

# Gastronomía de Valencia

## La Sargantana, tradición e imaginación

**Tatiana Roig**

Ubicado en el antiguo cauce del río Túria, La Sargantana es un coqueto e íntimo local que apenas dispone de 11 mesas para dar un servicio más personalizado a sus clientes. En un ambiente cálido y agradable, la decoración del restaurante transfiere al local una atmósfera relajante por su diseño moderno.



Si hay algo que diferencie a este restaurante de otros son los servicios que proporciona al cliente. La Sargantana realiza catas de vino para grupos de 10 a 30 personas donde además se pueden degustar quesos y jamón. El sábado 19 de enero Ferrán Centelles, sumiller del restaurante El Bulli realizará una cata monográfica a mediodía y menú maridado en la cena. Las plazas son limitadas a 15 y 30 respectivamente y las catas están abiertas a todo tipo de público.

En la bodega climatizada del local descansan casi todas las denominaciones de origen español y

**"Poseemos añadas inexistentes en el mercado"**

otras tantas extranjeras, algunas de ellas son añadas ya inexistentes en el mercado como un Chirel del 96, un Calvario del 99 y un Monte Alfa del 99.

La Sargantana es óptimo para reuniones de trabajo, cumpleaños o comuniones ya que cuenta con ordenadores, Internet, pantallas, animadores infantiles y música en directo de Tango o cuartetos de Jazz. Todo a disposición del cliente que lo demande con antelación.

