

Digital MAICA

Ocio en la
Comunidad Valenciana

Fiestas y Tradiciones

Gastronomía

Valencia al día Actualidad

Consuelo Llobell el primer aderezo de vidrio reciclado hecho por Ecovidrio



NOS QUEDAMOS
SIN FALLAS 2020



Sandels

PREMIUM BEER



250
aniversario



Editorial

Por Maica



No habrá Semana de Pasión, por culpa del Coronavirus

Acaban de pasar las fiestas falleras por desgracia sin celebración, y ya estamos en Semana de Pasión este año la pasaremos en casa, por culpa del coronavirus, estas fiestas serán recordadas para la historia, pues este año no sacaran las andas a pasearlas por las calles y es mucho el personal que se reúne en torno a ellas. Aunque mucha gente, esperaban estas fechas para irse de vacaciones a sitios de playa, a disfrutar del sol de España, a inhibirse de los problemas cotidianos, a disfrutar de unos días de absuelto, pero por desgracia nos toca que darnos en cuarentena, deseo que esto pase pronto y podamos hacer vida normal.

España está triste, por tantos muertos, por culpa de políticos inútiles por no atreverse a tomar decisiones.



Con el Lema “Açó també passarà” se quemó la falla del Ayuntamiento. Una falla que pasará a la historia como la del Coronavirus y la cuarentena



Consuelo Llobell luce ya el primer aderezo de vidrio reciclado hecho por Ecovidrio

La Fallera Mayor de València, Consuelo Llobell, ha estrenado en el acto de presentación de La Reciclà 2020, el primer aderezo de vidrio reciclado hecho por Ecovidrio. Esta pieza única, fabricada con el vidrio reciclado procedente de los envases de vidrio que los valencianos depositaron en los contenedores verdes durante las pasadas Fallas, pone en valor la utilidad que se le puede dar a estos residuos cuya vida no acaba en los contenedores verdes. Tal y como se ha demostrado con la creación de esta joya exclusiva, el vidrio reciclado puede tener muchas vidas ya que se recicla de manera infinita.



El orfebre de Art Antic, José Alabadí y la artesana de vidrio, Sara Sorribes, han sido los encargados de crear este primer aderezo de vidrio reciclado de la historia de las Fallas, un aderezo que luce ya la Fallera Mayor de València, Consuelo Llobell.

Se trata de un aderezo en plata de ley, chapado en oro, un modelo clásico de barquillo en color verde esmeralda y con perlas naturales de distintos tamaños. El conjunto está compuesto por 7 piezas: joya, pendientes, pinchos, horquillas, aguja de mantilla, colgante con cinta para cuello y manilla.

El acto de presentación de La Reciclà 2020, celebrado en el Palau de l'Exposició, ha contado con la presencia de la Fallera Mayor de València, Consuelo Llobell y su Corte de Honor; el director general de Calidad y Educación Ambiental, Joan Piquer; el vicealcalde y concejal de Ecología Urbana del Ayuntamiento de València, Sergi Campillo; el presidente de Junta Central Fallera, Carlos Galiana; el concejal de Fallas del Ayuntamiento de Mislata, Teo Núñez; el responsable de marketing de Ecovidrio, José Luis Magro y los artesanos José Alabadí, de Art Antic y Sara Sorribes, de Vidrio Sorribes.

Este evento ha servido para dar el pistoletazo de salida a la campaña puesta en marcha, hace 7 años, por Ecovidrio junto a la Generalitat Valenciana, los Ayuntamientos de València, Burjassot y Mislata y Junta Central Fallera.

El objetivo de esta iniciativa es promover, un año más, el reciclaje de vidrio entre las comisiones falleras durante los días grandes de las fiestas. Aquellas fallas que superen los 400 kg, entre el 6 y el 19 de marzo, entrarán en el sorteo de una paella gigante para 500 personas, como la que disfrutarán el próximo sábado, 14 de marzo, los falleros de Goya-Brasil tras proclamarse ganadores de La Reciclà 2019.

Otro de los alicientes de la campaña son los premios la Perla del Turia, un reconocimiento a la comisión que más promueva el reciclaje de vidrio a través de sus redes sociales. Una edición más, Ecovidrio afronta el mayor reto del reciclaje de vidrio de la ciudad de la mano de las Fallas con la participación, este año, de 330 comisiones falleras. La entidad es consciente del importante papel que desempeña este colectivo, que el pasado año consiguió reciclar más de 143 toneladas de vidrio en las Fallas 2019.

FALLAS 2020

Desde el 1 de marzo hasta el día de San José, el 19 de marzo, a las 14:00 horas, la Plaza del Ayuntamiento todos los días abarrotada de valencianos y turistas, que no se quieren perder la oportunidad de disfrutar de una de las citas más características de **las Fallas**. La pólvora, el ruido y el ambiente fallero son los ingredientes principales de las famosas **mascletás**.



Días antes de que comenzaran los espectáculos pirotécnicos, la **Plaza del Ayuntamiento** se preparó con el montaje de la jaula, que alberga el disparo de las diferentes mascletás, como medida de seguridad. Además, y desde hace un par de años, el Consistorio pone en marcha un sorteo para que, cada día, unos pocos afortunados disfruten de este espectáculo pirotécnico, nada más y nada menos, que desde el mismo balcón del Ayuntamiento.

La Pirotecnia *Dragón cumple "con creces" las expectativas en su debut en la plaza del Ayuntamiento

La Pirotecnia *Dragón de Villena debuto el día 2 en la plaza del Ayuntamiento con la segunda *mascletà del mes de marzo, después de la suspensión en el día de ayer de la *mascletà de Pirotecnia Tamarit a causa de las fuertes rachas de viento. José María Enríquez i José Luis *Matoses han protagonizado una mascletà con material 99% de producción propia y que ha cumplido "con creces" las expectativas, segundos ha manifestado el alcalde de València, Joan Ribó. Mañana la mascletà será a cargo de la pirotecnia leonesa *Piberzo.



El alcalde de València, Joan Ribó, ha valorado "muy positivamente" la *mascletà de Pirotecnia *Dragón, la segunda del mes de marzo, al afirmar que "un indicador muy claro es la forma del humo, tenía forma de una gran explosión y esto demuestra la potencia de la *mascletà". "Pirotecnia *Dragón ha cumplido con creces las expectativas", ha concluido Ribó. Una jornada en la cual se ha realizado además la presentación del video de este año sobre el léxico valenciano en el ámbito de las fallas, en colaboración de la Delegación de Cultura Festiva con la Diputación. José María Enríquez i José Luis *Matoses, dos de los tres socios fundadores de esta pirotecnia del Alt Vinalopó y diseñadores de la *mascletà de hoy, han demostrado su experiencia en empresas como Caballer y *Brunchú. Un espectáculo que ha tenido su momento digital y un bombardeo desde ocho puntos de la plaza del Ayuntamiento.

Un total de manantial ciudadanos y ciudadanas, elegidas por sorteo, han presenciado desde el balcón del Ayuntamiento la mascletà. En él han compartido el espectáculo con las Falleras Mayores, Consuelo *Llobell y Carla García, y sus cortes de honor. Un balcón en el cual también han estado integrantes de la Junta Local Fallera de Alaquàs; la Asociación de Víctimas del Metro; el presidente de *Porcelanosa, Manuel *Colonques; o Brian *Azzarello, el guionista de *Joker y 100 balas, uno de los autores de cómic más reconocidos mundialmente, presente estos días en el Salón de Cómic de València 2020 que se celebra en Feria València, así como el nuevo cronista de la ciudad, Vicent *Baydal.

La pirotécnica Reyes Martí hace vibrar la plaza del Ayuntamiento de València en el 8-M

Martí ha evocado los gritos de las mujeres víctimas de violencia machista con los silencios de su espectáculo

La pirotécnica de Burriana Reyes Martí ha disparado la mascletà de la plaza del Ayuntamiento de València del 8 de marzo, con motivo del **Día de la Mujer**.

Martí ha evocado los **gritos de las mujeres** víctimas de violencia machista a través de los **silencios** en su espectáculo. Además, la burrianaense ha querido refrendar su homenaje feminista con un disparo emotivo, que ha llenado el cielo de la capital del Turia de **color y simbolismo**, así como con un final atronador.

Los gritos de júbilo y una cerrada ovación han reflejado la admiración pública por la pirotécnica, quien se ha dado el tradicional baño de multitudes cuando ha subido a saludar desde el balcón del Ayuntamiento. Allí estaban presentes el ministro de Transporte, **José Luis Ábalos**, la vicepresidenta del Consell, **Mónica Oltra**, y el alcalde valenciano, **Joan Ribó**.

