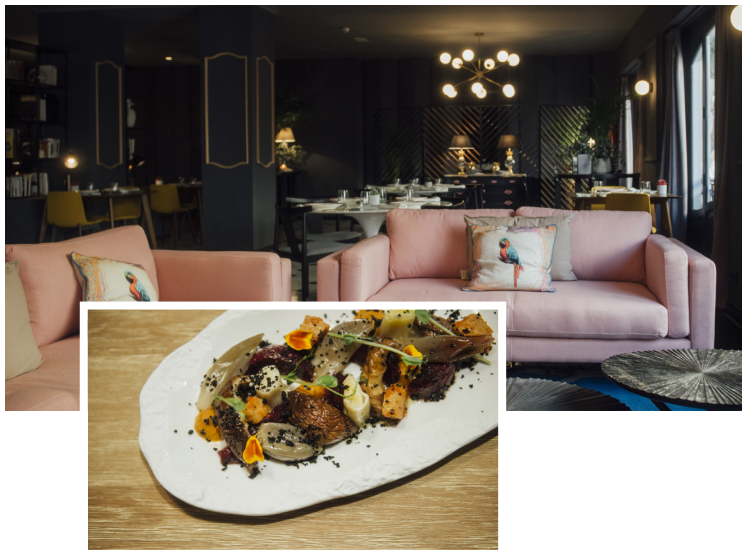
MERCAT DE LA REINA

SUCEDE

Saborea estas fiestas

Te contamos tres direcciones gastro para tener un plan estelar y disfrutar el arte de degustar durante estas fiestas. Reserva ya en ellos, y conoce las últimas novedades que nos ofrecen estos tres grandes, nuevos y renovados, que triunfan en el panorama gastronómico valenciano. Viva la fiesta!

THE LITTLE QUEEN



MERCAT DE LA REINA

Situado en el corazón del casco histórico de Valencia, Mercat de La Reina recupera lo mejor de la cocina tradicional fusionando recetas de siempre con las técnicas más vanguardistas. ¿Su especialidad? Sin duda, las brasas, con las que consiguen potenciar sabores que acabarán por conquistarte.

No te pierdas la ensaladilla rusa de la casa, el polloloco o su famoso octopus, pulpo a la brasa con salsa romesco, que ya cuenta con muchos incondicionales. Y ahora que las Navidades están a la vuelta de la esquina, podrás dejarte llevar por sus propuestas especiales para grupos. Además, si tienes hijos, este restaurante será tu mejor apuesta navideña, ya que cuenta con un espacio infantil en el que tu hijos se lo pasarán en grande mientras tú disfrutas de una comida o cena tranquila.

Dónde:

Plaza de la Reina, 19
46000 Valencia
Tel. 963 925 789
mercat@grupolareina.com

THE LITTLE QUEEN

Gourmet Catering & Espacios recupera el centro de Valencia liderando la gastronomía del emblemático e histórico hotel One Shot Palacio Reina Victoria con la reestructuración completa de su oferta gastronómica a través de este coqueto restaurante.

El chef Pablo Ministro, apuesta por una cocina de fusión, atrevida y de calidad en la que destacan sus desayunos, en los que se ofrece una gran variedad con una magnífica puesta en escena, el brunch de los fines de semana, las comidas con menú ejecutivo semanal y las cenas desenfadadas pero altamente cuidadas a las que se suma una espléndida barra de coctelería.

En este proyecto encargado a Gerardo Almenar y Laura Molina Studio & Co se ha optado por un estilo acorde a la arquitectura del edificio donde pasado y futuro se fusionan, creando un espacio actual y desenfadado, sello inconfundible del estudio.

Dónde:

C/ Barcas, 4 entresuelo
46002 Valencia
Móvil: + 34 678 816 501
www.restaurantethelittlequeen.es
reservas@restaurantethelittlequeen.es

SUCEDE

Sucede, situado en Caro Hotel, crea un relato histórico gastronómico a través de la ciudad de Valencia. Su chef Miguel Ángel Mayor, acumula experiencias en: Quique Dacosta, El Bulli o Arola, entre otros.….

Sucede celebra su primera Navidad con tres menús degustación. Para el dia de Navidad, “Puchero valenciano en Navidad”, al que anteceden galleta de tomate con mojama, air baguette de panceta curada, blini de saint felicien, “esgarraet” de mantequilla o esfera líquida de ibérico.

Para acabar el año, nos ofrece un menú de exquisiteces con fresas al cava, dentelle de hojas y brotes, ravioli de langosta y sauco, la fritura de la sardina o vieiras en ceviche caliente que procederán a tres platos principales para preparar las uvas.

Y en la comida de Reyes, nos deleitarán con bacalao con pil-pil cítrico o costilla de cerdo ibérica a baja temperatura a la beurre noir y dos clásicos retocados: esgarraet de pez de mantequilla y el canelón de pollo de corral trufado y un chocolate con calabaza pondrá el broche de oro.

Dónde:

C/Almirante, 14 46003 Valencia. Tel. 963 155 2 87
www.sucede.com