

# II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ARROCES PLAYA DE LAS MARINEROS

24 octubre a  
15 noviembre 2015



# II JORNADES GASTRONÒMIQUES D' ARROSSOS PLATJA DE LES MARINERS

24 d'octubre a  
15 novembre 2015

# II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ARROCES MARINEROS

PLAYA DE LAS  
ARENAS

24 octubre a  
15 noviembre 2015

	Pag.
■ Restaurante Azahar	12
■ Restaurante Balandret	14
■ Restaurante El Coso del Mar	16
■ Restaurante Gabanna Beach	18
■ Restaurante L'Estimat	20
■ Restaurante La Marcelina	22
■ Restaurante La Muñeca	24
■ Restaurante La Pepica	26
■ Restaurante Panorama	28
■ Restaurante Portolito	30
■ Restaurante Sorolla del hotel Las Arenas	32
■ Restaurante Tridente del hotel Neptuno	34
■ Sorteos	36



# II JORNADES GASTRONÒMIQUES D' ARROSSOS MARINERS

PLATJA DE LES  
ARENES

24 d'octubre a  
15 novembre 2015

	Pag.
■ Restaurant Azahar	12
■ Restaurant Balandret	14
■ Restaurant El Coso del Mar	16
■ Restaurant Gabanna Beach	18
■ Restaurant L'Estimat	20
■ Restaurant La Marcelina	22
■ Restaurant La Muñeca	24
■ Restaurant La Pepica	26
■ Restaurant Panorama	28
■ Restaurant Portolito	30
■ Restaurant Sorolla del hotel Las Arenas	32
■ Restaurant Tridente del hotel Neptuno	34
■ Sortejos	36





Bienvenidos a esta segunda edición de las JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ARROCES MARINEROS DE LA PLAYA DE LAS ARENAS que nacieron en 2014 con vocación de convertirse en un referente anual en la oferta gastronómica y cultural de nuestra ciudad y cuya segunda edición abre el camino a su consolidación.

La playa Las Arenas, que en los últimos años, al igual que la ciudad de Valencia, se ha ido modernizando con la incorporación de nuevos locales y tendencias y que, sin embargo, ha sabido mantener su esencia más pura como lugar emblemático, es, sin duda, el mejor escenario para unas Jornadas que reivindican uno de los pilares de nuestra identidad: la cultura del arroz mariner.

Pocos lugares pueden presumir de acoger, en apenas un kilómetro, una oferta tan sugerente como variada de gastronomía, alojamiento, ocio o servicios. Una playa icónica en la ciudad de Valencia que ofrece algo mucho más allá que el simple esparcimiento: tradición, historia y cultura se unen desde hace generaciones en nuestra playa.

Con el objetivo de reivindicar el trabajo de nuestros asociados, tanto los que vienen haciéndolo desde hace generaciones enriqueciendo nuestro patrimonio gastronómico, como los recién llegados, que aportan modernidad y nos acompañan con los nuevos tiempos, La Asociación de Empresarios de Hostelería de la playa de Las Arenas organiza estas JORNADAS DE ARROCES MARINEROS.

Al igual que en la anterior edición, cada establecimiento participante elaborará un menú que tendrá como eje la cocina del arroz mariner y que podrá degustarse en sus locales durante tres semanas, desde el veinticuatro de octubre y hasta el quince de noviembre. Nuestros asociados ofrecerán durante este periodo lo mejor de sus fogones para que nuestros visitantes degusten los menús especialmente creados para la ocasión.

Como representante de los empresarios de hostelería de la playa más emblemática de la ciudad de Valencia, quiero agradecer el esfuerzo de las instituciones y empresas que han colaborado para que estas jornadas se hayan hecho posibles.

Les invitamos a disfrutar durante estas semanas de las propuestas de nuestros mejores cocineros y, cómo no, de este maravilloso enclave que es la playa de Valencia, la Playa de las Arenas.

Que lo disfruten.

**José Miguel Bielsa**  
Presidente  
Asociación de  
Empresarios de  
Hostelería de la Playa  
de Las Arenas



Benvinguts a aquesta segona edició de les JORNADES GASTRONÒMIQUES D'ARROSSOS MARINERS DE LA PLATJA DE LES ARENES que van nàixer en 2014 amb vocació de convertir-se en un referent anual en l'oferta gastronòmica i cultural de la nostra ciutat i la segona edició de les quals obri el camí a la seua consolidació.

La platja de Les Arenes, que en els últims anys, igual que la ciutat de València, s'ha anat modernitzant amb la incorporació de nous locals i tendències i que, no obstant això, ha sabut mantindre la seua essència més pura com a lloc emblemàtic, és, sens dubte, el millor escenari per a unes Jornades que reivindiquen un dels pilars de la nostra identitat: la cultura de l'arròs mariner.

Pocs llocs poden presumir d'acollir, en a penes un quilòmetre, una oferta tan suggeridora com variada de gastronomia, allotjament, oci o servicis. Una platja icònica en la ciutat de València que ofereix alguna cosa molt més enllà que el simple esplanai: tradició, història i cultura s'uneixen des de fa generacions en la nostra platja.

Amb l'objectiu de reivindicar el treball dels nostres associats, tant els que vénen fent-ho des de fa generacions enriquint el nostre patrimoni gastronòmic, com els nous, que aporten modernitat i ens acompanyen amb els nous temps, L'Associació d'Empresaris d'Hosteleria de la platja de les Arenes organitza aquestes JORNADES D'ARROSSOS MARINERS.

Igual que en l'anterior edició, cada establiment participant elaborarà un menú que tindrà com a eix la cuina de l'arròs mariner i que podrà degustar-se en els seus locals durant tres setmanes, des del vint-i-quatre d'octubre i fins al quinze de novembre. Els nostres associats oferiran durant aquest període el millor dels seus fogons perquè els nostres visitants degusten els menús especialment creats per a l'ocasió.

Com a representant dels empresaris d'hosteleria de la platja més emblemàtica de la ciutat de València, vull agrair l'esforç de les institucions i empreses que han col·laborat perquè aquestes jornades s'hagen fet possibles.

Els convidem a gaudir durant aquestes setmanes de les propostes dels nostres millors cuiners i, com no, d'aquest meravellós enclavament que és la platja de València, la Platja de les Arenes.

Que ho disfruten.

**José Miguel Bielsa**  
President  
Asociación  
d'Empresaris  
d'Hosteleria de la  
Platja de les Arenes



Gastronomía y Turismo. Dos aliados para el cambio en el turismo de la Ciudad de Valencia.

La Playa de las Arenas de Valencia es uno de esos lugares donde la memoria colectiva de los valencianos sitúa buenos establecimientos donde degustar buenos arroces. Establecimientos donde se combina tradición y modernidad en un entorno mariner.

El Turismo Gastronómico es uno de los pilares de la política turística que se está impulsando desde la Diputación de Valencia desde hace algún tiempo. El objetivo es afianzar la Provincia de Valencia como un referente en turismo gastronómico donde el binomio producto/servicio sea excelente.

Desde el patronato Provincial de Turismo de la Provincia de Valencia vamos a apostar por las segundas jornadas de Arroces Marineros de la Playa de las Arenas. Lo haremos porque estamos convencidos que desde el mejor producto de mar y desde los mejores productos agro-alimentarios podemos conquistar el corazón del turista gastronómico que busca en los arroces valencianos una experiencia única y un referente de marca mundial.

Una propuesta muy trabajada y un diseño atractivo ligado a una buena promoción harán de este acontecimiento un éxito y un referente para el sector hostelero valenciano y servirá para afianzar la valoración de los arroces marineros valencianos.

Como Diputada de Turismo me corresponde felicitar a los organizadores por el esfuerzo y desear una larga continuidad por esta apuesta por el turismo gastronómico ligado a un producto muy importante para la economía de nuestro territorio, desde su producción hasta su consumo.

El arroz ha sido ligado a mi vida desde muy pequeña. Mi padre, como buen productor, era un gran consumidor de aquello que mejor sabía hacer.

Gran variedad de colores tiene nuestro paisaje, durante los 6 meses de cultivo, hay gente que los sintetiza en verde y amarillo, para mí, nuestro territorio cambia todos los días. Hay tanta variedad de colores como platos en los cuales el arroz es el protagonista.

Con mis mejores deseos para esta edición.

**Pilar Moncho Matoses.**  
Diputada de Turismo de la Diputación de Valencia.



Gastronomia i Turisme. Dos aliats per al canvi en el turisme de la Ciutat de València.

La Platja de les Arenes de València és un d'eixos llocs on la memòria col·lectiva dels valencians situa bons establiments on degustar bons arrossos. Establiments on es combina tradició i modernitat en un entorn mariner.

El Turisme Gastronòmic és un dels pilars de la política turística que s'està impulsant des de la Diputació de València des de fa algun temps. L'objectiu és afermar la Província de València com un referent en turisme gastronòmic on el binomi producte/servei siga excel·lent.

Des del patronat Provincial de Turisme de la Província de València anem a apostar per les primeres jornades d'Arrossos Mariners de la Platja de les Arenes. Ho farem perquè estem convençuts que des del millor producte de mar i des dels millors productes agroalimentaris podem conquistar el cor del turista gastronòmic que cerca en els arrossos valencians una experiència única i un referent de marca mundial.

Una proposta molt treballada i un disseny atractiu lligat a una bona promoció faran d'aquest esdeveniment un èxit i un referent per al sector hostaler valencià i servirà per a afermar la valoració dels arrossos mariners valencians.

Com a Diputada de Turisme em correspon felicitar als organitzadors per l'esforç i desitjar una llarga continuïtat per aquesta aposta pel turisme gastronòmic lligat a un producte molt important per a l'economia del nostre territori, des de la seua producció fins al seu consum.

L'arros ha estat lligat a la meua vida des de molt xicoteta. El meu pare, com a bon productor, era un gran consumidor d'allò que millor sabia fer.

Gran varietat de colors té el nostre paisatge, durant els 6 mesos de cultiu, hi ha gent que els sintetitza en verd i groc, per a mi, el nostre territori canvia tots els dies. Hi ha tanta varietat de colors com a plats en els quals l'arros és el protagonista.

Amb els meus millors desitjos per a aquesta edició.

**Pilar Moncho Matoses.**  
Diputada de Turisme de la Diputació de València.



## LAS ARENAS, LA PLAYA DE VALENCIA

La playa de Las Arenas es uno de los lugares más tradicionales y emblemáticos de Valencia. Toma su nombre del antiguo balneario, hoy hotel, que fue punto de reunión de la burguesía valenciana de finales del siglo XIX y principios del XX. Visitantes famosos, como Orson Welles, Ava Gardner, Lauren Bacall o Ernest Hemingway (quien habla de sus inolvidables cenas en nuestra playa en una de sus obras) acudían a la playa de Las Arenas atraídos por su belleza y su incomparable gastronomía. Sus fotos pueden verse todavía en alguno de nuestros locales. Desde entonces, la playa de Las Arenas ha sido el lugar para reunirse y celebrar con amigos y familiares.

Hoy la playa de Las Arenas ofrece al visitante modernos restaurantes y bares, confortables hoteles, zonas de ocio y la playa urbana más emblemática de su entorno. Un clima suave y una oferta culinaria y de ocio única, hacen de la playa de Las Arenas la mejor opción para disfrutar del aire libre y la gastronomía durante todo el año.

### ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE LA PLAYA DE LAS ARENAS.

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

<https://www.facebook.com/PlayadeLasArenasdeValencia>

@playadelasarenas



## LES ARENES, LA PLATJA DE VALÈNCIA

La platja de Les Arenes és un dels llocs més tradicionals i emblemàtics de València. Pren el seu nom de l'antic balneari, hui hotel, que va ser punt de reunió de la burgesia valenciana de finals del segle XIX i principis del XX. Visitants famosos, com Orson Welles, Ava Gardner, Lauren Bacall o Ernest Hemingway (qui parla dels seus inolvidables sopars en la nostra platja en una de les seues obres) acudien a la platja de les Arenes atrets per la seua bellesa i la seua incomparable gastronomia. Les seues fotos poden veure's encara en algun dels nostres locals. Des de llavors, la platja de Les Arenes ha sigut el lloc per a reunir-se i celebrar amb amics i familiars.

Hui la platja de Les Arenes ofereix al visitant moderns restaurants i bars, confortables hotels, zones d'oci i la platja urbana més emblemàtica del seu entorn. Un clima suau i una oferta culinària i d'oci única, fan de la platja de Les Arenes la millor opció per a disfrutar de l'aire lliure i la gastronomia durant tot l'any.

### ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS D'HOSTALERIA DE LA PLATJA DE LES ARENES

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

<https://www.facebook.com/PlayadeLasArenasdeValencia>

@playadelasarenas



La Asociación de Empresarios de Hostelería de la Playa de Las Arenas es una organización profesional y empresarial de ámbito local que tiene como objetivo representar, defender y promocionar los intereses económicos, sociales, profesionales y culturales



## II JORNADAS GASTRONÓMICAS DE **ARROCES** | PLAYA DE LAS **MARINEROS** | 24 octubre a 15 noviembre 2015



### LISTADO DE MENÚS OFRECIDOS POR LOS RESTAURANTES DE LA PLAYA DE LAS ARENAS



Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken.



#### **Descuento en el Parking**

Pide, junto con el ticket del menú de las jornadas un vale descuento para el parking del Paseo Neptuno. Te regalamos 1 hora de aparcamiento.



## II JORNADES GASTRONÒMIQUES D' **ARROSSOS** | PLATJA DE LES **MARINERS** | 24 d'octubre a 15 novembre 2015



### LLISTAT DE MENÚS OFERTITS PELS RESTAURANTS DE LA PLATJA DE LES ARENES



Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken.



#### **Descompte en el Pàrquing**

Demana, juntament amb el tiquet del menú de les jornades un val descompte per al pàrquing del Passeig Neptú. Et regalem 1 hora d'aparcament.



Paseo Neptuno 10  
46011 Valencia  
963 716 070  
azaharrestaurante@  
gmail.com  
web:  
azahar-restaurant  
.com

## RESTAURANTE AZAHAR

### MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

#### ENTRANTES (a compartir)

- Ensalada de salmón con guacamole
- Pulpo a la plancha sobre crema de patata

#### SEGUNDO (a elegir)

- Arroz del senyoret
- Paella de cigalas y setas
- Paella valenciana

#### POSTRE O CAFÉ

#### BEBIDAS (1 por persona)

Precio por persona: 26,50 € (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken.



## RESTAURANT AZAHAR

### MENÚ JORNADES GASTRONÒMIQUES

#### ENTRANTS (a compartir)

- Amanida de salmó amb guacamole
- Polp a la planxa sobre crema de creïlla

#### SEGON (a triar)

- Arròs del senyoret
- Paella de cigales i bolets
- Paella valenciana

#### POSTRE O CAFÈ

#### BEGUDA (1 per persona)

Preu per persona: 26,50 € (IVA inclos)

Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken.



Paseo Neptuno 20  
46011 Valencia  
96 381 11 18  
info@balandret.com  
www.balandret.com

## RESTAURANTE BALANDRET

### MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

#### CENTROS DE MESA (a compartir)

- Esgarraet
- Calamar rebozado con mayonesa de curry
- Huevo crujiente con salteado de setas y soja

#### PRINCIPAL (a elegir)

- Paella valenciana de pollo y conejo
- Arroz a banda
- Arroz con chipirones en su tinta
- Fideuà de marisco
- Paella mixta
- Arroz meloso de buey de mar

#### POSTRE (a elegir)

- Crema quemada de Baileys con almendra
- Brownie de chocolate y macadamia

Café

Bebida no incluida

Precio por persona: 27 € (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken.



## RESTAURANTE BALANDRET

### MENÚ JORNADES GASTRONÒMIQUES

#### CENTRES DE TAULA (a compartir)

- Esgarrat
- Calamar arrebossat amb maionesa de curri
- Ou cruixent amb saltat de bolets i soja

#### PRINCIPAL (a triar)

- Paella valenciana de pollastre i conill
- Arròs a banda
- Arròs amb calamarsons en la seua tinta
- Fideuà de marisc
- Paella mixta
- Arròs melós de bou de mar

#### POSTRE (a triar)

- Crema cremada de Baileys amb ametlla
- Brownie de xocolate i macadamia

Café

Beguda no inclosa

Preu per persona: 27 € (IVA inclòs)

Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken.





Paseo Neptuno 12  
46011 Valencia  
96 372 82 13  
reservas@  
elcosodelmar.com

## RESTAURANTE EL COSO

### MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

#### ENTRANTES (a compartir)

- Carpaccio de gamba con tosta de pan
- Taco de bacalao con mahonesa de alcaparra

#### PLATO PRINCIPAL (a elegir, mínimo para 2 personas)

- Arroz caldoso de pato con espinacas y boletus  
o
- Paella de bacalao coliflor y setas

#### POSTRE

- Leche frita con helado de vainilla
- Bebida: 1 por persona

Precio por persona: 28€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken.



## RESTAURANT EL COSO

### MENÚ JORNADES GASTRONÒMIQUES

#### ENTRANTS (a compartir)

- Carpaccio de gamba amb tosta de pa
- Embolic d'abadejo amb maionesa de tàpera

#### PLAT PRINCIPAL (mínim per a 2 personas)

- Arròs caldós d'ànec amb espinacs i boletus  
o
- Paella d'abadejo floricol i bolets

#### POSTRE

- Llet fregida amb gelat de vainilla
- Beguda: 1 por persona

Preu per persona: 28€ (IVA inclòs)

Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken.



Paseo Neptuno 30  
46011 Valencia  
963 253 935  
info@gabbanabeach  
.es  
web:  
gabbanabeach.es

## RESTAURANTE GABBANA BEACH

### MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

#### ENTRANTES (a elegir 1 por persona)

- Ensalada Gabbana con salmón ahumado, queso yogurt y nueces
- Mejillones al vapor con aceite extra virgen
- Atún rojo fresco del Mediterráneo en tartar

#### PLATO PRINCIPAL (a elegir cada 2 personas)

- Arroz meloso de carabinero y guindilla
- Bacalao fresco confitado al ajo y canela sobre suave crema parmantier y espuma de pimientos rojos

#### POSTRE

- Café o postre incluido
- Bebida 1 copa de vino, cerveza o refresco por persona
- Precio por persona: 27€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza HEINEKEN o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. Menú elaborado con arroz denominación de origen Valencia La Campana.



## RESTAURANT GABBANA BEACH

### MENÚ JORNADES GASTRONÒMIQUES

#### ENTRANTS (a triar 1 per persona)

- Ensalada Gabbana amb salmó fumat, formatge yogurt i anous
- Clòtxines al vapor amb oli extra verge
- Tonyina roja fresca del Mediterrani en tartar

#### PLAT PRINCIPAL (a triar cada 2 persones)

- Arròs melós de carabiner i guindilla
- Abadejo fresc confitat a l'all i canella sobre suau crema parmentier i escuma de pimentons rojos. s

#### POSTRE

- Café o postre inclòs
- Beguda 1 copa de vi, cervesa o refresc per persona

Preu per persona: 27€ (IVA inclòs)

Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken.- Menú elaborat amb arròs denominació d'origen València La Campana.



Paseo Neptuno 16  
46011 Valencia  
963 711 018  
info@lestimat.com  
web:  
restauranteslestimat  
.com

## RESTAURANTE L'ESTIMAT

### MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

#### ENTRADAS (a elegir, uno por persona)

- Pescaditos en fritura
- Mejillones al vapor
- Chipirones fritos con ajito tierno
- Gambitas fritas
- Almejitas Marinera
- Esgarrat de pimiento con bacalao
- Tellinas

#### PLATO PRINCIPAL (a elegir, mínimo dos raciones)

- Fideua negra de fideo fino
- Arroz en fesols y naps (por encargo)
- Arroz en all y pebre (anguila)
- Paella valenciana
- Arroz en carranc (cangrejo)(caldoso picante)

Bebida no incluida

Precio por persona: 25€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken.



## RESTAURANT L'ESTIMAT

### MENÚ JORNADES GASTRONÒMIQUES

#### ENTRANTS (a triar, un per persona)

- Peixets fregits
- Clòtxines al vapor
- Xipirons fregits amb allet tendre
- Gambetes fregides
- Cloïses a la Marinera
- Esgarrat de pimentó amb abadejo
- Tellines

#### PLAT PRINCIPAL (a triar, mínim dos racions)

- Fideuà negra de fideo fi
- Arròs en fesols i naps (per encàrrec)
- Arròs en all i pebre (anguila)
- Paella valenciana
- Arròs en carranc (caldós coent)

Beguda no inclosa

Preu per persona: 25€ (IVA inclòs)

Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken.



Paseo Neptuno 8  
46011 Valencia  
96 371 20 25  
info@lamarcelina.  
com  
web:  
lamarcelina.com

## RESTAURANTE LA MARCELINA

### MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

#### PARA ABRIR BOCA

- Snacks de Bacalao
- Foie Marino y Crujiente de Algas
- Klamatos con Berberechos

#### ENTRANTE

- Ensalada de Atún y Marisco con un Consomé de
- Salazones

#### PRIMERO

- Corvina, mas que salvaje: "Brava"

#### PRINCIPAL (a elegir)

- Arroz meloso de Cigalas, boletus y Manitas
- Arroz Rojo de Camarones

#### PRE-POSTRE

- Sorbete de Mandarina con Infusión de Hierba Luisa

#### POSTRE

- Chocولاتerapia

Incluye bebida, pan y café

Precio por persona: 30€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken.



eventos & restauración



## RESTAURANT LA MARCELINA

### MENÚ JORNADES GASTRONÒMIQUES

#### PER A OBRIR BOCA:

- Snacks d'Abadejo,
- Foie Marí i Cruixent d'Algues
- Klamatos amb Escopinyes

#### ENTRANT

- Ensalada de Tonyina i Marisc amb un Consomé de
- Saladures

#### PRIMER

- Corbina, mes que salvatge: "Brava"

#### PRINCIPAL (a triar)

- Arròs melós de Cigales, boletus i Manetes
- Arròs Roig de Gambetes

#### PRE-POSTRE

- Sorbet de Mandarina amb Infusió de Marialluïsa

#### POSTRE

- Xocolaterapia

Inclou beguda, pa i café

Precu per persona: 30€ (IVA inclòs)

Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken.



Paseo Neptuno 64  
46011 Valencia  
963 712 083  
rtelamunyec@gmail  
.com  
web:  
playadelasarenas  
.com/lamuneca/

## RESTAURANTE LA MUÑECA

### MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

- Ensalada valenciana

#### ENTRANTES (a elegir)

- Calamares
- Puntilla
- Pescaditos
- Esgarrat

#### PLATO PRINCIPAL

- Arroz abanda

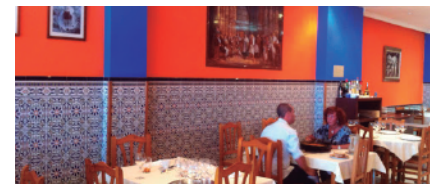
#### POSTRE

- Fruta del tiempo o café

- Bebida no incluida

Precio por persona: 15€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken. Menú elaborado con arroz denominación de origen Valencia La Campana.



## RESTAURANT LA MUÑECA

### MENÚ JORNADES GASTRONÒMIQUES

- Ensalada valenciana

#### ENTRANTS (a triar)

- Calamars
- Puntilla
- Peixets
- Esgarrat

#### PLAT PRINCIPAL

- Arròs abanda

#### POSTRE

- Fruita del temps o café

- Beguda no inclosa

Preu per persona: 15€ (IVA inclòs)

Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken. Menú elaborat amb arròs denominació d'origen València, La Campana.



Paseo Neptuno 4  
46011 Valencia  
963 710 366  
lapepicareservas@  
hotmail.com  
web:  
lapepica.com

## RESTAURANTE LA PEPICA

### MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS (Mínimo 2 personas)

#### ENTRADAS (a elegir 1 por persona)

- Ensalada valenciana
- Tacos de bacalao con all i oli
- Esgarraet con mojama
- Sepia plancha con mery
- Croquetas del chef
- Tellinas o mejillón de roca
- Chopitos fritos

#### PLATO PRINCIPAL

- Paella marinera

#### POSTRE (a elegir)

- Café
- Bebida no incluida.

Precio por persona: 27,50€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken.



## RESTAURANT LA PEPICA

### MENÚ JORNADES GASTRONÒMIQUES (Mínim dos persones)

#### ENTRADES (a triar 1 per persona)

- Ensalada valenciana
- Tacs d'abadejo amb all i oli
- Esgarrat amb moixama
- Sépia planxa amb mery
- Croquetes del xef
- Tellines o clòtxina de roca
- Chopitos fregits

#### PLAT PRINCIPAL

- Paella marinera

#### POSTRE (a triar)

- Café
- Beguda no inclosa.

Preu per persona: 27,50€ (IVA inclòs)

Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken.

Marina Real Juan  
Carlos 1  
Parking 6 - 46011 -  
Valencia  
Parking Gratuito  
96 381 71 71  
www.panoramarestau-  
rante.com  
eventos@panorama-  
restaurante.com  
abierto de lunes a  
domingo de 12.00 a  
2:00

## RESTAURANTE PANORAMA

### MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

#### ENTRANTES (a elegir 1 por persona)

- Ensalada fresca de la huerta.
- Tartar de atún y aguacate con mahonesa de soja y mostaza.
- Tomate valenciano con vestresca de atún.
- Clochinas valencianas al vapor.
- Calamarcitos fritos.
- Sepionet fresco a la plancha con aceite fusionado de perejil.
- Anillas de calamar a la andaluza con mahonesa de lima.

#### PRINCIPAL (a elegir / arroces mínimo 2 personas)

- Arroz del senyoret
- Arroz meloso de marisco
- Paella valenciana
- Arroz de pato con setas y alcachofas
- Arroz meloso de pollo campero y verduras
- Bacalao confitado , all i pebre suave , espinacas salteadas con piñones y jamón crunch
- Salmón al aceite de vainilla , alcachofas confitadas y cebolla al jengibre

#### POSTRE (a elegir)

- Tarta de manzana casera con helado de vainilla bourbon
- Brownie sobre sopa de chocolate caliente y helado de vainilla bourbon
- Crema catalana aérea con coulis de limón y helado de tofee
- Mi primera autentica torrija
- Helado de galleta maría panorama
- Valencianito , zumo de naranja , helado de vainilla y grand marnier

Café incluido. Bebida no incluida

Precio por persona: 28 € (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken.



## RESTAURANT PANORAMA

### MENÚ JORNADES GASTRONÒMIQUES

#### ENTRANTS (a triar un per persona)

- Ensalada fresca de l'horta
- Tartar de tonyina i alvocat amb maionesa de soja i mostassa
- Tomaca valenciana amb vestresca de tonyina
- Clòtxines valencianes al vapor
- Calamarets fregits
- Sepionet fresc a la planxa amb oli fusionat de joliver
- Anelles de calamar a l'andalusa amb maionesa de llima

#### PRINCIPALS (a triar / arroços mínim 2 persones)

- Arròs del senyoret
- Arròs melós de marisc
- Paella valenciana
- Arròs d'ànec amb bolets i carxofes
- Arròs melós de pollastre camperol i verdures
- Abadejo confitat , all i pebre suau , espinacs saltades amb pinyons i pernil crunch
- Salmó a l'oli de vainilla , carxofes confitades i ceba al jengibre

#### POSTRE (a triar)

- Tortada de poma casolana amb gelat de vainilla bourbon
- Brownie sobre sopa de xocolate calent i gelat de vainilla bourbon
- Crema catalana aèria amb coulis de llima i gelat de tofee.
- La meua primera autentica torrija
- Gelat de galleta maría panorama
- Valencianet , suc de taronja , gelat de vainilla i grand marnier

Café inclòs. Beguda no inclosa

Preu per persona: 28 € (IVA incluído)

Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken.



Paseo Neptuno 34  
46011 Valencia  
963 71 62 90  
reservas@portolito.-  
com  
web:  
www.portolito.com

## RESTAURANTE PORTOLITO

### MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

#### ENTRANTES

- Caballa "brasa" con curry, mayonesa cítrica y manzana verde
- Gambitas rojas con infusión de verduras y pan micro de espinacas
- Cremoso de alcachofas con huevo a baja temperatura y cecina

#### PLATO PRINCIPAL

- Arroz de puntilla ajetes y cigalitas con tomillo limonero
- Tatakí de atún rojo con verduras crocantes y soja dulce

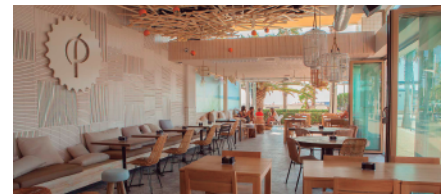
#### POSTRE

- Compacto de cacao, helado de guianduja y maracuya

Bebida incluida

Precio por persona: 28 € (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken.



## RESTAURANT PORTOLITO

### MENÚ JORNADES GASTRONÒMIQUES

#### ENTRANTS

- Cavalla "brasa" amb curri, maionesa cítrica i poma verda
- Gambetes rojes amb infusió de verdures i pa micro d'espinacs
- Cremós de carxofes amb ou a baixa temperatura i cecina

#### PLAT PRINCIPAL

- Arròs de puntilla alls tendres i cigaltes amb timó llimera
- Tatakí de tonyina roja amb verdures crocants i soja dolça

#### POSTRE

- Compacte de cacao, gelat de guianduja i maracua

Beguda inclosa

Preu per persona: 28 € (IVA inclòs)

Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken.





Eugenia Viñes, 22-24  
46011 Valencia  
963 120 600

restauracion@hotel-lasarenas.com  
web:  
hotel.lasarenas.com

## RESTAURANTE SOROLLA HOTEL LAS ARENAS

### MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

#### ENTRANTES EN CENTRO DE MESA

- Ensaladilla de sepia a baja temperatura en agua de mar
- Ravioli templado de atún con titaina sobre puré allipebrat
- Espardenyà de pato y mero “como un entrante”

#### ARROCES A ELEGIR A MESA COMPLETA

- Arroz meloso de pulpo de roca con algas y ortigas
- Arroz meloso de rizos de calamar con alcachofas y langostinos
- “Arròs amb bledes” con gambitas
- Arroz seco de cigalas con setas frescas de temporada

#### POSTRE A ELEGIR

- Copa de limón con crumble y merengue
- Ensalada de frutas
- Agua de Valencia con marc de cava, sorbete de naranja y brunoise de frutas con hierbabuena

Servicio de pan, agua y café incluido.

Precio por persona 42,00 € (IVA incluido)

Servicio de pan, agua, café, infusiones, selección de vinos y cava valenciano incluido. Precio por persona 56,00 € (IVA incluido)

Parking gratuito en el aparcamiento del hotel

Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken.



## RESTAURANT SOROLLA HOTEL LAS ARENAS

### MENÚ JORNADES GASTRONÒMIQUES

#### ENTRANTS AL MIG DE LA TAULA

- *Ensaladilla* de sépia a baixa temperatura en aigua de mar
- Ravioli templat de tonyina amb titaina sobre puré allipebrat
- Espardenyà d'anec i mero “com un entrant”

#### ARROSSOS A TRIAR PER TAULA COMPLETA

- Arròs melós de polp de roca amb algues i ortigues
- Arròs melós de rissos de calamar amb carxofes i llangostins
- Arròs amb bledes i gambetes
- Arròs sec de cigales amb bolets frescos de temporada

#### POSTRE A TRIAR

- Copa de llima amb *crumble* i merenga
- Ensalada de fruites
- Aigua de València amb marc de cava, sorbet de taronja i *brunoise* de fruites amb herba-sana

Servici de pà, aigua i café inclòs.

Preu per persona 42,00 € (IVA inclòs)

Servici de pà, aigua, café, infusions, selecció de vins i cava valencià inclòs.

Preu per persona 56,00 € (IVA inclòs)

Pàrquing gratuït en l'aparcament de l'hotel

Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken.



Paseo Neptuno 2  
46011 Valencia  
963 567 777  
reservas@hotelneptunovalencia.com  
web:  
hotelneptunovalencia.com

Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken.

## RESTAURANTE TRIDENTE HOTEL NEPTUNO

### MENÚ JORNADAS GASTRONÓMICAS

#### APERITIVO DEL TRIDENTE

#### ENTRADAS A COMPARTIR

- Ensalada de tomate valenciano con ventresca y encurtidos
- Carpaccio de presa ahumada a la naranja, con queso y tomatitos confitados
- Crujiente de pato y setas.

#### PLATO PRINCIPAL (a elegir entre)

- Paella de marisco con cigala y gamba de playa
- Paella de fideos con rape, gambita y ajos tiernos

#### POSTRE

- Sopa de chocolate blanco especiada con sorbete de mora
- Bebida del Tridente incluida

Precio por persona: 25€ (IVA incluido)

Se recomienda acompañar este menú con cerveza Heineken o maridar con uno de nuestros mejores vinos mediterráneos, NODUS. En los menús que tienen la bebida incluida, la cerveza que se sirve es Heineken. Menú elaborado con arroz denominación de origen Valencia La Campana.



## RESTAURANT TRIDENTE HOTEL NEPTUNO

### MENÚ JORNADAS GASTRONÒMIQUES

#### APERITIU DEL TRIDENTE

#### ENTRADES A COMPARTIR

- Ensalada de tomaca valenciana amb ventresca i encurtits
- Carpaccio de presa fumada a la taronja, amb queso i tomaquetes confitats
- Cruixent d'ànec i bolets

#### PLAT PRINCIPAL (a triar entre)

- Paella de marisc amb cigales i gamba de platja
- Paella de fideus amb rap, gambetes i alls tendres

#### POSTRE

- Sopa de xocolata blanca especiada amb sorbet de mora
- Beguda del Tridente inclosa

Preu per persona: 25€ (IVA inclòs)

Recomanem acompanyar aquest menú amb cervesa Heineken o maridar amb un dels nostres millors vins mediterranis, NODUS. En els menús que tenen la beguda inclosa, la cervesa serà Heineken. Menú elaborat amb arròs denominació d'origen València, La Campana.

# Saborea los menús y gana regalos o noches de hotel en la **PLAYA DE LAS ARENAS**

## ¿Qué puedes ganar?

- Camisetas con el logo de la playa.
- Delantales con el logo de la playa.
- Lotes de vinos Nodus.
- Cena para 2 personas en restaurante Balandret.
- Cena para 2 personas en restaurante Portolito.
- 1 noche en el hotel Neptuno.
- 1 noche en el hotel Las Arenas.
- 1 noche en el hotel Balandret.
- 1 noche en el hotel Gabbana.



## ¿Como participar?

- 1** Si eres mayor de edad, disfruta uno de los menús de los restaurantes participantes, entre el 24 de octubre y el 15 de noviembre.
- 2** Presenta el ticket y rellena la papeleta en el restaurante.
- 3** O bien, accede a la página de Facebook de Las Arenas e indica "me gusta" en la publicidad del sorteo. Facebook: <https://www.facebook.com/PlayadeLasArenasdeValencia>

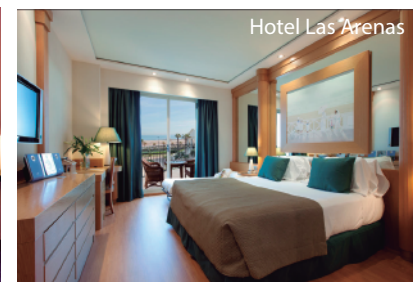
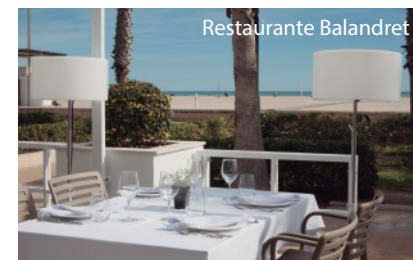
Bases del sorteo en: <https://arrosesmarinos.wordpress.com>

## Descuento en el Parking

Pide, junto con el ticket del menú de las jornadas, un vale descuento para el parking del Paseo Neptuno. Te regalamos 1 hora de aparcamiento.

## Infórmate en el establecimiento al pedir el menú o en:

<https://arrosesmarinos.wordpress.com>  
<https://www.facebook.com/PlayadeLasArenasdeValencia>



# Assaboreix els menús i guanya regals o nits d'hotel en la **PLATJA DE LES ARENES**

## Què pots guanyar?

- Samarretes amb el logo de la platja.
- Davantals amb el logo de la platja.
- Lots de vins Nodus.
- Sopar per a 2 persones en restaurant Balandret.
- Sopar per a 2 persones en restaurant Portolito.
- 1 nit en l'hotel Neptú.
- 1 nit en l'hotel Les Arenes.
- 1 nit en l'hotel Balandret.
- 1 nit en l'hotel Gabbana



## Com participar?

- 1** Si eres major d'edat, gaudeix un dels menús dels restaurants participants, entre el 24 d'octubre i el 15 de novembre.
- 2** Presenta el tiquet i emplena la papereta en el restaurant.
- 3** O bé, accedeix a la pàgina de Facebook de les Arenes i indica "m'agrada" en la publicitat del sorteig. Facebook: <https://www.facebook.com/playadelasarenasdevalencia>

Bases del sorteig en: <https://arrosesmarineros.wordpress.com>

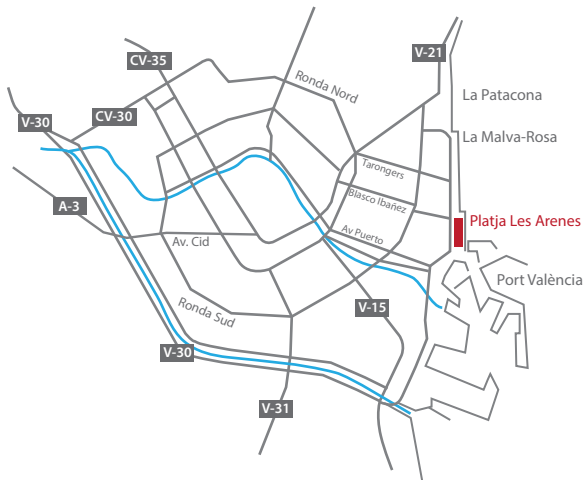
## Descompte en el Pàrquing

Demana, juntament amb el tiquet del menú de les jornades, un val descompte per al pàrquing del Passeig Neptú. Et regalem 1 hora d'aparcament.

## Infórmate en l'establiment al demanar el menú o en:

<https://arrosesmarineros.wordpress.com>  
<https://www.facebook.com/PlayadeLasArenasdeValencia>





ORGANIZA / ORGANITZA

COLABORAN / COL-LABOREN



La playa de Valencia  
Asociación  
Empresarios  
Hostelería  
Playa  
Las Arenas

