

Recursos de una gastronomía italiana de vanguardia

- Péndola será la primera taberna italiana contemporánea con platos nunca vistos



Callos, ragús de carne y pescado o tortillas de patata con salchichas, son algunos platos típicos que sirven en las tabernas italianas pero que todavía no se habían probado en nuestra ciudad porque muchos necesitan hasta 8 horas de cocción en ollas de hierro colado, hornos de carbón o planchas de hierro sin fuego. Péndola, la primera taberna italiana contemporánea, nos trae todo eso y mucho más: Producto de proximidad cocinado como lo hacían las “nonnas” y cada plato maridado con un tipo de vino, cerveza, cóctel o vermú. **Dirigida por Rubén Iborra y con la puesta en escena de la creatividad de H Up Interiorismo + Diseño, el resultado único podrá probarse en Valencia, en la calle Martínez Cubells, 8, a partir del 6 de noviembre.**

Péndola es un reloj de péndulo y el nombre pretende hacer un guiño al tiempo necesario en la cocina, para que se note la diferencia entre un plato precocinado y el del “chup, chup” pero también echa una mirada al tiempo necesario en el comedor, porque una buena comida requiere de una buena sobremesa. No habrá prisa, no cierran a medio día y por las noches, la música ambiente, conseguirá momentos inolvidables.

Y es que como decía la abuela del chef Ruben Iborra, “la comida no engaña” y eso es lo que su nieto ahora, tras 20 años de experiencia en el sector, varios años en Italia trabajando con maestros quiere demostrar: Que la Peperonata es un pisto casero de vegetales frescos, pochados con aceite de oliva virgen, sal, pimienta negra en grano, salsa de tomate frito casero y un ramillete de hiervas provenzales o que la Carbonara es una cremosa salsa con guanchale caramelizado, mantequilla de salvia, yemas de huevo campero y queso parmesano rallado. Y lo demostrará con un gran equipo, también importado. A su vera, en la cocina, el chef, Marco Ciampanella y fuera en la barra, Maggie Bragaglio será la sumellier que dirigirá la amplia carta de aperitivos, vermouths, combinados y cócteles, que darán la vuelta al mundo al igual que la Tap Station de San Miguel con grifos de cervezas inspiradas en los sabores de Chicago, Amsterdam, Tokyo, Berlín y Londres.

Péndola es una taberna divertida, con muchos platos para compartir, como el gran chuletón de vaca de 60 días sobre la placa de sal rosa del Himalaya a 300^a; es un bar, donde parar a tomar en barra un auténtico capuccino o un Aperol con zumo de naranja valenciana; es un restaurante, donde disfrutar de un perfecto servicio, el mejor vino y platos elaborados; es un lugar donde cuidarse, porque el producto es kilómetro 0, de proximidad y de la máxima calidad, además de utilizar el horno y la cocción a fuego lento; es un lugar para celiacos, por la cantidad de platos sin gluten; es un punto de encuentro donde pasar las tardes porque no cierra y las tartas son para merendarlas y es el Punto de Encuentro perfecto de jueves a sábado porque puedes cenar sin turnos, con copas Premium a precios increíbles y un Dj que amenizará la sobremesa. Péndola es el lugar para disfrutar de grandes momentos.

Y para vivirlos, Zdenka Lara y Sandra Figuerola han creado un ambiente chic, armónico, rompedor y acogedor. Ellas y su equipo de H Up Interiorismo+Diseño, decidieron jugar con la bandera italiana pero con una cromática de colores más lavados, reforzándolo con maderas que nos hacen pensar en la comida de cuchara. El mobiliario define el espacio que navega entre la taberna más tradicional, porque así serán sus platos y el local más chic del momento, porque lo auténtico está de moda. Así la sillería de madera y cuero, nos obliga a sentarnos en la taberna pero los sofás corridos forrados en terciopelo nos empujan a la sofisticación y el lujo. No está todo alineado, sino que hay diferentes rincones. La barra es otro punto de encuentro. Y la forma de cocinar, tan esencial que le dieron a la cocina el protagonismo del rojo y pusieron un ventanal corrido para que todos vean el magnífico trabajo que se realiza ahí dentro.

