

## Gastronomía de Valencia



Sargantana ofrece platos adaptados para celíacos y diabéticos. /GENTE

# Sargantana

Ambiente íntimo donde saborear cocina tradicional con un toque de imaginación

### Sargantana

C/ Llano de la Zaidia, 16

Teléfono: 96 338 48 33

Horario: de lunes a domingo de 13.00 h a 16.00 h y de jueves a sábado de 20.00 h a 23.00 h

Cierre: domingo a miércoles noches

Precio: 30 euros

Tipo: cocina de mercado

### Verónica Martos

*Cocina de siempre con un toque de imaginación* es la máxima del restaurante Sargantana, situado a uno de los lados del antiguo cauce del río Turia. Sargantana ofrece a sus clientes un ambiente intimista en un local pequeño local compuesto por 10 mesas con servicio para 40 comensales.

Con una decoración basada en líneas sobrias y colores oscuros, el establecimiento fue reformado hace apenas un año. "El estilo del local es actual y moderno con toques de diseño de vanguardia pero sin estridencias, de líneas puras pero sin ser demasiado neutro", comenta Juan Ramón Aparisi, propietario del local, formado durante cuatro años con las firmas más importantes de la restauración como El Bulli, Meliá y NH.

### CUIDAR AL CLIENTE

Siempre teniendo como base un estilo propio, Sargantana sabe adaptarse a todo tipo de cliente.

Como destaca Aparisi, "casi todos los platos son aptos para celíacos, no cocinamos frituras ni tampoco con sal, siempre se le añade al final". Además, su cocina también es apta para diabéticos ya que, salvo los postres, no hay ningún plato en el que se emplee azúcar.

Revuelto de papas con boletus y panceta ibérica o taco de atún con *fondue de provolone* son sólo una pequeña muestra de

“ La extensa carta de vinos está compuesta por 200 referencias ”

algunos de los exquisitos platos que el cliente puede degustar en Sargantana. Para acompañar, puede elegir entre una extensa carta de vinos "compuesta por más de 200 referencias, con algunas internacionales como el champagne *Veuve Clicquot*", subraya Aparisi.

Para terminar con muy buen sabor de boca, el cliente puede endulzar el paladar con la recomendada gelatina de moscatel

