



mestibles Andrés, Motilla del Palancar).

Con este formidable material, David, el cocinero, elabora, en el capítulo de los guisos, fabada (finísima), pochas con almejas, judías pintas de canela con matanza, guisado de costillas de cerdo adobadas con judías verdes, *marmitako* de bonito o potaje de garbanzos con bacalao y verdura.

Los pescados, siempre fresquísimos, suelen ser pescadilla de playa, *rèmol*, corvina, lenguado, besugo, merluza o dorada de mar. Merecen una genuflexión la paletilla y la costilla de cabrito al horno; con la pierna, preparan caldereta con *boletus*. El día que ha entrado marisco, Santi, incansable y fiable consejero, lo recomienda. Él y la simpática y profesional María Jesús sirven las diez mesas. Pocos vinos. Conveniría cambiar la cristalería. Una honrada casa de comidas. A. V.



DRAGUT NOU
Actividades Náuticas

Escuela Náutica
Titulaciones Oficiales
Escuela de Vela de Crucero
Travesías Gastronómicas
Centro de Buceo SSI

www.dragutnou.com

C/ Bélgica,18 Valencia
info@dragutnou.com
Tel. 963814247