

5

18 OCTUBRE 22 NOVIEMBRE 2010

**ANIVERSARIO  
ESTRELLAS**



RESTAURANTE

*El Corte Inglés*

CASTELLÓN



# EL RIFF

Conde Altea, 18 | 46005 Valencia | T 963 335 353  
[www.restaurante-riff.com](http://www.restaurante-riff.com) | [restaurante@restaurante-riff.com](mailto:restaurante@restaurante-riff.com)

**Bernd Knöller** practica una culinaria muy personal, lo que es digno de agradecer. Eminentemente moderna, culta, inteligente... y siempre de sabores asumibles. Sabe definir muy bien lo que quiere, cualquiera que sea la inspiración, prevaleciendo la resolución. La complejidad de las construcciones, el mucho trabajo que hay detrás de cada plato, evidencia sensatez y concreción. La elegancia y la armonía son normas, así como la técnica. En definitiva, una cocina madura bien terminada que seguro que satisface en el paladar y se reconoce profesionalmente.

# EL RIFF

LUNES 18 OCTUBRE 2010

## MENÚ

Ensalada de clóchinas  
(mejillones)

Huevo frito de corral con tocino ibérico,  
hierbas y guisantes

Fideuá negra

Cordero asado 36 horas a baja temperatura (62°)  
con especias y tomate seco

Posos de café con achicoria y plátano

## BODEGA

Blanco Alba de Murviedro | Sauvignon-Blanc Muscat  
Tinto Crianza M de Murviedro | Dulce Estrella 10



MURVIEDRO  
BODEGAS





# la finca

Partida de Perleta, Polígono 1, nº 7 | 03295 Elche | T 965 456 007 | F 966 612 578  
www.lafinca.es | info@lafinca.es | susi@lafinca.es

**Susi Díaz** es propietaria y chef del **Restaurante La Finca** de Elche (Alicante), ubicado en una casa de labor centenaria, en pleno campo de Elche, que ha sido restaurada para ofrecer a los comensales un espacio agradable y acogedor. Fundado en 1984 con una base de cocina tradicional entregada a los productos locales, el **Restaurante La Finca** ha evolucionado con el mismo mimo y la atención al producto, pero con una carta muy personal.

**Susi Díaz** elabora cocina mediterránea creativa, en cada plato plasma su sello, que sumado a su preocupación por conseguir la mejor materia prima y el entusiasmo por alcanzar la perfección, dio como fruto el reconocimiento a su trabajo con una **Estrella Michelin** en el año 2007, siendo el primer establecimiento ilicitano en obtener esta distinción. La chef del **Restaurante La Finca** participa en congresos gastronómicos como **Madrid Fusión**, en foros internacionales como **Chaine des Rotisseurs**, en programas de radio y televisión, como sus últimos programas en Canal Cocina, **Proteína Marina** y **A huevo**.

# la finca

LUNES 25 OCTUBRE 2010

## MENÚ

Como snack unas delicias de arroz

### **Falsa espardenyà de calamar**

Sobre guisantes tiernos y toques de Salicornia

### **Pasta fresca**

Rellena de queso y trufa, ceps, hojas de "Illicsons" y vinagreta de Oporto

### **Fideos negros**

Con all i oli de tinta y langostinos del Mar Menor a la andaluza

### **Pescado azul**

Con crema de guindilla dulce, aceite de encurtidos y chips de su piel

### **Carrillada ibérica**

Cocinada a baja temperatura con soja y jengibre, tortita de maíz

### **Chocolates del mundo**

Recorrido de sabores, aromas y texturas

Nuestros dulces a la hora del café

## BODEGA

Blanco El Miracle 120 | Tinto Reserva Privada | Cava Brut Nature

B O D E G A S

Vicente Gandía | 125  
ANIVERSARIO

5  
ANIVERSARIO  
El Corte Inglés  
CASTELLÓN



# LA SUCURSAL

restaurante

Guillén de Castro, 118 | 46003 Valencia | T 963 746 665 | F 963 924 154  
www.restaurantelasucursal.com | info@restaurantelasucursal.com

En la primera planta del **IVAM** se encuentra el **Restaurante La Sucursal**, fundado en otro emplazamiento por **Loles Salvador Pascual** (cocinera emblemática de la gastronomía valenciana), y actualmente gestionado por sus hijos, **Cristina** y **Javier Andrés**. La planta baja, acoge una cafetería y nos muestra la cocina a través de los cristales, donde diez cocineros capitaneados por el chef **Jorge Bretón**, ofrecen cocina tradicional renovada y cocina innovadora, de vanguardia, creativa, o como al chef le gusta definirla, 'su cocina'. Está reconocido por la **Guía Michelin** con una **Estrella** y por la **Guía Repsol** con un **Sol**. entre otros galardones, ha sido premiado por la Federación Española de Hostelería (FEHR) a la Innovación Tecnológica por el sistema de cocción al vacío (Gastrovac). El equipo de **La Sucursal** no cesa en su labor de I+D, desde el año 2004 **Jorge Bretón** colabora con el **Grupo Cuina** (Investigación e Innovación Alimentaria) de la Universidad Politécnica de Valencia, investigando y desarrollando diversos procesos de cocina, obteniendo resultados como el aroma microencapsulado.

# ΓΑ20CURSAJ

restaurante

MARTES 9 NOVIEMBRE 2010

## MENÚ

### “LA TRADICIÓN RENOVADA”

Steak tartar  
con juego de liliaceas y encurtidos

Huevo de corral asado a baja temperatura  
con sopa de pan frito

Arroz de ostras y almejas  
con perla de cava y papel de nácar

Pescado de lonja  
con extracto de suquet y patata rellena de calamar

Pluma de ibérico  
con jugo de torrefactos y puré de manzana y cebolla

Cítricos

## BODEGA

Blanco Chardonnay 2009 | Tinto Pinot Noir 2006 | Dulce Moscatel de la Marina 2009

ENRIQUE  
MENDOZA  
VITICULTOR

5  
ANIVERSARIO  
El Corte Inglés  
CASTELLÓN



Marina, 19-21 | 08005 Barcelona | T 934 838 090 | F 932 212 018  
[www.arola-arts.com](http://www.arola-arts.com) | [info@arola-arts.com](mailto:info@arola-arts.com)

Si en estos momentos nos preguntan por un restaurante en Barcelona, en el que disfrutar de una cocina con raíces y actualizada, recomendaríamos el **Restaurante Arola**, ubicado en la segunda planta del **Hotel Arts** de la ciudad condal.

Es por todos sabido que el chef catalán **Sergi Arola** dirige la cocina de este restaurante, pero desde la distancia, ya que su fogón principal es el restaurante madrileño **Sergi Arola Gastro**.

La verdad es que puede estar muy tranquilo con el chef que está al frente del **Restaurante Arola** de Barcelona, **Ismael Alonso** es, como se suele decir, joven pero sobradamente preparado. Lleva consigo un curriculum en el que aparecen restaurantes como el **Celler de Can Roca**, **La Broche**, **Mugaritz**, **Las Rejas**...

A sus 33 años, **Ismael Alonso** es todo un referente en la cocina creativa, una buena formación, la complicidad con **Sergi Arola** y la pasión por su labor en los fogones, hacen que sea su nombre el que mantenga al **Restaurante Arola** como uno de los más considerados de Barcelona, reconocido con una **Estrella Michelin**.



LUNES 15 NOVIEMBRE 2010

## MENÚ

Turrón de hígado de pato, pan de especias  
y fruta de la pasión

El suquet frío de langostinos  
en falsa brasa y picada de albahaca

Nuestras patatas bravas

Lubina  
acompañada de un guiso mar y montaña y cítricos

El solomillo,  
esférico de pimiento asado en leña y patata mortero

Momento dulce

## BODEGA

Blanco Impromptu Sauvignon Blanc | Bassus Premium | Cava Tamtum Ergo

BODEGAS HISPANO  SUIZAS

HISPANO  SUIZAS

H  S

  
ANIVERSARIO  
El Corte Inglés  
CASTELLÓN



## l'escaleta

Subida de la Estación Norte, 205 | Cocentaina (Alicante) | T 965 592 100  
[www.lescaleta.com](http://www.lescaleta.com) | [lescaleta@ctv.es](mailto:lescaleta@ctv.es)

**Kiko Moya** dirige la cocina del **Restaurante L'Escaleta** de Cocentaina (Alicante) desde el año 2004, un restaurante con alma familiar que fue fundado por **Paco Moya** y **Ramiro Redrado** en 1980. En 1999 se trasladan al emplazamiento en el que se encuentra hoy, y en el que los hijos de los fundadores, el chef **Kiko Moya** y el sumiller **Alberto Redrado**, perpetúan el éxito anteriormente cosechado. Fue reconocido con una **Estrella Michelin** en el año 2000. Se encuentra entre los destacados de las diferentes guías gastronómicas del país, a la vez que se suman reconocimientos como el **Mejor Restaurante 2010** por la **Real Academia de la Gastronomía de la Comunidad Valenciana**. **Kiko Moya** describe su cocina como una cocina sencilla que huye de elementos superfluos que no aporten nada al discurso. En cada plato cuenta una pequeña historia, una anécdota o un cuento que dé sentido al plato con la finalidad de despertar las sensaciones que cada comensal trae consigo. En su cocina está la huella de la gastronomía valenciana y el sello de una cocina joven, creativa y sensata, una fusión que evoca la cocina tradicional actualizada.

# l'escaleta

LUNES 22 NOVIEMBRE 2010

## MENÚ

Snacks, golosinas dulces

Queso fresco de almendras tiernas, hidromiel y aceite de oliva

Giraboix frío, sardina ahumada y membrillo

Blanco y Negro de botifarra de calamar  
sobre infusión de coco & jengibre

Salmonete con cremoso de almendras y oro de azafrán

Pechuga de pichón rosado con sustancia de arroz venere

Evocando a la infancia & en color rosa

El Nuvolet de Azahar con natillas y sorbete de naranja sanguina

Barrita helada de chocolate, caramelo y vainilla

## BODEGA

Blanco LasTres 2008 | Tinto Las Ocho 2006 | Domaine Perna Batut "Le Muscat"



CHOZAS CARRASCAL



LUNES 18 OCTUBRE 2010  
**RESTAURANTE EL RIFF**

LUNES 25 OCTUBRE 2010  
**RESTAURANTE LA FINCA**

MARTES 9 NOVIEMBRE 2010  
**RESTAURANTE LA SUCURSAL**

LUNES 15 NOVIEMBRE 2010  
**RESTAURANTE AROLA ARTS**

LUNES 22 NOVIEMBRE 2010  
**RESTAURANTE L'ESCALETA**



**No se pierda la ocasión  
de degustar estos menús únicos**

**Reserve su mesa llamando al  
964 344 157  
Plazas limitadas**



RESTAURANTE

*El Corte Inglés*  
CASTELLÓN

Con la colaboración y asesoramiento de:



[www.elcorteingles.es](http://www.elcorteingles.es)