pero sabes que es lo que significa? Indica que un acontecimiento sucede cada mucho tiempo, muy de vez en cuando. Pero no es extraño escucharla con un significado más libre, para referirse a cosas que acaecen aleatoriamente o por azar.

Tanto los **higos como las brevas** son **frutas** que pertenecen a la **familia de las Moraceae**, que provienen del árbol conocido como **Ficus Carica**. Ambas frutas son distintas pese a venir del mismo árbol, ya que la breva es una variante particular de los higos.

Según la **clasificación botánica**, el higo es un **falso fruto**, es decir, no es un fruto porque es considerado una **inflorescencia**. Existen más de **750 especies** de higos diferentes, entre las que hay comestibles y otras que no lo son, pero entre las comestibles destacan las de color verde pálido, negro o morado.

A **nivel nutricional**, después del agua, el componente mayoritario de los higos frescos son los **hidratos de carbono (glucosa, fructosa y sacarosa)** y aunque el contenido proteico no es alto, presenta todos los **aminoácidos esenciales**. Contiene **importantes cantidades de fibra** y también elevada proporción de **potasio**, aunque no es de las frutas más minerales.

No se deben consumir hasta que hayan alcanzado el **punto óptimo** de maduración, ya que los verdes contienen una **savia o látex** (líquido blanquecino y lechoso) que puede producir irritaciones o sarpullidos en la piel por la presencia de ficina y furanocumarinas.

Brevas

La **breva** es el primer fruto de la higuera, producido anualmente a finales de la primavera. Procede de las yemas de flor que no han fructificado y se han quedado en estado latente durante el invierno. Es decir, son los frutos que quedaron inmaduros y que terminan de crecer en la próxima temporada. Pero, debemos saber que no todos los árboles tienen la capacidad de producir ambas, el árbol debe ser de la **variedad binífera**, o también conocida como higuera brevera, breval o baconera.

Las brevas generalmente son más grandes y más alargadas. También tienen una piel más gruesa y su interior menos dulce y jugoso.

¡Del árbol al plato!

No sólo deben usarse para mermeladas o como sobremesa de postre. También son compatibles con ingredientes grasos como el jamón o el foie gras y salados como el queso azul Stilton o el queso de cabra. También funcionan a la perfección con miel o frutos secos como las almendras, las nueces o las avellanas. ¿Con qué receta nos sorprendes tú? En Llisca Negra, optamos por lo clásico y hace un par de años, Juan Ramos nos sorprendía con una tartaleta de hojaldre e higos a la brasa del Jospier, helado de nata y miel de naranjo.

DE TU IMAGINACIÓN

LUGARES EN LONDRES DONDE PODER LLEVARTE TU PAELLA



A medida que llega el verano, la actividad al aire libre florece. **ARROS QD**, el restaurante en Londres donde disfrutar de una buena paella te ofrece la posibilidad de llevártela a casa o donde quieras disfrutarla. Quique Dacosta firma una cocina disfrutona, española, con arroces de temporada . Puedes verlo en sus redes: [@arrosqd](https://www.instagram.com/arrosqd)



GREEN PARK

Entre Hyde Park y St. James's Park



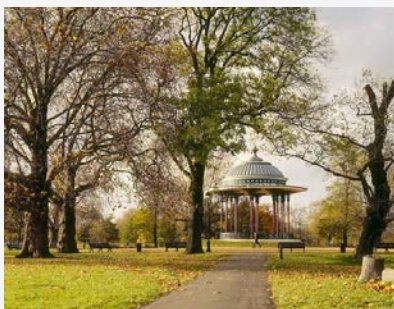
PRIMROSE HILL

En el extremo norte de Regent's Park



GREENWICH PARK

Parque real al sureste de Londres



CLAPHAM COMMON

Espacio natural al oeste de la ciudad



HYDE PARK

El mayor de los 4 parques reales, en el centro

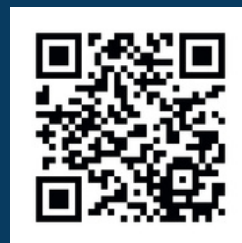


SOHO SQUARE

Plaza ajardinada situada en el Soho



EL AUTÉNTICO ARROZ DE VALENCIA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN



www.arrozdacsa.com

A FUEGO

con
Quique Dacosta

Preguntamos al chef Quique Dacosta por su nueva gama de arroces pensados para cocinar en casa en 20 minutos.



¿Por qué A Fuego?

La idea surge de la suma de muchos factores que terminan generando el concepto. Pero sobre todo porque hay un compromiso muy claro por mi parte de intentar que la paella o los arroces hechos en paella se hagan bien, con conocimiento, con buenas materias primas, que se entienda el concepto de arroz en paella. Hemos creado libros, restaurantes temáticos sobre el arroz y siempre me encuentro con la desdicha de que algunas personas que se enfrentan a hacer paellas en casa necesitan ayuda.

¿Qué encontramos en el pack y qué tiene de diferente al resto de propuestas que ya hay en el mercado?

Sentir que en **20 minutos** tienes una paella valenciana, un arroz negro, un arroz de costilla cocinado con el mimo de un chef tres estrellas Michelin. Además, el contenido de A Fuego está separado en dos latas, por un lado tenemos caldo con el sofrito y en la otra los ingredientes, para que los productos se conserven con la textura y color idóneo. El tratamiento ahumado que le hemos aplicado al grano de arroz en frío crea la sensación de que se ha hecho en el campo, con la madera de naranjo y sarmiento, como se cocinan tradicionalmente las paellas en la Comunidad Valenciana. No necesita frío, por tanto es un muy buen fondo de armario.

¿Dónde puedo encontrar los packs?

De manera online en la web www.afuegoquiquedacosta.es, en nuestros restaurantes y cada vez en más tiendas de productos gourmet por todo el país.



¿Qué tipos de arroces hay? ¿Necesito comprar algún ingrediente?

De momento tres: Paella Valenciana, Arroz negro con sepia, ajetes tiernos y pulpos y Arroz de costillas con setas y verduras.

Todo lo necesario para tener un buen arroz está en el pack, sólo si te apetece puedes añadir algún ingrediente más, como alguna verdura de temporada al arroz de costillas o un pescado o marisco al arroz negro. En el pack te indico la mejor manera de hacerlo.

¿Qué necesito para cocinar A Fuego?

Una paella de 38-40 cm. Si no tienes paella (recipiente) en casa, pero tienes un horno, puedes hacer el arroz de costilla al horno. O si tienes una cazuela, hacer un arroz meloso del arroz negro con pulpos y ajetes... Con la paella valenciana es más complejo, y propongo que se realice tal cual lo indicamos en el packaging.



¿Para quién está pensado A Fuego?

Vivimos seguramente el momento más importante de la cultura de la paella en el mundo, pero también vivimos en una realidad, y es que la gente cada vez tiene menos tiempo y a veces imposibilidad de acceder a productos maravillosos de temporada. A Fuego es una manera de darles una solución para que en cualquier momento y lugar pueda disfrutar de un buen arroz. Así que los perfiles serían muchos... A Fuego está pensado para las personas que no saben cocinar, para las que prefieren llenar su tiempo con ocio pero quieren comer bien, para las que viven en el extranjero y extrañan la paella, para las que reciben visitas en su casa de manera espontánea, para las que les gusta el arroz y no tienen tiempo o manera de hacer la compra, ¿para ti?

EN OCASIONES VEO COMIDA

Como todo en la vida, mejor con medida, ¿pero cómo te vas a dejar un capítulo a medias? ¿Cómo no vas a darte el atracón hasta acabar la serie? Si es que cuando de gastro se trata, las papilas se activan y tu madre te enseñó eso de que no se deja nada en el plato.

La comida, ese tema que nos une y nos separa pero que a todos nos hace opinar. Una temática amable y poderosa que te atrapa, que destapa tu lado más hedonista y te hace olvidar lo malo, abriendo el deseo de cocinar, comer o beber.

Podcast



Spotify



Todolí Citrus Fundació

Libros



La casa del Libro



BulliStore

Redes



@diegodoal



@soulinthekitchen



@foodyingbcn



@nataconceptstore

Instagram

Youtube



Peldanyos



@paulacasadochef

Tiktok

La cultura está llena de ingredientes,
algunos saciantes, otros te dejan con ganas
de más, pero todos te mueven las tripas.
¡Be FOOD my friend!

Netflix



Amazon Prime
Video



Películas
y Series

Apple TV



Filmin



LOS EMBOTADOS

de Llisa Negra

El estilo de vida actual, marcado por la conveniencia y la rapidez, nos aleja del mundo artesanal. La cultura del "usar y tirar" y la comida al instante nos embotella, y nunca mejor dicho, en una realidad de poca conciencia de tradición. Si tú también eres de los que sigues apostando por ello y tienes ganas de aprender a hacer embotados en tu propia casa, sigue leyendo. ¡Esta es tu sección!

Lo que necesitarás



El **embotado** es el **método de conservación por excelencia**. Con él podemos aprovechar los excedentes, guardar productos para poder utilizarlos fuera de su temporada o incluso, en algunos casos, aprovechar sus partes nobles. Así lo hacemos y nos lo cuenta Juan Ramos, jefe de cocina del restaurante Llisa Negra.

A pesar de ser un **proceso completamente seguro si se ejecuta adecuadamente**, es importante seguir un conjunto de **pautas, normas de limpieza y esterilización rigurosas** para garantizar que nuestras conservas queden totalmente selladas, libres de gérmenes evitando cualquier posibilidad de contaminación por **Botulismo** (causada por la bacteria *Clostridium botulinum*). Nos recalca que una de las cosas más importantes es esterilizar bien todo el material, sobre todo, los botes de cristal donde realizaremos el embotado.

Este proceso puede realizarse con **gran cantidad de materias primas**, pero habitualmente en Llisa Negra lo realizan con verduras como la alcachofa, la verdolaga, los tomates o los espárragos blancos, con pescados como el atún y también con rebollones. Pero Juan siempre está pensando en cosas nuevas ;). Antes de proceder al embotado, algunos productos necesitan un **tratamiento previo**, como puede ser una **salmuera**, una ligera cocción en agua o aceite o incluso un escabeche en el caso de la verdolaga o los rebollones. Después de esto, se procede al embotado.

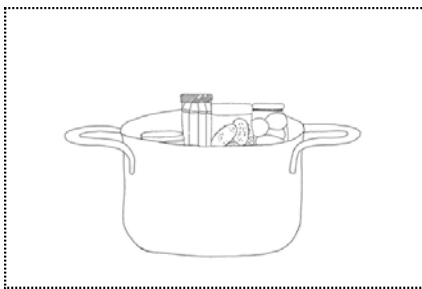
***Dato de interés:** Llamaremos **líquido de gobierno** al líquido que acompaña a la materia prima procedente del tratamiento previo al embotado. Es decir, la salmuera, el aceite, el agua o el escabeche.

Paso 1



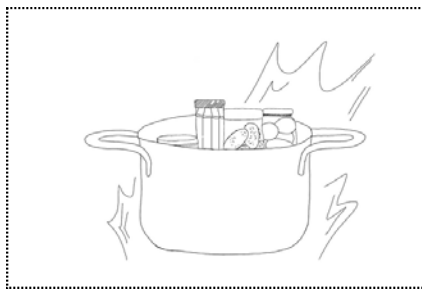
1. Los tarros deben llenarse con el alimento y el líquido de gobierno hasta un determinado nivel. Dejando medio centímetro hasta la tapa para que pueda hacer el vacío.

Paso 2



2. Cerramos los botes y los introducimos en el agua al baño María. Juan nos aconseja introducir un trapo limpio en el fondo, para evitar que los botes golpeen.

Paso 3



3. Cocemos los botes desde que empieza a hervir unos 20 minutos como mínimo hasta unos 40 minutos como máximo, dependiendo de la cantidad de alimento y las dimensiones. Luego retiramos del fuego dejamos enfriar los botes dentro del agua.

Consejitos:

- Es importante cerrar los botes con fuerza hasta que notemos que el cierre se ha producido correctamente y de manera hermética.
- Es muy importante eliminar las posibles burbujas de aire que pudiera tener el líquido de gobierno previo al proceso, dando unos golpecitos al tarro para que desaparezcan.
- Sabremos que el vacío se ha hecho bien cuando la tapa no se hunde al presionarla con el dedo, comprobando así que no tiene aire.
- Una vez hecho el embotado, conservar los botes en lugares frescos, oscuros y secos.
- Su durabilidad es de aproximadamente un año y medio o dos, dependiendo del producto, cómo se conserve y dónde.
- Sé creativo probando a añadir especias, hierbas y condimentos en los líquidos de gobierno.

BODEGAS HISPANO+SUIZAS

EL CAVA MÁS EXCLUSIVO DE ESPAÑA



Tantum Ergo

WINEinMODERATION.com

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

97 PTOS.	GUÍA SEVI 2023	MEJOR CAVA DE ESPAÑA	GUÍAS CIVAS, VIVIR EL VINO Y WINE UP 2023	MEJOR CAVA DE ESPAÑA	AEPEV 2023	97 PTOS.	GUÍA SEVI 2023
95 PTOS.	GUÍA VIVIR EL VINO 2023	99 PTOS.	GUÍA CIVAS 2023	MEJOR CAVA ROSADO	GUÍA SEVI 2023	96 PTOS.	GUÍA VIVIR EL VINO 2023
94+ PTOS.	GUÍA WINEUP 2023	99 PTOS.	GUÍA VIVIR EL VINO 2023	97 PTOS.	GUÍA SEVI 2023	95+ PTOS.	GUÍA WINE UP 2023
92 PTOS.	GUÍA GOURMET 2023	98 PTOS.	GUÍA SEVI 2023	94+ PTOS.	GUÍA WINE UP 2023	95 PTOS.	GUÍA DECANTER 2023
92 PTOS.	GUÍA INTERVINOS 2023	96+ PTOS.	GUÍA WINEUP 2023	92 PTOS.	GUÍA GOURMET 2023	92 PTOS.	GUÍA GOURMET 2023
		95 PTOS.	GUÍA GOURMET 2023	93 PTOS.	GUÍA VIVIR EL VINO 2023		

www.bodegashispanosuiizas.com

¡QUÉ HA PASADO!

Nos pasan tantas cosas que resumirlas es un tanto difícil

- ✓ Quique Dacosta Restaurante revalida el número 1 en la lista de los **55 mejores restaurantes de la Comunitat Valenciana** y el Poblet asciende al top 5.

Quique Dacosta revalidó sus 7 estrellas Michelin entre Quique Dacosta Restaurante, El Poblet y Deessa.

- ✓ Lanzamos **A Fuego**, salió en todos los periódicos y ahora está, en todas vuestras despensas.

A Fuego, los arroces que ha creado el chef tres estrellas Michelin Quique Dacosta para que cocines en casa como si fueras él

El chef con 7 estrellas Michelin Quique Dacosta quiere que cocines arroces como él, pero sin ser él. Para ello lanza a Fuego, su concepto de preparados para que cocines en 20 minutos. Así mismo, también con él y su cocina se puede preparar en familia.



Cómo cocinar la mejor paella en casa en 20 minutos al estilo de Quique Dacosta



A Fuego, la nueva gama de arroces de Quique Dacosta para cocinar en casa



Los nuevos arroces de Quique Dacosta con los que parecer un auténtico maestro arrocero en solo 20 minutos



- ✓ **Liisa Negra** cumplió 5 años y organizamos un 6 manos junto con **Francis Paniego**, también una merienda, la semana del gazpacho manchego de caza e inauguramos el **Menú Liisa Negra** que todavía tienes disponible en el restaurante.

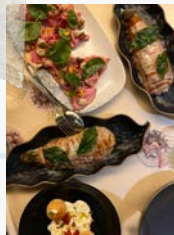


- ✓ El **Socarrat** de Liisa Negra, se hizo **MUY VIRAL**.

@iñakigastro



- ✓ **Vuelve Carolina** ganó las **Mejores Bravas Creativas del 2024** en Madrid Fusión, **celebró una fiesta Italiana** y tuvo en el menú de fallas, **La Rosa**, un histórico de Quique Dacosta del año 2013.



- ✓ El **Poblet Restaurante** inauguró su temporada **más cítrica**.



- ✓ **Vuelve Carolina**, añade a su carta de postres la versión mejorada del **Qique Sorpresa**.

- ✓ **Diego Godia** se clasifica en el TOP 40 de la **World Class Spain 2024** con su cóctel **Incertidumbre**.



- ✓ **Carolina Álvarez**, Mejor Jefa de Cocina del Año por su trabajo en Quique Dacosta Restaurante. La Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana reconoce su dedicación, trayectoria y alta capacidad ejecutiva.

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

REGALA

UNA ILUSIÓN QUE PERDURA CON EL TIEMPO

Harás feliz a la profe de tu hija, a esa pareja de amigos que se casa este verano, tu hermana te pondrá una sonrisa infinita y se merece una celebración en condiciones después de tanto esfuerzo, mamá cumple 60... O... Porque sí, porque te lo mereces. Esta temporada hay motivos y momentos por los que brindar y celebrar, y estos son la mejor ocasión.

WWW.VUELVECAROLINA.COM

WWW.LLISANEGRA.COM

WWW.QUIQUEDACOSTA.ES

WWW.ELPOBLETRESTAURANTE.COM



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.

MAYO

LLISA NEGRA & DO ARROZ



17/05/2024

EL POBLET RESTAURANTE

Visita a la Huerta



24/05/2024

VALENCIA CULINARY FESTIVAL
FESTIVAL INTERNACIONAL INDEPENDIENTE

*Consigue tu entrada en la web www.valenciaculinary.es y únete a estos eventos. Plazas limitadas.

VALENCIA CULINARY FESTIVAL

DEL 16/05/2024 AL 26/05/2024

JUNIO

TASTARROS
LA FESTA DE L'ARRÓS

08 Y 09/06/2024

A FUEGO



08/06/2024

EL POBLET RESTAURANTE & LLISA NEGRA

Cocinamos Arroces en el Ayuntamiento de València



09/06/2024

VUELVE CAROLINA

el Paquito



05/06/2024

VUELVE CAROLINA

Fiesta Solsticio de Verano



20/06/2024

JULIO

Día de LA TARTA DE QUESO



¡WE ARE OPEN! AGOSTO

Abrimos todos los restaurantes

SEPTIEMBRE

WORLD PAELLA DAY



20/09/2024

VUELVE CAROLINA

Nueva carta de cócteles



FINALES DE SEPTIEMBRE

Dénia Dna

28/09/2024 y 29/09/2024

Si no quieres perderte nada ¡Síguenos en Instagram!

[@qiqedacosta](#)

[@elpoblet_qd](#)

[@llisanegra_qd](#)

[@vuelvecarolina_qd](#)

[@afuego_qd](#)

[@qdelivery_qd](#)