



CONGRESO MUNDIAL DEL  
**ARROZ**  
Y HOMENAJE A LA  
**PAELLA**  
**Valencia**

**CIUDAD DE LAS ARTES Y LAS CIENCIAS**

29 septiembre / 2 octubre 2011



lomejordelagastronomia.com



Turismo en  
la provincia  
de Valencia

Información turística  
+34 963 514 907



Escapadas Qué visitar Dónde comer

www.valenciaterraimar.org

restaurantes  
turismo activo  
información municipios  
rutas turísticas  
golf  
alojamientos  
escapadas  
agenda eventos  
parques naturales  
playas  
las mejores ofertas  
turismo de interior  
guías y planos  
balnearios



  
**València  
Terra i Mar**  
Diputació de València  
Patronat Provincial de Turisme



Síguenos también en:



<http://twitter.com/#!/valterramar>



[www.facebook.com/valenciaterraimar](http://www.facebook.com/valenciaterraimar)

...descubre la nueva forma de  
viajar por la provincia de Valencia.

# LA IMAGEN MÁS BELLA PARA EL PLATO MÁS ANSIADO

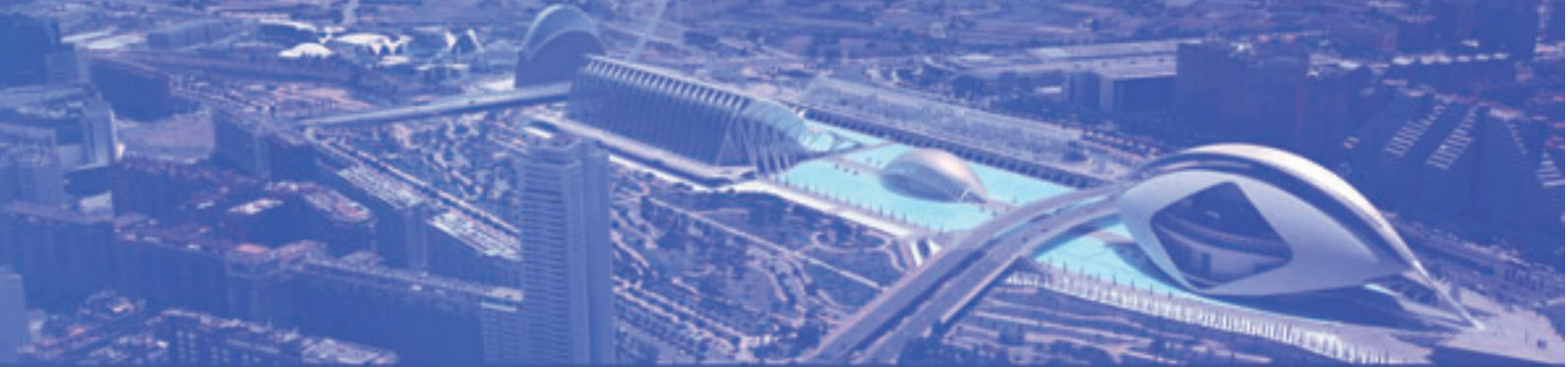


La paella, como plato costumbrista español, es el más conocido y ansiado en el mundo desde finales del siglo XIX, muy por encima de el gazpacho, el bacalao al pil pil, de tantos otros, habiendo adquirido su mayor relevancia en el XX y proyectando su hegemonía en el XXI. La Ciudad de las Artes y las Ciencias, de Santiago Calatrava, es la obra arquitectónica más artística que se ha construido en España en el siglo XX y posiblemente la más importante que se vaya a levantar en vida de todos los presentes. Queremos aunar las dos mejores imágenes de España y, claro esta, de Valencia, en este Homenaje Mundial a la Paella y en este Congreso del Arroz. Para ello hemos diseñado un proyecto populista y elitista, en consecuencia con los protagonistas, que anhela una convergencia de culturas, que sabe que la cocina de vanguardia ha de conectar con la ciudadanía y que la gastronomía tradicional ha de asumir conceptos evolucionistas que contribuyan a su perfeccionamiento.

Pretendemos que Valencia sea una estruendosa fiesta de sabores ancestrales revividos contemporáneamente. Queremos que la ciudadanía enarbore y reactualice el condumio más campestre y más generalista de nuestra culinaria. Comer una paella, hacer infinidad de arroces, desarrollar culturas, pasarlo fenomenalmente... será lo que nos convoque en el lugar más bello y saborido: Valencia, la Ciudad de las Artes y las Ciencias, del 29 de setiembre al 2 de noviembre. No faltes, te esperan aromas mediterráneos y la gran masclatá gastronómica.

Rafael Garcia Santos





Un vez más, la Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia se convierte en punto de encuentro para el intercambio de experiencias y conocimientos. En esta ocasión, como sede del Congreso Mundial del Arroz y Homenaje a la Paella.

Por sus especiales características arquitectónicas y la oferta de contenidos de divulgación relacionados con la ciencia, el arte y la naturaleza, este complejo, que se extiende a lo largo de un eje de casi dos kilómetros sobre el antiguo cauce del río Turia, es hoy un referente cultural en la Comunidad Valenciana.

Un conjunto de edificios, obra de Santiago Calatrava y Félix Candela, donde los visitantes son los grandes protagonistas, y a quienes se les ofrece la oportunidad de vivir experiencias únicas en un lugar excepcional, como explorar el espacio, realizar experimentos en directo o descubrir qué es la electricidad y la relación entre la ciencia y el deporte en el Museo de las Ciencias. Incluso, bucear entre tiburones, contemplar de cerca pingüinos, morsas o belugas en el mayor parque marino de Europa, el Oceanogràfic, además de disfrutar de emocionantes e increíbles aventuras con las espectaculares imágenes en gran formato del Hemisfèric.

La Ciudad de las Artes y las Ciencias se puede contemplar en toda su magnitud desde el Umbracle, una extensa zona ajardinada que alberga el Paseo del Arte, el Jardín de la Astronomía y la mayor exposición de dinosaurios robotizados de Europa.

