Publicado en Valencia el 15/09/2022

La Perfumería impregna de aroma valenciano la alta cocina con su nuevo menú degustación

El restaurante del Hotel Palacio Vallier (5*) propone una oferta gastronómica donde el producto local se viste con elaboraciones sofisticadas. A través de un nuevo menú degustación, los chefs Germán Carrizo y Carito Lourenço apuestan por platos clásicos, y a la vez renovados, que persiguen la máxima calidad y autenticidad de la materia prima

La Perfumería quiere ser un templo para los amantes de la gastronomía, donde se pueda degustar lo mejor de la alta cocina, sin perder la esencia valenciana, en pleno centro de la ciudad. Es por ello que el restaurante del Hotel Palacio Vallier (5*) persigue la excelencia culinaria a través de un nuevo menú degustación. Los chefs Germán Carrizo y Carito Lourenço, reconocidos con una Estrella Michelin en Fierro, afinan la propuesta de este exclusivo establecimiento con platos clásicos, y a la vez renovados, donde el protagonismo recae en el producto. Lo mejor de la despensa local y de temporada, con aire sofisticado y distinguido, para satisfacer a los comensales más exigentes de la urbe, pero también a los visitantes de otras ciudades.

"Queremos que el público de todas las procedencias descubra el sabor del producto valenciano, así que buscamos la autenticidad de la materia prima, sin perder ese toque elegante que caracteriza a La Perfumería", explica Carrizo. Por ello, el equipo de cocina aplica técnicas muy precisas y grandes dosis de creatividad, para crear platos originales y exquisitos, que en realidad parten de ingredientes genuinos y de máxima calidad. Lo mejor del mar -quisquillas de Santa Pola, gamba roja de Dénia- y de la tierra -jamón de bellota Arturo Sánchez, paletilla de cordero de Viver-, sin renunciar al lujo -el de la ostra Gillardeau o el caviar Rossini-. También recetas de tradición valenciana, dotadas de una nueva vida, como el arroz meloso de langosta o la fideuá de anguilas y algas. La oferta viene redondeada por una ambiciosa bodega con referencias de todo el mundo.

La Perfumería cuenta con un elegante salón interior y terraza con horario non-stop. Ambas impregnadas de un ambiente exclusivo, que refrendan el interiorismo de diseño y los materiales de primeras calidades, propios de todo el Hotel Palacio Vallier. Se cuida el servicio, la atención al cliente y todo tipo de detalles. Y se suma la coctelería de Esther Medina Cuesta, bartender de prestigio internacional, que pone su firma a las creaciones de autora, pensadas para disfrutar en el Lounge Bar de Lladró o la exclusiva azotea con vistas sobre el centro de la ciudad; perfecta para los atardeceres durante todo el año. Pasado y futuro se funden en este enclave singular, porque durante las obras de rehabilitación se hallaron los restos de una perfumería romana del siglo III: de ahí el nombre.

Platos de lujo con producto de siempre

Aprovechando los productos de temporada y proximidad, la secuencia arranca con la ostra Bloody Mary, presentada como si fuera un combinado. A continuación, la croqueta de jamón ibérico, la sopa fría y el famoso steak tartar de la casa, que obtuvo el segundo premio en el Meat Carnival 2022. Hay dos principales de excepción: el bogavante a la brasa y los cappelletti rellenos de guiso de rabo de toro. Por supuesto, se termina con prepostre, postre y petit-four. Así que la Perfumería es una oda a los platos de siempre, pero vestidos como nunca. Un espacio muy exclusivo, donde el producto

valenciano se transforma y la creatividad culinaria se dispara.

El plato más pedido de la carta… Tuétano con bogavante
Germán Carrizo: "En este plato se funden mar y montaña. Como integra sabores con mucha potencia, le damos frescura con hierbas frescas, eneldo, cebollino y perejil para aportar matices anisados al plato. El tuétano se hace a la brasa, logrando un sabor muy delicado, al igual que el bogavante, abierto en agua de mar, braseado y pintado con el jugo de sus cabezas. Y el conjunto se sirve junto a unas cocas de dacsa, para comerlo enrollado y lograr ese punto de conexión valenciana".

El plato más simbólico del menú… Capelleti caseros de rabo de toro
Germán Carrizo: "Al gestar el proyecto de La Perfumería, nos propusimos ofrecer al cliente elaboraciones artesanas que no estuvieran en el día a día. De ahí surge esta pasta casera, de masa fina y casi crujiente. Rellenamos con un rabo de toro que guisamos en dos etapas: la primera, dejando macerar la carne con verdura y vino durante 24 horas. Al día siguiente, se cuece de nuevo, se desmenuza y se reduce el jugo para la salsa. Se termina en sala, con cream fresh que da untuosidad y frescura".

El plato con más esencia valenciana… Fideuà de anguila y algas
Germán Carrizo: "Los clientes que vienen de fuera y quieren conocer la gastronomía de València suelen preguntar por la fideuà. En cuanto lo detectamos, quisimos ofrecer una versión muy personal, a partir de anguilas valencianas. Con ellas se prepara el caldo de base, que acompañamos de un sofrito, fideo número 2 y una reducción de algas. Ya se encuentra en el top 3 de platos más vendidos de La Perfumería".

El plato más versátil… Steak Tartar en 4 versiones
Germán Carrizo: "Tenemos cuatro versiones del steak tartar en la carta y eso es algo muy identitario del restaurante. Para el clásico, utilizamos carne de vaca, que cortamos y aliñamos al momento del pedido. Luego tenemos una versión del steak con caviar; otra de mar y montaña, que contrasta las texturas, con la misma proporción de carne que de gamba blanca de Huelva; y por último, el steak tartar ahumado, la incorporación más reciente, que se sirve en la vajilla especial de Franceso Stiliti".

El plato más cercano al cóctel… Ostra Bloody Mary
Germán Carrizo: "Queríamos hacer un guiño a la coctelería de lujo que se lleva a cabo en nuestro hotel y para ello elegimos una receta clásica: el Bloody Mary. Le pedimos al bartender que lo prepare al momento y lo añadimos a la ostra Gillardeau. El resultado es una receta absolutamente refrescante, marina y con notas picantes. Además, la ostra se aliña con lima y la acidez consigue integrar todos los sabores".

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ostra Bloody Mary
Tartar de gamba blanca
Croqueta de jamón

Sopa fría del día
Steak tartar clásico
Bogavante a la brasa
Capeletti de rabo de toro
Prepostre
Postre
Petit-fours
Pan incluido

70 euros (+ maridaje opcional)

Datos de contacto:
Joan López
627 49 19 49

Nota de prensa publicada en: Valencia

Categorías: Gastronomía Valencia Entretenimiento Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es