

## **Tapas D'Ací, el certamen de tapas de Valencia, según Restaurante Palacio de la Bellota**

**Con el objetivo de promover la cocina y el producto local, el certamen de tapas valencianas ofrece a los visitantes una tapa cocinada con productos de Valencia**

El pasado 5 de mayo arrancó el Tapas d'Ací, una iniciativa de la Confederación de Empresarios de Hostelería de la Comunidad Valenciana (Conhostur) con la colaboración de Turismo Comunitat Valenciana-L'Exquisit, un evento en el cual el Restaurante Palacio de la Bellota participa.

El objetivo es poner en valor los productos valencianos y dinamizar la oferta gastronómica en los bares y restaurantes de la Comunitat Valenciana con un formato muy atractivo para los visitantes, como son las tapas y la cerveza o vino valenciano, por un coste de 5€.

Cerca de 20 localidades de las tres provincias valencianas participan en este evento que finalizará el próximo 22 de mayo, y del que se espera que tenga una gran acogida.

El Restaurante Palacio de la Bellota participa con una propuesta que mira hacia el mar. Su clóchina valenciana con cilantro y cazalla elaborada por las expertas manos del equipo de cocina, deleitará los paladares de los comensales.

Para los que no la conocen, la clóchina valenciana es un molusco que se cultiva en bateas y se puede distinguir de las del Delta del Ebro o de los mejillones gallegos por diferentes matices. Son más pequeñas y sus tonalidades son más suaves, con un sabor más intenso debido a las cualidades de las aguas en las que viven.

La receta de la clóchina propuesta por el Restaurante Palacio de la Bellota está elaborada con cilantro, que le da un sabor especial y característico al molusco, además de estar bañado con cazalla, la típica y tradicional bebida valenciana semiseca elaborada de la destilación del anís. Esta combinación de ingredientes otorga a la tapa un sabor único y especial. Con la propuesta de este plato, en el restaurante se podrá también tomar una caña o copa de vino valenciano blanco o tinto.

El Restaurante Palacio de la Bellota invita a todos a disfrutar de los productos valencianos, de la tierra valenciana y de su gastronomía en estas jornadas de tapas.

**Datos de contacto:**

Julio García Grau  
963 51 49 94

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Valencia](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>