



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

DEL 16 DE FEBRERO
AL 4 DE MARZO

Segunda
EDICIÓN

CHERA
SIETE AGUAS
REQUENA
UTIEL

Jornadas de los **PLATOS DE CUCHARA**

Jornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Consulta toda la información en:
www.jornadasdecuchara.es

Los platos de cuchara vuelven a ser tendencia en el actual panorama gastronómico. Tras unos años marcados por la cocina de innovación y experimental, los aromas y sabores de las recetas “de toda la vida” vuelven a estar en el punto de mira no solo de los amantes de la buena gastronomía, sino también del público en general.

Gachas, migas, puchero, olla de pueblo, ajoarriero, morteruelo, judías o lentejas son algunos de los platos estrella de esta vuelta a los orígenes gastronómicos.

Con el objetivo de dar respuesta a esta demanda, 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 Turisme organizan las “Jornadas de los Platos de Cuchara”, con las que pretenden potenciar la oferta de restauración del interior de la provincia de Valencia.

Del 16 de febrero al 4 de marzo, 25 locales de Requena, Utiel, Chera y Siete Aguas ofrecen a sus clientes menús especiales, con algunos de los platos de cuchara, entrantes, postres y vinos más representativos de estos municipios de las comarcas de Utiel-Requena y la Hoya de Buñol.

En las páginas de esta guía podrás consultar los 25 menús de estas “Jornadas de los Platos de Cuchara”, con sus precios, días de vigencia y localización de los restaurantes participantes, además de un práctico listado con lugares de interés turístico y comercio de producto local en estos 4 municipios.

Además, en la web del evento, www.jornadasdecuchara.es, podrás disfrutar también de las fotografías de platos tan representativos de la zona como la “Olla utielana”, “Ajoarriero”, “Embutido de Requena”, “Arroz de matanza”, “Olla cherana”, “Olla sieteaguense” o “Embutido de orza”.

Elige la propuesta gastronómica que más te guste y vive una experiencia gastronómica única con la que disfrutar de los auténticos sabores del interior de la provincia de Valencia gracias a las “Jornadas de los Platos de Cuchara”.



ÍNDICE

DE LOCALES

Utiel

• Restaurante El Carro.....	6
• Restaurante El Castillo.....	8
• Restaurante Garzarán.....	10
• Hotel Restaurante El Tollo.....	12
• Bar Al Tajo.....	14
• Restaurante Fuente de Cristal.....	16
• Restaurante Asador Nápoles.....	18
Lugares de Interés en Utiel.....	20

Requena

• Restaurante Roquena.....	22
• Restaurante Fiesta.....	24
• Restaurante Los Cubillos.....	26
• Tapas Bar La Gloria.....	28
• Mesón La Fortaleza.....	30
• La despensa de Sofia.....	32
• Restaurante Alejo.....	34
• Mesón del Vino.....	36
• Los Cinco Sentidos.....	38
• Restaurante El Parador.....	40
• Restaurante Ramos (San Antonio).....	42
Lugares de Interés en Requena.....	44

Chera

• Restaurante La Posada.....	46
• Restaurante El Pino.....	48
• Bar - Restaurante Avenida.....	50
• Bar Machin.....	52
Lugares de Interés en Chera.....	54

Siete Aguas

• Restaurante Las Moratillas.....	56
• Restaurante Casa Rosa.....	58
• Restaurante Gambrinus Siete Aguas.....	60
Lugares de Interés en Siete Aguas.....	62

Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante
El Carro

Utiel

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

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero
al 4 de marzo de lunes a
sábado excepto días de cierre
(domingo y miércoles cenas)



Entrantes

Cogollo con corvina escabechada.
Croqueta de morcilla con manzana asada.
Brocheta de pollo de corral con crujiente
de maíz y semillas de girasol.

Plato principal de cuchara

Gazpacho utielano.

Postre

Helado de Bobal.
Helado de romero.

Bebidas y café

Bebidas y cafés no incluidos.

Precio del menú
29 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante
El Castillo

Utiel

📍 C/ Camino, 80
46300 Utiel
962 171 084

🌐 www.restaurantecastilloutiel.com
✉ contacto@restaurantecastilloutiel.com

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al
4 de marzo de 13:30 a 15.30
excepto días de cierre (lunes)



Entrantes

Embutido de Utiel con patatas paja
y mermelada de guindilla.

Entrada de la casa.

Gazpacho manchego de pollo, conejo y perdiz.
Patatas bravas en caldo.

Plato principal de cuchara

Arroz meloso de pollo de corral, judías
verdes y alcachofas.

Postre

Migas dulces con chocolate caliente.

Bebidas y café

Copa de Vino, 1/3 de cerveza,
refresco o 1/2 agua mineral

Precio del menú

25 € (IVA incluido)



Sumadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante
Garzarán

Utiel

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

🕒 **Horario:** Todos los días del
16 de febrero al 4 de marzo,
excepto domingos



Entrantes

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

Plato principal de cuchara

Potaje.
Alubias.
Gazpacho manchego.

Postre

Tarta de almendras.
Tarta de queso.
Tarta de tres chocolates.

Bebidas y café

Una bebida por persona.
Café no incluido.

Precio del menú
20 € (IVA incluido)


Jornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**


Segunda
EDICIÓN

Hotel Restaurante

El Tollo

Utiel

 Alto San Agustín s/n
46300 Utiel
 962 170 231
 www.hoteltollo.com
info@hoteltollo.com

 **Horario:** Del 16 de febrero
al 4 de marzo sábados y
domingos de 13:30 a 16:00 h



Entrantes

Ensalada de perdiz.
Croquetas de jamón y ave con pisto.
Habitás con longaniza.

Plato principal de cuchara

Olla de Utiel.
Gazpacho manchego.

Postre

Piña natural.
Sorbete de mandarina.
Tarta.
Mousse.
Flan.

Bebidas y café

Vino de la casa.
Cerveza.
Gaseosa y refrescos.

Precio del menú
20 € (IVA incluido)



Sumadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante
Alto Tajo

Utiel

📍 Avenida Marín Lázaro, 13
46300 Utiel
☎ 680 110 880

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al 4
de marzo de 13:30 a 15:30h.
Se requiere reserva previa.



Entrantes

Tajadillas de oreja a la plancha.
Ajoarriero.

Plato principal de cuchara

Gazpacho manchego.

Postre

Flan con torrijas.

Bebidas y café

Vino.
Cerveza.
Refresco.




Precio del menú
20 € (IVA incluido)


Jornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante
**Fuente
de Cristal**

Utiel

 C/ Su Santidad León XIII, 3  **Horario:** Del 16 de febrero
46300 Utiel al 4 de marzo de 13.30 a
 695 690 558 / 960 914 973 15.30h excepto días de cierre
(domingo)

Entrantes

Crema de calabaza con jamón.
Gazpacho manchego.
Sopa cubierta.
Arroz al horno.
Revuelto de setas.

Plato principal de cuchara

Carrillada en salsa de vino tinto.
Secreto de cerdo a la plancha.
Chuletas de cordero.
Suprema de bacalao al azafrán.
Emperador a la plancha.

Postre

Tarta de queso con mermelada de arándanos.
Mousse de chocolate.
Natillas.

Bebidas y café

Vino Parreño tinto, blanco o rosado.

Precio del menú
20 € (IVA incluido)



Tomadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante - Asador

Nápoles

Utiel

📍 C/ Canónigo Muñoz, 4
46300 Utiel
☎ 685 979 231
✉ rafagutiutiel@gmail.com

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al
4 de marzo viernes y sábados
de 13:30 a 15:30h (domingo
cerrado)



Entrantes

Ensalada de escabeches.
Croqueta de cocido.
Crujiente de manitas.

