



persona un ristorante destinato a diventare una delle mete culinarie per eccellenza di Valencia.

I suoi piatti forti includono il Roll di polipo alla griglia con salsa romesco, a base di nocciole e pepe rosso originaria di Tarragona, in Catalogna e la Focaccia con verdure grigliate, sardine e bottarga di aringa, a cui si accostano le Animelle di manzo con porto e fagiolini e gli imperdibili piatti preparati con l'ingrediente per eccellenza della regione, ovvero il riso, impiegato nella preparazione del Risotto alle canocchie e ortiche di mare (anemonia) e del riso con funghi selvatici e costine di manzo al forno. Tra i dessert, da provare la famosa Horchata, una densa bevanda a base di riso, oppure l'Herbs, preparato con gelato al timo, gelatina di basilico e menta fresca, arricchito da gelsomino, con una decorazione a base di erbe aromatiche in polvere e lecca-lecca realizzati in timo disseccato.

Ma l'*NH Collection Valencia Colón* vanta un esclusivo cocktail bar di tendenza, il *Caraacara*, in cui vengono servite le più note creazioni di Diego Cabrera, il resident mixologist del Gruppo, che ha già rivoluzionato la scena madrilenica con i suoi cocktail e che ora è pronto a dominare Valencia. Il *Caraacara* propone un menu completo, in cui i cocktail sono suddivisi per categorie, ulteriormente arricchito da una curata selezione di liquori spagnoli e internazionali, birre, drink analcolici e caffè, oltre a piatti semplici e veloci ideati sempre dallo chef Carlos Monsonís. Il menu dei cocktail include grandi classici come *Bloody Mary* e il *Margarita* e creazioni totalmente personalizzate come il *Guaracha #2* e *Andrea*. Nominato *Miglior Barman dell'Anno da Lo Mejor de la Gastronomía* nel 2011, Diego Cabrera, argentino di nascita e madrileño nell'anima, ha forgiato la propria reputazione in vari hotel oltre che nel suo personale cocktail bar, il *Salmón Gurú*. **F&B**



In alto, la sontuosa lobby e lo chef Carlos Monsonís che guida la cucina del Sonata32, il ristorante dell'hotel. Lo chef valenciano punta sui prodotti locali che utilizza per impregnare di identità e cultura regionale ogni piatto del menu, come Ventriglio di vitello alla griglia con glassa, a sinistra, e Riso al latte, sotto. Qui sopra, l'affascinante sala del ristorante, dallo stile molto particolare

NH Collection Valencia Colón

Calle Colón 32
46004 Valencia
Spagna
www.nh-hotels.it

