


EL PAÍS.com | Tecnología

Inicio Internacional España Deportes Economía | **Tecnología** | Cultura Gente y TV Sociedad
Participa

Ciberpaís | Meristation

ELPAIS.com > Tecnología

CRÍTICA: POR MENOS DE 15 EUROS

Cien formas de reinventar

MAVI CORELL 14/01/2006

Vota Resultado  1108 votos



La pizzería Crapa Pelata, de la calle del Mar, inaugurada en junio pasado, es la más reciente de las tres Crapa Pelata que funcionan en Valencia. A partir de la idea original de su fundador, Andrea Minotto, sus 100 combinaciones de ingredientes y una base de masa fina y crujiente intentan dignificar un plato tan popular y frecuentemente maltratado como la pizza. Productos de buena calidad, raciones abundantes, una presentación imaginativa y un local coqueto en una ubicación privilegiada lo consiguen.

La noticia en otros webs

- [webs en español](#)
- [en otros idiomas](#)

Los embutidos -el *speck* (jamón ahumado), la salchicha y el salami-, los quesos -*gorgonzola*, *strachino*, *ricotta*, *fontina*, *parmigiano*, *taleggio*, *mascarpone* y *mozzarella*- y los *pestos* -verde y

rojo- llegan en su mayor parte de Italia. Apuestan también por las verduras frescas, como la rúcola, las espinacas, el *lollo rojo*, la achicoria y la hoja de roble, que combinadas con tomates secos y *cherry*, nueces y quesos consiguen 10 sabrosas ensaladas (5,90 euros).

Las pizzas tienen forma ovalada y se presentan con esmero sobre una tabla de madera. Su gran tamaño permite probar dos combinaciones distintas en una pizza mediana (para dos personas, 8,50 euros) y tres en una familiar (para cuatro, 15,50 euros). Las 100 pizzas se clasifican en la carta por sus ingredientes y satisfacen todos los gustos: *Le classiche* ofrece las versiones más conocidas, como la de anchoas con alcaparras; en *Le verdure* hay desde berenjena hasta patata; las de *Il mare* se basan en el pescado, y *Embutidos y quesos* cuenta con pizzas para amantes de los sabores fuertes, como la de *salsiccia*, *gorgonzola* y salame picante. En *Le novitá* están las nuevas combinaciones de la temporada, como la rúcola fresca, el *taleggio* y el *pesto* rojo. Finalmente destacan las originales pizzas de *Le creme*, con crema de calabaza o alcachofa. Con el nuevo año,

Crapa Pelata ha incorporado nuevos postres caseros (3,50 euros): la *pannacotta*, la *fricotta* y el *dida*, además de las pizzas de Nutella. También las bebidas llegan de Italia: las cervezas, Castello y Moretti (2,75 euros), y los vinos, *inzolia*, *lambrusco*, *chianti*, *nero d'Avola*, *bardolino*... (entre 11 y 17 euros). Sirven a domicilio.

Vota Resultado  1108 votos



Imprimir



Estadística

Compartir:

¿Qué es esto?

Puedes utilizar el teclado:



Enviar



Corregir



Derechos

Si te ha interesado esta información, te recomendamos:

Otras ediciones

Publicado en **Edición impresa** en la sección de

Versión texto accesible

Edición de Bolsillo, edición para **PDA/PSP** ó **Móvil**

Edición Impresa en PDF  - 14-01-2006

Última hora

Lo último

Agencia EFE

- 18:30** Casi la mitad de los Presupuestos de la Comunidad Valenciana irá a Sanidad
- 18:29** África espera la revolución
- 18:19** El Ibex rompe la cota de los 15.700 puntos y ya acumula una subida del 9,5% en lo que va de año
- 18:04** Lewis Hamilton se muda a Suiza
- 18:00** Sarkozy abandona una entrevista molesto por las preguntas sobre su ex mujer

[Ver más noticias](#)

Videos

Fotos

Gráficos



Moratinos da las últimas novedades sobre Chad - **18:26**



Granada 80 - Unicaja 69 - **18:32**



Cajasol 84 - Grupo Begar León 73 - **17:54**

[Otros videos](#)



[Ayuda](#) | [Contacto](#) | [Venta de fotos](#) | [Publicidad](#) | [Aviso legal](#) | [elpais.com en tu web](#) | [SiteIndex](#)

 [RSS](#)

 [PODCAST](#)

© **Diario EL PAÍS S.L.** - Miguel Yuste 40 - 28037 Madrid [España] - Tel. 91 337 8200

© **Prisacom S.A.** - Ribera del Sena, S/N - Edificio APOT - Madrid [España] - Tel. 91 353 7900

Exposición Internacional
Zaragoza 2008

Canal de la Sociedad
de la Información