

Digital MAICA

Ocio en la
Comunidad Valenciana

Fiestas y Tradiciones

Gastronomía

Valencia al día Actualidad



Cabalgata de Reyes Magos de Valencia

La ecología, el
medio ambiente y
la sostenibilidad
protagonizan la
feria Ecojove
2019-2020



GASTRONOMIA SOCIEDAD Y MUCHO MAS...

Sandels

PREMIUM BEER



250
aniversario



Editorial

Por Maica



FELIZ AÑO NUEVO 2020

El 2019 no pasara a la historia, para muchos españoles un mal año, un año malo para muchos, para otros el mejor, para gustos están los colores, para bien o para mal, escandaloso como siempre.

Fue un año duro el 2019, con mucho paro, nadie se sintió feliz en este año que se nos fue.

Hacía falta aire fresco, este gobierno, Presidido por Pedro Sanchez, muchas promesas, pero no suben las pensiones sobretodo a los que más bajas las tienen, los puestos de trabajo siguen de muy mala calidad y siguen cayendo, los bancos nos cobren hasta por ingresar dinero, den financiación a todos aquellos que la necesiten para comprarse un piso o un coche, que las sanidad vaya mejor, que no haya tantas listas de esperas, y un etc...

Tengamos fe en este 2020, y esperemos y deseamos que sea un año lleno de paz, alegría, trabajo, y todos seamos felices.

Os deseo a todos un Año, lleno de ilusión y confianza un Prospero Año 2020, que seáis muy felices.

Sus majestades los Reyes Magos llegan en catamarán a La Marina de Valencia

Valencia vivió el domingo 5 enero uno de los días más mágicos del año cuando sus Majestades **los Reyes de Oriente** llegaron a la Marina de Valencia. Tras atracar su catamarán en el puerto de la capital fueron recibidos por la Fallera Mayor Infantil, Carla García. Además, se disparó en la dársena un **espectáculo pirotécnico** para dar la bienvenida a sus majestades y la espera de mayores y niños que acudieron a ver a los Reyes de Oriente, amenizada por la actuación de la **Glups Band** desde las cuatro de la tarde.



Comenzo el desfile en la avenida Navarro Reverter, aunque los participantes (9 formaciones musicales, 12 comparsas con 100 artistas y casi 300 figurantes) se reunieron y subieron a las 32 carrozas en el paseo de la Alameda y Puente de las Flores. El espectáculo **recorrió casi dos kilómetros** por Porta de la Mar, General Palanca, Plaza Tetuán, General Tovar, calle de la Pau, San Vicente Màrtir y plaza de l'Ajuntament.

Un mensaje, contribuir a la conservación del medio ambiente. 'Planta tu deseo, salva el planeta', fue lema de una edición que contó con 32 carrozas y unos 400 artistas y figurantes, y en la que se repartieron diez toneladas de caramelos así como 600.000 semillas de flores en papel plantable.

En el recorrido miles de personas -en San Vicente era prácticamente imposible transitar-, la atención de los niños con las carrozas que repartían dulces, especialmente en las del Levante y el Valencia, que también arrojaban balones, así como en la de À Punt, que sorprendía con un espectáculo y lanzando camisetas mediante un cañón de aire comprimido. Los tres Reyes, protagonizaron el momento culminante de un espectáculo en el que cada vez gana más peso el aspecto artístico y cultural.

Tras subir al balcón del Ayuntamiento Melchor, Gaspar y Baltasar pidieron a las familias que dejen un mundo mejor para sus hijos y a los niños que cuiden el medio ambiente, hagan caso a sus padres y ayuden en las tareas de casa.







La ecología, el medio ambiente y la sostenibilidad protagonizan la feria Ecojove 2019-2020

Expojove. La feria infantil y juvenil que se celebra en Valencia bajo el lema 'Eco!', centra su atención este año en la ecología, la conservación del medio ambiente y la sostenibilidad. Expojove, que estará en funcionamiento hasta el 4 de enero, ofrece una serie de actividades dirigidas a toda la familia, especialmente a los más pequeños.

Un año más, Feria Valencia es el escenario de este encuentro navideño. Expojove ocupa 50.000 metros cuadrados brutos de superficie de los pabellones 6, 7 y 8 del Foro Norte de Feria Valencia. Participan entidades y asociaciones vinculadas a la ciudad además de instituciones como las concejalías de Cultura Festiva, Juventud, Bienestar Animal, Policía Local, Gestión Sostenible de Residuos Urbanos, Devesa-Albufera y Protección Civil, además del servicio municipal de Emergencia Climática y Transición Energética. También estarán presentes un año más organismos autónomos y fundaciones y empresas municipales.

Las Falleras Mayores de València, Consuelo Llobell y Carla Garcia, inauguraron la nueva edición de la feria El regidor de Cultura Festiva del Ayuntamiento, Pere *Fuset, acompañado de las falleras mayores de València, Consuelo Llobell y Carla García, y otros miembros de la corporación municipal, como Sergi Campillo, Pilar Bernabé, Maite Ibáñez, Aarón Cano, Amparo Pico o Santiago Ballester, ha inaugurado una nueva edición de Expojove, que este año se celebra bajo el lema ECO!. Participan entidades vinculadas en la ciudad e instituciones que han organizado una serie de actividades dirigidas a toda la familia, especialmente a los más pequeños y pequeñas. Las historias del mar del Capitán Pirata y la música de Dani Miquel han marcado el inicio de esta nueva edición de Expojove, una feria tradicional del programa de Navidad en València. La concienciación alrededor de la emergencia climática, la ecología y la conservación del medio ambiente son los contenidos bajo los cuales se celebra este año este encuentro "dirigido en niños y niñas de 0 a 100 años", como ha destacado el regidor de Cultura Festiva, Pere *Fuset. "Expojove es una cita anual para la infancia y la juventud, aunque también queremos que disfrute toda la familia", ha explicado Fuset, quien ha añadido que "volem que sea una experiencia divertida además de didáctica porque la lección que hoy aprenden aquí los niños y niñas mañana lo van a transmitir a casa y a la escuela". Un año más, Feria València es el escenario de este encuentro navideño. Expojove ocupa 50.000 metros cuadrados sucios de superficie de los pabellones 6, 7 y 8 del Foro Norte de Feria València. Participan entidades y asociaciones vinculadas en la ciudad además de instituciones como por ejemplo las concejalías de Cultura Festiva, Juventud, Bienestar Animal, Policía Local, Gestión Sostenible de Residuos Urbanos, Devesa-Albufera y Protección Civil, además del servicio municipal de Emergencia Climática y Transición Energética. También estarán presentes un año más organismos autónomos y fundaciones y empresas municipales como por ejemplo Junta Central Fallera, la EMT, la Fundación Deportiva Municipal y la OAM de Parques y Jardines. Además de la Diputación de València, la Dirección General de Infancia y Adolescencia, la Entidad Metropolitana de Tratamiento de Residuos (EMTRE), COMIL València y Castelló, la televisión pública À Punt, la Fundación Trinidad Alfonso y lo València Basket, el València Club de Fútbol y lo Levante Unión Deportiva, entre otros. Se han organizado conciertos como los de hoy de Dani Miquel y los Mi Me Mí Mo Músicos, a quienes seguirán Skargots, Trobadorets, Marcel el Marciano, Nanets Band Rock y los Pop's Corn; y espectáculos de teatro de la mano de Pluff!, Gota a Gota, Una ventana al circo!, Basura y deshacemos o Charlie y la Fábrica de Reciclaje. También hay preparadas toda una serie de actividades como por ejemplo 'Los Recicloperats', 'Lo Carrofil', 'El Laberinto' o 'Puck Cine Caravana'. Una programación que se completa con los tradicionales circuitos de aventura, actividades deportivas y otras muchas



propuestas lúdicas. Todo bajo la marca ECO! con la cual se pretén difundir la necesidad de preservar el medio ambiente y tener cura de nuestro entorno. El cartel de la edición de este año, diseñado por González Piris, es un llamamiento a implicarse para salvar el planeta. De hecho, los protagonistas de la obra, R1, R2 y R3, son tres personajes con superpoders que transmiten a través de sus ojeras: reducción, reutilización y reciclaje. Simbolizan las nuevas generaciones que pueden crear las herramientas del futuro para cuidar el medio ambiente porque “los niños y niñas son los principales guardianes y defensores del planeta”, ha valorado Fuset. Expojove estará abierto en el horario habitual hasta el día 4 de enero, desde las 11 de la mañana hasta las 8 de la tarde.

El día 31 el horario fue de 10 a 14 horas y el día 1 de enero, de 16 a 21 horas. El regidor Pere Fuset ha recordado que la entrada es gratuita para los visitantes de 0 a 4 años y personas con discapacidad acreditada. Para el resto de visitantes las entradas entre el euro para mayores de 65 años y los cinco euros de la entrada normal, con descuentos para los días 31 y 1, para titulares de Carné Joven, para familias numerosas y monoparentales y para grupos de más de 15 personas. Además, los grupos de comisiones falleras tienen que comunicar a JCF la solicitud de acceso.

Las redes sociales también tienen un protagonismo especial y a través del hashtag ExpojoveVLC, la Concejalía de Cultura Festiva pretende que se conviertan en una vía de diálogo para comentar y aportar las experiencias de la feria.



•

•
•
•
•

ASOCIACION DE VECINOS CALLE POLO Y PEYROLON

El pasado 10 de Diciembre, la Asociación de Vecinos de la calle Polo y Peyrolón de Valencia, celebró su 20 aniversario en el Centro de Actividades para Personas Mayores de la calle Yecla.

El salón de actos estaba a reborar, se ofreció un espectáculo poético – musical a cargo de la Asociación Cultural “Poetas Unidos de Valencia”, que tuvo un gran éxito, pues en el mismo participan poetas, cantantes y humor.

La Presidenta de la Asociación, Dña. Adelaida Milla, dio la bienvenida a las autoridades que asistieron al acto y dedicó unas palabras al buen hacer de estas asociaciones vecinales que vienen llevando a cabo en beneficio de todos.

Nuestra enhorabuena por esos 20 años de trabajo en beneficio de los vecinos.

Nicolás Martínez Puga



XXVI FESTIVAL DE VILLANCICOS FLAMENCOS

Organizado por la Federación de Entidades Culturales Andaluzas en la Comunidad Valenciana, que preside Dña. Puri Torres, se ha llevado a cabo en el Centro Cultural de Almussafes, el tradicional festival de villancicos flamencos, en el que participaron diferentes Casas Regionales Andaluzas de la Comunidad.

El centro Cultural estaba lleno de público, que aplaudió ardorosamente a todos los participantes, que dicho sea de paso brillaron a gran altura.

En las fotografía puede verse a Dña. **Puri Torres** saludando al Excmo. Sr. D. **Toni González Rodríguez**, Alcalde de Almussafes, junto a la Reina de la Federación, señorita **Cristina Pérez Rodríguez**.

Es de admirar la labor que viene realizando la Federación de Entidades Culturales Andaluzas, con todos estos eventos que organiza y que hacen presente en la Comunidad Valenciana el arte y la cultura andaluza a través de sus manifestaciones lúdicas y culturales. Es de resaltar la capacidad y el buen hacer de la Presidenta Dña. Puri Torres, y como ella siempre dice, el gran equipo humano que trabaja a su lado y que, junto a ella, consigue que todas los actos que organizan



sean un éxito de público, con la belleza y la alegría que ponen las diferentes Casas Regionales Andaluzas que participan.

Nicolás Martínez Puga.



GRAN ÉXITO DE LA EXPOSICIÓN DE BELENES PADRES CAPUCHINOS



Gran éxito de la exposición de Belenes que se llevó a cabo en el Convento de los Padres Capuchinos, sito en Valencia, calle Cirilo Amorós número 67, por la “Asociación Fray Conrado, Amigos de San Antonio”. El dinero recaudado por las limosnas que las buenas personas dieron por estos belenes, se repartirá íntegramente entre los pobres. Como se ha dicho tantas veces, los Padres Capuchinos facilitan alimentos a más de doscientas familias necesitadas; y todo ello con la inestimable colaboración de empresas y de voluntarios como los Amigos de San Antonio.

Los Belenes fueron bendecidos por Monseñor Esteban Escudero, Obispo Auxiliar de Valencia; una vez finalizada la Santa Misa que se celebró el pasado 6 de Diciembre.

Es de resaltar el lleno absoluto que registró la Iglesia y la belleza de los canticos religiosos que se escucharon a cargo de un tenor y una soprano.

A la Eucaristía asistieron autoridades y personalidades de la ciudad de Valencia, así como la Fallera Mayor de la Falla San Juan Bosco, Dña. Mari Carmen Calvo.





Al finalizar la Santa Misa, el grupo artístico "Palabras", en el salón de actos, ofreció un espectáculo poético- musical, que tuvo un gran éxito.

Nicolás Martínez Puga

CONCLUSIONES DEL I CONGRESO INTERNACIONAL TUR4all DE DESTINOS ACCESIBLES DE CRUCEROS

Más de 30 ponentes de 7 países han participado en las mesas de debate a lo largo de una intensa jornada de trabajo a favor del turismo inclusivo

Ante más de 200 congresistas Sardón quiso resaltar que este encuentro de más de 30 expertos de 7 países distintos *“ha supuesto el inicio de un nuevo camino en el sector de los cruceros. Ahora tenemos que lograr que todos los objetivos marcados para apostar y potenciar el turismo accesible para todos los cruceristas se haga realidad”*. En la misma línea habló Wagner, que compartió el mismo punto de vista que el presidente de Predif y que además destacó *“la implicación que la Comunidad Valenciana tiene con la accesibilidad.”* En definitiva, todos coincidieron que en el Hotel Balneario las Arenas se vivió el pasado día 3 una auténtica jornada de reflexión que marcará un antes y un después en el sector de los cruceros.



El pasado 3 de diciembre, Valencia fue testigo de excepción de una jornada histórica en materia de accesibilidad, concretamente en el mundo de los cruceros. Dar una respuesta común, integrando a todos los agentes implicados en el sector era el objetivo del **I Congreso Internacional TUR4all de Destinos Accesibles de Cruceros** y eso fue precisamente lo que se consiguió. Los **puertos** de crucero, las grandes **navieras**, los **destinos** y, por supuesto, las **personas** fueron solo uno en este foro de debate cuyo punto y seguido lo marcaron **Francisco Sardón, presidente de Predif**, y **José Luis Wagner, jefe del Área de Competitividad Turística de Turismo de Valencia**.

El presidente de PREDIF quiso comenzar su intervención resaltando el valor de un congreso que *“ha supuesto el inicio de un nuevo camino en el sector de los cruceros. Ahora tenemos que lograr que todos los objetivos marcados para apostar y potenciar el turismo accesible para todos los cruceristas se haga realidad”*.

José Luis Wagner, jefe del Área de Competitividad Turística de Turismo de Valencia, coincidió con las declaraciones de Sardón y añadió que *“es un derecho el que todo el mundo pueda acceder a una oferta turística atractiva y para todo tipo de personas por eso nos genera mucha satisfacción que todo tipo de agentes se hayan unido para ello y que se celebre en la comunidad Valenciana, una ciudad que cada día lucha por ser aún más accesible, es un orgullo para nosotros”*.

Este I Congreso Internacional TUR4all de Destinos Accesibles de Cruceros no solo es el inicio de un nuevo paradigma en el sector, sino que además, como el propio Francisco Sardón señaló *“esto es solo el principio de algo más grande. Igual la siguiente parada, son los destinos de interior”*.

Este encuentro no hubiera sido posible sin la colaboración de PREDIF, AISM- Associazione Italiana Sclerosi Multipla-, Accesible Portugal y ENAT -European Network for Accessible Tourism- y colaboran la Secretaría de Estado de Turismo, Puertos del Estado, Turisme Comunitat Valenciana, Ayuntamiento de Valencia, Fundación Turismo Valencia, Valenciaport, Cruises News Media Group, B The Travel Brand y la oficina de Turismo de Alemania de España y Portugal.

LAS AVENTURAS DE MARCO TOPO LLEGAN A LEÓN

Marco Topo es la novedosa iniciativa que ha comenzado a promover la ciudad de León para fomentar el turismo en familia, captando la atención de los más jóvenes y acercándoles al que es uno de los destinos más emblemáticos de nuestro país, donde se encuentra una buena parte de nuestro patrimonio. Los personajes de este divertido juego han elegido diferentes recovecos de la ciudad en los que se sitúan los monumentos más emblemáticos de la misma para atraer a padres e hijos, a través de fantásticas aventuras que permitirán a todos ellos sumergirse en la historia y las leyendas de León.



León esconde una suma incalculable de historias y leyendas esparcidas por todos sus rincones esperando ser descubiertas por visitantes y turistas de todo tipo. Innumerables secretos que ahora también llaman a la puerta de los más pequeños desde **la llegada de 'Marco Topo' a la ciudad**. Y no es para menos, porque el **Doctor Topo Loco** ha capturado a los **Flopis** y tanto **Marco** como **Marta** necesitarán la ayuda de los mejores expertos para rastrear cada rincón hasta dar con ellos.

Las aventuras más divertidas aguardan a estos pequeños exploradores que tendrán que emplearse a fondo y sumergirse en la fantástica historia de León, donde podrán aprender acerca de las muy diversas culturas que han dejado su rastro en esta mágica ciudad. **Desde el imperio romano hasta el musulmán**, todo tiene cabida en una ciudad donde, al igual que en un gran libro, se pueden encontrar infinidad de capítulos dignos de ser recordados y que dejarán impresionados tanto a niños como a adultos. Un escenario de palacios, iglesias y monumentos históricos que nos transporta a una **Era Medieval** por la que ahora también discurren las nuevas aventuras de **'Marco Topo'**.

Desde el **Barrio Húmedo**, pasando por la **Calle Ancha**, el **Panteón de la Real Colegiata de San Isidoro** y hasta llegar a la mismísima **Catedral de León**, **'Marco Topo'** se convierte en la mejor forma de conocer en familia una localidad en la que los padres tendrán que echar mano de los más pequeños si quieren descifrar las numerosas pistas que se ocultan en cada monumento y que les conducirán hasta los Flopis. Pero no estarán solos, contarán con la ayuda de la **APP descargable de 'Marco Topo'**. Con ella podrán acceder a toda la información necesaria sobre cada lugar que visiten así como a las diferentes pruebas a las que deberán enfrentarse.

Esta iniciativa, dedicada a niños y niñas de entre 5 y 12 años, ha conseguido incrementar aún más el número de visitantes en la ciudad, cosechando unos fantásticos resultados desde su presentación en la pasada **Feria Internacional del Turismo de Interior (INTUR)**. Con ella, la localidad leonesa, ha logrado hacerse con el interés de quienes buscan en un destino mucho más que un cambio de aires.

Taberna El Albero el tapeo andaluz en Valencia punto de encuentro

Ubicado en el ensanche, concretamente en la calle Ciscar, con aire de taberna andaluza, es un lugar ideal para tapear, productos buenos y bien elaborados.

Típicas tapas andaluzas! Vale la pena ir de vez en cuando para comer cosas diferentes, si vas por la noche hacen un acto de cantarle a la virgen que hay dentro de local, así que no os asustéis. Entre la multitud de sitios apiñados del entorno de la calle Císcar, destaca El Albero.

Taberna decorado con motivos taurinos y andaluces, ha dado un aire más fresco, moderno y renovado la taberna andaluza más chic de la ciudad de Valencia.



Los aperitivos siguen el modelo andaluz destacando también la gran variedad de tapas, gambitas blancas de Huelva, atún encebollado, rabo de toro, lagrimitas (pechugas de pollo), jamón de bellota. Buenas tapas a buen precio, decoración rociera (con parada a las 23:00 para escuchar la Salve Rociera), servicio amable y ambiente agradable.

Vinos andaluces (Barbadillo, manzanillas, finos...), además de otras referencias procedentes de las D.O. más habituales del país.

El Albero de lo mejor para empezar la noche o acabar el día. La cerveza bien tirada, ambiente agradable, y un jamón de los de verdad. Un lugar a visitar.

TASCA EL ALBERO

C/. Ciscar, 12 – Tel. 963 356 273

VALENCIA

<p>Sandels Graduación Alcohólica 4,7%</p> <p>Sandels se fabrica con los mejores ingredientes y se condensa toda la experiencia de Olvi en el noble arte de la elaboración de cerveza. Sandels lleva el nombre del héroe legendario de guerra el Coronel <i>Johan Augusto Sandels</i>, que era conocido por ser un excelente entendido en comida y bebida, es probablemente la razón de la calidad de esta cerveza premium, que se distingue por su suavidad y su cuerpo.</p> 	<p>A. le Coq PORTER Graduación Alcohólica 6,5%</p> <p>A. le Coq PORTER es una cerveza con cuerpo y oscura con un equilibrio perfecto sabor, que se descubre degustandola en cada trago. El saber hacer cerveza se transmite de generación en generación. Antiguamente A. le Coq PORTER era la cerveza oficial de los Zares de la Rusia Imperial.</p> 	<p>A. le Coq IMPERIAL ALE Graduación Alcohólica 5,0%</p> <p>La Imperial Ale es una cerveza de alta fermentación con un excepcional bouquet. Hay un equilibrio perfecto entre el delicioso sabor amargo del lúpulo y la dulzura de la malta cuidadosamente seleccionada. El color cobre que caracteriza a las mejores cervezas, agrega una respetabilidad en referencia a su pasado Imperial.</p> 
<p>Olvi Tuplapukki Graduación Alcohólica 8,5%</p> <p>Su fuerte y rica presencia en boca, se suaviza con una frescura de sabor que se produce por la fermentación prolongada. Un sabor a lúpulo pronunciado y aromático, completa el sabor suave, mientras que su color es como el cobre y su espuma blanca y duradera. Olvi Tuplapukki es la cerveza más fuerte y popular de Finlandia, en 2007 su cuota de mercado alcanzó el 38% de su segmento de cervezas.</p> 	<p>A. le Coq TÖMMU HIID Graduación Alcohólica 4,7%</p> <p>A. le Coq TÖMMU HIID es una cerveza oscura y suave, quien la ha probado no olvida su sabor. No hay otra cerveza en Estonia con un sabor tan suave, es ligera y se puede beber bien hasta la madrugada. A. le Coq TÖMMU HIID estará presente en todas las fiestas y siempre contará con los recuerdos que se transmiten de padres a hijos.</p> 	<p>A. le Coq IMPERIAL GOLD Graduación Alcohólica 4,8%</p> <p>La Imperial Gold es una cerveza de primera calidad con un sabor rico y con cuerpo. La valiosa malta originaria de Escocia le da un color dorado e intenso y una espuma blanca y gruesa. El sabor y la apariencia de A. le Coq Imperial Gold, son tan dignas de atención real hoy como siempre lo fueron.</p> 
<p>A le Coq PREMIUM Graduación Alcohólica 4,7%</p> <p>A. le Coq PREMIUM es un compañero para los que pueden y saben apreciar el sabor de una buena cerveza. Nuestros maestros cerveceros han sabido siempre, que además de seleccionar los lúpulos perfectos y la malta cuidadosamente, también tienen que poner el alma en la cerveza.</p> 	<p>A. le Coq DOUBLE BOCK Graduación Alcohólica 8,0%</p> <p>Esta cerveza ha sido elaborada durante siglos en Europa. La A. le Coq DOUBLE BOCK es la primera cerveza en Estonia. Tiene un sabor agradable por su contenido en alcohol que la hace fresca al paladar. La elaboración de esta cerveza ha sido desarrollada teniendo en cuenta las preferencias del gusto de los consumidores actuales.</p> 	<p style="text-align: center;"><i>Mitaberna</i></p> <p style="text-align: center;">Todas nuestras Cervezas serán acompañadas de una selección de exquisitas tapas de elaboración casera para disfrutar de un momento inolvidable.</p>

Variedad de cervezas del Grupo Olvi

SHAMAN IBERIA. S.L.

Calle Jorge Luis Borges, 23

28806 Alcala de Henares

Madrid España

Tlf. 619 239 728

www.shmanspiris.com

LA PEPICA RESTAURANTE CENTENARIO

Más de un siglo lleva el restaurante La Pepica dando de comer a los valencianos y turistas que se acercan a Valencia. Situado en el paseo marítimo de la ciudad de Valencia, en primera línea de playa y cerca del área portuaria, en su cocina se elabora la cocina típica valenciana, pescados y mariscos, pero su especialidad son los arroces. Además dispone de una buena carta de vinos.