Para Oltra, ha sido una mascletà «muy pensada y emotiva, no solo por los colores, sino también por los silencios muy elocuentes por las mujeres asesinadas». La vicepresidenta también ha asegurado que con este estruendo «esta tarde tiene que explotar el feminismo en la manifestación».

SABIENDO LOS PROBLEMAS QUE HABIA EN CHINA E ITALIA FUE LA MAYOR IRESPONSABILIDAD JUNTAR A TANTA GENTE EN ESTE ACTO UNA IRESPONSABILIDAD POLITICA QUE AHORA LO ESTAMOS PAGANDO TODOS, UNOS ENFERMOS, OTROS MUERTOS Y LOS DEMAS CONFINADOS EN SUS CASA.



'Yo me coronó'

Varios famosos se han sumado a 'Yo me coronó', entre ellas la cantante Malu y la presentadora Cristina Pedroche.

La campaña tiene por objeto recaudar fondos para la fundación de Bonaventura Clotet, una eminencia en la lucha contra el Sida que trata de elaborar ahora una vacuna para el Coronavirus.



Lucia Bosé muere víctima del Coronavirus

Famosos se despiden de la “Gran Diva”



Muere la actriz Lucia Bosé a los 89 años

Lucía Bosé nació en Milán y fue en el país italiano donde comenzó su carrera como actriz en los años 50. Participó en más de 100 películas italianas y españolas. Cuando entró en el mercado español fue donde conoció a quien sería su marido, el torero Luis Miguel Dominguín con quien tuvo tres hijos: Miguel, Paola y Lucía.

Fue su hijo, el conocido cantante Miguel Bosé quien diera la noticia de su fallecimiento este pasado lunes 23 de marzo a través de sus redes sociales: “Os comunico que mi madre Lucía Bosé acaba de fallecer. Ya está en el mejor de los sitios”

A partir de ese momento, fueron numerosas las muestras de cariño recibidas a través de las redes sociales, entre ellas las de Carmen Lomana, Pablo Arboran o Mario Vaquerizo.

Amigas.

Estamos confinados en casa, unos lo llevamos mejor, otras lo llevan peor, pero yo os propongo, que todas las mañanas os levantéis a la misma hora, os duchéis, os maquilléis, peinéis y os arregléis como si fuerais a salir de casa, os veréis guapas y os subirá el ánimo, podéis desayunar relajadas, mas tarde hacéis la habitación y os cambiáis de ropa os ponéis unas mallas y hacéis ejercicios, en internet encontrareis tablas, si en casa tenéis bicicleta estática hacer media hora, mas tarde os ponéis a hacer una comida de las que hacían nuestras abuelitas, haciéndolas a fuego lento que están más sabrosas, mientras se hace la comida, coger el móvil y llamar a vuestros hijos y amigas mas intimas, contaros anécdotas, reír, hacer planes para cuando acabe esta confinación y ya es hora de comer, hacerlo despacio sin prisas pues ya no tenéis que volver al trabajo, una vez hayas terminado, haces una pequeña siesta, cundo despiertas, te retocas el pelo y el maquillaje, cojes un libro y comienza a leer, si tienes pareja habla con él, contaros cosas que antes por culpa del trabajo o tiempo no hacíais, reír y tomaros un café juntos o una copa, si os gustan los juegos de mesas o las cartas jugar a ello, veis una película en la televisión juntos, y casi ya llegó la hora de hacer la cena, mensajito con amigos y una vez hayas cenado tienes opciones oír música, leer o ver la televisión o ver cosas por el ordenador, mirar la moda que se llevara este verano, pásaselo a tus amigas y así se os hará la noche más cortas, y así a esperar que pasen los días, y podamos reencontrarnos e irnos de fiesta con la alegría que estamos sanos.

Hecho en falta las cenas de el último viernes de mes, espero muy pronto poder encontrarnos todos celebrándolo con una cena entre amigos



ESPAÑA DE LUTO

Los wassap de los telefonos móviles estan saturados de mensajes que una vez y otra inciden en la pandemia del coronavirus. Al escribir sobre esta tragedia que vive España lo primero que se me viene a la mente son los cerca de 6.000 muertos que a fecha de hoy 29-03-2020, ya estan contabilizados.



Perdonen mi osadía al hacer un cálculo no muy exacto de lo que se ahorra el estado en pensiones a fecha de hoy con la cantidad de muertos que he citado anteriormente: **unos 5.000.000 (cinco), millones de euros al mes.** Todos sabemos que los fallecidos son, casi todos, pensionistas.

España está de luto, por tantos muertos, por tantos políticos inútiles (sobre todo los que están en el gobierno), no voy a explicar la imprevisión en la toma de decisiones para, cuando menos, mitigar esta epidemia, no es de extrañar, por tanto, que la ciudadanía esté harta y cada vez se crea menos las multiples mentiras que se le dicen por los felones que nos gobiernan.

No quiero extenderme en esta triste historia que ha llenado de dolor y lagrimas a tantos miles de españoles que han perdido a sus seres queridos. En estas circunstancias las personas creyentes se acogen a Dios buscando amparo y consuelo.

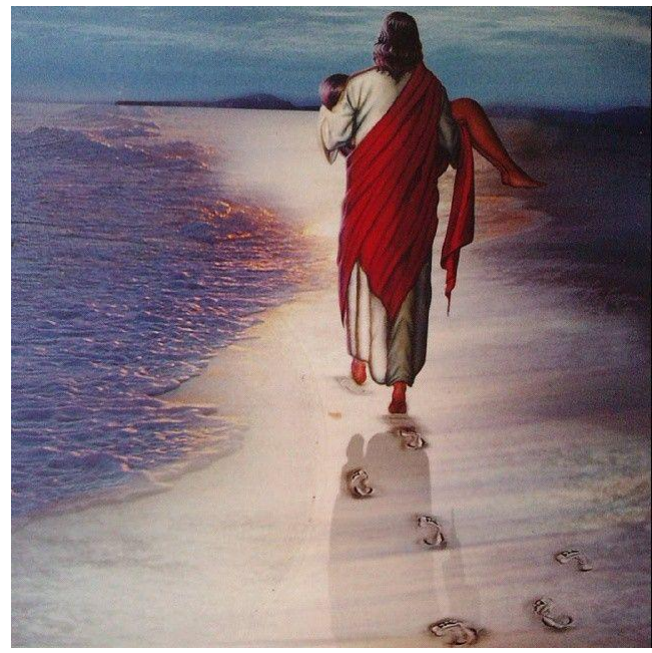
Cuando me he encontrado en situaciones difíciles siempre me he dicho a mí mismo un escrito precioso y verdadero titulado HUELLAS EN LA ARENA, cuando lo lea piense que se refiere a usted, que lo escribieron pensando en su dolor:

"Una noche soñé que caminaba a lo largo de una playa acompañado por Dios, durante la caminata muchas escenas de mi vida fueron proyectándose en la pantalla del cielo; según iban pasando cada una de esas escenas notaba que unas huellas se formaban en la arena, a veces aparacían dos pares de huellas, en otras solo un par de huellas.

Esto me preocupó grandemente, pues pude observar que durante los momentos más tristes de mi vida, cuando me encontraba sufriendo de angustias, penas o derrotas, solo había un par de huellas en la arena.

Entonces le dije a Dios: Señor, tu me prometiste que si te seguía tu caminarías siempre a mi lado ¿porqué en los momentos más difíciles de mi vida solo había un par de huellas en la arena y no estuviste caminando junto a mí? Y el Señor me respondió: "Las veces que has visto solo un par de huellas en la arena, hijo/a mío/a, ha sido cuando te he llevado en mis brazos."

Nicolás Martínez Puga



EXPOSICIÓN DE PINTURA EN GODELLETA

El ayuntamiento de Godelleta cede su biblioteca, para una exposición, celebrada los días sábado 7 y domingo 8 de marzo, el ayuntamiento hace esta exposición para los artistas del pueblo, donde entre otros los amigos Andre y Sybille expusieron sus obras



TODOS LOS CAMINOS LLEVAN A LA PRIMAVERA DE SEVILLA

Hoteles América Sevilla y Derby Sevilla son el punto de partida para sumergirse en el buen tiempo de la capital hispalense

Es poner un pie en suelo sevillano y el ánimo de la gente se transforma. Puede que sea que la alegría de la gente del sur resulte contagiosa, que su hospitalidad relaje semblantes o que su característica luz ilumine hasta el más oscuro rincón de esas vidas de estrés y ruidos constantes. Si hay un momento del año para arrimarse a esa felicidad que transmite la capital andaluza es con la llegada de la primavera, con su azahar impregnándolo todo como si de un ambientador se tratase. Los hoteles América y Derby Sevilla son el punto de partida perfecto para salir conocer la ciudad en esta época del año.

Hacer una ruta por las Casas Palacio

Sevilla está plagada de palacios y casas palaciegas. La casa de los Pinelos, la Casa de las Sirenas, la Casa de Pilatos, el Palacio de San Telmo o el Palacio de Monsalves son solo un ejemplo de estos espacios llenos de arte y belleza, que sirven de testimonio de una época de esplendor en la que Sevilla era el centro de atracción de los mejores artistas.

Visitar estos edificios es un placer visual que, además, ayuda a conocer un poquito mejor el impresionante pasado de la ciudad.

Una primavera muy sevillana



Descubrir el Parque de María Luisa

No solo el azahar hace acto de presencia en las calles sevillanas, la llegada de la primavera trae consigo que otros muchos árboles y plantas de Sevilla comiencen a dar sus flores. La capital andaluza cuenta con numerosos parques por toda la ciudad, pero ninguno tan impresionante y fotogénico como el Parque de María Luisa. Su origen se remonta a 1929, con motivo de la Exposición Iberoamericana. Esta zona verde esconde numerosos puntos que merece la pena descubrir, como la Plaza América, el estanque de los patos o la emblemática Plaza de España.

Visitar el barrio de Triana

Si hay un barrio que destaca por su singularidad y estilo de sus habitantes, ése es Triana. Ubicado en la otra orilla del Guadalquivir, pasear por la mítica calle Betis con vistas al río, con la Giralda y la Torre del Oro al fondo es una experiencia que deja a cualquiera sin palabras -especialmente por la noche, cuando ambos monumentos están iluminados. Para combinar esta interesante oferta de ocio con el mejor descanso, y ubicados en pleno casco histórico, los hoteles América Sevilla y Derby Sevilla son la mejor opción para completar una estancia perfecta para vivir la mejor primavera sevillana. Su magnífica localización, a solo unos pasos de los monumentos más importantes de la capital hispalense, los convierte en una apuesta atractiva y segura. Con unos completos servicios, que incluyen Wi-Fi gratuito, TV LCD, minibar, caja fuerte gratuita, baño completo, aire acondicionado, calefacción y suelos de tarima flotante. Además, sus agradables terrazas cuentan con unas espectaculares vistas de la ciudad. Una oportunidad perfecta para dejarse seducir por los embrujos de esta fascinante ciudad.

LEÓN, CRUCE DE CULTURAS Y CAMINOS

La ciudad de León esconde en sus calles importantes tesoros artísticos, rincones de paso obligado para los peregrinos a Santiago y una rica gastronomía

Así se descubre León. Sus monumentos más preciados se encuentran en el interior de la **Muralla romana** que rodea su casco antiguo. Bajo su protección se encuentran tesoros como la **Pulchra Leonina**, la majestuosa catedral, orgullo de la ciudad, con sus impresionantes vidrieras medievales que dejan pasar la luz al interior del esbelto edificio. Cabe destacar además la **Real Colegiata de San Isidoro** considerada *La Capilla Sixtina* del románico. O, cómo olvidar, la **Casa Botines**, ese bello conjunto arquitectónico obra del artista Antonio Gaudí, que decidió verter su arte también aquí. **La Casa de las Carnicerías**, la **iglesia de San Marcelo**, el **Hostal San Marcos** o el **Palacio de los Condes de Luna** son otras de las visitas imprescindibles que León guarda, a buen recaudo, para hacer vibrar y emocionar.

León respira cultura. La oferta museística se encuentra repartida en diversas instituciones como el **Museo de Arte Contemporáneo de Castilla y León -MUSAC-**, o su **Auditorio Ciudad de León**. A todo ello se le suman museos como el **Catedralicio Diocesano**, el de la **Real Colegiata de San Isidoro**, el **etnográfico provincial** o el de las **Tres Culturas**.