El último icono de la Ciudad de la Artes y las Ciencias, el Ágora, es también un espacio con una enorme versatilidad que permite acoger eventos de diversa naturaleza.

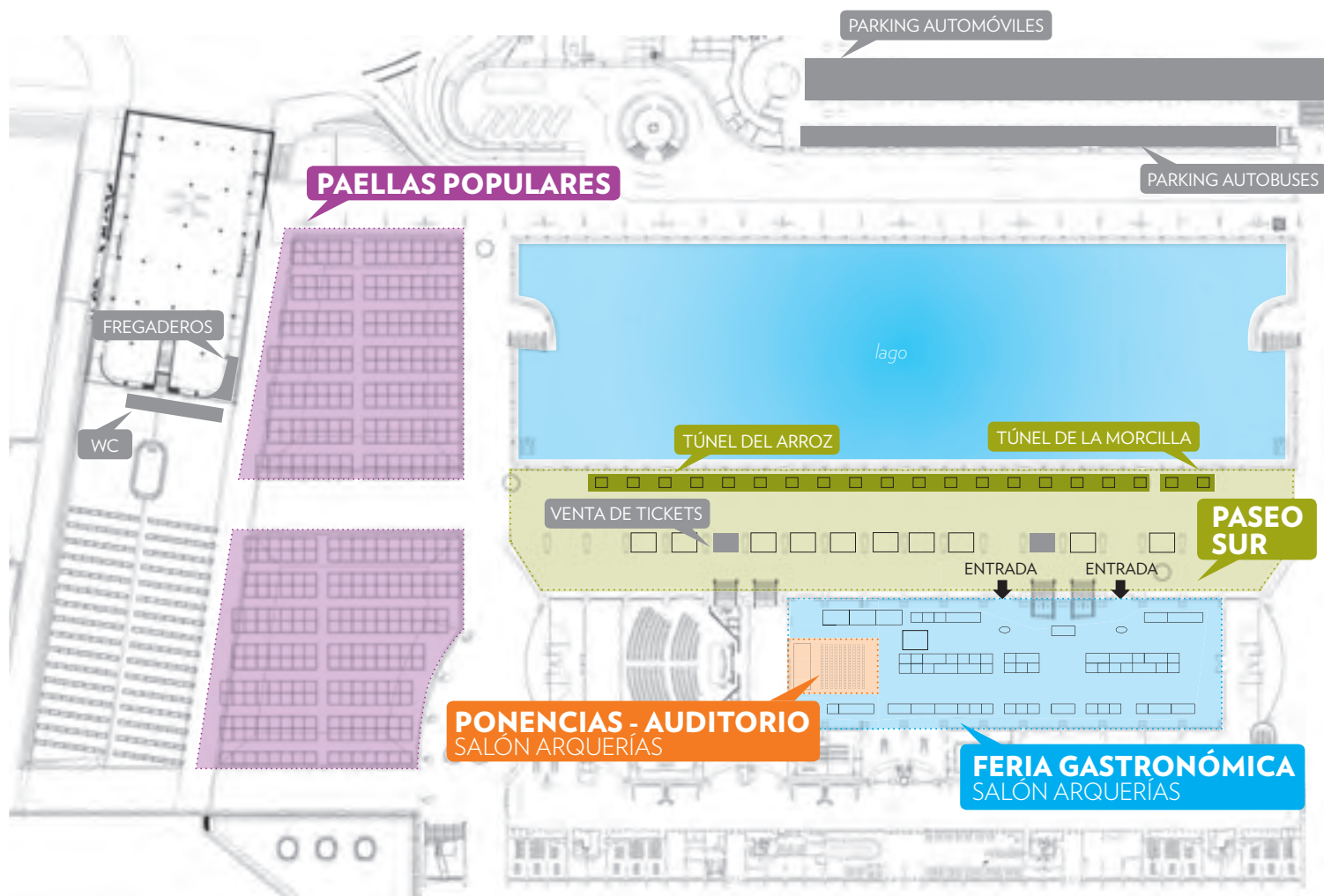
**Información 902 100 031**

**Venta de entradas online y más información en [www.cac.es](http://www.cac.es)**



# MUSEO PRÍNCIPE FELIPE

Ciudad de las Artes y las Ciencias





# CIUDAD DE LAS ARTES Y LAS CIENCIAS DE VALENCIA

ESTA CIUDAD ES OTRO MUNDO

SOM experiències



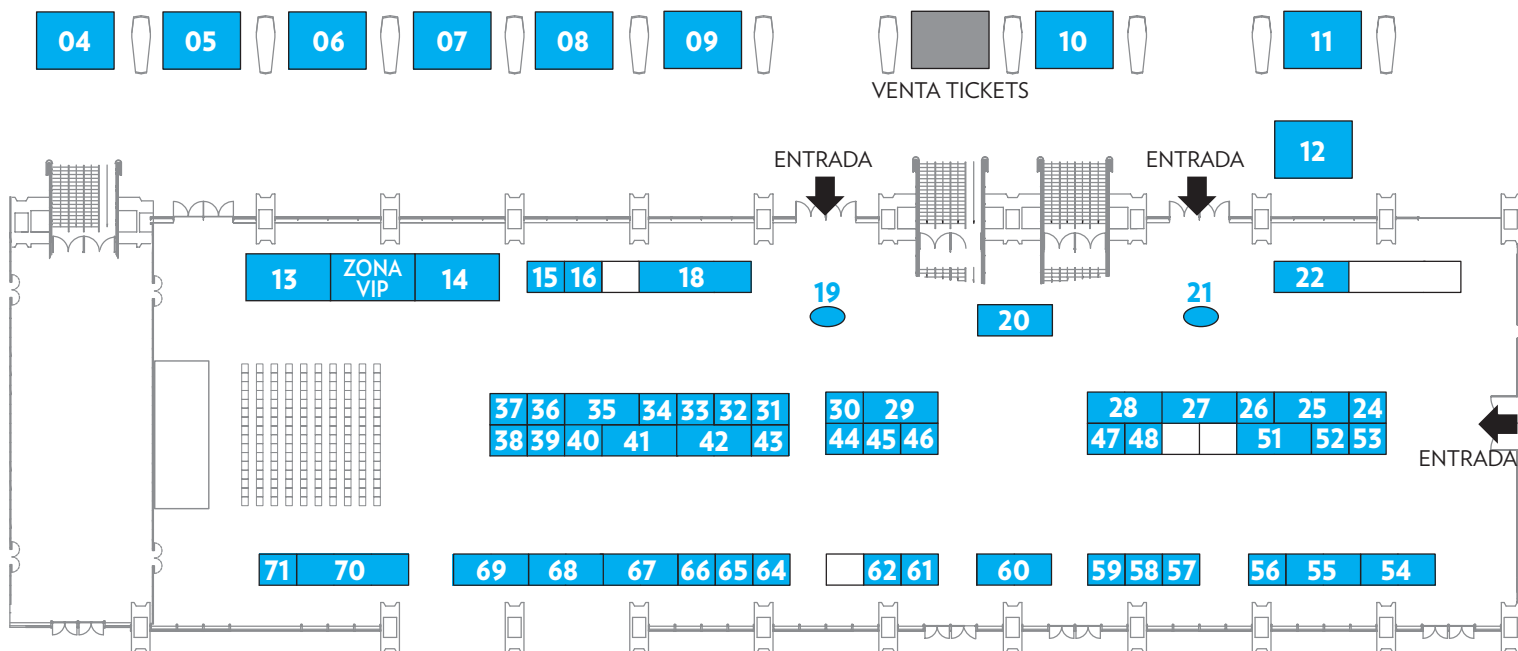
**VENTA DE ENTRADAS**

[www.cac.es](http://www.cac.es) (+34) 902 100 031

# MAPA FERIA

## TÚNEL DEL ARROZ

## TÚNEL DE LA MORCILLA



- Amstel - **05 / 67**
- Art la Espiga - **46**
- Ayunt. de Cullera - **41**
- Ayunt. de Sueca - **39**
- Azafrán la Rosera - **30**
- Bacalao Giraldo - **66**
- Buñolerías el Contraste - **09**
- Bodegas Cherubino - **60**
- Bodegas Delgado - **15**
- Bodegas Mezquita - **15**
- Bodegas Vegamar - **27**
- Bueno para comer - **40**
- Ca´ Sento - **65**
- Carmencita - **28**
- Carpier - **33**
- Carnicerías de Ontiyent - **70**
- Ceylan - **48**

- ChocoFruit Fondue - **19 / 21**
- Chocolate Comes - **56**
- Comimport - **69**
- Consellería de Agricultura - **55**
- Cooperativa Vinícola "San Antonio Abad" - **34**
- D.O. Arroz de Valencia - **32**
- D.O. Ribeiro - **24**
- D.O. Utiel Requena - **35**
- DO Kaki - **43**
- DACSA - **31**
- de re coquinaria - **71**
- Diputación de Burgos - **64**
- Diputación de Palencia - **65**
- El Bressol - **01**
- Embutidos Cardena - **02**
- Embutidos Sotopalacios González - **03**

- Exclusivas Casvi - **42**
- Helados Yomi - **07**
- Horno San Bartolomé - **47**
- Ibesa - **15**
- Jamones y Embutidos Maldonado - **62**
- La Casera - **04 / 68**
- La Pericana Muros - **44**
- Lanjarón - **11 / 16**
- Licor de Naranja - **38**
- Marisquería Puerto de Santamaría - **57**
- Martiko - **51**
- Mengues de Deus - **22**
- Noviprom - **36**
- Optimgas - **25**
- Original CV - **61**
- Paellersypaelleras.com - **59**
- Pata Negra Salamanca - **26**

- Patronato Provincial de Turismo València, Terra i Mar - **54**
- Polos el Capote - **58**
- Proava - **52**
- Quesos de Cati - **37**
- Restaurante Sagartoki Sushis Mediterráneos - **12**
- Ron Legendario - **14**
- Schweppess - **10 / 18**
- Sirope de Xativa - **45**
- Tescoma - **13**
- Tomata de Penjar - **29**
- Turrónes Lopetes - **22**
- Uveste - **06 / 20**
- Vicente Gandia - **53**
- Zummo - **08**

# El único secreto de la paella

Que con El Paellero se cocinan las mejores paellas, es algo que saben bien más de un millón de españoles. Como se dice en España es «un secreto a voces».

El Paellero garantiza el éxito de sus arroces con su cuidada selección de especias; entre las que destaca el Azafrán. Un pequeño gran secreto envasado por Carmencita que se distribuye, ahora, en todo el mundo.



Carmencita

[www.carmencita.com](http://www.carmencita.com)





# 29

septiembre

## FERIA GASTRONÓMICA

SALÓN ARQUERÍAS, MUSEO PRÍNCIPE FELIPE

**11:00-21:00** Degustar y comprar

70 stands en los que se podrá degustar infinidad de productos gastronómicos.

## PONENCIAS - AUDITORIO

SALÓN ARQUERÍAS, MUSEO PRÍNCIPE FELIPE

**11:00-12:00**

### ARROCES CASTELLONENSES

- Viaje a Sechuan de la Paella Valenciana. **Pedro Salas "aQua"**, en Castellón.
- Arroz meloso con anémonas de mar y sepia. **Raúl Barruguer "La Regenta del Mar"**, en Burriana.

**12:00-13:00**

### ARROCES CATALANES

- Arroz, aceite y chipirón. **Andreu Ruiz "L'Arrosseria de l'Andreu"**, en Cunit (Tarragona).
- L'arrossejat amb espardenyes. **Joan Petrell "Joan Gatell"**, en Cambrils (Tarragona).

**13:00-13:15**

### INAUGURACIÓN CONGRESO MUNDIAL DEL ARROZ Y HOMENAJE A LA PAELLA

**13:15-14:00**

### ARROCES MURCIANOS

- Arroz bomba con jugo de gambas rojas de Águilas. **Paco y José Carlos Fuentes "Palacete Rural La Seda"**, en Santa Cruz.
- Arroz Bomba de Calasparra con verduras. **Alberto Hernando CCT Región de Murcia**.

**16:30-20:00**

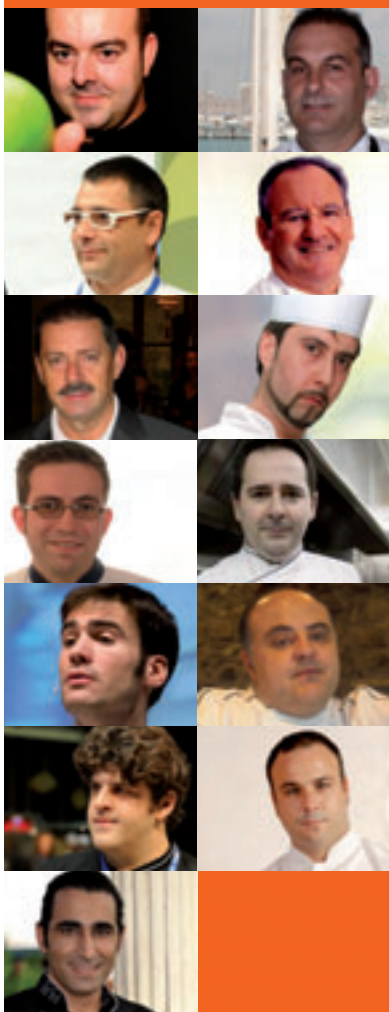
- Arroz de sangre, cebolla, pimienta y pimentón. **Pablo Loureiro "Branka"**, en San Sebastián.
- Sushi de paellas. **Senén González "Sagartoki"**, en Vitoria-Gasteiz.
- El arroz y las trufas negras. **Javier Turmo "El Pesebre"**, en Benasque.
- Risotto con espuma de ajo, aceite de perejil y polvo de guindilla. **Ilario Vinciguerra "Ilario Vinciguerra"**, en Gallarate-Varese (Italia).
- Arroz de plancton marino con calamares y alioli. **Ángel León "Aponiente"**, en El Puerto de Santa María.
- Arroz en la cocina turca. **Sahin Karagöz "Incekum Beach Resort"**, Lanya (Turquía)

## LA GRAN FIESTA DE LA MORCILLA DE ARROZ

PASEO SUR, ENTRE EL LAGO Y EL MUSEO PRÍNCIPE FELIPE

**11:00-21:00**

Degustación de rodajas de morcillas de arroz a 2 €. Solas o elaboradas en pinchos.



EL ARROZ 3 DELICIAS  
NO ESTA MAL,  
PERO  
LA PAELLA  
MOLA MÁS



LO TUYO

SIEMPRE MOLA MÁS

# 30

septiembre

## FERIA GASTRONÓMICA

SALÓN ARQUERÍAS, MUSEO PRÍNCIPE FELIPE

**11:00-21:00** Degustar y comprar

70 stands en los que se podrá degustar infinidad de productos gastronómicos.

### PONECIAS - AUDITORIO

SALÓN ARQUERÍAS, MUSEO PRÍNCIPE FELIPE

**10:30-14:00**

#### ARROCES ALICANTINOS

- Arroz de pieles de bacalao y coliflor.  
**Basilio Corral "Art a la Cuina"**, en Benidorm.
- Arroz meloso de rape y gambitas.  
**Odón Martínez "El Granaíno"**, en Elche.
- Arroz a banda.  
**Mari Carmen Vélez "La Sirena"**, en Petrer.
- Arroz negro.  
**Kiko Moya "L´Escalaeta"** en Concentaina.
- Arroz en la repostería. **Paco Torreblanca "Total"**, en Alicante y Elda.
- Arroz de sepia y castañuelas ibéricas.  
**Dani Frías, "La Ereta"**, en Alicante.
- Arroz con pulpo y espardeñas al estilo caldero.  
**Jose Antonio Sánchez "Els Vents"**, en Alicante.
- Arroz con conejo y caracoles.  
**Josefa Navarro "Paco Gandia"**, en Pinoso.

**16:30-20:00**

- El arroz en la cocina **Thai**.  
**Oth Sombath "Oth Sombath"**, en París.
- Arroces Asturianos de Autor.  
**Nacho Manzano "Casa Marcial"**, en Arriendas.
- El arroz en la cocina japonesa.  
**Hiroshi Kobayashi "Miyama"**, en Madrid.
- Arroz, caza, quesos y azafrán.  
**Manolo de la Osa "Las Rejas"**, en Las Pedroñeras.
- Risotto de Pavese Gran Reserva mantecado a la ricotta de búfala ligeramente ahumado con tartar de gamba roja, con trufas y colatura de alici.  
**Giancarlo Morelli "Osteria del Pomiroeu"**, en Seregno (Italia)
- La cremosidad en los arroces a través de pralinés de frutos secos aromatizados con cítricos.  
**Vicente Patiño "Oleo"**, en Valencia.
- El arroz y los sabores de Córdoba.  
**"Ziryab Taberna Gastronómica / Bodegas Mezquita"**, en Córdoba.
- Conferencia y Teatralización a cargo de **Arturo Pardo** autor del libro *El Ocaso de las Paellas*.