La especialidad es el arroz Pepica

Al pintor valenciano Joaquín Sorolla, se le hizo por primera vez “el arroz La Pepica”, cuando visitó el restaurante acompañado de otros artistas. Le prepararon el arroz de siempre pero con el marisco pelado para evitar que se ensuciase. La visita de la Reina Sofía también hizo que se integrara otro arroz en la carta, ya que al ser vegetariana se le hizo una paella de verduras. Hoy se mantiene como una variedad más de las paellas de La Pepica.



Cocina y tradición

La cocina valenciana de La Pepica y su sabroso arroz, las vistas al mar mediterráneo, el sol y el buen ambiente son el mejor atractivo de un restaurante que va camino de sus 120 años de historia.

Multitud de ilustres personajes han visitado La Pepica, destacando entre otros a los Reyes Don Juan Carlos y Doña Sofía, Ernest Hemingway,

Orson Welles, Octavio Paz o Manolete. Pero para La Pepica todos nuestros clientes son ilustres.

Insuperable trato personalizado y comida excelente el ambiente y las vistas al mar no tienen precio, los propietario y camareros están pendientes constantemente de los clientes que no les falte atención.

La Pepica restaurante tradicional al lado de la playa, carta de platos típicos. visita obligatoria cuando se venga a valencia

RESTAURANTE LA PEPICA

Paseo Neptuno, nº 4 Tel. 96 371 03 66 Valencia

RESTAURANTE JAUME I

Situado en la calle Derechos, 11 al lado de la plaza Redonda, se encuentra el restaurante Jaume I, tienen una buena materia prima destacamos excelentes carnes a la piedra, sus ibéricos y croquetas de jabalí, cocina medieval.

Está ambientado con numerosas botellas de vino por los alfeizares de las ventanas, y cuenta con una variada y nutrida bodega de casi todas las procedencias nacionales.

Las mesas, de madera maciza,



así como las sillas, robustas y pesadas, le confieren un ambiente grato y cálido. El servicio atento y profesional con unos adecuados tiempos de espera entre platos. La cristalería superior a la media así como la cubertería. Los servicios limpios bien iluminados y bien provistos.

En definitiva, un restaurante a tener en cuenta, cuando busques "algo por el Centro", recomendado por Gastur.



Patatas a la riojana

INGREDIENTES(PARA 4 PERSONAS):

- 1 kilo de patatas
- 4 dientes de ajos
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento rojo
- 500 gramos de chorizo criollo
- perejil
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas de pimenton

REPARACION:

- Pochamos la cebolla, el ajo el pimiento rojo.
- Vamos pelando las patatas y cortándolas como si fueran para patatas bravas.
- Una vez pochado todo, echamos el chorizo cortado en rodajas, las patatas y el pimentón.
- rehogamos unos minutos y a continuación le echamos el caldo de pollo y las hojas de laurel. dejaremos unos 20/ 25 minutos a fuego lento.



Sopas de ajo

INGREDIENTES(PARA 4 PERSONAS):

- media barra de pan
- 4 Dientes de ajo
- 1 cucharada de pimenton
- 100 gramos de tacos de jamon
- 4 hojas de laurel
- 1 litro de caldo de pollo
- 2 huevos

REPARACION:

- Pochamos en la sarten los ajos partidos finos, a continuación echamos el pimentón, las rebanadas de pan y los taquitos de jamon serrano.
- a continuación echamos el caldo y las hojas de laurel, dejamos que hierva todo unos 10 minutos.



RESTAURANTE VIRREY COCINA TRADICIONAL EN VALENCIA



El restaurante El Nuevo Virrey destaca por su refrescante propuesta de **cocina tradicional española** y a unas tapas que aspiran a ser reconocidas entre la élite de la Capital del Turia.

Ofrecemos gran variedad de **tapas bien elaboradas del día** y una carta en la que podrás encontrar especialidades como el salmorejo, rabo de toro, paella valenciana y arroz meloso de ternera y setas, sin olvidarnos del pescado fresco o cortes de carne de primera calidad. Postres caseros. Servicio atento.

También puedes disfrutar del **menú diario** o de bocadillos por si tienes prisa. Organizamos cenas de grupos y disponemos de una bonita terraza exterior.

Para disfruta de una agradable velada. Restaurante Virrey Avd. Blasco Ibañez, 74 cruce Cardenal Benlloch, Tefs. 963 93 48 81 o 622173873 Valencia.

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 más 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 magnífica 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