



# 1 JORNADA DE GASTRONÓMIQUES

del 22 al 26 de febrer



RESERVES 96 241 25 21 - C/ COLÓN 51, Alzira (València) - [www.camivell.com](http://www.camivell.com)



## PACO ROCHER

### APERITIVOS

Milhoja de foie, jamón ibérico, queso y manzana caramelizada.  
Caballa con "espenca" de verduras.

### ENTRANTES

Espuma de patata con sepia de Cullera encebollada.  
Carabinero, jamon, kataifi y ensalada valenciana.  
Crema de garrofo, vieira y espárrago.

### PESCADO

Bacalao confitado, cresta de gallo, muselina de ajo y pisto de verduras.

### CARNE

Jarrete de ternera, jugo de su cocción verduritas y aroma de montaña.

### APERITIVO DE POSTRE

Mini sorbete de clementina.

### POSTRE

"Ché" que chocolate.  
Este menú se maridará con Vermouth Yzaguirre,  
Vinos de la Bodega Pago Casa Gran y Agua de Benassal.

**PRECIO 45€**

C/. Nazaret Oliva, 18  
Mareny de Sant Llorenç  
46408 Cullera  
Teléfono: 96 176 01 73  
[www.casarocher.com](http://www.casarocher.com)



## JORDI GARRIDO

### 2 APERITIVOS

### 2 ENTRANTES

### 1 PESCADO

### 1 CARNE

### 2 POSTRES

Este restaurante trabaja con una cocina de mercado y nos ofrecerá los mejores productos que encuentre en él ese día.

Este menú se maridará con Vermouth Yzaguirre,  
Vinos de la Bodega Mustiguillo y Agua de Benassal.

**PRECIO 45€**



Portal de Valencia, 2  
46800 Xàtiva  
Teléfono: 962 288 237  
[www.portalfosc.com](http://www.portalfosc.com)

Vinos ofrecidos a cargo de:



## CAMI VELL

### APERITIVOS

Tomate y anchoa.  
Ravioli de manitas de cerdo con manzana.  
Crema de chirivía.

### ENTRANTES

Steack tartar sobre tosta de frutos secos.  
Canelón de pollo y setas.

### PESCADO

Lubina con arroz negro.

### CARNE

Cordero de Huesca con ratatouille.

### POSTRE

Macedonia gasificada.  
Coulant de chocolate.

Este menú se maridará con Vermouth Yzaguirre,  
Vinos de la Bodega Hispano Suizas y Agua de Benassal.

**PRECIO 45€**



C/. Colón, 51  
46600 Alzira (València)  
Teléfono: 96 241 25 21  
[www.camivell.com](http://www.camivell.com)

Vinos ofrecidos a cargo de:



## VICENTE PATIÑO

### ENTRANTES

Cre moso de almendras-quisquilla y tomate.  
Falsa empanadilla de bonito.  
Guiso de bacalao, hongos y guisantes.

### PESCADO

Pescado de palangre, sepia bruta y alcachofas.

### CARNE

Oreja de cerdo ibérica, huevas de arenque y granadas.

### POSTRE

Pera, regaliz y yogur.

Este menú se maridará con Vermouth Yzaguirre,  
Vinos de la Bodega Celler del Roure y Agua de Benassal.

**PRECIO 45€**



\_oleo.

C/. Juan Antonio Benlliure, 9  
46011 Valencia  
Teléfono: 963 675 865  
[www.restauranteoleo.com](http://www.restauranteoleo.com)

Vinos ofrecidos a cargo de:



## RAFA SOLER

### APERITIVOS

Bacalao salazón, jugo de ensalada, cebolla morada, tomate seco.

Gnoquis de queso, calabaza, lima, jengibre.

Huevo, patatas y sobrasada.

### ENTRANTES

Ravioli de pollo de caserío, consomé y trufa negra.  
Fideítos negros, langostinos y alioli.

### PESCADO

Merluza, caldo de pescadores y encurtidos.

### CARNE

Carrillera de ternera, mostaza y ajos tiernos.

### POSTRE

Chirivía, pasión, coco y menta.

Este menú se maridará con Vermouth Yzaguirre,  
Vinos de la Bodega Daniel Belda y Agua de Benassal.

**PRECIO 45€**

Rafa Soler está trabajando en un proyecto personal que dará forma con su nuevo restaurante.

Vinos ofrecidos a cargo de:

