

Otra provincia

Lunes, 29-Oct-2007

LaNetro.com

Comer y beber

[Portada](#) [De tapas](#) [Bares de copas](#) [Cafés](#) [Reportajes](#) [Restaurantes](#)**RESTAURANTES****Crapa Pelata (Del Mar)****Dirección** : Calle del Mar, 3**Teléfono** : 96.392.37.17**Horario** : De 14 a 16 y de 20.30 a 23.30 h.

- [Ver Mapa](#)
- [Quedamos aquí?](#)
- [Sitios interesantes aquí cerca](#)

**Crapa Pelata**

Tradicionalmente la *pizza* ha sido vista como una comida simple y de consumo rápido, un producto de la gastronomía italiana de gama baja, popular y denostado y, en ocasiones, con razón.

Crapa Pelata surge para romper estos prejuicios y situar la *pizza* en un plano superior, tanto a nivel de producto como de servicio, con la calidad por bandera y una atención constante a los detalles, a iniciativa de Andrea Minoto, su propietario y *alma mater*.

100 tipos de pizza nos esperan, un amplio abanico de sabores y texturas combinadas con creatividad e innovación a partir de los mejores productos italianos, siempre con una masa reconocible y distinta cuyo secreto viene de una antigua tradición familiar, según nos cuentan. Clásicas, de verduras, del mar, a la crema, de embutidos y quesos, nuevas, dulces... en carta las encontramos agrupadas por ingredientes y sabores, con un número que simplifica el pedido. Así, 77, 15 y 62, son sus *pizzas* recomendadas: *gorgonzola parmigiano* con crema de calabaza -77-; de tomate seco, *ricotta* y jamón york -15-; y de salchicha, gorgonzola y crema de nueces -62-, son buenos ejemplos de lo que nos ofrecen.

Pero no sólo de pizza vive el comensal de Crapa Pelata: sus ensaladas y entrantes italianos sirven para abrir boca, siendo el *provolone* fundido con pulpa de tomate y el *carpaccio* de *bresaola* de los que más gustan. Pero a la hora del postre lo más solicitado es sin duda la *pizza* de Nutella, una perversión hipercalórica y redundante que hay que compartir si queremos salir del local por nuestro propio pie. También merece la pena probar su *mousse* de café con avellanas caramelizadas y el delicioso *sablé* de chocolate a la pimienta de Sechuán.

Los vinos italianos conforman la escueta bodega de Crapa, con Bardolino y Chianti como caldos más destacados, y el popular Lambrusco junto al vino de la casa (de origen siciliano) como los más comandados.

Para llevar y a domicilio, Crapa Pelata también sirve sus *pizzas* fuera del restaurante. Además, ya trabajan en la posibilidad de realizar el pedido y la reserva *on-line* a través de su página *web*, un servicio más de este restaurante que ha cuajado con éxito y que en pocos años cuenta ya con seis franquicias abiertas en Valencia, prueba sin duda de un buen trabajo.

Texto y fotos por Víctor Aranda

Vuestra opinión

Ruth (01/05/2007)

Buena selección, calidad, ambiente agradable, comida excelente. El



Italia las comí así.

[más opiniones »](#)

Copyright © LaNetro S.L. Madrid (2007). RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

|