Plato principal de cuchara

Arroz meloso de orza con ajitos tiernos.

Postre

Natillas con frutas del bosque.

Bebidas y café

Vinos de la D.O. Utiel- Requena.
Agua mineral.
Café.

Precio del menú
22,50 € (IVA incluido)



LUGARES DE
INTERÉS TURÍSTICO
Y COMERCIOS DE
PRODUCTO LOCAL

Utiel

OFICINA DE TURISMO

- 🕒 **Horario:** Viernes de 17:00 a 20:00h.
Sábado de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 h.
Domingo de 11:00 a 14:00h.
- 📍 C/ Puerta Nueva, 9, 46300 Utiel
- ✉️ turismo@utiel.es
- ☎️ 962 170 222

BODEGAS SUBTERRÁNEAS PUERTA NUEVA

- 🕒 **Horario:** Viernes a las 18:00 y 19:00 h.
Sábado a las 12:00 y 13:00, 18:00 y 19:00 h.
Domingo a las 12:00 y 13:00 h.
(visita gratuita, se requiere reserva previa)
- 📍 turismo@utiel.es
- ☎️ 962 170 222

MUSEO MUNICIPAL

- 🕒 **Horario:** Viernes de 17:00 a 20:00 h.
Sábado de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 h.
Domingo de 12:00 a 14:00 h.
- 📍 C/ Garcia Berlanga, 38 46300 Utiel
- ✉️ archivo@utiel.es
- ☎️ 962 170 879

BODEGA REDONDA

- 🕒 **Horario:** Sábado de 10:30 a 14:00h.
(se requiere reserva previa)
- ✉️ museodelvino@utielrequena.org
- ☎️ 962 171 062

EL ALMÁZAR

- 🕒 **Horario:** Sábados y domingos de 13:00 a 14:00
C/ Almázar, 9 46300 Utiel
(visita gratuita, se requiere reserva previa)
- ✉️ turismo@utiel.es
- ☎️ 962 170 222



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante

Roquena

Roquena

📍 Plaza de Albornoz, 8
46340 Roquena
☎ 618 965 023
✉ inyeca@hotmail.es

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al
4 de marzo de 13:00 a 15:30
y de 19:30 a 22:30h (excepto
miércoles, jueves y domingo
por la tarde)



Entrantes

Ajoarriero.

Queso de cabra con cebolla caramelizada y Bobal.
Tabla de fiambres de Roquena.

Plato principal de cuchara

Habitas de Roquena.

Postre

Tarta de queso.

Precio del menú

22 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante

Fiesta

Requena

📍 Avenida constitución, 117
46340 Requena
☎ 962 301 386 / 675 900 872
✉ hosteleriafiesta@gmail.com

🕒 **Horario:** De martes a
domingo de 09:00 a 17:00 h



Entrantes

Ensalada de escabeches con cebolla crujiente.

Queso fresco artesano a la plancha con
confitura de tomate.

Calamar entero en su tinta con gambitas
y sal de algas marinas.

Plato principal de cuchara

Arroz meloso con güeña.
Oreja y alubias pintas.

Postre

Postre a recomendación del restaurante.

Bebidas y café

Vino de la D.O Utiel Requena.

Bebida.

Café.

Precio del menú

23 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante

Los Cubillos

Requena

📍 C/ Fortaleza, 24
46340 Requena
961 489 606

📱 www.restauranteloscubillos.com
✉ info@restauranteloscubillos.com

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al
4 de marzo excepto días de
cierre (lunes)



APETIZER

Nuestros minibollos con magra.

Entrantes

Voulevant con perro caliente y espuma
de queso artesano de cabra.

Plato principal de cuchara

Gazpacho en torta de olivas negras con lajas
de zanahoria asadas al carbón.

Postre

Tradicionales pelotas dulces
con su miel de bellota.

Bebidas y café

Bebida y café incluidos.

Precio del menú

24,90 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Tapas bar

La Gloria

Requena

📍 Plaza de Juan Grandia 3,
46340 Requena
☎ 697 387 196 / 697 387 199
✉ lagloriatapasbar@gmail.com

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al
4 de marzo excepto días de
cierre (miércoles)



Entrantes

Sardina ahumada con queso manchego.
Chipirones en salsa de almendra y jamón serrano.
Choricillos al cava.

Plato principal de cuchara

Arroz meloso de güeña.
Costilla de la orza y judías pintas.

Postre

Poste casero a elegir.

Bebidas y café

Botella de vino tino Fuenteseca o blanco
de las bodegas Sierra Norte D.O Utiel Requena
(cada 4 personas) o agua.

Precio del menú

22 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Mesón

La Fortaleza

Requena

📍 Plaza Castillo, 3
46340 Requena
962 305 208

🌐 www.restauranteenrequena.com
✉ restaurante@mesonfortaleza.com

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al
4 de marzo excepto días de
cierre (miércoles)



Entrantes

Ensalada fortaleza.
Ajoarriero.
Monteruelo.
Crujientes de langostinos.
Entremeses de Requena.

Plato principal de cuchara

Gazpacho manchego.
Potaje de garbanzos.

Postre

Postre casero a elegir.

Bebidas y café

Vino.
Agua.
Café.

Precio del menú

24,00 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

La Despensa de Sofía

Requena

📍 C/ Luis Verdú López, 5
46340 Requena
☎ 669 389 683/ 960 262 808/
605 018 482
✉ ladespensadesofia@gmail.com

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al 4
de marzo de 13:00 a 16:00h.



Entrantes

Ensalada Sofía.
Morteruelo.
Oreja a la plancha.

Plato principal de cuchara

Arroz de matanza.
Arroz meloso de ciervo.
Alubias rojas con perdiz escabechada.

Postre

Flan de café con Baileys.
Tiramisú.
Panna cotta.
Fruta.

Bebidas y café

Una bebida por persona.
Café o infusión.

Precio del menú
25 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante

Alejo

Requena

📍 Avenida de la Estación, 2
46340 Requena
☎ 962 302 014 / 615 332 591
🌐 www.restaurantealejo.com
✉ info@restaurantealejo.com

🕒 **Horario:** Del 20 de febrero al
4 de marzo excepto días de
cierre (lunes, domingo por la
noche y días de guardar)



Entrantes

Ajoarriero.
Morteruelo.
Ensalada gourmet.
Delicias del pueblo.

Plato principal de cuchara

Olla de Requena.

Postre

Fantasía de repostería.

Precio del menú
20 € (IVA incluido)

Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Mesón del Vino

Requena

📍 Avda. Arrabal, 11
46340 Requena
☎ 962 300 001

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al
4 de marzo excepto días de
cierre (martes)



Entrantes

(al centro de mesa)

Ajoarriero.
Morteruelo con tajadilla.
Esgarraet con mojama.

Plato principal de cuchara

1º plato a elegir

Patatas con caldo
Arroz con berzas y judías pintas

2º plato a elegir

Longanizas al vino
Combinado de matanza
Lomo de la orza

Postre

Variedad de postres caseros.

Bebidas y café

Bebida y café incluidos.

Precio del menú

25 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Los Cinco Sentidos

Requena

📍 C/ San Agustín, 51
46340 Requena
📞 962 329 050
✉ claudsiete@hotmail.com

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero
al 4 de marzo de martes a
domingo de 14:00 a 16:00 h

Entrantes

(a elegir)

Ensalada capri.
Ensalada mixta.
Bravas.
Ajoarriero.
Morteruelo.

Plato principal de cuchara

Plato del día de cuchara *(cada día diferente y típico de la tierra)*.
Arroz del senyoret, Arroz en cazuela.
Carrillada, Lubina, Pollo Rafa.

Postre

(a elegir)

Pan de Calatrava.
Tiramisú.
Brownie.

Bebidas y café

Vino de la casa Peñatejo crianza.
Vino D.O Requena-Utiel.
Bebida, Café.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante

El Parador

Requena

📍 C/ General Pereira, 24
46340 Requena
☎ 962 304 546

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al
4 de marzo de jueves a lunes
13:30 a 16:00h excepto días
de cierre (martes y miércoles
mediodía)



Entrantes

Morro.
Embutido de la tierra.

Plato principal de cuchara

Potaje requenense.

Postre

Postre casero a elegir.

Bebidas y café

Bebidas y café incluidos.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



Formadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante

Ramos

San Antonio, Requena

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

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero
al 4 de marzo en servicio
de mediodía de 13:30 a
16:00h excepto días de cierre
(domingo)



Entrantes

Tomate trinchado.
Embutido brasa.

Plato principal de cuchara

Olla churra.

Postre

Postre casero de flan y almendras.

Bebidas y café

½ botella de vino Cepas Viejas.
Café.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



LUGARES DE
INTERÉS TURÍSTICO
Y COMERCIOS DE
PRODUCTO LOCAL

Requena

OFICINA DE TURISMO

Oficina de turismo

- 🕒 **Horario:** De Martes a jueves de 10:00 a 14:00 h
excepto días de cierre (lunes)
Viernes y sábado de 10:00 a 14:00 h y de 16:00 a 19:00 h.
Domingo de 10:00 a 14:00 h.
- 📍 C/ García Montés, 1 46340 Requena
- ✉️ requena@touristinfo.net
- ☎️ 962 303 851/ 697 104 824

CUEVAS DE LA VILLA

- 🕒 **Horario:** De martes a domingo de 12:00 a 14:00 y
de 17:00 a 19:00 h excepto días de cierre (lunes)
(Solo se realizan visitas guiadas para grupos superiores a 15 personas)
- 👉 **Precio entrada:** normal 4 € y entrada reducida 3 €
- 📍 Plaza de Alborno, 6 46340 Requena
- ✉️ cuevasdelavilla@requena.es
- ☎️ 962 306 018

PALACIO DEL CID- MUSEO DEL VINO

- 🕒 **Horario:** De miércoles a sábado de 10:30 a 14:00 h
excepto días de cierre (lunes y martes)
Domingo de 12:00 a 14:00 h.
- 👉 **Precio entrada:** normal 2 € y entrada reducida 1,50 €
- 📍 C/ Somera, 13 46340 Requena
- ✉️ museodelvino@requena.es
- ☎️ 962 303 281

MUSEO MUNICIPAL DE REQUENA

Colección permanente: "Embutir en Requena.
25 años de Muestra y más de 500 de tradición".

- 🕒 **Horario:** De miércoles a sábado de 10:30 a 14:00 excepto
días de cierre (domingo)
- 👉 **Precio entrada:** normal 2 € y entrada reducida 1,50 €
- 📍 C/ Del Carmen, 15 46340 Requena
- ✉️ cultura@requena.es
- ☎️ 697 104 540



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante

La Posada

Chera



C/Piscina, 11
46350 Chera
605 828 067



www.casonafuentedelbarrio.es
laposadachera@gmail.com



Horario: De sábados y
domingos de 13:00 a 15.30 h
Cerrado de lunes a viernes



Entrantes

Jamón reserva y queso curado.
Solomillo al vino.

Plato principal de cuchara

Caldereta de bacalao.
Arroz del pastor.

Postre

Natillas caseras.

Bebidas y café

Vino crianza (D.O. Requena-Utiel).
Agua.
Café.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante
El Pino

Chera

📍 Camino Rústico Casa del
Conde s/n 46350 Chera
📞 962 332 152 / 625 634 082
✉ kationerod@gmail.com

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero
al 4 de marzo de viernes a
domingo excepto de días de
cierre (de lunes a jueves)



Entrantes

Embutido de la orza.
Bravas.
Paté casero.

Plato principal de cuchara

Sopa de cebolla.
Gazpacho manchego.

Postre

Natillas caseras.
Crêpe de chocolate.

Bebidas y café

Vino tinto (Peñatejo), agua y café incluidos.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Bar - Restaurante

Avenida

Chera

📍 Avenida Pantano de Buseo, 26, 46350 Chera
📞 962 332 038
🌐 www.facebook.com/Bar-RestauranteAvenida/
✉ baravenidachera@hotmail.com

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al 4 de marzo. Se requiere reserva previa



Entrantes

Rabo de cerdo frito.
Patatas a lo pobre con embutido.
Ensalada.

Plato principal de cuchara

Olla cherana.
Arroz al horno.
Fideuà.

Postre

Fruta, helado o tartas a elegir.

Bebidas y café

Una bebida o vino por persona y café.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Bar

Machin

Chera

📍 Avenida Pantano de Buseo, 24, 46350 Chera
☎ 961 103 292/ 658 860 461

🕒 **Horario:** De sábados a domingos (sólo comidas)



Entrantes

Ajoarriero.
Rabo.
Ensalada Valenciana.

Plato principal de cuchara

Olla cherana.
Arroz al horno.

Postre

Tarta de flan.
Natillas.

Bebidas y café

Vino tinto (Marqués de Requena), agua y café incluidos.

Precio del menú
22 € (IVA incluido)



LUGARES DE
INTERÉS TURÍSTICO
Y COMERCIOS DE
PRODUCTO LOCAL

Chera

AUTOSERVICIO CAÑAZARES

Especialidad en carnes y embutidos

- 🕒 **Horario:** De lunes a domingo de 8:30 a 14:00 y de 17:00 a 20:00h.
- 📍 Avda. Pantano de Buseo, 8 46350 Chera
- ☎ 640 125 790

HORNO A LEÑA

Especialidad en bollería artesanal

- 🕒 **Horario:** De lunes a domingo de 8:00 a 14:00 y de 18:00 a 20:00 h.
- 📍 Avda. Pantano de Buseo. 32 46350 Chera
- ☎ 635 464 361 / 675 624 816

VUELTA DE SENDERISMO A CHERA

1ª Vuelta Senderista a Chera

- 2ª Etapa el 25 de febrero de 2018.

- 📌 Organiza Ayuntamiento de Chera y Club deportivo Ropé para más información consultar en:
- 🖥 www.encherate.com/rutas/vueltasenderista.php

ENCHERATE - FERIA CULTURAL Y GASTRONÓMICA DE CHERA

Asociación Cultural de Chera

Semana Santa

Encuentro cultural donde participan las asociaciones y entidades del municipio, con stands donde se ofrecen degustaciones gastronómicas.

- 📍 **Ubicación:** Plaza de España, Chera
- 📞 **Contacto:** Iván Rodríguez Lacruz
685 881 353
- 🖥 Ivan@encherate.com
- 🖥 www.encherate.com/feria



Tramadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante

Las Moratillas

Siete Aguas

📍 Carretera A-III, KM 304,
46392 Siete Aguas
📞 962 341 083 / 610 960 279
📧 lasmoratillas.rest@gmail.com

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al 4
de marzo viernes, sábados y
domingos de 13:00 a 16:00h
(no disponible de lunes a
jueves)



Entrantes

Revuelto de setas de temporada con jamón
y yema de huevo.
Manitas de cerdo.

Plato principal de cuchara

(a elegir)

Arroz de pollo, conejo, pato, boletus y foie.
Lentejas pardinas con morro y oreja de cerdo.
Alubias blancas con bogavante y almejas.

Postre

Tarta de queso.

Precio del menú

20 € (IVA incluido)



Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante

Casa Rosa

Siete Aguas



C/ Victorino Sánchez y
Trinidad Balaguer, 7
46392 Siete Aguas



650 971 655



www.casarosasieteaguas.blogspot.com.es



Horario: Del 16 de febrero al 4
de marzo a partir a las 14:00h
excepto días de cierre (lunes
y martes)



Entrantes

Ajoarriero.
Lomo en salsa de perdiz.

Plato principal de cuchara

Olla de pueblo.
Arroz amb fesols i naps.
Gazpacho manchego.

Postre

Postre casero a elegir.

Bebidas y café

Vino de la zona.
Agua.
Café.

Precio del menú
20 € (IVA incluido)

Tornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN

Restaurante

Gambrinus Siete Aguas

Siete Aguas

📍 Avda. del Cerro, 15
46392 Siete Aguas
962 340 251
📧 gambrinussieteaguas@gmail.com

🕒 **Horario:** Del 16 de febrero al
3 de marzo excepto días de
cierre (miércoles y domingo)

Entrantes

Morteruelo.
Ajoarriero.
Embutidos curados de Siete Aguas.

Plato principal de cuchara

(a elegir)

Olla sieteagüense (patata, corbetes, oreja,
morro, morcilla, cardo, nabos y alubias).
Patatas con caldo de bacalao (patata, bacalao,
espinacas y huevo escalfado).
Lentejas estofadas (patata, lentejas,
pata de cerdo, morro, oreja, ajos, chorizo y laurel).

Postre

(a elegir)

Migas dulces con miel.
Tarta de pudding con manzana.

Bebidas y café

Copa de vino. Agua. Cerveza. Café o infusión.

Precio del menú

23 € (IVA incluido)



LUGARES DE
INTERÉS TURÍSTICO
Y COMERCIOS DE
PRODUCTO LOCAL

Siete Aguas

PANADERÍA PASTERERÍA MENEOS

Especialidad en pastas caseras

- 🕒 **Horario:** De lunes a sábado de 9:00 a 14:00 y de 18:00 a 20:00 excepto días de cierre (miércoles) Domingo de 9:00 a 14:00 h.
- 📍 C/ Félix Martínez, 6 46392 Siete Aguas
- ☎ 962 340 190

PANADERÍA BOLLERÍA ARTESANAL- PASTERERÍA SAN RAFAEL

Especialidades en: pastas caseras, tartas de manzana, tartas de almendra y brazo gitano.

- 🕒 **Horario:** De martes a sábado 9:00 a 14:00 y de 18:00 a 20:00 excepto días de cierre (lunes) Domingo de 9:00 a 14:00 h.
- 📍 Avda. De la Fuente, 1 46392 Siete Aguas
- ☎ 962 340 177

CARNICERÍAS ALFONSO

Especialidad en carnes y embutidos artesanos, venta de vino- elaboración propia Bodega Sánchez Zahonero.

- 🕒 **Horario:** De lunes a sábado de 9:00 a 14:00 y de 18:00 a 20:00 h. Domingo de 9:00 a 14:00 h.
- 📍 C/ Doctor Corachan, 20 46392 Siete Aguas
- ☎ 962 522 445 / 679 088 437

CARNICERÍA M^a ÁNGELES

Especialidad en carnes de cordero y ternera lechal, embutidos caseros de elaboración propia.

- 🕒 **Horario:** De lunes a sábado de 9:00 a 14:00 y de 18:00 a 20:00. Domingo de 9:00 a 14:00 h.
- 📍 C/ Victorino Sánchez y Trinidad Balaguer, 1 46392 Siete Aguas
- ☎ 962 340 431

MUSEO ARQUEOLÓGICO MUNICIPAL

- 🕒 **Horario:** Domingos de 12:00 a 13:00
- 📍 C/ Vicente Mascaros s/n 46392 Siete Aguas



Tornadas de los

**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN





Jornadas de los
**PLATOS
DE CUCHARA**

Segunda
EDICIÓN



Ayuntamiento de
UTIEL



Ayuntamiento de
REQUENA



Ayuntamiento de
CHERA



Ayuntamiento de
SIETE AGUAS