

Huele a verano en La Perfumería: nuevo menú degustación y coctelería de autora

Gastronomía y coctelería confluyen en el Hotel Palacio Valier (5*), que mantiene su horario habitual durante el mes de agosto, para que el público de València y los turistas internacionales disfruten del producto local en su versión más sofisticada.

Hay motivos para quedarse en València durante el verano, porque ciertos aromas no se encuentran en ninguna otra parte. El centro de la ciudad no es un páramo, sino un remanso de secretos, empezando por el rastro que conduce hasta el Hotel Palacio Vallier (5*). Durante las obras de rehabilitación, se hallaron los restos de una perfumería romana del siglo III, que ahora da nombre al restaurante, y lo convierte en uno de los enclaves gastronómicos con más pasado y futuro de la urbe. El establecimiento permanece con las puertas abiertas, también durante el mes de agosto, para recibir al público de València y los turistas de todas partes en su horario habitual. Porque La Perfumería quiere ser un oasis frente al calor, un bálsamo para los amantes de la gastronomía. Y para ello, tiene un nuevo menú degustación, una coctelería para darse un baño, una terraza para apagar el atardecer, y así todo un sueño estival.

Hace algo más de un año que este restaurante, situado en el centro de la ciudad, junto al Palau de la Generalitat, se convertía en puntal gastronómico de la Plaza Manises. En pleno casco histórico, se agradece la excelencia culinaria, y aquí se encuentra una oferta de nivel, creada a medida por el equipo de Tándem Gastronómico. Al frente están los chefs Germán Carrizo y Carito Lourenço, reconocidos con una Estrella Michelin en su restaurante Fierro, quienes asumen con gran exigencia cada proyecto restaurador y ahora impregnan de alta cocina los fogones de La Perfumería. Técnica y creatividad para afianzar la personalidad de este espacio, que reivindica el producto valenciano desde la elegancia y la distinción, poniendo en valor la despensa local y los aromas de siempre.

Se trata de un espacio muy exclusivo, con decoración de diseño y materiales de primer nivel, donde la esencia del verano se cuele con sutileza. El restaurante incorpora un nuevo menú degustación, que combina los clásicos de la casa con platos refrescantes de temporada. Una propuesta pensada tanto para el comensal que desconoce la gastronomía local, pero quiere acercarse a ella bajo altos estándares de calidad, como para los valencianos que buscan sorprenderse con los sabores de siempre a partir del mejor producto y la excelencia técnica. A todo ello, se suma la coctelería de Esther Medina, barmaid de prestigio internacional, que pone su firma a las creaciones de autora, pensadas para disfrutar en el lounge bar de Lladró o la exclusiva terraza del hotel.

La fragancia: sólidos

El nuevo menú degustación empieza con un Bloody Mary derramado sobre una ostra. Como entrantes, también se encuentran el tartar de gamba blanca, la croqueta de jamón y una sopa fría. Mención aparte merece el steak tartar, que fue segundo premio en el Meat Carnival 2022. Los principales consisten en un plato de bogavante y una pasta artesana: los cappelletti rellenos de guiso de rabo de toro, con aroma de tomillo, que perduran por mucho tiempo en la memoria. Se termina conforme a los buenos modales: prepostre, postre y petit-four. Todo por 70 euros, más 25 si además se desea maridaje.

"Queríamos brindar al público la oportunidad de explorar el sabor y la pureza del producto, buscando la esencia y la autenticidad de la materia prima, aunque sin perder ese toque sofisticado", explica Carrizo. Esto es, dar a conocer la riqueza de la despensa local, de proximidad y de temporada, vistiéndola con técnicas de alta cocina y grandes dosis de creatividad. En la carta de La Perfumería hay lugar para la gamba roja, el caviar Rossini y el pescado de lonja al Champagne; pero se considera igual de lujosa la ensalada de tomate valenciano, las anchoas de Rafa López o el pan artesano de Jesús Machi sobre el que se sirven.

La fragancia: líquidos

Esther Medina Cuesta es la encargada de la coctelería. La barmaid andaluza goza de prestigio internacional gracias a un estilo altamente sugerente, con inclinación hacia el cóctel clásico. En la carta que ha diseñado para el Hotel Palacio Vallier se incluyen el AirMail de los 40, el exotismo del Mai Tai o el popular Moscow Mule, pero también hay lugar para las recetas de autora con su sello, como el singular y frutal Big Spender, el ahumado y 'tiki' Wanderlust, o el sofisticado y distinguido Brisa de Oro. Este último, que ha competido en el certamen World Class, se inspira en la luz de València.

Los cócteles se pueden disfrutar en dos espacios exclusivos. Adyacente al lobby, y con acceso independiente, se ubica el Lladró Lounge Bar, abierto de 17 a 1 horas. Constituye un sofisticado bar-museo, inspirado en las coctelerías de los años 30, donde se condensa el espíritu lujoso del Hotel Palacio Vallier y se exhiben las piezas de diseño de Lladró, firma valenciana que comparte el tono elegante e internacional. Por último, el verano adquiere otra perspectiva desde la azotea, con vistas privilegiadas a los tejados y las cúpulas de la ciudad, y en especial sobre los monumentos del centro. No hay rooftop en València que sea más sugerente para contemplar el atardecer, cuando no el amanecer.

La firma de MYR Hoteles

La firma de MYR Hotels es una garantía de calidad. Hoteles boutique y restaurantes con estilo en el corazón de València, que siempre ocupan edificios singulares e históricos, totalmente renovados a partir de la decoración de diseño y materiales nobles de calidad. En relación al servicio, todos sus establecimientos se caracterizan por los altos niveles de exigencia, cada uno con su propia personalidad, pero una misma esencia, basada en la búsqueda del confort y la exclusividad. Ahí se incluye la oferta restauradora, a la altura del cliente de la casa, quien suele valorar el lujo; pero a su vez abierta al resto de la ciudad, de modo que se genere un valor añadido y se fomente el disfrute tanto de los locales como los visitantes.

Vallier es un palacio entre palacios. Un hotel de los más altos estándares, calificado con 5 estrellas, junto a los principales monumentos turísticos. Dispone de 31 habitaciones, entre las que se cuentan algunas de las mejores suites de la ciudad, y emana en todos sus espacios notas de elegancia y distinción, por la decoración barroca y los detalles de inspiración art decó, pero también el influjo del pasado histórico. Con una atención exquisita, es el buque insignia de la cadena hotelera que ahora consolida la excelencia gastronómica con un restaurante que cada vez gana más en personalidad.

Datos de contacto:

Departamento Marketing y Comunicación

96 066 13 18

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Valencia](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>