### LA GRAN FIESTA DE LA MORCILLA DE ARROZ

PASEO SUR, ENTRE EL LAGO Y EL MUSEO PRÍNCIPE FELIPE

**11:00-21:00**

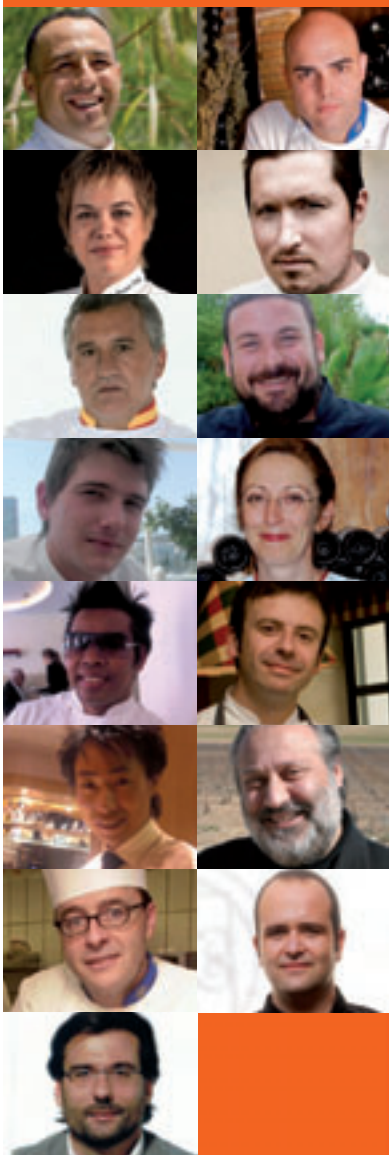
Degustación de rodajas de morcillas de arroz a 2 €. Solas o elaboradas en pinchos.

### TUNEL DEL ARROZ

PASEO SUR, ENTRE EL LAGO Y EL MUSEO PRÍNCIPE FELIPE

**13:30-16:00 / 19:30-21:00**

20 restaurantes ofrecerán degustaciones de arroz a 4 € y cañas de Amstel a 1 €.







Tels. 961 850 051 / 052  
[www.arrozdacsa.com](http://www.arrozdacsa.com)

# 01 octubre



## FERIA GASTRONÓMICA

SALÓN ARQUERÍAS, MUSEO PRÍNCIPE FELIPE

**11:00-21:00** Degustar y comprar

70 stands en los que se podrá degustar infinidad de productos gastronómicos.

### PONENCIAS - AUDITORIO

SALÓN ARQUERÍAS, MUSEO PRÍNCIPE FELIPE

**10:30-14:00**

- Arroz meloso campero de pollo, espardeñas y judías verdes.  
Paco Morales, en Bocairent.
- El arroz en la cocina Rusa.  
Anatoly Komm "Barbapbi", en Moscú (Rusia).
- Yemas de arroz guisadas con vainas tiernas.  
Josean Martínez Aluja "Nerua", en Bilbao.
- Arroz de vaca.  
Ricard Camarena "Arrop", en Valencia.
- El arroz en la cocina china.  
Alvin Leung "Bo Innovati6n", en Hong Kong (China).
- Arroz con leche.  
Pedro y Marcos Morán "Casa Gerardo", en Prendes.

**13:30**

### ENTREGA DE LAS MEDALLAS DE ORO A LA COCINA DEL ARROZ

- Quique Dacosta, en Denia.
- Salvador Gasc6n "Casa Salvador", en Cullera.
- Jiro Ono "Sukiyabashi Jiro", en Tokio.
- Gualtiero Marchesi, en Erbusco.
- Pedro y Marcos Morán "Casa Gerardo", en Prendes.
- Alberto Herraiz "Fog6n", en París.

**16:30-20:00**

### ARROCES VALENCIANOS

- Arr6s brut.  
Bernd Kn6ller "Riff", en Valencia.
- Arroz de pato salvaje, setas y espinacas.  
Jos6 Vicente P6rez "El Bressol", en Valencia.
- Los Arroces de Loles Le6n... 25 a6os despu6s.  
Loles Salvador y Jorge Bret6n "La Sucursal", en Valencia.
- De las Riberas del Xuquer al "Mundo".  
Salvador Gasc6n "Casa Salvador", en Cullera.
- Arroz socarrat con gambas y arroz meloso marinero.  
Ra6l Alexandre "Ca Sento", en Valencia.
- Reinventi6n de las paellas y los arroces en París.  
Alberto Herraiz "Fog6n", en París
- Arroz al horno y arroz caldoso de anguila all I pebre.  
Vicent Ballester "Rinc6n del Faro", en Pu6ol.

### LA GRAN FIESTA DE LA MORCILLA DE ARROZ

PASEO SUR, ENTRE EL LAGO Y EL MUSEO  
PRÍNCIPE FELIPE

**11:00-21:00**

Degustaci6n de rodajas de morcillas de arroz a 2 €. Solas o elaboradas en pinchos.

### TUNEL DEL ARROZ

PASEO SUR, ENTRE EL LAGO Y EL MUSEO  
PRÍNCIPE FELIPE

**13:30-16:00 / 19:30-21:00**

20 restaurantes ofrecer6n degustaciones de arroz a 4 € y ca6as de Amstel a 1 €.



Con *Tinto de Verano*  
*La Casera*,  
*paella de primera*





02  
octubre

# HOMENAJE MUNDIAL A LA PAELLA

## FERIA GASTRONÓMICA

SALÓN ARQUERÍAS, MUSEO PRÍNCIPE FELIPE

**11:00-16:00** Degustar y comprar

70 stands en los que se podrá degustar infinidad de productos gastronómicos.

## PONENCIAS - AUDITORIO

SALÓN ARQUERÍAS, MUSEO PRÍNCIPE FELIPE

**11:00-14:00**

### 10 GRANDES COCINEROS DEL MUNDO HARÁN SU VISIÓN DE LA PAELLA.

- Martín Berasategui, en Lasarte.
- Quique Dacosta, en Denia.
- Gualtiero Marchesi, en Erbusco (Italia).
- Mathías Dahlgren, en Estocolmo (Suecia).
- Bo Bech "Geist", en Copenague (Dinamarca).
- Anatoly Komm "Barbapbi", en Moscú (Rusia).
- Jiro Ono "Sukiyabashi Jiro", en Tokio (Japón).
- Alvin Leung "Bo Innovation", en Hong Kong (China).
- Davide Scabin "Combal.Zero", en Rivoli (Italia).

