

# VALENCIA CULINARY FESTIVAL

FESTIVAL INTERNACIONAL INDEPENDIENTE

EL MOVIMIENTO  
DE LA GASTRONOMIA  
VALENCIANA

DEL 24 DE FEBRERO  
AL 8 DE MARZO DE 2020



# EL MOVIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA VALENCIANA

24 FEB / 8 MAR  
2020

Estamos de enhorabuena,

Valencia celebra por cuarto año consecutivo el Valencia Culinary Festival, un evento gastronómico, joven e ilusionante para todos los grandes cocineros de la ciudad y todos los que tendréis el placer de acompañarles en el festival.

En este festival los cocineros locales invitan a grandes cocineros nacionales e internacionales y comparten cocinas y manos para elaborar unos menús irrepetibles, que solo se pueden disfrutar durante dos semanas únicas.

El festival llega a su consolidación en esta edición, donde contamos con más participación que nunca, año a año han ido sumándose nuevos restaurantes y propuestas que hacen de esta edición una gran oportunidad para los amantes de la gastronomía. Charlas, catas, cursos de cocina con grandes chefs, cine y más propuestas que invitan a participar de nuestra cultura gastronómica.

Gracias al impulso de Valencia Premium y a la implicación de instituciones y empresas que hacen posible la celebración de este festival. Os damos la bienvenida al festival del disfrute, el sabor y la excelencia. A través de nuestra web encontrarás detalles de toda la oferta de estas dos semanas de sensaciones.

**Ana Merelo**  
Presidenta de Valencia Premium

# RES TAURAN TES

24 FEB

BAOBAB

P. 5

24 / 25  
FEB

ALEJANDRO  
DEL TORO  
P. 6

25 FEB

APICIUS

P. 7

26 FEB

BAALBEC

P. 8

26 FEB

EL POBLET

P. 9

27 FEB

LIENZO

P. 10

27 FEB

5 MAR

CASA  
MONTAÑA  
P. 11

28 / 29  
FEB

TOSHI  
P. 12

29 FEB

RICARD CAMARENA  
RESTAURANTE  
P. 13

3 MAR

SAITÍ  
P. 15

3 MAR

FIERRO  
P. 16

3 MAR

ARRELS  
P. 17

3 / 4 MAR

RIFF

P. 18

4 / 5 MAR

PARAÍSO TRAVEL  
P. 19

5 MAR

LA SUCURSAL  
P. 20

5 / 6 MAR

KARAK  
P. 21

7 MAR

AMPAR  
P. 22

8 MAR

SUCEDA  
P. 23

24 FEB

19:30 H

75€ TALLER + CENA

5



# BAOBAB

RAÚL ALEIXANDRE

El chef Raúl Aleixandre realizará un taller de cocina donde compartirá algunos de sus secretos. Posteriormente, los inscritos podrán degustar la cena elaborada durante el taller y, porqué no, seguir charlando e interactuando sobre la experiencia adquirida durante la jornada. En Baobab, Raúl Aleixandre, muestra toda su versatilidad como destacado chef ya consagrado que hace del buen comer su bandera.

## RESTAURANTE BAOBAB

Gran Vía Marqués del Turia, 73  
46005 València  
[www.baobabgastronomia.com](http://www.baobabgastronomia.com)  
Reservas: T +34 961 67 66 75

**24 FEB** | **25 FEB**  
**21H** | **21H**  
**65€** | **65€**



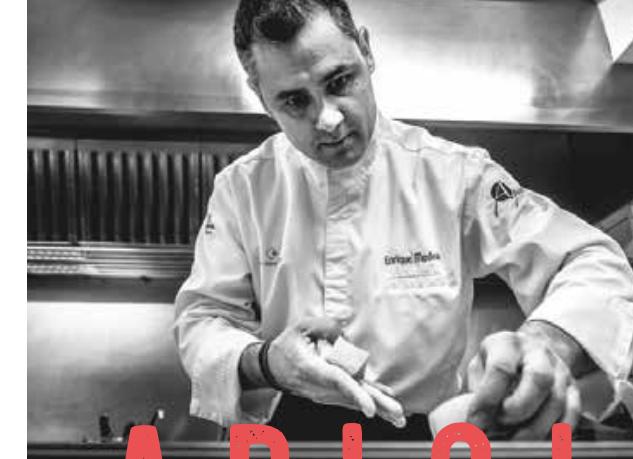
# ALEJANDRO DEL TORO +

JORDI BRUGUÉS  
 JOSÉ ÁNGEL LEYVA  
 IGNACIO CARMONA  
 IVÁN BRAVO  
 CARLES ANTONER  
 SERGIO ALARCÓ

En 1998 se conocieron y cocinaron en Martín Berasategui y tras 20 años siguen teniendo algo en común: el amor por la cocina. Todos ellos se unen para sorprendernos con un menú especial lleno de recuerdos, risas, anécdotas y por supuesto alta gastronomía. Un espectáculo gastronómico con un reparto de lujo.

