

# DÓNDE COMER AUTÉNTICA PAELLA

*WHERE TO EAT  
AUTHENTIC PAELLA*

**2022**



**WIKIPAELLA**





## ¿DÓNDE COMER AUTÉNTICA PAELLA?

No es una pregunta fácil de responder. Ni siquiera por un valenciano, acostumbrado a comer la paella (casi) siempre en casa. Mucho menos por gastroentendidos alejados de la cultura popular de la Comunitat Valenciana. Tampoco se aconseja buscar la respuesta en buscadores de internet ni aplicaciones de comida, salvo si buscamos comer un arroz con cosas disfrazado de paella.

Para responder esta pregunta de una forma clara y rotunda, los Inspectores de Wikipaella visitan cada año los restaurantes donde las Paellas Clásicas tienen un lugar preferente en sus cartas. El resultado es esta publicación, que sirve como reconocimiento a los restauradores que trabajan cada día para salvaguardar nuestra tradición gastronómica. Una herramienta útil para todos aquellos que buscan respuestas en torno al plato español más internacional y, sobre todo, comer auténtica Paella.





## WHERE TO EAT AUTHENTIC PAELLA?

*This is not an easy question to answer, not even for a native Valencian who is used to eating paellas (almost) always at home. Nor is it simple for a gastronome far from the popular culture of the Valencian Community. Nor do we suggest that you look for the answer in Internet search engines or food applications unless your goal is to eat rice with things disguised as paella.*

*To answer this question clearly and decidedly, the Wikipaella Inspectors annually visit the restaurants whose menus include the Classic Paella as one of their highlights. The results of their discoveries are published in this very edition. This is our tribute to all restaurateurs who work every day to safeguard our gastronomic tradition. It is also a useful tool for all of your questions regarding Spain's most international dish and, above all, where people can go to eat an authentic Paella.*



# ÍNDICE

## TABLE OF CONTENTS

### 09

Tipos de Paella

*Types of Paella*

### 13

Distinción Cullera de Fusta

*“Cullera de Fusta” distinction*

### 14

Restaurantes en Alacant

*Restaurants in Alacant*

### 38

Restaurantes en Castelló

*Restaurants in Castelló*

### 52

Restaurantes en València

*Restaurants in València*

### 96

Otros restaurantes

*Other restaurants*

### 106

¿Que es paella?

*What is paella?*

### 112

Paellas en casa: Delivery / Take Away

*Paellas at home: Delivery / Take Away*

### 125

Premios Especiales 2021

*Special Awards 2021*

### 132

Ingredientes

*Ingredients*

# ÍNDICE

## TABLE OF CONTENTS

### **144**

Manual para comer de la paella  
*Manual for eat directly from the paella*

### **150**

Escuelas de Paella  
*Paella Schools*

### **152**

Fundadores  
*Founders*

### **154**

La costra Nostra  
*La Costra Nostra*

### **162**

Wikipaella flyer  
*Wikipaella flyer*

### **163**

9 Años de Wikipaella  
*9 Years About Wikipaella*

### **164**

Manifiesto  
*Manifesto*

### **167**

Socios/as de honor  
*Honorary members*

### **172**

Índice Restaurantes Cullera de fusta  
*"Culleres de Fusta" restaurants index*



## TIPOS DE PAELLA

### TYPES OF PAELLA



### PAELLA DE CONEJO Y CARACOLAS, PAELLA VALENCIANA

Esta Paella Clásica es fruto de lo que ahora llamamos Gastronomía de kilómetro 0, que genera diferentes tipos de paellas en cada provincia de la Comunitat Valenciana. Siendo la Paella de Conejo y Caracoles la más común en el interior de Alicante, y la Paella Valenciana la más cocinada en Castellón y Valencia. Y cada una de ellas presenta diversas variaciones en cada comarca. Así la Paella Clásica no es una única receta de paella, pero sí presenta una sola manera de cocinarla: siguiendo la tradición.

### RABBIT AND SNAILS PAELLA, VALENCIAN PAELLA

*Classic Paella stems from what we now call “Grassroots Gastronomy”, which has created different types of paellas in each province of the Valencia Community region. For example, Paella de Conejo y Caracoles (Rabbit and Snail Paella) is most commonly found inland in Alicante, whereas Paella Valenciana is mostly cooked in the regions of Castellón and Valencia. Each one of them has different variations within each local area. So Classic Paella is not a single, unique paella recipe, though it should be cooked in only one way: following tradition.*

## TIPOS DE PAELLA

### TYPES OF PAELLA



### PAELLA MARINERA: A BANDA, SENYORET, MARISCO

Todos los arroces marineros tienen su origen en el rancho que se hacía a bordo de la barca, o en las elaboraciones de las mujeres de los pescadores en los pueblos de nuestras costas bañados por el mar Mediterráneo. El Arroz a Banda, se llama así porque se servía después del plato principal, que acostumbraba a ser pescado cocido con patata y cebolla, aderezado con alli oli o salmorreta. Si está pelado este arroz se denomina “del Senyoret” (del señorito), en relación al hijo único, o señor de la casa, para evitar que se manchara las manos.

### SEAFOOD PAELLA: A BANDA, SENYORET, MARISCO

*All seafood rice dishes can trace their roots back to the meals rustled up on board boats, or the creations by fishermen’s wives in the villages on our shores lapped by the waters of the Mediterranean Sea. “Arroz a banda” gets its name because it was served after the main course, which would normally be fish cooked with potatoes and onions, seasoned with all-i-oli garlic mayonnaise or salmorreta sauce. If the seafood is bare, then it is called “del senyoret” (the Little Master’s), referring to an only child or the master of the house, so they would not get their hands dirty.*

## **TIPOS DE PAELLA**

### *TYPES OF PAELLA*



### **PAELLA EN CASA: DELIVERY Y TAKE AWAY**

A los muchos negocios especializados en el servicio take away, se le han sumado numerosos restaurantes que ofrecen la posibilidad de encargar paellas y recogerlas en el local y/o entregarlas en el domicilio. Un gran servicio para aquellos que quieren seguir disfrutando en casa de las paellas de sus arrocerías favoritas.

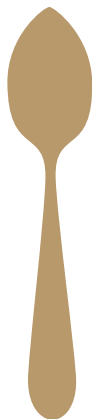
### *PAELLA AT HOME: DELIVERY AND TAKE AWAY*

*The many businesses who specialise in take away service, have been joined by several restaurants that offer the option of ordering paellas and collecting them at the premises and/or having them delivered to your home. A great service for those who wish to continue to enjoy paellas from their favourite rich dish restaurants at home.*





## CULLERA DE FUSTA



Las paellas cocinadas a fuego vivo con leña de naranjo o sarmientos entran en un plano gastronómico superior. Emplear combustible vegetal requiere instalaciones amplias y específicas, y además plantea una logística muy compleja, especialmente en zonas urbanas. Los valencianos sabemos que leña, buena materia prima y socarraet son tres requisitos indispensables para conseguir la paella perfecta. Por eso, Wikipaella crea la Cullera de Fusta, un reconocimiento único e insólito para poner en valor el más elevado compromiso de la hostelería con la cultura gastronómica.

## CULLERA DE FUSTA



*Paellas cooked over an open fire using wood from orange branches and vine wood take the dish to a higher culinary level. The use of dry plant cuttings requires extensive, specific facilities and highly complex logistics, especially in urban areas. Valencians know that firewood, quality basic produce and socarraet are the three requisites to achieve the perfect paella. For this reason, Wikipaella has created the "Cullera de Fusta" (Wooden Spoon) distinction, a unique, extraordinary award to praise the highest level of commitment in hostelry to gastronomic culture.*





**ALACANT**  
*CULLERA DE FUSTA*



## ALFONSO

Javier Alfonso dirige este establecimiento, fundado hace más de tres décadas por sus padres Luís y Ana, con una dedicación admirable que lo convierte en uno de los restaurantes más populares de Pinoso. La innovación y toques de vanguardia en los entrantes no dejan a nadie indiferente, pero su sello distintivo sigue siendo la Paella de Conejo y Caracoles (serranos) guisada a la gavilla de sarmiento. Una paella donde es imposible encontrar un solo grano encima del otro, preparada con sencillez y honestidad, que otorga un prestigio gastronómico indudable a esta localidad del Baix Vinalopó.

Plaza España, 4  
03650 · Pinoso  
T. 965 477 820



*Javier Alfonso manages this establishment that was founded more than three decades ago by his parents Luis and Ana. With admirable dedication, Javier has converted it into one of the most popular restaurants in Pinoso. Although the innovative starters with their avant-garde touches are enough to make this a memorable experience for everyone, the highlight of this restaurant is still its Paella of Rabbit and Snails (Serrano-style) cooked over sheaves of vine shoot. A paella whose delicate layer of rice is prepared so simply and honestly that its true essence emerges, giving rise to its undoubtable gastronomic prestige in this town located in the Baix Vinalopó.*



## ALFONSO MIRA

Alfonso en cocinas y Teo en sala, son la cuarta generación al frente de este restaurante con una de las puestas en escena más espectaculares en la provincia alicantina. El secreto, hacer lo que mejor saben: servir comidas con honestidad. Su Paella de Conejo y Caracoles cocinada a la leña del sarmiento, da buen ejemplo de ello. Una capa milimétrica de arroz y todo el sabor que se puede obtener de los humildes ingredientes del arroz alicantino por excelencia. Anualmente los Mira organizan los Encuentros Gastronómicos donde tratan a la vid como el pilar central de su experiencia.

Ctra. Alicante, Km 0,5  
03680 · Asp  
T. 965 492 102



*With Alfonso managing the kitchen and Teo directing the dining area, this fourth generation of culinary experts continues to provide the Alicante province with one of its most spectacular performances. Their secret is simply to do what they know best: to serve meals honestly, and their Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot is the perfect example of this. With its millimetrically-thin layer of rice, this paella captures all of the flavor that its humble ingredients offer as Alicante's rice par excellence. Each year, the Mira family organizes the Gastronomic Encounters whose experience is built around the grapevine as its central pillar.*





## CACHITO

80 años de experiencia y cuatro generaciones dedicadas a ofrecer el mejor arroz son la carta de presentación de este local ilicitano. En la cocina del Cachito trabajan cada día siendo fieles a la tradición con el fin de plasmar “los orígenes de nuestra infancia” y ofreciendo diversas variedades de arroz, todas ellas cocinadas siempre a leña. Para asegurar la máxima comodidad a sus comensales cuentan con parque infantil al aire libre y parking propio.

Ctra. del León, Km 4,5  
03294 · Elx  
T. 966 633 575



*80 years of experience and four generations of culinary artists dedicated to offering the best rice in Elche is this restaurant's claim to fame. In the kitchens of Cachito, the cooks work every day by honoring the tradition to embody “the origins of our childhood” in their diverse rice dishes cooked over firewood. To ensure the maximum comfort of their guests, this restaurant also has an outdoor playground and a private parking lot.*





## CASA CARLOS

Ctra. de la Marina, Km 4  
03294 · Elx  
T. 965 427 184



En la Hoya de Elche encontramos este restaurante fundado en 1991. Un establecimiento hostelero de grandes dimensiones con capacidad para albergar a más de 700 comensales en sus salones concebidos principalmente para celebraciones y eventos. Casa Carlos, siempre fiel a la tradición arrocería alicantina, ofrece una gran variedad de propuestas entre las que destaca la Paella de Conejo y Caracoles al sarmiento y el arroz con costra. Este último, típico de Elche y de especial interés al ser considerado el arroz más antiguo de la Comunidad Valenciana.

*In Hoya de Elche, we come across this restaurant, founded in 1991, whose large catering establishment can accommodate over 700 guests in its dining rooms specialized in hosting celebrations and events. Casa Carlos, a faithful follower of Alicante's rice traditions, offers an ample variety of dishes, whose highlights are the Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot and the traditional Crusted Rice. This latter dish, a delicacy of Elche, is especially important as it is considered to be the oldest and most traditional rice recipe in the entire Valencian Community.*



## ELIAS

Luis, junto a un equipo rebosante de profesionalidad, es el artífice de una Paella de Conejo y Caracoles a la leña de sarmiento sin parangón. En este local ubicado en pleno monte, la paella se cocina siempre a la vista de los comensales para que todos puedan disfrutar de cada paso de su delicada preparación. Convertido en un referente en la comarca por su autenticidad, destaca por el empleo de las brasas para la elaboración de caracoles, mollejas, pulpo, alcachofas, setas de temporada e incluso mejillones, todos ellos exquisitos entrantes.

C/ Rosales, 7 – El Xinorlet  
03649 · Monòver  
T. 966 979 517



*Luis, joined by his team brimming with professionalism, is the craftsman of an unparalleled Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot. In this restaurant tucked into the mountainside, the guests can experience a paella in the making and watch every step of its delicate preparation. This restaurant has become a landmark in the region for its authentic style of cooking, set apart from the rest for its unique style of cooking snails, sweetbreads, octopus, artichokes, seasonal mushrooms and even mussels over embers, thereby providing its guests with exquisite starters.*

DESCUBRE MÁS EN [ARROZDACSA.COM](http://ARROZDACSA.COM)



**USAR UN  
ARROZ  
CUALQUIERA  
TIENE SUS  
CONSECUENCIAS**



L'AUTÈNTIC ARRÒS DE VALÈNCIA AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN



## HERMANOS BELANDO

C/ Algayat, 58  
03669 · La Romana  
T. 965 696 005



Una visita imprescindible para los amantes de la Paella de Conejo y Caracoles cocinada a la leña de sarmiento. Los hermanos Belando la elaboran de una manera única, siempre con una finísima capa de arroz para conseguir la mejor versión de este arroz alicantino tan característico de la comarca del Vinalopó. De sus entrantes, destaca el tomate trinchado con capellanes, el embutido comarcal o los caracoles en salsa, todos ellos a la misma altura que su arroz. No faltan los camiones en su entrada, buena señal. Si quiere disfrutar de su arroz durante el fin de semana, es imprescindible reservar. Exquisitos entrantes.

*An essential visit for those who love Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot, this restaurant belonging to the Belando brothers offers a paella whose delicate layer of rice has been prepared uniquely to provide the best version of this characteristic rice dish in the Vinalopó region of Alicante. Among the delicious starters are the fresh tomato wedges with "capellanes" (poor cod), the locally prepared sausages, and snails in sauce, and each is as delicious as the paella itself. The true sign of this restaurant's excellence are the numerous trucks parked outside its entrance. If you want to enjoy their rice dishes on the weekend, you must make a reservation.*



## L'ERA

C/ L'Era, 15  
03792 · Parcent  
T. 966 405 298



Ubicado en la zona más rústica de la comarca de La Marina Alta, su ambiente acogedor y el agradable trato familiar de sus anfitriones son su seña de identidad. Sus increíbles paellas elaboradas a la vista del público son el resultado de una sencillez y una tradición ejemplares. La sepia a la plancha y los higaditos con ajo y perejil son los entrantes más populares y entre los postres triunfa su tarta de chocolate y galleta. Se trata de un restaurante de excelente calidad-precio donde siempre es necesario reservar.

*Located in the most rustic area of the region of La Marina Alta, the welcoming atmosphere and the hosts who welcome you as family are a true sign of this restaurant's unique identity. Guests can watch as the paellas are prepared according to traditional simplicity and excellence. The grilled cuttlefish and the liver with garlic and parsley are the most popular starters, and the chocolate and biscuit cake is the highlight of the dessert menu. This is a restaurant whose unsurpassable price-quality ratio makes it absolutely necessary to reserve a table beforehand.*





## LA TEJA AZUL

C/ Sancho Medina, 34  
03400 · Villena  
T. 965 348 234



En la Villena monumental encontramos este restaurante donde la pasión por la tradición arrocerá siempre está presente gracias a sus anfitriones Antonio y Pepi. Este amor fue inculcado en Antonio por su abuela materna “María la Grande”, quien le enseñó a cocinar el arroz con respeto y las mejores técnicas e ingredientes. Como resultado, ofrece una Paella de Conejo y Caracoles al fuego de sarmiento inmejorable, con un sutil toque de azafrán y elaborado con productos honestos y cercanos. Cocina, ambiente y cordialidad son otros de los ingredientes de este encantador local.

*In the monumental town of Villena, Antonio and Pepi are passionate about their restaurant renowned for its traditional rice dishes. This love was instilled in Antonio by his maternal grandmother, “Maria la Grande” (Maria the Great), who taught him the best techniques in preparing rice while respecting its essence and ingredients. As a result, he offers an unbeatable Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot, with a touch of saffron and elaborated with local, traditional products. Cooking, atmosphere, and cordiality are the main ingredients of this charming establishment.*



## MARE

Plaça Diputació, 4  
03759 · Benidoleig  
T. 615 09 25 15



Robert y Miquel Gilabert son el nuevo relevo generacional de este bar de tradición familiar con muchos años de experiencia. Ambos elaboran las paellas tal y como les enseñaron su madre y abuela, trabajando con los productos que la huerta y el mar les ofrece cada temporada. Ingredientes de km 0 y las paellas cocinadas siempre a leña son las máximas de este local familiar. Sus distinguidas tapas y su variada carta de paellas permiten al comensal sentir la Marina Alta en toda su esencia.

*Robert and Miquel Gilabert are carrying on the traditional excellence of this bar whose family tradition has been known for years. Both make paellas just as their mother and grandmother taught them, working with seasonal products harvested from their gardens and products from the nearby sea. The local ingredients and the paellas cooked with firewood are the maxims of this family business. Their renowned tapas and the wide variety of paellas provide the guests with the essential flavor of La Marina Alta.*





## MATOLA

Considerado por muchos como el mejor restaurante para degustar una fina Paella de Conejo y Caracoles en el Campo de Elche. Desde 1977 aquí preparan deliciosas paellas con ingredientes típicos de la zona como los garbanzos, el pimiento rojo o las ñoras. Son expertos en otros arroces tan singulares como el de verduras y boquerones o el de marisco, que también se puede disfrutar en casa gracias a su servicio para llevar. En cuestión de entrantes no se quedan atrás y lo demuestran con el crujiente de gamba o bacalao, la ensalada ilicitana o los calamares a la romana.

Av. d'Algoda, 37  
Matola 03296 · Elx  
T. 966 640 190



*This is considered by many to be the best restaurant for tasting the delicately thin Paella of Rabbit and Snails in the Campo de Elche. Since 1977, they have been preparing delicious paellas with local ingredients such as chick peas, red peppers, and the Spanish spicy Ñora pepper. They are experts in other unique paellas such as the paella of vegetables and fresh anchovies or the shellfish paella, both of which can be enjoyed at home thanks to their take-away service. Their starters are equally delectable, and the crispy shrimp or cod, the Elche-style salad, or the roman-style calamari are just a few of these tasty dishes.*



## MEZQUIDA

Cristóbal Bolufer y Josefa Catalá fundaron la Mezquida en 1982, desde entonces es uno de los restaurantes de Xàbia donde sirven las mejores paellas. Un local familiar llevado por su segunda generación que elabora un arroz con el color, olor y sabor que solo se consigue con la combustión del sarmiento. Siempre presentado con el grano impecablemente suelto, característica que nos recuerda que estamos en la provincia de Alicante.

Carretera del Cap de la Nau Pla  
6203730 · Xàbia  
T. 965 793 620



*Cristóbal Bolufer and Josefa Catalá founded the Mezquida in 1982, and ever since then, this has been one of the restaurants in Xàbia where the best paellas are served. The second generation that now runs this family restaurant prepares a rice dish whose color, aroma, and flavor unite in the combustion of the vine shoot. The paellas are always served with impeccably loose grains of rice, a traditional characteristic that reminds us that we are in the province of Alicante.*



## MI CASA

Segis nos acoge en su antigua casa, un chalet rústico rodeado de verdes jardines, convertido ahora en hobby y negocio. Su especialidad es la Paella de Conejo y Caracoles, preparada con un arroz finísimo y cocinado al fuego de sarmientos. Los comensales pueden observar su elaboración a través del cristal mientras disfrutan de unos excelentes aperitivos. La cocina de Segis goza de tal prestigio, que sus arroces han conquistado otras comunidades como Madrid y Murcia, donde también se pueden saborear sus magníficas creaciones.

C/ Creuetes, 3  
03550 · Sant Joan  
T. 965 655 187



*Segis welcomes us to his house, a rustic villa surrounded by green gardens that he has converted into his hobby and business. His specialty is the Paella of Rabbit and Snails, prepared with a fine layer of rice and cooked over a fire of vine shoot. The guests can see him cooking the paella through the glass-enclosed area while they enjoy the excellent starters. Segis's artful cuisine has become so prestigious that his rice dishes have conquered other communities such as Madrid and Murcia, where you may also savor his magnificent rice creations.*



## NUGOLAT

A las afueras de Elche encontramos esta antigua casa de campo que los años han acabado convirtiendo en restaurante y salón de banquetes y celebraciones. En sus orígenes era una carnicería y a día de hoy, presenta una muestra exquisita de la gastronomía ilicitana donde se cocina con maestría platos tradicionales como el Arroz con Costra o la Paella de Conejo y Caracoles al sarmiento. Sus arroces cuentan con una infinidad de seguidores, a quienes acogen con menús diarios con una excelente relación calidad precio y comidas familiares los fines de semana.

Ctra. Elche-Dolores, Km 5  
3294 · Elx  
T. 965 455 175



*On the outskirts of Elche, we come across this old country house that has been converted into a restaurant and dining hall for banquets and celebrations. Originally a butcher shop, this present day establishment offers an exquisite array of traditional gastronomic dishes from Elche such as the Crusted Rice or the Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot. Their rice dishes have an infinite number of followers, who are welcomed with high quality and modestly priced daily menus and family meals on the weekends.*



## PACO GANDÍA

C/San Francisco, 10  
3650 · El Pinós  
T. 965 478 023



La maestría de Paco Gandía con los arroces está avalada por titanes como Pedro Subijana, Jöel Robouchon, Berasategui, Torreblanca y Ruscallea, entre otros, que no se cansan de alabar la exquisitez de su Paella de Conejo y Caracoles que se ha calificado incluso como el “mejor arroz del mundo”, en palabras de Ferrán Adrià. Tal reconocimiento es el resultado de una gran selección de ingredientes unido al mimo y la técnica con la que cocina Paco junto a su esposa Josefa Navarro. Ambos ensalzan la singular cocina del Vinalopó con su paella alicantina elaborada a la lumbre de sarmiento.

*Paco Gandía's expertise in rice dishes is endorsed by culinary titans such as Pedro Subijana, Jöel Robouchon, Berasategui, Torreblanca and Ruscallea, among others, who continually praise his exquisite Paella of Rabbit and Snails that has even been voted as "the best rice in the world" by Ferran Adrià. This renown comes from the fusion of the fine selection of ingredients and the technique and loving care with which Paco and his wife Josefa Navarro prepare the dishes. Together, they enhance Vinalopó's unique cooking experience with their Paella from Alicante cooked over the vine shoot embers.*



## YA

Av. Tres de agosto, 42  
03680 · Asp  
T. 965 491 666



Fundado en 1977, este local resiste el paso del tiempo mejor que nunca gracias a su Paella de Conejo y Caracoles elaborada al estilo aspense: con pimiento, garbanzos y ajo. En la cocina, Vicente Botella toma con habilidad y profesionalidad el relevo de Julia, la maestra paellera que dio fama a las paellas de este restaurante. Gustavo y Ernesto, de la saga de restauradores de la familia Mira, siguen al frente de este restaurante especializado en arroces.

*On the outskirts of Elche, we come across this old country house that has been converted into a restaurant and dining hall for banquets and celebrations. Originally a butcher shop, this present day establishment offers an exquisite array of traditional gastronomic dishes from Elche such as the Crusted Rice or the Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot. Their rice dishes have an infinite number of followers, who are welcomed with high quality and modestly priced daily menus and family meals on the weekends.*





*No hay familias perfectas.  
Pero si hay momentos  
perfectos.*

*Quien lo ha vivido lo sabe*




## ALACANT

### RESTAURANTES DISNTINGUIDOS EN ALACANT

*DISTINGUISHED RESTAURANTS IN ALACANT*


#### AGRES



Mariola   
C/ San Antonio, 4  
03837 · Agres · T. 965 510 017

#### ALACANT



Casa Julio    
Avd. de Niza, s/n.  
(Playa de San Juan)  
03540 · Alacant · T. 965 651 070


Casa Salvi    
C/ María Auxiliadora, 36  
03013 · Alacant · T. 965 155 756


Dársena    
Marina Deportiva,  
Muelle de Levante, 6  
03001 · Alacant · T. 965 207 399



La Taberna Del Gourmet    
C/ San Fernando, 10  
03002 · Alacant · T. 965 204 233


La Tartana    
Paseo Tomás Durá. Fase 5-6  
03008 · Alacant · T. 965 688 541

Maestral    
C/ Andalucía, 18 Vistahermosa  
03016 · Alacant · T. 965 262 585


Nou Manolín   
C/ Villegas, 3.  
03001 · Alacant · T. 965 616 425

Piripi   
Avd. de Óscar Esplá, 30  
03003 · Alacant · T. 965 616 425

Racó Del Plá    
C/ del Doctor Nieto, 42  
03013 · Alacant · T. 965 212 822

Rincón Del Varadero   
Dársena Pesquera Poniente, local  
16/17 Puerto Alacant · 03001 ·  
T. 609 022 728

#### ALTEA

El Cranc   
Playa de la Olla s/n.  
03590 · Altea · T. 965 843 439



L'olleta   
Urb. Villa Gadea,  
Partida L'Olla s/n.  
03590 · Altea · T. 966 880 544


La Capella   
C/ San Pablo, 1  
03590 · Altea · T. 966 880 484



## BANYERES DE MARIOLA



Pirámide    
C/ del Pintor Segrelles, 8  
03450 · Banyeres de Mariola · T.  
965 566 471

## BENIDORM

El Niño    
C/ Doctor Severo Ochoa, 46  
03503 Benidorm · T. 965 853 496

J Manu   
C/ De La Palma 15 03501  
Benidorm · T. 659 779 466

La Falua    
C/ Santander, 22 La Cala 03502  
Benidorm · T. 965 853 105

Ulia    
Avd. Vicente Llorca Alos, 15  
03502 · Benidorm · T. 965 856 828




## BENIMANTELL


Venta La Montaña   
Carretera de Alcoy, 9  
03516 Benimantell · T. 965 885 141


## BENISSA


Casa Cantó   
Avd. del País Valencià, 223  
3720 · Benissa · T. 965 730 629

## DÉNIA



Ca Pepa Teresa     
C/ Loreto, 23 03700  
Dénia  
T. 965 784 547


Casa Federico   
C/ Ausias March, 22  
03700 · Dénia · T. 965 783 041

El Faralló   
C/ del Fénix, 10  
03700 · Les Rotes (Dénia)  
T. 966 430 652


El Pegolí   
C/ Fénix 13  
03700 · (Las Rotas) Dénia  
T. 965 781 035


El Tresmall   
C/ Riu de la Gallinera, s/n  
03700 · Dénia · T. 966 475 040

Jamse & L'arròs    
C/ Passarell, 3  
03700 · Denia · T. 965 783 506

La Barqueta   
C/ Bellavista, 11  
03700 · Dénia · T. 966 421 626




La Cuina Tradició Gastronómica   
Crta. de les Marines, km2  
03700 · Dénia · T. 965 787 080

Mena   
Crta. Las Rotas Km.5  
03700 · Dénia · T. 965 780 943

Sendra   
C/ Fénix, 15 Chalet  
03700 Dénia  
T. 965 783 006

## ELCHE



Casa Ricardo    
Ctra. Elche-Dolores CV-855 km. 1'2  
03203 Elx · T. 965 451 333

Granaíno     
C/ Josep María Buck, 40  
03201 · Elx · T. 966 664 080

Matola    
Av. de Algoda, 37  
(Esquina vereda de Sta Teresa)  
03296 · Elche · T. 966 640 190


Mesón El Extremeño   
C/ Porta de la Morera, 41  
03203 · Elx · T. 965 453 418

## EL CAMPELLO

La Peña    
C/San Vicente,10-12 Paseo Marítimo  
03560 · El Campello · T 965 631 048

Seis Perlas     
C/ San Vicente, 97 · Paseo  
Marítimo  
03560 El Campello · T. 965 630 462


## FINESTRAT

Casa Modesto   
Cala de Finestrat  
03509 · Finestrat · T. 965 858 637


## GATA DE GORGOS

Bar Avenida    
Paseo de Alicante, 19  
03740 · Gata de Gorgos ·  
T. 965 756 489


## GUARDAMAR DEL SEGURA

Casa Jaime   
C/ Azorín, 22 03140 ·  
Guardamar del Segura  
T. 966 725 482


## IBI

Serafines   
Subida al Parque Natural  
San Pascual s/n 03440 · Ibi  
T. 966 554 091



## JALÓN



Casa Aleluya    
Av. Rey Juan Carlos I, 51  
03727 · Xaló · T. 966 480 030

## XAVEA

Amarre    
Puerto de La Fontana, s/n.  
03730 · Xávea · T. 965 790 629

Azorín    
C/ Virgen del Loreto, s/n.  
03730 · Xávea · T. 965 794 495

La Cantina    
Muelle pesquero s/n La Lonja  
03730 Xávea · T. 965 792 190

La Perla    
Avd. de la Libertad, 21  
03730 · Xávea · T. 966 470 772


## LA NUCIA

El Xato   
Avinguda de L'Església, 3  
03530 · La Nucia · T. 965 870 931


## MONÓVER

Casa Asunción   
Avd. Monóvar, 4 · Casas del Señor  
03649 · Monóver · T. 966 979 593

## MORAIRA

El Chamizo   
Ctra. Moraira a Calpe, Km 1.3, 91 Bajo  
03724 · Moraira · T. 965 743 090


## HOTEL MAÑET

Avd. del Portet, 126   
03724 · Moraira · T. 966 490 181


## ONDARA

Casa Pepa    
Partida Pamis, 7-30  
03760 · Ondara · T. 965 766 606


## PARCENT

Casa Julia   
Avd. Constitució, 30  
03792 · Parcent · T. 966 405 050



## PEGO



Rafel    
Avd. Fontilles, 11  
03780 Pego · T. 965 571 236

## PETRER



La Sirena   
Avd. de Madrid, 14  
03610 · Petrer · T. 965 371 718

## PINOSO


El Racó De Pere I Pepa    
Ctra. Jumilla, 26  
03650 · Pinoso  
T. 965 477 175

La Torre De Pinoso    
Plaza de la Constitución, 55  
03650 · Pinoso · T. 966 970 169

## POLOP

Ca L'Àngels    
C/ Gabriel Miró, 12  
03520 · Polop · T. 965 870 226

## SANTA POLA

Batiste    
Avd. Fernando Pérez Ojeda, 6  
03130 Santa Pola · T. 965 411 485


## Varadero



Pr. Avda. de Santiago Bernabéu, 50   
03130 Santa Pola · T. 965 411 766

## TORREVIEJA

Rincón De Capi's     
C/ San Gabriel, 5  
03181 Torrevieja · T. 965 708 500

## VILA JOIOSA

Hogar Del Pescador   
Av. del Puerto, s/n, local 3  
03570 · Vila Joiosa ·  
T. 965 890 021

Taberna tres14    
Carrer Colón, 45, 03570  
La Vila Joiosa, Alicante  
966851383

**20**  
**SEPT**  
**2022**



*World*  
**PAELLA DAY**

VALÈNCIA COMPARTE  
LA PAELLA CON EL MUNDO







**CASTELLÓ**  
*CULLERA DE FUSTA*





## CAL DIMONI

Más de 35 años lleva este restaurante de Vila-real cocinando paellas a leña siguiendo al pie de la letra la tradición de las tierras de la Plana. Su "Paelló", así se denomina a la paella tradicional en esta zona, es una elaboración muy Km. 0 que siempre se sirve de las verduras de temporada. La alcachofa, el pèsol fi (guisante con vaina) y el pato del Pla de Cabanes nunca faltan en las paellas de Cal Dimoni para convertirlas en platos memorables.

Avda. Europa, 15  
12540 · Vila-real  
T. 676 476 053



*For more than 35 years, this restaurant in Vila-real has been cooking paellas over wood fires in the tradition of the lands of La Plana region. Their "Paelló", which is how the locals refer to the traditional paella, is made of local seasonal vegetables. The artichokes and "pèsol fi", (tender baby peas) and the duck from Pla de Cabanes are constants in the paellas of Cal Dimoni that you will remember forever.*





## CAN ROS

La trayectoria de Manolo como maestro paellero comenzó cocinando paellas a leña para sus amigos. Fue en 2006 cuando abrió su primer restaurante, el Torreón en la Serratella de Burriana, para dedicarse profesionalmente a su pasión. Siete años después (2013) se traslada al Can Ros, cerca del puerto de Burriana, donde cocina a leña su gran especialidad: la Paella de Carn o Paella Valenciana de la huerta de Burriana. Un arroz siempre rico en variedad de productos, con conejo, pollo, pato de corral, un poco de costilla de cerdo y caracoles.

C/ Frai Terenci Huguet, 7-8  
12530 · Burriana  
T. 964 586 558



*Manolo began his career as a master paella chef by cooking paellas over wood fires for his friends. In 2006, he decided to make this passion his profession, and he opened his first restaurant, the Torreón, in Serratella de Burriana. Seven years later (2013) he moved to Can Ros, near the Burriana harbor, where he now cooks his specialty over wood fires: his Meat Paella or the Valencian Paella from the Burriana farmlands. This rice dish owes its eternal richness to the variety of products that it includes: rabbit, chicken, free range duck, a few pork ribs, and snails.*



## HERMANOS NAVARRO

La familia Navarro es una institución en el sector de la hostelería castellonense. Desde sus inicios en su pueblo, Sueras, y posteriormente en Onda con el Bar La Amistad, adquirió mucha popularidad gracias a la cocina de Dolores García. Actualmente son sus hijos, Salvador y Juan Carlos, quienes siguen sus pasos con la misma pasión. Cada año consumen 30 toneladas de leña de naranjo para elaborar paellas que destacan por tener mucha verdura y caracoles, tal y como la preparaba su madre en casa.

Apeadero de Betxí, 6  
12200 · Onda  
T. 964 626 070



*The Navarro family is an institution in the catering sector of Castellon. From its initial stages in the town Sueras to the Bar La Amistad in Onda, this family became very well-known thanks to the culinary expertise of Dolores Garcia. Her sons, Salvador and Juan Carlos, now carry on the family tradition and passion for cooking. They use 30 tons of orange wood each year to cook their paellas, whose abundance of vegetables and snails follows their mother's traditional paella recipe.*



## L'ESPART

C/ Peñíscola 18  
12003 · Castelló  
T. 671 286 785



L'Espart, el restaurant de la familia Ferrandis, se ha convertido en poco tiempo en uno de los templos paelleros de Castellón gracias a la dilatada experiencia de Ferran con las paellas a leña. Sus esplendidos arroces y las exquisitas tapas que prepara Silvia, convierten este local en una visita imprescindible para cualquier amante de la cocina de la tierra.

*L'Espart, the restaurant belonging to the Ferrandis family, has quickly become one of the paella temples of Castellon thanks to Ferran's extensive experience cooking paellas over wood fires. His splendid rice dishes and the exquisite tapas prepared by Silvia have converted this establishment into an essential place to visit for all lovers of the culinary arts.*

**LA LLAR**

Elaborados a leña y solo con ingredientes de la tierra, los arroces de La Llar presentan un sabor especial fruto de una delicada cocción. Nada más entrar en el restaurante, el comensal adivinará que va a degustar un arroz de primera calidad por el inconfundible olor de la cocina. El ambiente acogedor del local y la cercanía de sus anfitriones convierten cada visita en una experiencia única.

Calle Santa Águeda, 9  
12560 · Benicàssim  
T.964 305 559



*Elaborated with firewood and local ingredients from the land, the rice dishes of La Llar present their special flavor that comes from their delicate cooking style. As soon as you enter the restaurant, you know that you are going to taste an exquisite rice dish of top quality from the unmistakable kitchen aromas. The cozy surroundings and friendliness of the hosts make each visit to this restaurant a unique experience.*



## LES BARRAQUES

Como su propio nombre indica, este local se construyó según la estructura arquitectónica de la típica barraca valenciana y respetando el costumbrismo en su decoración interior. Con cincuenta años de historia, fue fundada por Vicente Bernat en 1970, es uno de los restaurantes más populares entre los turistas y veraneantes de Benicàssim. Apostar por mantener el espíritu tradicional de la cocina de paella a leña y su especialidad en todo tipo de arroces ya sean secos, melosos o marineros, son la clave de su éxito.

Gran Avenida Jaime I, 217A  
12560 · Benicàssim  
T. 964 300 248



*As its name suggests, this establishment was constructed according to the architectural structure of the typical Valencian thatched-roof house and respecting the heritage of its interior decorations. This 50-year-old restaurant was founded in 1970 by Vicente Bernat, and it has become one of the most popular places to eat among the tourists and summer locals of Benicàssim. The key to its success is maintaining the traditional spirit by cooking the paellas over a wood fire, and its specialty are all of the rice dishes, whether they are soups, dry rice, or seafood combinations.*



## MAREA

José Esteban y Maite Recatalá regentan este local, conocido popularmente como Casa Churro, situado entre el mar y la marjal en la localidad castellanense de Nules. Aunque son especialistas en todo tipo de arroces, más del 70% de las paellas que preparan son las tradicionales de carne y verduras con el característico sello de la Plana: pato, costilla de cerdo, alcachofa y pèsol fi (guisantes con vaina tiernos). Casi siempre abarrotado, cada domingo preparan al menos 100 paellas a leña para sus comensales, todo un éxito que refleja su buen hacer con los arroces.

Avda. Illes Columbretes, 6  
12520 · Nules  
T. 964 675 042



*José Esteban and Maite Recatalá manage this establishment, more popularly known as Casa Churro, tucked in between the sea and the marshlands of Nules in Castellon. Although they are specialists in all types of rice dishes, more than 70% of the paellas that they prepare are traditional meat and vegetable paellas marked with the characteristic La Plana seal: duck, pork ribs, artichokes, and "pèsol fi" (sweet tender peas). Their renowned success is evident from the crowds that visit their establishment. On any given Sunday, they prepare more than 100 paellas over wood fires for their faithful guests.*



**Cuando ofrecemos  
carne fresca de la mejor calidad,  
somos cooperativa.**



Sabemos la tranquilidad que da saber que la carne fresca es de confianza, por eso, nos preocupamos de que todos nuestros proveedores tengan el certificado de Bienestar Animal.

Porque ser exigentes con la calidad de nuestros frescos, es ser cooperativa.

**Juntos es cooperativa.**

**consum**  
Juntos es  
cooperativa







## CASTELLÓ

### RESTAURANTES DISTINGUIDOS EN CASTELLÓ

#### *DISTINGUISHED RESTAURANTS IN CASTELLÓ*

#### **ALCOSSEBRE**

Mesón Ximo    
C/ El Barquero, 8 Mare Nostrum-  
Ascenso 12579 · Alcossebre ·  
T. 964 414 412

Serra D'irta    
Carretera de las Fuentes, 26.  
12579 · Alcossebre · T. 964 412 325

#### **ARTANA**

Pilar    
Plaza de la Generalitat, 4 12527 ·  
Artana · T. 605 942 170



#### **BENICARLÓ**


Chuanet   
Avd. Papa Luna s/n  
12580 · Benicarló · T. 964 471 772


#### **BENICASSIM**

Desierto Las Palmas   
CV-147 km9, Tras Monasterio  
12560 · Benicàssim · T. 964 300 947

Doma Benicásim   
C/ Mestre Josep Segarra, 5  
12560 · Benicàssim · T.964 301 954



La Pimienta Rosa    
Paseo Pérez Bayer,41  
12560 · Benicàssim ·  
T. 964 305 557


Pipes I Carasses   
C/ Dolors, 73 12560  
Benicàssim · T. 964 300 648

Vorammar   
Paseo Marítimo Pilar Coloma, 1  
12560 Benicàssim · T. 964 300  
150 ext 609

#### **BORRIANA**

El moro   
L'Escollera de Ponent, s/n  
Puerto Burriana  
12530 · Borriana · T. 964 585 996

La Mar De Francisca    
C/ de l'Escullera de Ponent  
12530 · Borriana · T. 642 698 818

Savarrín    
Av. Mediterrania, 42  
12530 • Burriana  
T. 964 585 081

## CASTELLÓ

### CASTELLÓ

Arropes



Calle de Benárabe, 5

12005 · Castelló · T. 964 237 658

Ca La Maryà



Entrada Puerto Pesquero,

1º · Grao de Castellón

12100 · Castelló · T. 670 467 399

Casa Juanito



Paseo de Buenavista, 11

G. de Castellón

12100 · Castelló · T. 964 282 057

Casa Santiago



Paseo Buenavista, 36 - bajo · Grao

de Castellón 2100 · Castelló ·

T. 964 282 944

Chiva



Av de la Alcora, 187

12006 · Castelló · T. 964 241 209

Cremor



Calle del Pintor Oliet, 17

12006 · Castelló · T. 964 213 414

L'arroseria



C/ San Vicente, 46

12002 · Castelló · T. 964 217 463

La Ballena



Paseo Buenavista, 4

Grao de Castellón

12100 · Castelló · T. 964 283 593

La Trocha

Calle Trafalgar, 12



Grao de Castellón

12100 · Castelló · T. 964 283 209

Mediterráneo



Paseo Buenavista, 46

G. de Castellón

12100 · Castelló · T. 964 284 609

Pairal



C/ Doctor Fleming, 24

12005 · Castelló · T. 964 233 404

Portolés



Avda. Alcora, 246

12006 · Castelló · T. 964 216 481

Rafael



C/ de Churruca, 28

G. de Castellón

12100 · Castelló · T. 964 281 626

Rincón Del Marinero



Camino Viejo del Mar N° 131 ·

Grao de Castellón

12100 · Castelló · T. 692 040 026

Rústico



Avenida de de Casalduch, 28

12005 · Castelló · T. 964 269 603

Tasca Del Puerto



Avda. del Puerto, 13

G. de Castellón

12100 · Castelló · T. 964 284 481

## NAVAJAS

Altomira

CV-213 Navajas, km. 1

12100 · Navajas

T. 964 712 112



## NULES

Caja Rural

Carrer Major, 66

12520 · Nules

T. 964 670 016



## OROPESA DEL MAR

Puerta Del Sol

Paseo Marítimo de la Concha, 14

12594 · Oropesa del Mar

T. 964 313 796



## PEÑÍSCOLA

Casa Jaime

Avd. Papa Luna, 512598

Peñíscola

T. 964 480 030



## VILA-REAL

Al D'emilio

C/ Pere Gil, 3

12540 · Vila-real

T.964 535 341





# Jasa

*Pasión por  
la Alimentación*



***Siempre junto a nuestras tradiciones***

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







**VALÈNCIA**  
*CULLERA DE FUSTA*



## BARRACA TONI MONTOLIU

¿Paella Valenciana a leña de naranjo? Visitar la Barraca de Toni es siempre una experiencia que va más allá de degustar nuestro gran plato. Montoliu acompaña a los comensales a recoger los ingredientes necesarios para la elaboración de la paella, mostrándoles la tradición, las costumbres y el entorno donde probablemente nació la Paella Valenciana, el corazón de l'horta. Tras años de duro trabajo, y sin buscarlo, este local es hoy un referente del movimiento Slow Food en Valencia.

Partida de L'Ermita, s/n  
46113 · Meliana  
T. 629 689 805



*Valencian Paella cooked over an orange wood fire? Visiting Toni's traditional Valencian thatched-roof house offers its visitors more than just a taste of this famous dish. Montoliu accompanies his guests while they harvest the necessary ingredients to make the paella, showing them the tradition, customs, and surroundings where the Valencian Paella was most likely born. After years of hard work, this restaurant in the heart of the Valencian farmlands has inadvertently become a reference point for the Slow Food movement in Valencia.*





## CA CONSUELO

Es difícil encontrar un local con mayor tradición paellera en la comarca del Camp del Turia. Situado en La Eliana, una localidad residencial donde reina la costumbre de encargar las paellas a leña para disfrutarlas en casa, Ca Consuelo supera las expectativas de los amantes de este ritual casero. Pepe y Consuelo también atienden en su acogedor restaurante, donde ofrecen una cocina tradicional valenciana con el arroz como protagonista. En la planta superior cuentan con un espectacular paellero donde llegan a preparar hasta 50 paellas a leña a la vez. Es algo digno de contemplar.

Calle San Fernando, 69  
46137 · L'Eliana  
T. 962 741 560



*It is difficult to find a restaurant with a more extensive tradition of making paellas in the region of Camp del Turia. Located in La Eliana, a residential town where it is customary to order take-away paellas, Ca Consuelo exceeds all expectations of its visitors who love this homemade ritual. Pepe and Consuelo also serve paellas in their cozy restaurant, where the traditional Valencian cuisine highlights its rice dishes as the menu's protagonist. On the top floor of the establishment, there is a spectacular paella cooking area where they can prepare up to 50 paellas over wood fires at one time. It is definitely worth seeing.*



## CA LADIO

En plena comarca de la Ribera Alta encontramos este bar-restaurante familiar regentado por Ladio, cocinero y alma máter. El dulce aroma de la uva moscatel impregna el ambiente, pues el local esta rodeado de cultivos para la elaboración de la mistela, el principal motor de Llombay. Desde primera hora de la mañana los comensales disfrutan de tradicionales almuerzos populares de embutido y carnes a la brasa. A mediodía, el protagonismo recae en las exquisitas paellas y arroces cocinados a leña, que suelen ser el plato principal de su excelente menú diario.

C/ Verge dels Desamparats, 10  
46195 · Llombai  
T. 962 550 332



*In the heart of the Ribera Alta region, we find this family bar-restaurant run by Ladio, the cook and alma mater. The sweet aroma of the muscatel grape permeates the atmosphere. The establishment is surrounded by the grape vines that are used for making mistela wine, the main engine of Llombay. Beginning in the morning, the guests can enjoy traditional lunches of local sausages and grilled meats. At midday, the protagonists become the exquisite paellas and rice dishes cooked over firewood, both of which are almost always the main dish of their excellent daily menu.*



**CASA CARMELA**

Calle Isabel de Villena, 155  
46011 · València  
T. 963 710 073



Ubicado en un emplazamiento privilegiado en la playa de la Malvarosa, muy cerca de la casa del escritor Vicente Blasco Ibáñez, se encuentra este restaurante que es todo un referente de la paella a leña desde 1922. Frecuentado por el público local, su clientela es sumamente exigente. Casi tanto como su anfitrión Toni Novo, que selecciona con sumo cuidado la materia prima para elaborar sus arroces a leña.

*Housed in a privileged location on the Malvarosa beach and very near the house of the author Vicente Blasco Ibáñez, this restaurant has been a benchmark for paellas cooked over firewood since 1922. Frequented by local guests, its clientele is extremely demanding. The host, Toni Novo, is just as rigorous in his exquisite selection of first rate products to elaborate his rice dishes cooked over a wood fire.*



## CASA CLEMENCIA

Con más de 50 años elaborando paellas a leña, Casa Clemencia es uno de los exclusivos locales del Cap i Casal donde elaboran paellas a leña. Ubicado desde 1984 en Primado Reig, hoy es Víctor Francés quién está a cargo de los fogones: dieciséis metros de paellero para alimentar hasta 270 comensales que puede acoger su salón.

Avinguda del Primat Reig, 179  
46020 · València  
T. 963 601 001



*With more than 50 years of experience in cooking paellas over firewood, Casa Clemencia is one of the exclusive restaurants pertaining to Cap i Casal where paellas are cooked over firewood. Located on Primado Reig since 1984, Víctor Frances is now in charge of the paellas and their equipment, including the kitchen and its wood fires: a sixteen-meter cooking area large enough to feed the 270 guests that can accommodate this restaurant's more-than-ample dining room.*



## CASA QUIQUET

Casa Quiquet lleva preparando el plato valenciano por excelencia desde 1885. Vicente Tadeo, tataranieto de los fundadores Francisco Martí y Valentina Alcoy, dirige este restaurante en la localidad de Beniparrell. Acapara numerosos reconocimientos por su labor en la divulgación y conservación de la tradición gastronómica arrocerera, algo que se comprende al instante cuando probamos cualquiera de sus arroces.

Avda. de Levante, 45  
46469 · Beniparrell  
T. 961 200 750



*Casa Quiquet has been preparing the Valencian dish par excellence since 1885. Vicente Tadeo, the great-great-grandson of the founders Francisco Martí and Valentina Alcoy, manages this restaurant in the town of Beniparrell. He holds numerous awards for his efforts in spreading the influence and conserving the gastronomic rice tradition, something that is immediately apparent when we try any of his rice dishes.*



## DESCUBRE L'HORTA

Descubre l'Horta es un proyecto de turismo cultural y gastronómico, donde conocer la huerta valenciana y disfrutar sus productos de la mejor manera posible: en una paella cocinada al fuego de la leña. Carmen es una fantástica anfitriona que muestra con pasión el huerto de este local y Nandi, el mestre paeller que cocina sabrosísimas paellas de kilómetro 0,0000.

C/ Josep Renau, 44  
46016 · Borbotó  
T. 963 902 418



*Descubre l'Horta is a cultural and gastronomic tourism project, where you can get to know the Valencian market garden and enjoy its products in the best possible way: over a paella cooked over a wood fire. Carmen is a fantastic hostess who shows with passion the vegetable garden of this place and Nandi, the mestre paeller who cooks the tastiest paellas of kilometre 0,0000.*





## EL CHAPARRAL

A 590 metros de altura, desde donde podemos contemplar las fabulosas vistas que ofrece El Garbí del Golfo de Valencia, Lorena y Quique regentan este restaurante familiar. Inmerso en el parque natural de La Serra Calderona, el comensal disfruta de la montaña al tiempo que saborea una paella a leña tradicional. Los arroces del Chaparral son siempre una experiencia deliciosa, porque para su elaboración se emplea el agua del manantial, la leña de naranjo y productos naturales y frescos recogidos por los agricultores de Serra, Náquera, Massamagrell y Museros.

Ctra. Barraix, Km 2  
46118 · Serra  
T. 961 688 707



*At an altitude of 590 meters, Lorena and Quique manage this family restaurant that provides fabulous views of El Garbí and the Golf of Valencia. Immersed in the natural park of Sierra Calderona, the guests can enjoy the mountain areas while tasting a traditional paella cooked over firewood. The rice dishes of El Chaparral are always a delicious experience. Their elaboration unites natural spring water, orange wood, and the naturally fresh products harvested from the nearby farmlands in Serra, Nàquera, Massamagrell and Museros.*





## EL DESCANSO

Toda visita a este local acaba siempre con el mejor sabor de boca. Sus paellas a leña son memorables, cocinadas sin florituras ni pretensiones y respetando la tradición gastronómica valenciana desde hace más de 50 años. Servicio atento y buena relación calidad precio rematan una experiencia única y deliciosa. El complemento ideal de toda visita a la maravillosa Sierra Calderona para comer y descansar entre amigos.

Carrer Sagunt, 29  
46118 · Serra  
T. 961 688 274



*Every time you visit this restaurant, you will end up with a good taste in your mouth. Their firewood-prepared paellas are unforgettable, and their no-frills and honest cooking remain true to the Valencian gastronomic tradition, as they have for the past 50 years. The attentive service and the great value for money makes this a unique and delicious experience. A visit to this restaurant is the ideal complement for any visit to the wonderful Sierra Calderona region to eat and rest among friends.*



## EL FAMÓS

Considerado el establecimiento hostelero más antiguo de la Comunidad Valenciana, se trata de una alquería cercana a la Ermita de Vera de la que tenemos constancia desde el siglo XVI. Son siete las generaciones de la familia Navarro las que han regentado este local con tanta historia, primero como colmado, luego como taberna y actualmente como restaurante. Su paella valenciana siempre se elabora con los productos que ofrece la huerta valenciana cada temporada. En verano se prepara con las legumbres típicas, garrafó, roget, tabella y bajoqueta, mientras que en invierno se sirve con alcachofas y habas tiernas.

Calle de la Iglesia, 14  
46022 · València  
T. 963 710 028



*Considered to be the oldest hospitality establishment in the Valencian Community, this is a farmhouse close to the Ermita de Vera whose written history dates back to the 16th Century. Seven generations of the Navarro family have managed this historical establishment, first as a general store, then as a tavern, and finally as a restaurant. Their Valencian paella is elaborated with the seasonal products provided by the local Valencian farmlands. During the summer months, the paellas are prepared with the typical legumes: lima beans, flat red beans, white cannellini beans and flat green beans. In the winter, we can eat paellas that include artichokes and baby fava beans.*



## EL GRANER

En El Palmar encontramos una gran variedad de posibilidades gastronómicas, pero El Graner es único cuando hablamos de elaborar auténticas paellas a leña según la tradición. Como empresa familiar comprometida con el entorno y medio ambiente del Parque Natural de La Albufera, refleja el mismo compromiso y respeto por la gastronomía valenciana. Lo demuestra con su pequeño museo etnológico donde podemos descubrir todo sobre el cultivo del arroz, desde que lo plantan hasta que lo sirven en las mesas. Además de su fabuloso arroz, la calidad de sus postres caseros es innegable.

Calle Vicente Baldoví, 14  
46012 · El Palmar  
T. 961 620 275



*In the area of El Palmar, we come across a wide variety of gastronomic possibilities. El Graner, however, is unique when it comes to elaborating authentic paellas over a traditional wood fire. This is a family business that is committed to protecting the surroundings and environment of the Albufera Natural Park, and this commitment is reflected in their respect for the Valencian gastronomy. The restaurant includes a small ethnological museum where we can discover all there is to know about rice cultivation, from the moment it is planted until it is served at our tables. In addition to their fabulous rice dishes, the quality of their homemade desserts is undeniable.*



## EL PÍ

En 1960 la familia Arnal fundó un merendero cerca de “La Font de l’Or”, una de las fuentes más visitadas y valoradas por la calidad de su agua, que siete años después pasó a ser restaurante. Desde entonces su Paella Valenciana, preparada a leña con verdura cultivada por agricultores locales, agua y romero de la calderona, es la estrella de la carta. Entre la docena de arroces diferentes que ofrecen, cabe destacar su Arroz a banda servido con el pescado aparte, como se hacía antiguamente en las barcas de pesca.

Ctra. de Burjassot a Torres Torres,  
km 18 · 46119 · Nàquera  
T. 961 680 170



*In 1960, the Arnal family founded a picnic area near the “La Font de l’Or”, one of the most widely visited natural fountains for the quality of its water. Seven years later, this picnic area became a restaurant. From that moment on, their Valencian Paella cooked over firewood that includes locally harvested vegetables and water and rosemary from the Calderona mountainside, is the highlight of the menu. Among the twelve different rice dishes that they offer, their “Arròs a banda” (rice with fish stock) with the fish on the side, stands out because it is made according to tradition on the fishing boats.*



## EL RACÓ DE LA PAELLA

Uno de los pocos locales de la ciudad de Valencia comprometido con la elaboración a leña de las paellas. Óscar y Guillermo, cocina y sala, imprimen a la carta y al servicio el cariño propio del artesano. Su propuesta gastronómica ha convertido la barriada de Campanar en un destino obligado para los amantes de la mejor cocina valenciana. El local desprende un encanto único, se trata de una tradicional vivienda valenciana con detalles cerámicos y decorativos. Un entorno ideal para degustar sus deliciosos entrantes: buñuelo de bacalao, esgarraet, humus de garrafó, junto con todo tipo de arroces.

Calle Mosén Rausell, 17  
46015 · València  
T. 963 488 252



*One of the few places in the city of Valencia that is committed to elaborating paellas cooked over firewood. Oscar and Guillermo, who manage the kitchen and dining room respectively, add their love and dedication as artisans of cuisine to everything they do, from printing out the menus to serving the guests. Their gastronomic proposals have converted the Campanar neighborhood into a necessary destination for lovers of the best Valencian cuisine. The establishment has a unique charm with its traditional Valencian home style with ceramic details and decorations. It is the ideal spot to try one of their delicious starters: cod fritters, lima bean hummus, "esgarraet" (salted cod with roasted red peppers and onions), along with all types of rice dishes.*





## EL REDOLÍ

Pepi Montoro elabora con tanta maestría los all i pebres de anguila y llobarro como las paellas, preparadas siempre a leña en un enorme paellero con forma de barraca. Este valioso enclave acoge anualmente el homenaje a la Paella Valenciana y al Arròs del Senyoret que rinde la asociación de Hosteleros de la Isla del Palmar, un evento que refleja el profundo amor y respeto que siente esta población por la cultura del arroz. El Redolí ofrece una cocina fielmente arraigada a las elaboraciones de este pueblo de pescadores y agricultores.

Calle Arzobispo Aliaga, s/n  
46012 · El Palmar  
T. 961 620 375



*Pepi Montoro masterfully elaborates all the dishes, from the “all i pebres” (eel or sea bass in garlic and pepper sauce) to the paellas cooked over wood fires in an enormous cooking area constructed like a traditional Valencian hut. This precious enclave pays tribute year after year to the Valencian Paella and the “Arròs del Senyoret” (rice cooked in a seafood broth with peeled shellfish) in the event that they host for the Hostelry Association of the Isla del Palmar. This event reflects the deep love and respect that the people have for the rice culture. El Redolí offers a cuisine that is faithfully rooted in the culture of this fishing and farming village.*



## EL ROMERAL

En la zona alta del Vedat en Torrente, rodeado de pinares, encontramos este tradicional local fundado en 1932. El Romeral es un restaurante con una gran trayectoria y además, uno de los salones para celebraciones y bodas más valorados por la sociedad valenciana. Todos sus arroces gozan del reconocimiento de su clientela, pasando por los arroces melosos, el arroz a banda, el arroz negro o su prestigiosa Paella Valenciana a leña.

Camino del Romeral, 13  
46901 · El Vedat  
T. 961 550 109



*In the upper area of Vedat in Torrente, we find this traditional establishment founded in 1932 among pine groves. El Romeral is a restaurant with an extensive history. It also includes a banquet hall that has hosted some of the most influential celebrations and weddings in the Valencian society. All of their rice dishes receive recognition from the clientele, including their rice with broth, the “arròs a banda” (rice cooked in seafood broth), “arroz negro” (rice blackened with squid ink), or its prestigious Valencian Paella cooked over a wood fire.*





## ELS PINS

El agua de la fuente de La Beselga permite cocer el arroz de una forma única, una de las razones por las que Els Pins sigue preparando soberbias paellas a leña tras muchos años de experiencia. Puedes disfrutarlas por encargo o por raciones. En el pasado fue un punto clave de la actividad social y lúdica para los veraneantes de Estivella y alrededores. Su anfiteatro o su parque infantil son un testigo mudo de esa época gloriosa pero su paella, a día de hoy, sigue en lo más alto.

Av. Camp de Morvedre, 16  
46590 · Estivella  
T. 962 628 060



*The water from the fountain at La Beselga makes this rice dish unique. This is one of the reasons that Els Pins continues to prepare their superb paellas over a wood fire after many years of experience. The paellas are made on request or can be bought in portions. In the past, this was a reference point for all social and recreational activity of the summer guests in Estivella and surrounding areas. Its amphitheater or playground are signs of its former glory, but the paellas are strong survivors of its traditional cuisine.*

# VALÈNCIA ES AHORA

Descubre el destino imprescindible en 2022.  
Porque hay momentos únicos en los que  
todo te lleva a un mismo lugar.



[visitvalencia.com/2022](https://visitvalencia.com/2022)



## FINCA MARAVISA

Finca Maravisa ofrece el entorno ideal para todo tipo de celebraciones gracias a su amplia terraza, a sus jardines y a sus monitores infantiles. Además, no hay mejor plato que la paella para celebrar y en este reconocido local la preparan al estilo tradicional, elaborada con leña de naranjo. Así, vayas con quien vayas, siempre puedes disfrutar de la clásica Paella Valenciana en un entorno inmejorable.

Carrer Sant Compos Lloma Porr, 36  
46185 · La Pobla de Vallbona  
T. 962 760 339



*Finca Maravisa, with its large outdoor terrace, its gardens, and its childcare professionals supervising the organized activities for children, offers the ideal setting for any celebration. In addition, there is no better meal than paella to add to the celebration, and this restaurant is renowned for its traditional paellas cooked over orange wood fires. Whatever your situation and whomever accompanies you, you can be sure that you will fully enjoy this classic Valencian Paella in its unbeatable surroundings.*



## GRANJA SANTA CREU

Las paellas a leña de Anselmo Barrón son el santo y seña de un local que con el tiempo se ha convertido en un clásico del panorama gastronómico valenciano. Preparadas como marcan los cánones de la tradición, los clientes pueden encargarlas para disfrutarlas en casa. Desde sus orígenes, Granja Santa Creu ofrece arroces de marisco, bogavante, langosta, setas y foie, sepia y alcachofa que comparten protagonismo con su magnífica Paella Valenciana. Su carta se renueva con cada estación con interesantes propuestas sin estridencias, motivo para repetir visita una y otra vez.

Carril de Perigall, 8  
46185 · S. Antoni de Benaixeve  
T. 962 740 056



*Anselmo Barrón's paellas cooked over firewood are the claim to fame of this restaurant that over the years has become a classic in the Valencian gastronomic panorama. Prepared according to traditional methods, the paellas can also be ordered take-away to be enjoyed at home. In addition to its magnificent Valencian Paella, Granja Santa Creu has also always included paellas made from seafood, lobster, mushrooms and foie, cuttlefish and artichokes in its varied menu that changes according to season. Their variety and interesting dishes are reason enough to return again and again.*



## L' ALFABEGA

C/ Censal, 21  
46239 · Alginet  
T. 657 695 155



Víctor San Ros se encuentra al frente de este local que destaca por su dedicación y respeto por el producto. Todo un hallazgo gastronómico donde sirven todo tipo de paellas marineras, además de Paella Valenciana con pollo, conejo y pato, cocinada a leña. El local se encuentra junto a la autovía por lo que su accesibilidad es inmejorable, del mismo modo que su excelente relación calidad-precio. Digno de mención es su peculiar arroz elaborado en horno moruno.

*Víctor San Ros manages this restaurant that stands out among the rest for its respect of and dedication to its dishes. This gastronomic discovery serves all types of seafood paellas as well as the traditional Valencian Paella with chicken, rabbit, and duck, cooked over a wood fire. Located right off the motorway, this restaurant is easy to find and even easier to access. With an unbeatable value for money, this establishment also offers a very interesting rice dish cooked in a traditional Moorish oven.*





## L'ALQUERIA DE L'HORTA

Vicente Gimeno, propietario, cocinero y maestro de ceremonias, consigue que sus paellas cuenten historias. Su humildad y sencillez a la hora de cocinarlas le permiten ofrecer un arroz fiel a las paellas caseras de antaño. Entre los ingredientes clásicos de la Paella Valenciana, podemos encontrar en nuestra ración un trocito de cresta o molleja. Un detalle que habla maravillas de su autenticidad. Como entrantes, esgarraet, pulpo a la brasa y deliciosos platos preparados con hortalizas de los bancales cercanos.

Camino Hondo s/n  
46120 · Alboraià  
T. 687 921 070



*Vicente Gimeno, owner, cook, and master of ceremonies, creates paellas that sing their own praises. His humble and simple methods of preparation result in paellas that reflect the values of yesteryear. In addition to the classic ingredients in the Valencian Paella, we may also find a small piece of crest or gizzard in our portion. This detail speaks wonders of its authenticity. Included among the starters are the “esgarraet” (salted cod with roasted red peppers and onions), grilled octopus and delicious dishes prepared with locally harvested vegetables.*



## L'ALTER

Ca Juliet, 3  
46220 · Picassent  
T. 961 230 537



En plena huerta de Picassent y rodeado de naranjos, junto a los canales que disemina el riu Xùquer, se ubica L'Alter. Un lugar especial que los valencianos asociamos a la paella perfecta. La estrella es la Paella Valenciana a la que dan un estudiado tratamiento: producto, curado de leña y puesta en escena. Así lo estableció el abuelo Juliet y sus nietos Carmina y Pepe Crespo Jr. siguen ahora su ejemplo. Y preparan con la misma delicadeza otro tipo de arroces, como el arròs al forn y marineros.

*L'Alter is located in the middle of the Picassent farmlands and surrounded by orange trees, next to the canals branching off of the River Xuquer. This is a special place that Valencians associate with the perfect paella. The highlight of the menu is the Valencian Paella whose elaboration has been studied carefully: top quality products, cooked over a wood fire, and placed on stage. This is how it began with Juliet the grandfather, and this is how his grandchildren Carmina and Pepe Crespo, Jr., carry on his tradition. Other delicately prepared rice dishes worthy of mentioning are the "arròs al forn" (baked rice) and seafood rice.*





## L' ESTABLIMENT

A las afueras de El Palmar, junto al canal “Carrera de la Reina”, encontramos este local fundado en 1982. Está considerado el restaurante con mayor prestigio de esta pedanía gracias a la maestría en la cocina de Isabel y Silvia, y al servicio en sala liderado por Jaume, el alumno más aventajado del eterno Jose Luis. Recomendable ir todo el año, pero especialmente cuando los campos de arroz están inundados. Comer una paella a leña con esas vistas es alimento para el alma.

Camino Estell, s/n  
46012 · El Palmar  
T. 961 620 100



*On the outskirts of El Palmar, next to the “Carrera de la Reina” canal, we find this establishment founded in 1982. It is considered to be one of the most prestigious restaurants in this village thanks to the skillful culinary arts of Isabel and Silvia and the impeccable service provided by Jaume, the well-versed disciple of the eternal José Luis. Recommendable year round, it is especially interesting to visit when the neighboring rice fields are flooded. Eating a paella while being surrounded by these spectacular views is certainly food for the soul.*



## LA GARROFERA

Ubicado en el pulmón de Sierra Calderona, este local con aspecto de merendero goza de gran prestigio por sus Paellas Valencianas a leña. Se pueden comer in situ o llevártelas a casa. Un establecimiento popular en cualquier momento del día, a primera hora los protagonistas son sus almuerzos populares con todo a la brasa, perfectos para compartir y disfrutar con amigos tras una excursión por la sierra. Excelente relación calidad-precio.

Avd. Umbría, 3  
46118 · Serra  
T. 961 688 370



*Located in the central area of the Sierra Calderona mountain range, this restaurant has the aspect of a picnic area but is renowned for its prestigious Valencian Paellas cooked over firewood. They can be eaten in the restaurant or taken away to be enjoyed at home. This establishment is popular all day long. In the morning, the guests can enjoy their favorite lunches where everything has been cooked on the grill, perfect for enjoying with friends after a long walk through the area. Excellent value for money.*



## LA MATANDETA

La familia Gálvez Baixauli fundó en 1991 la Matandeta tras remodelar la vieja granja del abuelo Manuel Baixauli, conocido como el “Matanda” (Val.: mi tanda, el orden. El nombre viene de cuando los agricultores solicitaban la tanda de riego al motor). Un restaurante con encanto situado en un lugar privilegiado: la Marjal, el corazón de los arrozales que pertenecen al Parque Natural de la Albufera. Ofrece una carta con variados platos muy populares y creativos donde los arroces hechos a leña son el principal atractivo.

Ctra. Alfafar - El Saler, Km 4  
46910 · Alfafar  
T. 962 112 184



*The Gálvez Baixauli family founded the Matandeta in 1991 after remodeling the farm that belonged to their grandfather Manuel Baixauli, also known as the “Matanda” (in the Valencian dialect: my batch, the order. The name comes from when the farmers would ask for the irrigation motor to be turned on to water their specific plots of land). This is a charming restaurant located in a privileged spot: La Marjal, the heart of the rice fields belonging to the Albufera Natural Park. Included in its menu are a wide variety of rice dishes, all cooked over wood fires.*



## LAS BAIRETAS

Bienvenidos al paellero más grande del mundo, donde la familia Margós es capaz de preparar 143 paellas al mismo tiempo, y a leña. Esta gesta es posible gracias al trabajo en cadena de un equipo de hasta 8 personas. Merece la pena ir un fin de semana y verlos trabajar en hora punta, es como estar en un box de fórmula 1 en el momento del cambio de neumáticos. Por algo se conoce a los hermanos Margós como “los ingenieros de la paella”.

Prolongación Ramón y Cajal, s/n  
46370 · Chiva  
T. 962 521 373



*Welcome to the largest paella making area in the world, where the Margós family is able to prepare 143 paellas at the same time and all cooked over wood fires. This feat is possible thanks to the perfectly organized team work of up to 8 people. Just watching them work at peak time on the weekend is well worth the trip; it's like being in a Formula 1 box at the time of a tire change. This is just one of the reasons that the Margós brothers are known as “the engineers of the paella”.*



## LEVANTE

Desde 1968 la familia Vidal ha promovido durante tres generaciones el valor y la cultura de la Paella Valenciana cocinada a leña alrededor del mundo. Una apuesta segura, pues sus paellas se han servido incluso en las recepciones de la Casa Real Española. Rafael Vidal mantiene una estrecha relación con José Andrés, lo que le ha permitido llevar la Paella Valenciana al otro lado del Atlántico cocinándola en los restaurantes del mediático chef en Las Vegas y Washington. A día de hoy, la familia Vidal rige dos restaurantes donde cuidan la receta tradicional de la paella.

Calle Virgen del Fundamento, 15  
46181 · Benissanó  
T. 962 780 721



*Since 1968, three generations of the Vidal family have been promoting Valencian Paella's values and culture worldwide. Their success is guaranteed, given the fact that they have even had the honor of serving paellas at the Spanish Royal House receptions. Rafael Vidal's close ties with José Andrés have given him the opportunity of taking his paellas overseas, where he has cooked paellas for the well-known media chef in the cities of Las Vegas and Washington, D.C. Nowadays, the Vidal family manages two restaurants where they carefully prepare paellas according to the traditional recipe.*





**LLEVANT**

Paseo Marítimo, 2, La Patacona  
 46120 · Alboraià  
 T. 963 564 485



Fundado en 1907 y ubicado en primera línea de la playa de la Patacona, mantiene viva la tradición de la Paella Valenciana que comenzó con la señora Amparo y que actualmente cuida su hija Carmina. Un legado transmitido de generación en generación que nos permite disfrutar de una paella muy especial, tanto por su sabor incomparable fruto del empleo de la leña de naranjo como del uso de ingredientes de primera calidad. Lugar privilegiado donde degustar todo tipo de arroces tradicionales junto al mar.

*Founded in 1907 and located among the beachfront buildings at the Patacona beach, this restaurant keeps the Valencian Paella tradition alive that was started by Mrs. Amparo and that is now continued by her daughter Carmina. A legacy handed down from generation to generation that gives us the opportunity to enjoy a very special paella. Its unbeatable flavor comes from its top quality ingredients and the orange wood where it is cooked. This is a privileged place where you can taste all kinds of traditional rice dishes by the sea.*





## LLISA NEGRA

C/ de Pascual y Genís, 10  
46002 · València  
T. 963 946 079



Quique Dacosta, como gran representante de la alta cocina valenciana, nos presenta su interpretación personal de la Paella Valenciana. Mantiene los ingredientes y tiempos de cocción tradicionales pero plantea un nuevo orden al cocinar el arroz, el caldo y los sólidos por separado. Sin renunciar a su espíritu vanguardista, el prestigioso chef trata con respeto y rigor la receta original para ofrecernos un resultado que no deja indiferente. El comensal puede presenciar la combustión natural de la leña a través de un fantástico paellero acristalado.

*Quique Dacosta, a renowned representative of Valencian haute cuisine, introduces us to his personal interpretation of Valencian Paella. His version maintains the traditional ingredients and cooking times but innovates by suggesting a new method of preparation by cooking the rice, the broth, and the solid ingredients separately. Without renouncing his avant-garde spirit, this prestigious chef treats the original recipe with respect and rigor while he offers his guests an unforgettable experience. The diner plays an integral part of the creation while watching the natural combustion of firewood through the glass enclosed paella cooking area.*



## NOU RACÓ

Ctra. de El Palmar, 21  
46012 · El Palmar  
T. 961 620 172



El Nou Racó, antiguo Racó de L'Olla, se encuentra en la misma orilla del lago de la Albufera. Su ubicación privilegiada lo convierten en uno de los restaurantes más emblemáticos de la isla de El Palmar. El local, reabierto en 2007 por el constructor Juan Armiñana tras un largo periodo de cierre, nos regala unas vistas increíbles. No es de extrañar que haya sido elegido por su belleza y singularidad como escenario de series de televisión o como plató en programas como Masterchef. Se trata, sin duda, de la postal perfecta.

*El Nou Racó, formerly Racó de L'Olla, is located on the shore of the Albufera lake. Its privileged location makes it one of the most emblematic restaurants on the island of El Palmar. The restaurant, closed for many years, was renovated by Juan Armiñana and reopened in 2007. Its beauty and uniqueness has made it the stage for various television series, and it is not surprising that it was also chosen as the set for the Masterchef program. It is, without a doubt, the perfect postcard.*



## PUIG MOLA

Restaurante familiar construido a mitad del siglo XX que ofrece una de las vistas más espectaculares de la comarca de La Safor. El entorno agreste del Puig Mola se puede disfrutar desde una terraza con piscina en verano o desde el acogedor espacio interior el resto del año. Las paellas a leña con “pilotetes” y alcachofas son su especialidad, para poder degustarlas mejor hacerlo con reserva anticipada. Antes o después de una buena paella, podemos practicar un poco de turismo arqueológico con una visita a la cueva del Parpalló.

Partida Puig-Mola, s/n  
46758 · Barx  
T. 962 807 008



*A family restaurant built in the middle of the 20th century that offers one of the most spectacular views of the La Safor region. The rugged environment of Puig Mola can be enjoyed from a terrace with a swimming pool in the summer or from the cozy interior space the rest of the year. If you want to try their specialty, firewood paellas with “pilotetes” (mini-meatballs) and artichokes, you should make a reservation in advance. Before or after a good paella, you can also practice a little archaeological tourism with a visit to the cave of Parpalló.*



## TORRES TORRES

C/ La Virgen, 3  
46595 · Torres Torres  
T. 962 626 325



En la cocina del Torres Torres todo está aderezado con una sencillez de otro nivel: trato familiar y respeto único por la tradición. Las deliciosas paellas a leña y su buena relación calidad precio son los grandes motivos por los que es de obligado cumplimiento reservar si queremos disfrutar de la humilde cocina de este popular negocio familiar.



*In the Torres Torres kitchen everything is seasoned with the unique simplicity that comes from the friendly environment and their utmost respect for traditional cuisine. The delicious firewood paellas and their good value for money are the main reasons why you must reserve a table beforehand if you want to enjoy the humble culinary arts of this popular family business.*



## VALÈNCIA

### RESTAURANTES DISTINGUIDOS EN VALÈNCIA

*DISTINGUISHED RESTAURANTS IN VALENCIA*

#### ALAUQUÀS

Altamira    
C/ dels Tapissers, 11  
46970 • Alaquàs • T. 961 515 476

L'ateneu D'alaquas    
Plaça Constitució, 1  
46970 • Alaquàs - T. 663 268 067




#### ALBAIDA


El Calero    
C/ Sant Joan, 6  
46860 • Albaida - T. 670 36 71 54




#### ALBAL

La Grava   
C/ Les Largues, 28  
46470 • Albal - T. 961 840 266

#### ALBORAIA

Am47     
Av. d'Ausiàs March, 47  
46120 • Alboraia - T. 963 298 829

Casa Navarro    
Av. Mare Nostrum, 32  
46120 • Alboraia - T. 963 720 027


La Ferradura     
Avd. Mare nostrum, 42  
46120 • Alboraia - T. 963 716 484

#### ALFAFAR

La Arroceria by Coloratta    
Pl. Alquería de la Culla, 7,  
46910 Alfafar, València  
681176925

#### BARX

La Visteta    
Ctra. Barx - Simat Km 1 s/n  
46758 • Barx - T. 962 807 501

Parpalló   
Avd. Luis Pericot, 50 - La Drova  
46758 • Barx - T. 962 807 229

#### BENIPARRELL

Hispania     
Carretera Real de Madrid, 60  
46469 • Beniparrell - T. 961 210 611




#### BENISSANÓ

Hostal Rioja    
C/ Virgen del Fundamento, 37  
46181 • Benissanó - T. 962 792 158

#### BÉTERA



La Volteta    
Carrer dels Sants de la Pedra, 8,  
46117 Bétera, Valencia  
611680959

#### BURJASSOT

Don Paeller     
Av. Pi i Maragall, 23  
46100 Burjassot - T. 963 632 090

## CANET D'ENBERENGUER

Hotel Chispa    
Passeig 9 d'Octubre 27

Playa Canet 46529    
Canet d'Enberenguer  
T. 962 607 800


## CARCAIXENT

Ca La Roja    
C/ Sebastián Hernández, 30  
46740 • Carcaixent -T. 962 430 035



## CARPESA


Alqueria Sta. Ana    
Camino del Calvario, 5  
46016 • Carpesa • T. 961 859 999

## CASTELLAR


Alquería Del Brosquil   
Entrada casa el Llarc, 1  
46026 • Castellar - T. 963 757 970



## CATARROJA



Abrasados    
C/ 42, 12 46470 • Catarroja  
T. 961 102 964

Masía Las Estrellas   
Camino de Santana a Paiporta s/n  
46470 • Catarroja T. 960 442 200



## CULLERA




Arrosiko    
C/ José Burguera, 7  
46400 • Playa San Antonio, Cullera  
T. 610 119 697

Casa Salvador    
Av. de l'Estany, 1  
46400 • Cullera - T. 961 720 136



Club Tennis Cullera    
Ctra. Nazaret-Oliva, km 37  
46400 • Cullera  
T. 673 194 275

El Rincón Del Faro     
C/ Ciudades Unidas, 1  
46400 • Cullera - T. 961 724 563



Fede    
Av. Nazaret-Oliva, 6  
46408 • Mareny de S. Llorenç  
T. 961 760 826



Picanterra     
C/ Den Picanterra, 3  
46400 • Cullera - T. 961 722 627

## DAIMÚS


Daily Gastrobar    
Passeig Marítim, 5  
46710 • Daimús - T.962 825 218

## EL PALMAR



Arrocera Maribel    
C/ Francisco Monleón, 5  
46012 • El Palmar - T 961 620060

Bon Aire    
C/ Caudete, 41 - El Palmar  
46012 • El Palmar - T. 961 620 310

Ca Jaume    
Plaza de la Sequiota, 7izq.  
46012 • El Palmar - T. 961 620 144

Canyamel     
C/ del Santísimo Cristo de la  
Salud, 9 46012 · El Palmar  
T. 961 620 263



Cañas Y Barro    
C/ Caudete, 7 46012 • El Palmar  
T. 961 620 197

El Mornell     
C/ Francisco Monleón, 31  
46012 • El Palmar - T. 961 620 336

El Palmar     
C/ Redolins, 4  
46012 • El Palmar - T. 961 620 162

El Rek     
C/ Pintor Martí Girbés, 1  
46012 • El Palmar - T. 961 620 297

El Sequer De Tonica    
C/ Redolins, 85  
46012 • El Palmar - T. 961 620 224

L'andana    
Plaza de la Sequiota, 7 dch.  
46012 • El Palmar - T. 961 620 019

L'illa     
Plaza de la Sequiota, 22  
46012 • El Palmar - T. 961 620 242

La Isla    
Plaza de la Sequiota, 17  
46012 • El Palmar - T. 961 620 040

La Perleta    
C/ Albufera, 48  
46012 • El Palmar - T. 961 620 187

La Sequiota    
C/ Vicente Baldoví, 9  
46012 • El Palmar - T. 961 620 316




Llar Del Pescador    
Plaza de la Sequiota, 11  
46012 • El Palmar • T. 961 620 187

Mateu     
C/ Vicente Baldoví, 17  
46012 • El Palmar - T. 961 620 270




Mirador Casa Ángel   
Crta. de Sollana, km 0,2  
46012 • El Palmar - T. 962 112 195

Planta Azul    
C/ Francisco Monleón, 29  
46012 • El Palmar - T. 961 620 148

Ravatjol     
C/ Santísimo Cristo de la Salud, 10  
46012 • El Palmar - T. 961 620 279

Tasca Rogelio     
C/ Redolins, 33  
46012 • El Palmar - T. 961 620 143




## EL PERELLONET



Blayet     
Avd. Gaviotas, 17  
46012 • El Perellonet  
T. 961 777 454

## EL PUIG



Alhacena    
Avd. Virgen del Puig, 36  
46540 • El Puig • T. 961 471 340


## EL SALER



Ca Pepe Del Saler     
Avd. Pinares, 18 - El Saler  
46012 • València - T. 961 830 020


Ca Teresa El Saler    
Avd. Pinares, 4  
46012 • València • T. 961 830 405

Devesa Gardens   
Av. De los Pinares, 110  
46012 • València - T. 961 611 136



Duna   
P/ Pintor Francisco Lozano, mód. 3  
El Saler · 46012 • València  
T. 961 830 490

L'estibador   
Paseo de la Dehesa, 3 - El Saler  
46012 • València - T. 961 830 540

Parador El Saler   
Avda. de los Pinares, 151 - El Saler  
46012 • València - T. 961 611 186

Pepet Paellas   
C/ Mosen Rausell, 17, - El Saler  
46015 - València T. 669 824 503

## **GANDIA**

Casa Concha   
C/ De la Rioja, 50 - Playa de Gandía  
46730 • Gandia T . 962 841 060


Rosario   
C/ La Verge, 14 - Grao de Gandía  
46730 Gandia - T. 962 840 111

Son De Mar   
Passeig Maritim Neptú, 64  
46730 • Gandia - T. 962 846 841

## **LA POBLA DE VALLBONA**

La Vigueta   
C/ d'Alfonso Pelechà, 27, 46185  
La Pobla de Vallbona, Valencia  
696422631

## **L'ALCUDIA**

Miguel Y Juani   
C/ Pizarro, 4  
46250 • L' Alcudia - T. 962 996 739

## **L'ELIANA**

El Chalet   
C/ de Isabel La Católica, 47  
46183 • L' Eliana - T. 962 743 216

## **LLÍRIA**



El Bon Dinar   
San Vicente de Paúl, 2  
46160 • Lliria - T. 962 027 465

La Taula De Lliria   
El Bon Dinar  
San Vicente de Paúl, 2  
46160 • Lliria - T. 962 027 465

## **MARENY DE BARRAQUETES**




El Sucre   
Camí del Sucre s/n  
Crta. CV 502 km 25,8  
46419 • Mareny de Barraquetes  
T. 647 419 200


## **MASSAMAGRELL**

Com A Casa   
Av. Del Raval, 16  
46130 • Massamagrell  
T. 961 441 354

## **MELIANA**




Ca Pepico   
C/ Mediterrani, 1 - Barrio de Roca  
46133 • Meliana - T. 961 491 346

Ca Xoret     
C/ San Isidre, 44 - Barri de Roca  
46133 • Meliana - T. 961 493 749



El Racó     
C/ Glories Valencianes, 4  
46133 • Meliana - T.961 496 173


Napicol   
C/ San Isidro, 28  
46003 • Meliana - T. 961 119 110

## NÀQUERA

El Rossinyol     
Crt. València-Serra, Km 16.  
Urb. Mont-Ros  
46119 • Nàquera - T. 961 681 007




## OLIVA

Iri El Roch    
Botànic Cavanilles, 8  
46780 • Oliva - T. 962 858 030

Kiko Port   
C/ del Pomer, s/n  
46780 • Oliva - T. 962 856 152

Tot Arròs   
Passeig dels Rejolars, 2  
46780 • Oliva - T. 629 639 573




## PICANYA

Alquería La Seu     
Camino Florentina, 2 In. Polideportivo  
46210 • Picanya - T. 961 830 321


## PICASSENT

Polideportivo De Picassent    
C/ Alcacer, s/n 46220 • Picassent  
T. 961 241 530




## PILES

Restaurante Gloriamar     
Avd. del Mar, 1 - Playa de Piles  
46712 • Piles - T. 962 831 353


## PINEDO




Alquería De La Mar   
Carretera del Riu, 399  
46012 • Pinedo - T. 963 247 172



Casa Borrás     
C/a del Río, 321  
46012 • Pinedo - T. 963 248 126

Creu De La Conca     
C/ Mossén Cuenca, 38  
46012 • Pinedo - T. 963 247 174

El Velero    
Paseo Marítimo, 8 - Playa de Pinedo  
46012 • València - T. 963 248 842

La Ferrera    
Playa de Pinedo, s/n  
46012 • València - T. 963 248 010

La Genuina     
Carretera del Río, 283  
46012 • Pinedo - T.963 248 663

Llar Román    
Carretera del Riu, 258  
46012 • Pinedo - T. 963 248 982

Nao Borraset     
Cam. Canal, 8  
46012 · Pinedo - T. 661 477 720

## PUÇOL

El Turco  
Plaça Rosa dels Vents 2,  
46530 Puçol, València  
642363700



## RIBA-ROJA

Chaparro  
C/ Acequia Marxitana, 8  
46190 • Riba-Roja del Turia  
T. 962 770 526



## ROCAFORT

Rocarroz  
C/ Sta. Bárbara, 116C  
46111 • Rocafort - T. 605 801 671



## SAGUNT

Ca Merche  
Av. Alcalá Galiano 40  
46520 • Sagunt - T. 962 679 604



## EL CHARQUITO

C/ Castellón, 35  
46520 • Port de Sagunt  
T. 643 829 338



## SERRA

Casa Granero  
C/ Cantó de la Torre, 9  
46118 • Serra - T. 961 688 425



## SUECA

El Camelot  
C/ de la Ciudad de Pamplona, 51  
46410 • Sueca - T. 961 711 734



## El Llopis

Ronda d'Espanya, 91  
46410 • Sueca - T. 961 700 052



## El Nano

Avd. Ciutat de Pamplona, 63  
46410 • Sueca - T. 649 898 815



## El Niu

C/ Ausiàs March, 7  
46410 • Sueca - T. 961 700 872



## El Porxets

C/ Sequial, 1 46410 • Sueca  
T. 961 703 344



## El Rebot

C/ Figuera, 20  
46410 • Sueca - T. 963 119 291



## Fernandet

C/ de Daniel Martí, 5  
46419 • Sueca - T. 633 979 057



## La Fi De La Fam

L'alber, 3  
46410 • Sueca - T. 961 710 268



## La Granja

Camí vell de Cullera, 40  
46410 • Sueca - T. 961 710 143



## Sequial 20

C/ de València, 32  
46410 · Sueca - T. 686 989 742





## El London



Plaza de San Pedro, 1  
46410 · Sueca - T. 744 61 32 11







## TAVERNES BLANQUES

Hostal Estela    
Avd. de las Cortes Valencianas, 122  
46016 • Tavernes-Blanques  
T. 961 852 041

## VALÈNCIA


Albufera By Alejandro    
Del Toro  
Paseo de la Alameda, 32  
46023 · València - T. 963 375 037

Alquería Del Pou    
Entrada Rico, 6 46013 · València  
T. 962 110 446




Arrocería La Valenciana    
Paseo Marítimo de Valencia, 8  
46011 · València - T. 963 153 856


Arroz Y Tartana    
C/ Monjas de Santa Catalina, 8  
46002 • València - T. 963 942 608

Borja Azcutia     
C/ Almirante Cadarso, 16  
46005 • València - T. 963 161 270

Cantina La Lonja del Pescado   
Puerto de València, Moll de  
Ponent, s/n 46024 • València  
T. 963 674 885



Casa Almudín   
C/ de L' Almodi 14  
46003 • València - T. 666 18 51 64

Casa Ripoll     
P. Marítimo, módulo 7  
Playa la Malvarrosa  
46011 • València - T. 963 550 022

Casa Roberto   
C/ Maestro Gozalbo, 19  
46005 • València - T. 963 951 361



Civera    
C/ Mosén Femades, 10  
46002 • València - T. 963 529 764

Click    
C/ Pintor Vila, 14  
46010 • València - T. 963 606 246

Duna Puerto    
Marina Real Juan Carlos I.  
Muelle Sur •  
46024 • València - T. 639 91 27 80

El Cabanyal     
C/ Reina, 128  
46011 València - T. 963 561 503

El Canyar   
C/Segorbe, 5  
46004 • València - T. 963 418 082

El Portet    
Marina Valencia.  
Ed. Marina Beach Club  
46011 • València - T. 961 150 007

Gran Azul    
Av. d'Aragó, 10  
46021 • València - T. 961 474 523

- Goya Gallery     
C/ Burriana, 3  
46005 • València - T. 963 041 835
- Lahiver     
Av. de la Gola del Puchol, 6  
46012 • València - T. 961 61 04 89
- La Cigrona    
C/ Serranos, 22  
46003 • València - T. 963 153 752
- La Herradura    
Paseo Marítimo de València,  
módulo 2  
46011 • València - T. 963 715 981
- La Marcelina    
Paseo Neptuno, 8  
46011 • València - T. 963 712 025
- La Marítima    
Edif. Veles e Vents  
Marina Real Juan Carlos I  
46024 • València - T. 690 70 52 16
- La Pepica     
Paseo Neptuno, 6  
46011 • València - T. 963 710 366
- La Riuà    
C/ del Mar, 27  
46003 • València - T. 963 914 571
- La Tòfona   
C/ del Comte d'Altea, 9  
46005 • València - T. 960 032 831
- Lavoe Arroz Y Mar   
C/ de la Creu Nova, 4  
46002 • València  
T. 663 776 425
- Levante València     
Avd. Maestro Rodrigo.  
Esq. Manuel de Falla  
46015 • València  
T. 960 651 152
- Marina Restaurante   
Edificio Marina Beach Club,  
Marina de Valencia 46011  
T. 961 150 007
- Mas Blayet    
Avd. De la Plata, 12  
46013 • València - T. 963 950 215
- Maspaella    
Avd. del Puerto, 101  
46022 • València - T. 963 304 231
- Masusa     
C/ del Literat Azorín, 17  
46006 • València - T. 611 67 68 26
- Navarro     
C/ Arzobispo Mayoral, 5  
46002 • València - T. 963 529 623
- Palace Fesol     
C/ Hernán Cortés, 7  
46004 • València - T. 963 529 323
- Pilsener   
Passeig de l'Albereda, 38  
46023 • València - T. 963 370 211




Racó De L'Arnau    
Avd. De las Cortes Valencianas, 39  
46015 • València - T. 961 932 650

Restaurante De Ana    
C/Cirilo Amorós, 4  
46003 • València  
T. 963 509 109

Ricepaella   
Carrer del Músic Peydró, 4  
46001 · València – T. 640 17 68 44

Rincón De Adriana   
Av de la Malvarrosa, 52  
46011 • València - T. 963 710 076



Rocher   
Carretera Nazaret-Oliva, 18  
46408 • Mareny de San Llorenç  
T. 961 760 173

Taberna Alkázár    
C/ Mosén Femades, 9 - 11  
46002 • València - T. 963 515 551

Valencia Tropical   
Playa de Pinedo, 6  
46012 · Pinedo - T. 963 248 485

Velarte   
Avd. Peris y Valero, 178  
46006 • València - T. 963 743 111

Vlue Arribar   
Marina Real Juan Carlos I  
46024 • València - T. 963 449 757

Yarza    
C/ de Ciscar, 47  
46005 • València  
T. 963 952 011

Vernetta Restaurante    
C/ del Mestre Racional, 15  
46005 • València  
T. 961 956 179









**OTROS/OTHERS**

*CULLERA DE FUSTA*



No es fácil trasladar a otros territorios la filosofía e ingredientes de la Paella tal y como se entiende en la Comunitat Valenciana.

Pero hay cocineros que lo consiguen gracias a su compromiso y esfuerzo, convirtiéndose así en auténticos embajadores de las auténticas Paellas. Su labor es digna del más alto reconocimiento.

*It is not easy to convey to other lands the ethos and ingredients that make up paella as it is understood in the Valencia region.*

*However, there are chefs who accomplish this through their commitment and effort, thus becoming true ambassadors of the authentic paella. Their work deserves the highest recognition.*

## ARROS QD

64 Eastcastle St, Fitzrovia, London  
W1W 8NQ, Reino Unido  
T. +44 20 3883 3525

La Paella Valenciana por fin ha conseguido tener un papel protagonista en una de las cinco capitales más importantes del mundo. Y esto ha sido gracias a Quique Dacosta, quién tras abrir su Llisa Negra en Valencia, se lanza como embajador de la Paella (a leña) en Londres. Aquí el comensal también puede observar en directo la elaboración del arroz gracias a su paellero abierto.

*The Valencian Paella finally plays the role of protagonist in one of the five most important capital cities in the world. After opening his Llisa Negra in Valencia, Quique Dacosta is now launching his career as Ambassador of the Paella (firewood) in London. In this city, the culinary guests can also watch paella in the making thanks to the open concept paella kitchen and cooking area.*



## JALEO

Boulevard Tower, 3708  
Las Vegas Blvd S Level 3  
NV 89109, Estados Unidos  
T. +1 702-698-7950

Lo que pasa en las Vegas se queda en las Vegas. Y pasó que Jose Andrés, asesorado por Rafa Vidal, empezó a servir paellas a leña en su Jaleo. El cocinero que ha posicionado en lo más alto la cocina española en USA, ha hecho que la ciudad de los casinos también sea conocida por su paella. Su impresionante paellero circular bien merece una visita a esta ciudad del pecado.

*What happens in Vegas stays in Vegas. And it just so happens that Jose Andrés, assisted by Rafa Vidal, has begun to serve paellas cooked over firewood in his restaurant Jaleo. This chef, who is now the head of Spanish cuisine in the USA, has managed to make the city originally known for its casinos a city that is now known for its paella. The impressive circular paella cooking area is now another reason to take a trip to Sin City.*





**JALEO DISNEY SPRINGS**



1482 E Buena Vista Dr, Orlando, FL  
32830, Estados Unidos  
T +1 321 348 3211

La Paella se ha hecho hueco en Disney World gracias a la magia de Jose Andrés, nuestro chef más internacional que sigue llevando la paella más lejos todavía. Asesorado por Rafa Margós, ha conseguido que Mickey, Goofy y Donald sepan lo que es una Paella Valenciana en su más alta expresión: elaborada a leña. También los más de 10,5 millones de personas que visitan anualmente este mítico parque temático.

*Paella has found its niche in Disney World thanks to the magic of Jose Andrés, our most international chef who continues to introduce paella to all areas of the world. Assisted by Rafa Margós, these two culinary businessmen have taught Mickey, Goofy, and Donald what a Valencian Paella really is at its highest expression: cooked over firewood. Also included in their disciples are the more than 10.5 million people who visit this mythical theme park each year.*

**LEÑA**



10 Hudson Yards, New York,  
NY 10001, Estados Unidos  
T. +1 646 495 1242

La paella está de moda, también en el barrio más trendy de New York City: Hudson Yards. En el Mercado Little Spain, el restaurante Leña rinde homenaje a la paella más auténtica. Paellas valencianas y veganas basadas en el producto autóctono y como no, en la elaboración a leña. Jose Andrés, nuestro gran embajador en USA, lo ha vuelto a hacer.

*Paella is in fashion even in the trendiest of New York City neighborhoods: Hudson Yards. In the Mercado Little Spain, Leña restaurant pays tribute to the most authentic of paellas. The Valencian and vegan paellas are based on local produce and are characterized by the classic open fire cooking methods. Once again, José Andrés, our great ambassador to the USA, has proven his skill in taking paella to new heights.*

**LOS ARROCES DE SEGIS  
MADRID**

Calle Infanta Mercedes  
109 28020 Madrid  
T. 915 715 622

Desde 2002, disfrutar de una paella a leña en Madrid es posible gracias a Segismundo Amorós. Famoso en tierras murcianas por su Paella de Conejo y Caracoles, Segis dio el salto a Madrid hace dos décadas para mostrar a los madrileños que ningún fuego arde mejor que el del sarmiento. Visita obligada para aquel que quiera saborear la gastronomía valenciana en la capital de España.

*Since 2002, enjoying a paella cooked over firewood in Madrid is possible thanks to Segismundo Amorós. Famous in Murcia for his Paella of Rabbit and Snails, Segis took the leap to Madrid two decades ago to show the people of Madrid that no fire burns better than a vine shoot fire. This restaurant is a must for anyone who wants to savor Valencian gastronomy in the Spanish capital city.*



**LOS ARROCES DE SEGIS  
MURCIA**

Carretera Santa Catalina, 184  
30151 Santo Ángel (Murcia)  
T. 968 848 084

Los 25 años de experiencia de Segismundo Amorós en la cocina, convierten este restaurante en todo un referente gastronómico en la región de Murcia. Ofrecer lo que él comía los domingos en casa es el objetivo de Segismundo, y lo consigue con una excelente Paella de Conejo y Caracoles. Siempre con un dedo de arroz y el grano suelto. Un delicioso plato que es prueba viva de su humilde origen enraizado en el Vinalopó.

*Segismundo Amorós has more than 25 years of culinary experience, and his restaurant is now a gastronomic reference in the region of Murcia. His objective is to simply offer what he used to eat at home on Sundays, and his excellent Paella of Rabbit and Snails goes above and beyond this initial goal. Always cooked with a delicate layer of loose-grained rice, this delicious dish is living proof of its origins rooted in the Vinalopó region.*





# CONVIERTE TU CASA EN UN CULLERA DE FUSTA

Rafa Margós prepara los únicos caldos a leña con ingredientes 100% naturales (de verdad) para que puedas darle a tus recetas un toque de leña único.



## OTROS/OTHERS



### OTROS RESTAURANTES DISNTINGUIDOS

#### OTHERS DISTINGUISHED RESTAURANTS

##### COLOMBIA


Las Cuatro Estaciones    
Carrera 8A N° 98-38  
Bogotá, Colombia  
T. +57 121 807 45

##### COSTA RICA


La Lluna De Valencia    
De la pulpería La Máquina, 100 m.  
norte. San Pedro de Barva,  
Heredia Costa Rica  
T.+506 2269-6665 P

##### DUBAI

Seville's Restaurant & Bar   
Opposite WAFU Main  
Entrance - 1st floor  
Pyramids Building, Oud Metha Rd  
Dubai - Emiratos Árabes Unidos  
T. +971 4 324 4100

Tapería   
JA Jebel Ali Beach Hotel Exit  
No - 13 Jebel Ali Freezone  
Dubai, Emiratos Árabes Unidos


##### ESPAÑA


All I Oli     
C/Carlos Arniches, 14  
28005 Madrid,  
T. 646 414 629


Azafrán Arroces   
Calle Sta. Fe, nº2 28224  
Pozuelo de Alarcón, Madrid  
T. 699 32 63 77

Berlanga     
Av. De Menéndez Pelayo, 41  
28009 Madrid  
T. 913 916 886

Carlos Arroces   
C/ Rosa de Luxemburgo s/n  
Local 11 28023 Aravaca  
T. 900 699 677

Av. Monteclaro SN, CC   
Monteclaro, 28223 Pozuelo  
T. 900 699 677

Av. Siglo XXI, nº 13   
28660 Boadilla del Monte  
T. 900 699 677

Paseo de Chopera, 309   
28100, Alcobendas  
T. 900 699 677

C/Estella 19   
28050, Madrid  
T. 900 699 677

C/María Zambrano 3  
28522 Rivas Vaciamadrid  
T. 900 699 677



La Mariterranea  
Formentera  
C/ Major 42  
07871 San Ferràn de Ses Roques  
T. 674 274 29



C/Allanto s/n  
29029, Madrid - T. 900 699 677



La Paella De Su  
Av. Diagonal 436 08037  
Barcelona  
T. 931 545 011



C/Francisco Mosqueda 2  
28043, Madrid - T. 900 699 677



Casa De Valencia  
Paseo del Pintor Rosales, 58  
28008, Madrid - T. 915 441 747



La Posada Real Santa María  
C/ Doctor Espejel, 5, 16621  
Santa María del Campo Rus,  
Cuenc  
T. 969 196 305



Casa Pepe Sanchís  
Av. Virgen de los Dolores, 2  
14004, Córdoba - T. 957 412 295



Comboiar  
Av. Castilla y León 32  
05440 •Piedralaves, Ávila - T. 679  
162 520



Samm  
C/ Carlos Caamaño, 3  
28016 Madrid  
T. 913 453 074



Dixtinto  
C/ Rioja, 1  
23009, Jaén - T. 953 379 332



Saint James Juan Bravo  
C/ Juan Bravo 26  
28006 Madrid  
T. 915 756 010



L'Albufera Moraleja  
Avda de Europa, 17. Parque Emp.  
La Moraleja 28108, Alcobendas  
T. 911 407 652



## ESTADOS UNIDOS

Aventura  
216 E. Washington  
48104 Ann Arbor, Michigan  
T. 734 369 3153



La Despensa Mediterránea  
C/ Cardenal Cisneros, 6,  
28010, Madrid  
T. 914 461 794



La Gloria  
C/ Noviciado, 228015  
Madrid T. 910 831 401



Porto  
1600 W Chicago Ave  
Chicago, IL 60622, Estados Unidos  
T. 1 312 600 6336



## ITALIA

Paellami  
Via Guido Cavalcanti, 4  
20127 Milán  
T. +39 347 4085050



Albufera  
Via Settembrini, 26  
20124 Milano  
T. +39 02 3668 6993



## MÉXICO

Alikante 22  
Moctezuma 402, Morelos  
42040 Pachuca de Soto,  
Hgo. México  
T. +52 771 150 9098



## REINO UNIDO

Escocesa  
67 Stoke Newington Church St  
Stoke Newington  
London N16 0AR,  
T. +44 20 7812 9189



Iberica Marylebone  
195 Great Portland St  
London W1W 5PS  
T. +44 20 7148 1615



Tapas Brindis A Shoreditch  
152 Curtain Rd, Hackney  
London EC2A 3AT  
T. +44 20 7749 9961





## ¿QUÉ ES PAELLA?

¿Por qué se ponen tan nerviosos los valencianos cuando ven una paella que no les cuadra? Básicamente porque el arroz no es el protagonista.

Si fuéramos capaces de explicar la importancia que tiene la técnica de cocción en el resultado final de la paella, el mundo dejaría de hacer arroz con cosas y se pasaría a nuestro bando. Algo parecido ocurre en Italia con la pizza y la pasta, ya que acertar con su punto de cocción es difícil, en el arroz mucho más por su inestabilidad física.



De ahí la búsqueda continúa de ese ideal, de la perfección, ya sea hecha a leña, en un restaurante o en nuestra propia casa. Santos Ruiz, crítico gastronómico y gerente de la D.O. Arroz de Valencia siempre dice: “La paella es el plato de arroz más difícil de cocinar que hay en el mundo”, y tiene

## WHAT IS PAELLA?

*Why do Valencian people get so uptight when they see a paella that does not seem right to them? Basically, because the rice is not in the spotlight.*

*If we could explain the importance of the cooking technique for the paella's final result, the world would stop making rice with stuff, and they would join our side. Something similar happens to Italian pizza and pasta, as getting it to the right point is difficult, even more so with rice, due to its physical instability. Hence the*

*constant search for that ideal perfection, be it in a wood-fired oven in a restaurant or at home. Santos Ruiz, food critic and manager of 'Arroz de Valencia' Designation of Origin, always says: 'Paella is the most difficult rice dish to cook in the world', and he's completely right. It is extremely rare*

toda la razón. Es realmente complejo cazar el unicornio - Un arroz meloso o caldoso te lo hace cualquiera, una paella no.

### **¿Cómo es la paella perfecta para un valenciano?**

Quien mejor lo sabe es Josep Piera, y lo explica con tan sólo cuatro palabras: “La paella és bona quan l'arròs està sencer, solt, eixut i saborós” - entero, suelto, seco y sabroso. Nunca ha entrado en disquisiciones sobre ingredientes, lo que realmente importa es el resultado final del arroz. Es algo que nos viene de lejos.

En el siglo XVI se tiene noticia del cultivo de arroz en Valencia por un estudio denominado “Agricultura General” de Gabriel Alonso de Herrera (1470-1539) este libro se publica en 1513, cuya versión corregida por la Sociedad Económica Matritense vuelve a salir en 1818. En ella se menciona el cultivo de arroz de regadío en Valencia, se narran procesos como el blanqueado y limpiado de cascarilla - mediante garbilladores - En esta obra, Francisco de Paula Martí y Mora (1761-1827) Un eminente erudito de Xàtiva escribe un pequeño anexo, es el primer texto relevante acerca del uso y consumo del arroz en Valencia. Una documentación crucial para saber cómo se cocina el arroz en Valencia, a diferencia del resto del mundo. Aquí radica la clave de por qué somos tan exigentes cuando nos encontramos frente a un arroz. Nos separan casi doscientos años, pero las exigencias del guión son las mismas: “Los valencianos tienen la vanidad, a mi parecer bien fundada, de que nadie ha

*to find – Anyone can make fluffy rice or a Caldoso, but not a paella.*

### ***What is the perfect paella like for a Valencian person?***

*Josep Piera knows best, and he explains it with only four words: ‘La paella és bona quan l'arròs està sencer, solt, eixut i saborós’ – whole, loose, dry, and savoury. He has never quibbled over the ingredients, what really matters is the rice’s final result. It is a long tradition.*

*There is a record of rice crops in Valencia in a text titled ‘General Agriculture’, by Gabriel Alonso de Herrera (1470-1539). This book was originally published in 1513 and the revised edition was released in 1818 by the Sociedad Económica Matritense. It mentions irrigated rice crops in Valencia, it describes processes such as milling and husk removal – with a sifter. In this piece, Francisco de Paula Martí y Mora (1761-1827), an eminent scholar from Xàtiva, wrote a succinct annex, which is the first relevant text about the use and consumption of rice in Valencia. A fundamental document to learn how rice is cooked in Valencia, as opposed to the rest of the world. Almost two hundred years set us apart, but the requirements are still the same:*

*‘Valencians have the vanity, well-founded in my opinion, of being able to season better, and in more ways than anyone else, and it is only fair to grant it to them, for anything*

llegado a saberle condimentar mejor que ellos, ni de más diferentes modos, y es preciso concederles la preferencia, pues con cualquier cosa que lo guisen sea de carne, pescado o con legumbres solas, es sin duda un bocado sabroso, y tanto mejor cuanto más sustancia se le echa.

Nada tiene de extraño que los valencianos hayan llegado en esta parte a un grado de perfección, desconocido en las demás provincias, por ser el alimento casi exclusivo con que se mantienen, particularmente la gente que no tiene grandes facultades, y han estudiado con este motivo los medios de hacerle más grato al paladar. En todas partes han querido imitarlos, y para esto lo suelen dejar a medio cocer, llamándolo equivocadamente arroz a la valenciana, persuadidos de que aquellos naturales lo comen casi crudo, por haber observado que los granos cocidos quedaban enteros y separados en los guisos valencianos. Pero el misterio de este bello resultado no consiste más que en saber proporcionar la cantidad de caldo o agua a la de arroz que guisan, de modo que quede bien penetrado al mismo tiempo de haberse consumido. Daremos, sin embargo, aquí para los curiosos las reglas que hemos

*they cook it with, whether it be meat, fish, or plain legumes, it is a tasteful morsel, and it is better the more there is in it.*

*It is anything but strange that Valencians have reached such a degree of perfection, unbeknownst to the rest of provinces, for it is virtually the only food they sustain themselves on, especially people without great skills, therefore, they have studied the ways to make it more palatable.*

*Imitation has been attempted far and wide and they make it half-cooked, wrongly referring to it as Valencian rice, convinced that locals have it almost uncooked, as they observed how the grains stayed whole and loose in Valencian casseroles. However, the mystery of this beautiful result simply resides in knowing how to balance the amount of broth or water and that of rice being cooked, in order for the rice to absorb it while it cooks. Nevertheless, let us provide interlopers with the rules we have observed to be usually followed. To make Valencian rice like locals do, it needs to be cooked over high heat, preferably a flame, so as not to interrupt the boiling. In order to know the*





observado guardan generalmente. Para que el arroz a la valenciana salga como lo hacen aquellos naturales es preciso que cueza a fuego muy activo, prefiriendo el de llama, a fin que no se interrumpa el hervor. Para saber la cantidad fija de caldo que se necesita, sea cual fuere la que se pretende guisar, llevan generalmente la regla de removerlo con una cuchara de palo, y antes de que repose...”

[Francisco de Paula Martí 1818]  
Esta descripción muestra la fama del plato a comienzos del siglo XIX, y cómo era replicado en otras regiones. Resulta curioso ver cómo la voz “paella” no aparece para nada citada en el texto, en su lugar se menciona “arroz a la valenciana” cuyo origen está en “Riz à la valencienne” que se le ocurrió a un belga. Paella en aquella época solamente la llamaban los

*fixed amount of broth needed, regardless of the amount intended to cook, they usually follow the rule of stirring it with a wooden spoon and, before it rests...’*

*[Francisco de Paula Martí 1818]*

*This description shows the fame of the dish at the beginning of the 19th century, and how it was recreated in other regions. It is interesting to see how the word ‘paella’ is not at all cited in the text, which mentions ‘Valencian rice’ instead, the origins of which are in ‘Riz à la valencienne’, which occurred to a Belgian man. It was then only called paella by Valencian people, not the gentlemen in Madrid. Also, there were no written recipes as it was passed on in oral traditions. Do you know of anyone from Valencia who*

valencianos, no los señores de Madrid. Al igual que tampoco había recetas escritas, porque este saber se transmitía por tradición oral. ¿Sabéis de algún valenciano que mire la receta para hacer una paella? ¡Venga ya!

Después de tantos años compartiendo inquietudes gastronómicas, la lista de agravios relacionada con la paella se podría resumir en seis actos:

- 1.** Cebolla, porque ablanda el arroz y nos aleja del resultado deseado, un arroz entero, suelto, seco y sabroso. Sin embargo existe una paella en l'horta sud hecha únicamente con arroz y cebolla.
- 2.** Paella mixta, invento de la hostelería para satisfacer a turistas sin cultura del arroz, y obtener un mayor margen de beneficio. Cuantos más productos se pongan, más se puede cobrar. Sin embargo en Benissa y Moraira no tienen problemas en hacer paellas con ingredientes de mar y montaña.
- 3.** El chorizo, que tanto gusta a ingleses y vascos mezclado con gambas y guisantes en la paella, aporta al arroz el tono rojizo y sabor especiado del pimentón. Los anglosajones no saben cocinar el arroz, ni disponen de azafrán, ni legumbres frescas, y el conejo para ellos es una mascota, por lo tanto, hacen lo que pueden con lo que tienen a mano.
- 4.** Cocinar paella en artilugios hondos con un palmo de arroz. Al valenciano le gusta que la paella tenga sus proporciones, por

*looks at a recipe to make paella?  
Come on!*

*After so many years sharing gastronomic interests, the list of grievances regarding paella could be summarised into six actions:*

- 1.** *Onion, because it softens the rice and leads us away from the desired result, a rice that is whole, loose, dry and savoury. However, there is a paella in L'Horta Sud made only with rice and onion.*
- 2.** *Mixed paella, a catering industry invention to satisfy tourists lacking a grounding in the culture of rice, thus obtaining a greater profit. The more products in it, more can be charged. However, they have no problem in Benissa and Moraira when it comes to making paellas with meat and seafood.*
- 3.** *Chorizo, well liked among English and Basque people, mixed with prawns and peas in paella, brings a reddish aspect to the rice, and the paprika spiced flavour. The British do not know how to cook rice, nor have they got saffron or fresh legumes, and rabbits are pets for them, so they do what they can with what they can find.*
- 4.** *Cooking paella in deep pots with a hand span of rice. Valencians like their paella to keep its proportions, that is why there are different paella sizes, depending on the number of diners. Let us not go overboard either with ultrathin paellas,*





eso existen diferentes diámetros de paellas en relación al número de comensales. Tampoco hay que pasarse con las paellas ultra-finas porque no hay ni para el gato. Lo normal es que sobre paella. Que por cierto, el lunes sabe mejor.

**5.** Hacer cocina fusión e inventos con la paella: Pizza-paella (Pizza Hut), sandwich de paella (Tesco), esferificaciones... Un comensal inteligente busca en la paella autenticidad y tradición, nada más.

**6.** Emplear arroz largo o basmati. La paella sólo se entiende con las variedades de arroz redondo ya que son las únicas con capacidad de absorción. Por eso desde hace siglos existe una vasta cultura agronómica del arroz en Valencia, donde se han desarrollado las variedades óptimas para conseguir ese objetivo, y por extensión a otras zonas productoras como Delta del Ebro, Guadalquivir, Calasparra y Pals.

Volvemos al aforismo de siempre:

“Todas las paellas son arroz pero no todos los arroces son paella”.

*or else you could end up as hungry as a hunter. It is normal to have a surplus of paella. By the way, it tastes better when left overnight.*

**5.** *Doing fusion cuisine with paella: Pizza-paella (Pizza Hut), paella sandwich (Tesco), spherifications... A smart diner is looking for authenticity and tradition, nothing else.*

**6.** *Using long grain or basmati rice. It can only be a paella if it uses a variety of short grain rice, which are the only ones with absorption capacity. That is why, for centuries, there has been a wide agronomic rice culture in Valencia, where the optimal varieties to meet that purpose have been developed and, by extension, in other producing areas such as the Ebro Delta, Guadalquivir, Calasparra and Pals.*

*There is a fitting old aphorism:*

*‘All paellas are rice, but not all rice is paella’.*







# PAELLAS EN CASA

*PAELLAS AT HOME*

## PAELLA EN CASA

DELIVERY Y TAKE AWAY

### NACIONAL

NATIONAL

### ANDALUCIA CÓRDOBA

Casa pepe sanchís  
T. 957 412 295



### JAÉN

Dixtinto  
T. 953 379 332



### CASTILLA Y LEÓN ÁVILA

Comboiar  
T. 679 162 520



### CATALUNYA BARCELONA

La paella de Su  
T. 931 545 011



### COMUNITAT VALENCIANA ALAUQUÁS

Altamira  
T. 961 515 476



L'Ateneu d'Alaquas  
T. 663 268 067



### ALBAIDA

El Calero  
T. 670 367 154



### ALBORAYA

AM47  
T. 963 298 829



Casa Navarro  
T. 963 720 027



L'alqueria De L'horta  
T. 687 921 070



La Ferradura  
T. 963 716 484



### ALCOCEBRE

Mesón Ximo  
T. 964 414 412



Serra D'irta  
T. 964 412 325



### ALFAFAR

La Matandeta  
T. 962 112 184



### ALGINET

L'alfabega  
T. 657 695 155



### ALICANTE

Casa Julio  
T. 965 651 070



## PAELLA EN CASA

DELIVERY Y TAKE AWAY

Casa Salvi  
T. 965 155 756

Dársena  
T. 965 207 399

La Taberna Del Gourmet  
T.965 204 233

La Tartana  
T. 965 688 541

Maestral  
T. 965 262 585

Racó Del Plá  
T. 965 212 822

### ASPE

Alfonso Mira  
T. 965 492 102

Ya  
T. 965 491 666

### BANYERES DE MARIOLA


Pirámide  
T. 965 566 471

### BARX


La Visteta  
T. 962 807 50

 Puig Mola  
T. 962 807 008

 **BENICÁSIM**  
La Pimienta Rosa  
T. 964 305 557

 Les Barraques  
T. 964 300 248

 **BENIDORM**  
El Niño  
T. 965 853 496

 La Falua  
T. 965 853 105

Ulia  
T. 965 856 828

 **BENIMANTELL**  
Venta La Montaña  
T. 965 885 141

 **BENIPARRELL**  
Casa Quiquet  
T. 961 200 750

 Hispania  
T. 961 210 611

 **BENISSANÓ**  
Levante  
T. 962 780 721



## PAELLA EN CASA

DELIVERY Y TAKE AWAY

### BURJASSOT

Don Paeller  
T. 963 632 090



La Trocha  
T. 964 283 209



### BURRIANA

Can Ros  
T. 964 586 558



L'espart  
T. 671 286 785



La Mar De Francisca  
T. 642 698 818



Pairal  
T. 964 233 404



Savarrín  
T. 964 585 081



Portolés  
T. 964 216 481



### CALPE

El Cantonet  
T. 965 832 830



Rincón Del Marinero  
T. 692 040 026



### CARCAIXENT

Ca La Roja  
T. 962 430 035



Tasca Del Puerto  
T. 964 284 481



### CASTELLÓN

Arropes  
T. 964 237 658



CHIVA  
Las Bairetas  
T. 962 521 373



Ca La Mary  
T. 670 467 399



CULLERA  
Arrosiko  
T. 610 119 697



Chiva  
T. 964 241 209



El Rincón Del Faro  
T. 961 724 563



L'arroseria  
T. 964 217 463



Picanterra  
T. 961 722 627



## PAELLA EN CASA

DELIVERY Y TAKE AWAY

La Mar Salà  
Avd. del Dossel, 49  
605 646 880 / 961 746 380

### DAIMÚS

Daily Gastrobar  
T.962 825 218

### DENIA

Ca Pepa Teresa  
T. 965 784 547

La Barqueta  
T. 966 421 626

### ELCHE

Cachito  
T. 966 63 35 75

Casa Ricardo  
T. 965 853 105



Granaino  
T. 966 664 080

Matola  
T. 966 640 190

Nugolat  
T. 965 455 175

### EL CAMPELLO

La Peña  
T. 965 631 048

  Seis Perlas  
T. 965 630 462

### EL PALMAR

Ca Jaume  
T. 961 620 144



Canyamel  
T. 961 620 263

El Mornell  
T. 961 620 336



El Rek  
T. 961 620 297

  L'illa  
T. 961 620 242

  La Perleta  
T. 961 620 187

  Mateu  
T. 961 620 270

  Ravatjol  
T. 961 620 279

  Tasca Rogelio  
T. 961 620 143

### EL PERELLONET

 Blayet  
T. 961 777 454





## PAELLA EN CASA

DELIVERY Y TAKE AWAY

### EL PUIG

Alhacena  
T. 961 471 340

### EL SALER

Ca Pepe Del Saler  
T. 961 830 020

Duna  
T. 961 830 490

Pepet Paellas  
T. 669 824 503

### EL VEDAT

El Romeral  
T. 961 550 109

### ESTIVELLA

Els Pins  
T. 962 628 060

### GANDÍA

Rosario  
T. 962 840 111

Son De Mar  
T. 962 846 841

### GATA DE GORGOS

Avenida  
T. 965 756 489

### JALÓN

Casa Aleluya  
T. 966 480 030

### JÁVEA

Azorín  
T. 965 794 495

La Cantina  
T. 965 792 190

La Perla  
T. 966 470 772

Mezquida  
T. 965 793 620

### L'ALCUDIA

Miguel y Juani  
T. 962 996 739

### LA POBLA DE VALLBONA

Finca Maravisa  
T. 962 760 339

### L'ELIANA

Ca Consuelo  
T. 962 741 560

El Chalet  
T. 962 743 216

## PAELLA EN CASA

DELIVERY Y TAKE AWAY

### LLÍRIA

El Bon Dinar  
T. 962 027 465

### LLOMBAI

Ca Ladio  
T. 962 550 332

### MASSAMAGRELL

Com A Casa  
T. 961 441 354

### MELIANA

Ca Xoret  
T. 961 493 749

### El Racó

T.961 496 173

### NÁQUERA

El Pí  
T. 961 680 170

### El Rossinyol

T. 961 681 007

### NAVAJAS

Altomira  
T. 964 712 112

### OLIVA

Iri El Roch  
T. 962 838 030

### Tot Arròs

T. 629 639 573

### ONDA

Hermanos Navarro  
T. 964 626 070

### OROPESA DEL MAR

Puerta Del Sol  
T.964 313 796

### PARCENT

L'era  
T. 966 405 298

### PEGO

Rafel  
T. 965 571 236

### PEÑISCOLA

Casa Jaime  
T. 964 480 030

### PICANYA

Alquería La Seu  
T. 961 830 321

### PICASSENT

L'alter  
T. 961 230 537

### PILES

Restaurante Gloriamar  
T. 962 831 353

## PAELLA EN CASA

DELIVERY Y TAKE AWAY

### PINEDO

Casa Borrás  
T. 963 248 126

Creu De La Conca  
T. 963 247 174

La Genuina  
T.963 248 663

Nao Borraset  
T. 661 477 720

### PINOSO

Alfonso  
T. 965 477 820

El Racó De Pere I Pepa  
T. 965 477 175

La Torre De Pinoso  
T. 966 970 169

### ROCAFORT

Rocarroz  
T. 605 801 671

### SAGUNTO

Ca Merche  
T. 962 679 604

El Charquito  
T. 643 829 338



### SAN ANTONIO DE BENAGÉVER

Granja Santa Creu  
T. 962 740 056



### SANTA POLA

Batiste  
T. 965 411 485



Varadero  
T. 965 411 766



### SAN JUAN DE ALICANTE

Mi Casa  
T. 965 655 187



### SERRA

El Chaparral  
T. 961 688 707



El Descanso  
T. 961 688 274



La Garrofera  
T. 961 688 370



### SUECA

El Camelot  
T. 961 711 734



El London  
T. 744 613 211



El Llopis  
T. 961 700 052



## PAELLA EN CASA

DELIVERY Y TAKE AWAY

El Niu  
T. 961 700 872

El Porxets  
T. 961 703 344

El Rebost  
T. 963 119 291

Fernandet  
T. 633 979 057

La Fi De La Fam  
T. 961 710 268

La Granja  
T. 961 710 143

Sequial 20  
T. 686 989 742

### TORRES TORRES

Torres Torres  
T. 962 626 325


### VALÈNCIA

Alquería Del Pou  
T. 962 110 446


Arroceria La Valenciana  
T. 963 153 856


Arroz Y Tartana  
T. 963 942 608



 Borja Azcutia  
T. 963 161 270



 Casa Clemencia  
T. 963 601 001

 Casa Loly  
C/ Pere de València, 3  
962023339 Solo Take Away

 Casa Ripoll  
T. 963 550 022


 Click  
T. 963 606 246

  Duna Puerto  
T. 639 912 780

  El Cabanyal  
T. 963 561 503

 El Racó De La Paella  
T. 963 488 252

 El Redolí  
T. 961 620 375

 Goya Gallery  
T. 963 041 835





## PAELLA EN CASA

DELIVERY Y TAKE AWAY

Lahiver  
T. 961 610 489



Taberna Alkázar  
T. 963 515 551



La Marítima  
T. 690 705 216



Valencia Tropical  
T. 963 248 485



La Pepica  
T. 963 710 366



Velarte  
T. 963 743 111



La Riuà  
T. 963 914 571



Yarza  
T. 963 952 011



Levante Valencia  
T. 960 651 152



**VILA-REAL**  
Al D'emilio  
T. 964 535 341



Lisa Negra  
T. 963 946 079



Cal Dimoni  
T. 676 476 053



Maspaella  
T. 963 304 231



**MADRID**  
All I Oli  
T. 646 414 629



Masusa  
T. 611 676 826



Berlanga  
T. 913 91 68 86



Navarro  
T. 963 529 623



Carlos Arroces  
T. 900 699 677



Palace Fesol  
T. 963 529 323



La Despensa Mediterránea  
T. 914 461 794



Racó De L'Arnau  
T. 961 932 650



La Gloria  
T. 910 831 401



Restaurante De Ana  
T. 963 509 109



Samm  
T. 913 453 074



Ricepaella  
T. 640 176 844



## PAELLA EN CASA

DELIVERY Y TAKE AWAY

Saint James Juan Bravo  
T. 915 756 010

### POZUELO DE ALARCÓN

Azafrán Arroces  
T. 699 32 63 77

### MURCIA

Los Arroces De Segis  
T. 968 848 084

### INTERNACIONAL

INTERNATIONAL

### COLOMBIA

#### BOGOTÁ

Las cuatro estaciones  
T. +57 1 2180745

### COSTA RICA

#### HEREDIA

La Lluna de Valencia  
T. +57 1 2180745



### ESTADOS UNIDOS CHICAGO

Porto  
T. 1 312-600-6336



### LAS VEGAS

Jaleo  
T. +1 702-698-7950



### ITALIA

#### MILÁN

Paellami  
T. +39 347 4085050



Albufera

T. +39 02 3668 6993



### MÉXICO

#### PACHUCA DE SOTO

Alikante 22  
T. +52 771 150 9098



### REINO UNIDO

#### LONDRES

Arròs Qd  
T. +44 20 3883 3525



Iberica Marylebone  
T. +44 20 7148 1615



Tapas Brindisa Shoreditch  
T. +44 20 7749 9961





# VALÈNCIA

UNA DE LES 100  
CIUTATS  
INTEL·LIGENTS  
I CLIMÀTICAMENT  
NEUTRES D'EUROPA

**MISSIÓ CLIMÀTICA  
VALÈNCIA 2030**



AJUNTAMENT  
DE VALÈNCIA

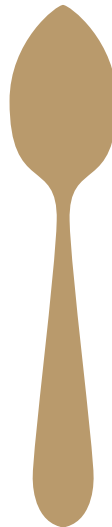


Missions  
València 2030

**2022**

**PREMIOS  
ESPECIALES**

*SPECIAL AWARDS*



## PREMIOS ESPECIALES

### SPECIAL AWARDS

#### **ORGANISMO DEL AÑO: CERTAMEN DE PAELLAS DE HOGUERAS DE SAN JUAN**

Considerado el evento más popular y multitudinario de la provincia de Alicante alrededor de una paella. Una cita periódica y continuada en el tiempo, más de 40 años, que ya forma parte de la historia alicantina. Esta jornada de convivencia en el parque Lo Morant está organizada por la Federació de les Fogueres de Sant Joan y cada año participan más de 5.000 foguerers i barraquers.

#### *ORGANISM OF THE YEAR: HOGUERAS DE SAN JUAN PAELLA COMPETITION*

*Considered to be the most popular and multitudinous event in the province of Alicante related to paella. A recurring (and continued) event that has been a part of Alicante's history for over 40 years now. This social gathering at Parque Lo Morant is organised by the Federació de les Fogueres de Sant Joan and, every year, more than 5,000 foguerers i barraquers (people who help build the bonfire effigies) take part in it.*



## PREMIOS ESPECIALES

### SPECIAL AWARDS

#### PRODUCTO DEL AÑO: PAELLA-FÁCIL

Accesorio desarrollado en 2018 para controlar de manera cómoda y precisa el momento de echar el arroz. Un medidor de acero inoxidable con un imán para adherir la pieza en el borde de la paella. Este mecanismo es ideal para ayudar a los cocineros y aficionados que se adentran en la apasionante cultura arrocerá.

#### PRODUCT OF THE YEAR: PAELLA-FÁCIL

*An accessory developed in 2018 to easily and accurately determine the moment to put in the rice. A stainless-steel gauge with a magnet to attach the device to the edge of the pan. This mechanism is excellent to help cooks and amateurs who venture into the thrilling realm of rice culture.*



## PREMIOS ESPECIALES

### SPECIAL AWARDS

#### INNOVACIÓN DEL AÑO: COOK OBSESSION

Por la creación de un proceso innovador de elaboración de cocinado de arroz, suelto, seco, entero y sabroso. Con su influencia en las redes ha impulsado un curso didáctico on-line de gran éxito, en el que han participado cocineros de primera línea.

#### INNOVATION OF THE YEAR: COOK OBSESSION

*For the creation of an innovative process to elaborate pre-cooked loose, dry, whole and savoury rice. Thanks to their influence on social media, they have promoted a very successful online course, in which renowned chefs have participated.*





## PREMIOS ESPECIALES

### SPECIAL AWARDS

#### **COCINERO DEL AÑO: JESÚS MELERO**

Coordinador y alma mater del Concurso de Paellas de Sueca desde 1986 hasta 2021.

Es uno de los maestros paelleros con mayor andadura profesional y prestigio en toda España. En estos momentos está embarcado en la fase de internacionalización del Concurso de Paellas de Sueca 2022, celebrando semifinales en Ciudad de México, Boston, Puerto Rico y Japón.

#### *CHEF OF THE YEAR: JESÚS MELERO*

*Organiser and founder of the Contest of Valencian Paella in Sueca, from 1986 to 2021.*

*He is one of the most seasoned and prestigious Paella Master Chefs in Spain. At the moment, he is submerged in a stage of internationalisation of the 2022 Contest of Paellas in Sueca, holding semi-finals in Mexico, Boston, Puerto Rico and Japan.*





## HISTÓRICO

### HISTORY

Son muchos los actores que, directa o indirectamente, impulsan de manera brillante la puesta en valor de las auténticas Paellas. Con el fin de darles un merecido reconocimiento, desde 2015, Wikipaella los distingue con los Premios Especiales al Organismo, al Producto y al Cocinero del año.

*There are many who have either directly or indirectly fostered recognition of authentic paella brilliantly. With the aim of giving them their deserved recognition, since 2015 Wikipaella has distinguished them with the Special Awards for the Organisation, Product and Chef of the Year.*



## **HISTÓRICO**

### *HISTORY*

#### **ORGANISMO DEL AÑO**

2015: Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca  
2016: Ayuntamiento de Villa-real  
2017: Día de las Paellas de Benicassim  
2018: Ciudad de Dénia  
2019: Consellería de Agricultura, medio ambiente, cambio climático y desarrollo rural.  
2020: Ainia Centro Tecnológico  
2021: Consellería de Cultura

#### **PRODUCTO DEL AÑO**

2015: D.O. Arroz de Valencia  
2016: Ñora de Guardamar  
2017: D.O. Aceites de la Comunidad Valenciana  
2018: La Morralla  
2019: D.O.P. Azafrán de la Mancha  
2020: La Alcachofa de la Comunidad Valenciana  
2021: La Leña

#### **COCINERO DEL AÑO**

2015: Jose Andrés  
2016: Raúl Cob  
2017: Pepe Cabanes  
2018: Rafa Vidal  
2019: Salvador Gascón  
2020: Hermanos Montoliu  
2021: Manuel Velarte

#### **ORGANISATION OF THE YEAR**

2015: *Sueca International Valencian Paella Contest*  
2016: *Villareal City Council*  
2017: *Benicassim Paella Days*  
2018: *City of Dénia*  
2019: *Ministry of Agriculture, Environment, Climate Change and Rural Development.*  
2020: *Ainia Technological Center*  
2021: *Ministry of Culture*

#### **PRODUCT OF THE YEAR**

2015: *D.O. Valencian Rice*  
2016: *Guardamar Spicy Red Peppers (Ñoras)*  
2017: *D.O. Oils of the Valencian Community*  
2018: *Rockfish*  
2019: *D.O.P. Saffron from the area of La Mancha*  
2020: *The Artichoke of the Valencian Community*  
2021: *The Firewood*

#### **CHEF OF THE YEAR**

2015: *Jose Andrés*  
2016: *Raúl Cob*  
2017: *Pepe Cabanes*  
2018: *Rafa Vidal*  
2019: *Salvador Gascón*  
2020: *Montoliu Brothers*  
2021: *Manuel Velarte*



**INGREDIENTES**  
*INGREDIENTS*

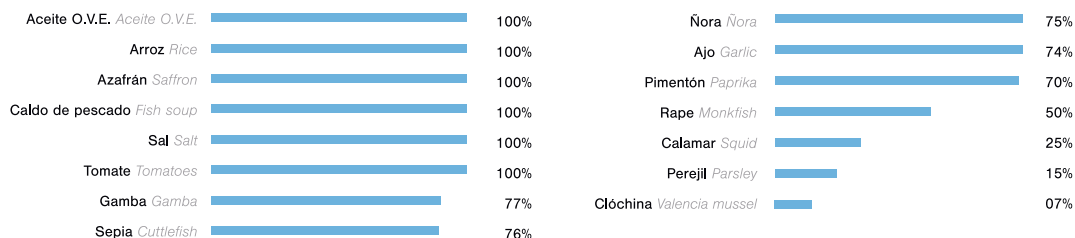
## INGREDIENTES

### INGREDIENTS

Con las recetas de los restaurantes distinguidos por Wikipaella, generamos un patrón estadístico de los ingredientes de las auténticas Paellas. Como conclusión distinguimos entre ingredientes básicos, presentes en el 100% de las recetas, e ingredientes variables, cuya presencia depende de la zona de la Comunitat Valenciana en la que nos encontremos. Aquí puedes consultar cuáles son y la proporción en que se usan.

*With the recipes of the restaurants distinguished by Wikipaella, we generate a statistical pattern of the ingredients in the authentic Paellas. As a conclusion, we came to distinguish between basic ingredients, with presence in 100% of the recipes, and some variable ingredients, whose appearance depends on the area of the Valencian Community in which we are. Here you can check what they are and the proportion in which they are used.*

## ARROZ A BANDA



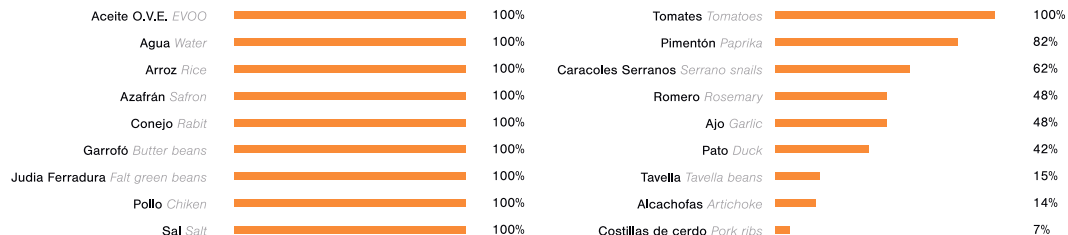
% de uso de cada ingrediente  
*% used of each ingredient*

\*Solo se muestran ingredientes con más de un 5% de uso. Datos a 31/12/18.  
*\*Only ingredients with more than 5% of use are shown. Data as of 12/31/18*

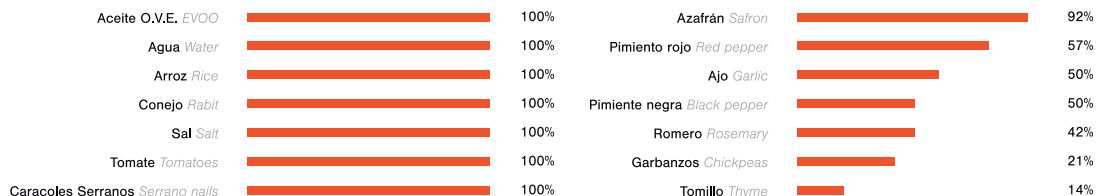
# INGREDIENTES

## INGREDIENTS

### PAELLA VALENCIANA



### PAELLA CONEJO Y CARACOLES



% de uso de cada ingrediente

*% used of each ingredient*

\*Solo se muestran ingredientes con más de un 5% de uso. Datos a 31/12/18.

*\*Only ingredients with more than 5% of use are shown. Data as of 12/31/18*

## INGREDIENTES

### INGREDIENTS

#### ACEITE DE OLIVA

##### EXTRA VIRGEN OLIVE OIL

El AOVE (aceite de oliva virgen extra) indicado tiene gran frutuosidad pero es ligero en boca, para que tenga un equilibrio perfecto en la cocción. Es muy importante ser comedido con el aceite, el exceso provoca Paellas grasientas y de difícil digestión.

*The most suitable EVOO (extra virgin olive oil) is one that is very fruity yet light on the palate to give a perfect balance when cooking. It is very important to exercise restraint with the oil, as any excess leads to greasy paellas that are not easy to digest.*

#### AGUA

##### WATER

El agua permite concentrar los jugos y sales minerales del sofrito en un caldo, que sirve para rehidratar el arroz. La cantidad de agua vendrá determinada por la dureza del agua y la presión atmosférica del lugar donde se cocine.

*Water is used to turn the juices and mineral salts from the fried ingredients into a stock, which is then absorbed into the rice. The amount of water is determined by the hardness of the water and the atmospheric pressure of the place where it is cooked.*



Alcachofas / Artichokes

#### AJO

##### GARLIC

Suele estar presente en las Paellas Marineras y en la Paella de Conejo y Caracoles, en algunas zonas de la Comunitat también lo usan para cocinar Paella Valenciana. Se añade al sofrito para darle una mayor intensidad de sabor y aportar los ricos valores tradicionales de esta especie.

*It is usually present in Seafood Paellas and Rabbit and Snail Paellas. They also use it in some areas of the region to cook Valencian Paella. It is added to the fried ingredients to give them a greater intensity of flavour and to add the rich traditional values of this spice.*



## INGREDIENTES

### INGREDIENTS

#### ALCACHOFA

##### ARTICHOKE

Se incluye históricamente en la Paella Valenciana por ser una verdura de invierno que sustituía a las otras legumbres cuando aún no existían neveras. Actualmente, la alcachofa es un ingrediente fijo en la provincia de Castellón y en algunas poblaciones de l'Horta Nord (València).

*This has been historically used in Valencian Paella as it is a winter vegetable that replaced other vegetables when there were no refrigerators. Nowadays, the artichoke is an ever present ingredient in the province of Castellón and in some populations of l'Horta Nord (València).*

#### ARROZ

##### RICE

Existe más de una variedad para elaborar la Paella. Se han de tener en cuenta sus propiedades y características, además de la temperatura de cocción, el recipiente, los tipos de aguas y los ingredientes que lo acompañan.

*There is more than one variety used to make paella. One must take into account their properties and characteristics, as well as the boiling temperature, receptacle and the types of water and ingredients suited to each one.*

#### AZAFRÁN

##### SAFFRON

El colorante natural por excelencia de las Paellas. Si bien conseguir la tonalidad de color con hebras de azafrán es caro y difícil, se desaconseja el uso de la tartracina, el colorante artificial E-102, por su insalubridad. Hay que tener en cuenta que un exceso de azafrán provoca un molesto sabor a cloro.

*The natural colourant par excellence for Paellas. Although it is difficult to achieve the right colour tones with saffron strands, it is not advisable to use tartrazine, the artificial colourant E-102, since it is unhealthy. A going overboard with the saffron leads to an unpleasant aftertaste of chlorine.*



Azafrán / Saffron

## INGREDIENTES

### INGREDIENTS

#### CALAMAR

##### SQUID

Presente en las Paellas Marineras de algunas zonas de la Comunitat Valenciana. Es una gran fuente de proteínas, bajo en calorías y grasas. Al no ser un producto de temporada, el calamar puede disfrutarse en cualquier época del año.

*Present in the Seafood Paellas of some areas of the Valencian Community. It is a great source of protein, low in calories and fats. Not being a seasonal product, squid can be enjoyed at any time of the year.*

#### CALDO DE PESCADO

##### FISH SOUP

El fondo de pescado es crucial en toda Paella Marinera. Para su elaboración se emplea pescado de descarte o morralla, pescado azul para aportar grasa al caldo y marisco para potenciar su sabor (normalmente galeras, cangrejos o cabeza de gambas).

*The fish stock is crucial in all Seafood Paellas. For its production, we make use of throwaway fish or rockfish. Besides, it is common to use oily fish to add fat to the broth and seafood to enhance its flavour (usually galeras, crabs or heads of prawns).*

#### CARACOLES SERRANOS

##### SERRANO SNAILS

También conocido como vaqueta, se encuentra exclusivamente en la región del sureste y levante de la península. A diferencia de otros caracoles que prefieren ambientes húmedos, el caracol serrano es de monte y se puede encontrar en zonas agrestes donde crece tomillo, lavanda y romero. Considerado un manjar exquisito, es un básico en la Paella de Conejo y Caracoles, mientras que es una tercera proteína opcional en la Paella Valenciana.

*The natural colourant par excellence for Paellas. Although it is difficult to achieve the right colour tones with saffron strands, it is not advisable to use tartrazine, the artificial colourant E-102, since it is unhealthy. A going overboard with the saffron leads to an unpleasant aftertaste of chlorine.*



Caracoles / Snails

## INGREDIENTES

### INGREDIENTS

#### CLÓCHINAS

##### VALENCIAN MUSSEL

Variedad mediterránea del mejillón, de menor tamaño, tonalidad más suave y sabor más intenso. Es un bien escaso y muy localizado, su producción sólo tiene lugar en Valencia y durante los meses sin “r”. La clóchina es rica en vitaminas, calcio, hierro, potasio, fósforo, magnesio y Omega 3.

*Mediterranean variety of mussel, smaller, with a softer tonality and a more intense flavour. It is a scarce and very localised good, its production only takes place in Valencia and during the months without “r” (May, June, July, August). The “clóchina” is rich in vitamins, calcium, iron, potassium, phosphorus, magnesium and Omega 3.*

#### COSTILLA DE CERDO

##### PORK RIBS

En algunas poblaciones de Castellón es frecuente su uso, para dotar de un sabor más intenso y característico a la Paella Valenciana. Se añade en pequeñas proporciones y normalmente sustituye al conejo.

*In some populations of Castellón, they include pork in the Valencian Paella to endow it with a more intense and characteristic flavour. It is added in small proportions and normally it replaces rabbit.*

#### CONEJO

##### RABBIT

El conejo es otro de los animales de corral que tradicionalmente se han empleado en la Paella Valenciana. Es carne blanca, saludable y asequible. Este ingrediente es un básico de la Paella Valenciana y de la Paella de Conejo y Caracoles de Alicante, donde la elección, preparación y cocinado del animal es todo un ritual.

*Rabbit is another free-range animal that has traditionally been added to the Valencian Paella. It is a white meat which is healthy and affordable. This ingredient is an essential of the Paella Valenciana and the Alicante-style Paella de Conejo y Caracoles, where the selection, preparation and cooking of the animal becomes a ritual.*

#### GAMBA

##### PRAWN

Delicioso crustáceo carroñero presente en toda Paella Marinera que se precie. Un manjar en el caso de la Gamba Roja, donde el concentrado de yodo y sal combina a la perfección con los dulces jugos que encierra su cabeza. Toda una explosión de sabor marino.

*Delicious scavenger crustacean present in all Seafood Paellas. A delicacy, in the case of the Red Shrimp, where the concentration of iodine and salt combines perfectly with the sweet juices that its head encloses. Such a whole explosion of marine flavour.*

## INGREDIENTES

### INGREDIENTS



Judía verde plana / Flats green beans

## GARBANZOS

### CHICKPEAS

Legumbre presente en algunas Paellas de Conejo y Caracoles, aporta sabor al plato y ayuda a que el arroz quede suelto. Los garbanzos contienen una gran cantidad de proteína vegetal.

*Legume present in some Paellas de Conejo y Caracoles, which adds flavour to the dish and helps the rice to be loose. Chickpeas contain a large amount of vegetable protein.*

## JUDÍA VERDE PLANA

### FLAT GREEN BEANS

Ferradura, roiget o bajoqueta son diferentes nombres para denominar las variedades de judía verde plana, la segunda legumbre fresca presente en toda Paella Valenciana.

*Ferradura, roiget and bajoqueta are the different names given to the varieties of flat green beans, the second fresh vegetable found in every Valencian paella.*

## GARROFÓ

### BUTTER BEANS

Uno de los ingredientes con mayor personalidad de la Paella Valenciana. Aporta un sabor y textura especial. El garrofó valenciano presenta una coloración negra, mientras que las variedades del Perú (de donde es originario) y Turquía son completamente blancas y más harinosas.

*One of the ingredients with most notable character of Valencian Paella, these give a special taste and texture. The Valencian variety is blackish, whilst the Peruvian kind (from where they originate) and Turkish varieties are completely white and floury.*

## INGREDIENTES

### INGREDIENTS

#### ÑORA

##### ÑORA

La ñora es una variedad de pimiento, de pequeño tamaño y con forma de bola, que se cultiva principalmente en la comarca de la Vega Baja (Alicante), especialmente en Guardamar del Segura. Este ingrediente, presente en la mayoría de Paellas Marineras, aporta sabor y coloración. No obstante, una gran cantidad del pimentón que se hace en España proviene de la ñora.

*The ñora is a variety of pepper, small sized and ball-shaped, which is grown mainly in the region of Vega Baja (Alicante), especially in Guardamar del Segura. This ingredient, present in the majority of Seafood Paellas, provides flavour and colour. Moreover, a large amount of the paprika that is made in Spain comes from the ñora.*

#### PEREJIL

##### PARSLEY

Planta herbácea aromática con un sabor característico y muy acentuado, podemos encontrarla en algunas Paellas Marineras. Rica en ácido fólico y minerales. También es conocida por sus propiedades digestivas.

*Herbaceous aromatic plant with a characteristic and very accentuated flavour, we can find it in some Seafood Paellas. It is rich in folic acid and minerals. It is also known for its digestive properties.*

#### PATO

##### DUCK

Ingrediente típico de aquellas zonas con presencia de este tipo de aves, como en localidades próximas a la Albufera, especialmente en temporada de caza. Se recomienda reducir un 30% el pollo y la cantidad total de aceite para incorporarlo en la Paella.

*This is a typical ingredient of Valencian Paella in areas wherethis type of poultry is bred, such as those close to the Albufera lagoon, particularly during hunting season. It is advisable to reduce the amount of chicken by 30% and the total amount of oil added to the paella.*

#### PIMIENTA NEGRA

##### BLACK PEPPER

La “reina de las especias” aporta un aroma y sabor característicos a la Paella de Conejo y Caracoles. Es mejor adquirirla en granos para verificar que la pimienta no contiene aditivos y es natural.

*The “queen of spices” brings a characteristic aroma and flavour to the Paella de Conejo y Caracoles. It is better to acquire it in whole grains to verify that the pepper does not contain additives and that it is natural.*



## INGREDIENTES

### INGREDIENTS



Romero / Rosemary

## PIMENTÓN

### PAPRIKA

En muchas zonas de la Comunitat, en la Paella Valenciana y Marinera, es típico añadir una cucharadita de pimentón para ultimar el sofrito de tomate e inmediatamente, poner el agua para evitar que se queme. No conviene emplear pimentón de la Vera por su potente aroma ahumado. Sí se recomienda, en cambio, el pimentón de la Vega Baja.

*In many regions of the Valencian Community, mainly in the Valencian and the Seafood Paellas, it is typical to add a teaspoon of paprika to finish the sautéed tomato and immediately pour the water to avoid burning it. It is not advisable to use La Vera paprika, due to its potent smoky aroma. The Vega Baja Brand, on the other hand, is well-recommended.*

## ROMERO

### ROSEMARY

Las ramas de romero fresco aportan a la Paella un inconfundible sabor a monte. Se añade al final del proceso de la cocción y durante un tiempo muy limitado. Nunca se añade romero seco, ya que su sabor sería demasiado pronunciado.

*Fresh rosemary leaves give the paella an unmistakable taste of Mediterranean nature. It must be added at the end of the cooking process and only for a short time. It is important to bear in mind that dry rosemary is never added, as its flavour would be too strong.*

## PIMIENTO ROJO

### RED PEPPER

Ofrece un aroma y sabor únicos a la Paella de Conejo y Caracoles. Al ser uno de los ingredientes que más tarda en freírse, desprende sus propiedades en el aceite lentamente e impregna al resto de productos que se van incorporando. El pimiento rojo también está presente en la Paella Valenciana de algunas zonas como La Safor.

*It also offers a unique aroma and flavour to the Rabbit and Snail Paellas. Being one of the ingredients that takes longer to fry, it releases its properties in the oil slowly and impregnates the rest of the products that are incorporated. The red pepper is also present in the Valencian Paella from some areas such as La Safor.*



## INGREDIENTES

### INGREDIENTS

#### RAPE

##### MONKFISH

Su carne es excepcional, compacta y muy sabrosa. Sólo se come su cola, pero la cabeza se aprovecha para caldos a los que transfiere un sabor incomparable.

*Its meat is exceptional, compact and very tasty. However, one must only eat its tail. However, the head is used for broths, given that it gives an incomparable flavour.*

#### POLLO

##### CHICKEN

A ser posible de corral, también llamado pollo campero, es un animal criado a base de cereales. Destaca el color amarillo de su grasa y es muy importante que esté bien cortado en trozos pequeños para favorecer el sofrito de la carne.

Es un ingrediente básico de la Paella Valenciana.

*Ideally free-range, also known as country-bred chickens, this is an animal raised on corn-feed. The yellowish tones of its fat stand out. It is essential to chop it into small chunks to help create the meat stock on frying. It is a basic and essential ingredient in Valencian Paella.*

#### SAL

##### SALT

Todas nuestras recetas de Paella requieren de este ingrediente para potenciar el sabor. En el caso de sofreír el arroz, la sal ayuda a endurecerlo e impide que se abra.

*All our paella recipes require this ingredient to enhance flavour. In the case of sautéing the rice, the salt helps to harden it and prevents it from opening while cooking.*

#### SEPIA

##### CUTTLEFISH

La sepia limpia y cortada en dados, es el tropezón más común en las Paellas Marineras. Rica en proteínas y minerales, su textura y delicioso sabor hace que los valencianos la amemos. Tal vez por eso, este cefalópodo tiene tres corazones.

*The cuttlefish is cleaned and cut into cubes, and it is the most common stumble in the Seafood Paella. Rich in proteins and minerals, its texture and delicious taste make Valencians love it. Maybe that is why this cephalopod has three hearts.*



Tomates/ Tomatoes

## **TAVELLA** *TAVELLA BEANS*

Judía de grano tierno cuya vaina se desecha y que en algunas comarcas, se ha popularizado su uso recibiendo junto a la Bajoqueta y el Garrofó, el nombre de “la tres gracias de la Paella”.

*This is a soft-grain bean whose pod is discarded. In some zones, has become popular receiving with Bajoqueta and the Garrofó beans, the accolade of one of “the three graces of Valencian Paella”.*

## **TOMATE** *TOMATOES*

De muchas formas y tamaños, pelado y picado o rallado en el sofrito, aporta un sabor y una nota de color muy especial. Se puede utilizar en conserva si no se dispone de tomate fresco.

*In many shapes and sizes; peeled, chopped or grated into the fried ingredients, tomatoes endow of the Valencian paella, tomatoes endow it with a special flavour and colourful hue. Tinned tomato can be used if there are no fresh ones on-hand.*

## **TOMILLO** *THYME*

Hierba aromática originaria del Mediterráneo. En algunas zonas del interior de Alicante se usa como especia en la Paella de Conejo y Caracoles. Su aroma y sabor dotan de cierta singularidad al plato.

*Aromatic herb native to the Mediterranean. In some areas of the interior of Alicante it is used as a spice in the Rabbit and Snail Paella. Its aroma and flavour endow the dish with a certain uniqueness.*

## MANUAL PARA COMER DE LA PAELLA

### MANUAL FOR EATING DIRECTLY FROM THE PAELLA

Tras publicarse inicialmente en el diario El Mundo el 31/03/12, el artículo “Manual para comer de la paella” se convirtió en fenómeno viral. Casi 8 años después, reposado como las buenas paellas, su autor, Paco Alonso, uno de los fundadores de Wikipaella, revisa esta normativa que nunca estuvo escrita porque no hizo falta.

Conviene advertir que para los valencianos la paella como plato colectivo, puede y debe ser comido directamente del caldero o recipiente de hierro con cuchara. Maticemos, que no sea sopera, que sea más plana que onda. Hay quienes pontifican desde la vehemencia que la paella se come con cuchara de madera, magnificando más el material que el propio utensilio. Así era antiguamente cuando las cucharas eran unipersonales y del todo intransferibles. En el pasado cada comensal llevaba al comboi su cuchara de madera de boj, bien pulida por el uso cotidiano. Ahora hay restaurantes típicos que ponen en la mesa cucharas de madera nuevas, sin estrenar, envueltas en celofán, de tamaño enorme, textura áspera e incómoda. Guárdenla como souvenir y usen cuchara de metal. Comer de la paella con tenedor es hacer el ridículo en Valencia.

En cuanto al servicio, el sentido común nos invita a servir en plato a los niños o a los invitados que nunca han comido directamente de la paella y les resulte incómodo. Visto con cierta perspectiva podemos parecer beduinos disfrutando de cuscús en la haima. Realmente somos

*The article “Manual for eating directly from the paella” was first published in El Mundo newspaper on March 31, 2012, and it immediately went viral. Nearly 8 years later and after it was left to stand like all good paella recipes suggest, this manual has been brought back to life. Its author and one of Wikipaella’s founders, Paco Alonso, now sets in writing what was originally a generally understood form of etiquette among all members partaking of a paella.*

*First and foremost, when Valencians gather together to eat a paella, it can and should be eaten directly from the pan or iron dish with a spoon. More specifically, a flat spoon rather than a deep soup spoon. There are people who pontificate with vehemence that a paella must be eaten with a wooden spoon, thereby magnifying the importance of the material rather than the utensil itself. This is how people used to eat paellas when each person had his or her own personalized and non-transferable spoon. Boxwood spoon in hand, they would arrive at the event for another meal that would keep their spoon well-polished with its daily use. There are now traditional-style restaurants that put brand new enormous wooden spoons with their rough and uncomfortable texture, wrapped in cellophane, at the place setting to be used during the meal. Save them as a souvenir and use a metal spoon. Eating paella with a fork in Valencia will make you look ridiculous, by the way. In terms of serving the paella, our common sense tells us to serve the paella individually on plates for children and for*

un pueblo de costumbres similares. Volviendo al emplatado, quien sirva deberá hacerlo siempre del centro, para no estorbar ni desdibujar el espacio del resto de los comensales. Cada uno come de la parte que le toca frente a la paella. Es un sencillo ritual lleno de sabiduría provechosa, que mantiene el arroz caliente durante más tiempo.

Si usted come de la paella debe saber:

- 1-** La paella es como una caja de quesitos en porciones. Desde el borde en ángulo hacia el centro, respetando escrupulosamente el tajo del vecino. Conviene mantener el “cavallonet”, una linde de separación, un muro infranqueable mientras sea posible.
- 2-** Los comensales deben estar distribuidos alrededor de la paella de forma equidistante y accesible.
- 3-** No es conveniente que las personas muy comedoras estén juntas, se las debe intercalar entre los que tengan menor apetito.



*any guests who have never eaten from the paella pan before since it may make them feel uncomfortable. To the unsuspecting eye, we may look like Bedouin nomads eating cous cous under our haima tent. Actually, our culture has very similar traditions. But going back to the topic of serving paella, whoever serves it must always start from the center so that the invisible lines dividing the remaining portions are neither disrupted nor blurred. Each person is to only eat the part that is directly in front of him/her. It is a simple but wise ritual that actually works to keep the rice from cooling off too quickly.*

*If you decide to eat directly from the paella, you must know that:*

- 1-** *The paella is like a round box of mini portions of soft cheese. You eat from the outer edge and move towards the center in an angle, all the while meticulously avoiding the portion belonging to the person next to you. You should probably dig a “cavallonet” (trench) first to maintain the boundary, and sustain the unsurpassable wall as long as possible.*
- 2-** *The guests should be distributed around the paella at an equal and accessible distance from the pan.*
- 3-** *It is not a good idea to place two people with big appetites next to each other. They should be distributed evenly among the guests with smaller appetites.*
- 4-** *The most appropriate utensil for eating paella is a spoon. Using a fork is just tacky.*

## MANUAL PARA COMER DE LA PAELLA

### MANUAL FOR EATING DIRECTLY FROM THE PAELLA

**4-** El cubierto más apropiado para comer de la paella es la cuchara. El tenedor es cursi.

**5-** Si un comensal desea exprimir unas gotas de limón, está en su derecho, pero deberá contar con la aprobación de sus vecinos, a los que procurará no salpicar. El limón se utilizaba antaño para desengrasar los dedos o limpiar el tizne.

**6.-** La comida empieza tras el reposo preceptivo del arroz, y la proclamación solemne del patriarca, o persona de mayor rango social: “¡Vinga que es gela l’arròs!” (Tr.: ¡Venga que se enfría el arroz!)

**7-** Si la paella está buena, el elogio al cocinero se hará de forma continuada cada dos cucharadas, durante toda la comida. Algunas frases de uso frecuente son: “Cada gra d’arròs val vint duros” (Tr.: Cada grano de arroz vale 60 céntimos de euro), “T’ha eixit ben senceret l’arròs” (Tr.: Te ha salido bien enterito el arroz), “Cague en la mare que et va parir, això està rebó” (Tr.: Celebro que tu madre te enseñara a cocinar la paella de forma tan exquisita). Hay muchas más expresiones tan populares como estas.

**8-** Los tropezones, verduras y trozos de carne que no apetece al comensal, se pueden depositar delicadamente en el centro de la paella para que lo disfrute otro.

**5-** *If the guests would like to squeeze a few drops of lemon onto their portion, that is acceptable, but they must first ask for approval from their neighbor and try to not spray lemon on the other sections. Historically, lemon was used for removing grease from your fingers or for cleaning the grime off of things.*

**6-** *You may begin to eat once the rice has been left standing for a certain amount of time. When the patriarch or the social leader formally announces: “Vinga que es gela l’arròs” (Let’s start, the rice is getting cold!), the event begins.*

**7-** *If the paella is tasty, the cook will be praised continually throughout the meal every two spoonfuls. Some of the common phrases that may be used are: “Cada gra d’arròs val vint duros” (Each grain is worth 60 cents), “T’ha eixit ben senceret l’arròs” (You cooked the rice just right), “Cague en la mare que et va parir, això està rebó” (We praise your mother for teaching you how to cook paella so exquisitely). Popular sayings like these abound during the meal.*

**8-** *The larger pieces, vegetables and pieces of meat that the guest does not want can be delicately placed in the center of the paella for others to take if they wish to eat them.*

**9-** *However, if you take a piece of meat out of the dish, you may under no circumstances put it back.*





**9-** Si un trozo de carne sale de la paella no puede volver a la misma, bajo ningún concepto, mucho menos en forma de huesos.

**10-** Si alguien invade el espacio de otro comensal, y es la primera vez, puede que perciba un pequeño gesto de desaprobación acompañado del monosílabo “Xé!” seguido de “fes el favor”.

Si reincide en su comportamiento transgresor, podría ser amonestado con mayor intensidad bajo los siguientes términos. “Eres poc fill de puta” (Tr.: Eres un poco malandrín). Aunque pueda parecer una afrenta, en Valencià es sinónimo de trato cordial y camaradería.

**10-** *If someone invades another person’s portion, the first offense might be met with a gesture of disapproval accompanied by the characteristic Valencian “Xé!” (“Hey!”) followed by “fes el favor!” (“Please!”)*

*If it happens again, the offender may be more forcefully warned with the following statement. “Eres poc fill de puta” (You’re quite a scoundrel). The Valencian dialect is full of these seemingly insulting comments that are actually quite cordial among friends who share the Valencian sense of humor.*

**11-** *When the diner abandons ship, he/she can either rest the spoon on the side of the pan or announce: “Estic fart, ja no puc més” (I’ve had enough! I can’t eat another bite.) From this moment on,*



## MANUAL PARA COMER DE LA PAELLA

### MANUAL FOR EATING DIRECTLY FROM THE PAELLA

**11-** Se entiende que un comensal abandona, cuando apoya la cuchara en el borde del caldero, o dice: “Estic fart, ja no puc més!” (Tr.: Estoy harto, no puedo más). En ese momento su espacio puede ser ocupado por sus inmediatos vecinos, siempre con educación, derribando el cavallonet y rompiendo la succulenta frontera, pero sin arramblar con todo.

**12-** Es de muy mal gusto girar la paella para acceder a otros puntos donde aún quede arroz. El único que podía hacer eso era Joan Monleón.

**13-** Si la paella baila por falta de estabilidad, y algún voluntario se ofrece a sostener el asa para evitar que se mueva. Se mantendrá su copa siempre llena de bebida.

**14-** Cuando la cuchara toque el fondo metal y aparece el anhelado “Socarraet”, hay que mantener la calma y repartir el oro negro de forma equitativa para no acabar “com el ball de Torrent”.

**15-** La comida finaliza cuando los comensales se retiran o ya no queda nada en el caldero, señal indiscutible de que la paella estaba buena.

Nota: La compañera ideal de una buena paella es la ensalada valenciana cuyo protocolo de ataque se rige por parámetros similares. Y de postre recomendamos, si es verano melón o sandía, y durante el resto del año naranjas.

*his/her portion can be invaded by the neighbors, always politely, by knocking down the trench walls and crossing the succulent frontier, while careful to not destroy everything along the way.*

**12-** *It is in very poor taste to rotate the paella pan in order to reach the areas with more rice. The only one who could do this was Joan Monleón with his spinning Paella Wheel on the Valencian game show.*

**13-** *If the paella is unstable and moves around and a volunteer offers to hold the handle to keep it still, you must keep that guest's drink full during the entire meal.*

**14-** *When the spoon reaches the bottom of the metal pan and the glorious “Socarraet” appears, you must remain calm while you distribute this black gold equally among the guests so as not to end up “com el ball de Torrent” (a traditional Valencian dance that culminated in absolute chaos).*

**15-** *The meal finally ends when the guests either step away from the plate or when there is nothing left in the pan, the undisputable sign of a good paella.*

*Note: The perfect accompaniment to a good paella is the Valencian salad whose attack protocol follows similar guidelines. For dessert, we recommend either melon or watermelon during the summer months, and oranges during the rest of the year.*





Hay grandes profesionales de la hostelería que dedican gran parte de su tiempo a enseñar a otros a cocinar paellas. Aquí se incluyen los que lo hacen con máximo rigor y respeto por tradición y producto. Ello implica, en algunos casos, utilizar la leña como combustible e incluso cultivar los ingredientes o disponer, a través de proveedores de confianza, de los productos necesarios para elaborar las auténticas paellas. También encontramos Learning Paella, un servicio enfocado a extranjeros con traductores y monitores especializados, admitiendo grandes grupos.

*There are renowned hostelry professionals who devote much of their time to teaching others how to cook paellas. Here, this includes those who work with the utmost thoroughness and respect for tradition and the produce. In some cases, this involves using firewood and even growing one's own ingredients or else having the products necessary to create authentic paellas on-hand through a trustworthy suppliers' network. We can also find Learning Paella, a service geared towards foreigners, with translators and specially-trained monitors enabling large groups to learn more.*

## **ESCUELAS A LEÑA**

### *FIRE WOOD SCHOOLS*

Casa Quiquet  
Avda. Levante, 45  
46469 · Beniparrell  
T. 96 120 07 50  
www.casaquiquet.com

Descubre L'Horta  
C/ Josep Renau, 44  
46016 · Borbotó · T. 653 854 120  
www.descubrelhorta.com

La Barraca De Toni Montoliu  
Partida de L' Ermita, s/n  
46113 · Valencia · T. 607 987 654  
www.barracamontoliu.com

La Cuina Mediterrànea  
C/ Santa Bàrbara, 43  
46225 · L'Alcudia · T. 96 299 69 51

La Matandeta  
Ctra. de Alfafar - El Saler, Km 4  
46910 · Alfafar · T. 96 211 21 84  
www.lamatandeta.es

Levante  
Calle Virgen del Fundamento, 15  
46181 · Benissanó · T. 96 278 07 21  
www.restaurantelevante.com

Valencia Club Cocina  
Plaça de Sant Felip Neri, 6  
46021 València  
Tel.: 961 05 71 29  
www.valencioclubcocina.com

## **OTROS CURSOS**

### *OTHER COURSES*

Escuela de Arroces y Paella Valenciana  
C/ de San Jerónimo 08  
46003 Valencia · T.961 043 540  
www.escueladearrocesypaellas.com

Food & Fun  
C/ Linterna, 6  
46001 · Valencia · T. 96 091 61 50  
www.foodandfun.es

Gasma  
Avd. Enrique Gimeno, 279  
12006 · Castellón · T. 964 217 689  
www.gasma.es

London Paella School  
1 Ethelburga St,  
London SW114 AG  
T. 077 393 90725  
www.londonpaellaschool.co.uk

La Cigrona  
C/ Serranos, 22  
46003 · Valencia · T. 963 153 752

Mi Paella En El Huerto  
Camí Racó s/n  
46417 · Riola (Valencia)  
T. 609 603 337  
www.mipaellaenelhuerto.com

Paella Cooking Experience  
Casa la Palmera  
Paraje del Brosquil (Pinedo)  
Valencia · T. 672 092 428

Valencia Club De Cocina  
Playa de Pinedo, s/n,  
46012 · Valencia · T. 963 24 80 10

My First Paella  
Barrio de Ruzafa s/n  
Valencia · T. 626 09 08 79

My First Paella  
(Experiencias Gastronómicas)  
Carrer del Penyagolosa, 5  
46006 València  
Tel.: 626 09 08 79  
www.myfirstpaella.es

## FUNDADORES

### FOUNDERS

Hoy en día la Paella se ha convertido en una atractiva marca mundial que muchas veces se malinterpreta. Wikipaella es la respuesta organizada de la ciudadanía a este desequilibrio entre lo que se cree que es y lo que realmente es. Una fuente de conocimiento y reconocimiento alrededor de las auténticas Paellas, hecha por todos.

Wikipaella es una asociación sin ánimo de lucro de difusión cultural, compuesta por personas de toda condición y organismos públicos y privados. Constituye una herramienta para definir, promocionar y defender los arroces clásicos de la Comunidad Valenciana, dentro y fuera de nuestras fronteras. Esta iniciativa, única en su género, busca la divulgación de una parte fundamental del patrimonio cultural de España. En particular, Wikipaella está especializada en el desarrollo de acciones pedagógicas y divulgativas en el área de la restauración y la gastronomía. Y distingue a los hosteleros que respetan la tradición gastronómica de la Comunidad Valenciana en el mundo.

*Nowadays Paella has become an attractive worldwide brand that is often misinterpreted. Wikipaella is an orderly response from citizens to redress this imbalance between general beliefs and genuine truths. It is a source of knowledge and acknowledgement of authentic paella recipes, with contributions from everyone.*

*Wikipaella is a non-profit association geared towards cultural dissemination. It is composed of a wide range of people from all walks of life, and public and private sector bodies. It is a tool capable of defining, promoting and defending the classic rice dishes of the Valencia Community region, within and beyond its boundaries. This initiative, hitherto unheard of in its genre, seeks to spread knowledge of a fundamental part of Spain's cultural heritage. Specifically, Wikipaella specialises in educational and informative activities in the world of restaurants and gastronomy. It highlights restaurateurs who uphold the gastronomic traditions and values of the Valencia Community region around the world.*





Fundadores/Founders  
Guillermo Navarro, Jose Maza y Paco Alonso



## LA COSTRA NOSTRA

Costra o “crosta” es la capa de huevo que cubre uno de los arroces más ancestrales del recetario gastronómico valenciano - El arroz con costra o crosta, tiene gran arraigo en algunas comarcas de la provincia de Valencia, pero sobre todo en Alicante, desde la Safor hasta el Campo de Elche y Vega Baja, la costra és nostra.

En la víspera del miércoles de ceniza se celebra en Pego el Día de la Crosta, que junto al figatell y la absenta, constituyen poderosos símbolos de identidad para esta población. Existen cronistas que se esfuerzan por vincular dichos productos con la heráldica pegolina.

Una hipótesis plausible cuenta que en 1900 un notario de Pego destinado en Elche, posiblemente a través de una criada que tenía a su servicio asumiera y popularizara la receta del arroz con costra en la Marina. También existe otra versión inversa de la misma teoría. En realidad la primera noticia documentada de la Crosta en Pego la ofrece mossèn Alcover, autor del gran diccionario català-valencià-balear. El cual en su segunda visita a Pego, el año 1921, asegura que ya se comía, y describe el plato como: “la graixonera de Mallorca, però a base d’arròs, se fa amb ous i tot lo demás...” - Lo cierto es que del arroz con costra participa todo Pego el martes de carnaval, y eso dice mucho en su favor como plato identitario, convirtiéndose en una deliciosa fiesta gastronómica.

Por otro lado, en Orihuela afirman que la receta original es suya, y data de 1220

## LA COSTRA NOSTRA

*The crust, ‘crosta’ or ‘costra’ in Valencian, is the layer of egg that covers one of the most ancestral rices in the Valencian recipe book – Rice with a crust is deeply rooted in some Valencian regions, especially in Alicante, from Safor to Campo de Elche and Vega Baja, la costra és nostra (the crust is ours).*

*The day before Ash Wednesday, Pego celebrates the Day of the Crust which, alongside figatell and absinth, figures as a powerful symbol of identity to this community. There are chroniclers who endeavour to link these products to Pegolian heraldry.*

*A feasible hypothesis is that, in 1900, a notary from Pego assigned to Elche, probably through a servant of his, took on and popularised the rice with a crust recipe in the Marina region. There is also an opposing version of this very theory. Actually, the first record of Crosta in Pego is offered by Mossèn Alcover, author of the great Catalan-Valencian-Balearic dictionary. During his second visit to Pego, in 1921, he claims that it was already part of the food culture, and he described the dish as: ‘similar to Mallorca’s Greixonera, although rice-based, made with eggs and everything else...’ – The reality is that all of Pego takes part in the rice with a crust on Shrove Tuesday, and that says a lot about its identity nature, turning it into a delicious gastronomic festivity.*

*On another note, it is said in Orihuela that the recipe is originally theirs, that it dates*

conservándose en el Convento de la Santísima Trinidad. Hay quien se esfuerza por patrimonializar el arroz con costra en la Vega Baja, indicando que cuando llega a Elche, lo hace en el siglo XIX y XX a través de los emigrantes fabriles.

La gente no debería ser tan chauvinista porque las evidencias del encuentro entre cereal y proteína son numerosas y abrumadoras a lo largo de la historia - arroz y huevo van de la mano de moros y cristianos, con cerdo y sin cerdo. Y si la costra es gruesa no se ve el contenido, digamos que es un arroz de incógnito, de tapadillo. El llibre de Coch (1520) lo menciona. Y seguramente cuando Ausiàs March en Veles e Vents escribe: “Bullirà el mar com la cassola en forn” - se refiere a la Costra.

*back to 1220 and is kept at the Holy Trinity convent. There are those who endeavour to lay claim to rice with a crust in the Vega Baja region, alleging that it arrived in Elche only in the 19th and 20th centuries thanks to the industrial migrants.*

*People should not be so chauvinistic, as evidence of the encounter between the cereal and protein are numerous and overwhelming throughout history – rice and egg go hand in hand with Christians and Moors, with and without pork. If the crust is thick, one cannot see what is in it; we could say that it is an incognito rice, a rice done on the quiet. It is mentioned in the Llibre de Coch (1520). Ausiàs March in Veles e Vents wrote: ‘Bullirà el mar com la cassola en forn’ (The sea will boil like the casserole in the oven) – probably referring to the crust.*



Atribuirse la paternidad de un plato es un acto temerario, porque la cocina evoluciona en todas direcciones y dimensiones. Quienes consideran la cocina un arte van a sufrir bastante, porque cualquier creación loable inmediatamente será plagiada o versionada. Los derechos de autor suelen salir escaldados de los fogones. Aunque comer sea una necesidad biológica cada vez menos gente sabe cocinar; no está entre las prioridades del ser humano. Somos vagos porque la industria nos lo da todo hecho. Hemos de reconocer el mérito de las personas que destacan cocinando, y más, si son honestas.

Hace 4 años, aunque en la pandemia parece una eternidad, tuvimos el placer de conocer a los hermanos Castaño en el festival gastronómico DNA en Dénia, allí estaban colaborando y cocinando un arroz con costra ante la muchedumbre. No son cocineros de profesión sólo de devoción. José Vicente, es un gran comunicador y profesor de periodismo en la UMH, y Salva, el verdadero especialista en la costra, se gana la vida como comercial de productos sanitarios. Ambos, sin querer se han convertido en los embajadores del arroz con costra.

### **¿De dónde viene la afición?**

Salva Castaño: En casa, crecimos viendo como en la “faeneta” (caseta de campo), mis abuelas le daban “la punyá al conill”, le sacaban la piel y lo colgaban en el tendedero, luego lo troceaban y directamente al fuego - de leña - por supuesto. Era la rutina dominical. Eran otros tiempos. Ni mejores, ni peores. Eso sí, los recuerdo con mucho cariño. No concibo mi casa sin el arroz con costra.

*Accrediting oneself with the origin of a dish is a reckless action, for cuisine evolves in all directions and dimensions. Those who consider cuisine to be an art will suffer greatly, as any laudable creation will be immediately copied or adapted. Copyright usually burns in the stove. Even though eating is a biological need, fewer and fewer people know how to cook today; it is not among humankind's priorities. We are lazy because industry has given us everything readily made. We must acknowledge the success of people who stand out in cooking, especially if they are honest.*

*Four years ago, even though it seems an eternity in the context of the pandemic, we had the pleasure of meeting the Castaño brothers at the DNA food festival, in Dénia. They were there collaborating and cooking rice with a crust in front of a crowd. They are not professional cooks, only aspirational. José Vicente is a great communicator and professor of journalism at UMH, and Salva, the real specialist in crust, sells healthcare products for a living. Both of them have, unintentionally, become rice-with-a-crust ambassadors.*

### **Where does this hobby come from?**

*Salva Castaño: At home, we grew up seeing how my grandmothers ‘daban la punyá al conill’ (stabbed the hare) in the ‘faeneta’ (shed), skinned it and hung it out to dry, then they chopped it up and straight into the oven – wood-fired, of course. It was the Sunday routine. It was a different time. Neither better nor worse. But I do hold very dear memories of it. I can’t imagine my house without rice with a crust.*

**¿Cómo fue la primera vez que cocinaste en público un arroz con costra?**

SC: Estaba estudiando en el Instituto Pedro Ibarra de mi ciudad, Elche. Todos los años se celebraba el Día de las Paellas, y dos profesores que organizaban el cotarro conocían las buenas artes de mi padre con la Costrera. Me retaron a cambiar la paella por un arroz con costra. Ojo, me propusieron que sí lo hacía aprobaría filosofía de segundo. Yo cumplí y los profesores Belso y Pomares también. Recuerdo como si fuera ayer, entrenando con mi padre haciendo una Costra el domingo anterior, apuntando cada paso, cada secreto, las medidas... Aún me sigue corrigiendo. ¡Y que lo haga por muchos años!

**Eso me resulta familiar... Salva ¿Crees que para los valencianos la cocina tiene demasiada carga afectiva, y por eso nos tomamos todo tan a pecho?**

SC: Precisamente ahora estoy cursando en la Universidad de Alicante, en Gasterra, el máster de cocinero especialista en arroces, y tenemos una asignatura de cocina tecno-emocional - Ya lo creo, porque hacer un arroz con costra para mí es el mayor acto de egoísmo que existe. Soy egoísta porque sólo deseo cocinar para las personas que quiero, mis amigos, mi familia. Implica compartir sentimientos y alegrías.

**¿Cuales son los secretos del arroz con costra?**

SC: Requiere mucha dedicación. Normalmente empiezo a cocinar a las

**What was it like the first time you cooked rice with a crust in front of an audience?**

SC: *I was studying at Instituto Pedro Ibarra in Elche, my hometown. Every year they celebrate Paella Day, so two teachers who organised the whole thing knew about my father's expertise with the crust pan. They challenged me to switch the paella for a rice with a crust. They even offered to automatically give me a free pass in sixth form philosophy. I came through and so did the teachers, Belso and Pomares. I remember it clearly, training with my dad the Sunday before, making a Costra, writing down every step, every secret, the measurements... He still corrects me today. And may he do so for many years!*

**That rings a bell, Salva... Do you think cooking has a great emotional charge for Valencian people, and that's why we take it so much to heart?**

SC: *Indeed, right now I'm studying UA's Master's degree in Rice, Paella and Applied Mediterranean Haute Cuisine in Gasterra, and one of the subjects is 'Techno-emotional cuisine, food and happiness' – If I dare say, making a rice with a crust is, to me, the greatest act of selfishness there is. I'm selfish because I only want to cook for the people I love, my friends, my family. It involves sharing feelings and joy.*

**What are the secrets of rice with a crust?**

SC: *It requires a lot of devotion. I usually start cooking at 11 a.m. and finish by 2:30 p.m. If it's al dente, it's one of the few rice*



11 y termino a las 2 y media. Sí está en su punto es de los pocos arroces que mejoran con el paso del tiempo. La conjunción del huevo por encima y el barro por debajo, hacen que el arroz adquiera unos matices únicos.

La receta no tiene secretos, se la enseño a quien me la pida. Lo importante de este plato, como de casi todos arroces y liturgias de domingo - es el entorno, la compañía, y la tertulia posterior. La Costra de eso sabe, pues pocos platos tienen un reposo previo y una tertulia tan larga. No existe receta única, se podría decir que hay tantas como cocineros. Cada casa tiene un detalle, un ingrediente, algo diferente. Jamás afirmaré que la mía es la

*dishes that improves when left overnight. The combination of the egg on top, and the clay underneath, make the rice acquire unique flavours.*

*There is no secret to the recipe, I can teach anyone who is interested how to make it. The key to this dish, as in most rice dishes and Sunday liturgies, is the environment, the company, and the talk shop afterwards. Costra knows about it, very few dishes are left to cool for so long and followed by an inordinate amount of chewing the cud. There isn't just one recipe, we could say there are as many as there are cooks. Each home has a feature,*



auténtica, ni nadie debería arrogarse como propietario de la receta original. Ruperto de Nola hace más de 500 años nos dejó una:

-“Los ingredientes para la casola son el arroz bien enxugado de impurezas e piedras, un caldo de carne que sea grueso, el huevo y el fuego por encima.”

Cuando sirven el arroz con costra, uno se debe conformar con lo que le caiga en el plato, por eso lo bautizaron como “Tesoro escondido” - Frase que se le atribuye al ilicitano Tomás Carratalá, un afamado músico que tocaba el Trombón de varas, en tiempos de Alfonso XIII.

## RECETA

2 longanizas blancas, 2 longanizas rojas, 3 rodajas de blanquet, 3 rodajas de botifarrón, 600 gr. de conejo troceado, 6 tomates rallados. 300 gramos de garbanzos cocidos, 1 docena de huevos 125 ml Aceite de oliva virgen extra, 600 gramos de arroz variedad J. Sendra o Sénia, azafrán y sal.

Cortar las longanizas en trocitos de unos 3 cm. y saltear. Una vez doradas reservamos, y hacemos lo mismo con el resto del embutido, teniendo en cuenta que cada uno tiene su punto.

Sofreír el conejo troceado. Cuando esté bien dorado lo reservamos en el perol\* (cazuela de barro). Seguimos con el aceite en la sartén sofriendo el tomate hasta alcanzar un tono más oscuro.

Añadimos los garbanzos - 10 minutos más, sin dejar de mover. Lo vertemos en el perol. A continuación añadimos 1 litro de agua. Ponemos azafrán y rectificamos de sal.

*an ingredient, something different. I would never claim mine to be the original, nor should anyone accredit themselves with the original recipe. Ruperto de Nola left one for us 500 years ago: ‘The ingredients for the casserole are well-rinsed rice without impurities or stones, thick beef or chicken stock, the egg, and the fire on top’.*

*When rice with a crust is served, one has to settle for what lands on the plate, that’s why they named it ‘hidden treasure’ – a term supposedly coined by Elche local Tomás Carratalá, a famous musician who played the slide trombone in the times of Alfonso XIII.*

## RECIPÉ

*2 white sausages, 2 red sausages, 3 slices of blanquet sausage, 3 slices of botifarrón sausage, 600 gr of chopped rabbit, 6 grated tomatoes, 300 gr of boiled chickpeas, 1 doz eggs, 125 ml of extra virgin olive oil, 600 gr of rice (J. Sendra or Sénia varieties), saffron, and salt.*

*Chop the sausages into 1 inch pieces and sauté them. Once golden brown, we set them aside and we do the same with the rest of the cold cuts, taking into consideration that each of them has a different cooking point.*

*Then, fry the chopped rabbit. Once it is golden brown, set it aside in the perol\* (clay pot). Keep the oil in the frying pan, frying the tomato until it darkens. Add the chickpeas – 10 more minutes, continuously stirring. Pour it into the perol. Then, add 1 litre of water. Add the saffron*





En este momento debemos encender el horno fuerte o la costrera. Ahora hay que romper los huevos en un recipiente grande y batirlos hasta que tenga una fina espumilla por encima. Añadirle sal. Reservamos el huevo batido. Cuando el perol lleve 10 minutos hirviendo añadimos el arroz bien repartido, y a continuación colocamos los trozos de embutido por encima del arroz. A los 5 minutos de ebullición bajamos ligeramente la intensidad del fuego. A los 10/12 minutos comprobaremos que casi se ha quedado sin agua. ¡Atención! El arroz ha de parecer que está crudo. Ese es el momento de poner el huevo batido por encima y meterlo al horno, o ponerle la costrera encima. (Costrera es una plancha de hierro sobre la que se colocan brasas) Vamos controlando cada 5' aproximadamente y cuando esté dorado el huevo, la sacamos y dejamos reposar 15 o 20 minutos, y a disfrutar!.

*and salt -if necessary. At this point, you have to bring the oven or the costrera to high heat. Then, crack the eggs into a large bowl, and beat them until stiff. Add salt. Set the beaten egg aside. Once the perol has been boiling for 10 minutes, add the rice, well scattered and, then, place the pieces of cold cuts on top of the rice. After 5 minutes boiling, bring down the flame. After 10-12 minutes you will notice most of the water is gone. Careful! Rice should look raw. It is now the time to pour the beaten egg on top and put it in the oven, or covering it with the costrera (Costrera, or crust lid, is a sheet of iron on top of which the embers are placed). Check every 5 minutes or so, and once the egg is golden brown, take it out, let it rest for 15 to 20 minutes, and bon appetit!*



# La tranquilitat de la proximitat **TIRA DE COMPTAR**



*Què no vos falte de res!*



Cash and carry



Mercat del peix



La tira de comptar



Mercat de fruites  
i verdures



Mercator



L'escorxador

## WIKIPAELLA FLYER

### WIKIPAELLA FLYER

Cocineros especialistas capaces de llevar su buen hacer y técnica por los cinco continentes. Valencianos errantes amantes de la paella, con o sin restaurante, grandes embajadores de nuestra gastronomía.

*There are specialist chefs capable of conveying their knowledge, skills and techniques to the four corners of the world. They are wandering Valencians who spread their love of paella, with or without a restaurant, as great ambassadors of our gastronomy.*

Don Pascualón  
Pasqual Martorell  
Escazú, Costa Rica  
T. +506 8703 4720  
[www.donpascualon.com](http://www.donpascualon.com)

Gastropaella  
C/ Abu Zeyan, 11, Bajo Dénia  
T. 671017187 - 622410308

La Cuina  
Natalia Llorente Fortuny  
Berlin. Alemania  
(+49) 15759217623

Maria's Paella  
María José Bolea  
Holanda/Netherlands  
T. 06-48501503  
[www.mariaspaellas.com](http://www.mariaspaellas.com)

Paella Xperience  
Rosen Perales  
Munich, Alemania  
T. +49 1769 97 96 235  
[www.paellaxperience.de](http://www.paellaxperience.de)

Paella Mate  
Jorge Belenguer  
13/525 rathdowne st. Carlton  
Victoria, Australia  
T. +61 413 434 924  
[www.paellamate.com.au](http://www.paellamate.com.au)

Ricepaella  
David Montero  
Valencia T. +34 686370872  
[www.rice-paella.com](http://www.rice-paella.com)

Riceminster  
Guillermo Molla  
St Nicholas market Bristol, UK  
+44 7729 068967

Sa Paella Club  
Alejandro Velázquez  
Ibiza, España  
T. +34 622 22 62 51  
[www.sapaellaclub.com](http://www.sapaellaclub.com)

## **9 AÑOS DE WIKIPAELLA**

### *9 YEARS ABOUT WIKIPAELLA*

- 2013** Primera entrega anual de distintivos  
*First annual prize-giving ceremony*
- 2014** Herramienta estadística y definición ingredientes de las paellas.  
Estudio “Seis Recetas de Paella Valenciana”  
*Statistical and classification tool for paella ingredients*  
*Study entitled “Six Valencian Paella Recipes”*
- 2015** Nuevos distintivos especiales “Cullera de fusta”  
Reconocimientos al Organismo, Producto y Cocinero del año  
*New Special “Cullera de fusta” Awards*  
*Acknowledgement for the Organisation,*  
*Product and Chef of the Year.*
- 2016** Publicación Guía Wikipaella  
*Publication of the Wikipaella Guidebook*
- 2017** Paella Fòrum  
*Paella Forum*
- 2018** World Paella Day  
*World Paella Day*
- 2019** App Wikipaella  
*Wikipaella App*
- 2020** Gran Cullera de Fusta  
*Great Cullera de Fusta*
- 2021** Paella En Casa  
*Delivery and Take Away*

# MANIFIESTO

## MANIFESTO

Wikipaella es una asociación sin ánimo de lucro para el conocimiento y reconocimiento de las auténticas Paellas, cuya filosofía se resume en el siguiente manifiesto:

*Wikipaella is a non-profit making association for the knowledge and acknowledgement of authentic Paellas, whose ethos is summarised in the following manifesto:*

## MANIFIESTO

### MANIFESTO

#### 01

Las auténticas Paellas tienen su origen en la Comunitat Valenciana.

*Authentic paellas originated in the Valencia Community region.*

#### 02

Las auténticas Paellas se hacen según la tradición de cada zona de la Comunitat Valenciana.

*Authentic paellas are cooked in accordance with the tradition in each area of the Valencia Community region.*

#### 03

Las mejores Paellas son las cocinadas a leña y con arroces de la Comunitat Valenciana.

*The best paellas are cooked over firewood with rice grown in the Valencia Community region.*

#### 04

No hay lugar donde no se pueda cocinar y disfrutar de una auténtica Paella.

*There is no place where an authentic paella cannot be cooked and enjoyed.*

#### 05

Las auténticas Paellas son patrimonio de todos y de nadie.

*Authentic paellas are heritage belonging to everybody and nobody.*

#### 06

Defendemos los valores y la receta de la Paella aprendidos de nuestros mayores.

*We defend the values and recipes of paella passed down from our ancestors.*

#### 07

Denunciamos públicamente las transgresiones que se cometen con la Paella. Muy especialmente en la Comunitat Valenciana.

*We publicly denounce any transgressions committed against paella, particularly in the Valencia Community region.*

#### 08

Promocionamos los establecimientos que son respetuosos con la tradición de la Paella.

*We promote establishments that respect the traditions of paella.*

#### 09

Promovemos el hábito social de la Paella como plato festivo y solemne.

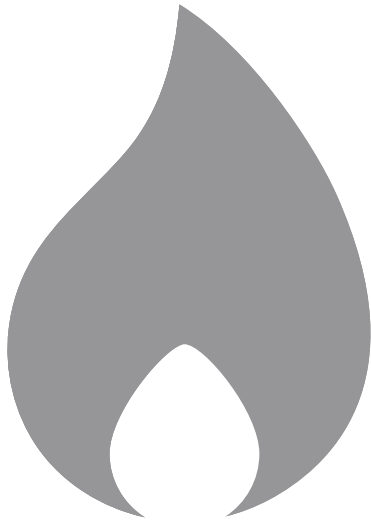
*We promote the social custom of paella as a solemn yet festive dish.*

#### 10

Llevamos la Paella en el corazón y viajamos con ella lo más lejos posible.

*Paella is in our blood and we take it with us as far as possible.*





# SOCIOS/AS DE HONOR

## *HONORARY MEMBERS*

Los socios de honor son personalidades del mundo cultural, gastronómico y social de la Comunitat Valenciana que por su representación social o por su labor en la definición, difusión o promoción de la cultura de las Paellas Clásicas forman parte del consejo asesor de la asociación Wikipaella.

*The honorary members are personalities from the Valencia Community region's worlds of culture, gastronomy and society who form part of the Wikipaella Association's advisory board due to their representativeness of society or their work in explaining, spreading or promoting the culture of classic paellas.*

**SOCIOS/AS DE HONOR**  
*HONORARY MEMBERS*



**MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN**

Chef Estrellas Michelin y Embajadora Internacional del Azafrán  
*Michelin Star Chef and International Saffron Ambassador*



**RAFA MARGÓS**

Maestro Paellero con más de 300,000 paellas elaboradas a leña  
*Culinary master of paellas who has prepared 300,000 paellas cooked over firewood.*



**JOSE ANDRÉS**

Chef internacional y promotor de la Paella  
*International Chef and Paella advocate*



**RICARD CAMARENA**

Chef Estrellas Michelin  
*Michelin Star Chef*

**SOCIOS/AS DE HONOR**  
*HONORARY MEMBERS*



**SUSI DÍAZ**

Chef Estrellas Michelin e Imagen de la Comunidad Valenciana 2014  
*Michelin Star Chef and Image of the Valencia Community Region 2014*



**JUAN CARLOS GALBIS**

Restaurador y formador de cocineros arroceros  
*Restaurateur and rice chef trainer*



**PURIFICACIÓN GARCÍA**

Profesora UPV Tecnología de los Alimentos  
*Professor in Food Technology at UPV*



**RAFAEL VIDAL**

Promotor de la Paella Valenciana  
*Valencian Paella Advocate*

## **SOCIOS/AS DE HONOR**

### *HONORARY MEMBERS*



#### **CUCHITA LLUCH**

Expresidenta Academia Gastronomía  
Valenciana

*Former Chair of the Valencian  
Gastronomic Academy*



#### **EUGENI ALEMANY**

Humorista comprometido con la  
Comunitat Valenciana  
*Comedian committed to the Valencia  
Community region*



#### **ALFONSO MIRA**

Chef y representante de la Asoc. por la  
defensa de la Paella de Conejo y Caracoles

*Chef and representative of the Association  
for the Defence of Rabbit and Snail Paella.*



#### **JESÚS MELERO**

Coordinador Concurso Internacional de  
Paella Valenciana

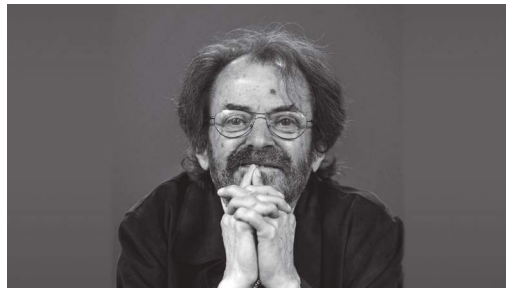
*Coordinator of the International  
Valencian Paella Contest.*

**SOCIOS/AS DE HONOR**  
*HONORARY MEMBERS*



**TONI MONTOLIU**

Promotor de la Cultura de l'Horta  
*L'Horta Cultural Promoter*



**JOSEP PIERA I RUBIO**

Intelectual, poeta y escritor  
*Intellectual, poet and writer*



**FRANCISCO PÉREZ PUCHE**

Escritor especializado en l'Albufera  
*Writer specialising in l'Albufera*



## ÍNDICE DE RESTAURANTES CULLERES DE FUSTA

### *CULLERES DE FUSTA RESTAURANTS INDEX*

|                       |           |                      |            |
|-----------------------|-----------|----------------------|------------|
| Alfonso               | <b>16</b> | El Descanso          | <b>62</b>  |
| Alfonso Mira          | <b>17</b> | El Famós             | <b>63</b>  |
| Arros Qd              | <b>99</b> | El Graner            | <b>64</b>  |
| L'alfabega            | <b>73</b> | El Pí                | <b>65</b>  |
| Barraca Toni Montoliu | <b>54</b> | El Racó De La Paella | <b>66</b>  |
| Ca Consuelo           | <b>55</b> | El Redolí            | <b>67</b>  |
| Ca Ladio              | <b>56</b> | El Romeral           | <b>68</b>  |
| Cal Dimoni            | <b>40</b> | Elías                | <b>20</b>  |
| Can Ros               | <b>41</b> | Els Pins             | <b>69</b>  |
| Casa Carmela          | <b>57</b> | Finca Maravisa       | <b>71</b>  |
| Casa Carlos           | <b>19</b> | Granja Santa Creu    | <b>72</b>  |
| Casa Clemencia        | <b>58</b> | Hermanos Belando     | <b>22</b>  |
| Casa Quiquet          | <b>59</b> | Hermanos Navarro     | <b>42</b>  |
| Descubre L'horta      | <b>60</b> | Jaleo                | <b>99</b>  |
| El Chaparral          | <b>61</b> | Jaleo Disney         | <b>100</b> |

## ÍNDICE DE RESTAURANTES CULLERES DE FUSTA

### CULLERES DE FUSTA RESTAURANTS INDEX

|                       |            |                             |            |
|-----------------------|------------|-----------------------------|------------|
| L'alqueria De L'horta | <b>74</b>  | Los Arroces de Segis Madrid | <b>101</b> |
| L'alter               | <b>75</b>  | Los Arroces de Segis Murcia | <b>101</b> |
| L'era                 | <b>23</b>  | Mare                        | <b>25</b>  |
| L'espart              | <b>43</b>  | Marea                       | <b>46</b>  |
| L'establiment         | <b>76</b>  | Matola                      | <b>26</b>  |
| La Garrofera          | <b>77</b>  | Mezquida                    | <b>27</b>  |
| La Llar               | <b>44</b>  | Mi Casa                     | <b>28</b>  |
| La Matandeta          | <b>78</b>  | Nou Racó                    | <b>83</b>  |
| La Teja Azul          | <b>24</b>  | Nugolat                     | <b>29</b>  |
| Las Bairetas          | <b>79</b>  | Paco Gandía                 | <b>30</b>  |
| Leña                  | <b>100</b> | Puig Mola                   | <b>84</b>  |
| Les Barraques         | <b>45</b>  | Torres Torres               | <b>85</b>  |
| Levante               | <b>80</b>  | Ya                          | <b>31</b>  |
| Llevant               | <b>81</b>  |                             |            |
| Llisa Negra           | <b>82</b>  |                             |            |

*Aquí están los mejores restaurantes para degustar Paellas Clásicas y Paellas Marinera s. El conocimiento y la pasión de los Inspectores Wikipaella, un grupo abierto, anónimo y voluntario, nos descubren aquellos establecimientos donde tratan el arroz y sus recetas con profesionalidad, cariño y respeto por la tradición.*

*Wikipaella es posible gracias a:*



Los Amigos de Wikipaella entienden, comparten y respetan el principio fundamental de independencia de Wikipaella, por lo que su aportación no altera, bajo ningún concepto, la autonomía y neutralidad del proyecto.

*Friends of Wikipaella understand, share and respect this basic principle of independence, so that their contribution does not affect, under any circumstances, the project's autonomy and neutrality.*

*The best restaurants to eat authentic paella are included here. The knowledge and passion of the Wikipaella inspectors, an open, anonymous and voluntary group, discover us those establishments where rice and its recipes are handled with professionalism, affection and respect for tradition.*

*Wikipaella is possible thanks to:*