

BARRA Y SALA DE YARZA, CON LA COCINA AL FONDO

9

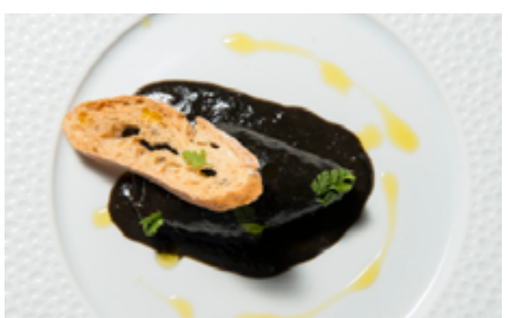
Neoclasicismo

A B C M E T

VALENCIA
Císcar, 47
Tel 963 952 011
restauranteyarza.com
Instagram y Facebook: @rteyarza
Abre de martes a sábado de 13:30 a 16 horas y de 20:30 a 23 horas
Cierra: Domingo y lunes

Restaurante Yarza

MANU YARZA se ha convertido en el mejor cocinero de Valencia en su vertiente clásica modernizada. Un artista solvente que trata siempre con primor cualquier circunstancia en su cocina, ya sean arroces, tapas o, en especial, pescados y mariscos, cuya declaración de amor se produce a diario en este pequeño santuario de la cocina primordial. Manu Yarza, apenas treinta y pocos años, lleva camino de convertirse en un cocinero de referencia. Hemos visitado su casa más de una docena de veces y, a cada nueva comida, le vemos mejorando, subiendo el nivel, afinando una carta desbordante de producto, mercado y referencias actualizadas. Una cocina neoclásica, desde luego, pero que incorpora delicadeza, equilibrio, modernidad en las presentaciones y en los aderezos. Una cocina asombrosa en lo que tiene casi de funambulismo para combinar dos, tres o cuatro elementos, siempre naturales, y lograr que armonicen al mismo tiempo que mantienen su distinguible sabor, potenciado lo suficiente, pero sin abandonar los matices. ¡Qué difícil! Y con qué humildad y naturalidad lo explica. JUAN LAGARDERA



CHIPIRÓN EN SU TINTA



FLOR DE CALABACÍN CON PILPIL DE SUS CALLOS



MANU YARZA TRAS EL OJO DE SU COCINA, CON UN DENTÓN EN LAS MANOS > FOTO, MIGUEL CINTEROS