

menú
MEDITERRÀNEA
GASTRÓNOMA
del 4 al 9 de novembre



www.hosteleriavalencia.es

INDICE

- 01· Crudo Bar
- 02· La Càbila Restaurant
- 03· Vaqueta Gastro Mercat
- 04· Pulperia Ligazón
- 05· Restaurante Sofart Sounds Food
- 06· Llisa Negra
- 07· El Poblet
- 08· Puerta del Mar
- 09· Taberna Los Gómez
- 10· Alenar Bodega Mediterránea
- 11· Kuzina
- 12· La Riuá
- 13· Lienzo
- 14· Mascaraque IVAM
- 15· Palace Fesol
- 16· Habitual
- 17· Ampar (Hotel Hospes Palau de la Mar)
- 18· Doña Petrona
- 19· Restaurante Riff
- 20· Mood Food
- 21· Borja Azcutia
- 22· La Taska Sidrería - Cánovas
- 23· El Trinquet de Pelayo
- 24· Restaurante Alejandro del Toro
- 25· Tonyina
- 26· Restaurante Mala Hierba
- 27· Bar Marvi
- 28· Bodega Anyora
- 29· Florayfauna
- 30· Brasserie Sorolla (Hotel Las Arenas)
- 31· El Camarote & The Roof
- 32· A Tu Gusto
- 33· Villaplana
- 34· Kaymus
- 35· Casino Cirsa
- 36· Asador Aurora
- 37· La Taska Sidrería - Alfahuir
- 38· Restaurante El Rincón del Hospital
- 39· Restaurante Estela
- 40· Alquería Santa Ana
- 41· Casa Manolo
- 42· Bergamonte
- 43· Ca Duart
- 44· La Marítima Veles e Vents
- 45· Shija sabores de los Balcanes
- 46· La cava winelovers

01

CRUDO BAR

C / Corretgeria, 7 | www.crudobar.es
T. 960 691 986 | valencia@crudobar.es



Entrantes

Comida y cena a elegir:

- Ostra Regal.
- Croqueta de pescado.

Primer Plato

Comida a elegir:

- Ceviche puro de corvina.
- Tartar de salmón.

Cena a elegir:

- Tataki de presa ibérica.
- Cazuelita de gambas con crema de pesto genovés.

Segundo Plato

Comida a elegir

- Arroz de cigalas y almejas con alioli de ajo negro.
- Pulpo a la gallega con patata morada.

Cena a elegir

- Bacalao confitado con costra de cítricos y cremoso de chirivía.
- Pulpo a la plancha con patata violeta.

Postre

- A elegir de la carta



Horario y Reservas

Comida

De viernes a domingo de 13:30 a 16:00 h

Cena

(Lunes a miércoles cerrado)

De jueves a domingo de 20:00 a 23:00 h

Reservas en:



40€

hostelería
valencia

02

LA CÀBILA Restaurant

Plaza Horno de San Nicolás, 8
46001 Valencia

T. 657 410 540
www.lacabilarestaurant.com



Entrantes

- Merengue de "nugolet" con cítricos y salazones.
- Tortillita de bacalao con "salmorreta" de ñora y "all i oli".
- Tomate rosa con "pericana de mussola".
- Cogollo a la brasa con perdiz roja en escabeche.
- Guiso de habas con secas con "lleteroles".

Plato Principal

A elegir (mesa completa).

- Fesols i naps.
- "Encebolla" de peix.
- Callos con morro y garbanzos.

Postre

- "Coca de segí" con helado de canela.



Horario y Reservas



40€

03

VAQUETA GASTRO MERCAT

Calle San Ferran, 22 | T. 963 066 006
46001 València | www.vaquetagastromercat.com



Aperitivo

- Crema ligera de calabaza asada, queso azul, piñones, comino y miel.
- Buñuelo cremoso de bacalao y ajo negro.
- Ensaladilla templada de dorada de playa y espuma ligera de patata, ajo y perejil.
- Berenjena a la llama, emulsión de jamón ibérico y picada de verduras.
- Taco de nori con salmón curado en soja, aguacate, pepino y mahonesa de dashi.

Principal

- Arroz de pollo campero y setas silvestres.

Postre

- Crema de limón y mantequilla, gel de apio, vainilla y galleta.



Horario y Reservas

CLICK



40€

04

PULPERÍA LIGAZÓN

Arolas, 11b
46001 València

T. 961 141 112
pulperialigazon@gmail.com



Entrantes

- Aperitivo de la casa.
- Zamburiñas de las rías gallegas.
- Ensalada de ahumados.
- Pulpo afeira.

Plato Principal

- Entrecot gallego con pimientos de padrón ó
- Atún con berejena a la llama.

Postre

- Tartas variadas caseras.



Horario

Comidas:

13.30 a 15.30. Lunes 9 de noviembre cerrado.

Reservas

T. 961 141 112 · pulperialigazon@gmail.com

Bebida (1 botella de vino o equivalente en refrescos, cerveza, etc.) Por cada 2 personas.

