Lienzo, la cocina con estrella del centro de Valencia

Actualidad Empresarial | 28/03/2024 | 00:00

Después de las Fallas, la ciudad de Valencia recupera su pulso con nuevos eventos y experiencias gastronómicas donde el restaurante Lienzo, con una Estrella Michelin, de nuevo es protagonista. Comenzando con el Festival Cuina Oberta, donde la cocina mediterránea y creativa de la chef María José Martínez, y la dirección de sala y sumillería de Juanjo Soria, se incluyen entre los restaurantes más destacados de la ciudad y alrededores con menús y experiencias gastronómicas diseñados especialmente para la ocasión. Del 11 al 21 de abril (miércoles a domingo de 13:30 h. a 14.30 h. y miércoles a sábado de 20.30 h. a 21.00 h.) se podrá disfrutar de un menú en horario de comidas (80 €) y otro en horario de cenas diferente (100 €).

El día 15 de abril, también dentro de este festival, la chef María José Martínez impartirá en el restaurante Lienzo el taller ‘Aprende todo sobre la miel y que no te engañen’ de 18.00 h. a 19.30 h. (40 €), un taller/cata para 20 personas donde los asistentes aprenderán a catar mieles y diferenciar entre las mismas, con cata sorpresa de mieles exóticas y finalizando con la degustación del postre miel urbana, tomillo y limón.

El día 16 de 18:30 a 20.00 h. se impartirá el taller ‘Principios de la apicultura"(40€), en este caso será Toni Fernández, uno de los apicultores de cabecera de Lienzo con su marca ‘Abella Negra’, que realizará una introducción histórica de la miel, reconocimiento de diferentes especies de insectos polinizadores y depredadores, diferenciación de abejas, explicará el sistema polínico, ciclo biológico de las abejas y ciclo biológico de su sociedad, y mostrará la experiencia con colmena de observación y explicación de la misma con cosecha de miel en directo. Todos los asistentes tendrán como obsequio un bote de miel por participar en el curso.

Por otro lado, del 24 de abril al 12 de mayo, el restaurante Lienzo propone el menú ‘Ritual Sostenible’ donde el cordero de origen nacional será protagonista en los platos de la chef María José Martínez, en apoyo a la campaña organizada por Interovic para la promoción de la carne de cordero nacional.

Y no será Valencia la única ciudad donde el restaurante Lienzo estará presente, a principios del mes abril, concretamente el día 8 entre las 9:00 y las 14.00 h. en Basque Culinary Center (San Sebastián), la chef María José Martínez impartirá un curso donde la defensora de la apicultura urbana y del producto mediterráneo ecológico y sostenible llevará a los asistentes a su particular mundo que la han convertido en la ganadora del Premio Sostenibilidad Aquanaria Madrid Fusión 2024, el más reconocido y significativo en el ámbito de la sostenibilidad en la hostelería de España.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/234039-lienzo-la-cocina-con-estrella-del-centro-de-valencia.htm