**RESTAURANTE**  
**ALEJANDRO DEL TORO**  
 Amadeo de Saboya, 15  
 46010 València  
[www.restaurantalejandrodeltoro.com](http://www.restaurantalejandrodeltoro.com)  
**Reservas:** T 963 93 40 46  
[info@restaurantalejandrodeltoro.com](mailto:info@restaurantalejandrodeltoro.com)

**25 FEB**  
**21H**  
**85€**  
**120€** con maridaje



# APICIUS

ENRIQUE MEDINA + CARMELO DEL BOSQUE

Enrique Medina y Carmelo Del Bosque se unen para elaborar un menú a cuatro manos tomando como protagonista la trufa negra. Carmelo del Bosque, chef del restaurante Lillas Pastia, ha obtenido un gran reconocimiento por el uso de la trufa. Por su parte, Enrique Medina, fiel a su pasión por el producto de temporada no falta a su cita anual con este magnífico producto, que trabaja con diferentes texturas, cocciones y cortes. Con tal precedente este encuentro será de nivel excepcional.



**RESTAURANTE APICIUS**  
 Eolo, 7. 46021 València  
[www.restaurant-apicius.com](http://www.restaurant-apicius.com)  
**Reservas:** T 963 936 301  
[info@restaurante-apicius.com](mailto:info@restaurante-apicius.com)



**RESTAURANTE LILLAS PASTIA**  
 Navarra, 4. 22002 Huesca  
[www.lillaspastia.es](http://www.lillaspastia.es)

26 FEB  
18:00H  
100€



# BAALBEC

ALEJANDRO GÓMEZ

En Baalbec realizarán una clase magistral de cocina y posterior cena que girará en torno a su huella de identidad, rescatar los sabores de la cocina de la otra orilla del Mediterráneo. Recorrerán sabores que nos transportarán a Oriente poniendo especial cuidado en la frescura, temporalidad y lo saludable de los ingredientes.

#### RESTAURANTE

#### BAALBEC

Gran Vía Marqués del Turia, 63

46005 València

[www.baalbec.es](http://www.baalbec.es)

**Reservas:** T 961 913 675

[info@baalbec.es](mailto:info@baalbec.es)

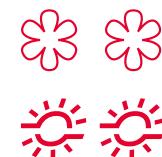
26 FEB  
21H  
190€



# EL POBLET

LUIS VALLS

El Poblet propone una experiencia para disfrutar de la cocina del chef Luis Valls armonizada por la directora y sumiller Manuela Romeralo, con champagne Ruinart, y con la dirección de Xavier Monclús, wine education manager Moët Hennessy. El leitmotiv de la cocina de Luis Valls ha sido estos dos últimos años "Cocinar Valencia", reinterpretando guisos tradicionales e incorporando ingredientes autóctonos y de proximidad.



#### RESTAURANTE EL POBLET

Correos, 8-1

46002 València

**Reservas:**

T 961 111 106

[www.elpobletrestaurante.com](http://www.elpobletrestaurante.com)

27 FEB  
14 H  
55€



# LIENZO

**Mª JOSÉ MARTÍNEZ  
+ TOMÁS ÉCIJA Y CUNDI SÁNCHEZ**

Restaurante Lienzo propone un menú a seis manos. Para ello contará con dos prestigiosos chefs referentes de la cocina murciana, Tomás Écija y Cundi Sánchez, chefs de La Maita y El Albero. Mª José Martínez, chef de Lienzo, nos invita a descubrir la conexión Murcia-Valencia, la versatilidad de sus productos, similitudes y diferencias culturales pero, sobre todo, a saborear un menú singular donde conviven técnica y productos mediterráneos.



**RESTAURANTE LIENZO**  
Plaza de Tetuán, 18 derecha  
46003 València  
[www.restaurantelienzo.com](http://www.restaurantelienzo.com)  
**Reservas:** T 963 521 081  
[info@restaurantelienzo.com](mailto:info@restaurantelienzo.com)



**RESTAURANTE EL ALBERO**  
Calle Mallorca, 10  
30562 Ceutí (Murcia)  
[www.restauranteealbero.es](http://www.restauranteealbero.es)

27 FEB  
21 H  
60€

5 MAR  
21 H  
60€

# CASA MONTAÑA



Casa Montaña continúa con su proyecto Vuelta a las Raíces. Su propuesta es una cena con los productores de verduras, hortalizas y vinos de la comunidad en una mesa única donde se podrá charlar sobre el proyecto y degustar muchas de las variedades recuperadas como: el "Pèsol de trencar", la "Carabassa de torrar", "Taronja de sang", "Garrofó Pintat", verduras y hortalizas usadas en las elaboraciones. Una cena para comer y saborear con conciencia.

**RESTAURANTE  
CASA MONTAÑA**  
Jose Benlliure, 69  
46011 València  
[www.emilianobodega.com](http://www.emilianobodega.com)  
**Reservas:** T +34 963 672 314  
[info@emilianobodega.com](mailto:info@emilianobodega.com)

28 FEB

14H / 21H

45€ / 70€

29 FEB

14H / 21H

45€ / 70€



# TOSHI

TOSHIYA KAI

La huerta valenciana y sus tradiciones culinarias en todo su esplendor desde la perspectiva del chef japonés Toshiya Kai. Una barra para 10 privilegiados, un lugar íntimo donde disfrutar la delicada influencia nipona en la forma pero con el producto de la huerta mediterránea. Toshi, un restaurante donde cocinero y comensal tienen una fusión no convencional, donde se disfruta de la frescura del momento y la sinceridad del producto en su máxima expresión.

#### RESTAURANTE

TOSHI

Calle del Salvador, 5  
46003 València  
[www.toshi.es](http://www.toshi.es)

#### Reservas:

T (+34) 673 753 347  
[reservas@toshi.es](mailto:reservas@toshi.es)

29 FEB

20H\*

155€

250€ con maridaje



# RICARD CAMARENA

+ ANTHONY GENOVESE

Menú cuatro manos o menú 4 estrellas, porque Ricard Camarena invita al chef italo-francés Anthony Genovese del restaurante Il Pagliaccio también galardonado con dos estrellas michelín. El producto, la huerta, la calidad y creatividad son estandares de Ricard Camarena; la fusión, los sabores del mundo, las raíces italianas y el equilibrio son las bases de la cocina de Anthony Genovese. Dos chefs, cuatro manos, cuatro estrellas en una cena que se anticipa, perfecta.



#### RICARD CAMARENA RESTAURANTE

Bombas Gens Centre d'Art  
Av. de Burjassot, 54. 46009 València  
[www.ricardcamarenarestaurant.com](http://www.ricardcamarenarestaurant.com)

**Reservas:** T +34 963 355 418



#### RISTORANTE IL PAGLIACCIO

Via dei Banchi Vecchi, 129A. Roma  
[www.ristoranteilpagliaccio.com](http://www.ristoranteilpagliaccio.com)

\*A partir de las 20h

DOMINGO  
1 MAR / 21H  
CENA CÓCTEL

# LA Fiesta DEL VALENCIA CULINARY FESTIVAL

**En València, el lugar que nos une, hay una gastronomía que nos mueve.** Por eso el 1 de marzo queremos celebrarlo contigo en la fiesta del Valencia Culinary. Una velada singular en un enclave privilegiado, el Veles e Vents, donde podrás disfrutar de música en directo, sorpresas, encuentros y por supuesto gastronomía, nuestra gastronomía, de la mano de los grandes chef valencianos participantes de este festival. Nuestra cultura, nuestra gente, nuestra fiesta y su gastronomía en un solo lugar. Si te mueve Valencia, no te pierdas **la fiesta del festival.**

Edificio Veles e Vents (La Marina de València)  
Entrada: 99 euros (hasta el 23 de febrero)  
[www.valenciaculinaryfestival.es](http://www.valenciaculinaryfestival.es)

3 MAR  
14 H  
85€



## SAITI

VICENTE PATIÑO + ANTONIO ROMERO

Vicente Patiño, chef de Saití y Sucar, invita a Antonio Romero, de Suculent Barcelona, para elaborar un menú único a 4 manos. Vicente Patiño, apuesta por una cocina contemporánea con matices tradicionales y arraigo a la tierra. Antonio Romero despliega su creatividad basada en sabores definidos y potentes, con un protagonismo de fondos de sabor puro. Dos propuestas que se encuentran en un punto en común: El sabor en su máxima expresión.



**RESTAURANTE SAITI**

Reina Na Germana, 4

46005 València

[www.saiti.es](http://www.saiti.es)

**Reservas:** T 960 054 124



**RESTAURANTE SUCULENT**

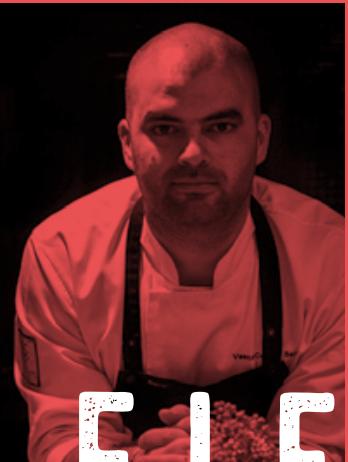
Rambla del Raval, 45

08001 Barcelona

[www.suculent.com](http://www.suculent.com)

3 MAR  
14 H / 21 H

120€ con maridaje  
de vinos incluido



# FIERRO

GERMÁN CARRIZO Y CARITO LOURENÇO  
+ VASCO COELHO SANTOS

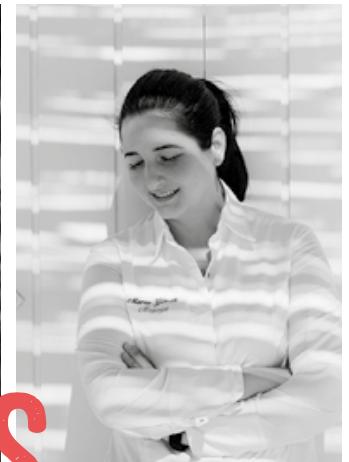
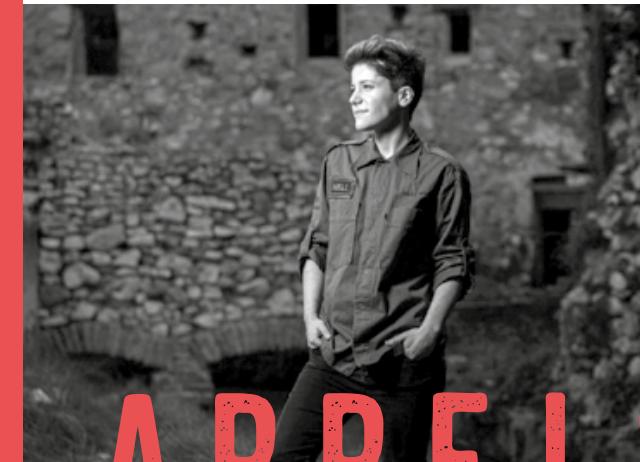
Disfruta de un concepto que es parte de la filosofía de Fierro, una sola mesa, 12 sillas y una cocina abierta, totalmente a la vista. Como en casa, en familia, en complicidad y viviendo la creatividad de los chefs. A esta propuesta singular se suma un protagonista, Vasco Coelho Santos, para magnificar esa apuesta y sorprendernos con un menú a 6 manos.

**RESTAURANTE FIERRO**  
Doctor Serrano, 4 bajo dcha.  
46006 València  
[www.fierrovlc.com](http://www.fierrovlc.com)  
**Reservas:** T +34 963 305 244  
[reservas@fierrovlc.com](mailto:reservas@fierrovlc.com)

**RESTAURANTE  
EUSKALDUNA STUDIO**  
Rua de Santo Ildefonso, 404  
Jardim de São Lazaro-Baixa. Porto  
[www.euskaldunastudio.pt](http://www.euskaldunastudio.pt)

3 MAR  
21 H

85€



# ARRELS

VICKY SEVILLA  
+ MARÍA GÓMEZ



**RESTAURANTE ARRELS**  
(Finalista Cocinera Revelación  
Madrid Fusión 2020)  
Castell, 18. 46500 Sagunt, València  
[www.restaurantarrels.com](http://www.restaurantarrels.com)  
**Reservas:** T 606 75 40 76



**RESTAURANTE MAGOGA**  
Carlos III, 5  
30201 Cartagena, Murcia  
[www.restaurantemagoga.com](http://www.restaurantemagoga.com)

**3 MAR**  
21H  
95€

**4 MAR**  
14H / 21H  
95€



# RIFF

BERND KNÖLLER  
+ ALFRED FRIEDRICH

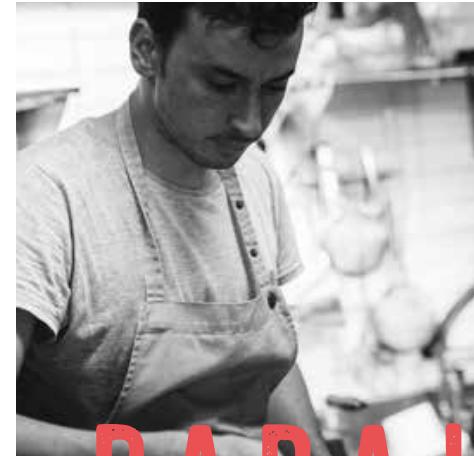
Bernd Knöller invita a su gran amigo Alfred Friedrich, un laureado chef alemán, para ofrecer un menú a 4 manos en el que fusionarán su madurez como cocineros y su sensibilidad para elaborar atrevidas propuestas tomando como base fundamental el producto. Un recreo de dos grandes chefs que darán rienda suelta a su dilatada experiencia en una cocina que desde ya se anticipa divertida, emocionante y sin duda sorprendente.



**RESTAURANTE RIFF**  
Conde Altea, 18  
46005 València  
[www.restaurante-riff.com](http://www.restaurante-riff.com)  
**Reservas:**  
T +34 963 335 353  
M +34 671 875 975  
[reservas@restaurante-riff.com](mailto:reservas@restaurante-riff.com)

**4 MAR**  
14H / 21H  
100€

**5 MAR**  
14H / 21H  
100€



# PARAISO TRAVEL

JUNIOR FRANCO  
+ BORJA SUSILLA Y CLARA PUIG

El Restaurante Tula llega a la Taberna Paraíso Travel para hacer un viaje conjunto. Los sabores más puros del mar valenciano junto a los sabores explosivos de los orígenes de Junior Franco (Paraíso Travel). La fiesta puede empezar. Borja Susilla y Clara Puig, se asentaron en un pequeño local de Xabia en donde ofrecen una cocina singular. Tula fue candidato a premio Restaurante Revelación de Madrid Fusión en 2019.

**TABERNA PARAISO TRAVEL**  
Carda, 6. 46001 València  
[www.juniorfranco.es](http://www.juniorfranco.es)  
**Reservas:** M 691 549 209  
[origenclandestino@hotmail.com](mailto:origenclandestino@hotmail.com)



**RESTAURANTE TULA**  
Avda. de la Llibertat, 36  
03730 Xàbia  
[www.tularestaurante.com](http://www.tularestaurante.com)

5 MAR  
14 H  
95€



## LA SUCURSAL

MIRIAM DE ANDRÉS  
+ FRANCISCO MARTÍNEZ

La chef Miriam de Andrés trae como invitado al chef Francisco Martínez del restaurante Maralba, galardonado con dos estrellas Michelín. En su propuesta, nos deleitaran con platos únicos e irrepetibles con sorpresas y creatividad propia de sus años de experiencia en la alta gastronomía. Una unión perfecta entre el Mediterráneo y la Mancha.



**RESTAURANTE LA SUCURSAL**  
Muelle de la Aduana s/n  
46024 València  
[www.restaurantelasucursal.com](http://www.restaurantelasucursal.com)  
**Reservas:** T 963 746 665  
[info@restaurantelasucursal.com](mailto:info@restaurantelasucursal.com)



**RESTAURANTE MARALBA**  
Violeta Parra, 5. 02640 Almansa  
[www.maralbarestaurante.es](http://www.maralbarestaurante.es)

5 MAR  
14 H  
65€

6 MAR  
14 H  
65€



## KARAK

RAKEL CERNICHARO

La chef Rakel Cernicharo, propietaria de Karak, siempre atrevida en sus propuestas, nos deleitará ofreciendo su nuevo menú tan emocionante como una cita a ciegas. Una presentación en 14 actos, un viaje gastronómico que nos sumerge en su mundo desenfadado y estridente pero sin desentonar un ápice en la creatividad e innovación a la hora de trabajar el producto. ¿Te atreves a viajar?

**RESTAURANTE KARAK**  
Músico Peydró, 9  
46001 València  
**Reservas:** T 96 315 45 88  
[www.restaurantekarak.com](http://www.restaurantekarak.com)

# AMPAR

CARLOS JULIÁN

Carlos Julián, chef del restaurante Ampar, ofrecerá para esta ocasión una singular cata de caviar y vinos valencianos para posteriormente deleitar con una cena especial donde el caviar sera el protagonista y los vinos de nuestra tierra maridaran la velada. La cocina de Carlos Julián destaca por la meticulosidad, el cuidado del producto valenciano y la creatividad en sus presentaciones. Imperdible.

