

# CATÁLOGO DE SAN VALENTÍN

2019 *Menús de enamorados*



d

*\*Se recomienda reserva previa en todos los establecimientos*

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

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

# Índice de establecimientos

## Valencia

- Cocoa	4	<i>Puzol</i>	-Restaurante Puzol	69
- Café Rialto	6	<i>Faura</i>	-Restaurante El Celler	71
- Restaurante La Riuà	8	<i>Náquera</i>	- Tentadero La Paz	73
- Kuzina	10	<i>Sueca</i>	- Oryza	75
- Restaurante L'Encis	12	<i>Cullera</i>	- Mar de Oro Restaurant	77
- Ameyal	14	<i>Alzira</i>	- Hotel Cullera Holiday	80
- Little Thai <i>Ruzafa</i>	16	<i>Daimús</i>	-CamiVell Restaurant	82
- Restaurante A Tu Gusto	18	<i>Daimús</i>	-Casa Manolo	84
- Little Thai <i>Abastos</i>	20	<i>Daimús</i>	-Daily Gastrobar	86
- Villaplana	22	<i>Gandía</i>	-Coroko	88
- La Cuna del Bou	24			
- Come & Calla	26			
- Restaurante Félix	28			
- Kaymus	30			
- Alejandro del Toro	32			
- Apicius	34			
- Jardines del Palau	36			
- La Salita	38			
- Ristorate I 7 Peccati	40			
- Little Thai <i>Universidades</i>	42			
- Restaurante Shish Mahal	44			
- Little Thai <i>CAC</i>	46			
- Vlue Arribar	48			
- El Camarote & The Roof	51			
- Nou Racó	54			

## Provincia de Valencia

### *Meliana*

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

### *Albal*

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

### *Catarroja*

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

### *Alboraya*

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

### *Pobla de Farnals*

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

### *El Puig*

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

# COCOA

Centro - Valencia

C/ San Vicente, 45 46002



960 033 518



[grupobarsega@vivecocoa.com](mailto:grupobarsega@vivecocoa.com)



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



Disponible del 14 al 16 de febrero en servicio de cenas

## **Aperitivo de bienvenida**

-Croqueta de bacalao

## **Entrantes (a compartir)**

-Tartar de salmón y aguacate

-Hummus de oliva negra

-Brochetas de gambón crujiente

## **Plato principal (a elegir)**

-Codillo glaseado

-Bacalao confitado

-Rollito de pato teriyaki

-Pad thai de vegetales y pollo

## **Postre**

-Coulant de chocolate

## **Incluye**

-Bebida

-Café

**28 €**

# CAFÉ RIALTO

Centro - Valencia

Plaza del Ayuntamiento, 17 46002



963 940 877



info@caferialto.es



www.caferialto.es



Disponibile cena del sábado 16 de febrero

## Menú degustación

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

## Incluye

- Bebida
- Café

**30 €**

# RESTAURANTE LA RIUÀ

Centro - Valencia

C/ Mar, 27 bajo 46003



963 914 571 - 963 917 172



[lariua@lariua.com](mailto:lariua@lariua.com)



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



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



## **Entrantes**

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

## **Plato principal (a elegir)**

- Carne
- Arroz

## **Postre**

- A elegir de la carta

**30€**

# KUZINA

Ciutat Vella - Valencia

C/ Conde de Almodóvar, 4 46003



960 013 554



info@kuzinavlc.com



www.kuzinavlc.com



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

## **Entrantes (a compartir)**

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

## **Plato principal (a elegir)**

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

## **Postre (a compartir)**

- Un dulce final de frutos rojos

## **Incluye**

- Una copa de cava de bienvenida
- Un aperitivo

**25€**

# RESTAURANTE L'ENCÍS

Cánovas- Valencia

C/ Félix Pizcueta, 13 46004



960 644 554



ofcina.siddhartha@gmail.com



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

## **Entrantes**

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

## **Primer plato**

- Carrillera de ternera con trufa y almendra tierna

## **Segundo plato**

- Amor de foie

## **Postre**

- Tortolitos con fresa

## **Incluye**

- 1ª bebida

**25 €**

# AMEYAL

Centro - Valencia

C/ Conde Salvatierra, 9 46004



963 205 837 - 963 236 153



reservas@ameyal.es



www.ameyal.es



Disponible el 14 de febrero en servicio de mediodía y noche

## México afrodisiaco <sup>L, M</sup>

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

## Besame mucho <sup>C</sup>

-Salpicón de jaiba con pico de gallo y mango

## Suspiros por michoacán <sup>L, F, P</sup>

-Sopa fría de aguacate con caviar de salmón y pistacho

## Amorcito corazón <sup>L, G</sup>

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

## Como agua para chocolate <sup>G, F</sup>

-Codorniz con mole de rosas y piñón

## Si vivo cien años, cien años pienso en ti <sup>L</sup>

-Tomahawk de cerdo en adobo con trufa negra

## Te quiero a las diez de la mañana

-Granizado de coco con mango

## Mientras dure el amor ámame, entonces <sup>G, L, F, H</sup>

-Cheesecake de chocolate con avellana

Incluye servicio de pan

**49 €**

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

# LITTLE THAI

## RUZAFÁ

Ruzafa - Valencia

C/ Pedro III el Grande, 46 46005



960 261 040



info@littlethai.es



www.littlethai.es



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



## MENÚ A

### **Secretos de curry**

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

### **Tasty rice**

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

### **Costillas con salsa agridulce**

(costillas de cerdo deshuesadas con piña y salsa agridulce)

### **Incluye**

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

## MENÚ B

### **Wan tan frito**

(crujiente de carne de ternera con salsa de soja)

### **Pad Thai**

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

### **Ternera Little Thai**

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

### **Incluye**

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

**29,50 €**  
**pareja**

# RESTAURANTE A TU GUSTO

Monteolivete - Valencia

C/ Marqués de Lozoya, 4 bajo 46013



963 227 026



restaurante@atugusto.com



www.atugusto.com



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

## **Aperitivo de bienvenida**

-Trampantojo de churros con chocolate

## **Entrantes (a comparti)**

-Tabla de ahumados con encurtidos y micromezclum

-Foie mi cuit con frutos rojos y tostas

-Calamares plancha con vinagreta de pistachos

-Huevo a 65° con setas, jamón y trufa

## **Pescado (al centro)**

-Bacalao confitado con costra de alioli y escalivada

## **Carne (al centro)**

-Carrilleras de cerdo con setas patatitas y salsa de cabernet

## **Postre (al centro)**

-Corazón de enamorados

-Copa de cava

**52 €**  
**pareja**

# LITTLE THAI

## ABASTOS

Abastos - Valencia

C/ Onteniente, 4 bajo 46008



960 261 040



info@littlethai.es



www.littlethai.es



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

## MENÚ A

### **Secretos de curry**

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

### **Tasty rice**

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

### **Costillas con salsa agri dulce**

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

### **Incluye**

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

## MENÚ B

### **Wan tan frito**

(crujiente de carne de ternera con salsa de soja)

### **Pad Thai**

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

### **Ternera Little Thai**

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

### **Incluye**

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

**29,50 €**  
**pareja**

# VILLAPLANA

Abastos- Valencia

C/ Doctor Sanchis Sivera, 24 46008



963 859 613



reservas@restaurantevillaplana.com



www.restaurantevillaplana.com



Disponible del 14 al 16 de febrero en servicio de cenas

## **Aperitivo** (a compartir)

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

-Vieira con texturas de calabaza

-Panceta a baja temperatura con  
puré de chirivía

## **Principal**

-Entrecote de ternera con sinfonía  
de setas confitadas

## **Postre**

-Ensalada de frutas impregnadas  
con helado de manzana verde

## **Bodega**

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

-Agua mineral

**22 €**

# LA CUNA DEL BOU

Pla de Saïdia- Valencia

C/ Reus, 27 46009



962 055 656



lacunadelbou@gmail.com



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



**Copa de cava de bienvenida**

## **Aperitivo**

-“La gallineta salada” de sardina ahumada y alcachofa

## **Entrantes (a compartir)**

-Mejillones estilo thai

-Saquito de morcilla, hummus de habitas y garbanzos tostados

-Delicia de gambas, alioli de zanahoria y alga wakame

## **Plato principal (a elegir)**

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

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

## **Postre (a elegir)**

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

## **Bebida (a elegir)**

-Botella de vino tinto o blanco

-Jarra de cerveza, refresco o agua

**50 €**  
**pareja**

# COME & CALLA

Campanar - Valencia

C/ Poeta Antonio Chocomeli, 1 46015



962 056 517



info@comeycallavalencia.com



www.comeycallavalencia.com



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

## Entrantes

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

## Postre

- Panacota de queso y violetas

## Incluye

- Un servicio de pan
- Copa de cava

**30 €**

# RESTAURANTE FÉLIX

Campanar- Valencia

Av. Maestro Rodrigo, 14 46015



963 474 933



[felixcanores@gmail.com](mailto:felixcanores@gmail.com)



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



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

## Entrantes

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

## Plato principal (a elegir)

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

## Postre

- Pirámide de mousse de chocolate y naranja

## Bodega

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

**27 €**

# KAYMUS

Campanar - Valencia

Av. Maestro Rodrigo,44 46015



963 486 666



kaymus@kaymus.es



www.kaymus.com



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

## **Entrantes**

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

## **Primer plato**

- Salmón en papillote con  
mantequilla de salvia

## **Segundo plato**

- Carrillada de ternera a la importancia

## **Postre**

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

**53,90 €**

# ALEJANDRO DEL TORO

Aragón- Valencia

C/ Amadeo de Saboya, 15 46010



963 934 046



info@restaurantealejandrodeltoro.com



www.restaurantealejandrodeltoro.com



Disponible de jueves a domingo en servicio de comida y cena



## **Entrantes**

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

## **Pescado**

- Salmonete de roca con quinoa y sepionet en su tinta

## **Carne**

- Manita deshuesada trufada con glasa de Pedro Ximenez

## **Postre**

- Pasión de fresones con chantilly de pétalos de rosa

**61 €**

# APICIUS

Aragón - Valencia

C/ Eolo, 7 46021



963 936 301



[info@restaurante-apicius.com](mailto:info@restaurante-apicius.com)



[www.restaurante-apicius.com](http://www.restaurante-apicius.com)



