

Restaurante valenciano cardiosaludable

El restaurante [Alejandro del Toro](#) de Valencia ha presentado su menú especial cardiosaludable a base de nueces, horchata y helado en la sexta edición de la campaña *Menús con Corazón*, que pretende promover hábitos cardiosaludables de alimentación en la época estival.

*Menús
con Corazón*
por una alimentación cardiosaludable

Alta cocina cardiosaludable



El chef [Alejandro del Toro](#), propietario del restaurante de mismo nombre valenciano galardonado con una estrella Michelin, elabora una cocina valenciana actualizada utilizando los mejores productos que nos ofrece su maravillosa tierra obtenidos gracias al esfuerzo y sacrificio de agricultores, pescadores que llevan a los mercados productos tan magníficos como las gambas de Denia, tomate raff, limones, naranjas, almendras, trufas de Morella y un largo etc de productos que conforman la tan reconocida y saludable dieta mediterránea.

[Alejandro del Toro](#), defensor de la dieta valenciana, ha dotado a su menú de tres recetas cuyo principal ingrediente es la nuez, rica en aceites esenciales y Omega-3:

‘Horchata salada de nuez con berberechos’, ‘Mero al all cremat de nueces y tinta de calamar’ y ‘Helado de leche merengada con nueces garrapiñadas’.

Todos los menús y recetas han sido revisados por los cardiólogos de la *Fundación Española del Corazón* para certificar sus bondades.

Los menús se presentarán en un libro-recetario que estará disponible en los restaurantes participantes en la campaña (Santo Restaurante by Martín Berasategui de Sevilla, el restaurante Aizian de Bilbao, Freixa Tradició de Barcelona y Lágrimas Negras de Madrid) y en las sedes de las asociaciones que colaboran: *Asociación Internacional Slow Food* y *Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid*.

En resumen, se trata de la sexta edición de la campaña *Menús con Corazón*, organizada por la Fundación Española del Corazón y Nueces de California con objeto de promover la alimentación sana.

[Alejandro del Toro](#) participa también en la Restaurant Week [Valencia Cuina Oberta](#) con unos exclusivos [menús a precio fijo](#) que no debes dejar de probar.

Salud y buenos alimentos.

