

I JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ARROCES MARINEROS

PLAYA DE LAS
ARENAS

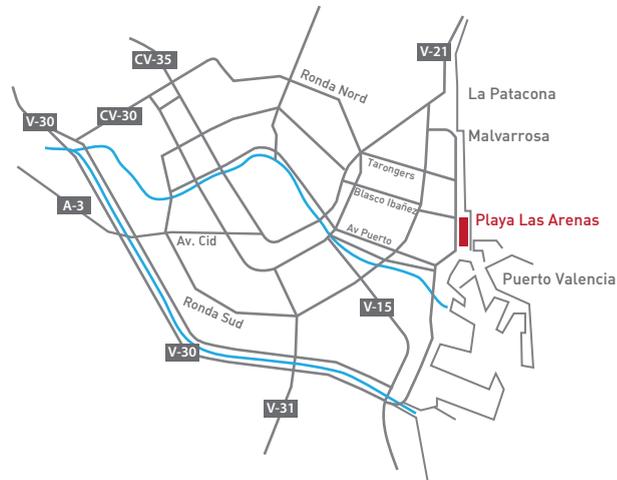
18 octubre a
9 noviembre 2014



La playa de Valencia



Patronato Provincial de Turismo



ORGANIZA



Asociación
Empresarios
Hostelería
Playa
Las Arenas

La playa de Valencia

COLABORAN



Patronato Provincial de Turismo





PARTICIPAN EN LAS I JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ARROCES MARINEROS

	Pag.
■ Restaurante A la Deriva	08
■ Restaurante A tu Aire	09
■ Restaurante Azahar	10
■ Restaurante Castillo de Arena	11
■ Restaurante El Coso del Mar	12
■ Restaurante Gabanna Beach	13
■ Restaurante La Marcelina	14
■ Restaurante La Muñeca	15
■ Restaurante La Pepica	16
■ Restaurante L'Estimat	17
■ Restaurante Sorolla del hotel Las Arenas	18
■ Restaurante Tridente del hotel Neptuno	19



La historia, cultura y tradición de la playa de Las Arenas están inevitablemente ligadas al arroz y al mar. Ningún otro barrio de Valencia puede reivindicar los arroces marineros como los establecimientos de nuestra playa, con un patrimonio gastronómico de raíces marineras que viene transmitiéndose entre nuestros asociados desde hace generaciones. Con el objetivo de reivindicar su trabajo y poner en valor el patrimonio gastronómico e histórico de nuestra playa, nacen estas JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ARROCES MARINEROS DE LA PLAYA DE LAS ARENAS.

La Asociación de Empresarios de Hostelería de la playa de Las Arenas, presenta esta PRIMERA EDICIÓN DE LAS JORNADAS DE ARROCES MARINEROS, en las que los establecimientos de la zona ofrecerán al visitante la oportunidad de disfrutar de su rica tradición culinaria, ofreciendo un menú especialmente preparado para ello. Cada establecimiento participante elaborará un menú cerrado para estas jornadas, que tendrá como eje la cocina del arroz marineros y que podrá degustarse en sus locales durante tres semanas, desde el dieciocho de octubre y hasta el nueve de noviembre. Nuestros asociados ofrecerán durante este periodo lo mejor de sus fogones para que nuestros visitantes degusten los menús especialmente creados para la ocasión.

Como representante de los empresarios de hostelería de la playa más emblemática de la ciudad de Valencia, quiero agradecer el esfuerzo de las instituciones y empresas que han colaborado para que estas jornadas se hayan hecho posibles.

Les invitamos a disfrutar durante estas semanas de las propuestas de nuestros mejores cocineros y, cómo no, de este maravilloso enclave que es la playa de Valencia, la Playa de las Arenas.

Que lo disfruten. Les esperamos en estas primeras JORNADAS DE ARROCES MARINEROS.

José Miguel Bielsa
Presidente
Asociación de
Empresarios de
Hostelería de la
Playa de Las Arenas





La playa de las Arenas, un referente gastronómico de Valencia

Uno de los pilares fundamentales del turismo en la provincia de Valencia es la gastronomía. Desde el Patronato Provincial de Turismo de la Diputació de València, llevamos años apostando por el patrocinio y la promoción de eventos gastronómicos que contribuyen al posicionamiento de nuestra provincia como un referente internacional del turismo gastronómico.

La 1ª edición de las Jornadas de Arroces Marineros, en la Playa de las Arenas, organizada por la Asociación de Empresarios de Hostelería de la Playa de las Arenas, es una nueva propuesta de dinamización y promoción de nuestra oferta gastronómica, en esta ocasión del enclave de referencia en la gastronomía para los turistas que visitan la ciudad de Valencia: la Playa de las Arenas. Una zona de ocio, en la ciudad de Valencia, con hoteles, restaurantes, cafeterías,... en un entorno privilegiado: la playa de las Arenas, junto a la dársena del Puerto.

Desde el Patronato Provincial de Turismo València, Terra i Mar, nos hemos unido a esta interesante propuesta gastronómica patrocinándola y contribuyendo a su promoción. Un evento que se desarrollará desde el 18 de octubre hasta el 9 de noviembre, en los restaurantes de la Playa de las Arenas.

Durante tres semanas, los visitantes podrán degustar los mejores arroces marineros, en unas jornadas en las que cada establecimiento participante cerrará un menú especial para la ocasión. Sin duda una oportunidad única para degustar una selección de arroces marineros, en un entorno que sorprende y enamora a turistas y los propios valencianos.

Nuestra felicitación a los organizadores, reiterándoles el compromiso de la Diputació de València con esta y todas las iniciativas que contribuyan al desarrollo turístico de la provincia de Valencia, al tiempo que deseamos el mayor de los éxitos para esta 1ª edición.

**Ernesto Sanjuán
Martínez**
Diputado provincial
de Turismo



LAS ARENAS, LA PLAYA DE VALENCIA

La playa de Las Arenas es uno de los lugares más tradicionales y emblemáticos de Valencia. Toma su nombre del antiguo balneario, hoy hotel, que fue punto de reunión de la burguesía valenciana de finales del siglo XIX y principios del XX. Visitantes famosos, como Orson Welles, Ava Gardner, Lauren Bacall o Ernest Hemingway (quien habla de sus inolvidables cenas en nuestra playa en una de sus obras) acudían a la playa de Las Arenas atraídos por su belleza y su incomparable gastronomía. Sus fotos pueden verse todavía en alguno de nuestros locales. Desde entonces, la playa de Las Arenas ha sido el lugar para reunirse y celebrar con amigos y familiares.

Hoy la playa de Las Arenas ofrece al visitante modernos restaurantes y bares, confortables hoteles, zonas de ocio y la playa urbana más emblemática de su entorno. Un clima suave y una oferta culinaria y de ocio única, hacen de la playa de Las Arenas la mejor opción para disfrutar del aire libre y la gastronomía durante todo el año.

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE LA PLAYA DE LAS ARENAS



I JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ARROCES MARINEROS

PLAYA DE LAS
ARENAS

18 octubre a
9 noviembre 2014



www.playadelasarenas.com
arrocsmarineros.wordpress.com
[#arrocsmarineros](https://twitter.com/arrocsmarineros)

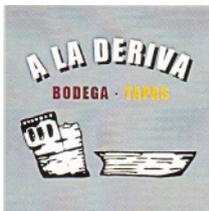


MENÚ

I JORNADAS
GASTRONÓMICAS DE ARROCES
MARINEROS DE LA PLAYA DE
LAS ARENAS

Se recomienda acompañar este menú con
cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de
nuestros mejores vinos mediterráneos,
NODUS.

Con el menú de las Jornadas tendrás un vale
descuento para el **parking del Paseo Neptuno**



Paseo Neptuno 14
46011 Valencia
963 565 100
aladerivapau@hotmail.com

RESTAURANTE A LA DERIVA

MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

TAPAS (1 tapa de cada)

- Gamba rayada a la plancha
- Navaja a la plancha
- Tapa de emperador trinchado
- Tapa de ensalada de tomate con salazones (anchoa, boquerones en vinagre y miga de bacalao)

ARROZ

- Ración de arroz señoret

- Pan
- Bebida (1 refresco, 1 cerveza, 1 vaso sangría, 1 copa de vino de la casa o similar)
- Postre
- Café

Precio por persona: 30€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, **NODUS**.



Paseo Neptuno 32
46011 Valencia
961 108 575
ataybyr@gmail.com
web:
petitmiramar.com

RESTAURANTE A TU AIRE

MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

ENTRANTES (a elegir)

- Anchoas 0,0 con flor de tomate valenciano
- Ensalada fresca con variedad de lechugas mezclum con tomatitos cherry, mozzarella de búfala y reducción de albahaca

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

- Arroz meloso con cigalitas, ajos tiernos y almeja marinera
- Corvina a la lima acompañada con verduras a la llama

POSTRE (a elegir)

- Socarrada: crema de helado helada de lima y yema tostada socarrada con azúcar moreno
- Ensalada de frutas de temporada

- Bebida (copa de vino, cerveza, agua o refresco) y café incluido

Precio por persona: 25€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, **NODUS**.



Paseo Neptuno 10
46011 Valencia
963 716 070
azaharrestaurante@gmail.com
web:
azahar-restaurant.com

RESTAURANTE AZAHAR

MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

ENTRANTES

- Tomate de temporada con bonito del norte
- Cigalitas fritas con ajos tiernos
- Calamarcitos a la plancha

SEGUNDO (a elegir)

- Paella de bogavante
- Arroz rojo
- Salmón a la naranja
- Carrillada de ternera sobre crema de patata

POSTRE O CAFÉ

- Degustación de dulces caseros

BEBIDAS (1 por persona)

- Agua, refrescos, cerveza o copa de vino

El menú es mínimo para dos personas

Precio por persona: 24€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, **NODUS**.



Paseo Neptuno 52 bis
46011 Valencia
963 721 056
reservas@castillodearena.es
web:
castillodearena.es

RESTAURANTE CASTILLO DE ARENA

MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

ENTRANTES (al centro, cada 4 personas)

- Esgarraet
- Chipirones con habitas
- Croquetas de bogavante
- Pescadito frito

ARROZ MARINERO

- Arroz meloso de sepia con ajos tiernos

POSTRE

- Surtido degustación de postres

- Pan, cafés, aguas, refrescos, cervezas, vinos valencianos

Precio por persona: 24€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, **NODUS**.



Paseo Neptuno 12
46011 Valencia
96 372 82 13
reservas@
elcosodelmar.com

RESTAURANTE EL COSO DEL MAR

MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

ENTRANTES (a elegir 2 entrantes)

- Ensalada Valenciana
- Carpaccio de gamba con salsa mery
- Esgarrat tricolor de bacalao y endivias
- Bomboncitos de bacalao con salsa tártara
- Puntilla andaluza con pimientos de Padrón
- Clóchinas al vapor
- Calamares a la romana

PLATO PRINCIPAL (mínimo para 2 personas)

- Paella valenciana
- Paella de marisco
- Paella de verduras
- Arroz a banda
- Fideuà

POSTRE

- Crujiente de chocolate con confitura de naranja

- Bebida y café

Precio por persona: 28€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, **NODUS**.



Paseo Neptuno 30
46011 Valencia
963 253 935
info@gabbanabeach.
.es
web:
gabbanabeach.es

RESTAURANTE GABBANA BEACH

MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

ENTRANTES (a elegir 1 por persona)

- Ensalada Gabbana con salmón ahumado, queso yogurt y nueces
- Mejillones al vapor con aceite extra virgen
- Atún rojo fresco del Mediterráneo en tartar

PLATO PRINCIPAL (a elegir cada 2 personas)

- Arroz meloso de carabinero y guindilla
- Paella de bogavante azul
- Bacalao fresco confitado al ajo y canela sobre suave crema parmantier y espuma de pimientos rojos

POSTRE

- Café o postre incluido

- Bebida 1 copa de vino, cerveza o refresco por persona

Precio por persona: 27€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, **NODUS**.



Paseo Neptuno 8
46011 Valencia
96 371 20 25
info@lamarcelina.
com
web:
lamarcelina.com

RESTAURANTE LA MARCELINA

MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

PARA EMPEZAR

- Pan tostado al horno con: picadita de ajo y perejil o tomate rallado y aceite de oliva virgen extra
- Crujiente casero de ave

ENTRANTES (a elegir 1 plato por persona)

- Cazuela de anguila del Palmar con patatas al estilo del chef
- Cazuela de pulpito estofado meloso
- Crema de cangrejo real canadiense al aroma de brandy
- Gratén de vieira del Mediterráneo con delicias del mar

PLATO PRINCIPAL (a elegir, mínimo 2 personas)

- Arroz caldoso de marisco
- Paella de marisco (pelado o sin pelar)

POSTRE

- Naranja Marcelina
- Bebida y café no incluido

Precio por persona: 28€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, **NODUS**.



Paseo Neptuno 64
46011 Valencia
963 712 083
rtelamunyec@gmail
.com
web:
playadelasarenas
.com/lamuneca/

RESTAURANTE LA MUÑECA

MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

ENTRANTES

- Calamares romana
- Esgarrat
- Puntilla salteada con ajos

PLATO PRINCIPAL

- Paella valenciana
- Paella de marisco

POSTRE

- Café y postre incluido
- Bebida no incluida

Precio por persona: 22€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, **NODUS**.



Paseo Neptuno 4
46011 Valencia
963 710 366
lapepicareservas@
hotmail.com
web:
lapepica.com

RESTAURANTE LA PEPICA

MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS (Mínimo 2 personas)

ENTRADAS (a elegir 1 por persona)

- Ensalada valenciana
- Tacos de bacalao con *all i oli*
- Esgarraet con mojama
- Sepia plancha con mery
- Croquetas del chef
- Tellinas o mejillón de roca
- Chopitos fritos

PLATO PRINCIPAL

- Paella marinera

POSTRE (a elegir)

- Café y bebida

Precio por persona: 30€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, **NODUS**.



Paseo Neptuno 16
46011 Valencia
963 711 018
info@lestimat.com
web:
restauranteslestimat
.com

RESTAURANTE L'ESTIMAT

MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

ENTRADAS

- Gambita rebozada
- Ensalada de ventresca
- Suc de anguila

PLATO PRINCIPAL

- Paella de cangrejo

POSTRE

- Tarta de manzana con mantecado (casero)
- Café

- Bebida no incluida

Precio por persona: 28€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, **NODUS**.



Eugenia Viñes, 22-24
46011 Valencia
963 120 600
restauracion@hotel-lasarenas.com
web:
hotel.lasarenas.com

RESTAURANTE SOROLLA HOTEL LAS ARENAS

MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Tostas de azafrán con almejas en gelée y tapenade verde
- Magret de pato en tataki caliente con migas de panko trufadas
- Mar y montaña de pie de ternera en fricandó con setas y langostinos
- Arroz meloso de vieiras y pulpo con espárrago de mar en caldo de erizos

POSTRE

- Shot de naranja sanguina
- Torrijas de Baileys con sirope de café y helado de leche malteada

Precio por persona (IVA incluido)

Bebidas no incluidas 38€

Selección de vinos y cava valenciano 50 €

Se recomienda acompañar este menú con cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, **NODUS**.



Paseo Neptuno 2
46011 Valencia
963 567 777
reservas@hotelneptunovalencia.com
web:
hotelneptunovalencia.com

RESTAURANTE TRIDENTE HOTEL NEPTUNO

MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

APERITIVO DEL TRIDENTE

ENTRADAS A COMPARTIR

- Ensalada de tomate valenciano con ventresca y encurtidos
- Pulpo sobre trinchat de patata y vinagreta de pimentón
- Buñuelo de bacalao con espuma de *all i oli*

PLATO PRINCIPAL (a elegir entre)

- Paella de marisco con cigala y gamba de playa
- Paella de fideos con rape, gambita y ajos tiernos

POSTRE

- Torrija de horchata con crema de la pasión y sorbete de cítricos

Bebida del Tridente incluida

Precio por persona: 28€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza **HEINEKEN** o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, **NODUS**.