



# Saboreando Tavernes de la Vall d'igna



AJUNTAMENT DE  
Tavernes de la Vall d'igna  
REGIDORIA DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

\*València  
València  
Turisme



## Gastronomía

La cocina en Tavernes de la Valldigna es típicamente mediterránea, y gracias a esto, ofrece una gran variedad de platos. Pescados, mariscos y moluscos, carnes, embutidos y salazones, verduras, legumbres y frutas componen nuestra despensa.

Al final de toda buena comida, llega el turno de los postres con una clara influencia árabe. La presencia de los frutos secos, la miel y el aceite de oliva, endulzarán el paladar más exigente.

No nos podemos olvidar de las naranjas, que junto a los demás cítricos que se cultivan en nuestros huertos, es una fruta deliciosa con la que preparar gran cantidad de recetas.

A continuación les ofrecemos una selección de restaurantes de nuestra ciudad donde podrán degustar recetas típicas elaboradas en sus fogones.



## Restaurante Las 5 Hermanas

Carretera N-332, Km 237 · T. 96 283 70 07 · restaurante5hermanas@gmail.com  
www.5hermanas.com · Cerrado del 15 de octubre al 7 de noviembre

### ZARZUELA LEVANTINA

#### Ingredientes (para 4 personas):

- aceite de oliva
- 1 diente de ajo seco picado
- 1 cebolla mediana a dados
- 1 tomate mediano rallado
- sal
- harina
- perejil picado
- tabasco
- 500 cl. de vino blanco
- 1 dado de caldo de pescado
- 1 rebanada de merluza
- 1 rebanada de salmón
- 1 rebanada de emperador
- 1 sepia
- gambones, cigalas y langostinos

#### Elaboración:

Enharinamos el pescado y el marisco y lo freímos. Lo retiramos del fuego y aprovechamos el aceite para freír la cebolla picada y el ajo.

A continuación, añadimos el tomate, el vino blanco y un poco de tabasco.

Agregamos a la salsa el pescado y el marisco y lo dejamos cocer unos 10 minutos a fuego lento.

Por último, lo decoramos con el perejil picado y lo servimos en una cazuela de barro.



## Restaurante Alzimar

Avda. de la Marina, 34. Playa · T. 96 288 51 49 · contacto@alzimar.com · www.alzimar.com  
Abierto de junio a septiembre (excepto lunes). Resto fines de semana

### PAELLA VERDE O DE INVIERNO

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 500 g. de alcachofa limpia y cortada en cuartos
- 400 g. de habas tiernas peladas
- 300 g. de pollo troceado
- 250 g. de costillas de cerdo troceadas
- 500 g. de arroz
- 90 gr. de tomate triturado
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cuchada de pimentón
- azafrán, aceite de oliva, sal

#### Elaboración:

En un caldero de hierro sofreímos el pollo y las costillas con 6 u 8 cucharadas de aceite. Cuando esté dorada la carne, agregamos la alcachofa y las habas y lo sofreímos todo a fuego lento.

A continuación, doramos el ajo picado, después el pimiento rojo teniendo cuidado que no se queme, rápidamente añadimos el tomate y dejamos de sofreír.

Agregamos unos 2 l. de agua al caldero y lo dejamos hervir unos 20 minutos hasta que se reduzca un tercio.

Añadimos el arroz y el azafrán, probamos de sal cuando pare de hervir y rectificamos de sal si es necesario.

Tendremos cuidado con el arroz para que cueza en unos 20 minutos y quede socarraet.

Para que el arroz adquiriera el color verde característico, el caldero debe ser de hierro, lo que favorece que la alcachofa y las habas le den color.



## Restaurante La Barraca Paellera

Pintor Segrelles, 1. Playa · T. 96 288 46 96

Abierto de abril a septiembre

### PAELLA DE LA VALLDIGNA

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 200 cl. de aceite de oliva
- Sal
- Ajo
- Tomate triturado
- 200 g. de judía verde
- 200 g. de judía blanca
- 110 g. de garrofón
- ½ pollo
- ½ conejo
- 8 u. de albóndigas de magro con piñones y perejil
- 12 u. de caracoles cocidos
- Colorante
- 1'5 l. de agua
- ½ k. de arroz

#### Elaboración:

En la paellera ponemos el aceite y la sal y sofreímos el pollo y el conejo.

Añadimos las judías y el garrofón y lo rehogamos todo a fuego lento.

Agregamos el ajo y el tomate. Ponemos el agua y lo elevamos al punto de ebullición.

Incorporamos las albóndigas y los caracoles previamente cocidos.

Después añadimos el arroz y el colorante. Dejamos cocer a fuego rápido hasta que el arroz esté al punto.



## Restaurante Calipso

Avda. de la Marina, 43. Playa · T. 96 288 54 09

Abierto desde Semana Santa hasta el 30 de septiembre

### ARROZ MELOSO CON CARABINEROS

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 4 carabineros
- 8 gambones pelados
- picadillo de ajo y perejil
- 1 cebolla picada
- 1 tomate natural
- fumet de pescado
- 500 g. de arroz

#### Elaboración:

Ponemos a pochar a fuego lento en un caldero el picadillo, la cebolla y el tomate.

Añadimos los gambones y los carabineros.

Agregamos el fumet de pescado, un poco de sal y el azafrán.

Retiramos los carabineros y los reservamos.

Dejamos cocer unos 15 minutos.

Añadimos el arroz y lo dejamos cocer unos 20 minutos.

Unos 4 minutos antes de terminar la cocción del arroz, añadimos los carabineros.



## Restaurante biovegano La Casa Viva

C. Cervantes, 26. Ciudad · T. 96 282 41 09 / 601 229 790 · info@lacasaviva.com  
www.lacasaviva.com · Abierto todo el año de miércoles a domingo.

### PASTEL DE ARÁNDANOS Y PIÑONES

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 200 g. de copos de avena sin gluten
- 200 g. de dátiles medjoul
- 200 g. de agua depurada
- 100 g. de macadamias
- 2 kiwis amarillos
- 1 k. de fresas
- ½ mango
- 6 packs de arándanos frescos
- 50 g. + 200 g. de agave
- La piel de 1 limón
- 450 g. de piñones bio
- 550 g. de leche de avena sin gluten
- 125 g. de aceite de coco

#### Elaboración:

· Base: Cortamos la fruta a 3 mm. y la ponemos en la deshidratadora sobre rejillas a 43° en modo crudo durante 10 horas.

Dejamos las macadamias en remojo la noche anterior. Echamos en una batidora el agua, las macadamias, los copos de avena y la mitad de la fruta deshidratada y lo trituramos a la máxima potencia. La masa que se obtiene la extendemos sobre una base lisa.

· Cobertura: Trituramos los piñones, la leche de avena, el aceite y el agave a la máxima potencia. Vertemos el contenido sobre la base que ya tenemos elaborada.

· Mermelada: Trituramos los arándanos con el agave y la raspadura de limón.

· Decoración: Ponemos la mermelada de arándanos cubriendo toda la superficie del pastel y lo decoramos con el resto de la fruta deshidratada a tiras.

Lo dejaremos en la nevera como mínimo durante 3 horas antes de cortarlo y servirlo.



## Casablanca Beer & Grill

Avda. de la Marina, 1. Playa · T. 642 933 187 / 622 606 767 · [casablanca.beer.grill@gmail.com](mailto:casablanca.beer.grill@gmail.com)  
[www.casablanca-beergrill.business.site](http://www.casablanca-beergrill.business.site) · Abierto todo el año.

### CARNE A LA BRASA

#### Ingredientes (para 4 personas):

- carne de vacuno español (proceso de maduración de forma natural de más de 30 días) que la convierte en un producto jugoso, tierno y de sabor inconfundible.

#### Elaboración:

El producto se sirve con varios tipos de sal que se pueden encontrar en nuestro restaurante:

- sal ahumada
- sal negra
- sal del Himalaya
- sal gorda





## Restaurante La Cepa Andaluza

C/ Sant Josep, 122. Ciudad · T. 96 282 07 55 · lacepaandaluza@gmail.com

Abierto todo el año.

### ESPADENYÀ

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 2 cebollas gordas
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- 1 k. de patatas
- 1 tomate
- 100 g. de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón de la Vera
- ½ conejo y ½ pollo
- ½ k. de anguilas
- 4 huevos

#### Elaboración:

Sofreímos el pollo y el conejo. Cuando esté dorado, sofreímos la cebolla, los ajos enteros y añadimos la hoja de laurel.

Agregamos al sofrito el tomate y 1 cucharada de pimentón. Añadimos el caldo y dejamos hervir un poco. Incorporamos las patatas troceadas y las anguilas.

Esparcimos el picadillo que habremos preparado previamente con almendras, ajo perejil y un poco de nuez moscada.

Sazonamos con sal al gusto y añadimos los huevos.



## Restaurante Chamberí

Plaça Massalari, 1. Playa · T. 96 288 45 99 · chamberivalencia@yahoo.es  
Abierto todo el año.

### ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE

#### Ingredientes (para 4 personas):

- aceite de oliva
- 2 bogavantes
- 250 g. de sepia
- 100 g. de rape a dados
- 100 g. de calamar patagónico
- 150 g. de gamba roja pelada
- 8 mejillones
- 2 dientes de ajo
- ½ tomate
- ½ cebolla
- sal
- pimiento de ñora
- 2 l. de caldo de pescado
- ½ k. de arroz

#### Elaboración:

Marcamos el bogavante con aceite de oliva y lo retiramos. Sofreímos la sepia, el calamar y el rape hasta dorarlo. Pochamos la cebolla, el tomate, los ajos y sazonamos con sal y pimiento de ñora. Sofreímos el arroz y añadimos el caldo caliente. Dejamos hervir durante unos 10 minutos y añadimos las gambas peladas, el bogavante y los mejillones. Hervimos durante unos 6 minutos más sin dejar de remover para que espese el caldo. El punto de cocción es cuando el arroz todavía esté entero pero no crudo.



## Restaurante L'Àngel

Plaça de l'Església, 3. Ciudad · T. 96 282 35 32 · angelchover.restaurant@gmail.com  
www.angelrestaurant.es · Abierto todo el año.

### RABO DE TORO

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 2 k. rabo de toro
- remolacha
- zanahoria
- cebolla
- puerro
- tomate
- apio
- boniato morado
- boletus edulis
- higos
- pan duro
- mantequilla
- coñac
- vino tinto
- ajo
- sal
- pimienta
- aceite de oliva

#### Elaboración:

Elaboramos el rabo de toro de manera tradicional, utilizando las verduras, el vino y el coñac. Lo cocemos durante 7 horas a fuego lento y lo dejamos reposar durante 24 horas. Limpiamos la carne y la deshuesamos para reservarla. Colamos el caldo resultante y lo reducimos.

Para preparar el puré, cocinamos los boniatos al horno y los pelamos. Reservamos la pulpa. Turbinamos la remolacha junto a su jugo y lo texturizamos. Mezclamos 2 partes de boniato y 1 de remolacha, salpimentamos y lo reservamos.

Trituramos las verduras con el pan rallado, la mantequilla, sal y pimienta. Haremos una lámina y la congelaremos.

Para emplatar, colocamos una base de boniato y añadimos el rabo de toro y los boletus que previamente habremos mezclado a fuego lento, añadiendo tacos de foie en el último momento en el molde. Cubrimos con una lámina de verduras que fundimos con un soplete. Salseamos y decoramos con las verduras y los higos frescos.



## *Cova del Bolomor*

La Cova Bolomor es un referente de la investigación del Paleolítico europeo. Temas de actualidad en el mundo científico como el origen del fuego en Europa, el consumo de pequeñas presas por parte de los grupos humanos neandertales y pre-neandertales o el desarrollo de técnicas de caza complejas, han podido ser descifradas gracias a las investigaciones desarrolladas en este yacimiento. En las visitas guiadas podrán conocer estos aspectos explicados por los miembros del equipo de investigación.

En cada visita se realizan talleres didácticos enfocados a públicos de todas las edades y tienen como objetivo enseñar de una manera práctica las formas de vida de los grupos humanos del Paleolítico. En estos talleres se explica cómo se fabricaban las herramientas de piedra, cómo se producía el fuego y las técnicas de caza, basándose en la información proporcionada por los referentes de búsqueda más actuales.



## *Festivales*

**FESTIVERN.** Despedimos el año y damos la bienvenida al nuevo con el festival de invierno de las comarcas centrales valencianas.

**FESTIVAL DE BANDAS INFANTILES.** Nace para dar a conocer el trabajo que hacen las formaciones más jóvenes, al tiempo que se fomenta la convivencia entre sus componentes con el nexo común de su amor por la música.

**POP AL CARRER.** Este festival busca la mezcla de disciplinas artísticas con el protagonismo de las artes en vivo, con la participación de artistas que rompen moldes y con propuestas interesantes fuera de serie.

**IBOGA SUMMER FESTIVAL.** Festival de músicas del mundo, balkan, swing y ska en pleno verano junto al mar.

**CANÇONS A LA MAR.** Festival de corales en un escenario idílico, el lago de La Goleta de la playa.

**SETE SÓIS SETE LUAS.** Festival internacional que busca a la gente, no las plazas y monumentos. Un viaje cultural por el mediterráneo y el mundo lusófono.

**SONA BAIXET FEST(A).** Espectáculos de teatro y música contemporánea para el público infantil en un contexto familiar.

**FESTIVAL DE BAILES POPULARES.** Coincidiendo con las fiestas mayores, el escenario se convierte en el escaparate de la diversidad cultural del folklore.

**FESTIVAL DE BANDAS DE MÚSICA.** Se reúnen para disfrutar de un programa excepcional contribuyendo a difundir la música bandística.



## *BIC. Bien de Interés Cultural*

**TORRE DE GUAITA.** La Torre de la Vall es una fortaleza situada cerca de la playa que formó parte de la red defensiva diseñada en el siglo XVI para proteger la costa valenciana de los ataques de los piratas berberiscos. La de Tavernes es la más alta y esbelta de las torres del antiguo Reino de Valencia, con aparejo de piedra muy bien conservado. Es troncocónica y su base tiene unos seis metros. Además de la planta baja posee tres superiores y la terraza, careciendo de escaleras, por lo que se supone que fueron usadas las de mano, que al retirarse facilitaban su defensa. Posee una sola puerta adintelada en la planta baja y sobre ella, en la última planta, una puerta con adarve. También posee aspilleras y una ventana adintelada.

**CASTILLO DE ALCALÀ D'ALFÂNDECH:** Es una antigua fortificación musulmana situada sobre un cortado del macizo de las Tres Cruces, dominando el litoral y el sector oriental de la Valldigna. La naturaleza del edificio era defensiva. Es un recinto alargado que se extiende de suroeste a noroeste al cual se accede por el extremo sur. Se conservan restos de obras de mampostería que formarían parte de elementos defensivos cuya finalidad era dificultar el acceso. También encontramos dos torres, una de ellas de forma cúbica y situada en el nordeste del conjunto y la otra se ubica próxima al aljibe. Hay indicios de un muro que cerraba al castillo por el lado oriental. El cortado natural del terreno defendía el lado occidental. Encontramos también grafitos en escritura árabe.



**ESCUDOS DEL MOLLÓ:** El mojón (molló en valenciano), es el límite de las fronteras entre jurisdicciones y constituye un singular separador de los términos municipales de Tavernes y Cullera. Se trata de un monolito cónico, que fue levantado durante los primeros años del siglo XIV. El rey Jaime II el Justo, decidió amojonar el término de la Valldigna tras haber donado las tierras a los religiosos que fundaron el Monasterio de Santa María de la Valldigna. El Molló es una gran mole cónica, de más de tres metros de altura, construida utilizando la técnica de tapial y piedra sobre una circunferencia de cerca de nueve metros. En su origen, este linde territorial estaba decorado con dos tallas en piedra. En una se reproducía la imagen de Nuestra Señora de la Valldigna que se podía ver desde Tavernes y en la otra se representaba el escudo de la Corona de Aragón visible desde Cullera. Ambos emblemas fueron expoliados del monumento quedando solamente unas reproducciones fotográficas.

**ERMITA DEL CALVARIO:** Es un templo situado al pie de la montaña de las Cruces donde se venera al Cristo de la Sangre, patrón de la ciudad. Frente al templo, y descendiendo hacia el núcleo urbano, se extiende el Vía Crucis. La fachada es barroca y está adornada con sillares. Dos pilastras la dividen en tres sectores. En la espadaña figura la fecha 1885. El acceso se realiza por una amplia grada de tres escalones. Sobre la puerta hay un vano de medio punto ocupado por un retablo cerámico que representa la muerte de Jesucristo. En el centro del frontón se abre un óculo con una vidriera de colores. El interior es de una única nave, cubierta por bóveda de cañón con un artesonado lujosamente decorado. Tiene el coro a los pies y en las paredes laterales hay dos pilastras acanaladas con capiteles corintios que sostienen el cornisamento. El altar es de estilo neoclásico. En su nicho se venera la imagen del titular y a sus pies tiene una reproducción del Cáliz de la Última Cena.



## Playas

Las playas de Tavernes de la Valldigna, están dominadas por los cultivos de naranjos que casi rozan el mar. En su urbanización se respira ese ambiente familiar y tranquilo propio de la zona. Los vientos se prodigan con la necesaria frecuencia e intensidad, permitiendo la práctica del windsurf y la vela en sus diversas modalidades, y sus aguas tranquilas son muy adecuadas para iniciarse en otros deportes como el esquí acuático.

Las dos playas del municipio, playa La Goleta y playa Tavernes, con moderado desarrollo urbanístico, constituyen una perfecta combinación para el veraneo en familia. La calidad de sus finas y doradas arenas, con sectores todavía vírgenes provistos de dunas, la hacen muy agradable tanto para el baño como para el descanso.

Dos playas accesibles, una en cada extremo de la urbanización, con todos los servicios necesarios y adaptadas para el baño de las personas con movilidad reducida.

El galardón Bandera Azul, que examina y entrega anualmente la FEE, así como el certificado Q de Calidad que ostentan las dos playas, nos garantizan que ambas cumplen unos criterios en cuanto a la calidad de las aguas de baño, información y educación ambiental, gestión ambiental y seguridad, y servicios e instalaciones.





## Senderismo

Tavernes descansa en el corazón de dos cadenas montañosas, Les Creus y L'Ombria. Estas sierras son un balcón al Mediterráneo que permiten disfrutar de unas vistas preciosas del valle.

La ciudad está arropada por estas montañas. En ellas encontramos parajes idílicos para hacer excursiones o para pasar el día. El clima nos permite practicar senderismo en cualquier época del año. También se puede dar un paseo por las sendas en bicicleta o a caballo. Los más aventureros tienen a su alcance una vía ferrata que consta de dos tramos, o si lo prefieren, pueden practicar rappel, con un tramo pegado a la pared y el resto en voladizo. El terreno cárstico de la Vall d'ignia nos brinda espectaculares paisajes subterráneos que podemos contemplar

adentrándonos en diferentes cuevas y simas.

Por la inusual coexistencia de cuatro ecosistemas bien diferenciados en el término municipal, se ha creado La Ruta de los Sentidos. Está diseñada de manera que todas las personas puedan disfrutarla, incluidas las que tienen capacidades físicas o sensoriales reducidas. Por ello, todos los carteles tienen las imágenes en relieve y el texto en Braille. Cuatro parajes para disfrutar del ecosistema dunar, de marjal, agrario y forestal con los que dejarse sorprender por la belleza del trayecto.

Rutas que abrazan la naturaleza y donde comprobar el poder del agua, presente de manera vital en todos sus recorridos.



## Restaurante Dall Italiano

Gebalcobra, 5. Playa · T. 646 365 767 · dall.italiano@yahoo.es

Abierto en invierno de miércoles a domingo. En verano cerrado los lunes.

### TORTELLONI DE RICOTTA Y ESPINACAS

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 300 g. de harina de trigo tierno
- nuez moscada
- 200 g. de parmigiano
- 300 g. ricota
- sal
- 500 g. de espinacas
- 3 huevos
- 2 yemas
- mantequilla
- salvia

#### Elaboración:

Preparamos el relleno con la ricota, las espinacas, sal, pimienta, 2 yemas de huevo y un poco de nuez moscada. Lo mezclamos todo y lo dejamos en la nevera. Ponemos en un bol la harina, los huevos y una pizca de sal. Lo amasamos hasta que obtenemos una masa compacta pero elástica. Los envolvemos en film una media hora. Empezaremos a extender la pasta muy fina. La cortaremos en cuadrados de 3 o 4 cm y vamos añadiendo el relleno en el centro y para crear el totellone. Colocamos el triángulo de pasta en el dedo índice con la base mirando la punta del dedo. Luego plegamos las esquinas exteriores de modo que envuelven los dedos y presionamos ligeramente. Tiramos suavemente el tortelloni del dedo y doblamos la última esquina del triángulo. Ponemos agua a hervir. Cuando esté en ebullición, añadimos sal gorda y cocinamos los tortelloni. En el momento que suban, esperamos un minuto y los colamos. Mientras, en una sartén ponemos mantequilla al baño maría y añadimos la salvia. Salteamos los tortelloni y emplatamos con abundante parmigiano.



## Saló La Font

Carretera Tavernes-playa, s.n. · T. 96 282 01 32 · eduardo@salolafont.com  
www.salolafont.com · Abierto todo el año.

### ARROZ NEGRO HUERTANA

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 tomate maduro rallado
- 100 g. de alcachofas naturales peladas y cortadas en octavos
- 100 g. de ajos tiernos en rodajas
- 100 g. de habitas baby
- 100 g. de chipirones frescos
- 100 g. de rape (sin piel ni espinas)
- 100 g. de sepia
- 320 g. de arroz
- 750 cc de fumet de pescado
- 8 g. de tinta de calamar o sepia

#### Elaboración:

Calentamos a fuego directo el caldero con la sal alrededor y el aceite en el centro hasta que tome temperatura. Elaboramos un sofrito con la cebolla y el ajo. Añadimos al sofrito las alcachofas, los ajos tiernos y las habitas baby y rehogamos hasta que todas las verduras estén al dente. Agregamos el tomate rallado, la sepia, el rape y los chipirones y seguimos rehogando levemente. Incorporamos el arroz y rehogamos todo el conjunto hasta que se vea el arroz brillante y transparente. Vertemos el fumet de pescado (caliente) en el que habremos disuelto la tinta de calamar antes de calentarlo. Removemos todo solo una vez y cocinamos a fuego fuerte de 8 a 10 minutos (hasta que rompa el hervor). Pasado ese tiempo, bajamos el fuego al mínimo y cocemos unos 8 o 10 minutos más. Se puede terminar con un poco de aderezo valenciano o salsa mery, lo repartiremos por toda la superficie en los últimos 5 minutos de la elaboración del arroz. Podemos acompañar el arroz con gajos de limón natural o con all i oli.



## Restaurante Luna Park

Av. de la Marina, 74. Playa · T. 96 288 54 37 / 618 629 451 · [info@restaurantelunapark.com](mailto:info@restaurantelunapark.com)  
[www.restaurantelunapark.com](http://www.restaurantelunapark.com) · Abierto de marzo a septiembre

### FIDEUÁ DE SECRETO, SETAS Y FOIE

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 750 g. de setas variadas
- 1 diente de ajo
- 400 g. de secreto ibérico
- 1 taza de tomate natural triturado
- ½ l. de caldo de pollo
- 4 puñados de fideos cabellines fritos
- 4 escalopes de foie fresco
- Sal Maldon
- Pimienta

#### Elaboración:

En una paellera con aceite sofreímos el ajo con el tomate y después el secreto ibérico. Salteamos las setas con aceite, las sazonamos y las incorporamos al sofrito. Incorporamos el caldo al tomate y luego los fideos fritos previamente. Ponemos al punto de sal y lo dejamos cocer. Servimos con unos trozos de foie salpimentado por encima de los fideos muy calientes para que se atempere.



## Restaurante Casa Macario

Passeig de La Goleta, 11. Playa · T. 685 236 557

[www.casamacario.es](http://www.casamacario.es) · Cerrado en enero

### HUEVOS A BAJA TEMPERATURA

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 10 huevos frescos de corral
- aceite de oliva
- sal
- 200 g. de yemas de espárragos y habas elaborados al vacío
- 125 g. de jamón serrano

#### Elaboración:

Colocamos los huevos en el baño termostático, calentado previamente a 63°. Los dejamos cocinar durante 1 hora. Salteamos las habas y los espárragos con unos taquitos de jamón. Abrimos la falsa cáscara del huevo y los emplatamos, decorándolo al gusto.



## Restaurant Mediterrani

C. del Badell, 4. Playa. · T. 96 288 59 99 · info@elmedi.es  
www.elmedi.es · Abierto todo el año

### ARROZ MELOSO CON PULPO, GAMBONES Y SETAS

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 300 g. de pulpo cocido
- 8 gambones
- 300 g. de setas silvestres
- 400 g. de arroz
- 1 cebolla picada
- 150 g. de tomate triturado
- 2 dientes de ajo
- Sal
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Colorante
- 1600 g. de fumet de pescado

#### Elaboración:

Salteamos en una cazuela de hierro con el aceite los gambones y lo reservamos.

Rehogamos la cebolla y el ajo hasta que tomen color.

Incorporamos las setas silvestres hasta que pierdan humedad.

Añadimos el tomate y lo sofreímos, para terminar colocando el pimentón.

Ponemos el arroz en la cazuela en compañía de la mezcla anterior.

Colocamos por último el colorante y el fumet de pescado caliente.

Al terminar el arroz, a falta de 5 minutos, incorporamos los gambones pelados y el pulpo cortado en rodajas.

Apagamos el fuego cuando esté escaso de caldo.



## Brasería Pizzería Racó del Foc

Av. de la Marina, 14. Playa · T. 96 288 46 95 · racodelfoc@gmail.com

Abierto de abril a septiembre

### FETTUCCINE DE GAMBAS AL PESTO DE BRÓCOLI

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 500 g. de fettuccine
- 150 g. de gambitas peladas
- 250 g. de brócoli
- 6 hojas de albahaca
- 4 migas de pan
- 150 g. de ajos tiernos
- 4 dientes de ajo secos
- 50 g. de mantequilla
- 1 dl. de aceite de oliva

#### Elaboración:

Cocemos los fettuccine durante 8 minutos. A parte, cocemos el brócoli con unas hojas de albahaca durante otros 8 minutos y reservamos el agua de cocción. Transcurrido el tiempo, pasamos los fettuccine por agua fría y los dejamos escurrir.

A continuación, preparamos el pesto. En la batidora introducimos los brócolis y las hojas de albahaca ya cocidos, las migas de pan, un poco de aceite y condimentamos con sal al gusto. Haremos un sofrito con 2 dientes de ajo y los incorporaremos a la preparación anterior de brócoli y lo trituraremos. Si queda demasiado espeso, podemos añadir caldo para darle la consistencia deseada.

Por último, sofreímos las gambas peladas, los ajos tiernos y 2 dientes de ajo. Salteamos los fettuccines para que cojan sabor y añadimos un poco de caldo para que queden jugosos.

Para emplatar, podemos preparar un poco de queso parmesano y sofreír unos trocitos de pan.



## Restaurant San Bernardo

Plaça Alcudiola, 3. Playa · T. 96 288 43 63 · sanbernardo2011@hotmail.com

Abierto todo el año

### ARROZ DE VIGÍA

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 500 g. de arroz
- 1 bote de garbanzos hervidos
- 2 patatas grandes
- 200 g. de pasas
- 1 cabeza de ajos
- 8 croquetas de bacalao
- 1 l. de caldo de verduras
- sal
- aceite
- colorante
- pimentón dulce

#### Elaboración:

Precalentamos el horno a 200°.

Calentamos el caldo de verduras.

Sofreímos la patata en una cazuela de barro. Cuando esté pocha, echamos 3 ajos y los sofreímos. Añadimos el arroz y lo sofreímos con los ajos unos 30 segundos.

Incorporamos las pasas y los garbanzos y lo removemos todo. Echamos el caldo de verduras caliente y ponemos la cazuela al horno unos 45 minutos.

Cuando esté a la mitad de la cocción, le añadimos las croquetas y lo dejamos que termine de cocer.





## Restaurant Ca Saoret

Carnissería, 24. Ciudad. · T. 639 147 644 · anabeln\_sergio@hotmail.com  
Cerrado en agosto

### ALLIPEBRE

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 1 k. de anguilas
- 1 k. de patatas
- ¼ l. de aceite de oliva
- 1 cabeza y media de ajos
- sal
- pimentón dulce ahumado de la Vera
- agua

#### Elaboración:

Sofreímos los ajos machacados y cuando empiecen a dorarse, añadimos las guindillas, una cucharada de pimentón y un poco de agua para que no se queme.

Sin esperar, agregamos las patatas rotas a cuadros y las anguilas.

Incorporamos el agua sin llegar a cubrir las anguilas.

Tapamos la cazuela y cocemos a fuego fuerte hasta que las anguilas estén en su punto (aproximadamente unos 25 minutos desde que empieza a hervir el caldo).

Durante la cocción, retiramos las guindillas, damos el punto de sal y comprobamos el punto de picante.



## Restaurant Tomás

Av. de la república de Malta, 1. Ciudad · T. 96 283 74 94 · [contacto@tomasrestaurant.net](mailto:contacto@tomasrestaurant.net)  
[www.tomasrestaurant.net](http://www.tomasrestaurant.net) · Cerrado en agosto.

### ARROZ DEL MAR

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cebolla dulce picada
- 1 tomate maduro rallado
- 150 g. carne de rape
- 8 colas de gamba peladas
- 8 vieiras sin coral
- 100 g. algas (lechuga de mar)
- 5 g. plancton marino liofilizado
- 320 g. de arroz
- 750 cc de fumet de pescado blanco.

#### Elaboración:

Calentamos a fuego directo el caldero con la sal alrededor y el aceite en el centro hasta que tome temperatura. Rehogamos las algas con el aceite caliente y lo reservamos. Hacemos lo mismo con las gambas y las vieiras. Rehogamos la cebolla y cuando esté blanda añadimos el rape y seguimos rehogando suavemente. Por último añadimos el tomate. Incorporamos el arroz y el plancton. Rehogamos todo el conjunto hasta que se vea el arroz brillante y transparente. Vertemos el fumet de pescado blanco (caliente). Removemos todo solo una vez y cocinamos a fuego fuerte (hasta que rompa el hervor) de 8 a 10 minutos. Pasado ese tiempo, bajamos el fuego al mínimo y cocemos unos 8 o 10 minutos más. Cuando queden 5 minutos para terminar el arroz, incorporamos las gambas, las vieiras laminadas y las algas, repartiendo por toda la superficie del arroz. Este arroz se puede acompañar con un all i oli de plancton.



## Restaurant Víctor

Carretera N-332, Km 236 · T. 96 282 01 83 / 96 282 15 77 · pilargrau71@gmail.com  
www.restaurantvictor.es · Cerrado del 7 de enero al 7 de febrero.

### FILETES DE RAPE CON SALSA DE ALMENDRA

#### Ingredientes (para 4 personas):

- 12 filetes de rape
- ½ l. de caldo de pescado
- ½ l. de nata líquida
- 250 g. de almendras fritas
- 1 cucharada de perejil
- el zumo de ½ limón
- 1 copa de coñac
- mantequilla
- aceite de oliva
- 1 cebolla grande

#### Elaboración:

Enharinamos los filetes y los freímos con aceite de oliva. Reservar.

En una cazuela aparte, rehogamos la cebolla y el perejil con aceite y mantequilla (mitad y mitad). Después echamos las almendras, flambeamos con el coñac, añadimos el zumo de limón, cubrimos con el caldo de pescado y la nata y hervimos una media hora.

Lo retiramos del fuego y lo trituramos finamente con la batidora.

Una vez refinada la salsa, la pasamos a un soté y ponemos los filetes de rape.

Dejamos hervir unos diez minutos.



AJUNTAMENT DE  
Tavernes de la Valligna  
REGIDORIA DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

\*València  
València  
Turisme