

1. D'RAZA RESTAURANTE

Dirección: Avenida Portugal, 39, 30849.
Teléfono de contacto: 604 42 98 98.

2. GASTROCERVECERÍA LA ABADÍA

Dirección: Calle General García Díaz, 27, 30840.
Teléfono de contacto: 968 63 60 82.

3. DOLCE VITA

Dirección: Local 37, Centro Comercial Al Kasar, 30840.
Teléfono de contacto: 868 08 05 08.

4. RESTAURANTE EL CHALECO

Dirección: Avenida Cartagena, 9, 30840.
Teléfono de contacto: 968 24 37 36.

5. RESTAURANTE CASA EL LOBO

Dirección: Avenida Cartagena, 54, 30840.
Teléfono de contacto: 968 63 95 96.

6. EL RINCÓN

Dirección: Calle de San Lázaro, 2, 30840.
Teléfono de contacto: 968 631967

cos salteados con trufa negra y Parmigiano Reggiano y coronados con huevo pochado suave; el ragú de ternera cocinado a fuego lento con tomate y hierbas; la roulade de pollo envuelta en prosciutto, con espinacas y Parmigiano Reggiano, servida con puré de patata y salsa de limón y vino blanco; y, claro, sus pizzas. Para chuparse los dedos.

En el lado de la cocina fusión, establecida entre las raíces murcianas y la innovación gastronómica, el restaurante El Chaleco apunta alto con unos platos cuidados al milímetro en el fondo y en la forma. Desde entrantes como la lata de anchoas premium o la almeja fina con piñones hasta postres como el bizcocho de almendra, la tarta de queso al horno o las natillas caseras, pasando, por la paletilla de cabrito a la murciana, la lubina con refrito de lima o las manitas de cerdo en salsa, El Chaleco convence. Y vence.

También el restaurante Casa El Lobo representa un espacio icónico de la localidad. Con una historia que arrancó en el año 1978 de la mano de Salvador Cánovas y Antonia Balsas en forma de bar de nombre Filipinas, Casa El Lobo ofrece una propuesta gastronómica versátil y atractiva en la que brillan con luz propia sus carnes y entrantes.

Por último, El Rincón. Uno de los bares con más solera del municipio, que nutre desde su minúscula cocina de variadas exquisiteces, desde marisco a tapas más elaboradas como el mazapán de mar. No dejen de probarlo.

En resumen, seis opciones para coronar la experiencia de Los Mayos, fiesta cuya programación al completo se puede encontrar en la web oficial: www.fiestadelosmayos.es. Muchos días por delante para disfrutar. Y para comer.

PALABRA DE SUMILLER

FRAN HIDALGO
Periodista y sumiller.
Director de Mdecomunicación



CARLOS NICOLÁS
Restaurante El Churra



MARÍA NADAL
Metre y sumiller restaurante japonés Take (Mallorca)



JOAN BELDA
Asesor y sumiller. Propietario de El Baret



JUAN LUIS GARCÍA
Restaurante Casa Farpón Asador (Asturias). Campeón del Mundo IV Copa Jerez



ESPERANZA PÉREZ ANDREO
Sumiller (Bar La Gracia). Formadora en análisis sensorial



Patrimonio mediterráneo

Finca El Romano Orange es un vino de paraje que recupera las técnicas ancestrales de elaboración

Nombre: Finca El Romano Orange.
Bodega: Sexto Elemento.
Variiedad: Tardana y macabeo.
Zona: Requena (Valencia).
Precio: 18 euros.

Finca El Romano Orange, de Bodega Sexto Elemento, es una expresión singular del patrimonio vitivinícola mediterráneo. Este vino de paraje nace en un entorno privilegiado del interior de Valencia, donde la tradición familiar y el respeto por la naturaleza marcan cada etapa del proceso productivo. La bodega, de carácter artesanal y filosofía ecológica, trabaja con viñedos viejos cultivados sin aditivos químicos, buscando reflejar fielmente el suelo y las variedades autóctonas.

El Romano Orange se elabora a partir de una mezcla de uvas tardana (80%) y macabeo (20%), procedentes de viñedos antiguos situados a unos 800 metros de altitud sobre suelos arcillosos. Estas condiciones favorecen una maduración lenta y equilibrada, aportando complejidad y concentración al fruto. La vendimia es manual, con una cuidadosa selección en campo, lo que garantiza que solo las uvas en su punto óptimo entren en bodega.