## LA GRAN FIESTA DE LA MORCILLA DE ARROZ

PASEO SUR, ENTRE EL LAGO Y EL MUSEO  
PRÍNCIPE FELIPE

**11:00-16:00**

Degustación de rodajas de morcillas de arroz a 2 €. Solas o elaboradas en pinchos.

## TUNEL DEL ARROZ

PASEO SUR, ENTRE EL LAGO Y EL MUSEO  
PRÍNCIPE FELIPE

**13:30-16:00**

20 restaurantes ofrecerán degustaciones de arroz a 4 € y cañas de Amstel a 1 €.

## PAELLAS POPULARES

LÁMINAS DE AGUA, JUNTO AL PUENTE DE L'ASSUT DE L'OR

**13:30-16:00**

Se elaborarán y degustarán cientos de paellas (fallas, Centros de formación CDT, hosteleros). Se precisa ticket-invitación.





# TÚNEL DEL ARROZ

**VIERNES 30 de septiembre**

**13:30-16:00**

**19:30-21:00**

**SÁBADO 1 de octubre**

**13:30-16:00**

**19:30-21:00**

**DOMINGO 2 de octubre**

**13:30-16:00**

Ciudad de las Artes y las Ciencias. **PASEO SUR**

Degustación de tercios de ración de estos arroces a 4 €.  
Caña de cerveza Amstel 1 €.

## PARTICIPANTES



**ALEJANDRO DEL TORO BY SH**  
**VALENCIA PALACE**

en Valencia

- Arroz meloso de gamba amb bledes.



**APONIENTE**

en El Puerto de Santa María

- Arroz con plancton marino.



**BRANKA**

en San Sebastián

- Arroz de sangre, cebolla, pimienta y pimentón.



**CAMÍ VELL**

en Alzira

- Arroz con costilla y langostinos.



**CASA MANOLO**

en Playa de Daimús

- Arroz meloso de conejo y caracoles.



**APICIUS**

en Valencia

- Arroz del mar al pueblo  
(Arroz de calamar, morro, butifarra y nabos).



**ARROP**

en Valencia

- Arroz de caracoles sin caracoles.



**CA SENTO**

en Valencia

- Arroz meloso marinero.



**CASA GERARDO**

en Prendes.

- Arroz con leche. Marcos Morán.



**CASA MARCIAL**

en Arriondas

- Arroz cremoso con lapas, jamón y chorizo.  
Arroz con leche. Nacho Manzano.



# TÚNEL DEL ARROZ



**EL BRESSOL**  
en Valencia

- Arroz de pato salvaje, setas y espinacas.



**EL TINELL DE CALABUIG**  
en Ontinyent.

- Arroz de perdiz.



**LA CUINA DE BORO**  
en Valencia

- Arroz de rape, cigalas y setas.



**LA SUCURSAL**  
en Valencia

- Arroz amb fesols i naps.



**MIYAMA**  
en Madrid.

- Sushi de salmón y Maki de pepino.



**OSTERIA DEL POMIROEU**  
en Seregno

- Risotto mantecado con queso de cabra, ajo negro y limón. Giancarlo Morelli



**XIMO SÁEZ**  
en Valencia

- Arroz de pato y caneda.



**EL PESEBRE**  
en Benasque

- Arroz trufado.



**GALBIS**  
en L'Alcúdia

- Paella valenciana, paella de mariscos y paella mixta.



**LA SEQUIETA**  
en Alaquàs

- Arroz del senyoret con gamba roja y paella de verduras de temporada con pulpo.



**L'ARROSSERIA DE L' ANDREU**  
en Cunit

- Arroz homenaje al cerdo ibérico con trompetas de la muerte.



**OSTERIA DEL POMIROEU**  
en Seregno

- Risotto carnaroli con azafrán, tuétano y reducción de vino tinto.



**RIOJA**  
en Benisanó

- Arroz caldoso de pollo y conejo.



**ZIRYAB TABERNA GASTRONÓMICA - BODEGAS MEZQUITA**  
en Córdoba

- Arroz cremoso de queso de cabra y presa con velo de tocino ibérico.





manantial salud



Lanjarón te presenta su nueva botella de vidrio de 50cl.



# SEMANA GASTRONÓMICA DEL ARROZ

Para convertir todo Valencia en una gran fiesta del arroz, hemos seleccionado estos restaurantes, que del lunes, 26 de septiembre al domingo, 2 de octubre, servirán los platos abajo reseñados, especialidad de los citados establecimientos, al precio especificado, lo que representa un 25% de descuento para la ocasión.

## CIUDAD DE VALENCIA

### ALEJANDRO DEL TORO BY SH VALENCIA PALACE

46010 Valencia • Amadeo de Saboya, 15 • 963934046  
[info@restaurantejandrodelatoro.com](mailto:info@restaurantejandrodelatoro.com)

Arròs en Fesols i Naps - **12,5 €**  
Arròs meloso de carranc y clóchinas valenciana - **12,5 €**

### ALFÀBEGA

46005 Valencia • Conde de Altea, 30 • 963738815 • [info@restaurantalfabega.com](mailto:info@restaurantalfabega.com)

Menú: Tàpas valencianas, arroces del senyoret y de pato y pollo con alcachofas y postre.

### APICIUS

46021 Valencia • Eolo, 7 • 963936301 • [info@restaurant-apicius.com](mailto:info@restaurant-apicius.com)

Arroz de bonito, fesols y naps - **14 €**  
Arroz cremoso de liebre, vino tinto, hongos y parmesano - **14 €**

### ARROP

46003 Valencia • Almirall, 14 • 963925566 • [arc@arrop.com](mailto:arc@arrop.com)

Arroz de vaca - **15 €**

### CA´SENTO

46024 Valencia • Méndez Nuñez, 17 • 963301775 • [casento@sento.e.telefonica.net](mailto:casento@sento.e.telefonica.net)

Arroz meloso marinero - **20 €**

### EL ALTO DE COLON

46004 Valencia • Jorge Juan, 10 • 963530900 • [elaltodecolon@grupoelalto.com](mailto:elaltodecolon@grupoelalto.com)

Arroz meloso marinero.  
Arroz cremoso de pollo de corral y moscatel.

### EL BRESSOL

46005 Valencia • Salamanca, 26 • 963747522 • [jvbressol@terra.es](mailto:jvbressol@terra.es)

Arroz de pato salvaje, setas y espinacas - **17 €**

### ENTREVINS

46006 Valencia • Reina Doña María, 3 • 963333523 • [ventrevins@entrevins.es](mailto:ventrevins@entrevins.es)

Menú: 4 aperitivos, arroz meloso de pollo de corral y setas de temporada y arroz meloso de sepia con alcachofas y postre - **18 €**

### ESPAI GASTRONOMIC RAUSELL

46008 Valencia • Angel Guimera, 59/61 • 963843193 • [joserausell@hotmail.com](mailto:joserausell@hotmail.com)

Arroz de Boletus edulis con puntillas - **11 €**  
Arroz meloso de bacalao con coliflor - **11 €**

### L'ANCÓ

46015 Valencia • La Safor, 12 • 963474314 • [info@lancorestaurant.com](mailto:info@lancorestaurant.com)

Arròs amb fesols i naps - **11,5 €**  
Arroz de bacalao, coliflor y ajos tiernos (seco en paella) - **13,5 €**

### LA CUINA DE BORO

46015 Valencia • Avda. Pío XII, 19 • 963274959 • [maitelacuinaдеборо@gmail.com](mailto:maitelacuinaдеборо@gmail.com)

Arroz de rape con cigalas y setas - **14,5 €**  
Arroz de pato y costillas con verduras de temporada - **14,5 €**

### LA SURCURSAL

46003 Valencia • Guillen de castro, 118 • 963746665 • [info@restaurantelasucursal.com](mailto:info@restaurantelasucursal.com)

Arròs amb fesols i naps - **14,40 €**

### MERCATBAR

46005 Valencia • Joaquín Costa, 27 • 963748558 • [javiantolja@quiuedacosta.es](mailto:javiantolja@quiuedacosta.es)

Caldero de arroz Mediterráneo de pulpo, pelotas y verduras - **9,75 €**

### OLEO

46011 Valencia • Plaza Juan Antonio Benlliure, 9 • 963675865  
[info@restaurantoleo.com](mailto:info@restaurantoleo.com)

Arroz de hinojo y boquerones - **5 €**  
Arroz de cigala de fuerza con almendras y cítricos - **8 €**

### RIFF

46005 Valencia • Conde Altea, 18 • 963335353 • [restaurant@restaurant-riff.com](mailto:restaurant@restaurant-riff.com)

Arròs brut - **12 €**  
Arroz de tomate valenciano, clóchinas y albahaca - **12 €**

### SENZONE

46004 Valencia • Avda. de Navarro Reverter, 14 • 963162884  
[chef.senzone.palaudelamar@fuenso.com](mailto:chef.senzone.palaudelamar@fuenso.com)

Arroz meloso de puntilla y tirabeque - **12 €**  
Arroz seco de carranc y ñora - **14 €**

### SUBMARINO

46003 Valencia • Junta de Murs i Valls, s/n • 961975565 • [submarino@grupo-jbl.com](mailto:submarino@grupo-jbl.com)

Arroz de rape y alcachofas - **14 €**  
Arroz meloso de pato de la albufera y boletus - **14 €**

Bienvenido  
a  
Cuba



Guajira...



Cuba Libre



Acere



El músico



máquina



mojito



Legendario.com







# SEMANA GASTRONÓMICA DEL ARROZ

## TRATTORIA DA CARLO

46021 Valencia • Dr. Manuel Candela, 79 • 963935562 • [dannacarmine@hotmail.com](mailto:dannacarmine@hotmail.com)

- Risotto meloso con patata y marisco - **10 €**
- Risotto de crema de trufa blanca de alba - **10 €**

## VERTICAL

46013 Valencia • Luis García Berlanga, 19 • 963303800

- Arroz con pollo de corral y alcachofas - **17,60 €**

## VUELVE CAROLINA

46002 Valencia • Correos, 8 • 963218686 • [javiantoja@quiquedacosta.es](mailto:javiantoja@quiquedacosta.es)

- Arroz senia con anguila ahumada y perlas de cerezas - **12 €**

## XIMO SÁEZ

46005 Valencia • Avda. Jacinto Benavente, 9 • 963810114

[ximosaez@restauranteximosaez.com](mailto:ximosaez@restauranteximosaez.com)

- Arroz meloso de pato con canela - **15 €**

## PROVINCIA DE VALENCIA

### CAMI VELL

46600 Alzira (Valencia) • Colón, 51 • 962412521 • [camivell@camivell.com](mailto:camivell@camivell.com)

- Arroz de costilla con langostinos - **11 €**
- Arroz de sepia de la bahía - **10 €**

### CASA CARMINA

46012 El Saler (Valencia) • Embarcadero, 4 • 961830254 • [info@casacarmina.es](mailto:info@casacarmina.es)

- Arroz fesols i naps - **12 €**
- Paella de sepia con guisantes y alcachofas - **12 €**

### CASA MANOLO

46710 Playa de Daimuz (Valencia) • Paseo Marítimo, 5 • 962818568

[info@restaurantemanolo.com](mailto:info@restaurantemanolo.com)

- Arroz de ortiguillas, rape y alcachofas - **15 €**
- Arroz de sepia, cigalas y berberechos - **15 €**