7 MAR  
21H  
80€



**RESTAURANTE AMPAR**  
(Finalista Bocuse D'Or)  
Hotel Hospes Palau de la Mar 5\*  
Navarro Reverter, 14  
46004 València  
**Reservas:** T 963 16 28 84

8 MAR  
14H  
120€ (bebida incluida)



# SUC E D E

MIGUEL ÁNGEL MAYOR  
+ AURELIO MORALES

El chef Miguel Ángel Mayor invita al chef madrileño Aurelio Morales, para elaborar un menú a 4 manos que combinará la gastronomía histórica de Suce de con el concepto de cocina libre, contemporánea y progresiva del Restaurante Cebo de Madrid.



**RESTAURANTE SUC E D E**  
Almirante, 14. 46003 València  
[www.sucede.com](http://www.sucede.com)  
**Reservas:** T 963 155 287  
[info@sucede.com](mailto:info@sucede.com)



**RESTAURANTE CEBO**  
Hotel Urban 5\* (Madrid)  
Carrera de San Jerónimo, 34  
[www.cebomadrid.com](http://www.cebomadrid.com)

# ACTIVIDADES

**20 FEB / 14 H**

## Tertulia "Cocinando por el cambio climático"

Una charla sobre cómo podemos contribuir a minimizar los factores que influyen en el cambio climático a partir de modificar paulatinamente nuestros hábitos alimenticios por una dieta sostenible. ¿Estamos dispuestos a asumir que, de nuestra demanda depende la sostenibilidad de los modelos productivos? ¿Esperaremos a que el cambio climático guíe nuestra dieta? Hablemos del tema...

Precio: Gratis

Aforo: 20 personas (hasta completar aforo)

Lugar: Casa Montaña

Reservas: T 963 672 314

**24 FEB / 18 H**

## Cata exclusiva Whisky The Macallan

"The Macallan & Cheese": La destilería de whisky The Macallan destaca por ser una de las más grandes de toda Escocia. Su reputación se basa en un producto de excelente calidad y se distingue por el color característico de sus whiskies, adquirido de manera natural gracias a su excepcionales barricas de roble. En esta ocasión, Mariana Murad Montanini, The Macallan Brand Ambassador Spain, dirigirá una exclusiva cata en la que nos descubrirá la versatilidad de esta marca a través de maridajes con diferentes tipos de quesos.

Precio: Gratis con invitación

Lugar: SH Valencia Palace

**26 FEB / 21 H**

## Cine Gastronómico

### Proyección de la película "Deliciosa Martha". VSO

Marta es una cocinera perfeccionista y vive en cuerpo y alma para su trabajo, hasta que su vida cambia radicalmente. Nominada a un Premio Goya en la categoría de Mejor Película Europea. Directora: Sandra Nettelbeck.

Precio: 3 euros con consumición

Compras en: [www.valenciaculinaryfestival.es](http://www.valenciaculinaryfestival.es)

Lugar: Convent Carmen

**27 FEB / 18 H**

## Debate "La Sala, todo un mundo por descubrir"

Nace un nuevo foro en el que diferentes profesionales de sala, de restaurantes valencianos, pondrán en común sus inquietudes, experiencias y retos de futuro. En esta jornada debate, nos hablarán de la importancia de la formación, la vocación y profesionalización del sector, de la versatilidad y destreza que este trabajo exige, para poder llevarlo adelante con eficiencia.

Precio: Gratis con invitación

Descarga [www.valenciaculinaryfestival.es](http://www.valenciaculinaryfestival.es)

Aforo: 90 personas

Lugar: Convent Carmen

**1 MAR / 12:15 H**

## Menudet. Taller de cocina infantil

Miguel Ángel Mayor, chef de Restaurante Sucede, compartirá sus secretos de cocina a los más pequeños de la casa en una jornada divertida, estimulante y creativa. Duración 1 hora.

Precio: 10 euros / niño

Compras en: [www.valenciaculinaryfestival.es](http://www.valenciaculinaryfestival.es)

Aforo: 18 niños (De 6 a 12 años)

Lugar: Convent Carmen

## 4 / 6 MAR

### Catas Anecoop

Anecoop Bodegas año a año desde 1996 viene incrementando la calidad de sus vinos, siendo cada vez más reconocida en certámenes internacionales y muy bien valorada por la crítica nacional e internacional. Esto es posible gracias al trabajo que tanto Anecoop como sus bodegas asociadas, "Vinos de La Viña" de La Font de la Figuera y "Bodegas Reymos" de Cheste - ambas adscritas a la D.O.P. Valencia-. Con el fin de seguir acercando sus productos al público realizarán dos catas en València. Si eres amante del vino, no puedes faltar a estas citas.

#### 4 MAR / 18 H

**Cata Anecoop Bodega La Viña**  
**Atendida por Jorge Caus**  
**Lugar: Rafael Torres Joyero**  
**Gratis con invitación**  
**([www.valenciaculinaryfestival.es](http://www.valenciaculinaryfestival.es))**

#### 6 MAR / 18 H

**Cata Anecoop Bodegas Reymos.**  
**Atendida por Fernando Tarín de Bodegas Reymos**  
**Lugar: Lladró boutique València**  
**Gratis con invitación**  
**([www.valenciaculinaryfestival.es](http://www.valenciaculinaryfestival.es))**

## 5 MAR / 17 : 30 H

### SOS-tenibilidad

El cambio climático es un reto global que no tiene fronteras y que requiere del trabajo de todos para atenuarlo. En esta jornada daremos voz a personas y empresas que desarrollan acciones con un reto en común, la sostenibilidad. Nos acompañarán Josep María Rivas director de Medio Ambiente de Bodegas Familia Torres; Héctor Molina, agricultor; María García de Casa Montaña; Joaquín Edo de Recycled Cork y Amparo Méndez de Ecoinventame para compartir sus experiencias.

**Precio: Gratis con invitación**  
**Descarga [www.valenciaculinaryfestival.es](http://www.valenciaculinaryfestival.es)**  
**Lugar: SH Valencia Palace**

## 5 MAR / 20 H

### Cata Bodegas Torres

Bodegas Familia Torres, comprometida con el medio ambiente desde hace más de 40 años y con el objetivo de reducir el 50% de CO2 por botella para 2030, ofrece una cata de las nuevas añadas de sus vinos de la gama más exclusiva, dirigida por el sumiller, Sergi Castro.

**Precio: Gratis con invitación**  
**Lugar: SH Valencia Palace**

## 7 MAR / 12 H

### Showcooking "Acoge un plato"

'Acoge un plato' busca mostrar a través de la gastronomía cómo es la situación que viven miles de personas que se ven obligadas a abandonar su país huyendo de la guerra y la persecución, y cómo la comida une culturas. Las recetas se alojan en un recetario vivo en el que quedan recogidas las historias y recuerdos que tienen asociados para cada uno de sus protagonistas. En esta actividad, el chef estrella Michelín Miguel Ángel Mayor cocinará junto a Juanjo, refugiado venezolano acogido por CEAR. Duración 1 hora.

**Precio: Gratis hasta completar aforo**  
**Lugar: Convent Carmen**

# RESTAURANTES

AGRADECIMOS LA COLABORACIÓN PARA LA ORGANIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES A:



SH VALENCIA PALACE  
URBAN + SPA  
València

LLADRÓ®

RAFAEL TORRES  
JOYERO  
VALENCIA  
1896

CONVENT  
CARMEN

The  
MACALLAN™  
The SINGLE MALT

FAMILIA  
TORRES  
Desde 1870

VENTA DEL PUERTO

REYMO'S  
VINO LA  
CREATIVIDAD

Anecoop Bodegas

- |                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| 1 Baobab             | 11 Fierro         |
| 2 Alejandro del Toro | 12 Arrels         |
| 3 Saití              | 13 Riff           |
| 4 Apicius            | 14 Paraíso Travel |
| 5 Baalbec            | 15 La Sucursal    |
| 6 El Poblet          | 16 Karak          |
| 7 Lienzo             | 17 Ampar          |
| 8 Casa Montaña       | 18 Sucede         |
| 9 Toshi              |                   |
| 10 Ricard Camarena   |                   |

