

C/ Llano de Zaidía, 16. 46009. Valencia

96 33 848 33

www.sargantanarestaurant.com

Todos los días. Horario: Comidas de lunes a domingo. Cenas de jueves a sábado.

Menú diario 12,50 euros (también sábados y domingos). Menú degustación 27, 50 euros.

Situado enfrente del castizo barrio de El Carmen, Sargantana ofrece a sus clientes una cocina en la que prima la dieta mediterránea. Platos tradicionales con ingredientes de primera calidad a los que siempre se les añade un toque de imaginación para sorprender a los comensales. Su carta está dividida en productos del mar y de la tierra. A destacar su pescado y marisco, así como la completa oferta en postres que harán las delicias de los más golosos. Tampoco es de despreciar su carta de vinos en la que se aprecia una selección de referencias de casi todas las denominaciones de origen de la península. Además, organizan de manera periódica catas monográficas para

## Sargantana

En la cocina del Sargantana prima la comida mediterránea



grupos y maridajes de vinos con el menú degustación.

➤ **Juan Ramón Aparisi, propietario**

En el margen izquierdo del antiguo cauce del río Turia, se encuentra desde hace 8 años este coqueto restaurante que cuenta con una capacidad para tan sólo 11 mesas. Su propietario es Juan

Ramón Aparisi, restaurador y sumiller que ha trabajado con algunos de los mejores cocineros valencianos. También ha sido ayudante de sumiller en el prestigioso El Bulli de Ferran Adrià. Tras la reforma realizada por Poquet Jerez, ha conseguido crear un ambiente cálido y agradable a través de un diseño moderno y funcional. En 2003 deci-

dió tomarse un respiro en esta aventura y dos años después volvió a abrir la persiana. Entonces dio un giro de la nueva cocina hacia la tradicional bajo la batuta de del propio Aparisi y con la ayuda de Raúl Martín. Las personas celíacas pueden encontrar en su carta una veintena de platos aptos para degustar. Se puede reservar 'on line'.

## Menú

### Terrina de manitas con rúcula y Parmesano

Ingredientes

- 1 kg de manitas de cerdo
- 100 gr de pistachos
- Una pizca de pimentón de la Vera
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Vinagre de Cabernet Sauvignon
- Media bolsa de rúcula
- 100 gr de Parmesano

#### Elaboración:

Hervir las manitas con aceite y sal, deshuesarlas y montarlas en el molde. Añadir los pistachos y el pimentón con aceite de oliva. Dejar enfriar en cámara, desmoldar y cor-

tar en finas lonchas. Para la salsa, mezclar la rúcula con el parmesano rallado, aceite, vinagre y sal. Montar las lonchas de manitas en la base y sobre ellas la rúcula aliñada con las virutas de Parmesano.

### Bacalao a la crema de ajos

Ingredientes

- 800 gr de lomo de bacalao desalado
- 2 dientes de ajo
- 200 ml de aceite
- 200 ml de miel
- Cantidad suficiente de semillas de amapola

#### Elaboración:

Un truco para que el bacalao quede en su punto es meterlo en el microondas un minuto. Para la salsa se hace primero un ajoaceite y se le añade la miel.

Se vuelve a meter todo junto al microondas otro minuto.

Como presentación se espolvorea la semilla de amapola por encima.