

# Péndola acerca la taberna italiana con diseño contemporáneo al centro de València

El nuevo restaurante trae platos nunca vistos en la ciudad

Por [Guía Hedonista](#) | 08/11/2019 | ⌚ 4 min, 40 seg



VALÈNCIA. Callos, ragús de carne y pescado o tortillas de patata con salchichas son algunos platos típicos que sirven en las tabernas italianas, pero que todavía no se habían probado en nuestra ciudad. Muchos necesitan hasta 8 horas de cocción en ollas de hierro colado, hornos de carbón o planchas de hierro sin fuego.

Péndola, la primera taberna italiana contemporánea, nos trae todo eso y mucho más: producto de proximidad cocinado como lo hacían las *nonnas* y cada plato maridado con un tipo de vino, cerveza, cóctel o vermouth. Dirigida por Rubén Iborra y con la puesta en escena de la creatividad de HUP Interiorismo + Diseño, el resultado único podrá probarse en Valencia, en la calle Martínez Cubells, número 8, desde este mismo mes de noviembre.

Péndola es un reloj de péndulo y el nombre pretende hacer un guiño al tiempo necesario en la cocina, para que se note la diferencia entre un plato precocinado y el del “*chup, chup*”. También al tiempo necesario en el comedor, porque una buena comida requiere de una buena sobremesa. No habrá prisa, no cierran a medio día y por las noches, la música ambiente, conseguirá momentos inolvidables.



Y es que como decía la abuela del chef Ruben Iborra, “la comida no engaña”, y eso es lo que su nieto ahora, tras 20 años de experiencia en el sector, varios años en Italia trabajando con maestros quiere demostrar: que la **peperonata** es un pisto casero de vegetales frescos, pochados con aceite de oliva virgen, sal, pimienta negra en grano, salsa de tomate frito casero y un ramillete de hierbas provenzales; o que la **carbonara** es una cremosa salsa con guanchale caramelizado, mantequilla de salvia, yemas y parmesano rallado.

El equipo de Iborra, traído de Italia, está liderado por otro chef, **Marco Ciampanella**, y juntos ofrecerán los **ragús** hechos a diario a baja temperatura, de conejo, pato o pulpitos, y que como allí, los acompañan de pasta fresca. También la **tripa de maiale** o los callos cocinados casi como aquí pero con el embutido de allí; la guancia que es una carrillera super suave; y las sardinas sin espinas en brochetas de hoja de laurel fresco y con una salsa, como todas las de tomate, que no tienen nada que ver con lo conocido hasta el momento.

Lo divertido de Péndola, lo mejor de las tascas de toda la vida que son las **tapas grandes o platos para compartir**. Y para finalizar, ese jugoso chuletón de vaca de 60 días de maduración asado en el horno de brasas, pero que se acabará de hacer en mesa sobre la placa de sal rosa del Himalaya a 300°. Entre los numerosos platos sin gluten también hay postres, como la mouse de turrón y avellanas, con nubes de nata y canela; o el intenso cremoso de chocolate coronado por crujiente de almendras y rocas de yogur liofilizado.

**Maggie Bragaglio** será la sumellier que dirigirá la amplia carta de aperitivos, vermouths, combinados y cócteles, que darán la vuelta al mundo al igual que la Tap Station de San Miguel con grifos de cervezas inspiradas en Chicago, Amsterdam, Tokyo, Berlin y Londres.

**Zdenka Lara y Sandra Figuerola** han creado un ambiente chic, armónico, rompedor y acogedor. Ellas y su equipo de H Up Interiorismo+Diseño, decidieron jugar con la bandera italiana pero con una cromática de colores más lavados, reforzándolo con maderas que nos hacen pensar en la comida de cuchara. El mobiliario define el espacio que navega entre la taberna más tradicional, porque así serán sus platos, y el local chic.

Así la sillería de madera y cuero, nos obliga a sentarnos en la taberna pero los sofás corridos forrados en terciopelo nos empujan a la sofisticación y el lujo. No está todo alineado, sino que hay diferentes rincones. La barra es otro punto de encuentro. Y la forma de cocinar, tan esencial que le dieron a la cocina el protagonismo del rojo y pusieron un ventanal corrido para que todos vean el magnífico trabajo que se realiza ahí dentro.



# Porcelanosa se une a HUP Interiorismo+Diseño para lanzar el primer concurso de Hoteles Boutique

Valencia Plaza

PORCELANOSA

f COMPARTIR

🐦 TWEET

in LINKEDIN

📧 MENEAME



30/03/2018 - VALÈNCIA (EP). Porcelanosa y HUP Interiorismo+Diseño han creado el primer concurso del Mejor Hotel Boutique de la Comunitat Valenciana, según han informado responsables de esta iniciativa en un comunicado. Así, han indicado que para ello han seleccionado los diez mejores establecimientos y que a partir de mañana se decidirá el ganador por votación popular en [www.huphotels.com](http://www.huphotels.com).

Los dos primeros puntuados recibirán un trofeo de reconocimiento, así como un cuadro pintado por María Barrachina y Charlie Sutcliffe. El objetivo de este certamen es "poner en valor la excelencia de los hoteles boutique que buscan un turismo de calidad perfectamente diferenciado".

Zdenka Lara, socia de HUP Interiorismo+Diseño y creadora de esta iniciativa, ha indicado que "los hoteles boutique no solo son interesantes por lo que aportan al mundo del diseño sino por todo lo que aportan a los entornos, ya que ponen en valor los barrios de las ciudades y rehabilitan espacios singulares, palacios o casas palaciegas".

"Somos el único estudio especializado en hoteles boutique en nuestra comunidad y nos parecía esencial reconocer la labor de muchos empresarios que apuestan por la diferenciación y la singularidad", ha agregado Lara.

En representación de Porcelanosa, José Mª Colonques, ha aseverado que crear este premio forma parte de la esencia que apuesta por el diseño, los pequeños detalles y los espacios cuidados. Ha afirmado que los hoteles boutique reúnen todo ello.

## Hoteles

Los hoteles nominados para esta primera edición son Hotel Caro, hotel Neptuno, Vinci Palace, Swiss Hotel Moraira, Meraki Beach Hotel, Hotel Boutique Alicante Palacio S. XVII, Hospes Palau de la Mar, Hotel La Mozaira, One Shot Palacio de la Reina y hotel Ábaco.

El acto de entrega de estos premios tendrá lugar el próximo 18 de abril en el marco de unas jornadas sobre hoteles boutique. Los artistas pintarán en directo los cuadros que luego serán el premio para los galardonados.

mediolanum BANCO  
¿Cuales son tus metas?

Lo más leído

Zenithbr

- 1 La droga se expande por Velluters y comienza a verse por El Carme
- 2 Homes, homenets i cadretes de càg...r temporalmente la obra de la Corredora
- 3 La nueva líder de EU afirma que intentará pactar con Podemos y con Compromís para las elecciones
- 4 No hay paz para el sector maldito
- 5 Bonig considera "justos" los Presupuestos de Rajoy y no presentará ni apoyará enmiendas