Vuelve el mítico Café Madrid de València

• Representantes de la sociedad civil y económica celebran la reapertura del “templo del Agua de València” ubicado en el Hotel Marqués House



Empresarios, políticos, influencers, abogados, periodistas o, al fin y al cabo, una amplia y exquisita representación del mundo socioeconómico y cultural de la ciudad, **brindaron ayer con Agua de Valencia por la reapertura del mítico Café Madrid ubicado en el Hotel Marqués House.** Y lo hicieron con sus anfitriones. Fidel Molina a la cabeza, presidente del grupo Valenciano Comatel, grupo inversor que ha hecho posible que este sueño se haga realidad; los gestores, Luis Fernández y Sergio Navarro de Sweet Hoteles y la garantía de la cocina de Nacho Romero y la coctelería del premiado Iván Talens.

La inauguración jugó con el premio de una ficha de casino que servirá a todos los invitados como VIP para sus próximas visitas y una suerte de yincana por la que todos pasaron por la recepción en Café Madrid con el grupo de cocteleros (varios premios internacionales y nacionales) preparando Agua de Valencia para luego subir al restaurante de Café Madrid y disfrutar de una cena cóctel con verduras a la brasa con ventresca y salmorejo o dim sum de langostinos y papada de la mano de Nacho Romero. Acto seguido subieron a la terraza, el espectacular Sky Bar del Hotel del Marqués House, desde la que contemplaron las impresionantes vistas, brindando con champagne Veuve Clicquot maridado con jamón de jabugo y ostras Guillardau abiertas al momento, para finalmente, descubrir la impresionante Suite presidencial de este gran hotel de lujo y llevarse como premio una reproducción del cartel representativo y recuperado de Café Madrid que dice: “Agua de Valencia. Café Madrid. Valencia. España. Especial para la neurastenia, dispepsia y catarros gastrointestinales”

Francesc Colomer, secretario autonómico de Turismo, Vicente Boluda presidente de la Asociación Valenciana de Empresarios, Amparo Bertomeu, presidenta de la Asociación Española de Directivos, Rafael Alcón, presidente de la Fundación Bancaja, el director de Turismo Valencia, Antonio Bernabé, Tomás Barona, Laura Gallego, directora de Valencia Excellence, Isabel Giménez directora de la Fundación de Estudios Bursátiles, Adrián Salvador y Lucas Zaragosí de Savage, el escritor Ernesto Ekaizer disfrutaron junto a Coqué Ruz, Eva Marcellán, Chaty García de la Cuadra, Pilu Díez de Rivera, María García de la Riva, Isita Musoles, María Belda, Vicente y Amparo Lacomba, Rafa Moreno, José Alandés, Elena Ravello, Rocío Donat, Eduardo de Benito, Isabel Bermejo, Quique Camps, Carolina Gil, Carmen Romero, José Cañizares, Lola Llorca, Coté Maldonado, María Gómez-Polo, Nacho Gómez-Trénor, María Fedriani, Verónica Jordá o Carla Gómez Lechón de una noche que marca el inicio de un punto de encuentro fundamental para tertulias, tés, cenas, comidas o auténticos eventos llenos de “savoir fare” y gastronomía.

Todos comprobaron que el ambiente clásico y bohemio se renueva y Café Madrid se prolonga para formar parte del lobby del hotel, para lograr un check in diferente con música y ambiente y luego subir a disfrutar de habitaciones ultra modernas, con materiales nobles como el mármol y las últimas tecnologías. El edificio, enclavado en pleno centro histórico, mira al Palacio del Marqués de Dos Aguas y lo hace, desde cada habitación, pues se ha logrado que todos los rincones reciban la luz mediterránea. Las habitaciones son rompedoras, contemporáneas, con blancos, negros y oros, con materiales nobles y acabados naturales, con limpieza estética y con cromáticas neutras. Los suelos hidráulicos originales, la madera, las tallas, el mármol de Carrara y la domótica, logran ambientes de lujo contemporáneos, con pantallas que apagadas son espejos pero encendidas son funcionales y de dimensiones descomunales. Un elemento anodino, como es el patio interior logra, con el lenguaje del diseño gráfico y las lámparas colgantes, un elemento que unifica los espacios con una cromática contemporánea y una luminaria muy especial y es que las chicas de H UP Interiorismo han hecho un trabajo digno de mención.

www.marqueshouse.com www.elcafemadrid.com

La historia de Café Madrid

Café Madrid en el XIX era lugar de carruajes y como tal nació a principios del SXX y en origen se llamaba Cervecería Oro del Rin, luego Café Berlín, y tras un decreto que prohibía los nombres extranjeros en 1940 cambió al nombre de la capital de España. En aquellos años era un lugar de tertulias de intelectuales, de reunión de gente del teatro, de pintores y de jugadores de ajedrez. Pasó por varios dueños, el primero el alemán Weber, para acabar en los 50 en manos de un joven pintor gallego, Constante Gil, que reflejó muchos de esos momentos.

Luego ya en los años 70 pasó a ser un lugar de moda, y en los 80 y en los 90 y se unieron políticos de todos los colores. Cuando Comatel adquirió el edificio, que había estado cerrado y sin mantener desde hacía muchos años, contactó con H Up Interiorismo + Diseño porque están especializados en edificios y espacios emblemáticos y pudo salvar varios de los cuadros que están ahora en la pared, y que en su mayoría eran litografías, carteles y fotografías de la época. Fue mítico porque allí se creó el Agua de Valencia.

El hotel Marqués House abre sus puertas y recupera el Café Madrid, "donde se inventó el agua de Valencia"

• El hotel Marqués House de València ha abierto sus puertas este lunes con un recuperado Café Madrid como "protagonista indiscutible", un "lugar emblemático que nace sobre los cimientos del espacio donde se creó la famosa agua de Valencia" y en el que los "poetas, artistas, políticos y gentes de todo pelaje y condición se reunían desde principios de siglo XX".

VALÈNCIA, 29 (EUROPA PRESS)

El hotel Marqués House de València ha abierto sus puertas este lunes con un recuperado Café Madrid como "protagonista indiscutible", un "lugar emblemático que nace sobre los cimientos del espacio donde se creó la famosa agua de Valencia" y en el que los "poetas, artistas, políticos y gentes de todo pelaje y condición se reunían desde principios de siglo XX".

Marqués House, gestionado por Sweet Hoteles y con Luis Fernández y Sergio Navarro como cabezas visibles, suma la creatividad de H Up Interiorismo+Diseño con Zdenka Lara, Sandra Figuerola y Ampa Prada y con la cocina de Nacho Romero y la coctelería del premiado Iván Talens, ha detallado el establecimiento en un comunicado.

Con un ambiente clásico y bohemio, Café Madrid se prolonga y acaba por formar parte del lobby del hotel, para lograr una recepción "diferente" con música y ambiente. Al subir, los huéspedes se encuentran con habitaciones "ultramodernas", materiales nobles como el mármol y las "últimas" tecnologías.

El hotel da una nueva vida al Café Madrid, "aquel lugar donde los poetas, artistas, políticos y gentes de todo pelaje y condición, se reunían desde principios del siglo XX". El edificio, ubicado en pleno centro histórico, mira al palacio del Marqués de Dos Aguas "desde cada habitación, pues se ha logrado que todos los rincones reciban la luz mediterránea", ha asegurado el hotel.

Las habitaciones son "rompedoras, contemporáneas, con blancos, negros y oros, con materiales nobles y acabados naturales, con limpieza estética y con cromáticas neutras". Los suelos hidráulicos originales, la madera, las tallas, el mármol de Carrara y la domótica componen "ambientes de lujo contemporáneos, con pantallas que apagadas son espejos pero encendidas son funcionales y de dimensiones descomunales".

El patio interior del edificio logra, con el lenguaje del diseño gráfico y las lámparas colgantes, un elemento que unifica los espacios con una cromática contemporánea y una luminaria "muy especial".

LA HISTORIA DE CAFÉ MADRID

Café Madrid, en el siglo XIX, era lugar de carruajes. Después nació como Cervecería Oro del Rin, a principios del siglo XX, luego Café Berlín y tras un decreto que prohibía los nombres extranjeros en 1940 cambió al nombre de la capital de España.

SEn aquellos años era un lugar de tertulias de intelectuales, de reunión de gente del teatro, de pintores y de jugadores de ajedrez. Pasó por varios dueños, el primero el alemán Weber, para acabar en los 50 en manos de un joven pintor gallego, Constante Gil, que reflejó muchos de esos momentos, han explicado desde el hotel.

En los años 70 pasó a ser un lugar de moda y en las décadas de los 80 y 90 "se unieron políticos de todos los colores". Cuando Comatel adquirió el edificio, que había estado cerrado y sin mantener desde hacía muchos años, contactó con H Up Interiorismo + Diseño porque están especializados en edificios y espacios emblemáticos.

La empresa salvó varios de los cuadros que están ahora en la pared, y que en su mayoría eran litografías, carteles y fotografías de la época. Café Madrid fue mítico porque allí se creó el Agua de Valencia, ha asegurado Marqués House. Un cartel en el local reza: 'Agua de Valencia. Café Madrid. Valencia. España. Especial para la neurastenia, dispepsia y catarros gastrointestinales'.