GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

# Un nuevo año para Valencia y Lienzo

Actualidad Empresarial | 02/01/2025 | 00:00

Valencia recupera el pulso y recibe a sus visitantes con más emoción que nunca y con todos los atractivos de esta capital mediterránea, que son muchos. Entre ellos está la gastronomía, los 91 millones de viajeros en España previstos hasta el final de 2024 así lo atestiguan, consideran nuestra cocina uno de los motivos principales de su viaje. Entre los restaurantes de alta cocina que destacan en Valencia está Lienzo, su alta cocina mediterránea y su compromiso con la sostenibilidad le han hecho ser merecedor del lleno constante de su sala.

Lienzo afronta un nuevo año con la misma ilusión y empeño que terminó 2024, con la creación de vibrantes, creativos e impecables nuevos platos de su chef María José Martínez, y con el notable servicio de dirección sala y sumillería de Juanjo Soria.

Y como cada año comienzan enseñando al mundo su cocina en eventos por España y el mundo, será los próximos días 21 y 22 de enero en Murcia donde la chef del restaurante Lienzo, María José Martínez, será ponente en el evento gastronómico COMERSACIONES, abrirá con las COMERSACIONES DE INVIERNO descubriendo la actual cocina de Lienzo.

A lo largo de todo 2025 la chef de Lienzo continuará mostrando su cocina en el espacio exclusivo de las competiciones de Moto GP. En 2024 firmó el acuerdo de colaboración con VILAPLANA Catering, que gestiona el espacio VIP de Moto GP, y donde una amplia oferta gastronómica con platos locales e internacionales se podrán disfrutar durante las diferentes competiciones nacionales e internacionales.

Los menús degustación que Lienzo propone a sus comensales incluyen platos tan creativos y sugerentes como su `Tartaleta Cristal, con llisa marinada en miel y sal, amaranto y espirulina azul´, donde la miel como producto imprescindible de su cocina y su filosofía de gastronomía sostenible está presente, a ella suma el elegante pescado de su territorio que es la llisa, una combinación que sabe a Mediterráneo. Y siguiendo con productos de su comunidad encontramos el `Guiso de molleja de pato, algarroba, cacahuete del collaret y coca dacsa con harina de maíz en hoja de caña´, un claro ejemplo de como la chef apoya a productores locales, en algunos casos con pequeños proyectos que tienen en la alta cocina un altavoz muy necesario para su crecimiento.

Uno de sus nuevos platos para esta temporada es `Ballotine de ternera ecológica, de Fernando Robres, y setas´, un auténtico paseo por el campo de aromas y sabores, producto de la hierba de los prados, estas terneras no se alimentan con piensos o prefabricados, con el resultado de una carne natural y de excelente calidad, ecológica sana y saludable.

En el capítulo de los postres la chef crea un plato nunca visto, `Dragón´, elaborado con la fruta dragón o pitaya, cuya curiosidad estriba no solo en su textura y sabor, en la naturaleza abre sus flores entre las 00:00 horas y las 10:00 horas para ser polinizadas por los murciélagos, hoy en día agricultores valencianos son los que hacen este trabajo, con un pincel y una a una, en cultivo ecológico. Con la misma fruta la chef trabaja distintas texturas y técnicas en una composición donde un tocino de cielo de la pitaya es el centro de atención gastronómica.

Reservas

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/258158-un-nuevo-ano-para-valencia-y-lienzo.htm