[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en 03002 Alicante el 05/10/2017

# [La Taberna 'El Resalao' y los sabores de siempre en Alicante](http://www.notasdeprensa.es)

## El pasado 8 de Agosto abría sus puertas en Alicante este restaurante que está situado en la calle de San José, un pequeño recorrido peatonal que une el ritmo vital del centro de la ciudad desde la Rambla de Méndez Núñez con la plaza de la iglesia concatedral de San Nicolás de Bari, ya en el barrio antiguo

Sorprende por su amplitud y luminosidad, desde fuera el espectáculo es completo. Ocupando una esquina, por un lado la barra se comunica directamente con la calle, por otro la terraza regala unas agradecidas vistas a la concatedral. En el centro una gran puerta invita a entrar mostrando la riqueza de un carro repleto de verdura de la huerta y fruta fresca. La amplia barra invita a recorrer propuestas tradicionales, conocidos sabores de siempre, basados en la calidad y origen de la materia prima. Los carteles avisan del pescado fresco del día, destacando el habitual chuletón de atún rojo de Balfegó elaborado a la barbacoa. Así mismo, destacan las carnes rojas corte Premium, escogidas entre los proveedores más prestigiosos. El Resalao propone como novedad una experiencia genuina, de forma que cada mes quiere presentar propuestas y maridajes a través de catas singulares. Así, este pasado 28 de Septiembre ofreció la primera, basada en maridajes con diferentes cavas en la que denominó Fiesta Gastronómica de Otoño. Bonito murciano, huevas de mújol media curación, tapas de and #39;espeluznao and #39; (calamares fritos), boquerón en adobo, caballitos (gambas en tempura), chuletón de atún rojo Balfegó, secreto de cerdo ibérico y quesos artesanos, hicieron las delicias a los comensales, que además conocieron a través de una interesante lección la historia del cava, su elaboración, variedades y curiosidades, así como el motivo de cada maridaje elegido. Sin prisas, la conversación alargo la sobremesa, donde no faltó alguna sorpresa en forma de cóctel. La intención de El Resalao es ofrecer cada mes un espacio de encuentro en grupo, donde disfrutar de una experiencia gastronómica original y a la vez tener la oportunidad de facilitar nuevas amistades.

**Datos de contacto:**

Pepe Micó

628128138

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-taberna-el-resalao-y-los-sabores-de-siempre](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Valencia Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)