SANTIAGO PARÓ POR AQUÍ

Su estratégica ubicación en la ruta del **Camino de Santiago** la convierte en parada obligada en el conocido '*Camino Francés*', uno de los más transitados y donde convergen casi todas las vías medievales de peregrinación. El **Museo de las Tres Culturas** de León custodia un pasado que habla de un camino. Está situado en el punto de entrada de los peregrinos a la ciudad y cuenta con **una zona de recepción donde los visitantes pueden descansar y acceder a toda la información sobre el Camino de Santiago**, otra sobre el **pasado romano de Puente Castro** y la **recreación de una habitación con un médico romano y una dedicada a la cultura judía**, con la recreación de una escena de hogar.

UNA CIUDAD PARA COMÉRSELA... Y BEBÉRSELA

La sabiduría popular aprovecha los productos de la tierra para ofrecer al visitante auténticas delicias basadas en la calidad natural de materias primas creando, así, una gran despensa de calidad que muestra la **gastronomía aunando tradición y modernidad**. Para rematar una jornada cargada de cultura y espiritualidad, nada mejor que llenar el estómago haciendo ronda de tapas por el **Barrio Húmedo** y **Barrio Romántico**, con más de 100 bares en los que degustar los productos típicos, como la cecina, morcilla o lomo, sin olvidar su cultura vitivinícola que ofrece una cuidada selección de vinos para todos los gustos.

EL VIAJE CONTINÚA DESDE LEÓN

La ciudad es un punto de partida para conocer la provincia visitando lugares tan imprescindibles como **Astorga**, las maravillas naturales del **Parque Nacional de los Picos de Europa** o la ciudad de **Ponferrada**, sede de uno de los principales castillos templarios de España. Y en un lugar donde la naturaleza sorprende con su capricho, se encuentra la **Cueva de Valporquero**, con una variedad de estructuras difícilmente repetibles que impresiona solo con asomarse.



Receta de arroz al horno

En **Valencia** tenemos la suerte de contar con **una tradición gastronómica**, todas deliciosas y sorprendente. **los arroces y las paellas**, especialmente **típicos en el levante** pero que se han extendido prácticamente por todo el mundo. Lo bueno es que hay para todos los gustos, desde los **arroces con carne, verduras o pescado**, pasando por la **textura caldosa, melosa o seca**.



Arroz al horno

Este **arroz al horno valenciano** es cuanto menos **sorprendente**, al menos para mí que no estoy acostumbrada a cocer el arroz en el horno, y lo cierto es que resulta casi mágico porque **el arroz queda perfecto** siguiendo las indicaciones que te detallamos en esta receta, con el grano bien cocinado. **La gracia de este arroz** es que es más **rápido de preparar** que otros arroces al no llevar sofrito, y al utilizar un **caldo de cocido o de pollo casero**, el sabor es de auténtico... ¡escándalo!

Además su **estética** está **muy marcada**, coronada con **patata, tomate, morcilla** y una cabeza de **ajos** que puedes utilizar para **preparar un alioli** de esos que a mi me encantan, **que no repite** ni hace mala digestión y tiene un sabor suave (más abajo te ponemos el enlace a nuestra receta de alioli casero). Este alioli puedes utilizarlo para acompañar esta receta o bien reservarlo para otro día, para utilizarlo con algún plato de carne o pescado.

Ingredientes para (6 personas): Arroz tipo bomba, 80 gr por persona (un vasito de vino aproximadamente). Caldo de cocido casero. Suele añadirse el doble de cantidad que de arroz, así que si para 6 personas utilizamos 480 gr de arroz, de caldo será prácticamente 1 litro. Si no dispones de caldo casero, siempre puedes utilizar una pastilla de caldo concentrado o incluso simplemente agua, no aporta tanto sabor pero el arroz te quedará también rico.

- 500gr. de costillas de cerdo, separadas una a una y partidas por la mitad, 250 gr de panceta fresca cortada en lonchas; 2 morcilla de cebolla; 50 gr de garbanzos cocidos; 1 patata; 1 tomate; 1 cabeza de ajos; 2 hojas de laurel; Una ramita de tomillo y otra de romero frescas. Si no tienes fresco, utiliza seco; Un poquito de azafrán o colorante alimentario; Aceite de oliva y sal.

Guía de restaurantes

Si buscas un restaurante para, comida de negocios, sorprender a tu pareja, o una cita especial aquí encontrarás tu restaurante.

Valencia es conocida por sus arroces siendo su plato más conocido, la Paella, platos de arroz como el arroz a banda, arroz negro, paella de marisco, entre otros.

Restaurante Casa Roberto: Su titular Roberto Aparicio, cincuenta años trabajando en los fogones, ofrece una cocina de alta calidad, su cocina típica valenciana, especialidad sus arroces. Con un ambiente acogedor, mantiene una regularidad con buen trato y un servicio eficiente, que sus clientes han sabido reconocer. Cerrado domingos noche y lunes todo el día. Calle del Maestro Gozalbo, 19, Tel. 963 95 13 61 46005 Valencia.

Restaurante La Pepica:

La Pepica es un restaurante de tradición, situado en primera línea del paseo marítimo, donde lleva desde sus inicios hace mas de 100 años lo hacen muy apetecible. Situado en un lugar en alza, en la playa de Malvarrosa.

Entre sus platos podemos encontrar todo tipo de plato valenciano con un ingrediente por excelencia: el arroz (paella de marisco, arroz a banda, paella de verduras...) recomiendo la primera. También hay distintas carnes al punto muy apetitosas. Los postres muy bien presentados. Siempre está lleno de gente. El local, es muy bonito. Tiene dos entradas, una desde la calle y otra desde la playa. Si entras desde la calle, pasas junto a la cocina, donde puedes ver cómo preparan las paellas. A mano izquierda hay una barra, por si quieres tomar un aperitivo o para pagar. A continuación están las mesas que llegan hasta la terraza, ya en el paseo de la playa. El mayor atractivo turístico: la posibilidad de saborear una paella junto a la playa tomando el sol. Paseo Neptuno 4, Playa de la Malvarrosa, 46011 Valencia Contáctanos: 963712053 www.lapepica.com



Restaurante La Riua

Buen restaurante en el centro de Valencia. Para comer una buena paella valenciana sin tener que salir de la ciudad. Imprescindible reservar. Entrantes buenos - calamar a la plancha, buen jamon - y magnifica paella valenciana, al centro, con raciones muy abundantes. Buena carta de vino. Y de precio normal en este tipo de establecimiento. Calle Mar 27 46003 Valencia, +34 963 91 45 71

Restaurante Ca Teresa En la zona de El Saler Ca Teresa en el Parque Natural de la Albufera, lo hace un excelente lugar para relajarse y disfrutar de la naturaleza. Ca Teresa ofrece unos espacios clásicos que se tornan románticos llegada la noche a la luz de las velas, y una cocina especialista en todo tipo de arroces, lubina y gazpacho mariner. Ofrece una variedad de platos como el "esgarraet" con mojama de bacalao, gazpacho mariner con diferentes productos del mar o ensalada de queso de cabra con setas y jamón.

Restaurante Genuina

Cocina valenciana, especializada en arroz meloso, en una barraca de 200 años decorada con aperos y azulejos. Carrera del Riu, 283, 46012 Valencia.

El Reloj del Sol

Todos días hay menú variado, 5 platos de primero y 5 de segundo, bebida, postre y café por 8 euros, los sábados y domingos menú especial, solo cierran los martes por descanso del personal, la bodega es muy amplia y selecta, el lugar muy acogedor, un lugar muy recomendable para ir a comer o cenar, en un lugar privilegiado como es Monserrat a muy pocos km. de Valencia. En la Avda. Ribera Alta, 17, Tel. 96 299 91 88

El nuevo virrey

Para disfrutar de una agradable velada. Restaurante Virrey en Avd Blasco Ibañez 74 cruce con Cardenal Benlloch, Tel. 96 393 48 81 o 622 17 38 73 Valencia

Taberna El Albero

En Valencia taberna El Albero, salve rociera **TABERNA ANDALUZA** RECOMENDADA. Muy buenas tapas y ambiente y sus tapas con una buena copita de barbadillo. De fondo música **andaluza** (...) independientemente de su procedencia. Y esta **taberna** es especialmente **andaluza**, con su decoración (...) y que vengan a visitarme y acabar en una **taberna andaluza** cantando la Salve rociera no tiene precio

BOTHNIA BAY *Dry* GIN



SHAMAN
Oy Ltd
SPIRITS

SE RECOMIENDA EL USO RESPONSABLE. SOLO PARA MAYORES DE 18 AÑOS



La Ginebra elaborada en la
Destileria más próxima al Polo Norte



SHAMAN
Oy Ltd
SPIRITS

Solo con hielo
instintivamente único.



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 43°

BARCELÓ
RON DOMINICANO