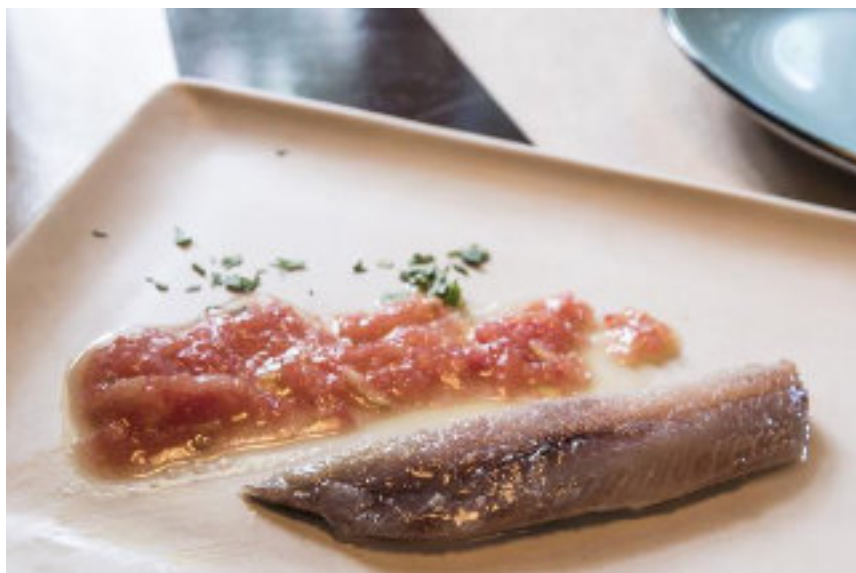


Teca Taberna



Anchoa con tomate fresco rallado. / LP

Viernes, 21 septiembre 2018, 00:39

Teca Taberna es la realización de un sueño que nace de la pasión por el vino y por las tapas tradicionales. Antonio y sus socios Michele y Max, han transformado ese sueño en realidad.

Teca para los antiguos griegos era un cofre donde se guardaban reliquias. Por eso han escogido ese nombre para este local donde la oferta gastronómica es la de las joyas de la tradición española y los vinos de la carta son en su gran mayoría vinos naturales elaborados con métodos tradicionales tanto en el campo como en la bodega.

En una época en la que en la restauración manda la moda de lo moderno y lo revisitado, en Teca Taberna podéis encontrar platos tradicionales de la cocina española preparados partiendo de materia prima de altísima calidad y elaborados de la manera más clásica.

Es un lugar donde poder beber una buena copa de vino, elegido de entre muchas denominaciones de origen y poder acompañarla con una buena tapa de la tradición Española elaborada con las mejores materias primas y donde el servicio sea profesional y cercano a la vez. En Teca Taberna es posible encontrar más de 80 referencias de vinos de varios lugares del mundo y con precios muy asequibles, más de una docena de cervezas artesanales y una gran variedad de tapas clásicas divididas entre cosas 'de mar' (como las tellinas valencianas, las clotxinas, el ajoarriero o el sepionet) y cosas 'de tierra' (como la ensalada de tomate del Perelló, las alcachofas y la cecina de buey). Los precios de los platos van de los 6 a los 12 euros y las raciones son más que generosas. Todos los mediodías también elaboran un arroz (cada día distinto) que se vende a 7,50 euros la ración.

Además de la sala, es posible disfrutar de su gastronomía y sus vinos en la amplia terraza, o sentados en los taburetes de su larga barra de madera como en las tabernas de toda la vida.