35€



05

SOFART SOUNDS FOOD

Calle músico peydró 7
T. 684 047 434

| sofartcafe@hotmail.com



Entrantes

·Crema de calabaza a la trufa negra.

Plato Principal

·Gyoza ibérica, caldo de pollo, caviar de arenque y pistil de azafran.

Segundo Plato

·Caballa, higos negros, cebolleta y caviar de trucha.

Postre

·Beluga tiramisú martini.



Horario

Desde el 5 al día 7 horario de comida y cena 13:00 / 16:00 y 20:00 22:30 el domingo 8 solo comida 13:00 / 16:00

Reservas

T. 684 047 434 · sofartcafe@hotmail.com

No incluye ni bebida ni café

40€



06

LLISA NEGRA

Calle Pascual y Genís, 10
46002 València

T. 963 946 079
www.llisanegra.com



Entrantes

- Ensaladilla caramelizada y torta de maruca.
- Tartar de ternera y tartaleta de pimientos del piquillo.
- Gamba blanca al Jospser y calamares rellenos.

Principal

- Paella Valenciana o Raya adobada asada al Jospser.

Postre

A elegir:

- Tarta de queso fundente.
- Helado de yogurt sobre frutos rojos.



Horario y Reservas

CLICK 

60€

07

EL POBLET

Calle Correos, 8 (1er piso)
46002 Valencia
T. 961 111 106

www.elpobletrestaurante.com
elpoblet@elpobletrestaurante.com



Snack

- Plásticos.
- Buñuelo de Luna Mora.
- Foie gras y boniato.
- Sopa de hierbas encurtidas y -verderol en salazón.
- Sepia y Garrofó.
- Tartaleta de All i pebre.

Secuencia

- Arroz bomba de Guirra y olivos.
- Cordero lechal de oveja Guirra con majado de olivas y hierbas frescas.

Postre

- El Cremaet.
- Petit fours.



Horario y Reservas



80€

08

PUERTA DEL MAR

Calle Transits, 4
46002 València
T. 963 940 008

<https://www.restaurantepuertadelmar.com/>
puertadelmar@grupogomez.es



Snacks al centro

- Canelón de ensaladilla rusa con bonito y langostinos.
- Buñuelos de bacalao con all i oli de ajo negro.
- Tataki de atún con pimientos asados al carbón y tomate confitado.

Entrantes al centro

- Tartar de salmón con guacamole del chef.
- Patatas revueltas con jamón ibérico y aceite de trufa.

Plato principal a elegir

- Paella valenciana de pollo y conejo (min. 2 personas).
- Arroz del senyoret (min 2 personas).
- Paella melosa de galeras, cangrejos y alcachofas (min 2 personas).
- Fideua negra con gamba rayada (min 2 personas).
- Lomo de salmón a la brasa con verduras al gratén y queso de cabra.
- Roulette de pato crujiente con manzanas al vino, cebolletas confitadas y patata primor.
- Entrecot de vaca madura a la parrilla (+6€)
- Chuletón de Tolosa a la brasa de 1kg (+9€)

Postre a elegir

- Brownie de chocolate negro con helado.
- Lemon pie de merengue con helado de queso fresco y piñones.
- Tiramisú casero al Amaretto.



Horario

De lunes a jueves en horario de comidas: de 12:00 a 16:30

De viernes a domingo en horario de comida y cena: de 12:00 a 16:30 y de 20:00 a 23:00.

Reservas

T. 963 940 008
puertadelmar@grupogomez.es

Pan incluido, bebida y café NO incluidos.

25€

09

LOS GÓMEZ

Calle Correos nº10
46002 Valencia
T. 665 377 528

<https://www.losgomeztaberna.com/>
taberna@grupogomez.es



Entrantes a Elegir

- Surtido de croquetas caseras: jamón ibérico de bellota, puchero valenciano, boletus y trufa y chorizo ibérico con queso de tetilla.
- Colección de tomates y burrata: surtido de tomates de nuestra huerta con burrata de Puglia y pesto de pistachos.
- Ensalada César: lechuga romana, bacon crujiente, croutons, salsa César y parmesano.
- Tartar de atún con berenjena ahumada, salsa de soja y aceite de sésamo.
- Berenjenas en tempura con reducción de soja y miel.
- Buñuelitos de bacalao (6 ud).
- Setas frescas salteadas con huevo poché y fondo trufado de jamón ibérico.
- Surtido de ibéricos: jamón, chorizo y salchichón ibérico.

Plato Principal a Elegir

- Arroz al horno en cazuela de barro.
- Arroz del senyoret (mín. 2 personas).
- Paella Valenciana (mín. 2 personas).
- Paella de verduras y setas (mín 2 personas).
- Cachopo asturiano de ternera con jamón ibérico y queso mozzarella.
- Taco de atún marcado a la parrilla con verduras asadas y salsa teriyaki.

Postre

- Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla.
- Flan de coco al caramelo.
- Tiramisú al Amaretto con queso
- Mascarpone y cacao en polvo.
- Tarta de queso con chocolate, receta de la abuela.



Horario

De lunes a domingo comida y cena, de 12:00 a 16:30 y de 20:00 a 23:00.

Reservas

T. 665 377 528 · taberna@grupogomez.es.
Pan incluido, bebida y café no incluidos

25€



10

ALENAR Bodega Mediterránea

C/Martinez Cubells 6
46002 València
T. 960 039 603

www.alenarbodega.com
hola@alenarbodega.com



Entrantes

- Ensalada Alenar.
- Anchoas "00" del Chef con miel.

Primer Plato

- Tabla mixta de jamón y queso.

Segundo Plato

- Coques tradicionales.

Postre

- Postre casero.

No incluye ni bebida ni café



Horario

Comidas y Cenas.

Cerrado los domingos. Lunes y martes sólo damos comidas.

Reservas

T. 960 039 603 · hola@alenarbodega.com

25€



KUZINA

Calle Conde de Almodóvar 4
46003 Valencia
T. 960 013 554

www.kuzinavlc.com
Info@kuzinavlc.com

**Entrantes a compartir**

- Ntolmadakia – Hojas de parra rellenas de arroz con salsa avgolemono.
- Melitzanosalata – Ensaladilla de berenjena a la llama.
- Taramosalata – Crema de huevas de bacalao.
- Xtapodi Ksidato – Pulpo marinado en vinagre con alubias y limón.
- Kolokithokeftedes o Karotokeftedes – Croqueta de calabacín o zanahoria a elegir.

Principal a elegir

- Moussaka - Capas de bechamel, carne picada patata y berenjena.
- Briam - Verduritas asadas al horno con tomate y queso halloumi.
- Mpakaliaros skordalia - Bacalao en tempura sobre un puré de patatas y ajo con pimienta verde asado.
- Loukaniko - Longaniza tradicional del pueblo, con patatas y ensalada verde

Postre

- Baklava clásica y de chocolate.

No incluye bebida ni café

**Horario**

Comida y cena de miércoles a lunes

Reservas

T. 960 013 554 - Info@kuzinavlc.com

25€



12

LA RIUÀ

Mar 27 bajo | www.lariua.com
T. 963 914 571 | lariua@lariua.com



Entrantes

· Albóndigas de bacalao con all i oli.

Primer Plato

· Hojaldre mixto con crema de verduras.

Segundo Plato

· Cualquier arroz de la carta de 12€.

Postre

· Cualquier postre casero.

** Incluido vino blanco o tinto de la casa, agua cerveza o refresco y café.*



Horario

Comidas de:

14:00 – 16:00

Cenas de:

21:00 – 23:00

Reservas

T. 963 914 571 · lariua@lariua.com

25€

hosteleria
valencia

13

LIENZO

Plaza Tetuán, 18 bajo
46003 Valencia
T. 963 521 081

www.restaurantelienzo.com
info@restaurantelienzo.com



Snaks

- Tartar de gamba blanca, bisquet y espuma de lima.
- Coca dacsu suflada, aguacate y bonito del mediterráneo.
- Queso fresco de cacaù del collaret.

Entrantes

- Judías y ajetes cocinados al barro con pilpil de chufa.
- Calamar dashi y tuille.

Plato Principal

- Arroz de cangrejo azul e higo de pala.

Postre

- Miel urbana limón y huacatay.

No incluye bebida ni café



Horario y Reservas

Consultar menú cena 60 € (5 snacks- 5 entrantes- Principal- Prepostre -Postre).

Reservas en:



40€

14

MASCARAQUE IVAM

Calle Guillem de Castro, 73
46003 Valencia

T. 960 629 451
www.mascaraquevalencia.com



Entrantes

- Sardina ahumada, eneldo y agua de mar.
- Vegetales pasificados con pan de calabaza.
- Black salmón, alcaparras y salicornia.

Principal

- Merluza asada con aroma de ibérico y mojo picón.
- Cordero rustido con setas mini y su escabeche.

Postre

- Sorbete natural de limón, hierbabuena y barquillo.

Incluye servicio de pan, café y trufa de frambuesa.



Horario y Reservas

Consultar menú de 60 €

Consultar horario y reservas en:

CLICK



40€

15

PALACE FESOL

Hernán Cortés,7
T. 963 529 323

www.palacefesol.com
palacefesol@palacefesol.com



Entrantes

- Tomate de temporada con bonito casero.
- Coca de verdura.
- Crujiente de ajoarriero.

Plato Principal

- Arroz meloso de raya y coliflor.

Postre

- Tiramisú de naranja.

Una bebida por persona y café e infusión



Horario

Comida de 13 a 16h.

Reservas

T. 963 529 323 - palacefesol@palacefesol.com

35€

hosteleria
talencia

16

HABITUAL by Ricard Camarena

Mercado de Colón, Calle Jorge Juan, 19
46004 Valencia

T. 963 445 631
www.habitual.es



Entrantes

Centro de mesa a compartir:

- Buñuelo cremoso de bacalao con emulsión de miso.
- Cebollas "grano de oro" confitadas con anguila ahumada, champiñones y yema.
- Ventresca de atún rojo curada con vinagreta de nori y migas crujientes.
- Zanahorias asadas con salsa stroganoff, avellanas especiadas y anisados.

Segundo Plato a Elegir

- Lubina con jugo de moluscos, caviar de arenque y eneldo.
- Costilla ahumada de angus con ensalada de hierbas, patatas confitadas y yogur.
- Rebollones en su jugo, pan, huevo poché y hierbas de la montaña.

Postre a Elegir

- Topsy Cake con helado de mantecado.
- Tarta de manzana con hojaldre caramelizado.



Horario y Reserva

CLICK 

40€

17

AMPAR (Hotel Hospes Palau de la Mar)

Avenida de Navarro Reverter, 14 | www.hospes.com/palau-mar/restaurante-bar-ampar/
46004 Valencia
T. 963 162 884



Entrantes

Comida:

- Aperitivo del chef.
- Aceitunas de Foie.
- Navajas gratinadas con ali oli de algas.
- Croquetas de rabo de toro.

Cena:

- Aperitivo del chef.
- Aceitunas de Foie.
- Carpaccio de salmón curado.
- Croquetas de Jamón ibérico.

Primer Plato

Comida:

- Fideuà de carabineros y alcachofas.

Cena:

- Principal: Paletilla de cordero cocinado 36 horas en su jugo.

Postre

Comida:

- Tramantojo de chocolate Ampar 4.0.

Cena:

- Gominolas caseras con sopa fría de fruta de la pasión.



Horario y Reservas

CLICK



40€

18

DOÑA PETRONA

Padre Perera 5
T. 963 364 983

www.doñapetrona.es
reservas@doñapetrona.es



Entrantes

· Empanadas a elegir y croquetas de pollo.

Plato Principal

· Tartar de salmón y seta XXL.

Segundo Plato

· Asado al horno.

Postre

· Torrija de fartons

Incluye bebida ó café



Horario

Comidas y Cenas

Reservas

T. 963 364 983 · reservas@doñapetrona.es

25€

19

RESTAURANTE RIFF

Calle Conde Altea, 18
46005 València

T. 963 335 353
restaurant@restauranteriff.com



Entrantes

- Snaks de bienvenida.
- Navajas brasa, aceite girasol.
- Gamba blanca-melocotón-mantequilla ahumada.
- Boquerón-higo-ajo negro.

Plato Principal

- Arroz Brut.
- Cordero birro-curry mediterráneo.

Postre

- Calabaza-boniato-pipas de calabaza.
- "Arroz con leche".



Horario y Reservas

Disponible en servicio de comida y cena

Consulta horario y reservas en:

CLICK



80€

20

MOOD FOOD

Calle Pintor Salvador Abril, 7
46005 València
T. 961 050 269



Entrantes

- Espanja de tomate valenciano con anchoa "0000"
- Sashimi de atún rojo del estrecho, emulsión de wasabi y polvo de avellana

Plato Principal

- Lubina curada y marcada por la parte de la piel
- Costilla de vaca rubia gallega a baja temperatura (36 horas)

Postre

- Nuestra tarta de manzana.

bebida, pan y café no incluidos



Horario y Reservas

CLICK



40€

21

BORJA AZCUTIA

Calle Almirante Cadarso, 16
46005 Valencia
T. 963 161 270



Entrantes

- Tosta de steak tartar.
- Buñuelo de bacalao.
- Tomate valenciano con encurtidos.

Plato Principal

Comida:

- Paella Valenciana.
- Arroz a banda.

Cena:

- Pescado del día.
- Chilena de vaca vieja (mínimo 2 pax).

Postre

- Flan de leche de oveja y cabra.



Horario y Reservas



40€

22

LA TASKA SIDRERÍA Cánovas

C/ Condea Altea 39 | www.lataskasidreria.es
46005 València | info@lataskasidreria.com
T. 963 819 444



Entrantes

- Ensalada de queso D.O. Cabrales, manzana verde, nueces y frutos rojos.
- Chorizo asturiano a la sidra.
- Tortilla de bacalao.

Segundo Plato

- Cachopo de ternera gallega igp a elegir:
(1 cachopo cada 2 personas).
- Lacón braseado y queso d.O. Provolone valpadana (mejor cachopo de valencia 2016 & 2017).
 - Chosco de tinea IGP y queso fusión de sidra.
 - Jamón ibérico de guijuelo y queso D.O. Gamoneu (finalista "mejor cachopo de españa" 2018).
 - IGP cecina de león y queso D.O. Afuega'l pitu (blancu y roxu).

Postre

- Surtido de repostería casera.



Horario

Válido COMIDAS y CENAS de LUNES A SÁBADOS (domingos cerrado).

Reservas

T. 963 819 444 · info@lataskasidreria.com

25€

23

PELAYO GASTRO TRINQUET

Calle Pelayo, 6
46007 Valencia

T. 963 514 156
www.pelayogastrotrinquet.es



Entrantes

- Taco de boniato asado, guacamole ahumado y piña dulce.
- Allipebre de pulpo a la brasa, careta y alubias.
- Alcachofa crujiente con romescu.
- Ensaladilla de ahumados con patata a la brasa y pan crujiente.

Principal

- (Arroz seco, meloso o fideuà a elegir a mesa completa).
- Arròs del senyoret ó Arroz de pato y setas.

Postre

- Coca de llanda de naranja, chocolate 70% y crumble de cacao.



Horario y Reservas



40€

26

RESTAURANTE ALEJANDRO DEL TORO

Calle Amadeo de Saboya, 15
46010 València
T. 963 934 046

www.restaurantealejandrodeltoro.com
info@restaurantealejandrodeltoro.com



Entrante

- Carpaccio de picaña con rúcula ecológica.
- Ravioli de meloso de ternera con cremoso de patata trufado.

El menú incluye: servicio de pan y mesa, 1 aperitivo previo (1 martini , 1 cerveza o un refresco), 1 copa de vino, 1 café (solo, infusión o cortado), 1 gin tónico

Principal

- Chuleta de rubia gallega con verduras de nuestra huerta (centro de mesa para cada 2 personas, 800 gramos)

Postre

- Nuestra tarta de queso valenciano, cassoleta.

Incluye: servicio de pan y mesa
1 aperitivo previo (1 Martini, 1 cerveza o un refresco),
1 Copa de vino
1 café (solo, infusión o cortado)
1 Gin Tónico



Horario y Reservas

CLICK



60€

27

BAR TONYINA

C/ Chile 3 Bajo izq., València
T. 963 259 171

www.bartonyina.es
info@bartonyina.es



Entrantes

·Croqueta de pulpo...¡¡ien vaso!!

Plato Principal

·Tartare de atún con soja, algas frescas y mayonesa de wasabi.
·Atún mechado con escabeche de sus espinas, eneldo y pimienta rosa.

Segundo Plato

·Bocado de la reina "Wagyu", salsa ragout y shitakes encurtidos.

Postre

·Crumble de manzana, yogurt de lima y helado de calabaza asada.

No incluye bebida ni café.



Horario

Comidas y cenas.

Reservas

T. 963 259 171 · info@bartonyina.es

35€



28

RESTAURANTE MALA HIERBA

Calle Vicente Sancho Tello n. 11 | www.restaurantemalahierba.com
46021 Valencia | lglestrada@gmail.com
T. 963 237 989



Aperitivo

·Crema caliente Mala Hierba con picatostes y tapenade de oliva negra.

Entrantes a compartir

·Tomate valenciano con piparras encurtidas, sal negra ahumada, mojama, mújol y aceite de oliva virgen.

·Canelón de confit de pato y foie con salsa de setas y pera caramelizada.

·Raviolis crujientes de pasta filo rellenos de rabo de toro al vino tinto, toques de romesco y espuma de patata trufada.

Segundos a Elegir

·Costillas a la brasa con salsa barbacoa casera y patatas rústicas.

·Merluza de anzuelo a la brasa con crujiente de parmesano, verduras encurtidas y puré de calabaza asada.

Postre

·"Leche con galletas" Crumble de galleta, crema de leche y espuma de leche condensada.

No incluye bebida



Horario

Comidas 13:30 / 16:00

Cenas 19:30 / 23:00

Reservas

T. 963 237 989 · lglestrada@gmail.com

25€



29

BAR MARVI

Justo y Pastor 14, Valencia
T. 963 618 556

www.barmarvi.com
bar.marvi@gmail.com



Entrantes

·Entrante del día a base de setas.

Plato Principal

·Patatas huevo frito y langosta (langosta 200gr).

Segundo Plato

·Cap y pota (Callos).

Postre

·Postre del día o a elegir de la carta.

No incluye bebida ni café.



Horario Reservas

4, 5, 6, 7 y 9 de noviembre de 13.30 a 15.30

Domingo cerrado.

Reservas

T. 963 618 556 · bar.marvi@gmail.com

25€

va
hosteleria
valencia

30

BODEGA ANYORA

C/ Vicente Gallart | www.anyora.es
T. 963 558 809 | bodega@anyora.es



Entrantes

· Berenjena frita, ahumada, pulpo seco, semillas de mostaza y miel de caña.

Plato Principal

· Tortilla de bacalao y pisto con pericana.
· Morro, anguila ahumada y frutos secos.

Segundo Plato

· Desde Viver la paletilla de cordero feliz que nos cría y nos trae Enrique!!

Postre

· Natillas con galleta rota de canela.

No incluye bebida ni café.



Horario

Comidas y cenas

Reservas

T. 963 558 809 · bodega@anyora.es

35€



31

FLORAIFAUNA

Calle Espadan 31 | <https://www.facebook.com/floraifauna.food/>
T. 699 771 176 | Spiralsun55@gmail.com



Entrantes

- Sardina o Seitán (PB) Ahumado Casero,
- Calabaza al Vapor, Salsa de Granadina y ostras, sésamo tostado.

Primer Plato

- Puerro marinado, huevo campero a baja temperatura o tofu fresco (pb), encurtidos y vinagreta de mostaza.

Segundo Plato

- Tiramisú de merluza o lubina escalfada, patata glaseada, salsa de coliflor, mascarpone, sal de panceta ahumada y cacao ó lasagna bolognesa de proteína de soja no-gmo y miso, bechamel al wasabi (pb).

Postre

- Cremoso de garrofó, tierra de Coca de llanda y Collarets, pasas Brugal (PB)
PB = Plant-based (ingredientes de origen vegetal).



Horario

- Mie-Sab: 20:30-23:00 cena
- Sab y Dom: 13:30-16:30 comida.

Reservas

T. 699 771 176

No incluye ni bebida ni café.

25€

BRASSERIE SOROLLA

(Hotel Las Arenas Balneario Resort)

Calle Eugenia Viñes, 22-24
T. 963 120 600

www.hotelvalencialasarenas.com/gastronomia/



Entrantes

- Ensaladilla con dados de jamón ibérico de bellota.
- Mojama IGP de Barbate y tronco de bonito con tomate de temporada, pimientos dulces y salazones.
- Pulpo sobre humus de alubias y trempó de algas.

Primer Plato

- Gambones y carabinero salteados sobre arroz cremoso de boletus.
- Presa ibérica a baja temperatura con costra provenzal.

Postre

- Queso Pago los Viales en tartita.
- Pijama en copa con helado de caramelo, frutas en almibar y chantilly.



Horario

Consultar menú cena 60 €

Reservas

CLICK 

40€

33

EL CAMAROTE & THE ROOF

Explanada Veles i Vents local C2
T. 672 693 699

www.elcamarotedelamarina.com
eventos@elcamarotedelamarina.com



Entrantes

- Chipirón a la andaluza.
- Croquetas cremosas caseras.
- Ensaladilla El Camarote.

Plato Principal

- Vasito de gazpacho a la naranja.

Segundo Plato

- Paella valenciana.

Postre

- Surtido.

Incluye una bebida.



Horario

Comidas de 13-16 horas.

Horario

T. 672 693 699

25€

A TU GUSTO

Marqués de Lozoya 4 b. | www.atugusto.com
T. 963 227 026 | restaurante@atugusto.com



Entrantes

- Hojaldres de cheddar y parmesano.
- Taquitos de queso feta con sardina ahumada y cherrys al orégano.

Primer Plato

- Humus de remolacha con crudites.
- Tartar de salmón con guacamole, lima y soja.
- Ensaladilla de langostinos con encurtidos y tosta de arroz.
- Churros de batata con chocolate de morcilla.
- Medallones de pulpo con cremoso de coliflor y trufa.

Segundo Plato

- Arroz meloso de bogavante con calamares, mejillones y acelgas.

Postre

- Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla.



Horario

Comidas

Reservas

T. 963 227 026 · restaurante@atugusto.com

35€

35

BAR VILLAPLANA

Calle Sanchis Sivera 24
T. 963 850 613

www.restaurantevillaplana.com
administracion@restaurantevillaplana.com



Entrantes

- Ensalada de tomate y ventresca.
- Patatas de huerta.
- Cazón frito.
- Pan almusafes.
- Sepionet playa.
- Sartén de patatas, setas , huevo, foie y trufa.

Postre

- Tiramisú.

Bebida(3 jarras de cerveza, sangría o la equivalencia en otras bebidas).



Horario

De 20:00 a 00.00 h.
Domingos cerrado.

Reservas

T. 963 850 613
administracion@restaurantevillaplana.com

25€



36

KAYMUS

Maestro Rodrigo, 44 | www.kaymus.es
T. 963 486 666 | kaymus@kaymus.es



Entrantes

- Ensaladilla KAYMUS, croqueta de bacalao ahumado, croqueta de pollo al curry y tortillita de camarón.
- Sardinias marinadas con ensalada de brócoli y aguacate con crema de curry verde.
- Col rellena de carne picada y langostinos con crema de chirivía y caldo de cocido.
- Vieira con molleja de ternera y royal de alcachofas.

Primer Plato

- Rape albardado con panceta adobada y espinacas a la crema.

Segundo Plato

- Costilla de cerdo ibérico laqueada con crema de céleri y remolacah ahumada.

Postre

- Crema de mascarpone con maracuyá y requesón.
- Mousse de chocolate con brownie y arándanos.

No incluye ni bebida ni café.



Horario y Reservas

Comida ó cena.

CLICK



40€

*+ 2 Euros por persona servicio de mesa
(incluye el pan)*

37

CASINO CIRSA VALENCIA

Avenida Cortes Valencianas, 59
46015 Valencia
T. 900 208 308

www.casinocirsa.valencia.com
infocasinovalencia@cirsa.com



Entrantes

·Nuestras croquetas caseras de pollo de corral a l'ast con all i oli de lima.

Primer Plato

·Ensalada de tomate de la huerta Valenciana con ventresca de atún, aguacate y vinagreta al aroma de naranja.

Segundo Plato

·Entrecot de ternera con verduras a la plancha, patatas especiadas y salsa de vino de Requena.

Postre

·Tarta de almendra con helado de leche merengada.

Incluye bebida. Café no incluido.



Horario

Disponible del jueves 5 al domingo 8 de noviembre.

Reservas

T. 900 208 308
infocasinovalencia@cirsa.com

Se ruega reservar mesa entre las 20:30 y las 22:00 horas.

Fin del servicio a las 23:00 h.

25€

38

ASADOR AURORA

C/ Bachiller 1, València | www.asadoraurora.es
T. 963 600 979 | correo@asadoraurora.es



Entrantes

- Ensalada de Pintada Escabechada.
- Foie micuit.
- Morcilla de Burgos.

Plato Principal

- Lechazo asado de Aranda.

Postre

- Leche frita.

No incluye bebida ni café



Horario

Comidas de lunes a domingo de 13 a 16.
Cenas de miércoles a sábado de 21 a 23.

Reservas

T. 963 600 979 · correo@asadoraurora.es

40€

39

LA TASKA SIDRERÍA

Alfahuir

Av Valladolid, 5
46020 València
T. 963 697 700

www.lataskasidreria.es
info@lataskasidreria.com



Entrantes

- Ensalada de queso D.O. Cabrales, manzana verde, nueces y frutos rojos.
- Chorizo asturiano a la sidra.
- Tortilla de bacalao.

Segundo plato

- Cachopo de ternera gallega IGP a elegir: (1 cachopo cada 2 personas).
- Lacón braseado y queso d.O. Provolone valpadana (mejor cachopo de valencia 2016 & 2017).
- Chosco de tineo igp y queso fusión de sidra.
- Jamón ibérico de guijuelo y queso D.O. Gamoneu (finalista "mejor cachopo de españa" 2018).
- IGP cecina de león y queso d.O. Afuega l pitu (blancu y roxu).

Postre

Surtido de Repostería Casera.

Incluye Café.



Horario

Válido comidas y cenas de lunes a sábados (domingos cerrado).

Reservas

T. 963 697 700 · info@lataskasidreria.com

25€

40

RINCÓN DEL HOSPITAL

Calle Garza Imperial, 4
(salida urgencia Hospital General)

T. 963 709 636 - 658 829 895
ximofen@gmail.com



Entrantes

A compartir:

- Clóchinas al vapor.
- Tabla de ibéricos.
- Calamares a la romana.
- Esgarraet.

Plato Principal

A elegir:

- Rabo de toro a la cordobesa.
- Arroz con bogavante.
- Bacalao sobre confitura de tomate y alioli con virtas de chocolate.

Postre

- Pan de Calatraba.
- Calabaza asada.
- Helado.
- Fruta del tiempo.

Bebida, postre y café



Horario

Servicio de mediodía de 13:00 a 16:00 h.
Servicio de noches de 20:00 a 22:00 h.
Imprescindible reserva previa 24h antes.
Reserva min. 4 pax y max. 6 pax.

Reservas

T. 963 709 636 - 658 829 895

25€

41

RESTAURANTE ESTELA

Avda Cortes Valencianas 120 b | www.hotelrestauranteestela.com
Tavernes Blanques | restauranteestela@hotmail.com
T. 961 851 578



Entrantes

- Lleterolas fritas con ajos y patatas.
- Ensalada de endivia.
- Ensalada de cebolla tierna.

Plato Principal

- Paella de fetge de bou.

Postre

- Torrijas y calabaza asada

Bebida no, café sí.



Horario

De lunes a viernes de 13.00 A 15.30.

Reservas

T. 961 851 578 | restauranteestela@hotmail.com

Las reservas con 24h de antelación.

25€

L' ALQUERIA SANTA ANA

Camino Calvario 5
46016 Carpesa (Valencia)
T. 961 859 999

www.lalquieriasantaana.com
info@lalquieriasantaana.com



Entrantes

- Nuestras patatas bravas.
- Albóndigas de bacalao.
- Esgarraet con mojama.
- Ensalada de tomate y bonito.

Primer Plato

- Arroz abunda ó meloso marinero.

Postre

- Postre de la casa.



Horario

De martes a domingo de 13.30 A 15.30 h.

Reservas

T. 961 859 999 · info@lalquieriasantaana.com

Bebidas durante la comida y café incluido.

35€

BERGAMONTE

Av. del Mar, 25
T. 961 461 612

www.bergamonte.es
rest_bergamonte@hotmail.com



Entrantes

- Esgarraet de pimientos asados al carbón con bonito y bacalao.
- Croquetas caseras de pollo y cocido.

Primer Plato

- Flor de alcachofa a la plancha con foie y jamón.

Segundo Plato

A elegir entre:

- Arroz al horno de leña en cazuela de barro.
- Arrós en fesols i naps.
- Entrecote de vaca madurada al carbón.
- Bacalao a la plancha con sobrasada y miel.

Postre

- Tocino de cielo o flan de huevo casero.



Horario

- Mediodía: de miércoles a domingo de 13'00 a 16'30 horas.
- Noche: de jueves a sábado de 21'00 a 23'00 horas.

Reservas

T. 961 461 612
rest_bergamonte@hotmail.com

Incluye: vino blanco o tinto, cervezas, minerales, refrescos y cafés.

35€

CASA MANOLO

Passeig Marítim, 5
46710 Daimús, Valencia
T. 962 818 568
T. 962 818 568

<https://www.restaurantemanolo.com>
atencionalcliente@restaurantemanolo.com



Menú

- 2 Tapas.
 - 3 Entrantes.
 - 1 Plato principal.
 - 1 Postre.
- Pan de harina ecológico



Horario

Abierto de lunes a domingo en horario de comida:
13:30 a 15:00h. Miércoles cerrado.
Viernes y sábados abierto en horario de cenas
(20:30 22:15h).

Reservas

T. 962 818 568 · T. 962 818 568
atencionalcliente@restaurantemanolo.com

40€

45

CA DUART

C/ Ciscar, 22
46005 València

T.963332812
ca.du.art@hotmail.com.



Entrantes

Tapas:

- Croqueta de cangrejo azul a la donostiarra.
- Royal de foie con gelatina de px.
- Ostra valenciana en ceviche.

Entrantes(a compartir)

- Carpaccio de dos pisos de boletus y gamba roja.
- Coca de salmonetes con titaina y erizos de mar.
- Pulpo braseado con mollejas de ternera y escabeche suave.

Entrantes (individuales):

- Huevo trufado con espuma de patatas, revollones y migas.
- Arroz cremoso de foie, boletus y trufa de otoño.

Plato Principal

Segundos;(en 1/2 raciones)

- Atún a la donostiarra con habas atomatadas y albahaca.
- Pato collvert de l'Albufera con su jugo al cacao y topinambour breseado a la salvia.

Postre

Prepostre

- Gintonic de manzana ácida

Postre

- Torrija de fartó con horchata y helado de vainilla.
- Pastas de café
- Trufas caseras.

Reservas

CLICK



40€

Consultar menú cena 40 €..

hosteleria
valencia

46

LA MARITIMA DE VELES E VENTS

Edificio Vels e Vents - Planta 0.
La Marina de València
46024 Valencia

T. 690 705 216
reservas@veleseventsalencia.es



Entrantes 2 Tapas.

Aperitivos:

- Piel suflada de bacalao con su brandada.
- Ceviche de corvina.
- Nécora con especias cajún.

Entrantes:

- Canelón de atún relleno de tartar de tomates semisecos y salsa vitello.
- Alcachofas con yema de huevo y jugo de ibéricos.

Plato Principal

Pescado de lonja con suquet Thai.

Postre

Tarta de queso fluida.

Reservas

CLICK



40€

47

SHIJA SABORES DE LOS BALCANES

C/ Ciscar, 26 | T. 610 800 522
46005 València | shija@shija.es



Entrantes

- Kebab de verduras balcánicas de temporada.
- Glyko de mandarina rellena de mousse de pato y arándanos.
- Tosta de sardinas ahumadas del mar Negro con paté de aceitunas kalamata y panceta ahumada.

Plato Principal

- Salmón ligeramente ahumado con paprika.
- Pulpo macerado con hoshaf y tierra de semillas de granada.
- Risotto croata de 4 carnes.

Postre

Variación de postres tradicionales de los Balcanes.

Reservas

CLICK 

40€

Consultar menú cena 60 €.

48

LA CAVA WINE LOVERS

C/ Ernesto Ferrer n7 izq. | restaurante@lacavawinelovers.com
T. 963 614 300



Entrantes

· Croquetas de jamon iberico.

Plato Principal

· Pulpo braseado.

Postre

· Taten de manzana

Incluye 1 bebida y café

Reservas

T. 963 614 300
restaurante@lacavawinelovers.com

25€

menús
MEDITERRÁNEA
GASTRÓNOMA

del 4 al 9 de Noviembre

#apoyalahosteleria



CONGRESO
MEDITERRÁNEA
GASTRÓNOMA



Edición especial homenaje al **hostelero y al productor**
8 y 9 de noviembre 2020 / Valencia - Spain

www.hosteleriavalencia.es