

# València gastronómica

## Culinary València

GUÍA PARA FOODIES • FOODIES GUIDE

**VLC** ■ VALÈNCIA



# València para comérsela



A los valencianos nos gusta lo nuestro y por ello sacamos pecho con la paella, porque la auténtica y genuina se inventó aquí. No te vayas sin probarla, pero tampoco sin saborear otras decenas de arroces o tapas marineras, o las creaciones de reconocidos chefs en restaurantes que suman siete estrellas Michelin y 28 soles Repsol en toda la ciudad.

¿Quieres sentirte uno más en València? Visita los mercados, toma un esmorzaret a media mañana, merienda horchata con fartones por la tarde y celebra todo lo que quieras con un Agua de València al caer la noche. **¡Y es que València está para comérsela! ¡Y a todas horas!**

# Eat València Up



*We Valencians love our traditional cuisine and that is why we're so proud of paella, because the authentic and genuine paella was invented here. Don't leave without trying paella or sampling dozens of other rice dishes, seafood tapas, or the creations of renowned chefs at restaurants boasting seven Michelin stars and 28 Repsol suns throughout the city.*

*Do you want to feel like a local in València? Visit the markets, have a mid-morning brunch, or esmorzaret, enjoy a snack of horchata and fartons (sweet pastry fingers) in the afternoon and celebrate anything you want with an Agua de València cocktail as night falls.*

***València is there for the eating! At any time of the day!***

# Producto & territorio

## Products and territory



CAMPO DE CHUFA • TIGER NUTS FIELDS

Rodeada de kilómetros de fértil huerta y las aguas del Mediterráneo, València cuenta con una de las mejores despensas naturales del mundo. De los campos de la Albufera llega el arroz para nuestras paellas. La huerta nos da las **chufas** para la horchata, o el tomate valenciano, mientras que en la costa se cría la sabrosa **clóchina valenciana** o la ostra local. Todo ello impregnado de un intenso aroma a azahar procedente de los **campos de naranjos** que rodean la ciudad.

*Surrounded by kilometres of fertile land, the Huerta Valenciana, and the waters of the Mediterranean, València has some of the best natural products in the world. The rice used in our paellas is from the fields of Albufera. The huerta gives us the **chufas** (tiger nuts) used to make horchata, along with the Valencian tomato, while the tasty **Valencian clóchina** (mussel) and local oyster are farmed on the coast. All with the scent of orange blossom from the **orange** groves that surround the city.*

# El Maridaje: Vinos, horchata y otras bebidas made in València

Pairing: Wines, horchata and other drinks made in València



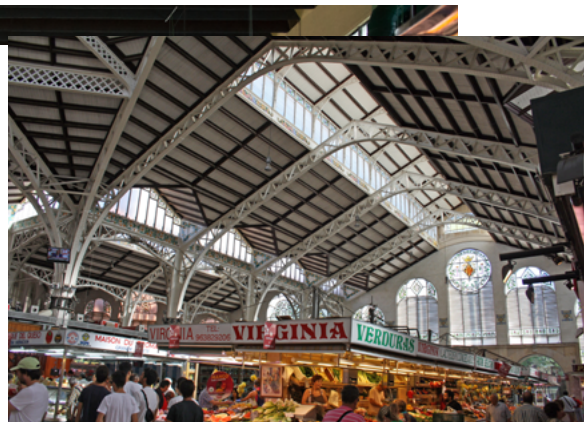
VIÑEDOS /  
VINEYARD  
UTIEL-REQUENA



A la hora de elegir la mejor bebida para acompañar nuestros platos, busca la lista de vinos con denominación de origen local: **D.O. València** y **D.O Utiel-Requena**. Pídetes una copa de tinto hecho con **bobal**, la uva más nuestra; prueba un vasito de dulce **mistela** con uva moscatel después de la comida y brinda con cava valenciano. Si prefieres algo más refrescante, encontrarás una variedad cada vez más extensa de **cervezas artesanas valencianas** de calidad. Y, para el calor más intenso, nada como un vaso de **horchata**, la clásica bebida de chufa. ¿Quieres más? No te vayas a dormir sin probar el **Agua de València**.

*When selecting the best drink to accompany your meal, look for the wine list with a local designation of origin: D.O. València and D.O Utiel-Requena. Ask for a glass of red made with bobal, the most Valencian grape; try a glass of sweet mistela made with the moscatel grape after you eat and toast with a Valencian cava. If you prefer something more refreshing, you'll find an increasingly wide range of quality Valencian craft beers. And, when it heats up, there's nothing like a glass of horchata, the classic tiger nut drink. What more could you want? **Don't go to bed without trying an Agua de València cocktail.***

# Los mercados



MERCADO DE RUZAF • RUZAF MARKET

Una visita a los mercados de la ciudad, te permitirá descubrir la cultura gastronómica local a través de sus productores. Ya sea en el **Mercado Central**, catedral gastronómica enmarcada por una impresionante arquitectura modernista, o en los mercados municipales como el de **Ruzafa**, el de **Mossen Sorell** o el del **Cabañal** ¿Buscas una experiencia gourmet? En el **Mercado Colón**, otra de las joyas modernistas, la encontrarás.

# The markets



MERCADO DE COLÓN • COLON MARKET

You'll be able to discover the local culinary culture through the producers by visiting the city's markets. Whether at the **Central Market**, a gastronomic hotspot with impressive modernist architecture, or at the municipal markets such as **Ruzafa, Mossen Sorell and Cabañal**. Do you want a gourmet experience? You'll find it at **Colón Market**, another modernist gem.

## Platos: Arroces, paellas y mucho más



PAELLA VALENCIANA



¿Empezamos con una tapa de **esgarraet**, pimiento asado con bacalao seco aderezado con aceite de oliva? Continúa con una clásica **paella valenciana**, o una de las más de 40 alternativas, como el **arroz negro**, el **arroz a banda** o el **arroz al horno**. O sustituye el arroz por fideos en una deliciosa **fideuá**. Si prefieres un plato de pescado, no dejes de probar el “**suquet de peix**” o el “**all i pebre**” con anguilas de la Albufera.  
**¡Buen provecho!**



## Dishes: Rices, paellas and much more



Shall we start with a tapa of **esgarraet**, roasted peppers served with salted cod and dressed with olive oil? Continue with a classic **Valencian paella**, or one of over 40 alternatives, such as **arroz negro** (rice cooked with squid in its own ink), “**a banda**” rice (rice cooked in fish broth) or **arroz al horno** (rice baked in the oven). Or substitute the rice for noodles and try a delicious **fideuá** (noodle paella). If you prefer fish, be sure to try “**suquet de peix**” (fish stew) or “**all i pebre**” stew, made with eels from the Albufera natural park. **Bon appetit!**

## Siéntate a la mesa

### Sit down meals



Desde restaurantes galardonados con estrellas Michelin o soles Repsol a tradicionales tabernas donde disfrutar de unas tapas entre amigos; mesas con vistas al mar o en los rincones más entrañables del casco antiguo; arrocerías, asadores o comida vegetariana...

**¡València lo tiene todo!**

*From restaurants with Michelin stars or Repsol suns to traditional taverns where you can enjoy some tapas with friends; tables with sea views or in the most charming corners of the old quarter; restaurants specialising in rice dishes, grill restaurants or vegetarian food...*

***València has it all!***



**CENTRO HISTÓRICO** HISTORICAL CENTER

## VLC Gourmet

### CIVERA MARISQUERÍA

MOSÉN FEMADES, 10

🍷 Marisquería · Seafood

€ 50 - 60

📞 963 529 764

👤 250 pax

**SUCEDE** ★  
ALMIRANTE, 14

🍷 Creativa · Creative

€ 70

📞 961 142 318

👤 80 pax

**Q'TOMAS** ☀️

CONVENTO SANTA CLARA, 13

🍷 Mediterránea ·  
Mediterranean

€ 40

📞 963 444 479

👤 150 pax

**LIENZO** ☀️  
PLAZA TETUÁN, 18

🍷 De mercado ·  
Fresh market

€ 30

📞 963521081

👤 56 pax

**EL POBLET** ★★☆☆☀️☀️

CORREOS, 8 (1<sup>ER</sup> PISO)

🍷 Creativa · Creative

€ 60

📞 961 111 106

👤 40 pax

## 2012 EL PRINCIPIO DEL FIN

PLAZA ARZOBISPO, 5

🍷 De mercado · Fresh market

€ 25

📞 963 920 676

👤 50 pax

## AB VINATEA (HOTEL ASTORIA)

VILARAGUT, 4

🍷 Mediterránea · Mediterranean

€ 30€

📞 963 981 000

👤 70 pax

## AMPAR

(Hotel Hospes Palau de la Mar)

NAVARRO REVERTER, 14

🍷 Mediterránea · Mediterranean

€ 35

📞 963 162 884

👤 30 pax

## CAFÉ MADRID

ABADIA DE SANT MARTÍ, 10

🍷 Mediterránea · Mediterranean

€ 30

📞 960 660 507

👤 30 pax

## EL COLMADO DE LA LOLA

BORDADORES, 10

🍷 Tapas

€ 9,50

👤 30 pax

## EL OCHO Y MEDIO

PLAZA DE LOPE DE VEGA, 5

🍷 De mercado · Fresh market

€ 20

📞 963 922 022

👤 85 pax

## EL MERCAT

(Hotel Vincci Mercat)

CARRER DE LA LLANTERNA, 31

🍷 Mediterránea · Mediterranean

€ 20€

📞 96 101 42 60

👤 47 Pax

## ENTREVINS

CALLE DE LA PAZ, 7

🍷 De mercado · Fresh market

📞 963 333 523

👤 100 pax

## FEDERAL CAFÉ

EMBAJADOR VICH, 15

🍷 Saludable · Healthy

€ 16€

📞 685 016 322

👤 80 pax

## HARD ROCK CAFÉ

AV. MARQUÉS DE SOTELO, 6

🍷 Americana · American

€ 24€

📞 962 56 56 53

👤 140+157+66 pax

## LA LOLA

SUBIDA DEL TOLEDANO, 8

🍷 Mediterránea · Mediterranean

€ 20

📞 963 918 045

👤 45 pax

## LA CIGRONA

SERRANOS, 22

🍷 Valenciana · Valencian

€ 22

📞 963 153 752

👤 82 pax

## LE MARQUIS (Hotel Sh Inglés)

MARQUÉS DE DOS AGUAS, 6

🍷 Mediterránea · Mediterranean

€ 20

📞 963 529 938

👤 60 Pax

## LOTELITO

BARCAS, 13

🍷 Creativa-mediterránea ·  
Mediterranean creative

€ 12 €

📞 962 067 852

👤 63 pax

## NAVELLOS

SAMANIEGO, 6

🍷 Tapas

€ 15

📞 963 155 120

👤 100 pax

## ORIGIN

RIBERA, 6

🍷 Tradicional & fusión ·  
Traditional & fusion

€ 18

📞 602161725

👤 95 Pax

## ORIO GASTRONOMÍA VASCA

SAN VICENTE MÁRTIR, 23

🍷 Vasca · Basque

€ 35

📞 963 511 992

👤 175 pax

## PELAYO GASTRO TRINQUET

PELAI, 6

🍷 Mediterránea · Mediterranean

€ 30

📞 963 526 845

👤 30 pax



EL COLMADO DE LA LOLA

### PICA'P BAR

PINTOR SEGRELLES, 7

🍷 Tapas

€ 25

📞 960 642 867

👤 35 pax

### SAGARDI COCINEROS VASCOS

SAN VICENTE MÁRTIR, 6

🍷 Vasca · Basque

€ 50

📞 963 910 668

👤 110 pax

### SAN TOMMASO

CORRETGERÍA, 39

🍷 Italiana · Italian

€ 15

📞 963 920 755

👤 55 pax

### SHIRAZ

CALLE DE LA CONQUISTA, 3

🍷 Mediterránea Internacional ·

Mediterranean International

€ 22

📞 963910364

👤 30 pax

### TABERNA ALKAZAR

MOSÉN FEMADES, 9-11

🍷 Mediterranea · Mediterranean

€ 35

📞 963 529 575

👤 80 pax

### TABERNA LA SENIA

CARRER DE LA SÉNIA, 2

🍷 Tapas

📞 611 497 677

👤 30 pax

### FILIGRANA

(Hotel Husa Reina Victoria)

BARCAS, 4

🍷 Mediterránea · Mediterranean

€ 30

📞 961 073 770

👤 20 pax

### VAQUETA GASTRO MERCAT

SANT FERRAN, 22

🍷 Mediterranea · Mediterranean

€ 30

📞 963 066 006

👤 130 pax



## RUZAFÁ & ENSANCHE

CANALLA BISTRO

## VLC Gourmet

### CANALLA BISTRO

MAESTRO SERRANO, 5

 De mercado · Fresh market

€ 25

 963 740 509

 70 pax

### RIFF

CONDE DE ALTEA, 18

 Creativa · Creative

€ 35

 963 335 353

 25 pax

### SAITI

REINA DOÑA GERMANA, 4

 Creativa · Creative

€ 33

 960 054 124

 34 pax

### AMEYAL

CONDE SALVATIERRA, 39

 Cocina Mexicana ·

Mexican Cuisine

€ 49

 963 205 837

 104 pax

### BAALBEC

GRAN VÍA MARQUÉS DEL  
TURIA, 63

 Fusión · Food Fusion

€ 25

 961 913 675

 80 pax

### BAOBAB

GRAN VÍA MARQUÉS DEL  
TURIA, 73

 De mercado ·

Fresh market

€ 30

 961 676 675

 65 pax

### BAUTISTA MARTÍ

AV. DEL REGNE DE  
VALÈNCIA, 27

 Italiana con helados  
y Cocktails · Italian with

Ice cream and Cocktails

 963 289 380



DOS ESTACIONES

### **BORJA AZCUTIA**

ALMIRANTE CADARSO, 16

🍴 Arrocería · Rices

€ 35

📞 963 161 270

👤 90 pax

### **CA DUART**

CISCAR, 22

🍴 De mercado · Fresh market

€ 25

📞 963 332 812

👤 40 pax

### **CASA AMORES - LA LLORONA**

PINTOR SALVADOR ABRIL, 35

🍴 Mejicana · Mexican

€ 25

📞 963 034 726

👤 50 pax

### **DOÑA PETRONA**

PADRE PERERA 5

🍴 Internacional ·  
International

€ 20

📞 963 36 49 83

👤 30 pax

### **DOS ESTACIONES**

PINTOR SALVADOR ABRIL, 28

🍴 Creativa de temporada  
· Creative & Seasonal

€ 35

📞 963 034 670

👤 23 pax

### **GOYA GALLERY RESTAURANT**

CARRER DE BORIANA, 3

🍴 Arroces · Rices

€ 35

📞 963 041 835

👤 100 pax

### **HABITUAL**

MERCADO DE COLÓN, BAJO

JORGE JUAN, 19

🍴 Mediterránea ·  
Mediterranean

€ 35

📞 963 445 631

👤 120 pax

### **LEIXURI**

CIRILO AMORÓS, 80

🍴 Vasca · Basque

€ 35

📞 963 515 421

👤 60 pax

### **MA KHIN**

MERCADO DE COLÓN, BAJO

JORGE JUAN, 19

🍴 Creativa Fusión ·  
Creative Dusion

€ 28

📞 963 528 132

👤 80 pax

### **MICUB**

MERCADO DE COLÓN,

LOCAL 6. JORGE JUAN, 19

🍴 De mercado · Fresh  
market

€ 20

📞 963 940 359

👤 60 pax

### **MOMIJI**

MERCADO DE COLÓN.

JORGE JUAN, 19

🍴 Japanese

€ 35

📞 960 709 175

👤 32 pax



### MOOD FOOD

PINTOR SALVADOR ABRIL, 7

🍴 Cocina tradicional

€ 40

📞 961050 269

👥 33 pax

### NOU GOURMET

TAQUÍGRAFO MARTÍ, 3

🍴 De mercado · Fresh market

€ 25

📞 963 810 404

👥 140 pax

### PALACE FESOL

HERNÁN CORTÉS, 7

🍴 Valenciana · Valencian cuisine

€ 35

📞 34 963 529 323

👥 80 pax



### SHIJA

CÍSCAR, 26

🍴 Cocina internacional

€ 25

📞 610 800 522

👥 30 pax

### SUCAR BY VICENTE PATIÑO

REINA DÑA GERMANA, 4

🍴 Valenciana · Valencian cuisine

€ 40

📞 961 475 263

### TAPERÍA HISPANIA

HERNÁN CORTÉS, 20

🍴 Tapas

€ 20

📞 687 902 142

👥 70 pax





## VLC Gourmet

**KAYMUS** 

MAESTRO RODRIGO, 44

 Cocina de Autor ·  
Author's Cuisine

€ 35

 963 486 666

 58 pax

KAYMUS

**PALACIO DE CONGRESOS · PARQUE DE CABECERA**  
CONFERENCE CENTRE & CABECERA PARK

### ESENCIA

PL. GESTALGAR, 3

 Mediterránea · Mediterranean

€ 30

 963 173 217

 75 pax

### ONE VLC - CASINO CIRSA VALÈNCIA (>18)



CORTES VALENCIANAS, 59

 De mercado · Fresh market

€ 25

 902 101 505

 90 pax

VERTICAL



**CIUDAD DE LAS ARTES Y LAS CIENCIAS** THE CITY OF ARTS AND SCIENCES

## VLC Gourmet

### ALEJANDRO DEL TORO

AMADEO DE SABOYA, 15

🍷 Creativa · Creative

€ 35

📞 963 934 045

👤 60 pax

**APICIUS** 🍷🍷🍷

ELO, 7

🍷 Creativa · Creative

€ 50€

📞 963 936 301

👤 60 pax

**LA SALITA** ☆ 🍷🍷

SENECA, 12 BAJO

🍷 Cocina de autor · Creative

€ 40

📞 963 817 516

👤 25 pax

**SUBMARINO** 🍷

(Oceanogràfic)

JUNTA DE MURS I VALLS S/N

🍷 Cocina de autor · Creative

€ 29

📞 961 975 565

👤 120 pax

**VERTICAL** 🍷🍷🍷

(Hotel Confortel Acqua)

LUIS GARCÍA BERLANGA, 19

🍷 Cocina de autor ·

Creative

€ 65

📞 963 303 800

👤 72 pax



CONTRAPUNTO LES ARTS

### A TU GUSTO

MARQUES DE LOZOYA, 4  
 ☉ Creativa-mediterránea ·  
 Mediterranean creative  
 € 20 - 40  
 ☎ 963 227 026  
 🍽 55 pax

### ÁTIC ALAMEDA

MUÑOZ SECA, 1  
 ☉ Mediterránea ·  
 Mediterranean  
 € 35  
 ☎ 963 54 51 76

### BELMONTE

GENERAL GIL DOLZ, 16  
 ☉ De mercado ·  
 Fresh market  
 € 25  
 ☎ 963 898 977  
 🍽 25 pax

### CONTRAPUNTO LES ARTS

PALAU DE LES ARTS ·  
 LÓPEZ PIÑEIRO, 1  
 ☉ Mediterránea ·  
 Mediterranean  
 € 35  
 ☎ 960 046 991  
 🍽 42 pax



### DOLIUM

EMILI PANACH I RAMOS, 4 ACC  
 ☉ De mercado ·  
 Fresh Market  
 € 35  
 ☎ 963 930 709  
 🍽 40 pax

### EL JARDÍ

(THE WESTIN VALÈNCIA)  
 AMADEO DE SABOYA, 16  
 ☉ Mediterránea · Mediterranean  
 € 50  
 ☎ 963 625 900  
 🍽 50 pax





MENORCA XXII

### FRESCO AL MAR

LUIS BOLINCHES, 18-13

🍷 Mediterránea · Mediterranean

€ 10

📞 963 304 304

👤 80 pax

### LA BODEGUITA DE MARÍA

CHILE, 4

🍷 Española · Spanish

€ 30

📞 963 404 827

👤 80 pax

### MENORCA XXII

(Primus Valencia)

MENORCA, 22

🍷 Creativa · Creative

€ 20€

📞 608 928 136

👤 56 pax

### JAUJA

PASEO DE LA ALAMEDA, 3

🍷 Arrocería · Rices

€ 25

📞 960 032 165

👤 70 pax

### LA BULERÍA

OBISPO JAIME PÉREZ, 24

🍷 Española con espectáculo · Spanish cuisine with show

€ 45

📞 963 815 661

### SENYORET

AV. FRANCIA, 11

🍷 Mediterránea · Mediterranean

€ 30

📞 963 306 344

👤 60 pax



BODEGA CASA MONTAÑA

## VLC Gourmet

### BODEGA CASA MONTAÑA

JOSÉ BENLLIURE, 69

🍷 Tapas & Vinos · Winecellar

€ 30

📞 963 672 314

👤 85 pax

### EL CAMAROTE & THE ROOF

LA MARINA DE VALÈNCIA.

🍷 EXPLANADA VELES E VENTS, LOCAL C2

🍷 Mediterránea · Mediterranean

€ 28

📞 963 118 787

👤 140 pax

### BALANDRET

PASEO NEPTUNO, 20

🍷 Valenciana · Valencian

€ 30

📞 96 381 11 18

👤 300 pax

### BRASSA DE MAR

AV. MARE NOSTRUM, 50

🍷 Arrocería Valenciana · Rices

€ 30

📞 963 557 046

👤 100 pax

### BRASSERIE SOROLLA

(Hotel Las Arenas

Balneario Resort)

EUGENIA VIÑES, 22-24

🍷 Mediterránea · Mediterranean

€ 35€

📞 963 120 600

👤 50 pax

### CASA CARMELA

ISABEL DE VILLENA, 155

🍷 Arrocería Valenciana · Rices

€ 35

📞 963 710 073

👤 120 pax

### CASA ISABEL

PASEO MALVARROSA, 4

🍷 Arrocería Valenciana · Rices

€ 20-30

📞 963 550 492

👤 80 pax

## EL COSO



NEPTUNO, 12

Arrocería Valenciana · Rices

€ 29

963 728 213

120 pax

## DESTINO PUERTO

MARINA DE VALÈNCIA, MUELLE  
DE LA ADUANA, S/N, VALÈNCIA

Arrocería Valenciana · Rices

961 335 562

## EL TRIDENTE



(Hotel Neptuno)

PASEO NEPTUNO, 2

Valenciana · Valencian

€ 35

963 567 777

120 pax

## LA ALEGRÍA DE LA HUERTA

PASEO MARÍTIMO DE LA MALVARROSA, 6

Arrocería Valenciana · Rices

€ 25

963 550 507

100 pax

## LA MARÍTIMA DE

### VELES E VENTS

EDIFICIO VELES E VENTS - PLANTA  
ACCESO MARINA VALÈNCIA

Valenciana · Valencian

€ 40€

610 915 141

140 pax

## LA PEPICA

NEPTUNO, 6

Arrocería Valenciana · Rices

€ 25-35

963 710 366

350 pax



## MARINA BEACH CLUB



MARINA DE VALÈNCIA

PASEO DE NEPTUNO

Arrocería Valenciana · Rices

€ 25

961 150 007

100

## PANORAMA

MARINA DE VALÈNCIA,  
PARKING 6

Arrocería Valenciana · Rices

€ 30

963 817 171

120 pax

## PORTOLITO

PASEO DE NEPTUNO, 34

Mediterránea · Mediterranean

€ 25

963 716 290

80 pax

## SPAGUETTI & BLUES

AVDA. MARE NOSTRUM, 34.

PLAYA DE LA PATACONA

Italiana · Italian

€ 25

963 550 474

150 pax

## VLUE ARRIBAR

MARINA DE VALÈNCIA. LOCAL 3.

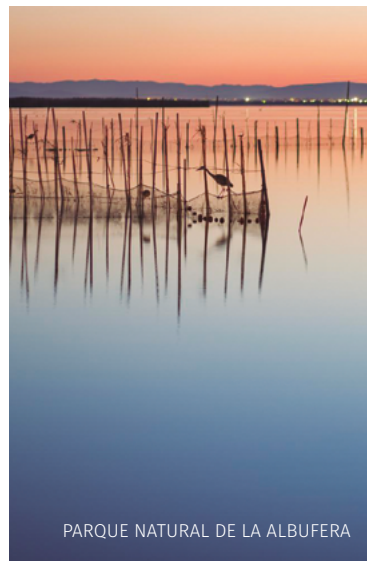
Arrocería Valenciana · Rices

€ 38

963 449 757

220 pax

## PARQUE NATURAL DE LA ALBUFERA LA ALBUFERA NATURE PARK



PARQUE NATURAL DE LA ALBUFERA

### EL PALMAR

REDOLINS, 4, EL PALMAR (VALÈNCIA)

☎ Arrocería Valenciana · Rices

€ 30

☎ 961 620 162

👤 600 pax

### LA FERRERA

PASEO PLAYA DE PINEDO, S/N

☎ Arrocería Valenciana · Rices

€ 35

☎ 963 248 010

👤 200 pax

### MATEU

VICENTE BALDOVÍ, 17

EL PALMAR (VALÈNCIA)

☎ Arrocería Valenciana · Rices

€ 20

☎ 961 620 270

👤 130 pax

### NOU RACÓ

CARRETERA DEL PALMAR, 21

☎ Arrocería Valenciana · Rices

€ 35

☎ 961 620 172

👤 150 pax



MERAKI BEACH & SKY RESTAURANT

**CERCA DE VALÈNCIA** CLOSE TO VALÈNCIA

### BERGAMONTE

AV. DEL MAR, 13-PUEBLA DE FARNALS

☎ Arrocería Valenciana · Rices

€ 35

☎ 961 461 612

👤 120 pax

### CASA QUIQUET

BUENOS AIRES, 1 · BENIPARRELL

☎ Arrocería Valenciana · Rices

€ 25

☎ 961 200 750

👤 450 pax

### MERAKI BEACH & SKY RESTAURANT



PASEO COLÓN, 33 -  
PUEBLA DE FARNALS

☎ Mediterránea · Mediterranean

€ 30€

☎ 960 306 565

👤 40 pax



## OTRAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS OTHER CULINARY SPACES



HORCHATA

Encontrarás heladerías, horchaterías, cafés, panaderías, pastelería y tiendas gourmet por toda la ciudad donde probar o llevarte a casa productos valencianos.

*You'll find ice cream parlours, horchaterías, coffee shops, bakeries and gourmet shops throughout the city where you can try and buy Valencian products.*

### **BOCADO BAR**

PASSEIG DE L'ALBEREDA, 1.  
Tapas & drinks

### **EL CAFÉ DE LAS HORAS**

CONDE DE ALMODÓVAR, 1

### **HELADOS BERTAL**

PLAZA DE LA REINA, 12

☪ Heladería ·  
*Ice-creams & horchata*

### **HORCHATERÍA DANIEL**

MERCADO DE COLÓN  
Horchata

### **MERCADO CENTRAL**

PZ MERCADO S/N

El mercado más grande de Europa  
de venta de productos frescos ·  
*The biggest market in Europe  
for fresh products sale.*

### **MERCADO DE COLÓN**

JORGE JUAN, 19

Antiguo Mercado reconvertido  
en mercado gastronómico ·  
*Old market turned into  
a culinary market.*

### **MON ORXATA**

ESTACIÓN AVE ·  
SAN VICENTE MÁRTIR, 171  
Horchata

### **MULLIGAN'S IRISH TAVERN**

YECLA, 14  
Cervecería irlandesa · *Irish pub*

## MERCADO DE SAN VALERO

GRAN VÍA MARQUÉS DEL TURIA, 21

Mercado gastronómico

## MUSEO DEL ARROZ

ROSARIO, 3

Descubre la historia de este cereal y su influencia en el desarrollo y la cultura valenciana desde hace más de mil años.

*Discover the history of this cereal and its influence on the development and culture of Valencia for over a thousand years.*

## UBIK CAFÉ

LITERATO AZORÍN, 13

Librería café · Bookshop café

## ORIGEN WINE BAR

ARZOBISPO MAYORAL, 11

Wine Boutique Spa&Bar



## EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS CULINARY EXPERIENCES



DESCUBRE L'HORTA

Adéntrate aún más en la gastronomía valenciana con actividades que solo podrás vivir en València. Aprender a cocinar la tradicional paella valenciana, visitar los viñedos y bodegas donde se produce el vino y cava local, hacer una ruta de tapeo por la ciudad, y mucho más. Entra en [www.visitvalencia.com](http://www.visitvalencia.com) o pregunta en nuestras oficinas de turismo para ver más detalles o reservar tu plaza.

*Delve even deeper into the Valencian cuisine with activities that are only available in València. Learn how to cook the traditional Valencian paella, visit the vineyards and wineries where the local wine and cava is made, go on a tapas route around the city, and much more. Ask at our tourism offices or visit [www.visitvalencia.com](http://www.visitvalencia.com) for more information or to book your spot.*

### AMBIATOURS

Visita a bodegas Utiel-Requena & menú tradicional · Visits to Utiel-Requena cellars & traditional menú

[WWW.AMBIATOURS.COM](http://WWW.AMBIATOURS.COM)

### VALÈNCIA CLUB COCINA

Cursos de cocina · Cooking workshop

[WWW.VALENCIACLUBCOCINA.COM](http://WWW.VALENCIACLUBCOCINA.COM)

### DESCUBRE L'HORTA

Actividades gastronómicas en plena huerta · Gastronomic workshops in the Huerta

[WWW.DESCUBRELHORTA.COM](http://WWW.DESCUBRELHORTA.COM)

### TRIPULA EXPERIENCIAS

Rutas gastronómicas por València y alrededores · Gastronomic routes in the city and around València

[WWW.TRIPULAEXPERIENCIAS.ES](http://WWW.TRIPULAEXPERIENCIAS.ES)

### ESCUELA DE ARROCES Y PAELLAS

Cursos de paella · Paella workshop

[WWW.ESCUELADEARROCESYPAELLAS.COM](http://WWW.ESCUELADEARROCESYPAELLAS.COM)

### BARRACA TONI MONTOLIU

Actividades en la Huerta ·

*Activities in the Huerta*

[WWW.BARRACATONIMONTOLIU.COM](http://WWW.BARRACATONIMONTOLIU.COM)

### GASTRO TRIPS

Planificador de viajes gastronómicos a València · Gastronomic travel planner in Valencia

[WWW.GASTROTRIPS.ES](http://WWW.GASTROTRIPS.ES)

### SEA SAFFRON

Tours gastronómicos · Gastronomic tours

[WWW.SEASAFFRON.COM](http://WWW.SEASAFFRON.COM)

### RUTA DEL VINO UTIEL REQUENA

Enoturismo · Wine tourism

[WWW.RUTAVINO.COM](http://WWW.RUTAVINO.COM)

## LA GASTRONOMÍA EN VALÈNCIA EN CLAVES



La gastronomía valenciana tiene mucho que ofrecer. Organízate para no perderte estos imprescindibles:

- 1. Visita los mercados:** pasea y disfruta de la despensa valenciana con sello de calidad
- 2. Esmorzaret:** el clásico almuerzo a media mañana es toda una institución en València y el mejor tentempié para continuar con tus visitas.
- 3. Paella valenciana:** no te puedes ir de València sin probar nuestro plato más universal, tal y como debe ser hecho.
- 4. Firmas culinarias:** Quique Dacosta, Ricard Camarena, Begoña Rodrigo, Miguel Ángel Mayor... déjate seducir por los grandes referentes de la cocina local.

**5. Vinos y mucho más:** Enoturismo, o simplemente disfrutar del vino en copa. Decide tû.

**6. La Picaeta:** croquetas de bacalao, esgarraet, clóchinas, tellinas, sepia a la plancha, patatas bravas... cientos de platos que disfrutar al sol en nuestras terrazas.

**7. Dulce tentación:** buñuelos de calabaza, pasteles de boniato, arroz i tallaetes o las típicas frutas de mazapán por Sant Dionis... o quizá una Horchata con fartons. ¡Disfruta de la València más dulce!

Aquí tienes un adelanto:



## KEYS TO VALENCIAN CUISINE



Valencian cuisine has a lot to offer. Plan your visit so that you don't miss out on these essential experiences:

- 1. Visit the markets:** stroll around and enjoy quality Valencian products.
- 2. Esmorzaret:** the classic mid-morning brunch is an authentic institution in València and the best snack before continuing with your visit.
- 3. Valencian paella:** you can't leave València without trying our most universal dish, made exactly how it should be.
- 4. Culinary names:** Quique Dacosta, Ricard Camarena, Begoña Rodrigo, Miguel Ángel Mayor... be tempted by the top local chefs.
- 5. Wines and much more:** Enotourism, or simply enjoy a glass of wine. You decide.

**6. La Picaeta (tapas):** cod croquettes, esgarraet, mussels, clams, grilled cuttlefish, patatas bravas (sautéed potatoes served with spicy tomato sauce)... hundreds of dishes that you can enjoy under the sun on our terraces.

**7. Sweet temptation:** buñuelos de calabaza (fried pumpkin dough balls), pasteles de boniato (sweet potato pastries), arrop i tallantes (fruit pieces in an intense dark syrup prepared from grapes) or the typical marzipan fruits for Sant Dionis... or maybe a Horchata with fartons. Enjoy the sweetest side of València!

Here's a sneak preview:



## AGENDA CULINARIA. CULINARY AGENDA



**Agenda culinaria:** Cuina Oberta (València Restaurant Week): dos ediciones, en primavera y otoño, para probar menús únicos a precios reducidos en los mejores restaurantes de la ciudad. Pero además: Valencia Culinary Festival, jornadas gastronómicas, la tradicional Mostra de Vins, la feria profesional Gastrónoma... El calendario valenciano tiene citas para todo tipo de gourmets, incluyendo el World Paella Day el 20 de septiembre.

**Culinary programme:** *Cuina Oberta (València Restaurant Week): two editions, in spring and autumn, to try unique menus at reduced prices at the city's best restaurants. Furthermore, Valencia Culinary Festival, days dedicated to local products, the traditional Mostra de Vins wine fair, professional cuisine... València has events for all types of gourmets, including World Paella Day on Sept. 20th.*

**ENERO**  
JANUARY

Festín 24/01 a 02/02  
De L'Horta a la Plaça 26/01

**FEBRERO**  
FEBRUARY

CLEC 21-22/02  
València Culinary Festival 24/02 a 08/03

**MARZO**  
MARCH

València Cuina Oberta  
26 de marzo a 5 abril

**ABRIL**  
APRIL

Tasta Arros  
Mostra De Vins Caves i Licors 16-20/04

**MAYO**  
MAY

Valencia Mar Oberta  
Tapas MAde in CV  
Clotxinas Fest

**JUNIO**  
JUNE

Semana de la Paella | Paella Week  
Día Mundial de la Tapa | World Tapas Day 18/06  
Meat Carnival 11-14/06

**JULIO**  
JULY

Mostra d'Estiu

**SEPTIEMBRE**  
SEPTEMBER

World Paella Day 20/09  
Bonica Fest 26/09  
Fiesta de la Siega | Rice Harvest Feast

**OCTUBRE**  
OCTOBER

Jornadas de Arroces Marineros Playa de las Arenas | Seafood Paella Week  
24/10 a 08/11

**NOVIEMBRE**  
NOVEMBER

Menus Gastronoma 08-10/11  
Gastrónoma 8-10/11  
Semana del Desayuno Valenciano | Valencian Breakfast Week  
València Cuina Oberta 12-22/11

**DICIEMBRE**  
DECEMBER

Navidades en València | Christmas in València



## Blog Gastronomía

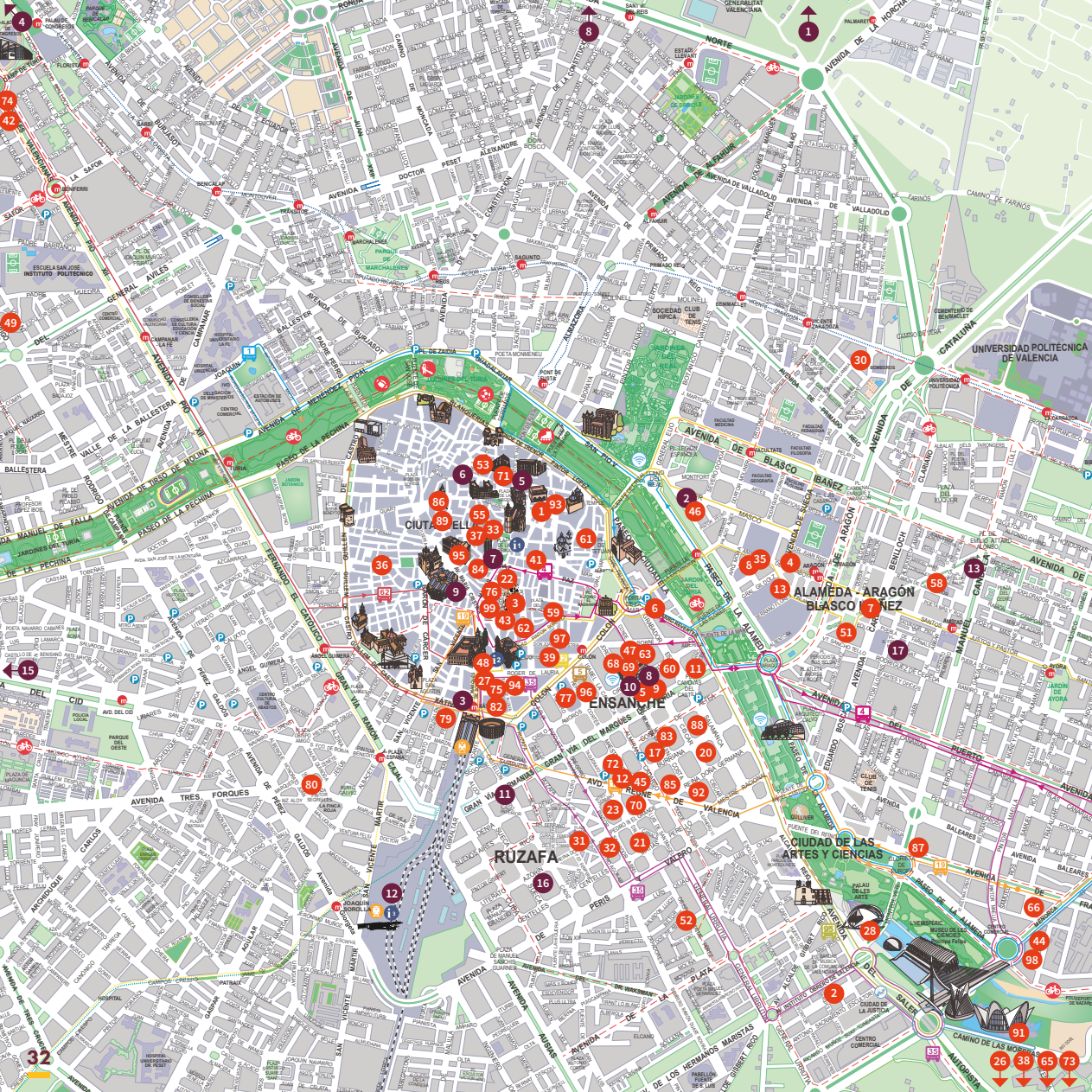
### Gastronomy Blog

**València Gastronómica:** El blog imprescindible para estar al día de todas las novedades gastronómicas de la ciudad [visitvalencia.com/tipos-blog/gastronomia](http://visitvalencia.com/tipos-blog/gastronomia)

**Prepara tu visita:** Tanto si eres de los de mesa y mantel, como si prefieres ponerte el delantal, visita [www.visitvalencia.com](http://www.visitvalencia.com)  
**Información y reserva on-line** están a tu alcance, para darle sabor a tu visita.

**Culinary València:** The essential blog to keep up-to-date with all of the city's culinary news [visitvalencia.com/tipos-blog/gastronomia](http://visitvalencia.com/tipos-blog/gastronomia)

**Plan your visit:** Whether you prefer table service or donning an apron yourself, visit [www.visitvalencia.com](http://www.visitvalencia.com)  
**Further information and online bookings** are available, to spice up your visit.



CIUTADELL

ENSANGHE

RUZAFÀ

ALAMEDA-ARAGON BLASCO

CIUDAD DE LAS ARTES Y CIENCIAS

UNIVERSIDAD POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

32

91

26

38

65

73

98

44

87

66

88

89

80

81

82

13

14

15

30

31

32

49

50

51

74

75

76

8

9

10

12

13

14

16

17

18

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

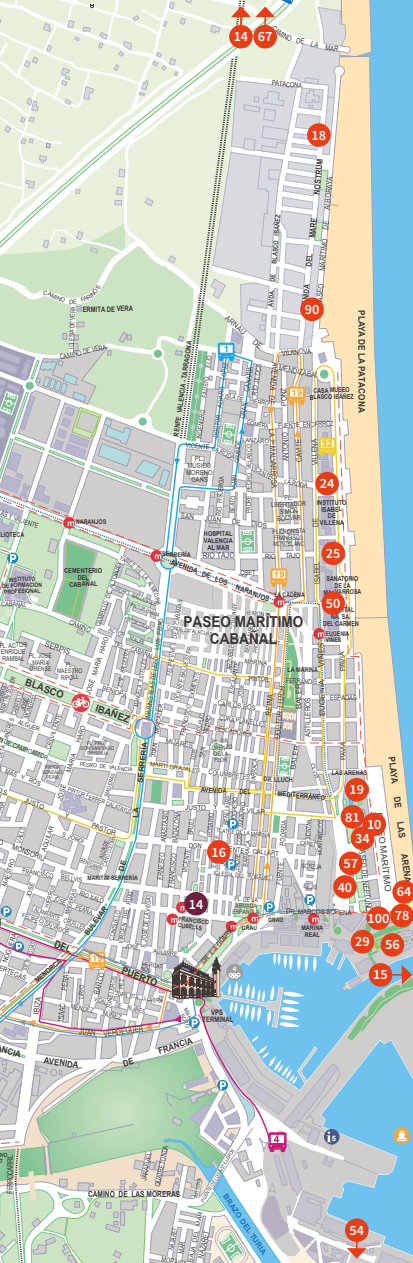
97

98

99

100





## VLC RESTAURANTS

1. 2012 EL PRINCIPIO DEL FIN
2. A TU GUSTO
3. AB VINATEA (HOTEL ASTORIA)
4. ALEJANDRO DEL TORO
5. AMEYAL
6. AMPAR
7. APICIUS
8. ÁTIC ALAMEDA
9. BAALBEC
10. BALANDRET
11. BAOBAB
12. BAUTISTA MARTÍ
13. BELMONTE
14. BERGAMONTE
15. BLUE MARINA & THE ROOF
16. BODEGA CASA MONTAÑA
17. BORJA AZCUTIA
18. BRASSA DE MAR
19. BRASSERIE SOROLLA (HOTEL LAS ARENAS BALNEARIO RESORT)
20. CA DUART
21. CASA AMORES
22. CAFÉ MADRID
23. CANALLA BISTRO
24. CASA CARMELA
25. CASA ISABEL
26. CASA QUIQUET
27. CIVERA MARISQUERÍA
28. CONTRAPUNTO LES ARTS
29. DESTINO PUERTO
30. DOLIUM
31. DOÑA PETRONA
32. DOS ESTACIONES
33. EL COLMADO DE LA LOLA
34. EL COSO
35. EL JARDÍ (THE WESTIN VALENCIA)
36. EL MERCAT
37. EL OCHO Y MEDIO
38. EL PALMAR
39. EL POBLET
40. EL TRIDENTE (HOTEL NEPTUNO)
41. ENTREVINS
42. ESENCIA
43. FEDERAL CAFÉ
44. FRESCO AL MAR
45. GOYA GALLERY RESTAURANT
46. JAUJA
47. HABITUAL
48. HARD ROCK CAFÉ
49. KAYMUS
50. LA ALEGRÍA DE LA HUERTA
51. LA BODEGUITA DE MARÍA
52. LA BULERÍA
53. LA CIGRONA
54. LA FERRERA
55. LA LOLA
56. LA MARÍTIMA DE VELES E VENTS
57. LA PEPICA
58. LA SALITA
59. LE MARQUIS (HOTEL SH INGLÉS)
60. LEIXURI
61. LIENZO
62. LOTELITO
63. MA KHIN
64. MARINA BEACH CLUB
65. MATEU
66. MENORCA XXII (PRIMUS VALENCIA)
67. MERAKI BEACH & SKY RESTAURANT
68. MICUB
69. MOMIJI
70. MOOD FOOD
71. NAVELLOS
72. NOU GOURMET
73. NOU RACÓ
74. ONE VLC - CASINO CIRSA VALENCIA
75. ORIGIN
76. ORIO GASTRONOMÍA VASCA
77. PALACE FESOL
78. PANORAMA
79. Pelayo GASTRO TRINQUET
80. PICA'P BAR
81. PORTOLITO
82. Q' TOMAS
83. RIFF
84. SAGARDI COCINEROS VASCOS
85. SAITI
86. SAN TOMMASO
87. SENYORET (HOTEL BARCELÓ VALENCIA)
88. SHIJA
89. SHIRAZ
90. SPAGUETTI & BLUES
91. SUBMARINO (OCEANOGRÁFIC)
92. SUCAR
93. SUCEDE
94. TABERNA ALKAZAR
95. TABERNA LA SENIA
96. TAPERÍA HISPANIA
97. THE LITTLE QUEEN
98. VERTICAL (HOTEL CONFORTEL AQUA)
99. VAQUETA GASTRO MERCAT
100. VLUE ARRIBAR

## OTRAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

### OTHER CULINARY SPACES

1. BARRACA DE TONI MONTOLIU
2. BOCADO BAR
3. BUS DEL VINO
4. DESCUBRE L'HORTA
5. EL CAFÉ DE LAS HORAS
6. ESCUELA DE ARROCES Y PAELLAS
7. HELADOS BERTAL
8. HORCHATERÍA DANIEL
9. MERCADO CENTRAL
10. MERCADO DE COLÓN
11. MERCADO DE SAN VALERO
12. MON ORXATA
13. MULLIGAN'S IRISH TAVERN
14. MUSEO DEL ARROZ
15. ORIGIN WINE BAR
16. UBIK CAFÉ
17. VALENCIA CLUB COCINA

**¿Quieres que te ayudemos a encontrar la experiencia gastronómica que más se adapta a tus gustos?**

Looking for advice to choose your gastronomic experience?



Visita:  
<https://www.visitvalencia.com/que-hacer-valencia/gastronomia>

**VLC**  **WWW.VISITVALENCIA.COM**

Y además te ayudaremos a planificar tu estancia en València: **venta de entradas, material informativo, reserva de visitas**, etc..

*And also we help you to plan your stay in València: tickets, information, bookings for tours, etc..*

**Horarios generales de comidas**  
*Dinning opening times*

—  
13:00h - 15:30h  
20:30h - 22:30h

## LEYENDA · LEGEND

-  Estrella Michelin
-  Sol Repsol
-  Precio medio  
Average price
-  Capacidad · Capacity
-  Facilities para eventos  
Event facilities

### Edición enero 2020

Visit València no se hace responsable de modificaciones en los datos de los restaurantes.

### January 2020 edition

Visit València is not responsible for any variations that may occur.

100% recycled paper



València Tourist Card

## **SABOREA LA GASTRONOMÍA VALENCIANA AHORRANDO**

**TASTE VALÈNCIA AND SAVE MONEY**

Y disfruta de descuentos en entradas, visitas guiadas,  
transporte público gratuito y de 2 tapas con bebida gratis.

*And also get discounts on top attractions, guided tours,  
free transport and 2 free tapa & drink.*

Cómprala en oficinas de turismo, hoteles y:  
*On sale at tourist information offices, hotels and:*  
[www.valenciatouristcard.com](http://www.valenciatouristcard.com)



**VLC** VALÈNCIA  
TOURIST CARD



---

[WWW.VISITVALENCIA.COM](http://WWW.VISITVALENCIA.COM)