



1 JORNADES GASTRONÒMIQUES

del 22 al 26 de febrer



RESERVES 96 241 25 21 - C/ COLÓN 51, Alzira (València) - 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.

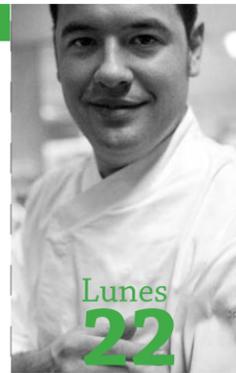
POSTRE

"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



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

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.

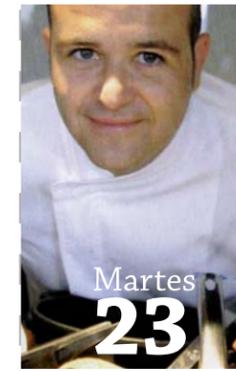
Este menú se maridará con Vermouth Yzaguirre,
Vinos de la Bodega Hispano Suizas y Agua de Benassal.

PRECIO 45€



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

Vinos ofrecidos a cargo de:



VICENTE PATIÑO

ENTRANTES

Cremoso 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

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:

