Quique Dacosta

NO SÓLO COCINA

N.4 Otoño - Invierno



LA PORTADA

La València resiliente, siempre foco de inspiración para cada una de nuestras portadas, ahora a través de una mirada rota. El entorno valenciano avanza, seguirá floreciendo con paciencia y dedicación. Una receta que atesora ciclos de tiempo, como el que se necesita en la siembra, para la posterior recolección o el barbecho, el cual deja descansar el suelo para permitir la restauración y la conservación…
En la anterior edición hablábamos de abrir el camino, ahora, queremos dar voz a reconstruirlo.

·En el centro, la joven de la perla, un retrato pintado en óleo por el pintor neerlandés Johannes Vermeer, realizado entre 1665 y 1667. Un *tronie* que se pintó a modo de decoración, sin intención de ser un retrato identificable para demostrar habilidad y sobre todo, belleza. Una belleza que siempre nos sirve de inspiración y de voz.

Esta joven, incierta, abraza el territorio y a sus cítricos en pleno inicio de temporada, crea su figura con la delicadeza en el corte de su piel y saca a relucir sus ácidos y dulces gajos. A su vez, sujeta otro de una variedad distinta, poniendo en valor la riqueza de variedades que se han cultivado en València, acercándola hacia una boca entreabierta que invita a iniciar una conversación sobre este tema…

Como eje central, y sustituyendo a la perla de su oreja, otra joya, *"La Flor de almendro"*. Un plato bello, pero a la vez clásico, que habla de aprovechamiento de producto en su recolección durante el verano y su floración durante el invierno. Un bocado muy sutil y fresco del año 2020. Como complemento, un arándano de temporada de color azul ultramar, uno de los pigmentos más preciados que existían en la época, utilizado por el artista en esta obra original.

En la parte intermedia, la analogía de crecimiento exponencial con abundancia de agua, setas de temporada que crecen frente a la adversidad, rodeadas de cultivo fértil. Y finalmente, la Albufera, el enclave que define nuestro territorio y uno de nuestros esenciales. Arroz recién cosechado, pulido y en cáscara que, como siempre en "la Terreta", se convertirá en testigo de instantes felices que nos unen alrededor de una paella.

La creación de esta portada fue anterior, pero su interpretación ha sido escrita en plena consecuencia de la Dana que ha azotado a nuestros pueblos vecinos, con los sentimientos candentes, generando incluso que su impresión se ralentizara.
Con esa mirada rota queremos rendir homenaje a todos los voluntarios que han tendido su mano y también a todos los proveedores que se han visto afectados.

Paula Aguado, editora.

Descarga aquí las anteriores ediciones:







CONTENID-OH!

3 El Arroz de los domingos **Arros QD**



5 **Soy un producto de tu imaginación:** pato y alcachofa





8 **En ocasiones veo comida**

9 La complicidad con el productor **Arat Gourmet Foods**



14 El menú **A Fuego**



15 Un paseo **por los mercados del mundo**



17 **Producto que encontrarás en València** esta temporada

19 **La sala como profesión**



21 **Los turrones de Quique Dacosta**



23 **Tendencias Gastro**



24 **La temporalidad de los quesos**



27 **Los cítricos** Un trabajo de Luis Valls



30 **Qué pasó la temporada pasada**

Ya está aquí la cuarta edición de **No Sólo Cocina**, ¡El magazine más foodie editado por el equipo Dacosta! Sumérgete en un mundo de sabores y disfruta cada página con nosotr@s.
¡No te creas que termina! Porque ya estamos preparando siguientes ediciones...

Redacción, diseño y maquetación:
Paula Aguado
Marta Franch
Cristina Gómez

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



ARROZ DE PRESA IBÉRICA

Por Arros QD

Equipo de Cocina de Arros QD

INGREDIENTES

(para 2 personas)
Tamaño de paella: de 36 a 40cm

PARA EL ARROZ

- 220g arroz variedad bomba
- 1100 ml. caldo de carne
- 30g aceite de sofrito
- 35g sofrito de tomate
- 60g de presa ibérica
- Coliflor y brocoli en brunoise

PARA EL CALDO

- 1 gallina y 1 pollo
- 2 cabezas de ajo
- 1,2 kg de cebollas
- 1 kg de zanahorias
- 800g de puerros
- 2kg de tomate pera
- 1 hueso de jamón de 200g
- 12 l. de gua
- 600ml de aceite de oliva 0,4º

PARA EL SOFRITO

- 450g de tomate pera
- 350g aceite de oliva
- 3g hebras de azafrán
- 10g pimentón dulce
- Sal

PREPARACIÓN

Para el caldo de carne:

- Dorar la carne en el horno a 180º durante 1 hora.
- Escaldar los huesos de jamón, pasando por agua fría, tres veces.
- Pelar las verduras y cortar en mirepoix. Cortar el tomate en cuartos.
- Poner el aceite en la olla y dorar las verduras a fuego 3/4.
- Cuando estén doradas, añadiremos la carne y los huesos.
- Añadiremos el agua y dejaremos reducir hasta los 8 litros.
- Reservaremos la cantidad necesaria, y conservar el resto para otras ocasiones o recetas.

Para el sofrito:

- Rallaremos el tomate y colar en un chino de malla.
- Poner el aceite a calentar y añadimos el pimentón. Movemos durante un minuto.
- Añadir el tomate, y cocinamos a fuego medio durante 30'
- Cuando queden 5' añadiremos el azafrán y 3g de sal.
- Separar el tomate del sofrito del aceite.
- Reservaremos las cantidades necesarias para esta receta y el resto lo conservaremos para otras ocasiones o recetas.

Para el arroz en paella:

- Calentar en un cazo el caldo de carne, y reservar.
- Calentar el aceite sofrito en la paella a fuego fuerte hasta que alcance los 80°C.
- Añadir el arroz y nacarar, (sofreir a fuego lento durante 1', hasta que empiece a quedar traslúcido.
- Añadir el tomate sofrito y cocinar durante 45'', dejando que los sabores se fundan.
- Verter el caldo y llevar a ebullición.
- Cocer a fuego fuerte durante 3'. A continuación, reducir el fuego a medio y continuar la cocción durante otros 8', permitiendo que el arroz se extienda uniformemente por toda la paella.
- Bajar el fuego al mínimo y dejarlo cocer 4' más.
- Subir el fuego al máximo durante 3' para conseguir el “socarrat”
- En el último minuto, añadir las verduras por encima del arroz.
- Dejaremos reposar la paella.
- Mientras reposa la paella, asaremos la presa a la brasa.
- Colocaremos encima del arroz la presa cortada a modo de tataki.



SOY UN PRODUCTO



PANTONE

Pato

#D27356 - Anatidae anatinae

Pato

Los patos son aves de la familia de las **anátidas,** es decir, aves usualmente migradoras que viven en las proximidades del agua. Dicha naturaleza es responsable de dos de sus principales características: su carne roja, que debe su origen a la abundancia de mioglobina, proteína que lleva oxígeno a las células durante los largos vuelos, y la gruesa capa de grasa que cubre el cuerpo, destinada a proteger al animal del clima adverso.

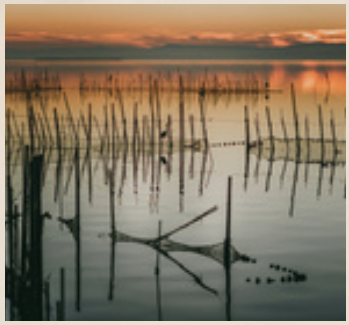
Sus cualidades organolépticas dependen de si son de cría salvaje o doméstica, ya que los salvajes, tienen un plumaje más oscuro, un sabor algo más fuerte y una carne magra y seca.

Existen muchas **razas de pato**, pero las más conocidas culinariamente son el **Mulard**, criados en Francia y del que se obtienen excelentes foies, los británicos de **Aylensbury**, o los de **Berberia**, originarios de América, que son los más habituales en España.

En València, el Parque Natural de L'Albufera recoge una de las mayores poblaciones de patos, encontrando algunos de consumo como el Coll Verd, el Azulón, el Cuchara europeo o Bragat, el pato colorado o Sivert, el cerceta común o Sarset y el porrón europeo o Boix.

La caza de patos o **Cábiles** en el parque está permitida entre el último domingo de septiembre y el primer fin de semana de febrero. Su práctica se lleva a cabo en gran parte de la superficie de marjal dedicada al cultivo del arroz. Los cazadores acceden a sus puestos de caza o también llamados; "Empavesaes" ó "bocois" a través de los campos inundados con unos barquitos pequeños llamados «bots», desde aquí esperan a sus presas.

La laguna de l'Albufera (con sus orillas e islas), la Devesa de El Saler y diferentes espacios en el parque natural están considerados como "Área de Reserva" y tanto en ellos, como en los perímetros de protección correspondientes, la caza está prohibida. Y aunque ahora, dicha práctica esté regulada, como curiosidad te contaremos que a finales del siglo XVIII, la caza de patos en la Albufera estaba reservada a reyes, nobles y grandes personalidades.



A **nivel nutricional**, el componente mayoritario es el agua. Este alimento tiene un importante contenido en proteína de alto valor biológico y su grasa es variable, ya que, por lo general, los de granja, tienen un mayor contenido frente a los salvajes. En cuanto a vitaminas destacan la B12 y supone una buena fuente de fósforo, zinc y hierro de fácil absorción.



El pato es un ingrediente protagonista a menudo en nuestra cocina. Entre muchas recetas, como el famoso Cubalibre de foie, el arroz de remolacha y pato, o el estofado de cacau del collaret con pato y anguila, destacamos por su belleza, un plato de la pasada temporada de Quique Dacosta Restaurante: **Hígado de pato asado entero.**

Además, el primer embutido que se elaboró en El Poblet y sigue sorprendiendo en la secuencia de entrantes es la **longaniza de pato azulón.**



Alcachofa

La **alcachofa**, es un tesoro de los meses fríos, y es ahí cuando la tierra le regala un sabor intenso y una textura más tierna.

Esta **planta perenne** produce unos tallos gruesos con hojas espinosas que pueden llegan a medir hasta 1 metro de largo. En la parte superior crece la parte comestible, la flor. Perteneciente a la **familia de las asteráceas**, ha sido venerada desde la antigüedad tanto por su **versatilidad como por sus propiedades medicinales.**

Los antiguos griegos y romanos ya la apreciaban, y en la actualidad sigue siendo una protagonista en las cocinas de todo el Mediterráneo. Una leyenda cuenta cómo una hermosa joven llamada Cynara, tras enamorarse de Zeus y estar a punto de convertirse en diosa fue transformada en la primera alcachofa por desobedecer al dios y regresar a su hogar por extrañar a su familia.



PANTONE
Alcachofa
#556B2F - Cynara scolymus

Su temporada comienza en otoño, pero es en **invierno cuando alcanza su máximo esplendor** con la maduración. Encontramos variedades tempranas, de ciclo medio y tardía. Entre las tempranas destacaremos la **Alcachofa blanca de Tudela**, dominante en plantaciones españolas, como las de **IGP Tudela** y **DO Benicarló**, de color verde apagado, orificio circular en la parte superior y forma oval, cuyo fruto es tierno y caracterizado por la ausencia de pelitos.

En cuanto a su **perfil nutricional,** la alcachofa es una fuente excepcional de fibra dietética, además de contener cinarina, un compuesto que favorece la digestión y mejora la función hepática. Es baja en calorías, rica en antioxidantes y una excelente fuente de vitaminas C y K, así como de minerales esenciales como el magnesio, el potasio y el hierro.

La alcachofa es un ingrediente versátil que brilla en todas sus formas. Es común encontrarla asada, cocida o frita, acompañada de jamón o sencillamente con un buen aceite de oliva virgen extra. Su sabor ligeramente amargo hace que se maride perfectamente con ingredientes dulces y grasos, como el foie gras, las reducciones de vinagre balsámico o las compotas de frutas.





En **El Poblet**, la usamos encurtida para acompañar nuestra selección de embutidos cuando es su temporada. No solo realza los sabores, sino que también actúa como un limpiador de paladar, equilibrando la intensidad de la chacinería. Sin embargo, en **Llisa Negra** la cocinamos al Josper entera como si fuese una flor, con aceite, sal y pimienta negra.

A pesar de su versatilidad en la cocina, plantea un **reto interesante** cuando se trata de **maridarla con vino**. Su sabor único, ligeramente amargo y a menudo vegetal, se debe a la presencia de la **cinarina**, un compuesto que, aunque beneficioso para la salud, puede alterar la percepción del vino en el paladar. La cinarina tiene la particularidad de afectar las papilas gustativas, haciéndolas más sensibles a los sabores dulces y amargos, lo que puede transformar un vino equilibrado en una experiencia inesperada, donde los sabores se acentúan o se distorsionan.

El resultado es que muchos vinos, especialmente los **tintos** con alto contenido en taninos que le dan ese sabor astringente y amargo, pueden acentuarse aún más cuando se combinan con alcachofas. Los **vinos blancos jóvenes y frescos**, con buena acidez y sin barrica, suelen ser la mejor opción para acompañar este vegetal, ya que su frescura puede contrarrestar el amargor sin amplificarlo.

Alternativamente, **algunos espumosos** con un toque de dulzor o vinos con una ligera efervescencia, como un Prosecco, pueden ser elecciones acertadas, ofreciendo un contraste agradable y equilibrando las complejidades del sabor de la alcachofa sin que la cinarina interfiera tanto en la percepción del vino.

DE TU IMAGINACIÓN

DIEZ motivos por los que ATREVERTE con Ballantine's

1. Rememorar momentos creativos a lo Dan Draper en Mad Men
2. El match perfecto con una buena tarta de queso fundente
3. Una sobremesa de conversación larga requiere de muchos matices
4. Siempre has pensado que da clase y personalidad
5. Los cócteles frutales mezclan genial con whisky
6. Eres de tonos cálidos, de marrones, de atardeceres, de otoño...
7. Lana del Rey o a Billie Eilish en bucle en Spotify, ¡esa musica pide whisky!
8. Pídelo con un solo hielo, esférico o cuadrado, la belleza en un vaso especial
9. En la fusión está el gusto ¿whisky escocés añejado en barricas americanas?
10. ¿Cuándo fue la última vez que hiciste algo por primera vez?



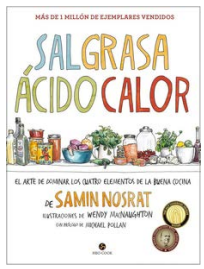
EN OCASIONES VEO COMIDA

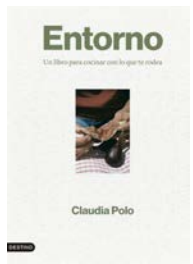
Historias que saben, aromas que evocan recuerdos y fotografías que despiertan los sentidos. La gastronomía es un viaje sensorial presente en multitud de disciplinas, de discursos, de debates, es un fenómeno que nos mueve.

Platos e ingredientes que explotan la creatividad, es arte, es cultura, es un receta para el alma. Aquí comienza un relato delicioso, un banquete audiovisual para los curiosos y los apasionados del buen comer. ¡Adelante, que el festín está servido!

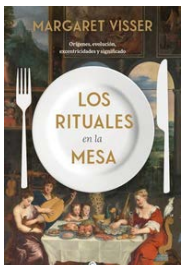
Libros







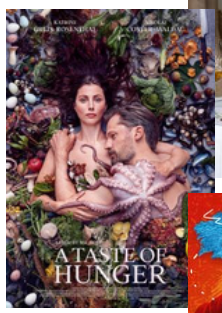


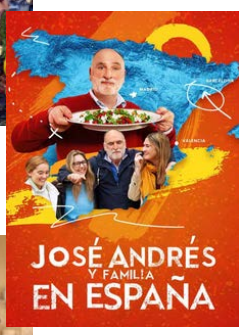


Películas y Series

Filmin







MAX





Prime Video

Podcasts

Spotify





Una avalancha de sensaciones, tantas que necesitarás tus cinco sentidos para describirlas, pero todas te tocarán la patata ¡Be FOOD my friend!

Youtube



@BerylShereshewsky



@ligier

Tiktok



@paulasapron



@lu.singluten

Instagram



@paufeel

@theoriginofood



@veronicamchef10

@gabfoods



@annarecetasfaciles



Asier Rojo *(Archivo fotográfico de Arat Gourmet Foods)*

Asier Rojo, agricultor y fundador de **Arat Gourmet Foods,** estudió ingeniería técnico forestal y se especializó en micología. Y algo que le carcateriza es su entrega y entusiasmo desde bien pequeño por este mundo.

Primero por afición con su "aita"en el norte de Burgos, la que fue su residencia materna, y ahora por pasión y oficio. Por destino y amor, se mudó a València y junto con sus cuñados, en 2014, fundó lo que ahora es su casa y su proyecto más personal.

Como no podía ser de otra forma, cuando lo entrevistamos lo pillamos en su hábitat natural, el campo.

Con humildad y dedicación, ha creado un proyecto que, como él mismo dice, "crece como las setas", siempre en constante evolución. El restaurante **Llisa negra** trabaja con Asier casi desde su apertura, no sólo con las setas si no también con muchos vegetales que cultiva en l'horta Sud de Valencia. La temporada es su filosofía e ir de la mano con proyectos como el de Asier les hace ser conscientes del entorno y de os momentos óptimos de consumo, apostando por una gastronomía de calidad, sostenible y de cercanía.

"Las cosas se fueron dando solas. Siempre he sido inquieto. Volví a estudiar e hice una formación profesional de agricultura ecológica, y sentía que tenía que hacer algo, pero no sabía qué. Un día, en una comida familiar nos pusieron un plato de setas y surgió la idea: ¿Por qué no trabajar con ellas? Tenía la formación, y de repente, todo encajó". Y así, casi por casualidad, nació lo que hoy es **Arat Gourmet Foods**. *"Empezamos a modo de experimento, de la noche a la mañana pedimos un sustrato de setas por internet y lo cultivamos en una nave familiar. Lo que empezó con un sustrato se convirtió en diez, luego en un palet, y ahora producimos una tonelada de setas semanales"*, explica orgulloso.

La complicidad con el productor: ARAT GOURMET FOODS





"Ofrecemos a las setas un otoño constante"

Al principio, Asier y su equipo cultivaban en Albal, pero las condiciones no eran ideales. *"La humedad de la Albufera nos complicaba todo. Por mucho que intentábamos ajustar la humedad de la sala, era una lucha constante. Así que decidimos mudarnos a Muro de Alcoy, donde las condiciones eran mucho más estables"*.

Asier ha creado un sistema de producción que simula las condiciones óptimas para el crecimiento de las setas. *"Les damos un otoño constante: humedad y temperatura controladas para que los hongos florezcan"*, describe. La producción de setas es intensa. *"Las setas crecen rápido, hay que recoger todos los días, incluso dos veces en un mismo día a veces. Es como la ganadería, no puedes dejarlas"*

Una variedad extensa

Cuando le preguntamos cuántas variedades se comercilaizan actualmente, Asier responde: *"Entre 20 y 25, creo. Algunas de las más habituales son el rebozuelo, boletus, rebollones, seta de cardo, trompetas, angula de monte..."*.

"De cabeza no sabría decirte el número exacto, pero yo creo que la mayoría de setas que se encuentran reguladas por el Real Decreto de cultivo, las hemos comercializado y muchas de ellas cultivado".

Época de setas.

La temporada de setas está muy ligada a las lluvias. *"Empieza más o menos cuando los niños vuelven al colegio",* bromea. *"Aunque varía según las precipitaciones y los ciclos climáticos que, como vemos, van variando cada año. Las tormentas de verano siempre han estado, pero ahora son más virulentas. Siempre hemos cogido setas primero en el norte, pero ahora las danas entran por el golfo y encontramos setas primero en Cataluña o Teruel.*

"*En Valencia quizá las encontramos un poco más tarde, porque llueve menos*". Pero hay setas silvestres durante todo el año, la temporada alta es en otoño, es el momento en el que se concentran más variedades, pero lo peculiar es que no termina.

"Estamos encontrando setas que creíamos que eran de un mes concreto, en otros meses y otras zonas diferentes".

Diferencias entre setas silvestres y de cultivo.

"El reino de los hongos está fuera del reino animal o vegetal. Estos seres vivos se reproducen mediante esporas y son algo más complejos. Hay ciertas setas que pueden cultivarse y otras que no."

Según Asier, la clave está en la complejidad organoléptica. *"Las setas silvestres, como los pescados salvajes, se enfrentan a condiciones más difíciles, por lo que son más aromáticas y tienen sabores más intensos. Las de cultivo están más hidratadas, son menos complejas, pero tienen cierta estabilidad y disponibilidad anual".*

"En Arat Gourmet Foods trabajamos ambas. Tengo amigos que montaron pequeñas empresas y, gracias a ellos, centralizamos la distribución y podemos ofrecer setas silvestres de distintas zonas."

La producción la marcan las necesidades de los chefs.

"Rotundamente sí. A veces me paso de permisivo calibrando para que cada una tenga el tamaño que busca. Es un producto muy perecedero, por lo que hay que ser rápidos y cuidadosos. La seta producida un viernes, el martes ya no podemos venderlas".

Aunque el producto fresco es su especialidad, están explorando otras formas de conservación, como la deshidratación o la congelación de estos productos.







"Nuestras setas tienen una historia detrás y desde vuestros restaurantes tenemos voz para contarla"

¿El productor sabe cocinar su producto?

"¡Todavía estoy aprendiendo!" Dice Asier entre risas cuando le preguntamos si cocina setas. Aunque no se considera un chef, admite que ha aprendido mucho gracias a su estrecha relación con cocineros. *"Recuerdo un curso de setas que dimos en Mercatbar hace unos años, y cuando me dijisteis que los rebozuelos los íbamos a hacer en postre porque olían a melocotón, no me lo podía creer. Pero sí, huelen a fruta de hueso ¡Yo ni me lo hubiera imaginado!".*

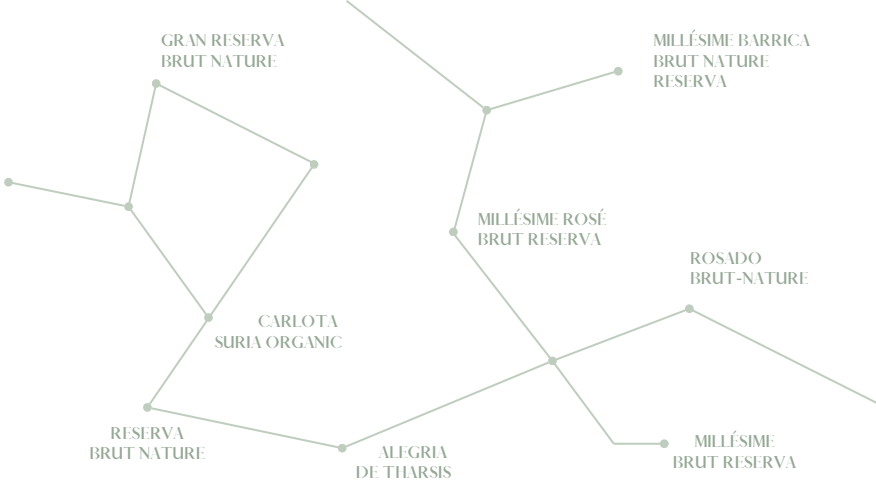
A la pregunta de cuál es su seta favorita...

"Tengo muchas que me gustan, pero sin duda, el perrechico. Me recuerda mucho a mi 'aita' Él falleció hace 7 años y cuando llegan los primeros no puedo evitar recordarlo. Recuerdo cuando íbamos a recolectarlos, a él le encantaban y tienen una forma de recolección muy concreta que él sabía hacer muy bien. Después de su fallecimiento, he intentado recolectalos, pero me cuesta muchísimo dar con ellos. Además son super aromáticos, los puedes comer en crudo... ¡Están muy buenos! "



N-III, KM 274, 46340 REQUENA, VALENCIA

CAVAS Y EXPERIENCIAS ÚNICAS POR NATURALEZA





pagodetharsys.com

Un destino ideal para quienes buscan no solo un gran vino, sino también una experiencia única por naturaleza

A tan solo 70 km de Valencia ciudad, Pago de Tharsys se erige como una bodega referente de los **grandes cavas de España**.

Fundada por Ana Suria y Vicente García Martínez, conocido como el "Padre del Cava Valenciano", esta bodega ha transformado la viticultura de la región, poniendo a Requena en el mapa de los mejores espumosos del mundo. Hoy, sus cavas, como el galardonado Pago de Tharsys Millésime Rosé Reserva 2019, destacan por su calidad y elegancia.

La esencia de Pago de Tharsys nace de su respeto por el entorno. El lema **"Únicos por naturaleza"** es una declaración de intenciones que se percibe en la frescura de sus cavas y en el trato cercano y personal con cada visitante. Y es que sus 14 hectáreas de **viñedo ecológico** crecen sobre una roca caliza de 30 millones de años, que aporta a sus cavas frescura, intensidad aromática y una longevidad única.

Pero **Pago de Tharsys** no solo es conocida por sus vinos y cavas, sino también por sus experiencias enoturísticas. Desde hace generaciones, han sido anfitriones de experiencias únicas para quienes buscan vivir la magia del vino de manera cercana y personalizada., a traves de paseos por viñedos, el lago o su coqueto hotel de cinco habitaciones.

Entre sus propuestas, destacan la Vendimia Nocturna, las catas a tu aire o una Visita Premium con enólogo, donde cada detalle está pensado para que el visitante disfrute y aprenda sobre el entorno.

- Visita premium
- Visita con enólogo
- Noche entre viñedos
- Cata a tu aire
- Vendimia tradicional y pisado
- Vendimia nocturna

Visitar Pago de Tharsys es sumergirse en un mundo donde el cava cuenta la historia de la tierra y las personas que la cuidan. Un destino ideal para quienes buscan no solo un gran vino, sino también una experiencia única por naturaleza.




Quique Dacosta
Restaurante
Inicio de temporada 2025 / 7 febrero
RESERVAS ABIERTAS
www.quiquedacosta.es

EL MENÚ A FUEGO

No solo te ponemos fácil cocinar, te ponemos fácil montar una mesa que será la admiración de tus amigos. Tres mesas, muchas opciones, pero siempre en la cuchara, A Fuego. Los arroces de Quique Dacosta cocinados en tan solo 20 minutos.

Dos latas, un paquete de arroz ahumado y mucho tiempo para disfrutar de los tuyos.

¿Cuál es tu combinación favorita? Te escuchamos en @afuego_qd



Paella Valenciana con (1) una ensalada de tomate con ventresca de atún y mojama, con (2) uno caracoles, y (3) unas gambas o quisquillas hervidas. Y de postre (4) una coca de llanda.



Arroz Negro con (5) un plato de jamón o cecina, con (6) unas verduras asadas al horno o escalibada, y (7) un pan con tomate y ajoaceite. Y de postre (8) un corte de helado de turrón.



Arroz con Costillas con (9) unas aceitunas, encurtidos y gildas, (10) unos mejillones o clóchinas al vapor, y (11) unas tostas de pan con anchoas y mantequilla ahumada. Y de postre (12) una tabla de quesos con uvas.

UN PASEO POR LOS MERCADOS DEL MUNDO

como inspiración de recetas en Vuelve Carolina





JEMAA EL-FNAA

Marrakech (Marruecos)

Esta plaza se encuentra en el corazón de la ciudad, convirtiéndose en el lugar más importante de la Medina. En él podemos encontrar gran variedad de especias, frutos secos, hierbas y carnes, además de puestos de comida que ofrecen desde caracoles hasta tajines marroquíes. Al caer la noche desaparecen los tenderetes de la mañana y se llena de puestos de comida donde poder cenar, con muchos músicos improvisados y espectáculos de diferente índole.

Si es de Marruecos de donde hay que hablar, **el jarrete de ciervo glaseado, con parmentier y tabbouleh estilo magrebí** se lleva la medalla. Un plato que mezcla especias como el comino, la canela, la cúrcuma, el anís estrellado, o la nuez moscada, pero que hacen protagonistas a su carne de ciervo deshuesada acompañado con tabbouleh. Sin duda, uno de los esenciales.



MERCADO DE SURQUILLO

Lima (Perú)

Situado en el distrito de Surquillo, el mercado está a pocas cuadras del Parque Kennedy de Miraflores. Es de enorme envergadura y sirve como abasto para los locales cercanos, aunque también de spot para muchos turistas.

Es conocido, principalmente, por su increíble oferta de productos típicos de la gastronomía peruana. Se pueden encontrar mariscos, pescados, frutas, verduras autóctonas (camote, morada, rocoto, camu camu), restaurantes y también cientos de pequeñas tiendas que venden de todo, como ahora utensilios de cocina.

Perú es uno de nuestros destinos favoritos. En Vuelve Carolina encontrarás toques que rememoran el país como el **rape frito en adobo con chupe peruano, choclo, carbones de yuca y huacatay.** Contiene chupe y salsa huancaína junto a diferentes tipos de ajís (ají amarillo, que aporta un vibrante picante, y el ají panca, un ají mucho más ahumado). ¡Una explosión de sabores en toda regla!





MERCADO DE TOYOSU

Tokio (Japón)

El mercado de Tsukiji fue la mayor lonja de pescados y productos marinos del mundo. Vendían unos 400 tipos de especies diferentes y movilizaba unas 2000 toneladas diarias de producto. Cerró sus puertas en 2018 para trasladarse a **Toyosu,** pero solo se trasladó el mercado interior, ya que los restaurantes y las tiendas exteriores siguen intactas en su barrio original.

Si hay un plato icónico de Vuelve Carolina sin duda es la **pizza carpaccio de lomo de atún rojo y vinagreta de sishos**. Un plato fresco que te hará trasladará a Tsukiji en un abrir y cerrar de ojos.





KHLONG LAT MAYOM

Bangkok (Tailandia)

En Tailandia muchas localidades se desarrollaron a orillas de los ríos. Estos facilitan el transporte de mercancías y a demás sirven directamente como espacios de comercio. Los comerciantes venden e intercambian sus productos desde las propias barcas. En él podrás encontrar frutas autóctonas, verduras, marisco fresco, especias aromáticas y platos locales como el Pad Thai, Khao Tom Mud, y Pla Pao.

Nuestro **curry verde de albóndigas de vaca vieja a la brasa**, te trasportará hacia la cocina Tailandesa. En este plato se usan especias típicas como el curry verde (kaeng khiao wan) hecho principalmente de chiles verdes y hojas aromáticas como las hojas de lima kaffir y lemongrass.



CHENG HUANG MIAO

Shanghái (China)

Este mercado está situado en el centro de Shanghái. Es el distrito tradicional de comercio de la ciudad. Hay más de cien tiendas y una increíble oferta gastronómica donde disfrutar de una gran variedad de aperitivos, como los famosos dumplings chinos (jiaozi) "soup dumplings" (xiǎolóngbāo), y los baos fritos (Shengjian mantou).

En Vuelve Carolina viajarás de lleno a través de su cultura, con una versión de los dim sums típicos de la cocina china. Pero también de los **dumplings de gamba, americana de carabineros y fideos de calamar** inspirados en la técnica y la textura de los dumplings shanghaineses. Un viaje asiático sin salir de València.





· GRANADA ·

ERIZO DE MAR · CALABAZA



CHUFA · ANGUILA · NARANJA







CACAU DEL COLLARET







UVA · CANGREJO AZUL

CAQUI · MÚJOL





PRODUCTOS QUE ENCONTRARÁS EN VALÈNCIA
ESTA TEMPORADA

REGALA

UNA ILUSIÓN QUE PERDURE EN EL TIEMPO



Regalar gastronomía es regalar recuerdos,
experiencias y momentos.
Te presentamos propuestas de Quique Dacosta para todos los gustos con los que acertar seguro estas fiestas.
Puedes descargar un vale online o pedirlo en estos diseños tan bonitos.

Disponibles en las web:
www.quiquedacosta.es - www.elpobletrestaurante.com
www.llisanegra.com - www.vuelvecarolina.com

Anfitrión

Divulgación

Storytelling

Hospitalidad

Empatía

Detalle

Discreción

LA SALA

¿Nace o se hace?

En este mundo, quienes buscan pasión y misión en lo que hacen son los verdaderos artistas de la vida.
El tiempo que nos ha tocado vivir, donde la prisa ahoga los sueños y la incertidumbre en ocasiones eclipsa la pasión, hallar vocación parece un lujo raro. Pero en cada sala, persiste el buen hacer de quienes se entregan a su labor, dejando huella en los demás. Porque, aunque el rumbo sea incierto, el alma encuentra propósito al hacer lo que ama.
Preguntamos a una selección de profesionales de la sala por cómo llegaron donde están, qué chispa les encendió su vocación.

Multisensorialidad

Espacio

Confianza



Adaptabilidad

Pasión

Creatividad

Sincronización

Observar



María Torrecilla
Directora de Deessa

Al terminar la carrera de empresariales sentí que mis inquietudes sobre hacia adonde iba a ir mi vida profesional crecían, fue en ese justo momento cuando Quique Dacosta me ofreció la oportunidad de conocer sus proyectos en València. Desde el primer día que pisé una sala, vi y percibí la magia de esta profesión, y supe inmediatamente que este iba a ser mi mundo.

Quique me ha ensañado a amar, respetar y querer esta profesión. Para mí hablar sólo de la sala, sería contar una historia a medias. Desde que comencé mi formación en técnicas de sala y sumillería siempre ha ido de la mano del conocimiento de la cocina, y he visto el restaurante como un todo, sin ningún tipo de brecha.

La sala de un restaurante es magia, es emoción y es honestidad. Contar la historia de nuestra casa a cada una de las personas que nos visitan, haciéndoles partícipe y cómplices de ella, es de las mayores recompensas que tiene mi trabajo.

Amaranta Rodríguez
Cofundadora y Jefa de Sala
en Culler de Pau

Hace 16 años decidí dejar mi trabajo para acompañar a mi pareja en el proyecto de sus sueños. En la cocina era fácil controlarlo todo pero en la sala siempre estábamos pendientes de la persona que estuviera al mando, así que decidí unirme e intentar aprender de todos las personas que iban pasando por el comedor de Culler de Pau.

No fue nada fácil, pues yo sí sabía cómo quería que se hicieran las cosas, era mi casa; ellos tenían los conocimientos, el bagaje y la experiencia y yo sólo el contacto con los clientes de mi restaurante. Siempre intenté sacar provecho de la amabilidad y la sonrisa para compensar la falta de profesión.



Pero creo que quien quiere puede y poco a poco fui dándole forma a mis ganas y aprendiendo de cada sitio que visitaba, hasta tener unas ideas propias que mimetizar con el sueño de Javi, en definitiva, hacer una sala amable, cercana, sostenible y casi invisible a ojos del comensal pero con paso firme. ¡Es tan mágico poder compartir conocimientos con los clientes y conversaciones! La sala es el buen sabor de boca que deja un restaurante cuando alguien lo ha visitado.

Siempre he sentido una conexión profunda con la gastronomía. Me formé en cocina, administración de empresas y completé un máster en comunicación y periodismo gastronómico. Durante varios años, trabajé como Guest Experience Manager en un hotel cinco estrellas en La Paz, Bolivia. He vivido en más de ocho países, y a lo largo de este recorrido he confirmado que la atención al cliente es el pilar fundamental para el éxito de cualquier negocio.

Mi trayectoria en el Grupo Quique Dacosta comenzó en el área de comunicación, pero rápidamente descubrí mi verdadera vocación en la sala, un lugar donde el tiempo parece detenerse y donde tenemos el privilegio de hacer felices a los demás.

Transmitir la esencia de El Poblet y la influencia de nuestro entorno a quien nos elige, y ver cómo le interesa, es reconfortante, ahí radica la experiencia completa en un restaurante.



Delia Claure
Jefa de Sala de El Poblet



"Soy, ante todo, camarero. Me siento afortunado por dedicarme al oficio más bonito del mundo, servir a los demás. Servir es un acto de amor que crea vínculos que perduran en el tiempo y en el recuerdo. He tenido la inmensa suerte de ser partícipe en los acontecimientos más felices de muchas personas, en algunos tristes, en otros ilusionantes, pero siempre desde el respeto, el compromiso y la responsabilidad profesional. Nuestra misión en la sala, crear hogar."

Antonio Llorens
Camarero y formador. Impulsor de Prosa. (Asoc. Profesionales de Sala de España)

ESTAS NAVIDADES

la colaboración de Quique Dacosta x Vicens
será uno de tus nuevos deseos



TURRÓN DE PINO
Inspirado en la cocina marinera de Quique, que evoca el aroma del pino mediterráneo, mojado por las aguas del Levante. Con praliné de almendra con piñones caramelizados, neula, caramelo de pino, un recubierto de chocolate y toques verdes de polvo de menta. Un turrón que nos conecta con el mar y la naturaleza más próxima.

TURRÓN DE ARROZ Y AZAFRÁN
Turrón inspirado en la tradición arrocera de Quique y en los cultivos de naranjas levantinas. El turrón fusiona sabores y aromas del arroz, la naranja confitada y los cereales de arroz caramelizados con pigmento dorado, realzando la importancia de un ingrediente básico como el arroz.





TURRÓN DE ALGARROBA
Elaborado a partir de algarrobo, un ingrediente tradicional de la dieta mediterránea, con una dulzura natural equilibrada con notas terrosas y un toque de nuez. Con base de mazapán de algarrobo, un praliné de café, y bañado con una capa de algarrobo, perfecto para cualquier ocasión del día.

DISPONIBLE EN *WWW.VICENS.COM* Y EN SUS PUNTOS DE VENTA

Quique Dacosta



EL MEJOR MOMENTO

ES EL QUE COMPARTES

Vive las **Navidades** con Quique Dacosta y compártelo en la mesa que tú quieras vivir.
Menús especiales en todos nuestros restaurantes de València y en Mandarin Oriental Ritz de Madrid los días **25 y 31 de diciembre**.
A demás de la opción **QDelivery** para montarte **tu propia mesa en casa** en Dénia y Valencia.

LLISA NEGRA | EL POBLET RESTAURANTE | VUELVE CAROLINA | QD en MANDARIN ORIENTAL RITZ

TENDENCIAS GASTRONÓMICAS

















































La gastronomía está viviendo una auténtica revolución sin precedentes. La comida ya no se limita a la mesa, sino que se entrelaza con la moda, el arte, el diseño y también, como en tantas ocasiones, el cine. La gastronomía trasciende fronteras invitando a otros sectores a sumergirse en su universo y creando experiencias únicas que van más allá del simple acto de comer.

En este número, exploramos cómo deja huella en diferentes artes o disciplinas. ¡Prepárate para un recorrido donde el sabor, el diseño y la cultura se encuentran!



En el **cine** han sabido aprovechar el simbolismo de la comida para contar historias alrededor de ella. ¿Quién no recuerda en Pulp Fiction la hamburguesa Royal, el famoso croissant de Desayuno con Diamantes, la interminable tarta de Matilda, o cualquier comida italiana de El Padrino? Sin lugar a dudas, la comida se convierte en una herramienta narrativa audiovisual muy presente.









La comida también inspira **canciones** y melodías. Desde "Kiwi" de Harry Styles hasta "Sal" de Roy Borland, y "Strawberry Fields Forever" de the Beatles, la gastronomía está presente en canciones que celebran la comida.

La decoración ha encontrado en la gastronomía una musa inagotable. Desde las **piezas cerámicas** de Gülümova hasta las **ilustraciones** de Amelia Jayne, las **velas** de Nata Concept Store, y los **centros de mesa** de Glenn Arvor, el arte gastronómico tiene cada vez más presencia, resaltando la belleza de lo cotidiano.



También se ha convertido en recurso en la **ropa**. Diseños con langostas en Nuuk, las camisetas de hombre de Zara y la de tomates de Sixxta, los bordados de frutas en Rose Carmin, y el merchandising de restaurantes como el de Juantxo Taberna junto con Pukas, son algunas de las expresiones más destacables.

La gastronomía no sólo está presente en el mundo de la moda con los estampados. Grandes marcas están diversificando su oferta y creando productos como los **bolsos** baguette de Fendi, y de Moschino. Además, Jacquemus, al igual que Fendi han diseñado invitaciones gastro para sus desfiles, como hogazas de pan, tostadas con mantequilla o pasta seca con el logo de la marca.

Pero la moda no solo se lleva, también se come. Marcas de lujo y retail están apostando por la creación de espacios gastronómicos que refuercen su identidad. Zara y Aimé Leon Dore con sus **cafeterías**, o los **restaurantes** gastronómicos de Gucci y Massimo Bottura, Gucci Osteria*, o The Polo Bar de Ralph Lauren. Las **pop-ups** como el Lucky Chance Diner de Chanel en Brooklyn, también se han convertido en una nueva tendencia, combinando moda, ambiente y gastronomía de manera experiencial.









Marcas como Lush o The Body Shop, han hecho **productos cosméticos** con una base de ingredientes y olores de chocolate, café o frutas, haciendode la piel un nuevo modo de nutrirse.

También, estudios de diseño como Bompas & Parr, Jouwstore, y Elsa Yranzo, se han especializado en en food design, donde fusionan diseño y gastronomía para crear experiencias inmersivas donde los alimentos y los espacios interactúan con los sentidos.





La gastronomía ya no es sólo cosa de restaurantes ni de supermercados, es una tendencia que invade el mundo de la moda, el cine, la música y la decoración, entre muchos otros. Este concepto, para nosotros tan cotidiano, crea un sinfín de experiencias que conectan cultura, estilo y percepción.



LA TEMPORALIDAD

¡Los quesos también tienen temporadas! Sí, has leído bien. Al igual que las frutas y verduras, el sabor del queso puede cambiar por completo **según la época del año.** A medida que cambian las estaciones, también lo hace la comida disponible para las vacas, ovejas y cabras, lo que a su vez afecta el sabor de su leche.

La **estacionalidad** en la producción de queso está muy ligado al **ciclo natural de los animales** y al **entorno** en el que se desarrollan. Dicho ciclo marca tanto su reproducción como la producción de leche, y por ende, la del queso. Es un ciclo que respeta el ritmo de la naturaleza, donde las estaciones juegan un papel crucial. A lo largo del año, estos animales pasan por fases de producción y descanso, dependiendo de la luz solar y de los recursos alimentarios disponibles en su entorno.

Las ovejas y las cabras, por ejemplo, entran en celo cuando los días comienzan a acortarse **a finales de verano** un fenómeno conocido como fotoperiodo.

Es en ese momento, **a principios de septiembre**, cuando se juntan con los machos, para que después de cinco meses, en invierno a principios de febrero, den a luz y comiencen a producir leche en plena primavera.

Es **en primavera** cuando los días son más largos, el pasto abunda, y el clima se suaviza. Esta abundancia de recursos hace que entren en su **máxima fase de producción láctea.** La leche que producen al principio, llamada calostro, no es buena para hacer queso, pero sí lo es la que producen un poco más tarde, rica en sabor y aromas para la elaboración del queso.

En ese momento, el queso se impregna de la esencia del paisaje: las hierbas frescas, las flores silvestres, todo se refleja en la leche que producen. Una leche que se convierte en un verdadero retrato de la biodiversidad del entorno. Durante estos meses, **las cámaras se llenan de quesos**, el resultado de meses de trabajo acumulado.

DISPONIBILIDAD

QUESOS FRESCOS

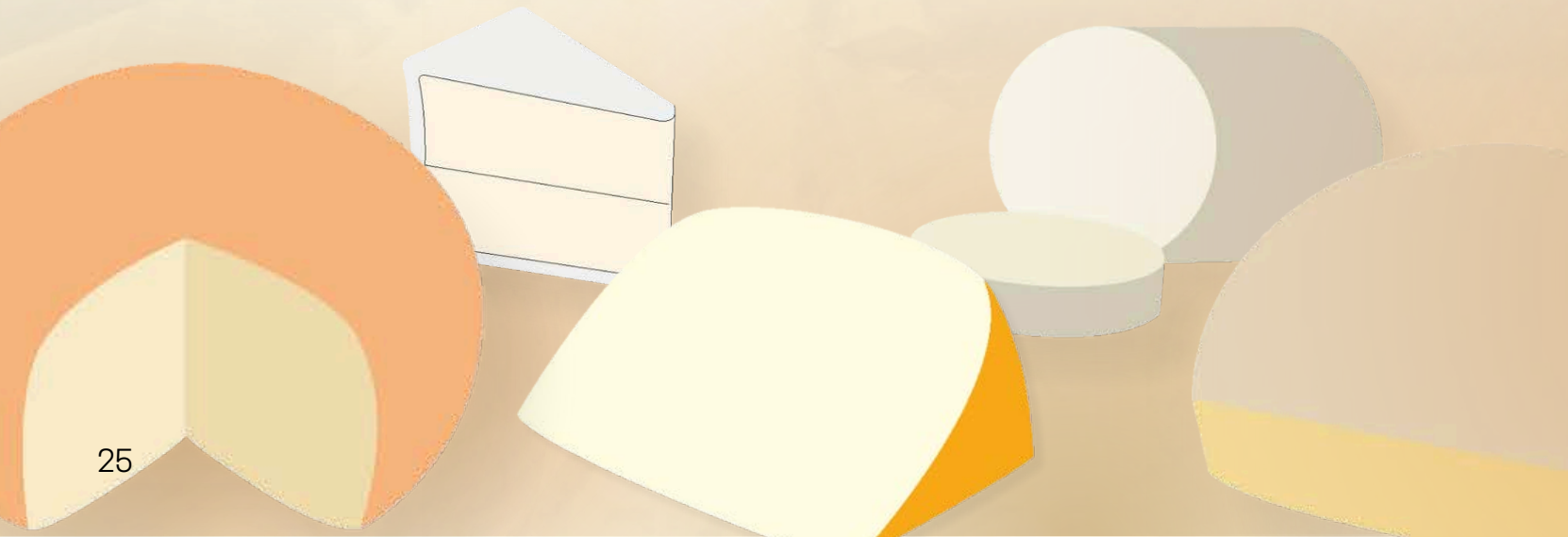
(en marzo y abril)

Se elaboran y consumen rápidamente, con una maduración de hasta 30 días. Suelen estar **disponibles desde finales de febrero hasta abril**, cuando las ovejas están en plena producción de leche tras el parto. La abundancia de leche fresca en este periodo permite la elaboración de quesos suaves y delicados, perfectos para consumir en primavera.

QUESOS SEMICURADOS

(de abril a junio)

Los quesos semicurados, con una maduración de 1 a 3 meses, están **disponibles a partir de abril**. Son un paso más allá de los frescos, con una textura y sabor más desarrollados. Alcanzan un equilibrio perfecto entre frescura y sabor, ofreciendo una textura más firme y un perfil gustativo más pronunciado.



DE LOS QUESOS

Sin embargo, **al llegar el otoño y el invierno**, los pastos se secan y la producción de leche disminuye drásticamente. Por lo tanto, con el cambio de alimentación de los animales, **la leche se vuelve mucho más densa**, y es por eso que los quesos cremosos nos muestran su mejor cara en invierno.

También es **buena época para los quesos blandos de corteza lavada** (Puigpedrós, Girona), puesto que las cortezas desarrollan la bacteria brevibacterium linens y con las temperaturas frías se mantienen más estables, dejando a los sabores del queso brillar.

Además, el invierno supone un tiempo de descanso para ellas, un periodo que los queseros artesanales de pasto respetan para asegurar la longevidad y bienestar de sus animales, prolongando su vida hasta 12 años. Esta práctica contrasta con la producción industrial, donde los animales son inseminados artificialmente y obligados a producir leche durante todo el año, a costa de su salud y longevidad.

En cambio, la filosofía de respetar el ciclo natural no solo garantiza la salud del animal, sino que también permite crear quesos que son una verdadera expresión del tiempo y del lugar. Como resultado, los quesos producidos por queserías que siguen esta filosofía, varían no solo en sabor, sino también en disponibilidad, con las cámaras llenas en agosto y casi vacías en marzo y abril.

Esta dinámica no solo afecta la cantidad de queso producido, sino también su calidad y carácter. **Los quesos elaborados en primavera y verano** capturan la riqueza de la biodiversidad, mientras que los producidos en invierno tienden a ser más cremosos, debido a la dieta más concentrada de piensos y cereales de los animales.

Así, cada temporada ofrece un perfil gustativo distinto, haciendo de cada queso una representación viva del tiempo y el lugar en que fue creado.

QUESOS CURADOS

(de junio a septiembre)

Estos, con una maduración de 3 a 6 meses, empiezan a estar **disponibles en junio y se mantienen hasta septiembre.** Este tipo de queso requiere más tiempo de maduración, lo que coincide con el final de la primavera y el comienzo del verano.

QUESOS VIEJOS

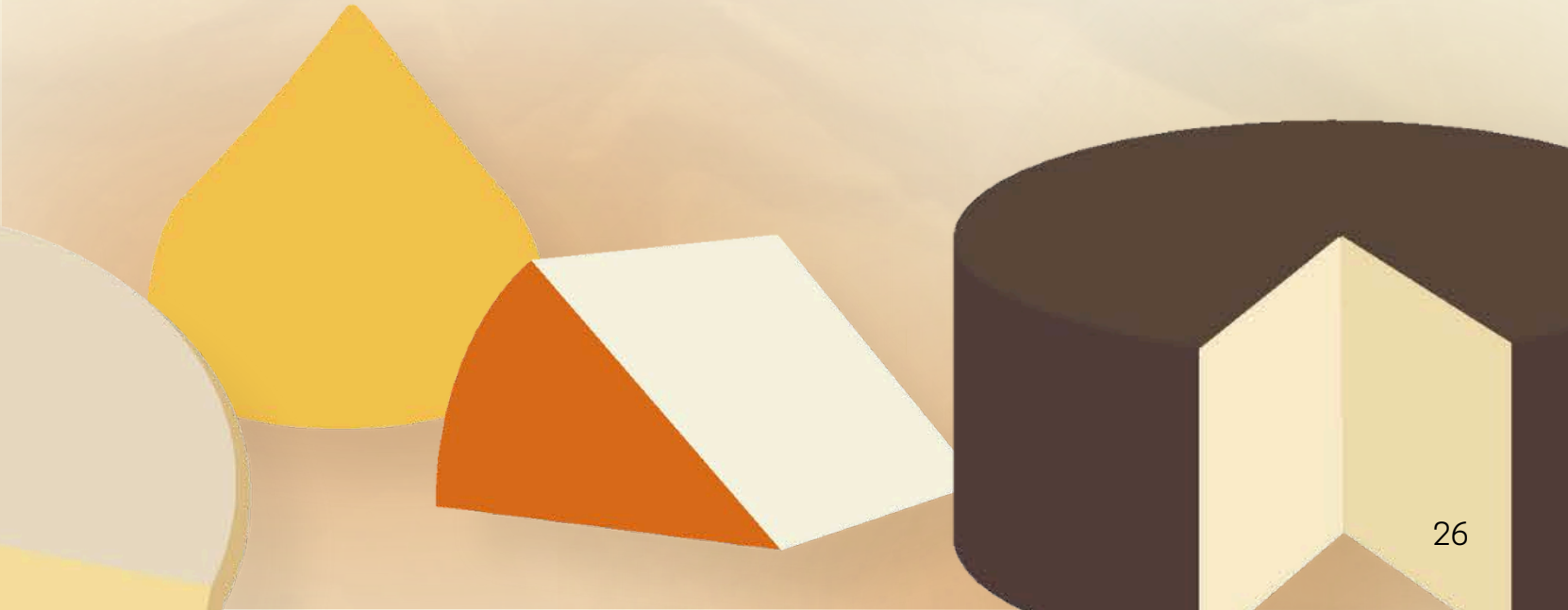
(de septiembre a diciembre)

Madurados entre 6 y 9 meses, están **disponibles a partir de septiembre.** Son el resultado de la leche producida en la primavera y madurada durante los meses cálidos, lo que les da una complejidad notable. Con el cambio de estación entre Octubre y Noviembre, los quesos viejos están en su máximo esplendor ya que muestran toda su potencia y riqueza en sabor, ideales para cuando el clima se vuelve más fresco.

QUESOS AÑEJOS

(de diciembre a marzo)

Con una maduración de más de 9 meses, **empiezan a estar disponibles en diciembre**, cuando las cámaras han sido llenadas en los meses anteriores y se han dejado madurar.





LOS CÍTRICOS

El trabajo de Luis Valls con más de 500 variedades

Al cruzar la puerta de **El Poblet*****, los comensales se sumergen en un homenaje al territorio, donde Luis Valls "cocina València" desde hace 7 años, guiado por los entornos inspiracionales: la huerta, el mar, el secano, la Albufera y la Ciutat Vella. Pero, tras muchos años trabajando con ellos, los cítricos han cobrado un protagonismo especial en la evolución de su cocina, apareciendo en múltiples platos y elaboraciones que buscan capturar la esencia del territorio.

Los **cítricos** se han integrado de manera natural en su lenguaje, y tanto en su temporada como fuera de ella, Luis Valls trabaja para perfeccionar técnicas, elaboraciones, puntos de cocción y métodos de aprovechamiento en busca de la excelencia. Su proceso de exploración comienza en el Museo de la **Fundació Citrus Todolí**, un huerto vivo con más de **500 variedades de cítricos** en Palmera, a pocos kilómetros de València. Es aquí donde juega, investiga, experimenta, descubre nuevas posibilidades y se ilusiona con ellos.

Desde su primera visita junto con el equipo Dacosta en 2022, Luis sintió que debía rendir homenaje a esta diversidad varietal y cultural en la alta cocina: *"Supe que los cítricos serían mi siguiente reto de estudio y culto. Toda esa riqueza debía ponerse en valor, y yo sentía el deber de hacerlo para exprimir todas las posibilidades de un fruto con tantos matices, aromas, sabores y oportunidades. Y lo más importante, es que es parte de nuestro territorio",* comenta.

"Me encanta venir, pasear y probar variedades nuevas y redescubrir conocidas" relata, *"ya que las variedades siguen evolucionando con el paso del tiempo en la partida Bartolí, un huerto de más de 45.000 metros cuadrados". "Escuchar todo lo que me cuentan sobre las variedades y sus características es un regalo continuo, y* ***buscar sus matices en la piel, la hoja, la flor y el albedo es mi cometido****. Me siento como un niño y me ilusionan tanto el proceso como el primer día",* nos confiesa Luis con los ojos brillantes.

Actualmente, en El Poblet, el equipo trabaja con unas 40 variedades de cítricos en rotación continua, adaptándose constantemente al ciclo de cultivo. Luis explica que la "temporada" de cítricos es un concepto flexible y que prefiere hablar de disponibilidad de los mismos: *"No siempre disponemos los mismos cítricos, están en rotación continua en función de su disponibilidad en la Fundación, siguiendo el ritmo de cada variedad, su desarrollo y mis propias pruebas"*.

"De noviembre a abril es cuando encontramos mayor variedad disponible. Las papedas, las limas australianas o las mandarinas son las primeras en aparecer, pero pronto le siguen los tangelos, los tangors, las naranjas dulces como la navel o las amargas como el curaçao".

A Luis le encanta invertir todo lo que sabe sobre ellos y darles una vuelta, buscar posibilidades que no estén explotadas e incorporar en sus menús nuevas texturas y técnicas para realzarlos. Nos habla de elaboración de **geles, salazones, e infusiones** con pieles cítricas, pero también de un trabajo continuo de investigación de salsas antiguas como el **garum**, en su caso, de la flor de azahar. También elabora **aceites, mermeladas, hidromieles y kombuchas**, afirmando que *"todo cabe si el resultado es bueno"*.

Pruebas y errores que verán la luz o no, y que serán puestas en valor en nuestro escenario. Todo este trabajo se verá reflejado en los platos de los menús "Ciutat Vella" y "Territori", donde las 12 mesas de El Poblet podrán disfrutar, durante su temporada óptima, de hasta cinco platos cítricos.

Las pruebas y platos van mucho más allá de lo imaginado. Actualmente, el culmen lo encontramos en **"La torrija"**. Un postre de lo más sorprendente que no deja indiferente a nadie. Pese a su popularidad castiza y común nombre, poco tiene en común en la receta tradicional. Este postre se elabora a partir del albedo de Lumia de Valencia, o también conocida como la Lumia di Napoli. Un híbrido de pummelo (citrus maxima), con cidro o con limón (citrus medica), y acompañada por un helado de masa madre.

Este plato habla de aprovechamiento y evoca memoria. En ella, Luis exprime las posibilidades de una de las partes fundamentales de los cítricos, el albedo, conocido por todos como la parte blanquecina de sabor amargo. Esta parte se somete a un blanqueado para suavizar su amargor, pues los compuestos fenólicos (amargos) que la componen, se solubilizan para transformarlos otro totalmente distinto hasta conseguir un dulce que habla de creatividad.

Además, también forman parte como actores secundarios diferentes cítricos que se incorporan en el proceso de elaboración de otros platos. Como en el *Queso de oveja al azafrán,* el *Arroz allipebrat con limón en salazón*, o nuevas incorporaciones que pronto verán la luz, como el *Polvorón de algarroba y naranja,* y el *Macaron de cítrico de temporada.*

Así, los cítricos han pasado a ser una pieza fundamental de su identidad culinaria, destacando en cada preparación como símbolo del respeto por un territorio que tiene mucho que ofrecer.



Arroz allipebrat con limón en salazón

Archivo fotográfico. El Poblet Restaurante



Queso de oveja al azafrán y mermelada de Pompia

Archivo fotográfico. El Poblet Restaurante

El reto es Petroni

¡SÉ EL PRIMERO EN PEDIRLO, VERÁS COMO TE SIGUEN LOS DEMÁS!



¡QUÉ HA PASADO!

Nos pasan tantas cosas que resumirlas es un tanto difícil

☑ Quique Dacosta Restaurante ha escalado hasta convertirse en el **14º Mejor Restaurante del Mundo**, según la lista **The World's 50 Best Restaurants de 2024**

14



☑ La **Aplec de la DO Arros de Valencia** fue el escenario para compartir, disfrutar, conocer y aprender.



☑ **Quique Dacosta Restaurante** participa en dos cenas a 4 manos:

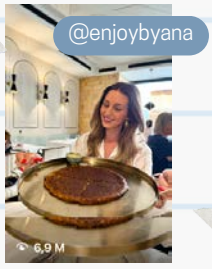
- José Andrés y Quique Dacosta deslumbraron en los 50 Best Restaurants de Las Vegas.
- Quique con Daniel Calvert acogió a Quique para un a cena en Sézanne **, Tokio.



☑ ¡**Estrenamos documental**! Quique nos lleva a recorrer el camino del arroz con la DO Arros de Valencia.



☑ ¡El **Socarrat** de Llisa Negra se ha vuelto a hacer viral!



☑ **Hernán Menno**, sumiller de El Poblet, ha sido reconocido con el puesto 48 en la lista de los TOP 100 Sumillers de España.



☑ **El Poblet, Llisa Negra** y **A Fuego** celebraron en el **Tastarròs** nuestro arroz y nuestras raíces.



☑ El **Dna Festival*** acogió a 30,000 personas en Dénia. Frente al mar, vegetales, huerta y productores fueron los protagonistas de esta cita. Las ponencias de Luis Valls (El Poblet), el taller de Diego Godia (Vuelve Carolina) y la enorme acogida de A Fuego.



☑ En **Vuelve Carolina** celebrar es indispensable. Esta temporada, tuvimos la Fiesta del Solsticio para dar la bienvenida al verano, un Guest Bartending con Entre Compas, y la fiesta de presentación de nuestra nueva Carta de Cócteles "Sin Pasaporte" junto con el nuevo menú #NoSóloCocina.



☑ Francesca Baccon, maître en QDR, forma parte de la lista de los **100 Jóvenes Talentos** de la Gastronomía del Basque Culinary Center.

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

NO SÓLO COCINA

Oto.24-Inv.25

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.

OCTUBRE

VUELVE CAROLINA

Nueva carta de coctelería y menú #NoSóloCocina



19 NUEVOS CÓCTELES Y GANAS DE VIAJAR SIN PASAPORTE

NOVIEMBRE

ANIVERSARIO LLISA NEGRA

15/11/2024 - ¡CUMPLIMOS 6 AÑOS!

VISITAS ABIERTAS

Desde noviembre hasta mayo

TODOLÍ CITRUS Fundació

GALA MICHELIN

26/11/2024 EN MURCIA

DICIEMBRE

¡ABRIMOS!

NUESTROS RESTAURANTES

2 DE DICIEMBRE ¡ABIERTO POR MARATÓN DE VALENCIA!
6 DE DICIEMBRE ¡ABRIMOS EL FESTIVO!
25 DE DICIEMBRE ¡MENÚ DE NAVIDAD!
31 DE DICIEMBRE ¡CENA, COTILLÓN Y UVAS!

QDELIVERY

¡Prepara una mesa bonita porque el resto ya lo hacemos nosotros!

Una propuesta de platos, para disfrutar con los tuyos, **en casa**.



LOS DÍAS 24,25 & 31
www.qdelivery.es

DESDE VALENCIA PARA VALENCIA

CENAS SOLIDARIAS PARA AFECTADOS DE LA DANA
En Valencia y en muchas ciudades del mundo
13/12/2024

Vuelve LA MERIENDA

LA FAMOSA TARTA DE QUESO Y OTROS DULCES DE LLISA NEGRA, VARIEDADES ÚNICAS DE NESPRESSO Y CAVA DE PAGO DE THARSYS

LLISA NEGRA 27/12/24

ENERO



LLISA NEGRA

El cocido del Ritz en Llisa Negra

PROXIMAMENTE...

FEBRERO

07/02/2025



INICIO

DE TEMPORADA

Quique Dacosta Restaurante

VUELVE CAROLINA

Fiesta temática



27/02/25

MARZO

DEL 01/03/25 AL 19/03/25

MENÚS ESPECIALES

¡VIVE LAS FALLAS A UN PASO DE LA MASCLETÀ!

EL POBLET

EVENTO



CENA A 4 MANOS

MARIO SANDOVAL COQUE × **LUIS VALLS** EL POBLET



En Febrero. València

Si no quieres perderte nada ¡Síguenos en Instagram!

@qiqedacosta @elpoblet_qd @llisanegra_qd @vuelvecarolina_qd @afuego_qd @qdelivery_qd