Uno de los aspectos más distintivos de este vino es su método de elaboración. Se trata de un vino 'orange' o brisado, lo que significa que las uvas blancas fermentan con sus pieles, como ocurre en los tintos. En este caso, la maceración se prolonga aproximadamente durante 30 días, aportando estructura, color dorado intenso y un perfil aromático complejo. Tras la fermentación, el vino se cría en barricas de roble, durante alrededor de un año, y posteriormente se afi-

na en botella, lo que contribuye a su elegancia y profundidad.

En nariz y boca, Finca El Romano Orange destaca por su carácter expresivo. Presenta notas de fruta mediterránea madura, matices cítricos y recuerdos florales, acompañados de una marcada mineralidad aportada por la variedad Tardana. A ello se suman toques más complejos derivados de la crianza y la maceración con pieles, como ligeros matices especiados, herbáceos y una sutil sensación oxidativa que recuerda a frutos secos o infusiones. En boca es un vino amplio, estructurado y vivo, con una acidez equilibrada que le aporta frescura y persistencia.

Este vino representa, en esencia, una recuperación de las técnicas ancestrales del Mediterráneo. Tal como señala la propia bodega, el objetivo es revivir el origen del vino blanco tradicional, cuando la maceración con pieles era una práctica habitual.

Así, El Romano Orange no solo es un vino, sino también una reinterpretación histórica que conecta pasado y presente, combinando tradición y precisión técnica moderna.

Su producción es limitada, unas 900 botellas, lo que refuerza su carácter exclusivo y artesanal. Cada botella encierra un paisaje, una historia y una filosofía basada en el respeto por la tierra y la mínima intervención. Es un vino muy versátil al maridaje. Ideal para acompañar carnes blancas como pollo o pavo, especialmente con salsas especiadas, así como platos de cocina mediterránea con hierbas aromáticas. También armoniza muy bien con arroces, quesos curados y platos de cocina asiática.



do, hablamos de un restaurante con más de una década de experiencia y una pasión contagiosa por la cocina italiana clásica, a la cual rinde homenaje a través de su estupenda carta. Puestos a destacar alguno de sus platos más atractivos, nos quedamos con los tagliatelle fres-

UNA RECETA

Berberechos en salsa roja

- 1 kg de berberechos.
- 1 cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 1 pimiento rojo.
- 1 lata de tomate triturado.
- ½ vaso de vino blanco.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Pimienta.
- ½ limón.
- 1 hoja de laurel.

Ponemos a remojo los berberechos en un bol con agua y abundante sal al menos dos horas antes de cocinarlos para que vayan soltando los restos de arena que tengan en su interior. Los sacamos y los lavamos bien bajo el grifo. Picamos muy finamente los dientes de ajo, las cebollas y el pimiento rojo y lo ponemos todo a pochar a

fuego bajo en una sartén honda (o wok) con un chorro de aceite de oliva y una pizca de sal. En otro fuego ponemos una cazuela con un dedo de agua, la hoja de laurel y unos trozos de corteza de limón (ojo, sin nada de lo blanco, del albedo, que amarga y nos estropearía el plato). Incorporamos los berberechos y tapamos. Subimos el fuego y con unas pinzas vamos sacando a un bol con agua y cubitos de hielo uno por uno los berberechos que se vayan abriendo. Volvemos al sofrito. Pasados 10 minutos añadimos el vino blanco, subimos el fuego y dejamos reducir casi a seco. Finalmente incorporamos el tomate, dejamos que se haga otros 20 minutos y añadimos los berberechos, espolvoreamos con pimentón y ponemos también parte de su agua de cocción al sofrito. Damos unas vueltas para que se impregnen bien de todos los sabores. Esta última operación la haremos en no más de un minuto para conservar la jugosidad de la carne de los moluscos.

DESCUBRIMIENTO DE LA SEMANA

ELEMENTAL 2022

El vino Elemental de Vinyes Singulars refleja con honestidad el paisaje del Penedès, marcado por influencia mediterránea.

Elaborado con método ancestral, apuesta por una mínima intervención y el respeto a la viña. La bodega trabaja con viticultura sostenible y cepas viejas seleccionadas, aportando concentración. Se emplean fermentaciones espontáneas con levaduras autóctonas y sin sulfitos, logrando un vino vivo y con personalidad.

En copa destaca por su frescura y textura cremosa.

Muy versátil, marida con verduras a la brasa, pescados azules, arroces, quesos artesanales, carnes blancas y platos de cuchara.