VALENCIA  
CULINARY  
FESTIVAL  
FESTIVAL INTERNACIONAL INDEPENDIENTE

ES  
PACIOS

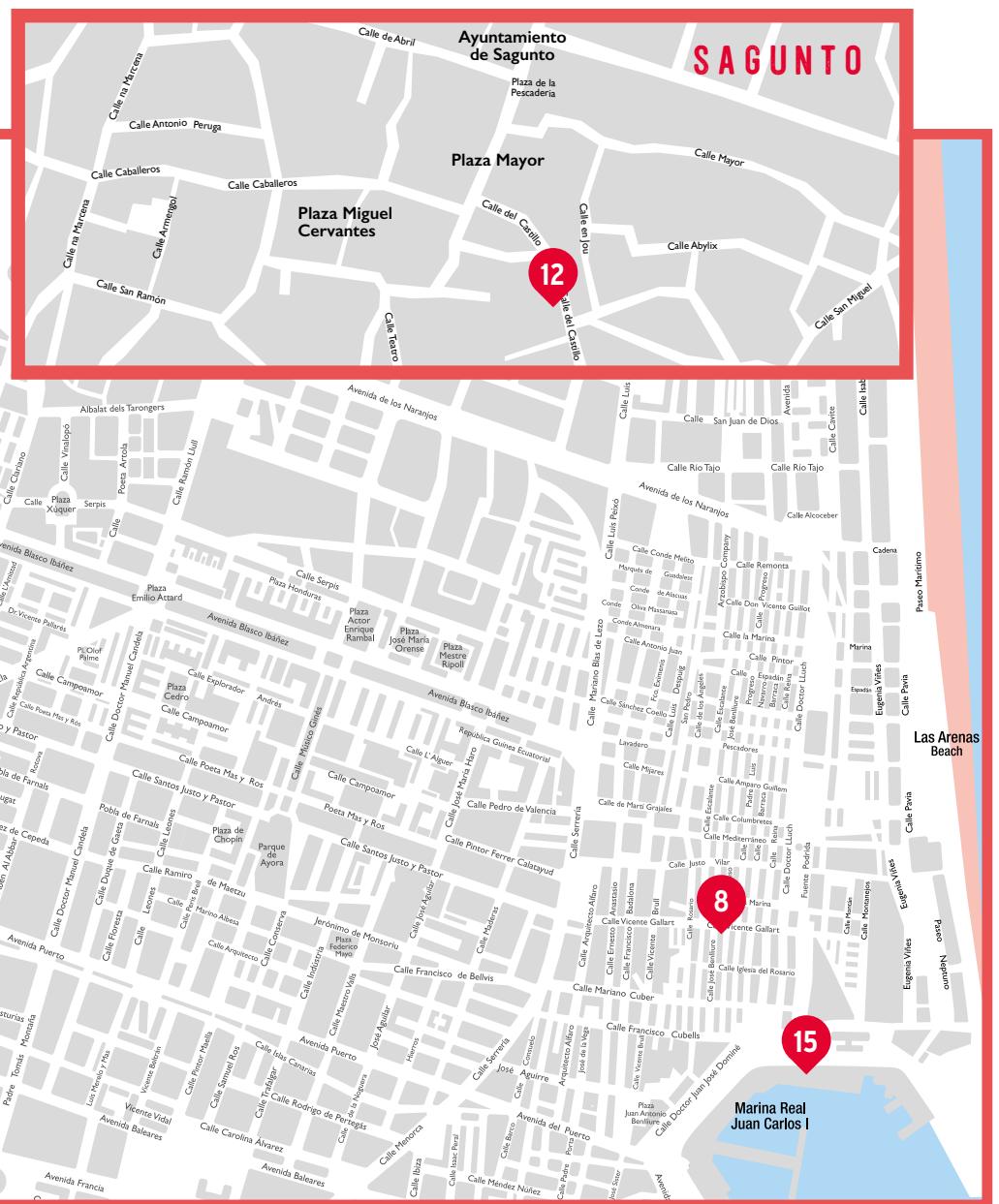
19 Convent Carmen  
Pz. Portal Nuevo, 6  
46003 València

20 SH Valencia Palace  
Paseo de la Alameda, 32  
46023 València

21 Torres Joyeros  
Paz, 5  
46003 València

22 Lladró Boutique  
Valencia  
Poeta Querol, 9  
46002 València

# PLANO DE SITUACIÓN



[www.valenciaculinaryfestival.es](http://www.valenciaculinaryfestival.es)  
**#VlcCulinary20**

**Valencia  
Premium**

**VLC** ■ VISIT  
VALÈNCIA

 COMUNITAT  
VALENCIANA

DEL  
AL  
TROS  
PLAT

 L'EXQUISIT  
mediterrani

 VALÈNCIA  
TURISME