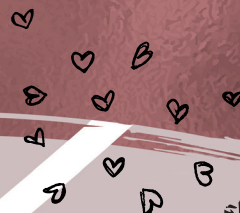


# CATÁLOGO DE SAN VALENTÍN

2020 *Menús de enamorados*



# Índice de establecimientos

## Valencia

- Cordellats	4
- Café Rialto	6
- Restaurante Lienzo	8
- Kuzina	10
- Restaurante L'Encis	12
- Restaurante Palace Fesol	14
- Ameyal	16
- Doña Petrona	18
- Fierro	20
- Apicius	22
- Jardines del Palau	24
- Carisma Coffee	26
- Restaurante Shish Mahal	28
- La Cava Wine Lovers	30
- Espadán 31	32
- Marina Restaurante	36
- Restaurante Vlué Arribar	38
- El Camarote & The Roof	40
- Panorama Restaurante	42
- Little Thai <i>Abastos</i>	44
- Casino Cirsa Valencia	46
- Nou Racó	48

## Provincia de Valencia

<i>Pobla de Farnals</i>	
- Bergamonte	52
<i>Catarroja</i>	
- Arrocería Hispania Masía de las Estrellas	54
<i>Náquera</i>	
- Tentadero La Paz	56
<i>Cullera</i>	
- Hotel Cullera Holiday	58
- Mar de Oro Restaurant	60
<i>Alzira</i>	
- CamiVell Restaurant	62

\*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.

# CORDELLATS


Centro- Valencia

C/ Cordellats, 6 46001

 960 081 769 - 651 695 023

 info@cordellats.es

 www.cordellats.com

 Disponible del 13 al 16 de febrero de 12:00 a 23:00 h ininterrumpidamente

## Entrantes

-Copa de cava

-Tres patés diferentes de aceituna y tomate seco

-Ensalada Cordellats con queso de cabra

## Primer plato

-Bandeja de tapas frías

## Segundo plato

-Bandeja de tapas calientes

## Postre

-Coulant de chocolate


**19,50 €**

# CAFÉ RIALTO


Centro - Valencia

Plaza de Ayuntamiento, 7 46002

 963 940 877

 info@caferialto.es

 www.caferialto.es

 Disponible el 14 y 15 de febrero

## Menú degustación Rialto Club

- Cucharita de canelón de bogavante
- Coquita azabache de tinta de calamar con verduras y langostino
- Rollito nem con salsa oriental y mayonesa de soja
- Crujiente de gambón con salsa romesco
- Flores de wonton con tartar de salmón y aguacate
- Carpaccio de buey con rúcula, parmesano, piñones y salsa de lima
- Carrillada con salsa de boletus sobre cremoso de patata trufada

## Postre

- Volcán de chocolate con corazón fundido y helado de vainilla con frutos rojos

## Incluye

- Cena amenizada con música en directo tocada por dos virtuosos del violín


**30 €**


# RESTAURANTE LIENZO


Centro- Valencia

Plaza Tetuán, 18 bajo dcha 46003

 963 521 081

 info@restaurantelienzo.com

 www.restaurantelienzo.com

 Consultar disponibilidad según menú

## Mediodía Menú Trazos

-2 snacks  
-2 entrantes  
-1 principal  
-1 postre **32 €**

## Menú Pinceladas

-4 snacks  
-3 entrantes  
-1 principal  
-1 postre **50 €**

## Menú Lienzo

-5 snacks  
-5 entrantes  
-1 final  
-1 prepostre  
-1 postre **65 €**

# KUZINA

Ciutat Vella - Valencia

C/ Conde de Almodóvar, 4 46003



960 013 554



info@kuzinavlc.com



www.kuzinavlc.com



El menú se sirve exclusivamente la noche del 14 de feb pero estará disponible junto con la carta todo el fin de semana.

## Aperitivo griego

### Entrantes (a compartir)

-Trío de Tzatziki, melitzanosalata y taramosalata acompañados con pan de pueblo y kritisinia.

-Soutzoukakia - Albondigas tradicionales con comino y puré de patata

### Plato principal (a elegir)

-Kleftiko - Cordero asado lentamente al horno en su jugo con especias griegas y verduras

-Solomos -Filete de salmón envuelto en masa filo con un cremoso de espinacas y cebollita

### Postre

-Postre San Valentín  
-Copa de cava

28 €

# RESTAURANTE L'ENCÍS

Centro - Valencia

C/ Félix Pizcueta, 13 bajo 46004



960 644 554



oficina.siddhartha@gmail.com



Disponible del 13 al 16 de febrero  
Jueves 13 en servicio de comida  
Viernes 14 en servicio de comida y cena  
Sábado 15 en servicio de comida y cena  
Domingo 16 en servicio de comida

## Entrantes

-Crujiente de gambas en Bloody Mary de su jugo

-“Cremaet” de foie

## Primer plato

-Atún con aguacate, pepino y espuma de gintonic

## Segundo plato

-Lingote de ternera con all i oli de ajo negro en salsa raifort

## Postre

-Postre del chef


25 €


# RESTAURANTE PALACE FESOL


Centro - Valencia

C/ Hernán Cortés, 7 46004

 963 529 323

 palacefesol@palacefesol.com

 www.palacefesol.com

 Disponible del 13 al 16 de febrero  
Domingo noche cerrado

## Entrantes

-Ensalada de canónigos, jamón de pato, piñones y pasas

-Alcachofas con foie

-Crujiente de ajoarriero

## Plato principal

-Arroz de rape y carabinero

-Bacalao gratinado con all i oli

-Secreto ibérico

## Postre

-Tiramisú de naranja

30 €



# AMEYAL

Centro - Valencia

C/ Conde Salvatierra, 9 46004



963 205 837 - 963 236 153



reservas@ameyal.es



www.ameyal.es



Disponible

Servicio en comida jueves 13 de Enero de 14:00h a 16:00h

Servicio de comida de viernes 14 a domingo 16 de 14:00h a 16:30 h

Servicio de cena de viernes a sábado de 20:30 A 23:30 h

## Entrantes

-Aguachile de atún y fresa

-Sopa de remolacha y guayaba

-Bocol rosa de maíz

-Tostada de pulpo enamorado con mayonesa ahumada

## Primer plato

- Calamar relleno, acompañado de salsa de chile guajillo

## Segundo plato

-Presas ibéricas con mole rosa

## Prepostre

-Granizado de cava con frutos rojos

## Postre

-Terciopelo rojo con salsa de Jamaica y helado de yogur


49 €


# DOÑA PETRONA


Ruzafa - Valencia

C/ del Padre Perera,5 46004

 963 364 983

 reservas@doñapetrona.es

 www.doñapetrona.es

 Disponible el 14 de febrero

## Menú

-Ensalada de rúcula aderezada con emulsión de hierbas, avellana tostada y salmón curado

-Seta XXL rellena de puerros y huevo frito

-Croqueta de pollo con un toque de curry

-Tataki de atún con pisto

-Picaña a baja temperatura con berenjena ahumada y cebolleta glaseada

-Corvina de salsa cítrica y verduras asadas

-Postre enamorados

-Copa de cava


30 €

# FIERRO


Ruzafa - Valencia

C/ Doctor Serrano, 4 46001

 963 305 244

 reservas@fierrovlc.com

 www.fierrovlc.com

 Disponible del 13 al 16 de febrero en servicio de comida y cena

## Menú 18 pasos

- Seta & trufa
- Sepia negra
- Sepia blanca
- Justina & gilda
- Chirivía
- Cebolla
- Ostra
- Atún rojo
- Aguacate
- Berberechos
- Rape a la brasa
- Presa ibérica
- Sangría
- Tempeh
- Chocolates

### Inluye

-Armonía con o sin alcohol **95 €**

# APICIUS

Aragón - Valencia

C/ Eolo, 7 46021



963 939 301



info@restaurante-apicius.com



www.restaurante-apicius.com



Disponibile viernes 14 comida y cena y sábado 15 en comida y cena

Homenaje al almuerzo Valenciano

\*\*\*

Pulpo de roca con escabeche de perdiz

\*\*\*

Alcachofa, yema y trufa negra

\*\*\*

Pescado de Lona con suquet de avelanas y su txangurro

\*\*\*

Suave costillar de cordero ibérico Agnei con chirivía y salvia

\*\*\*

San Valentín 2020

\*\*\*

Coulant de chocolate puro


65 €


# JARDINES DEL PALAU

Alameda- Valencia

Paseo de la Alameda, 30 46023

 963 372 021

 reservas@restaurantejardinesdelpalau.com

 www.jardinesdelpalau.com

 Disponible el 14 y 15 de febrero

## Menú degustación Jardines del Palau

-Yogur de foie con manzana salteada y gelatina de Px

-Saquitos de pulpo con puerro y crema suave de ñoras

-Gambón en costra crujiente con salsa de almendra y trufa

-Carpaccio de atún rojo a las 7 pimientos

-Rodaballo al cava con almejas y navajas

-Magret de pato con salsa de frutos rojos y cebollitas glaseadas

## Postre

-Bombón de chocolate y piña asada al ron con helado de coco

## Bebida

-Vino blanco (Rueda Verdejo)

