

ALFAZ DEL PÍ **RESTAURANTE SHAMADI**

Un oasis en el paraíso

El restaurante

ANTONIO LLORENS
cultura.informacion@epi.es

Sí, es cierto, el paraíso terrenal existe. Y lo mejor de todo, es que lo tenemos en Alicante, concretamente entre Benidorm y Altea en la zona de El Albir. Es el Sha Wellness Clinic, un espacio maravilloso donde reina la sensación de felicidad, salud, alegría y bienestar por doquier. Un lugar privilegiado donde perderse del mundo y donde encontrar las maravillas del mundo interior de nuestros sentidos y, lo más importante, donde aprender una saludable nueva forma de vida. Todo un logro que las buenas gentes del Sha consiguen a diario, derrochando amabilidad, simpatía, cuidados y cariños. El bienestar realmente empieza en nuestros sentidos, nuestra vista se relaja con el mar y la montaña con colores pasteles y delicados en unas exquisitas instalaciones; donde nuestro oído recupera la paz a través de músicas relajantes y el sonido placentero del discurrir del agua; donde los aromas del campo y del mar se unen al incienso; donde los masajes y las terapias orientales nos descubren el placer del tacto; y donde el gusto reconforta nuestro cuerpo con sabores esplendidos que rompen el equivocado tópico de que la comida sana no es sabrosa. Un logro conseguido



DAVID REVENGA

Pablo Montoro.

RESTAURANTE SHAMADI

► Dirección: El Albir, Alfaz del Pi.
Chef Pablo Montoro. Tfno. 966 811 199

por el buen hacer del chef Pablo Montoro quien, con una dilatada experiencia en El Bulli o en Martín Berasategui, reinventa y actualiza la cocina macrobiótica con una inmensa creatividad y con una espectacular puesta en escena donde cada plato es un homenaje al bienestar.

Dentro del paraíso del Sha, se encuentra el oasis gastronómico del Restaurante Shamadi (reconocido con el premio a la «mejor tendencia gastronómica» del exclusivo Salón Millésime). Un espacio abierto a todo el mundo –se puede ir a comer o cenar sin tener que estar alojado–, y en donde podemos descubrir lo mejor de la cocina sana y saludable con sugerencias tan apetecibles y reconfortantes como su reconocido y sorprendente gazpacho andaluz que sustituye el tomate por miso y loto, consiguiendo un efecto depurativo a nuestro organismo sin perder un ápice de sabor y textura. O elaboraciones tan sugestivas como sus snacks: «Môet & Chandon-caviar organic», «Bonsái de colmenillas y trufa», o la «Espuma caliente de arroz con bogavante». Las Mini tapas son una pequeña demostración de complejidad y sabor como la «Crema de remolacha, coco, lima y coliflor con tartar de gamba» o el «Carpaccio de salmonetes, suflados de cereales y tempura de pétalos». Los pescados son de una frescura inigualable, «Emperador confitado con tempuras de algas» o «Atún trinchado y planchado al momento con risotto de setas». Los postres son sanos y equilibrados, sin azúcares ni grasas pero con todo su sabor. Para acabar nada mejor que recibir la delicada ceremonia del té, espectacular. Una verdadera y gratificante experiencia abierta por y para todos.

Picaetas

IX FERIA DEL MARISCO GALLEGO EN ALICANTE

■ Desde el pasado miércoles se está celebrando en el Puerto de Alicante –Zona Volvo– la IX FERIA del Marisco Gallego en Alicante, organizada por la firma Dismarga. Hasta el 11 de abril, los visitantes pueden disfrutar de los mejores productos del mar de Galicia, preparados de forma tradicional o con alguna pequeña innovación culinaria, a precios populares.

ÉXITO DE LAS JORNADAS DEL RESTAURANTE 4 HERMANOS

■ Con notable éxito terminó el pasado sábado, la VII edición de las Jornadas Gastronómicas de la Marisquería-Arrocería 4 Hermanos de la Playa de Muchavista. Cinco citas en las que se degustó lo mejor de la gastronomía mediterránea con el original toque que sabe imprimir este establecimiento regentado por Paco y José Antonio Benabente.



JAVI MARIN

ABRE SUS PUERTAS LA «BARRACA DE CÉSAR ANCA»

■ El próximo martes abrirá sus puertas la «Barra de César Anca». Un nuevo espacio situado en la calle San Fernando esquina con la Plaza de Correos, donde poder disfrutar de la cuidada y siempre creativa gastronomía del cocinero César Anca. Un lugar en el que la vanguardia y la rica tradición del tapeo se unen para deleite de los comensales.

Comer y tapear en zona **Miriam Blasco**



Casa Filo

- Paellas • Gazpachos • Calderos
- Arroz a Banda • Fideuà • Olleta de Trigo
- Cocidos • Pescados • Carnes

C/ Remo, 7 - Albufereta (Alicante)
Tel. 96 526 03 02 (Cerrado miércoles excepto festivos)



LIZARRAN

PINCHOS, TAPAS Y MUCHO MÁS

Porque te mereces más que un trato especial

!!!TE ESPERAMOS!!!

Raciones, ensaladas, carnes a la parrilla, pescados y nuestros exclusivos pinchos desde 1€ fríos y calientes, para que te sirvas tú mismo

Más de 100 variedades diferentes al alcance de tu mano

!!!LOS MEJORES PINCHOS Y TAPAS!!!

Abierto todos los días del año
Menú diario. Terraza

Avda. Miriam Blasco, 6
ALICANTE

Tel. 96 626 48 52



COCINA DE MERCADO PASTA ELABORADA EN CASA

“Posiblemente el mejor menú diario de la zona”

C/ Britania, 2 (Esq. Miriam Blasco)
Teléfono de reservas: 96 594 17 61



ESPECIALIDAD EN PINTXOS, TXULETONES Y BACALAO BARRA Y RESTAURANTE VASCO

De lunes a viernes platos caseros de la ama

Centro Comercial Torre Golf
Avda. Ansaldo, 6 - Playa San Juan - 96 526 69 93

PRUEBA
NUESTRA
NUEVA
COCINA



PASTAS
RELLENAS
DE
ELABORACIÓN
PROPIA

Avda. Historiador Vicente Ramos
(Esq. C/ Las Redes, 37) - PLAYA SAN JUAN
Tel. 96 515 26 95 - 687 807 340 - www.lachacrargentina.com

COCINA
MINIATURA



PINCHOS

Glorieta Sergio Cardell, 3 (Rotonda Miriam Blasco)
Tel. 96 626 42 10 - lostroncos.taberna@gmail.com

EL ALCACIL

cervecería

Especialidades:

- Pulpo Seco
- Boquerones en Adobo Fritos
- Mollejas de Cordero
- Croquetas Ibéricas
- Calamares a la Romana
- Pericana
- Rabo Estofado
- Chuletitas de Cabrito

Avda. Ansaldo, 31 - ALICANTE - (Lunes cerrado)
Reservas: 96 515 62 07 - Felipe: 661 236 63