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

## **Entrantes**

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

## **Primer plato**

- Pescado de lonja con mayonesa de sus espinas

## **Segundo plato**

- Carrillera de cerdo ibérico

## **Postre**

- San Valentín 2019

**54 €**

# JARDINES DEL PALAU

Alameda - Valencia

Paseo de la Alameda, 30 46003



963 372 021



info@restaurantejardinesdelpalau.com



www.restaurantejardinesdelpalau.com



Disponible cena del sábado 16 de febrero

## Menú degustación

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

## Incluye

- Bebida
- Café

**30 €**

# LA SALITA

Algirós - Valencia

C/ Séneca, 12 46021



963 817 516



lasalita.rte@gmail.com



www.lasalitarestaurante.com



Consultar disponibilidad

## **La Tiara**

### **Tabla de tubérculos y raíces**

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

### **Verduras con fondo marino y berberechos en escabeche**

### **Falso risotto de all i pebre**

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

**Yema, guisantes y guiso de manitas con mantequilla de cigalas**

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

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

**Costilla ibérica joselito, berza y cacahuete de collaret**

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

**70 €**

# RISTORANTE I 7 PECCATI

Blasco Ibáñez - Valencia

Av. Blasco Ibáñez, 41 46021



963 694 033



ristorantei7peccati@gmail.com



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



## **Entrantes**

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

## **Plato principal (a elegir)**

- Fagottini de salmón
- Lasaña de pollo
- Pizza Toscana

## **Postre (a elegir)**

- Tarta de queso
- Pannacota de fresa
- Tarta Peccati

## **Incluye**

- Bebida
- Café

**15 €**

# LITTLE THAI

## UNIVERSIDADES

Universidades - Valencia

Av. Blasco Ibáñez, 108 46021



960 261 040



info@littlethai.es



www.littlethai.es



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

## MENÚ A

### **Secretos de curry**

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

### **Tasty rice**

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

### **Costillas con salsa agridulce**

(costillas de cerdo deshuesadas con piña y salsa agridulce)

### **Incluye**

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

## MENÚ B

### **Wan tan frito**

(crujiente de carne de ternera con salsa de soja)

### **Pad Thai**

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

### **Ternera Little Thai**

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

### **Incluye**

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

**29,50 €**  
**pareja**

# RESTAURANTE SHISH MAHAL

Universidades- Valencia

C/ Poeta Artola, 13 46021



963 698 203



info@shishmahal.es



www.shishmahal.es



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

## Entrantes

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

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

## Platos principales

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

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

## Postres

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

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

**25 €**

# LITTLE THAI

CIUDAD DE LAS ARTES Y LAS CIENCIAS

CAC- Valencia

Av. de Francia, 20 46023



960 261 040



info@littlethai.es



www.littlethai.es



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

## MENÚ A

### **Secretos de curry**

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

### **Tasty rice**

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

### **Costillas con salsa agri dulce**

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

### **Incluye**

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

## MENÚ B

### **Wan tan frito**

(crujiente de carne de ternera con salsa de soja)

### **Pad Thai**

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

### **Ternera Little Thai**

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

### **Incluye**

- Deliciosa tarta con helado
- Botella de vino

**29,50 €**  
**pareja**

# VLUE ARRIBAR

Marina Real Juan Carlos I - Valencia

Marina Real Juan Carlos I, Local 3 46024



963 449 757



info@arribar.es



www.vluearribar.com



Disponible el 14 de febrero en servicio de comida y cena



## **Menú San Valentín**

### **A compartir**

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

### **A elegir**

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

### **A elegir**

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

### **Incluye**

- Servicio de pan
- Café

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

**Artista invitado: Angel Brandez**

**40 €**

## **Menú San Valentín Degustación**

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

### **Incluye**

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

**35 €**

# EL CAMAROTE & THE ROOF

Marina Real Juan Carlos I- Valencia

Explanada Veles e Vent Local C2 46024



672 693 699



eventos@elcamarotedelamarina.com



www.elcamarotedelamarina.com



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

## **Menú San Valentín Cena**

### **Entrantes (a compartir)**

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

### **Primer plato (a compartir)**

- Bacalao confitado con alcachofas

### **Segundo plato (a compartir)**

- Entrecot a la brasa

### **Postre**

- Tarta de queso con frutos rojos

### **Incluye**

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

**29 €**

## **San Valentín Mediodía**

### **Entrante** (individual)

-Salmorejo tradicional

### **Entrante** (a compartir)

-Croquetas cremosas de pato

-Sepia sucia de playa

### **Plato principal** (a elegir)

-Paella valenciana

-Arroz a banda

### **Postre**

-Tarta de queso con frutos rojos

### **Incluye**

-1 botella de vino tinto o blanco

-Café o infusión

**29 €**

# NOU RACÓ

El Palmar- Valencia

Carretera de El Palmar, 21 46012



961 620 172



restaurante@nouraco.com



www.nouraco.com



Disponible del 14 al 17 de febrero en servicio de mediodía

## **Entrantes**

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

## **Primer plato**

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

## **Segundo plato (a elegir)**

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

## **Postre**

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

## **Incluye**

- Bebidas

**42 €**

Provincia de Valencia



# REST. EL RACÓ DE MELIANA

Meliana

C/ Glories Valencianes, 4 46133



961 496 173



info@elracomeliana.com



www.elracodemeliana.com



Disponible cenas del 15 y 16 de febrero

## **Entrantes**

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

## **Plato Principal (a elegir)**

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

## **Postre**

- Postre de la casa
- Café

**20 €**

# MEDITERRÁNEO

## RESTAURANTE Y SALONES

Albal

Carretera Real de Madrid s/n 46470



961 263 299



[contacto@mediterraneoalbal.com](mailto:contacto@mediterraneoalbal.com)



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



Disponible el sábado 16 de febrero en servicio de cena

## **Entrantes (centro mesa)**

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

## **Primer plato**

- Merluza en salsa verde con alcachofas

## **Segundo plato**

- Solomillo ibérico con salsa de bourguignonne y patata panadera

## **Postre**

- Dulce del amor

## **Bodega**

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

## **Incluye**

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

**45 €**

# ARROCERÍA HISPANIA

## MASÍA DE LAS ESTRELLAS

Paiporta

Camino de Santa Ana a Paiporta, s/n 46470



960 442 200 Ext 2/ 647 492 167



masia@restaurantehispania.com



www.restaurantehispania.com



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

## **Aperitivo**

-Bombón de foie con membrillo

## **Primer plato**

-Crema de mejillones con manzana y cilantro

## **Segundo plato**

-Merluza con salsa de naranja, cebollino y hierbabuena

## **Tercer plato**

-Timbal de secreto con salsa de frambuesa

## **Postre**

-Cremoso de chocolate con fresas

## **Bodega**

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

**40 €**

# HOTEL LA MOZAIRA

Alboraya

Carretera del Magistre, 50 46120



961 850 924



info@lamozaire.com



www.lamozaire.com



Disponible

El 14 y 15 de febrero en servicio de cena

El 16 de febrero en servicio de comida y cena

El 17 de febrero en servicio de comida

## Centro de mesa

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

\*\*\*

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

## Degustación

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

## Postre

- Ganache montada de chocolate picante, fresas y chantilly

45 €



# MERAKI BEACH

Pobla de Farnals

Paseo de Colón, 33 46137



960 306 565



eventos@sweethoteles.com



www.merakibeachhotel.com



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

## **Aperitivo**

-Airbag de cordero

## **Entrante**

-Sopita de cerezas

## **Pescado**

-Lorito de mar

## **Carne**

-Solomillos Wellington

## **Postre**

-Tarta de queso y frambuesas

## **Bodega**

-Rosado Las Dos Ces DO Utiel Requena

-Tinto Viña Bujanda DOC Rioja

-Cava Roxanne DO Cava

-Refrescos, agua y cervezas

-Cafés e infusiones

**89 €**

# EL HUERTO DE SANTA MARÍA

El Puig

Camino Puig de Cebolla, 4 46540



961 472 226



comercial@huertodesantamaria.com



www.huertodesantamaria.com



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

## **Entrantes**

-Cocktail de la Pasión y Tentación de manzana y foie

## **Primer plato**

-Bacalao gratinado con muselina de all i oli y miel

## **Segundo plato**

-Meloso de ternera con salsa hoisin y toque de kimchi

## **Postre**

-Capricho de San Valentín

## **Incluye**

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

**50 €**

# RESTAURANTE PUZOL

Puzol

Carretera de Barcelona, 47 46530



961 102 710



[info@salonespuzol.com](mailto:info@salonespuzol.com)



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



Consultar disponibilidad

## **Entrantes**

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

## **Plato principal (a elegir)**

- Confit de pato
- Lenguado relleno

## **Postre**

- Corazón de San Valentín

## **Incluye**

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

**30 €**

# RESTAURANTE EL CELLER

Faura

C/ Cavallers, 13 46512



962 605 005 - 620 242 857



restaurant.el.celler.sl@gmail.com



www.elcellerfaura.es



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

## **Entrantes**

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

## **Plato principal (a elegir)**

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

## **Postre**

- Brownie de chocolate con salsa de frambuesas

## **Incluye**

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

**Música DJ de Last Night Events**

**35 €**



# TENTADERO LA PAZ

Náquera

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



961 681 856



info@tentaderolapaz.es



www.tentaderolapaz.es



Disponible el sábado 16 de febrero en servicio de cena

## Entrantes

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

## Prime plato

- Crema de ave con almendras y crunch de pollo

## Segundo plato (a elegir)

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

## Postre

- Sweet fog of pasion

## Incluye

- Bebida
- Café

**36 €**

# ORYZA

Sueca

Partida Bassals s/n 46010



744 617 392



reservas@oryza.restaurant



www.masiaelteular.com



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

## **Entrantes** (en centro de mesa)

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

## **Segundos** (a elegir)

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

## **Postre**

- Cheesecake de limón y jengibre

## **Bodega**

- Blanco\_Inconsciente
- Tinto\_El primer beso
- Rosado\_La Novia Ideal
- Café e infusiones

**35 €**

# MAR DE ORO RESTAURANT

Cullera

Av. Alicante, 8 46400



961 722 941



restaurantmardeoro@gmail.com



Disponible del 9 al 17 de febrero en el horario del establecimiento:  
De miércoles a domingo de 13:00 a 16:00 h  
Viernes y sábado de 20:30 a 23:00 h.  
\*Imprescindible reserva previa

## **San Valentín Mediodía**

### **Entrantes**

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

### **Plato Principal**

- Paella de gamba rallada, sepieta y emperador

### **Postre**

- Fresas con nata
- Copa de cava

**22 €**

## San Valentín Noche

### Entrantes

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

### Plato Principal (a elegir)

- Entrecot
- Atún rojo

### Postre

- Fresas con nata
- Copa de cava

**24 €**

# HOTEL CULLERA HOLIDAY

Cullera

Av. del Racó, 27 46400



961 731 555



reservas@culleraholiday.com



www.culleraholiday.com



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



## **Cena buffet**

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

## **Incluye**

- Agua y vino

**35 €**

# CAMIVELL RESTAURANT

Alzira

C/ Colón, 51 46600



962 412 521



[camivell@camivell.com](mailto:camivell@camivell.com)



[www.camivell.com/reservar/](http://www.camivell.com/reservar/)



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

## **Cóctel de bienvenida**

-Pasión sour

## **Aperitivo**

-Crema de rúcula y albahaca con  
tosta de anís

## **Primeros**

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

## **Segundo**

-Cabezada de ibérico con mostaza y  
zanahoria

## **Postre**

-Almendra, dátíl, vainilla y miel

## **Petit fours**

-Bombones de amor

**42 €**

# CASA MANOLO

Daimús

Paseo Marítimo, 5 46710



962 818 568



[info@restaurantemanolo.com](mailto:info@restaurantemanolo.com)



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



Consultar disponibilidad

## Menú San Valentín

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

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

**65 €**

# DAILY GASTROBAR

Daimús

Paseo Marítimo, 5 46710



962 825 218



reservas@dailygastrobar.com



www.dailygastrobar.com



Consultar disponibilidad

## Menú San Valentín

- Coca de pan artesano con masa madre
- Crema de puerros
- Pizza de queso burrata y pesto
- Tempura de verduras con salsa de Romesco
- Sartén de gamba amb bleda y huevo poché
- Sepionet con vinagreta de su tinta
- Marisco de la subasta de Gandía
- Pluma Ibérica de bellota con puré de boniato blanco
- Tarta de manzana
- Gominolas

*\*Los menús pueden sufrir alguna variación al tratarse de productos de temporada.*

**26 €**

# COROKO

Gandía

C/ San Vicente Ferrer, 33 46702



962 542 578



Consultar disponibilidad



## Menú para dos

-1 Pollo entero asado al carbón

o

2 hamburguesas a la brasa

-2 bebidas

-2 complementos a elegir  
(suplemento de 1€ para la ensalada)

-1 helado para compartir.

**24 €**  
pareja