-Vino tinto (Pasión Bobal)

-Agua

-Café o infusión

30 €

# CARISMA COFFEE

Ciudad de las Artes y las Ciencias

C/ de Trafalgar, 7 46023



963 69 44 04



Disponible del 13 al 16 de febrero en servicio de comida y cena

## Entrantes

-Tartar de Salmón con tomate case y queso crema

-Crujiente de pollo al curry con salsa teriyaki

## Plato principal a elegir

Carrilleras al vino tinto con parmentier de trufa

-Lomo de bacalao con alioli de lima y marinera de gambas

## Postre a elegir

-Tiramisú

-Brownie

-Cheesecake

## Incluye

-Pan

-Bebida

-Café

25 €


# RTE. SHISH MAHAL

## PALACIO DE CRISTAL


Universidades- Valencia

C/ Poeta Artola, 13 46021

 963 698 203

 info@shishmahal.es

 www.shishmahal.es

 Disponible del 13 al 16 de febrero en servicio de comida y cena

### Entrantes

-PAKORA  
verduras variadas en tempura de  
harina de garbanzos

-SHISH KABAB  
pincho de carne picada de ternera a  
la brasa

### Platos principales

-CHIKEN MUGLAI  
pinchos de pollo a la brasa con salsa  
de anacardo y nata

-LAMB CURRY  
cordero al curry

### Postres

-KULFI  
helado de pistacho y almendra  
natural

-GULAB JAMAN  
bolita dulce de arroz, leche y carda-  
momo

### Incluye

-Botella de vino tinto o blanco.  
-Café

25 €

# LA CAVA WINE LOVERS

Algirós - Valencia

C/ Ernesto Ferrer, 7 izq. 46021



963 614 300



restaurante@lacavawinelovers.com



www.lacavawinelovers.es



Disponible del 13 al 16 de febrero en servicio de mediodía  
De 13:00 a 16:00 h

## Entrantes

- Canelones de carrillada confitada
- Hummus de berejena con pan de pita
- Calamar teriyaki con verduritas

## Principal

- Arroz meloso de calamar gambas y ajos tiernos

## Incluye

- Postre
- Café


20 €





# ESPADÁN 31


Cabanyal - Valencia

C/ Espadán, 31 46011

 960 117 898

 info@espadan31.es

 www.facebook.com/espadan31/

 Disponible del 14 al 16 de febrero.  
Viernes de 13:00-16:00, 20:00- 00:00  
Sábado de 13:30-16:30, 20:00-00:00  
Domingo de 13:30-16:30

## Amor a primera vista a elegir

(v) GUACAMORE EN CAMA DE  
NACHO

Ensalada de aguacate, tomate seco,  
cebollita, picantito sobre tortilla de  
maíz crujiente

JUNTOS PERO NO REVUELTOS

Espárragos envueltos en jamón  
curado, huevo poché, queso gruyere

(v) OH MISO HORNY!!

Yaki Onigiri (triángulo de arroz a la  
parrilla) envuelto en alga nori relleno  
de higo encurtido con salsa miso

## Ni un Segundo sin ti a elegir

ITALIAN JOB

Spaguetti alle Vongole (con almejas)

VICTORIA SECRETV

Alitas de Pollo calientes con gla-  
seado agridulce

(v) MASALA DOSA

Crepe de harina de garbanzos rel-  
leno de boniato y guisantes

>>>> continua

## Dulce compañía a elegir

PARIS JE T'AIME

Galette con chocolate especiado y  
fruta de la pasión

(v) BUNNY DELIGHT

halva de zanahoria y nueces al  
cardamomo con crema de queso no  
lácteo

RED VELVETI UNDERGROUND

Cupcake de chocolate y remolacha  
con crema de queso y vainilla

(v) VEGANO

## Incluye

-Bebida

-Postre o café


**16,80 €**


# MARINA RESTAURANTE


La Marina Real- Valencia

Marina Real Juan Carlos I 46024

 951 150 007

 reservas@marinaestaurante.com

 www.marinaestaurante.com

 Disponible el 13 y 14 de febrero en servicio de comida y cena  
Del 15 al 16 en servicio de cenas

## Carta Marina Restaurante

-Válido servicio de carta


## Ven con tu pareja y os invitamos al postre y a una copa de cava


-Postre a elegir entre la crema  
catalana aérea y nuestro brownie de  
chocolate

# RESTAURANTE 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 y 15 de febrero en servicio de cena

## Menú Degustación

### Entrantes

- Croquetas de jamon ibérico
- Brocheta de langostinos con pasta kataifi
- Foie caramelizado con mermelada de flores
- Rojo en tempura con salsa de miel y soja

### Primer plato

- Merluza a la brasa con verduras de temporada

### Segundo plato

- Solomillo de ternera con patata paja

### Postre

- Torrija con helado de leche merengada


**36 €**


# EL CAMAROTE & THE ROOF


Marina Real Juan Carlos I- Valencia

Explanada Veles e Vent Loca C2 46024

 672 693 699

 eventos@elcamarotedelamarina.com

 www.elcamarotedelamarina.com

 Disponible del 13 al 16 de febrero  
De 13:00 a 15:30 y 21:00 a 24:00 h en servicio de comida como cena.

## Aperitivo de bienvenida

### Entrantes

Bloody Mary con crujiente de gamba.

Croqueta de pato con vinagreta de frambuesa

### Al centro

Exótica ensalada verde con mango, piña, naranja y pulpo braseado

### Plato Principal a elegir

-Arroz cremoso de sepia de playa y mariscos con tomates secos y queso fondue

- Tataki de atún rojo con guacamole de wasabi

-Entrecot trinchado con setas trufadas y puntas de foie

### Postre

-Corazón caliente con sorbete de gin tonic.

### Incluye


-Una botella de vino seleccionado.


**25 €**


# PANORAMA RESTAURANTE


La Marina Real- Valencia

Marina Real Juan Carlos I - Parking 6 46024

 963 817 171

 reservas@panoramarestaurante.com

 www.panoramarestaurante.com

 Disponible el 13 y 14 de febrero en servicio de comida y cena  
Del 15 al 16 en servicio de cenas

## Carta Panorama Restaurante

-Válido servicio de carta

### **Ven con tu pareja y os invitamos al postre y a una copa de cava**

-Postre a elegir entre la crema  
catalana aérea y nuestro brownie de  
chocolate


# LITTLE THAI

## ABASTOS


Abastos - Valencia

C/ Onteniente, 4 bajo 46008

 960 261 040

 info@littlethai.es

 www.littlethai.es

 Disponible del 10 al 16 de febrero en servicio de comida y cena

### MENÚ A

**Secretos de curry**

**Tasty rice**

**Costillas con salsa agri dulce**

**Incluye**

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

### MENÚ B

**Wan tan frito**

**Pad Thai**

**Ternera Little Thai**

**Incluye**

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

### MENÚ VEGANO

**Edamame**

**Verduras salteadas con tofu**

**Udon vegano**

**Incluye**


- Ben&Jerry's vegano
- Botella de vino


**29,50 €/pareja**


# CASINO CIRSA VALENCIA


Palacio de Congresos- Valencia

Av. Cortes Valencianas, 59 46015

 900 208 308

 infocasinovalencia@cirsa.com

 www.casinocirsavalencia.com

 Disponible cenas del 14 y 15 de febrero

## La Bienvenida

- Tartar de atún y crea de aguacate
- Langostino empanado japonés con romescu

## El Menú

- Crema de espárragos blancos con txangurro
- Crujiente de rape y gambas con salsa de galeras
- Secreto ibérico, boletus y patata confitada con salsa de Bobal

## Y el momento más “dulce”

- Pannacotta de higos, espuma de chocolate blanco y salsa de café
- “Fuente de chocolate”
- Café o infusión
- Copa de cava Brut D O Requena

## Bodega

- Agua mineral, refrescos y cerveza
- Vino blanco Juan de Juanes DO Valencia
- Vino tinto El Corra D O Requena


**39,95 €**





# NOU RACÓ


El Palmar- Valencia

Carretera de El Palmar, 21 46012

 961 620 172

 restaurante@nouraco.com

 www.nouraco.com

 Disponible del 14 aL 16 de febrero.  
Viernes 14 comida y cena,  
Sábado 15 y domingo 16 sólo comida.

## Menú

ROSAS  
Bombón de Foie sobre rosas y  
esencia de violetas

ATARDECER  
Ensalada de Naranja con Jamón de  
bellota y vinagreta de azahar

PASIÓN  
Sashimi de Pez espada con  
almendras y sorbete de maracuyá

NOVIAZGO  
Meloso de Gambas y siitake

LUNA DE MIEL  
Solomillo braseado a la miel sobre  
cama de frutos rojos y crujiente de  
plátano

CORAZÓN  
Mousse de Frambuesas corazón de  
chocolate y nueces de macadamia

AMOR  
Rocas de Pistacho y chocolate  
blanco

## Incluye

-Bebida  
-Café


**45 €**


Provincia de Valencia


# BERGAMONTE


Pobla de Farnals

Av. del Mar, 25 46137

 961 461 612

 rest\_bergamonte@hotmail.com

 www.bergamonte.es

 Disponible del 13 al 15 de febrero en servicio de cena

## Entrantes

-Copa de cava de bienvenida con fresas

-Flor de alcachofa a la plancha con taquitos de jamón y virutas de foie

-Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva virgen extra

-Surtido de ibéricos selectos

-Pan tostado a la brasa con morteritos de all i oli y tomatito

## Plato principal a elegir

-Bacalao noruego fresco con sobrasada y miel

-Costilla de vaca asada en su jugo a baja temperatura con patatas a lo pobre

## Postre

-Tarta de San Valentín con chocolate fundido.

## Bodega

-Blanco Nodus Chardonnay Barrica

-Tinto Viña Albina Reserva Rioja.

-Cervezas, minerales o refrescos.

-Cafés.

(Incluye bebida hasta el café) **40 €**

# ARROCERÍA HISPANIA MASÍA DE LAS ESTRELLAS

Paiporta

Camino de Santa Ana a Paiporta, s/n 46470



960 442 200 Ext2/ 647 492 167



masia@restaurantehispania.com



www.restaurantehispania.com



Disponible el sábado 15 de febrero en servicio de cena

## Aperitivo

-Bombón de foie con membrillo

## Primer plato

-Ensalada de flores silvestres con fresas y gambones

## Segundo plato

-Delicia de bacalao con salsa de piquillos sobre fideos de chipirones y crujiente de calamares

## Tercer plato

-Escalopin de solomillo ibérico con frutillas del bosque

## Postre

-Tentación de chocolate

## Incluye

-Bebida  
-Café

**40 €**

# 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 15 de febrero en servicio de cena

## Entrantes para compartir

-Lasaña de cecina de vaca y queso trufado con alcaparras

-Ajoarriero ahumado con piñones garrapiñados y pan especiado

-Hojaldre de lomo ibérico, morcilla y habitas

## Prime plato

-Mazamorra Cordobesa con mermelada de pera y AOVE

## Segundo plato a elegir

-Pastela de Vaca con setas y reducción de PX

-Brocheta de Rape y langostinos Tikka Massala

## Postre

-Creme Brûlé con tierra de avellanas y petazetas

## Bodega

-Vino Blanco DO Utiel Requena Nodus Sauvignon,

-Vino Tinto DO Utiel Requena Nodus Bobal

-Refrescos, cerveza y agua mineral

-Cava Brut Nature Nodus


-Café


**36 €**


# HOTEL CULLERA HOLIDAY


Cullera

Av. del Racó, 27 46400

 961 731 555

 reservas@culleraholiday.com

 www.culleraholiday.com

 Disponible el sábado 15 de febrero en servicio de cena

## Entrantes

-Crema de Foie y queso de cabra caramelizado

-Alcachofas rellenas de boletus

-Pimientos del piquillo rellenos de gambas y puerros

## Primer plato

-Merluza de pincho con verduras al vapor

## Segundo plato

-Solomillo de ternera con salsa de setas de temporada

## Postre

-Brownie de chocolate con helado de vainilla y frutos rojos

## Incluye

-Bebida  
-Café


**37 €**

# MAR DE ORO RESTAURANT

Cullera

Av. Alicante, 8 46400

 961 722 941

 restaurantmardeoro@gmail.com

 Disponible del 13 al 16 de febrero en servicio de mediodía

## Entrante

-Ventresca de atún rojo glaseado

## Primer plato

-Fritura de pescadito fresco de lonja

## Segundo plato

-Paella de calamar, emperador,  
alcachofas y gambón

## Postre a elegir

-Souffle de chocolate  
-Tiramisú de limonccelo

## Incluye

-Café

20 €

# CAMIVELL RESTAURANT

Alzira

C/ Colón, 51 46600



962 412 521



camivell@camivell.com



www.camivell.com



Disponible el 15 y 16 de febrero en servicio de comida y cena

## Entrantes

- Crema de rúcula y nueces
- Curry de calabaza, jengibre y coco

## Prime plato

- Ensaladilla de espárragos con gamba blanca
- Zanahoria noisette con humus y pistachos
- Ñoquis de garrofón con setas de temporada y trufa
- Alcachofas con almendras y mojama

## Segundo plato

- Pescado de roca
- Cabezada de ibérico

## Postre

- Choco, café y cacahuete

## Para el café

- Milhojas de almendra y vainilla

**45 €**



