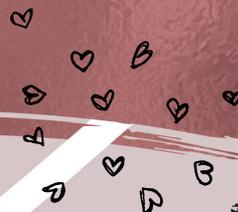


CATÁLOGO DE SAN VALENTÍN

2019 *Menús de enamorados*



**Se recomienda reserva previa en todos los establecimientos*

*** La información que se ofrece en esta guía ha sido proporcionada por cada uno de los establecimientos.*

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia se exime de cualquier tipo de responsabilidad derivada de la misma.

Índice de establecimientos

Valencia

- Cocoa	4	<i>Puzol</i>	-Restaurante Puzol	69
- Café Rialto	6	<i>Faura</i>	-Restaurante El Celler	71
- Restaurante La Riuà	8	<i>Náquera</i>	- Tentadero La Paz	73
- Kuzina	10	<i>Sueca</i>	- Oryza	75
- Restaurante L'Encis	12	<i>Cullera</i>	- Mar de Oro Restaurant	77
- Ameyal	14	<i>Alzira</i>	- Hotel Cullera Holiday	80
- Little Thai <i>Ruzafa</i>	16	<i>Daimús</i>	-CamiVell Restaurant	82
- Restaurante A Tu Gusto	18		-Casa Manolo	84
- Little Thai <i>Abastos</i>	20			
- Villaplana	22			
- La Cuna del Bou	24			
- Come & Calla	26			
- Restaurante Félix	28			
- Kaymus	30			
- Alejandro del Toro	32			
- Apicius	34			
- Jardines del Palau	36			
- La Salita	38			
- Ristorate I 7 Peccati	40			
- Little Thai <i>Universidades</i>	42			
- Restaurante Shish Mahal	44			
- Little Thai <i>CAC</i>	46			
- Vlué Arribar	48			
- El Camarote & The Roof	51			
- Nou Racó	54			

Provincia de Valencia

Meliana

- Rest. El Racó de Meliana	57
----------------------------	----

Albal

- Mediterráneo Restaurante y Salones	59
--------------------------------------	----

Catarroja

- Arrocería Hispania Masía de las Estrellas	61
--	----

Alboraya

- Hotel La Mozaira	63
--------------------	----

Pobla de Farnals

- Meraki Beach	65
----------------	----

El Puig

- El Huerto de Santa María	67
----------------------------	----

COCOA

Centro - Valencia

C/ San Vicente, 45 46002



960 033 518



grupobarsega@vivecocoa.com



www.vivecocoa.com



Disponible del 14 al 16 de febrero en servicio de cenas

Aperitivo de bienvenida

-Croqueta de bacalao

Entrantes (a compartir)

-Tartar de salmón y aguacate

-Hummus de oliva negra

-Brochetas de gambón crujiente

Plato principal (a elegir)

-Codillo glaseado

-Bacalao confitado

-Rollito de pato teriyaki

-Pad thai de vegetales y pollo

Postre

-Coulant de chocolate

Incluye

-Bebida

-Café

28 €

CAFÉ RIALTO

Centro - Valencia

Plaza del Ayuntamiento, 17 46002



963 940 877



info@caferialto.es



www.caferialto.es



Disponibile cena del sábado 16 de febrero

Menú degustación

- Langostinos en panko con salsa agri dulce
- Patés vegetales
- Ensalada de confit de pato, champiñones, naranja y vinagreta PX
- Timbal de sepia con tostas crujientes al pimentón
- Saquitos de queso de cabra con verduritas
- Vieiras rellenas de marisco
- Solomillo ibérico con salsa de foie
- Tarta mousse de frutas de la pasión

Incluye

- Bebida
- Café

30 €

RESTAURANTE LA RIUÀ

Centro - Valencia

C/ Mar, 27 bajo 46003



963 914 571 - 963 917 172



lariua@lariua.com



www.lariua.com



Disponible del 8 al 17 de febrero en servicio de comida y cena

Entrantes

- Hojaldre mixto con crema de verduras
- Albóndigas de bacalao con all i oli
- Ensalada de lechugas variadas con vinagreta de frutos secos

Plato principal (a elegir)

- Carne
- Arroz

Postre

- A elegir de la carta

30€

KUZINA

Ciutat Vella - Valencia

C/ Conde de Almodóvar, 4 46003



960 013 554



info@kuzinavlc.com



www.kuzinavlc.com



Disponible del 13 al 17 de febrero en servicio de comida y cena

Entrantes (a compartir)

- Gambas envueltas en Kataifi
- Arancini de Spanakorzo
- Yogur griego con tomate cherry asado y chips de pan pita

Plato principal (a elegir)

- Costillas de cerdo marinadas con patatas al horno al estilo griego
- Corvina "Spetsiota": receta tradicional de la isla de Spetses con verdura asada

Postre (a compartir)

- Un dulce final de frutos rojos

Incluye

- Una copa de cava de bienvenida
- Un aperitivo

25€

RESTAURANTE L'ENCÍS

Cánovas- Valencia

C/ Félix Pizcueta, 13 46004



960 644 554



ofcina.siddhartha@gmail.com



Disponible del 8 al 17 de febrero en servicio de comidas y cenas.
Horario de lunes a domingo de 13:00 a 16:30 h y de martes a sábado de
20:00 a 00:00 h

Entrantes

- Carpaccio de langostino con crujiente de wanton
- Tosta de sardina ahumada

Primer plato

- Carrillera de ternera con trufa y almendra tierna

Segundo plato

- Amor de foie

Postre

- Tortolitos con fresa

Incluye

- 1ª bebida

25 €

AMEYAL

Centro - Valencia

C/ Conde Salvatierra, 9 46004



963 205 837 - 963 236 153



reservas@ameyal.es



www.ameyal.es



Disponible el 14 de febrero en servicio de mediodía y noche

México afrodisiaco ^{L, M}

-Ostra con espuma de limón, gel de agave y apio con tajín

Besame mucho ^C

-Salpicón de jaiba con pico de gallo y mango

Suspiros por michoacán ^{L, F, P}

-Sopa fría de aguacate con caviar de salmón y pistacho

Amorcito corazón ^{L, G}

-Bocol de plátano con queso, tinga de vaca y chipotle

Como agua para chocolate ^{G, F}

-Codorniz con mole de rosas y piñón

Si vivo cien años, cien años pienso en ti ^L

-Tomahawk de cerdo en adobo con trufa negra

Te quiero a las diez de la mañana

-Granizado de coco con mango

Mientras dure el amor ámame, entonces ^{G, L, F, H}

-Cheesecake de chocolate con avellana

Incluye servicio de pan

49 €

G Gluten C Crustáceos H Huevo P Pescado Ca Cacahuets
S Soja L Leche

LITTLE THAI

RUZAFÁ

Ruzafa - Valencia

C/ Pedro III el Grande, 46 46005



960 261 040



info@littlethai.es



www.littlethai.es



Disponible del 8 al 17 de febrero en servicio de comida y cena

MENÚ A

Secretos de curry

(crujiente de verdura con curry y salsa de marisco picante)

Tasty rice

(arroz blanco con pollo, champiñones, salsa teriyaki y cebolla frita)

Costillas con salsa agridulce

(costillas de cerdo deshuesadas con piña y salsa agridulce)

Incluye

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

MENÚ B

Wan tan frito

(crujiente de carne de ternera con salsa de soja)

Pad Thai

(fideos de arroz con pollo, ternera, gambas y cacahuete picado)

Ternera Little Thai

(ternera a la piedra con salsa de ajo y pimienta negra y cilantro)

Incluye

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

29,50 €
pareja

RESTAURANTE A TU GUSTO

Monteolivete - Valencia

C/ Marqués de Lozoya, 4 bajo 46013



963 227 026



restaurante@atugusto.com



www.atugusto.com



Disponible del 14 al 17 de febrero en servicio de comidas y cenas

Aperitivo de bienvenida

-Trampantojo de churros con chocolate

Entrantes (a comparti)

-Tabla de ahumados con encurtidos y micromezclum

-Foie mi cuit con frutos rojos y tostas

-Calamares plancha con vinagreta de pistachos

-Huevo a 65° con setas, jamón y trufa

Pescado (al centro)

-Bacalao confitado con costra de alioli y escalivada

Carne (al centro)

-Carrilleras de cerdo con setas patatitas y salsa de cabernet

Postre (al centro)

-Corazón de enamorados

-Copa de cava

52 €
pareja

LITTLE THAI

ABASTOS

Abastos - Valencia

C/ Onteniente, 4 bajo 46008



960 261 040



info@littlethai.es



www.littlethai.es



Disponible del 8 al 17 de febrero en servicio de comida y cena

MENÚ A

Secretos de curry

(crujiente de verdura con curry y salsa de marisco picante)

Tasty rice

(arroz blanco con pollo, champiñones, salsa teriyaki y cebolla frita)

Costillas con salsa agridulce

(costillas de cerdo deshuesadas con piña y salsa agridulce)

Incluye

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

MENÚ B

Wan tan frito

(crujiente de carne de ternera con salsa de soja)

Pad Thai

(fideos de arroz con pollo, ternera, gambas y cacahuete picado)

Ternera Little Thai

(ternera a la piedra con salsa de ajo y pimienta negra y cilantro)

Incluye

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

29,50 €
pareja

VILLAPLANA

Abastos- Valencia

C/ Doctor Sanchis Sivera, 24 46008



963 859 613



reservas@restaurantevillaplana.com



www.restaurantevillaplana.com



Disponibile del 14 al 16 de febrero en servicio de cenas

Aperitivo (a compartir)

-Ensalada de tomate y ventresca,
con encurtido y aliño de piñones y
alcaparras

-Vieira con texturas de calabaza

-Panceta a baja temperatura con
puré de chirivía

Principal

-Entrecote de ternera con sinfonía
de setas confitadas

Postre

-Ensalada de frutas impregnadas
con helado de manzana verde

Bodega

-Bodega D.O Valencia:
Vegamar Shiraz
Vegamar Merseguera Mono
varietal

-Agua mineral

22 €

LA CUNA DEL BOU

Pla de Saïdia- Valencia

C/ Reus, 27 46009



962 055 656



lacunadelbou@gmail.com



Disponible del 14 al 16 de febrero en servicio de comida y cena

Copa de cava de bienvenida

Aperitivo

-“La gallineta salada” de sardina ahumada y alcachofa

Entrantes (a compartir)

-Mejillones estilo thai

-Saquito de morcilla, hummus de habitas y garbanzos tostados

-Delicia de gambas, alioli de zanahoria y alga wakame

Plato principal (a elegir)

-Carrillada ibérica al vino tinto, musselina de patata asada y virutas de torrezno

-Lomo de bacalao, crujiente de su piel, crema de maíz y kikos

Postre (a elegir)

-Texturas de yogurt, migas de chocolate, frambuesas y mango deshidratado

Bebida (a elegir)

-Botella de vino tinto o blanco

-Jarra de cerveza, refresco o agua

50 €
pareja

COME & CALLA

Campanar - Valencia

C/ Poeta Antonio Chocomeli, 1 46015



962 056 517



info@comeycallavalencia.com



www.comeycallavalencia.com



Disponible del 14 al 16 de febrero en servicio de comida y cena

Entrantes

- Ensalada de atún marinado, pepino, cebolla morada y cacahuetes
- Causa limeña de remolacha, cangrejo y mejillón
- Croqueta-nigui de gamba al ajillo
- Huevo poché, abanico de bellota con salsa de setas y trufa
- Curry Massaman de carrillada y verduras al dente

Postre

- Panacota de queso y violetas

Incluye

- Un servicio de pan
- Copa de cava

30 €

RESTAURANTE FÉLIX

Campanar- Valencia

Av. Maestro Rodrigo, 14 46015



963 474 933



felixcanores@gmail.com



www.restaurantefelix.es



Disponible del 8 al 17 de febrero en servicio de comida y cena. Excepto domingo noche.

Entrantes

- Montaditos de chistorra con pimientos fritos
- Montaditos de anchoa con tomate raf
- Montaditos de espárrago blanco con salsa tártara
- Pastel de merluza
- Rollitos de salmón con espinacas y gula

Plato principal (a elegir)

- Bacalao en salsa de verduritas y piñones
- Rabo de toro estofado
- Pierna de cabritillo al horno en salsa de cerveza
- Mariscada
- Carrillada en salsa Pedro Ximenez

Postre

- Pirámide de mousse de chocolate y naranja

Bodega

- Agua mineral, cerveza y refrescos
- Vino blanco Alto Turia
- Vino tinto Lagunilla
- Copa de cava y café

27 €

KAYMUS

Campanar - Valencia

Av. Maestro Rodrigo,44 46015



963 486 666



kaymus@kaymus.es



www.kaymus.com



Disponible del 14 al 17 ambos inclusive en servicio de comida y cena

Entrantes

- Coca valenciana con sardina,
tomate asado y cebolla sancochada
- Buñuelo de bacalao con salsa de
chipirón
- Canelón de conejo, mole negro y
mayonesa ají
- Vieira con royal de alcachofa,
molleja de ternera y yema de huevo
trufado

Primer plato

- Salmón en papillote con
mantequilla de salvia

Segundo plato

- Carrillada de ternera a la importancia

Postre

- Carrot cake con helado de lima keffir
- Texturas de chocolate

53,90 €

ALEJANDRO DEL TORO

Aragón- Valencia

C/ Amadeo de Saboya, 15 46010



963 934 046



info@restaurantealejandrodeltoro.com



www.restaurantealejandrodeltoro.com



Disponibile de jueves a domingo en servicio de comida y cena

Entrantes

- Berenjena a la llama con anchoa y consomé de calamar encebollado
- Calabacín relleno de dorada con gamba rayada
- Crujiente de meloso ternera con cremoso de patata agria

Pescado

- Salmonete de roca con quinoa y sepionet en su tinta

Carne

- Manita deshuesada trufada con glasa de Pedro Ximenez

Postre

- Pasión de fresones con chantilly de pétalos de rosa

61 €

APICIUS

Aragón - Valencia

C/ Eolo, 7 46021



963 939 301



info@restaurante-apicius.com



www.restaurante-apicius.com



Disponible en servicio de cenas del 14, 15 y 16 de febrero

Entrantes

- Aperitivos del Chef
- Alcachofa, gamba blanca y trufa negra
- Huevo de corral con crema de queso manchego y bottarga

Primer plato

- Pescado de lonja con mayonesa de sus espinas

Segundo plato

- Carrillera de cerdo ibérico

Postre

- San Valentín 2019

54 €

JARDINES DEL PALAU

Alameda - Valencia

Paseo de la Alameda, 30 46003



963 372 021



info@restaurantejardinesdelpalau.com



www.restaurantejardinesdelpalau.com



Disponibile cena del sábadu 16 de febrero

Menú degustación

- Crema de galeras con caviar de algas
- Gambones salteados con salsa de ostras y pan de gambas
- Milhojas de manzana verde y salmón ahumado con salsa tártara
- Rollito de pato y boniato con crema de parmesano
- Tataki de atún con crema de maíz dulce
- Pintada rellena de dátiles y foie con salsa moscatel
- Coulant de chocolate con salsa de canela

Incluye

- Bebida
- Café

30 €

LA SALITA

Algirós - Valencia

C/ Séneca, 12 46021



963 817 516



lasalita.rte@gmail.com



www.lasalitarestaurante.com



Consultar disponibilidad

La Tiara

Tabla de tubérculos y raíces

- Salsifi/ yema encurtida/ trufa
- Raíz de perifollo/ caviar
- Raíz de perejil/ permesano
- Raíz de jicama encurtida/ trucha ahumada
- Raíz nabo Daikon/ algas/ plancton/ zanahoria/ nori/ cogollo

Verduras con fondo marino y berberechos en escabeche

Falso risotto de all i pebre

Salmonete, salsa de sus higadillos, seta enoki, tirabeque y raíz de apio

Yema, guisantes y guiso de manitas con mantequilla de cigalas

Bajoqueta, ceps, calabacín y crema de queso de leche cruda de vaca

Conejo con su guiso, setas escabechadas y salsa de pistacho y mostazas

Costilla ibérica joselito, berza y cacahuete de collaret

**Nuestras fresas con nata y amor
Calabaza, naranja y parmesano**

70 €

RISTORANTE I 7 PECCATI

Blasco Ibáñez - Valencia

Av. Blasco Ibáñez, 41 46021



963 694 033



ristorantei7peccati@gmail.com



Disponible del 8 al 17 de febrero en servicio de comidas y de jueves a sábado en servicio de cenas

Entrantes

- Ensalada italiana
- Verduras gratinadas con provolone
- 1/2 piadina de chorizo picante y rúcula

Plato principal (a elegir)

- Fagottini de salmón
- Lasaña de pollo
- Pizza Toscana

Postre (a elegir)

- Tarta de queso
- Pannacota de fresa
- Tarta Peccati

Incluye

- Bebida
- Café

15 €

LITTLE THAI

UNIVERSIDADES

Universidades - Valencia

Av. Blasco Ibáñez, 108 46021



960 261 040



info@littlethai.es



www.littlethai.es



Disponible del 8 al 17 de febrero en servicio de comida y cena

MENÚ A

Secretos de curry

(crujiente de verdura con curry y salsa de marisco picante)

Tasty rice

(arroz blanco con pollo, champiñones, salsa teriyaki y cebolla frita)

Costillas con salsa agri dulce

(costillas de cerdo deshuesadas con piña y salsa agri dulce)

Incluye

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

MENÚ B

Wan tan frito

(crujiente de carne de ternera con salsa de soja)

Pad Thai

(fideos de arroz con pollo, ternera, gambas y cacahuete picado)

Ternera Little Thai

(ternera a la piedra con salsa de ajo y pimienta negra y cilantro)

Incluye

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

29,50 €
pareja

RESTAURANTE SHISH MAHAL

Universidades- Valencia

C/ Poeta Artola, 13 46021



963 698 203



info@shishmahal.es



www.shishmahal.es



Disponible el 14 de febrero de 13:30 a 15:30 h y de 20:30 a 23:00 h

Entrantes

-**Prawn Pakora**
(gamba pelada con harina de garbanzos)

-**Reshmi Kabab**
(pincho de carne de pollo picada con queso a la brasa)

Platos principales

-**Chicken Muglai**
(pinchos de pechuga de pollo a la brasa con salsa de anacardo y nata)

-**Kofta Kasmiri**
(bolitas de carne picada con ternera en salsa típica pakistaní)

Postres

-**Kulfi**
(helado artesano con pistacho y almendra)

-**Mango Lassi**
(batido de mango)

25 €

LITTLE THAI

CIUDAD DE LAS ARTES Y LAS CIENCIAS

CAC- Valencia

Av. de Francia, 20 46023



960 261 040



info@littlethai.es



www.littlethai.es



Disponible del 8 al 17 de febrero en servicio de comida y cena

MENÚ A

Secretos de curry

(crujiente de verdura con curry y salsa de marisco picante)

Tasty rice

(arroz blanco con pollo, champiñones, salsa teriyaki y cebolla frita)

Costillas con salsa agri dulce

(costillas de cerdo deshuesadas con piña y salsa agri dulce)

Incluye

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

MENÚ B

Wan tan frito

(crujiente de carne de ternera con salsa de soja)

Pad Thai

(fideos de arroz con pollo, ternera, gambas y cacahuete picado)

Ternera Little Thai

(ternera a la piedra con salsa de ajo y pimienta negra y cilantro)

Incluye

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

29,50 €
pareja

VLUE ARRIBAR

Marina Real Juan Carlos I - Valencia

Marina Real Juan Carlos I, Local 3 46024



963 449 757



info@arribar.es



www.vluearribar.com



Disponible el 14 de febrero en servicio de comida y cena

Menú San Valentín

A compartir

- Jamón de bellota 5 Jotas
- Cigalitas salteadas con ajos tiernos
- Gambas al estilo del chef Arribar

A elegir

- Solomillo a la brasa con salsas roquefort y pimienta
- Caldereta de pescado

A elegir

- Coulant de chocolate con helado de nata
- Fruta del tiempo

Incluye

- Servicio de pan
- Café

Actuación en directo de la banda internacional “Fussion band & Eduardo de Eduardo”

Artista invitado: Angel Brandez

40 €

Menú San Valentín Degustación

- Croqueta de jamón ibérico
- Croqueta de bogavante
- Brocheta de langostino con pasta kataifi
- Cucharita de foie caramelizada con mermelada de flores
- Carabinero de tempura
- Tosta de solomillo ibérico con cebolla caramelizada
- Sorbete de mango
- Tabla de quesos

- Couland de chocolate con helado de nata

Incluye

- Servicio de pan
- Café

- Actuación en directo de la banda internacional
"Fussion band & Eduardo de Eduardo"
Artista invitado: Angel Brandez

35 €

EL CAMAROTE & THE ROOF

Marina Real Juan Carlos I- Valencia

Explanada Veles e Vent Local C2 46024



672 693 699



eventos@elcamarotedelamarina.com



www.elcamarotedelamarina.com



Disponible del 14 al 16 de febrero en servicio de comida o cena
*Disponen de otro menú (a consultar en el establecimiento)

Menú San Valentín Cena

Entrantes (a compartir)

- Croquetas cremosas de pato
- Croc messier
- Sepia sucia de playa

Primer plato (a compartir)

- Bacalao confitado con alcachofas

Segundo plato (a compartir)

- Entrecot a la brasa

Postre

- Tarta de queso con frutos rojos

Incluye

- 1 botella de vino tinto o blanco
- Café o infusión

29 €

San Valentín Mediodía

Entrante (individual)

-Salmorejo tradicional

Entrante (a compartir)

-Croquetas cremosas de pato

-Sepia sucia de playa

Plato principal (a elegir)

-Paella valenciana

-Arroz a banda

Postre

-Tarta de queso con frutos rojos

Incluye

-1 botella de vino tinto o blanco

-Café o infusión

29 €

NOU RACÓ

El Palmar- Valencia

Carretera de El Palmar, 21 46012



961 620 172



restaurante@nouraco.com



www.nouraco.com



Disponible del 14 al 17 de febrero en servicio de mediodía

Entrantes

- Croqueta de vieira y caviar con mahonesa de fruta de la pasión
- Creme bruleé de foie caramelizado

Primer plato

- Purple octopus (pulpo morado con gamba rallada sobre cremoso de tupinambo y salicornia)

Segundo plato (a elegir)

- Arroz de pollo de corral con setas y foie
- Arroz de cangrejo, codium y galeras

Postre

- Apple rose de manzana y fresas sobre cremoso de chocolate blanco y crispy de frambuesa

Incluye

- Bebidas

42 €

Provincia de Valencia

REST. EL RACÓ DE MELIANA

Meliana

C/ Glories Valencianes, 4 46133



961 496 173



info@elracomeliana.com



www.elracodemeliana.com



Disponibile cenas del 15 y 16 de febrero

Entrantes

- Bocados de bacalao rebozado con ajoaceite de pimentón
- Crujientes de pato con cebolla caramelizada y setas
- Galletas de foie con boniato

Plato Principal (a elegir)

- Costilla de vaca vieja a baja temperatura
- Corbina con vinagreta de mango

Postre

- Postre de la casa
- Café

20 €

MEDITERRÁNEO

RESTAURANTE Y SALONES

Albal

Carretera Real de Madrid s/n 46470



961 263 299



contacto@mediterraneoalbal.com



www.mediterraneoalbal.com



Disponible el sábado 16 de febrero en servicio de cena

Entrantes (centro mesa)

- Surtido de ibéricos con quesos
- Zamburiña a la gallega
- Croqueta de puchero

Primer plato

- Merluza en salsa verde con alcachofas

Segundo plato

- Solomillo ibérico con salsa de bourguignonne y patata panadera

Postre

- Dulce del amor

Bodega

- Vino blanco Actum colección
- Tinto Cune Rioja Crianza
- Cervezas, refrescos y agua mineral
- Cava B7 Brut Nature
- Café e infusiones

Incluye

Baile con discomóvil hasta la madrugada. Incluye ticket de consumición en barra por persona

45 €

ARROCERÍA HISPANIA

MASÍA DE LAS ESTRELLAS

Paiporta

Camino de Santa Ana a Paiporta, s/n 46470



960 442 200 Ext 2/ 647 492 167



masia@restaurantehispania.com



www.restaurantehispania.com



Disponibile el sábado 16 de febrero en servicio de cena
*Velada amenizada con la mejor música romántica, especialmente
seleccionada por nuestros DJs

Aperitivo

-Bombón de foie con membrillo

Primer plato

-Crema de mejillones con manzana y cilantro

Segundo plato

-Merluza con salsa de naranja, cebollino y hierbabuena

Tercer plato

-Timbal de secreto con salsa de frambuesa

Postre

-Cremoso de chocolate con fresas

Bodega

-Blanco Gandía 130 aniversario
-Tinto "Con un par" Monastrell-Petit Verdot
-Cava Miracle

40 €

HOTEL LA MOZAIRA

Alboraya

Carretera del Magistre, 50 46120



961 850 924



info@lamozaire.com



www.lamozaire.com



Disponibile

El 14 y 15 de febrero en servicio de cena

El 16 de febrero en servicio de comida y cena

El 17 de febrero en servicio de comida

Centro de mesa

- Bocata de pastrami, huevo frito trufado y rúcula
- Ceviche de corvina, hoja de col y fruta de la pasión
- Pastisset al vapor de rabo de toro, kimchie de calabaza y shiso

- Calamar de playa en tempura con suquet de galeras y avellana

Degustación

- Canelón de buey de mar con tartar de aguacate
- Lomo ibérico, reducción de tomate y habas de soja

Postre

- Ganache montada de chocolate picante, fresas y chantilly

45 €

MERAKI BEACH

Pobla de Farnals

Paseo de Colón, 33 46137



960 306 565



eventos@sweethoteles.com



www.merakibeachhotel.com



Disponible del 14 al 16 de febrero de 20:30 a 23:00 h
*Imprescindible reserva previa

Aperitivo

-Airbag de cordero

Entrante

-Sopita de cerezas

Pescado

-Lorito de mar

Carne

-Solomillos Wellington

Postre

-Tarta de queso y frambuesas

Bodega

-Rosado Las Dos Ces DO Utiel Requena

-Tinto Viña Bujanda DOC Rioja

-Cava Roxanne DO Cava

-Refrescos, agua y cervezas

-Cafés e infusiones

89 €

EL HUERTO DE SANTA MARÍA

El Puig

Camino Puig de Cebolla, 4 46540



961 472 226



comercial@huertodesantamaria.com



www.huertodesantamaria.com



Disponible en la cena del sábado 16 de febrero a partir de las 21:00 h

Entrantes

-Cocktail de la Pasión y Tentación de manzana y foie

Primer plato

-Bacalao gratinado con muselina de all i oli y miel

Segundo plato

-Meloso de ternera con salsa hoisin y toque de kimchi

Postre

-Capricho de San Valentín

Incluye

-Café
-Bebidas
-Baile con discomóvil y barra de bebidas (1 copa incluida)

50 €

RESTAURANTE PUZOL

Puzol

Carretera de Barcelona, 47 46530



961 102 710



info@salonespuzol.com



www.salonespuzol.com



Consultar disponibilidad

Entrantes

- Ahumados de bacalao y salmón al eneldo
- Surtido de ibéricos
- Twisters y caramelos crujientes

Plato principal (a elegir)

- Confit de pato
- Lenguado relleno

Postre

- Corazón de San Valentín

Incluye

- Bebidas: vino, cerveza, agua y refrescos
- Café
- Discomovil

30 €

RESTAURANTE EL CELLER

Faura

C/ Cavallers, 13 46512



962 605 005 - 620 242 857



restaurant.el.celler.sl@gmail.com



www.elcellerfaura.es



Disponible el 16 de febrero en servicio de cenas, a partir de las 21:00 h

Entrantes

- Pan y tomate
- Ensalada de frutos rojos y foie
- Selección de ibéricos /Duroc
- Quesos variados
- Alcachofas a la diablo

Plato principal (a elegir)

- Entrecote glaseado
- Cordero relleno de foie
- Bacalao a la marinera

Postre

- Brownie de chocolate con salsa de frambuesas

Incluye

- Vino blanco y vino tinto (Bodegas Añares)
- Agua y refrescos
- Café

Música DJ de Last Night Events

35 €

TENTADERO LA PAZ

Náquera

Salida Náquera por AP7 (Polígono 13, parcela 30) 46119



961 681 856



info@tentaderolapaz.es



www.tentaderolapaz.es



Disponible el sábado 16 de febrero en servicio de cena

Entrantes

- Cecina de vaca marinada con pimentón de la Vera, aromáticas y ajo morado
- Rosquilla de salmón con queso, tomate seco y anisetes
- Mini burger de ajo, foie y pera

Prime plato

- Crema de ave con almendras y crunch de pollo

Segundo plato (a elegir)

- Lasaña de merluza y langostinos al azafrán
- Abanico ibérico a baja temperatura shiitake y coliflor

Postre

- Sweet fog of pasion

Incluye

- Bebida
- Café

36 €

ORYZA

Sueca

Partida Bassals s/n 46010



744 617 392



reservas@oryza.restaurant



www.masiaelteular.com



Disponibile el sábado 16 de febrero todo el día y el 17 de febrero mediodía

Entrantes (en centro de mesa)

- Cesta de panes variados
- Burrata, pasas, foie y cebolla caramelizada
- Tomate azul con ventresca y vinagreta de aceituna Kalamata
- Carpaccio de gamba con lima y frutos rojos

Segundos (a elegir)

- Pescado:
Merluza con puerro en texturas
- Carne:
Costilla ibérica con boletus y foie
- Arroz:
Meloso de invierno
Seco de gamba rayada vieira y alcahofas

Postre

- Cheesecake de limón y jengibre

Bodega

- Blanco_Inconsciente
- Tinto_El primer beso
- Rosado_La Novia Ideal
- Café e infusiones

35 €

MAR DE ORO RESTAURANT

Cullera

Av. Alicante, 8 46400



961 722 941



restaurantmardeoro@gmail.com



Disponible del 9 al 17 de febrero en el horario del establecimiento:

De miércoles a domingo de 13:00 a 16:00 h

Viernes y sábado de 20:30 a 23:00 h.

*Imprescindible reserva previa

San Valentín Mediodía

Entrantes

- Mar y montaña de sepionet de lonja
- Figatell de foie

Plato Principal

- Paella de gamba rallada, sepieta y emperador

Postre

- Fresas con nata
- Copa de cava

22 €

San Valentín Noche

Entrantes

- Mar y montaña de sepionet de lonja
- Figatell de foie

Plato Principal (a elegir)

- Entrecot
- Atún rojo

Postre

- Fresas con nata
- Copa de cava

24 €

HOTEL CULLERA HOLIDAY

Cullera

Av. del Racó, 27 46400



961 731 555



reservas@culleraholiday.com



www.culleraholiday.com



Disponible el 9 de febrero en servicio de cena de 20:00 a 22:30 h

Cena buffet

- Variedad de ensaladas y embutidos ibéricos
- Langostino cocido
- Parrillada y crema de verduras
- Cordon bleu
- Gambón al horno en su jugo
- Almejas marineras y sopa de marisco
- Arroz cantones
- Salmón con tomate a la naranja
- Rape marinera
- Lomo con salsa agridulce
- Churrasco de ternera al horno
- Tallarines con salsa boloñesa
- etc.

Incluye

- Agua y vino

35 €

CAMIVELL RESTAURANT

Alzira

C/ Colón, 51 46600



962 412 521



camivell@camivell.com



www.camivell.com/reservar/



Disponible del 11 al 16 de febrero en servicio de comida y cena
Horario: de 13:30 a 15:00 h y de 20:30 a 23:00 h

Cóctel de bienvenida

-Pasión sour

Aperitivo

-Crema de rúcula y albahaca con
tosta de anís

Primeros

-Gambas, aguacate y algas
-Royal de alcachofas y foie
-Risotto de espárragos con boletus

Segundo

-Cabezada de ibérico con mostaza y
zanahoria

Postre

-Almendra, dátíl, vainilla y miel

Petit fours

-Bombones de amor

42 €

CASA MANOLO

Daimús

Paseo Marítimo, 5 46710



962 818 568



info@restaurantemanolo.com



www.restaurantemanolo.es



Consutar disponibilidad

Menú San Valentín

- Hervido valenciano con judía Perona
- Buñuelo de brandada de bacalao con pil-pil
- Mogote de cerdo ibérico con encurtidos y hierba fresca
- Nigiri con salsa raifot y hueva de mújol
- Bikini tikka massala
- Coliflor con pulpo seco y langostino
- Gamba amb bleada
- Rape con yogur, cacahuets y rábano
- Arroz ibérico con emusión de tomate
- Lubina con salsa de tarongina
- Galete de atún a la brasa con zanahoria
- Ma cherie
- Mignardises

El pan está elaborado por nosotros, diariamente, con agua de mar y harina de espelta.

65 €

