



La **RUTA** *de la*
CUCHARA

DEL 20 FEBRERO AL
5 DE MARZO

Primera
EDICIÓN

CHERA
SIETE AGUAS
REQUENA
UTIEL



www.rutadecuchara.es

La RUTA de la CUCHARA

En los últimos años, la gastronomía ha adquirido un papel fundamental como elemento dinamizador de los destinos turísticos de interior. Cada vez son más las personas que eligen visitar una población atraídos no solo por su patrimonio histórico, cultural o natural, sino también por su gastronomía.

Con el objetivo de resaltar y reivindicar la tradición gastronómica y la gran calidad de la oferta de restauración del interior de la provincia de Valencia, la Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR), de la que forma parte la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV), con la colaboración de la Agencia Valenciana del Turismo, han organizado la primera edición de la “Ruta de la Cuchara”

Del 20 febrero al 05 de marzo, 24 restaurantes de Utiel, Requena, Chera y Siete Aguas, han confeccionado menús especiales, con los platos de cuchara como protagonistas, maridados con vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena, en los que los clientes van a encontrar recetas tradicionales típicas de estos municipios de interior.

Ajoarriero, olla de pueblo, gazpacho, gachas, patatas a lo pobre, migas, morteruelo, callos, güeña, torrijas ... son algunas de las recetas preparadas por los establecimientos participantes en esta primera “Ruta de la Cuchara”.

Con la celebración de estas jornadas, los clientes podrán disfrutar de una experiencia gastronómica tradicional, auténtica y vinculada a las raíces de los municipios del interior de la provincia de Valencia.

Ahora solo queda elegir el menú y disfrutar de esta primera edición de la Ruta de la Cuchara.



ÍNDICE

DE LOCALES

Utiel

Bar Hostal Restaurante "El Vegano"	6
Restaurante Garzarán	8
Bar El Chato	10
Restaurante El Carro	12
Hotel Restaurante El Tollo	14
Restaurante Castillo	16

Requena

Hotel Restaurante Doña Anita	18
Restaurante Fiesta	20
Restaurante Los Cubillos Gastrobar	22
Restaurante La Pinada	24
Mesón La Fortaleza	26
Restaurante El Jardín	28
Restaurante D-Vicio	30
Restaurante Santa María	32
Restaurante Alejo	34
Mesón del Vino	36
Casa Bar La Sartén (La Portera)	38
Restaurante Ramos (San Antonio)	40

Chera

Restaurante El Pino	42
Restaurante La Posada	44

Sieta Aguas

Restaurante Las Moratillas	46
Gambrinus Siete Aguas	48
Restaurante Casa Rosa	50
Restaurante Los 7 Caños Casa Ferrer	52



Bar Hostel Restaurante

"El Vegano"

Utiel

📍 C/ San Sebastián, 13
46300 (Utiel)
☎ 962 170 088
✉ jeyuir@gmail.com

🕒 Horario: : 25 y 26 de febrero
y 4 y 5 de marzo de 14:00 a
16:00



Entrantes

Ajoarriero de bacalao.
Morteruelo de caza.
Manitas de cerdo en salsa.

Plato principal de cuchara

Arroz caldoso con pintas.
Espinacas y costillas.
Gazpacho de Utiel.
Patatas a la utielana.

Postre

Flan casero de queso con
mantecado de turrón.

Bebidas y café

Incluye bebidas y café

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



Restaurante
Garzarán

Utiel

📍 C/ Cruces, 15
46300 (Utiel)
962 173 488
🌐 www.garzaran.com
✉ jose@garzaran.com

🕒 Horario: del 20 de febrero al 5
de marzo de 14:00 a 16:00 h
excepto días de cierre (domingo)



Entrantes

Ensalada.
Tostada de jamón.
Chipirón frito con ajos.
Crujientes de queso con mermelada.

Plato principal de cuchara

Potaje.
Alubias.
Gazpacho manchego.

Postre

Tarta de almendra.
Tarta de queso.
Tarta de tres chocolates.

Bebidas y café

Una bebida por persona.
Café no incluido.

Precio del menú
20 € (IVA incluido)



Bar
El Chato

Utiel

📍 Plaza San Juan 14,
46300 (Utiel)

☎ 962 170 479 - 647 465 276
✉ chataarona@hotmail.com

🕒 Horario: sábado 25 de
febrero y sábado 4 de marzo
de 14:00 a 16:00



Entrantes

Ajoarriero.
Morteruelo y hojaldre de morcilla
con crema de puerro.

Plato principal de cuchara

Arroz con costilla y longaniza de orza.

Postre

Torrija con helado y chocolate.

Bebidas y café

Vino Vega Infante Crianza de
Bodegas Utielanas.
Café

Precio del menú

24 € (IVA incluido)



Restaurante
El Carro

Utiel

📍 C/ Héroes del Tollo, 25
46300 (Utiel)
☎ 962 171 131
🌐 www.restauranteelcarro.com
✉ info@restauranteelcarro.com

🕒 Horario: Del 20 de febrero
al 5 de marzo de 13.00 a
16.00, excepto días de cierre
(domingo)



Entrantes

Pan y aperitivos chips.
Croqueta de morcilla con manzana asada.
Montadito de morteruelo.
Callitos elaborados con la careta del cerdo.

Plato principal de cuchara

Gazpacho utielano.

Postre

Carpaccio de higos con reducción
de Bobal y con helado de romero.

Bebidas y café

Bebidas y café no incluidos.

Precio del menú

29 € (IVA Incluido)



Hotel Restaurante
EI Tollo

Utiel

📍 Alto San Agustín s/n
46300 (Utiel)
☎ 962 170 231
🌐 www.hoteltollo.com

🕒 Horario: 25 y 26 de febrero
y 4 y 5 de marzo de 14:00 a
16:00 h



Entrantes

Ensalada de perdiz.
Habitas con longaniza y tomate.
Morcilla sobre base de puré de patata.

Plato principal de cuchara

Gazpacho manchego.
Potaje de alubias pintas.

Postre

Calabaza asada.
Leche frita con helado de vainilla.

Bebidas y café

Bebidas y café incluido




Precio del menú


25 € (IVA incluido)



Restaurante
Castillo

Utiel

 C/ Camino, 80
46300 (Utiel)
 962 171 084
 www.restaurantecastilloutiel.com
contacto@restaurantecastilloutiel.com

 Horario: : del 20 de febrero al
5 de marzo de 13:30 a 15:30
excepto días de cierre (lunes)



Entrantes

Detalle de la casa.
Langostinos fritos con ajos.
Revuelto de morcilla, pimiento rojo,
manzana y cebolla.

Plato principal de cuchara

Alubias extra con perdiz casera.

Postre

Helado de turrón con chocolate caliente.

Bebidas y café

Copa de vino (Utiel-Requena) o 1/3 de cerveza
Refresco o 1/2 agua mineral

Precio del menú

21 € (IVA Incluido)



La **RUTA** de la
CUCHARA

Primera
EDICIÓN

Hotel Restaurante

Doña Anita

Requena

📍 Plaza Albornoz, 15
46340 (Requena)
📞 962 305 347
🌐 www.hoteldonaanita.es
✉ tubal@tubal.net

🕒 **Horario:** 25 y 26 de febrero y
4 y 5 de marzo de 14:00 a
16:00 h



Entrantes

Ajoarriero.
Gachas de guijas.
Patatas a lo pobre con huevos y embutido.

Plato principal de cuchara

Arroz con güeña y judías pintas.

Postre

Buñuelos de yogurt con chocolate.

Bebidas y café

Agua.
Vino de la casa.

Precio del menú
20 € (IVA incluido)



Restaurante
Fiesta

Requena

📍 Avda. Constitución, 117
46340 (Requena)
☎ 962 301 386 - 675 900 872
✉ Hosteleríafiesta@gmail.com

🕒 **Horario:** martes de 9:00 a
17:00, viernes y sábado de
9:00 a 24:00, domingo de
10:00 a 17:00 (lunes cerrado)



Entrantes

Ensalada de jamón crujiente con queso de cabra.
Oreja entera a la plancha con picadillo.
Croquetas de sobrasada.

Plato principal de cuchara

Arroz de pueblo con embutido de Requena.

Postre

Postres caseros.

Bebidas y café

Vinos de la D.O. Utiel-Requena
Café

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



Restaurante

Los Cubillos Gastrobar

Requena



C/ Fortaleza, 24
46340 (Requena)



691 382 138 - 961 489 606



www.restauranteloscubillos.com

info@restauranteloscubillos.com



Horario: 25 y 26 de febrero
y 4 y 5 de marzo de 14:00 a
16:30



Entrantes

Ensalada de ibéricos.
Ajoarriero.

Crujiente de morcilla con puré
de patatas y boletus.

Plato principal de cuchara

Gazpacho manchego de perdiz y conejo.

Postre

Surtido de postres caseros a elegir o café.

Bebidas y café

Bebida incluida.

Vino de la casa DNA Bobal Murviedro.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



Restaurante

La Pinada

Requena

📍 Carretera N - III, Km 276,
46340 (Requena)
635 528 986
🌐 www.lapinadarequena.com
✉ restaurantelapinadarequena@gmail.com

🕒 **Horario:** del 20 de febrero
al 5 de marzo de 13:30 a
16:00h excepto días de cierre
(martes)



Entrantes

Manita de cerdo a la brasa de cepas.
Sarmientos con guarnición.

Plato principal de cuchara

Arroz y bajocas.

Postre

Carpaccio de piña con coulis de toffe.

Bebidas y café

Agua.

Vino.

Café no incluido.

Precio del menú
20 € (IVA incluido)



La **RUTA** de la
CUCHARA

Primera
EDICIÓN

Mesón

La Fortaleza

Requena



Plaza del castillo 3,
46340 (Requena)
962 305 20



www.restauranteenrequena.com
restaurante@mesonfortaleza.com



Horario: del 20 de febrero
al 5 de marzo de 14:00 a
16:00h excepto días de cierre
(miércoles)



Entrantes

Ensalada fortaleza.
Ajoarriero.
Morteruelo.
Crujiente langostinos.
Entremeses de Requena.

Plato principal de cuchara

(a elegir)

Gazpacho manchego.
Potaje de garbanzos.

Postre

Postre variado casero.

Bebidas y café

Vino.
Agua.
Café.

Precio del menú

24 € (IVA incluido)



La **RUTA** de la
CUCHARA

Primera
EDICIÓN

Restaurante

El Jardín

Requena

📍 C/ Villajoyosa 3,
46340 (Requena)
☎ 962 303 400

🕒 **Horario:** del 21 de febrero al
5 de marzo de 13:30 a 15:30
excepto días de cierre
(domingo noche y lunes)



Entrantes

Cazuelita de gazpacho manchego.
Ajoarriero.
Jamón ibérico y queso manchego.

Plato principal de cuchara

Potaje de patatas con garbanzos.

Postre

Natillas o flan de huevo.

Bebidas y café

Una bebida por persona.
Café.

Precio del menú

25 € (IVA incluido)



Restaurante
D-Vicio

Requena

📍 Avda. Arrabal 78,
46340 (Requena)
960 083 596
📱 [www.facebook.com/
restaurantedvicio/](https://www.facebook.com/restaurantedvicio/)
✉ restaurantedvicio@gmail.com

🕒 **Horario:** de martes a domingo
(domingo noche, lunes,
martes noche cerrado)



Entrantes

Ensalada de sardina ahumada
y matices orientales.
“Huevo perfecto”, parmentier ligera,
gambas y guiso de setas.

Plato principal de cuchara

Suquet de alubias, rape y alcachofas.

Postre

Mousse de chocolate blanco.
Coulis de maracuyá.

Bebidas y café

Vino.
Café.
Servicio de pan.

Precio del menú
30 € (IVA incluido)



Restaurante

Santa María

Requena

📍 Plaza de Albornoz 8,
46340 (Requena)
📞 697 387 199 - 697 387 196
📧 [restaurantesantamaria
requena@gmail.com](mailto:restaurantesantamariarequena@gmail.com)

🕒 **Horario:** de miércoles a
domingo de 13:30 a 15:30
(lunes y martes cerrado)



Entrantes

Habitas tiernas con puntillas.
Revuelto de morcilla (D.O. Requena) y setas variadas.
Croquetas caseras de codorniz escabechadas sobre
germinados y mermelada de tomate.

Plato principal de cuchara

Arroz meloso de costilla de cerdo,
güeña y judías pintas.

Postre

Postre casero o café.

Bebidas y café

DNA Bobal de Murviedro D.O.
Utiel-Requena

Precio del menú

25 € (IVA incluido)



Restaurante
Alejo

Requena

📍 Avda. de la Estación 2,
46340 (Requena)
📞 62302014 - 615332591
✉ info@restaurantealejo.com

🕒 **Horario:** del 20 de febrero al
5 de marzo excepto días de
cierre (lunes)



Entrantes

Ajoarriero.
Morteruelo.
Embutido de Requena.
Ensalada gourmet.

Plato principal de cuchara

Olla de Requena.

Postre

Fantasia de repostería.

Bebidas y café

Bebida y café no incluidos.

Precio del menú
20 € (IVA incluido)



La **RUTA** de la
CUCHARA

Primera
EDICIÓN

Mesón del Vino

Requena

📍 Avda. Arrabal 11,
46340 (Requena)
☎ 962 300 001
🌐 www.mesondelvino.es

🕒 **Horario:** del 20 de febrero al
5 de marzo de 13:00 a 16:00
y de 21:00 a 23:00 excepto
días de cierre (Lunes tarde y
martes)



Entrantes

Degustación de comida típica de Requena.

Plato principal de cuchara

Sopa de ajo.
Sopa de cebolla.
Gazpacho Manchego.

Postre

Variedad de postres caseros.

Bebidas y café

Una bebida por persona.

Precio del menú
20 € (IVA incluido)



Casa Bar

La Sartén

La Portera (Requena)

📍 C/ Amadeo Reyes 20,
46357 La Portera (Requena)
📞 962 345 059 - 669 488 111
✉️ ailime_1955@hotmail.com

🕒 Horario: del martes 21 a
domingo 5 de febrero excepto
días de cierre (lunes cerrado)



Entrantes

(a elegir dos)

Ajoarriero, Morro a la brasa
Rabo de cerdo frito, Morteruelo
Ensalada campesina, Bravas

Plato principal de cuchara

(a elegir)

Gazpacho manchego, Arroz de pueblo
Sopa de menudillos, Potaje con acelgas
Alubias con chorizo, Lentejas, Cocido

Postre

(a elegir)

Torrijas de leche o de vino, Migas dulces
Tartas caseras, Cuajada, Fruta

Bebidas y café

Vino D.O. Utiel-Requena.
Café.

Pan incluido.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



La **RUTA** de la
CUCHARA

Primera
EDICIÓN

Restaurante

Ramos

San Antonio (Requena)

📍 C/ Huerta 2, 46390
San Antonio, (Requena)
☎ 962 320 565

🕒 **Horario:** del 20 de febrero al
5 de marzo excepto días de
cierre (domingo)
se requiere reserva previa



Entrantes

Tomate trinchado.
Embutido a la brasa.

Plato principal de cuchara

Olla churra.

Postre

Flan casero de almendras.

Bebidas y café

1/2 botella de vino Cepas Viejas.
Café.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



La **RUTA** de la
CUCHARA

Primera
EDICIÓN

Restaurante

El Pino

Chera

📍 Camino Rústico Casa Del
Conde, 46350 (Chera)
📞 962 332 152 - 625 634 082
✉️ katierod@gmail.com

🕒 **Horario:** de viernes a domingo
(de lunes a jueves cerrado)



Entrantes

Huevo escocés.

Plato principal de cuchara

Gazpacho manchego.

Postre

Tarta de queso.

Bebidas y café

Vino Peña Tejo.
Refrescos.
Café.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



La **RUTA** de la
CUCHARA

Primera
EDICIÓN

Restaurante

La Posada

Chera

📍 C/ Piscina 11,
46350 (Chera)
📞 605 828 067 - 665 940 277
✉️ laposadachera@gmail.com

🕒 **Horario:** 25 y 26 de febrero
y 4 y 5 de marzo de 13:00 a
16:00h
se requiere reserva previa.



Entrantes

Tostas de ajoarriero.
Ensalada.
Rabo de cerdo.

Plato principal de cuchara

Olla cherana.

Postre

Natillas caseras.

Bebidas y café

Vino Crianza Marqués
de Requena (*cada dos personas*).

Agua.
Café.

Precio del menú

24 € (IVA incluido)



Restaurante

Las Moratillas

Siete Aguas



Autovía A-3 Salida 304,
Área de servicio Las Moratillas
46392 (Siete Aguas)
610 960 279 - 962 341 083
facebook.com/lasmoratillas
lasmoratillas.rest@gmail.com

Horario: de jueves a domingo,
se requiere reserva previa



Entrantes

(a elegir dos)

Ajoarriero. Migas con verduras.
Salteado de setas de temporada con jamón y yema de huevo.
Embutido regional a la brasa. Manitas de cerdo.
Revuelto de morcilla con piña y piñones.

Plato principal de cuchara

(a elegir)

Arroz de pollo. Conejo y pato con boletus y foie
Alubias pinta con morro. Lentejas pardinas con morro
y oreja. Arroz de magro y manitas de cerdo con trufa y
alubias. Alubias blancas con bogavante y almejas

Postre

(a elegir)

Tarta casera de queso. Flan casero de turrón
Creps de helado con chocolate caliente

Bebidas y café

Vino Bodegas de Sánchez Zahonero de Siete Aguas.
Café.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)




Gambrinus Siete Aguas

Siete Aguas



Avda. Cerro 15,
46392 (Siete Aguas)
962 340 251

www.gambrinussieteaguas.es
gambrinussieteaguas@gmail.com

 **Horario:** del 20 de febrero al
5 de marzo excepto días de
cierre (miércoles)



Entrantes

Ajoarriero

Migas ruleras de pastor con sus torreznos y uva.

Plato principal de cuchara

(a elegir)

Olla sieteagüense (patata, alubias, oreja, morro,
morcilla, cardo, nabos, huesos de corbet).

Garbanzos con espinacas y gambas en crema
de marisco.

Postre

Torrijas de la abuela.

Arroz con leche.

Bebidas y café

Copa de vino.

Agua.

Café.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



Restaurante

Casa Rosa

Siete Aguas

📍 C/ Victorino Sánchez
y Trinidad Balaguer 7,
46392 (Siete Aguas)
☎ 650 971 655

🕒 **Horario:** del 20 de febrero al 5
de marzo a partir de las 14:00
excepto días de cierre (lunes)



Entrantes

Ajoarriero.
Lomo en salsa de perdiz.

Plato principal de cuchara

Olla de pueblo.
Arroz caldoso de pollo y conejo.
Gazpacho manchego.

Postre

Postre casero a elegir.

Bebidas y café

Vino de la zona.
Agua.
Café.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



Restaurante

Los 7 Caños Casa Ferrer

Siete Aguas



Avda. de Las Fuentes 12B,
46392 (Siete Aguas)
962 340 175
www.restauranteferrer.com
restauranteferrer@hotmail.com

Horario: del 20 de febrero al
5 de marzo de 14:00 a 15:45
excepto días de cierre (lunes)



Entrantes

Ajoarriero.
Almogrote.

Plato principal de cuchara

Olla de Siete Aguas.

Postre

Postre casero a elegir.

Bebidas y café

1 bebida por persona.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