### CASA SALVADOR

46400 Cullera (Valencia) • L'Estany de Cullera, s/n. • 961720136

[casasalvador@casasalvador.com](mailto:casasalvador@casasalvador.com)

- Arroz de araña de mar y totena - **20 €**
- Arroz con costillitas, coliflor y napicol - **20 €**

### EL TINELL DE CALABUIG

46870 Ontinyent (Valencia) • Josep Melcior Gomis, 23 • 962915048

[eltinellcalabuig@hotmail.com](mailto:eltinellcalabuig@hotmail.com)

- Arroz de Perdiz - **12 €**

## GALBIS

46250 L'Alcúdia (Valencia) • Avda. Antonio Almela, 15 • 962541093

[galbis@galbis.com](mailto:galbis@galbis.com)

- Arroz al horno con pato, costillitas, blanquet y garbanzos - **10 €**
- Paella con alcachofas, colmenillas, ajos tiernos y pato salvaje - **12 €**

## LA SEQUIETA

46970 Alaquàs (Valencia) • Cami Vell de Torrent, 28 • 961500027

[lasequieta@hotmail.com](mailto:lasequieta@hotmail.com)

- Paella de verduras de temporada y pulpo - **11 €**
- Arroz Senyoret con gambas rojas - **15 €**

## LA TAULA DE LLÍRIA

46160 LLiria (Valencia) • San Vicente de Paul, 24 • 962780091

[lataula@latauladelliria.es](mailto:lataula@latauladelliria.es)

- Arroz de secreto de cerdo ibérico con setas y alcachofas - **15 €**
- Arroz de gamba rallada y garro fon tierno valenciano con ajetes - **15 €**

## PACO MORALES

46880 Bocairent (Valencia) • Bocairent-Villena, km. 16 • 962355175

[info@hotelferrero.com](mailto:info@hotelferrero.com)

- Arroz meloso campero de pollo, espardeñas y judías verdes - **22 €**

## PARPALLÓ

46758 La Drova (Valencia) • Avda. Luis Pericot, 50 • 962807229

[juliadonet@hotmail.com](mailto:juliadonet@hotmail.com)

- Paella valenciana de pollo y conejo - **10 €**

## PORTAL FOSC

46005 Xàtiva (Valencia) • Portal de Valencia, 22 • 962288237

[restaurant@portalfosco.com](mailto:restaurant@portalfosco.com)

- Arroz de conejo de monte, romero y chocolate - **10 €**
- Arroz de berenjenas, panceta, albahaca y queso fresco - **10 €**

## RINCÓN DEL FARO

46530 Puzol (Valencia) • Ctra. de Barcelona, 49 • 961420120

[rinconfaro@gmail.com](mailto:rinconfaro@gmail.com)

- Arroz al horno - **13 €**
- Arroz meloso de anguila all i pebre - **13 €**

## RIOJA

46181 Benisanó (Valencia) • Avda. Verge del Fonament, 37 • 962791585

[vicentrioja@yahoo.es](mailto:vicentrioja@yahoo.es)

- Paella - **11 €**
- Arroz caldoso de pollo y conejo - **10 €**
- Arroz de boletus con conejo - **17 €**



# LA RECONQUISTA DE LA PAELLA



La paella vive tiempos de reconquista. Durante décadas coexistieron en Valencia dos paellas. Una era la familiar. Esa que cocina el patriarca los días festivos. Ahí nunca se escatimó nada. Ni en materia prima ni en tiempo para cocinarla. Luego estuvo la otra. La que servían los restaurantes. Esa era otra cosa. Las más de las veces encontrábamos en nuestros restaurantes una caricatura de la verdadera paella valenciana, una paella de cartón piedra pensada para turistas que nunca tuvieron el privilegio de probar esa otra paella familiar. Poca verdura, la carne justa y mucho Starlux fueron sus señas. Con estas referencias no es extraño que cundiera en España aquel slogan de “la peor paella se come en Valencia”. Las cosas han cambiado mucho y, salvando algunos casos dignos de denuncia pública, las paellas que sirve hoy nuestra restauración son mucho más que dignas. Lo que pasa es que la sirven poco. No es un plato habitual en nuestros restaurantes. En cualquier local encontraremos un arroz. Desde el bar más humilde al restaurante más elegante, pero que tengan paella es otra cosa.

¿Complejo de provincianos? ¿Cobardía ante un plato difícil de cocinar en la vorágine diaria de la cocina profesional? Sea cual sea la razón, no hay excusa posible. Debemos reivindicar la presencia de la paella en nuestras cartas. Y esa paella ha de ser sublime. Sin escatimar en nada. Carne abundante y de calidad, verduras autóctonas (incluyendo el garrafón y la tavella) y, por supuesto, el mejor Arroz de Valencia, cualquiera de sus variedades, pero siempre con Denominación de Origen, porque podemos desperdiciar el dinero y el cariño invertidos en elaborar un buen fondo si luego utilizamos un arroz de poca calidad o de variedades que no se adapten a la cocción de los arroces secos.

MÁS DE 400 HOTELES EN 25 PAÍSES



## WEEKEND EXTENDER:

SENSACIÓN QUE SE PRODUCE CUANDO TU FIN DE SEMANA  
TE DA MUCHO MÁS DE LO QUE ESPERAS

Al reservar tu fin de semana en un NH, contrata WEEKEND EXTENDER y verás cómo tu fin de semana se viene arriba. Pasarás la noche del viernes y sábado desde 128 €, disfrutarás de minibar GRATIS y acabarás con un agradable Late Check Out (salida el domingo a las 17:00h).

**Hesperia**  
A PART OF **NH**  
HOTELES

Reserva ya en el 902 115 116 o en [www.nh-hoteles.es](http://www.nh-hoteles.es)

Wake Up  
To a Better  
World **NH**  
HOTELES



# lomejordelagastronomia.com

Patrocinadores:



Colaboradores:

