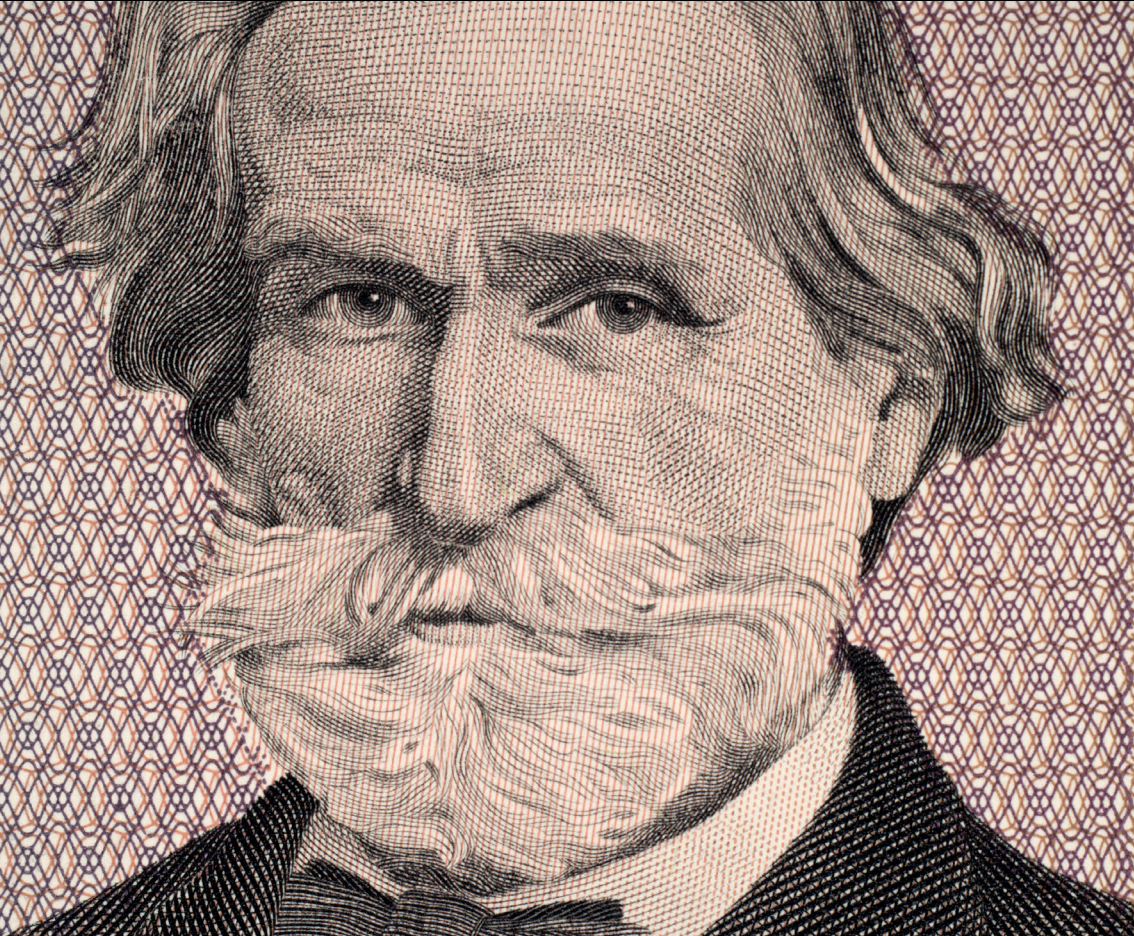


# MENÚS VERDI



COMUNITAT VALENCIANA



GENERALITAT  
VALENCIANA

TOTS  
A UNA  
VEU



LES ARTS



COMUNITAT  
VALENCIANA



L'EXQUISIT  
mediterrani



CONHOSTUR

CONSORCI D'HOSTERIA I TURISME  
DE LA COMUNITAT VALENCIANA



## VALENCIA

<i>El Poblet</i>	4
<i>Karak</i>	5
<i>Taperia Pulperia Ligazón</i>	6
<i>ALENAR Bodega Mediterránea</i>	7
<i>Restaurante Palace Fesol</i>	8
<i>Restaurante Riff</i>	9
<i>Restaurante A Contracorriente</i>	10
<i>Restaurante Atmosphère</i>	11
<i>Ricard Camarena Restaurant</i>	12
<i>La Pentola. Osteria y pasta fresca</i>	13
<i>Apicius</i>	14
<i>Bar Marvi</i>	15
<i>A Tu Gusto</i>	16
<i>Hispania Cortes Valencianas</i>	17

### **PROVINCIA DE VALENCIA**

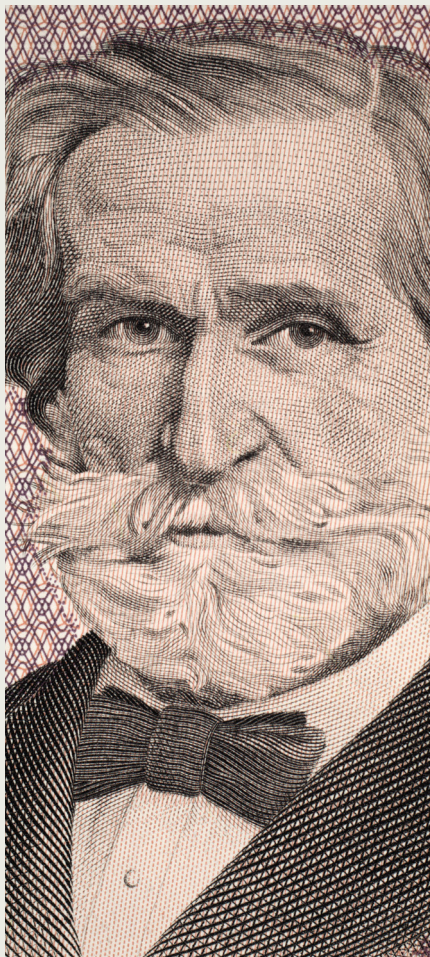
<i>Masía de Las Estrellas</i>	18
<i>CamiVell Restaurant</i>	19
<i>Casa Manolo Restaurante</i>	20
<i>Los Olivos</i>	21

## CASTELLÓN

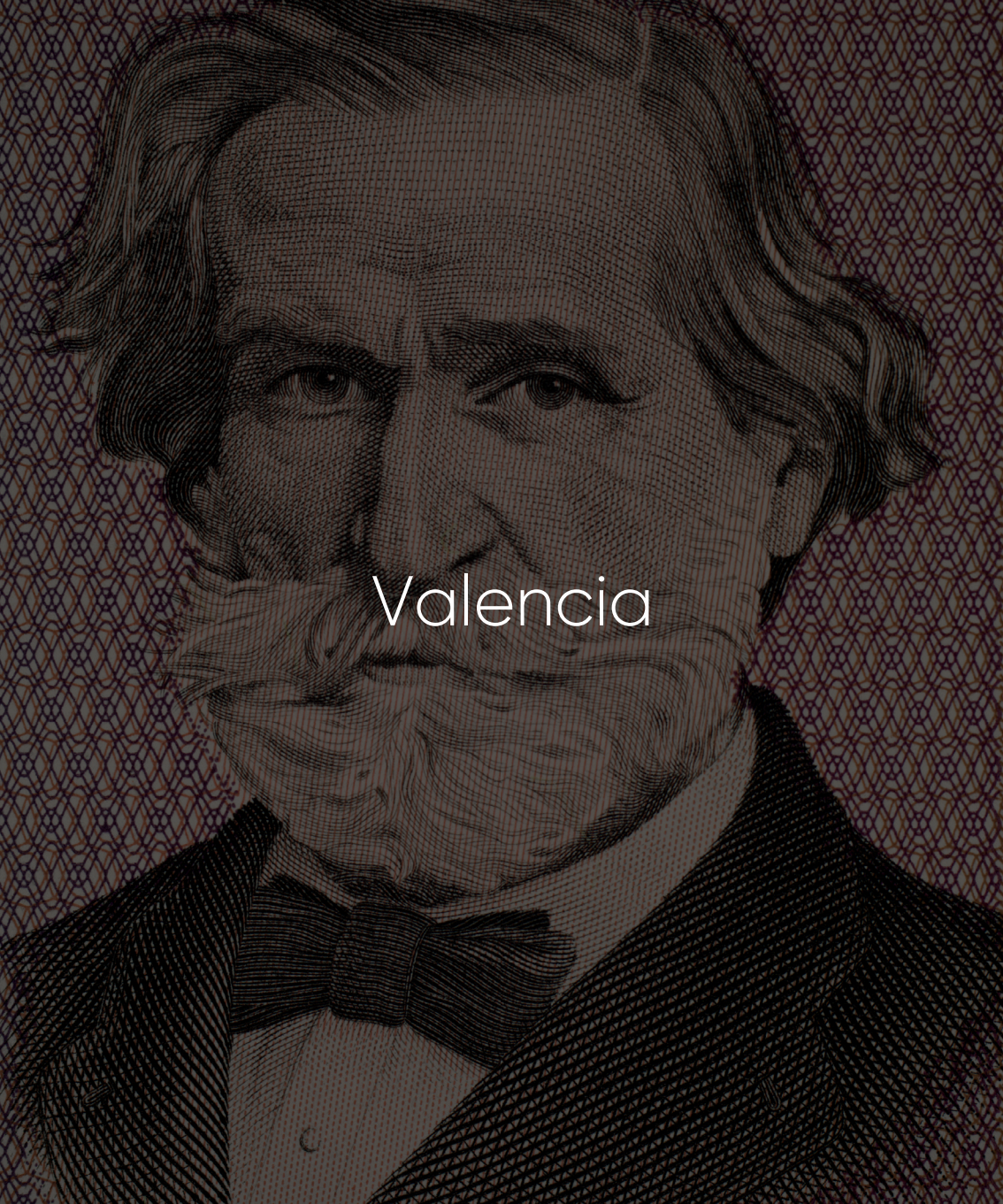
<i>Casa Banys L'Avellà</i>	23
<i>Restaurante Casa Roque</i>	24
<i>Restaurante Mediterraneo</i>	25
<i>Tio Pepe</i>	26
<i>Tio Pepe</i>	27
<i>Rojo Picota Vinoteca</i>	28
<i>Atalaya restaurante</i>	29
<i>Mandarina Club</i>	30
<i>Restaurante La Gruta</i>	31
<i>Hotel Restaurante Cardenal Ram</i>	32
<i>Tasca Del Puerto</i>	33
<i>Restaurante Vinatea</i>	34
<i>Hotel Restaurante La Perdi</i>	35
<i>El Faixero</i>	36
<i>Gastroadictos</i>	37

## ALICANTE

<i>Restaurante Gastrobar Jorge</i>	39
<i>Restaurante Moon</i>	40
<i>Restaurante Riesma</i>	41







Valencia



## Valencia

Calle Correos, 8 1º  
46001 Valencia

670228360

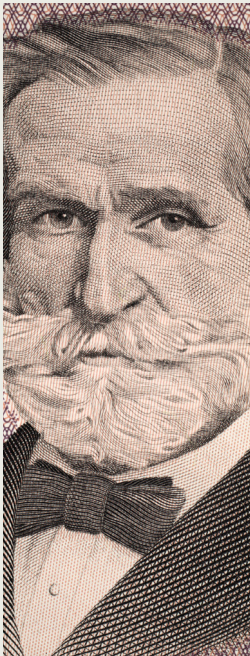
[elpoblet@elpobletrestaurante.com](mailto:elpoblet@elpobletrestaurante.com)  
[www.elpobletrestaurante.com](http://www.elpobletrestaurante.com)



@elpoblet\_qd



@elpobletrestaurante



MENÚS | VERDI



# El Poblet

## Menú Territori

*Un menú de territorio, donde muchos de los productos comparten despensa en ambos países, con denominación de origen, cultura y tradición.*

### Platos del menú:

*Cangrejos de la Albufera Les perles en escabeche de calabaza y cítricos.*

### Secuencia:

*-Cañas y barro.*

*-Blanquet de anguila.*

*Titaina de atún rojo.*

*Arròs de sepia i bledes.*

*Fartón, horchata y Périgord de oveja Guirra.  
Algarroba, café y whisky .*

*Pinos y piñas.*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Aroz, aceite, cítricos (DO Comunitat Valenciana).*

### DIAS Y HORARIO

*25 y 26 de marzo del 5 al 10 de abril.*

### PRECIO

**135 €**







## Valencia

Calle Músico Peidro, 9  
46001 Valencia

637291606

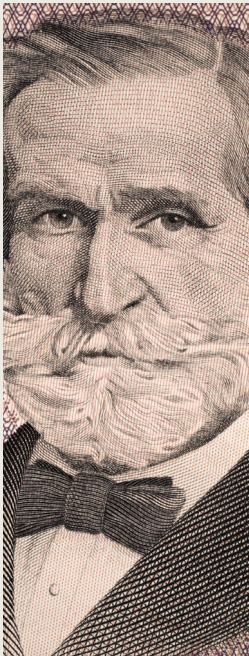
info@restaurantekarak.com  
www.restaurantekarak.com



@Rakelkarak



@Restaurantekarak



MENÚS | VERDI



# Karak

Desde Valencia a Italia y por el mundo

## Snacks

*El tomate viajero*

*Carpaccio*

*Ravioli de lechazo*

*El Piemonte*

*Salmón*

*Crostata*

## PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA



*SNACKS-* quesos valencianos con fusión de productos clásicos de la gastronomía italiana, como el piñón, el pistacho, el café y los tomates secos.

*EL TOMATE VIAJERO . - Una variedad para italiana cultivado en nuestro huerto de Llíria hecho en conserva y servido con crema de almendras, tomates y ajos a la brasa.*

*CARPACCIO.- Carpaccio (técnica italiana) de cigala (Comunidad Valencia ), regalíz y chucrut.*

*EL RAVIOLI . - pasta italiana . - relleno valenciano de anguila ahumada, calabaza y morcilla blanca ( Blanquet) con caldo de limones encurtidos y crumble de lenteja Indú .*

*EL PIEMONTE. - Arroz del PIEMONTE italiano (venere)*

*SALMÓN.- Salmón fermentado y ajos valencianos fermentados.*

*CROSTATATA de pastel de boniato.*

## DIAS Y HORARIO

*Diponible del 25 al 27 de marzo, del 1 al 3 y del 8 al 10 de abril. De 14:00 a 15:30 h y de 20:30 a 22:30 h.*



## PRECIO

**75 €**





## Valencia

Calle Arolas, 11 bajo  
46001 Valencia

961141112

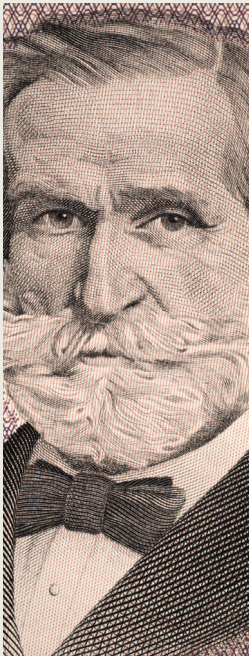
pulperialigazon@gmail.com



@pulperialigazon



@pulperialigazon



MENÚS | VERDI



# Taperia Pulperia Ligazón

## Tosta Ligazón

*Tostada de pan de masa madre, con esgarraet y crujiente de habas y lágrimas de mahonesa de mistela de calor.*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Pan valenciano, habas de la huerta de Muxamel, pimiento de Alboraya y mistela de Calor.*

### DIAS Y HORARIO

*De 12:00 a 14:00 horas*

### PRECIO

**6,50 €**





## Valencia

Calle Martínez Cubells, 6  
46002 Valencia

960039603

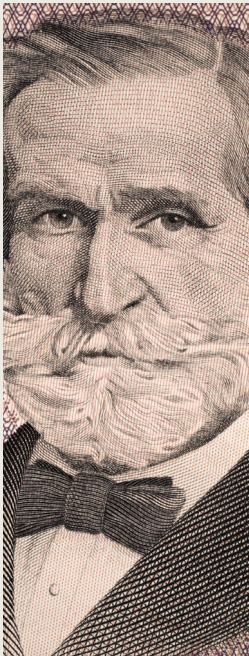
[hola@alenarbodega.com](mailto:hola@alenarbodega.com)  
[www.alenarbodega.com](http://www.alenarbodega.com)



@alenarbodegamediterranea



@alenarbodega



MENÚ | VERDI



# ALENAR Bodega Mediterránea

## VERDI a la terreta

### Gildas

*Ensalada de tomate de temporada con cebollita y ajito.*

*Anchoas del Chef con miel, trufa y albahaca.*

*Canelones de pollo y boletus.*

*Tiramisú de Cremaet.*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Tomate valenciano. Vino DO Valencia. Guiños a italia: canelones, tiramisú.*

### DIAS Y HORARIO

*De lunes a sábado.*

### PRECIO

**25€** (mínimo 2 personas). Con maridaje VINO DO Alicante Gewurstraminer Uva del Tiroi Sud (Italia) **DO Valencia +18€**



## Valencia

Calle Hernán Cortés, 7  
46004 Valencia

963529323

palacefesol@palacefesol.com  
www.restaurantepalacefesol.com

MENÚS | VERDI



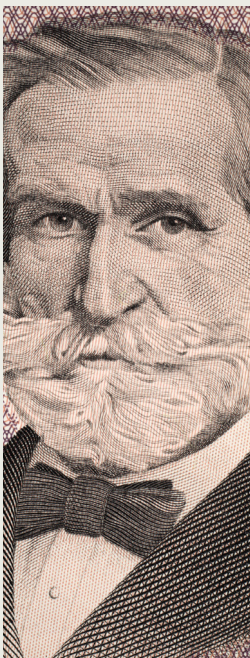
# Restaurante Palace Fesol

## Menú Verdi

*Rigoleto de salazones con tomate y pimiento.*

*Arroz allipebrat de la Albufera.*

*Tiramisu de naranja.*



### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Salazones alicantinos, tomate y pimiento de Valencia, pato, anguila y arroz D.O Valencia y naranjas de Valencia.*

### DIAS Y HORARIO

*De lunes a domingo de 13:00 a 16:00 h.*

### PRECIO

**40 €**







## Valencia

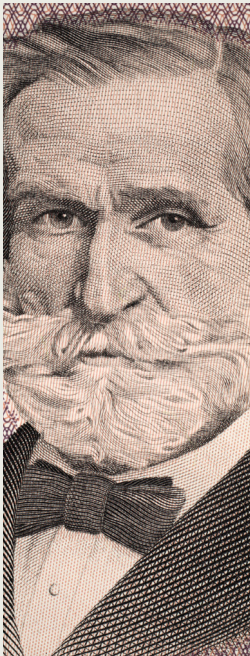
Calle Conde Altea, 18  
46005 Valencia

963353178

restauranteriff@gmail.com



@restaurante\_riff



MENÚS | VERDI



# Restaurante Riff

## Menú RIFF-VERDI

### Menú compuesto por :

#### Snacks:

*nuez macadamia, topinambur, lechuga marina en tempura, coca tomate, bacon cordero guirra, bolldy mary.*

#### Tapa:

*según mercado.*

#### Platos:

- Ostra-bagna cauda - tartar de algas
- Bonito-apionabo-ajo negro
- Ensaladas huerta ecologica
- Arroz meloso -romescu - tocino iberico
- Pescado subasta valencia.

#### Postres:

- Piña asada -Hierbabuena
- Calabaza-naranja-almendra

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Coca tomate, bacon cordero guirra, ostras, pescados Cofradia Valencia , calabaza, naranja, almendra, Bagna Cauda.*

### DIAS Y HORARIO

*29-30 y 31 de marzo comida o cena. 6-7 de abril comida o cena.*

### PRECIO

**95€** (solo Menú)





## Valencia

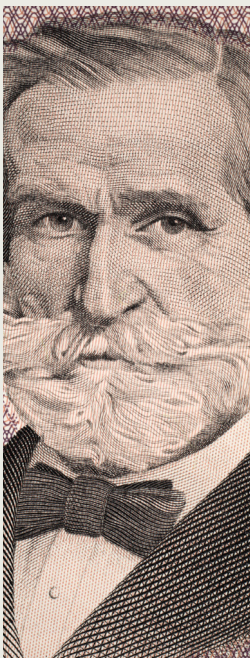
G.V. Marques del Turia, 15  
46005 Valencia

963106820

info@acontracorriente.com  
www.acontracorriente.info



@contracorrientevlc



MENÚ | VERDI



# Restaurante A Contracorriente

## Menú Verdi A Contracorriente

*Tabla de jamón y queso con pan tostado y tomate .*

*Ensalada de burrata con pesto de nueces y escabeche.*

*Pan bao de pato con rúcula, verduras, salsa hoisin y huevo de codorniz.*

*Principal.*

*Aroz meloso de rape, gamba y alga wakame (Mínimo 2 personas).*

*Postre de la casa*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Burrata y pesto.*

### DIAS Y HORARIO

*Disponible del 25 de marzo al 10 de abril en servicio de comidas. Servicio de cenas solo viernes y sábado.*

### PRECIO

**25 €**





## Valencia

Calle Quart, 89  
(esquina Calle Botánico)  
46008 Valencia

963154132

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



@atmosphere\_vcía

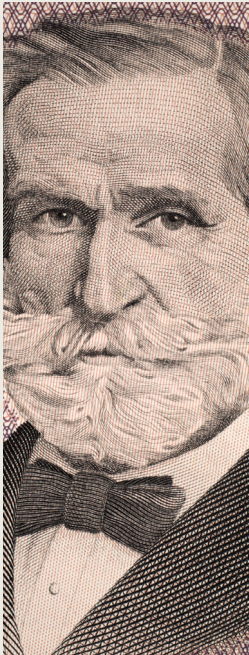
MENÚ | VERDI



# Restaurante Atmosphère

Verdi que te quiero verdi

*Risotto de habas, espárragos verdes y ajos tiernos*



### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Arroz, las verduras del risotto.*

### DIAS Y HORARIO

*Del 25 de marzo al 10 de abril.*

### PRECIO

**19 €** *Plato a elegir dentro del menú del día*



## Valencia

Avda. Burjassot, 54 -Bombas  
Gens Centre d'Art  
46191 Valencia

963355418

info@ricardcamarena.com  
www.ricardcamarenarestaurant.com



@ricardcamarena



@RicardCamarenaRestaurant

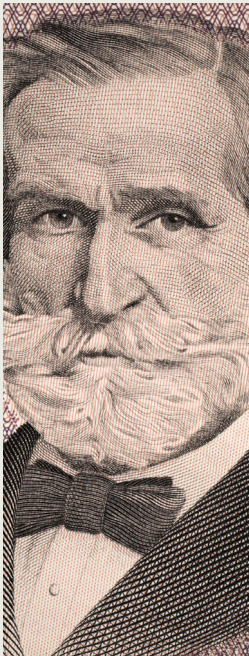
MENÚS | VERDI



# Ricard Camarena Restaurant

## Recorrido Ricard Camarena

*La propuesta que recoge nuestro bagaje culinario de los últimos años.*



### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Alicachofas de Benicarló, las cerezas de la montaña de Alicante, los aceites de oliva de la Sierra de Espadán, las ñoras o pimientos de bola de Guardamar, las trufas negras del Maestrazgo de Castellón, la miel de la Marina Alta, las gambas de Dénia, los langostinos de Vinaròs y los cítricos IGP Cítricos Valencians. También el turrón de Xixona y el chocolate de la Vila Joiosa. Aceto Balsámico Di Modena IGP.*

### DIAS Y HORARIO

*De martes a viernes en servicio de comida y cena*

### PRECIO

**185 €**





## Valencia

Calle Vicente Cambra s/n  
46020 Valencia

637674345

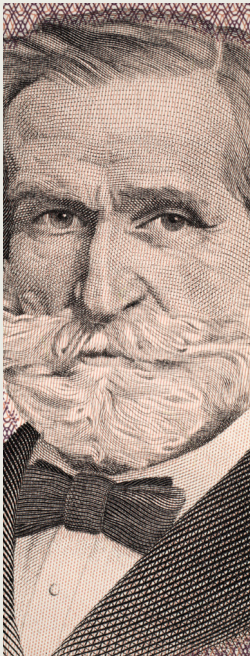
lapentola@lapentolavalencia.es  
www.lapentola.es



@la\_pentola\_valencia



@lapentolavalencia



MENÚS | VERDI



# La Pentola. Osteria y pasta fresca

## Hécate

- Gnocco fritto con coppa.
- Risotto a la milanese con tuétano y azafrán con crema de grana padano.
- Tarta sbriciolona.

En nuestro menú proponemos un viaje por los lugares que marcaron a Giuseppe Verdi, empezamos por Parma, donde nació y Piacenza, la que consideraba su hogar. A continuación pasamos a Milán, donde continuó sus estudios y se hizo un hueco en la cultura del momento. Por último nos trasladamos a Mantova, donde se ambienta Rigoletto, una de sus obras más importantes.

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Grana padano (it), coppa (it), arroz (va)



### DÍAS Y HORARIO

Del 25 al 27 de marzo, del 1 al 3 y del 8 al 10 de abril  
(turno de mediodía y cena excepto los domingos, que solo es turno de mediodía)



### PRECIO

24,50 €





## Valencia

Calle Eolo, 7  
46021 Valencia

963936301

info@restaurante-apicius.com  
www.restaurante-apicius.com



@apiciusvlc



@RestauranteApicius

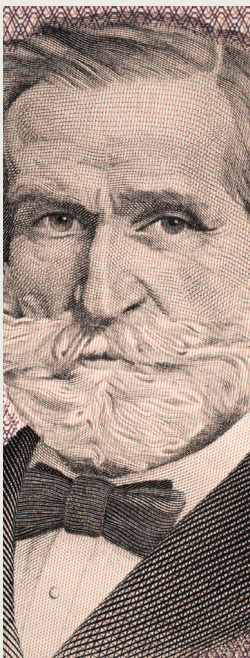
MENÚS | VERDI



# Apicius

EM Petit con el guiño a las  
últimos deseos de Verdi

*Degustación de 7 excelentes pases incluyendo pescado y uno de los platos más significativos en los últimos días de Verdi: Nuestro Riso fredo a la cartujana.*



### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Productos DO Valencia: habas, judías verdes, alcachofa, pescado de roca la Lonja de Cullera, manzana de hielo del rincón de Ademúz, anguila ahumada de la Albufera, calabaza. Todos nuestros productos vegetales comprado en el Mercado Central y de productores de su propios campos.*

### DÍAS Y HORARIO

*Disponible de jueves a domingo en comida. Viernes y sábados en comidas y cenas. Siempre previa reserva del menú.*

### PRECIO

56 €





## Valencia

Calle Santos Justo y Pastor, 14  
46021 Valencia

963618556

info@barmarvi.com  
www.barmarvi.com

 @bar-marvi

 @barmarvi

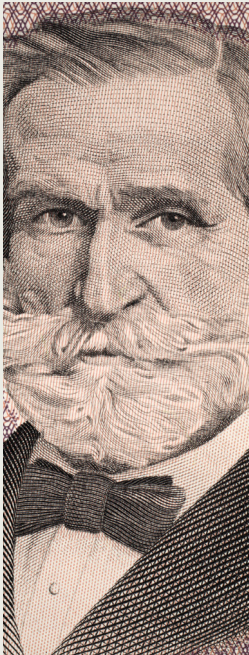
MENÚS | VERDI



# Bar Marvi

## Ensalada caprese valenciana

*Tomate, mozzarella de bufala, longaniza de Pascua, pesto de albahaca y encurtidos*



### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Mozzarella, tomate y longaniza de Pascua.*



### DIAS Y HORARIO

*Todos los días de apertura del local. Domingo cerrado.*



### PRECIO

12 €







## Valencia

Calle Marqués de Lozoya, 4b  
46013 Valencia

963227026

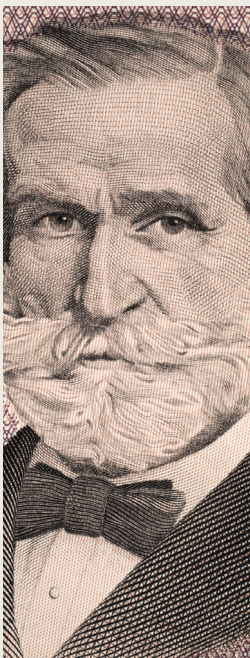
restaurante@atugusto.com  
www.atugusto.com



@atugusto\_vlc



@Rst.AtuGusto



MENÚS | VERDI



# A Tu Gusto

## Menu Verdi A Tu Gusto

### 4 Entrantes

- Humus de calabaza con sus pipas tostadas.
- Coca de sardina en salazón con cebolla caramelizada.
- Titaina valenciana con ventresca de atún.
- Alcachofas confitadas con virutas de jamón y jugo de carne.

### Principal a elegir.

- Sepionet a la plancha con habitas peladas y encebolladas.
- Caldereta de Aguja de ternera al jerez.
- Arroz meloso marinero con colas de gambón, rape y sepia.

### Postre

- Tiramimouse de mascarpone, café y ron.
- Coca de pasas y nueces con chupito de mistela.

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Alcachofas, cebolla, mascarpone, mistela, arroz.



### DIAS Y HORARIO

Del 25 de marzo al 10 de abril en servicio de comida.



### PRECIO

24 €





## Valencia

Avda. Cortes Valencianas, 26  
46015 Valencia

963471815

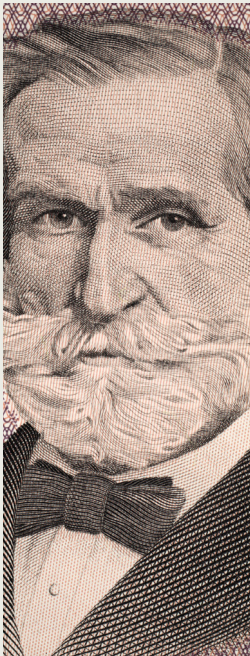
info@restaurantehispania.com  
www.restaurantehispania.com



@hispaniarestaurantes



@hispaniarestaurantes



MENÚS | VERDI



# Hispania Cortes Valencianas

## Menú Verdi Especial

### Entrantes individuales.

- Ensaladilla de pulpo con gambones y nube de germinados
- Huevos con jamón ibérico, alcachofas y virutas de foie.

### Selección de arroces:

Arroz de verduras con sepia.

Arroz de secreto con jamón ibérico y setas.

Arroz del señoret. Arroz negro con espárragos.

Fideua del senyoret.

\*Arroz de pollo, alcachofas y foie.

\*Arroz de pulpo con. calamares, alcachofas y ajos tiernos.

\*Arroz de gambones.

\*Arroz de bogavante.

\*(+5€ de incremento sobre el precio del menú).

### Postre

Selección de postres de la casa.

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Arroces D.O Valencia.

### DIAS Y HORARIO

De lunes a domingo. Reserva previa

### PRECIO

24,50 €





## Catarroja

Camino Santa Ana a Paiporta, s/n  
46470 Valencia

960442200

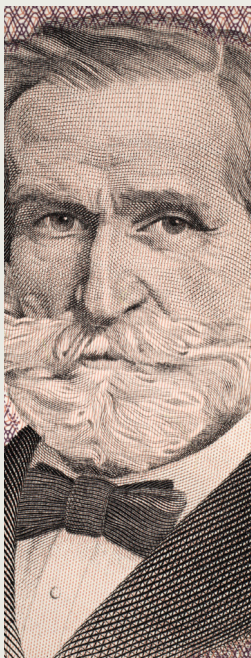
info@restaurantehispania.com  
www.restaurantehispania.com



@hispaniarestaurantes



@hispaniarestaurantes



MENÚ | VERDI



# Masía de Las Estrellas

## Menú Verdi

### **A elegir 3 entrantes** al centro de mesa para compartir.

-Ensalada de queso, troncos de bonito, tomate valenciano y mojama regados con aceite de la Sierra de Espadán.

-Carpaccio de buey con rúcula y parmesano.

-Súquet a l'all i pebre de calamarcitos con huevos de corral.

Entre otros

### **Arroces a elegir.** 2 tipos de arroz máx. por grupo y por encargo Arroz rojo.

-Arroz negro con espárragos.

-Arroz de verdura, calamar y gambas.

Entre otros

### **Postre a elegir**

De nuestras sugerencias de repostería, dulce y helado.

## PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Arroces D.O Valencia

## DIAS Y HORARIO

De lunes a domingo en servicio de mediodía.

Reserva previa

## PRECIO

35 €







## Alzira

Calle Colón, 51  
46600 Valencia

962412521

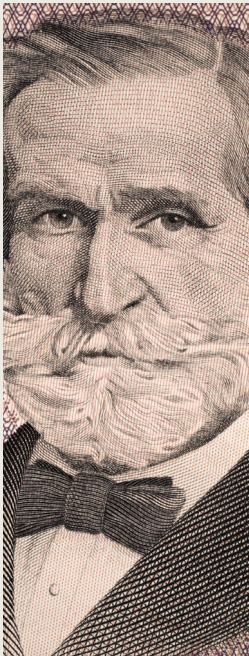
camivell@camivell.com  
www.camivell.com



@camivell\_restaurant



@camivell



MENÚS | VERDI



# CamiVell Restaurant

## Menú Xuquer

*Menú inspirado en productos de la tierra con diferentes productos con DO como Arroz, Pescado de lonja, vinos y cítricos.*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*DO arroz de Valencia . DO Utiel Requena. IGP Citricos Valencianos.*

### DIAS Y HORARIO

*De lunes a sábado mediodía. Y viernes y sábado noche.*

### PRECIO

**35 €**



## Daimús

Paseo Marítimo, 5  
46710 Valencia

962818568

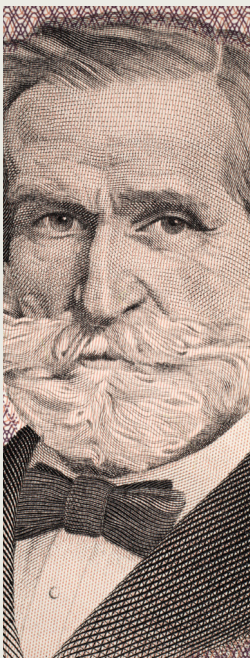
info@restaurantemanolo.com  
www.restaurantemanolo.com



@bymanuelalonso



@byManuelAlonso



MENÚ | VERDI



# Casa Manolo Restaurante

## Menú Verdi

*Pan de masa madre con agua de mar.*

*Hervido valenciano con judía perona.*

*Bikini de anchoa y tomate especiado.*

*Buñuelo de brandada de bacalao con pil-pil de cítricos.*

*Ensalada "Aida" con naranja IGP Lane Late.*

*Huevo carbonara.*

*Arroz variedad Albufera con blanquet y sepia*

*o Rigatoni rellenos "Tanti Affetti".*

*Tarta de manzana "Rigoletto".*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Arroz variedad Albufera D.O Valencia y naranja IGP Lane Late.*

### DÍAS Y HORARIO

*Todos los días en servicio de comidas (de 13:30 a 15:30 h).*

*Servicio de cenas viernes y sábado (de 21:00 a 23:00 h).*

*Miércoles cerrado*

### PRECIO

**39 €** (comidas) **45 €** (cenas)



## Valencia

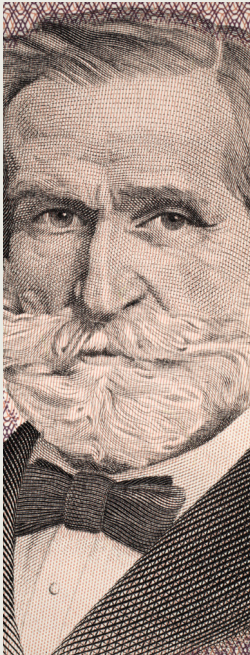
Calle Maestro Rodrigo Vidre, 13  
46408 Faro de Cullera

961 748 930

nfo@restaurante-losolivos.com



@RestauranteLosOlivos



MENÚ | VERDI



# Restaurante Los Olivos

## Menú Lonja

*Gamba blanca de la lonja de Cullera  
Calamar rebozado  
Ensalada de queso de cabra, jamón de pato y frutos secos*

### A elegir

*Un arroz de nuestra carta*

### Postre o café

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*"Gamba blanca lonja de Cullera, Calamar rebozado y los arroces de pescado con fondos de la lonja y producto fresco de lonja"*

### DIAS Y HORARIO

*Sábados y domingos de 13:30 a 16:00 h. A partir del 1 de abril, todos los días menos los martes de 13:30 a 16:00 h*

### PRECIO

**28€**







Castellón

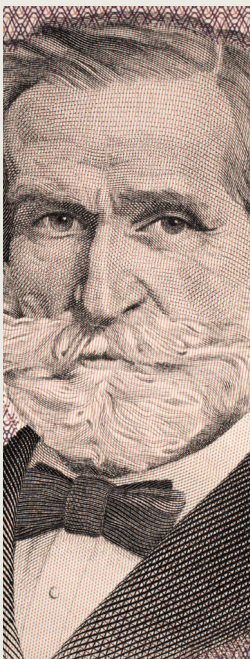


## Cati

Calle 1 l'Avella, 6  
12513 Castelló

964 765 051 – 646 983 919

Casabanyscati@gmail.com  
<https://casadebanyslavella.com>



MENÚS | VERDI



# Casa Banys L'Avellà

Ruta Verdi Casa de Banys  
l'avella

### Entrantes

*Tabla de quesos de Cati*

*Canelones de setas y trufa de Cati*

*Cecina del maestrazgo con almendras garrapiñadas del maestrazgo*

### Segundos (a elegir)

*Cordero del maestrazgo al horno*

*Solomillo de ternera al foie y verduritas de Benicarlo*

*Rodaballo con aceite de almendra del maestrazgo*

### Postres

*Tarta de queso de Cati*

*Puding de requesón de Cati*

*Cuajada de la casa Banys*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Almendras, queso, verduras, almendras.*



### DIAS Y HORARIO

*Todos.*



### PRECIO

**30 €**



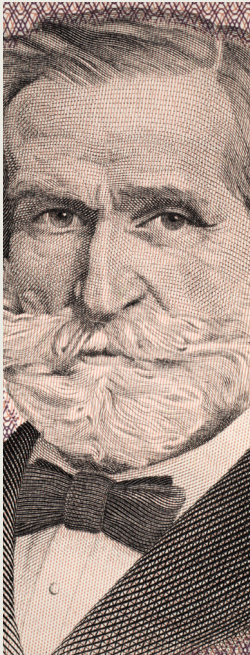


## Morella

Costa de Sant Joan, 1  
12300 Castelló

964 160 336

morella@casaroque.com  
<https://www.casaroque.com/>



MENÚS | VERDI



# Restaurante Casa Roque

Ruta Verdi casa Roque

### Entrantes:

*Degustación de varios entrantes elaborados todos por nosotros:*

*Pastel de alcachofa con mermelada de tomate y crujiente de jamón.*

*Ensalada de codorniz en escabeche de miel y vino blanco de Castellón.*

*Migas de Pastor con chorizo, longaniza, uva y guindilla.*

### Segundo plato para elegir entre:

*Callos de ternera y careta de cerdo con garbanzos.*

*Olla "Potaje Morellano".*

### Postre

*Postre casero a elegir de la carta.*

*Agua.*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Productos de la huerta, vino, miel.*



### DIAS Y HORARIO

*Bajo petición con reserva*



### PRECIO

**29,50€ iva**





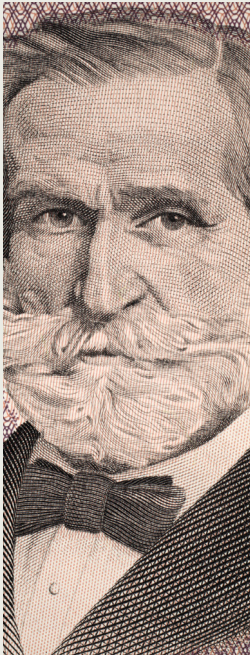


## Grao Castellón

Passeig de Bonavista, 46  
12100 Castellón

964 284 609

[mediterraneo.rte@gmail.com](mailto:mediterraneo.rte@gmail.com)  
<https://restaurante-mediterraneo.com/>



MENÚS | VERDI



# Restaurante Mediterraneo

## Arròs a Banda

*Crema de verduras de nuestras tierras.*

*Mousse de aceite de oliva picua/Brdomus con parmesano helado y foie, maíz tostado y frambuesas crunch.*

*Nuestra versión de la torrija con Tomata de Penjar de Alcalá de Xivert y Sardina ahumada.*

*Nuestro Arròs a Banda...*

*Pulpo, rape, gallineta, y rossejat con su langostino.*

*Coca de Castelló y gelat de pilotes de frare.*

*Bebida y café no incluido.*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Aceite de oliva, verduras de la huerta, quesos, arroz*

### DIAS Y HORARIO

*Lunes de 13.30-16.00, martes cerrado, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:00*

### PRECIO

**36:00 €**





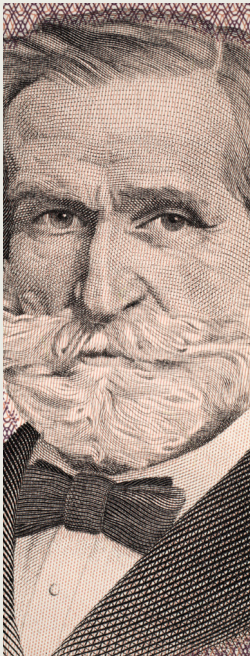


## Peñíscola

Av. d'Espanya, 32  
12598 Castelló

964 48 06 40

reservas@hoteltiopepe.com  
www.hotelrestaurantetiopepe.com



MENÚS | VERDI



# Tio Pepe

## Menú Alcachofa Verdi

### Aperitivos de bienvenida

*Velo de langostino de Peñíscola , trufa del Maestrat y aceite de Poatx.*

*Nuestro biquini de tartat de gamba blanca de nuestra costa, aguacate y caviar con mayonesa de alcachofa.*

*Trufa de paté de conejo.*

### Entrantes

*Tomate de penjar sobre crema de alcachofa a la brasa y anguila ahumada.*

*Calamar de nuestra Lonja, alcachofa y anguila de monte salteado con yema de huevo campero.*

### Plato Principal

*Arroz de alcachofa y galera.*

### Postre

*Surtido de postres a elegir.  
Bebida no incluidas.*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*frutos de la huerta, aceite de oliva, arroz*



### DIAS Y HORARIO

*Reserva previa del menú , mesa completa , solo servicio de mediodía*



### PRECIO

**37 €** *Incluido*



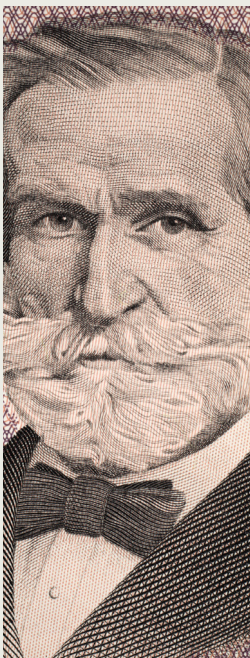


## Peñíscola

Av. d'Espanya, 32  
12598 Castellón

964 48 06 40

reservas@hoteltiopepe.com  
www.hotelrestaurantetiopepe.com



MENÚ | VERDI



# Tio Pepe

## Tio Pepe Ruta Verdi

### **Entrantes a compartir**

*Croqueta de rape con marisco y kétchup de gamba.*

*Ensalada de Alcachofa D.O.Benicarlo , queso de D.O.Catí y vinagreta de limón al al Jerez.*

*Pulpo de roca a la plancha ,crema de patata con aliolis.*

*Plato Principal.*

*Arroz del señoret.*

*Surtido de Postres de la casa a elegir.*

*Bodega no incluida.*

### **PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA**

*Alcachofas, queso, vino, limón, arroz.*

### **DIAS Y HORARIO**

*Rserva previa*

### **PRECIO**

**36 €**



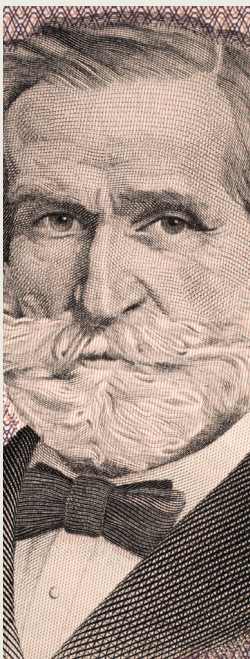


## Peñiscola

Av. del Papa Luna, 1  
12598 Castellón

964 48 92 60

info@mandarinaclub.net  
www.rojopicota.es



MENÚS | VERDI



# Rojo Picota Vinoteca

## Ejecutivo Verdi de invierno

### Entrantes

*Ensalada del chef*

### Primeros

*Revuelto de bacalao y ajetes*

*Guiso marinero de pulpo*

*Lentejas a la castellana*

### Segundos

*Raviolis de foie y funghi y crema trufada*

*Carrillera de buey en su jugo*

*Dorada a la brasa con salsa Mery*

### Postre

*Brownie de chocolate*

*Tarta de queso*

*Fruta de temporada*

*No incluye bebida*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Ensalada de huerta, aceite de oliva y fruta*



### DIAS Y HORARIO

*Menú de lunes a viernes Disponible hasta las 15:00 h*



### PRECIO

**16 €**



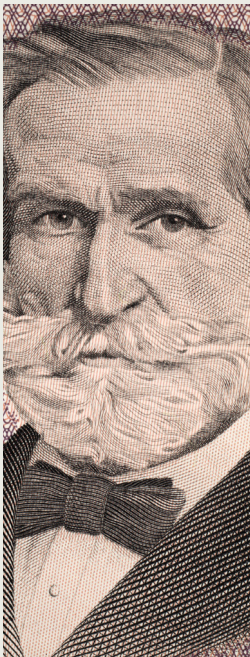


## Alcalà de Xivert

Calle del Camí de L'Atall, 1A  
12579 Castelló

964 41 49 30

rest.atalaya@gmail.com  
www.atalayarestaurante.com



MENÚS | VERDI



# Atalaya restaurante

Bergantín Atalaya Verdi

*Snacks, 4 bocados para ir abriendo boca.*

*Sardinas, pimiento verde, jugo de tomates de penjar asados y huevo frito.*

*Alcachofa confitada, crema de queso, sobrasada y trufa negra.*

*'Sepia enterita' en tres pases.*

*Arroz cremoso de temporada.*

*Pescado del día en meunière cítrica y patata.*

*Tombet de cordero, zanahoria y sus mollejas.*

*Leche tostada, cacahuetes y cacao.*

*Petit fours, pequeños dulces para acompañar el café.*

*Bebida aparte*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*produtos de la huerta, queso, arroz, aceite de oliva*



### DIAS Y HORARIO

*Miércoles, jueves y domingos de 13:45 a 15:00 h. Viernes y sábados de 13:45 a 15:00 h y de 20.30 a 22:00 h. Reserva previa*



### PRECIO

**65 €**





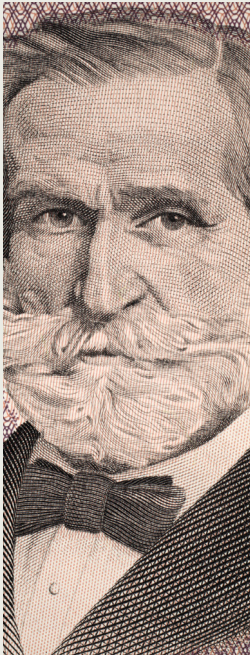


## Peníscola

Av. del Papa Luna, 1  
12598 Castelló

964 46 76 50

info@mandarinaclub.net  
www.mandarinaclub.net



MENÚS | VERDI



# Mandarina Club

## Blue Verdi menú

### Entrantes

*Alcachofas con tempura kimescu y salsa curry.*

*Canana encebollada sobre crema de guisantes.*

*Causa limena de pollo al kimchee y aguacate.*

### Principal

*Fideuà de Calamar y pulppo (Mínimo 2 personas).*

*Arroz negro de sepia y gamba (Mínimo 2 personas).*

*Manitas de cerdo Idiazábal.*

*Bacalao con muselina de allioli y mirepoix de hortalizas.*

### Postre

*Brownie de platano y helado artesano de leche merengada.*

*Helado artesano de melotón y orejones.*

*Troceado de fruta de temporada.*

*Bebida aparte*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Alcachofa, guisantes, arroz, aceite de oliva y helado*



### DIAS Y HORARIO

*Bajo petición solo mediodía*



### PRECIO

**27 €**



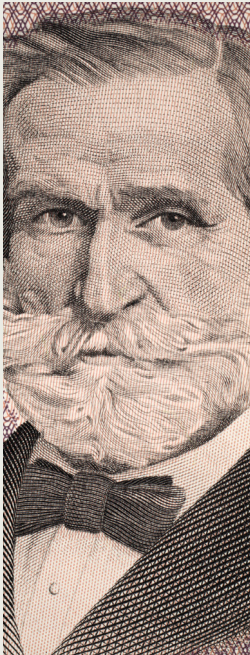


## La Vall d'Uixó

Paraje San José, Passeig de  
les Grutes, s/n,  
12600 Castellón

964 66 00 08

lagruta@restaurantelagruta.com  
www.restaurantelagruta.com



MENÚS | VERDI



# Restaurante La Gruta

## Ruta Verdi La Gruta

### Entrantes

*Trenkadis de quesos  
Champiñones de la cueva  
Ensalada de pimientos y ventresca*

### Plato Principal

*Cordero asado*

### Postre

*Naranja a la miel*

*Bebida aparte*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Quesos, productos de la huerta, naranja, aceite de oliva*

### DIAS Y HORARIO

*Lunes Cerrado. Martes 09:30 a 18:00 h. Miércoles  
09:30 a 18:00 h. Jueves 09:30 a 18:00 h. Viernes 10:00  
a 18:00 h y 20.30 a 24:00 h. Sábado 10:00 a 18:00 h y  
20.30 a 24:00 h. Domingo 10:00 a 18:00 h*

### PRECIO

**29,75 €**



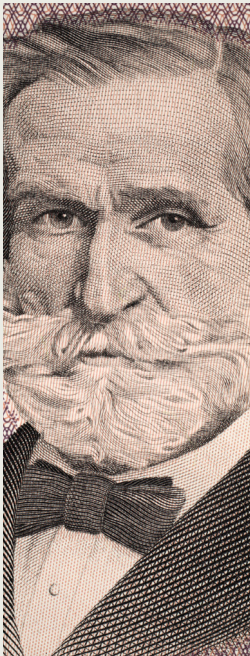


## Morella

Costera de la Suer, 1  
12300 Castellón

964 160 046

hotelcardenalram@gmail.com



MENÚS | VERDI



# Hotel Restaurante Cardenal Ram

Ruta Verdi Cerdenal Ram

*Carpaccio de cecina dels Ports con virutas de nueces (Carn natural).*

*Surtido de quesos (El Pastor de Morella)*

*Nuestras croquetas Morellanas (Carn Natural)*

### **Segundos** (a elegir)

*Cordero al horno al estilo tradicional (Ternasco)*

*Solomillo de cerdo al hojaldre con mousse de foie*

*Solomillo de ternera a la brasa con su guarnición*

*(Los tres productos de Carn Natural)*

### **Postres** (a elegir)

*Cuajada con leche de oveja*

*(El Pastor de Morella)*

*Requesón con miel (El Poble de Benasal)*

*Tarta de Quesos (Els Massets)*

*Pan, agua de Bensasal y vino de nuestra tierra El XiulitFlor de tarongers  
Barranc del Cirer*

### **PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA**

*Carpaccio, nueces, quesos, requeson, productos de la huerta*



### **DIAS Y HORARIO**

*Bajo petición. Consultar*



### **PRECIO**

**35 €**



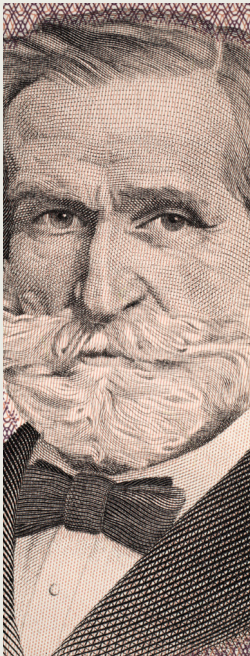


## El Grao de Castellón

Av. del Port, 13  
12100 Castelló

964 284 481

administracion@tascadelpuerto.com  
www.tascadelpuerto.com



MENÚS | VERDI



# Tasca Del Puerto

## Ruta de verdi la tasca el puerto

*Consta de cuatro entrantes en el centro de la mesa que serán sugerencia según oferta de mercado y lonja (menú mesa completa).*

*Un pescado o arroz.*

*Para terminar un postre de elaboración propia o fruta del tiempo.*

*Incluye agua y pan.*

*Bodega aparte.*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*pescados del mediterráneo, productos de la huerta, aceite de oliva*



### DIAS Y HORARIO

LUNES Cerrado.

MARTES 13:30 – 16:00 horas / 20:30 – 23:15 horas.

MIÉRCOLES 13:30 – 16:00 horas / 20:30 – 23:15 horas.

JUEVES 13:30 – 16:00 horas / 20:30 – 23:15 horas.

VIERNES 13:30 – 16:00 horas / 20:30 – 23:15 horas.

SÁBADO 13:30 – 16:00 horas / 20:30 – 23:15 horas.

DOMINGO 13:30 – 16:00 horas (Cerramos Domingos tarde y Lunes todo el día. \*Excepto previo aviso).



### PRECIO

42,50 €





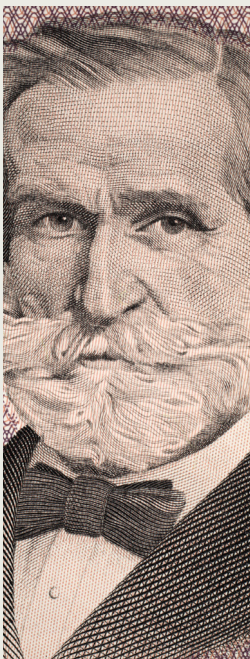


## Morella

Calle d'En Blasco d'Alagó, 17  
12300 Castelló

964 160 744

reservas@restaurantevinatea.com  
www.restaurantevinatea.com



MENÚS | VERDI



# Restaurante Vinatea

## Verdi Evolución Vinatea

### las raíces\*

Caldo de gallina y trufa y su croqueta morellana trufada.

### \*nuestra despensa natural\*

Helado de romero de los montes de Vallivana y miel de acacia trufada.

Macarón con mantequilla de trufa y rosas.

Foie trufado de pato, anguila del Delta y peras al aguardiente de Herbérs.

Brandada de bacalao y pimienta trufada.

"Tomata de Penjar" de Alcalà de Xivert con sardina, requesón de oveja de Morella y perlas de trufa.

Alcachofa D. O. Benicarló con emulsión de vino rancio y azafrán de La Cuba y trufa.

Huevo frito de masía, cecina de ternera de Els Ports, almendra marcona de Albocàsser, setas y trufa.

### la carnicería

Pan artesano de Carlos Morente, AOVE del Maestrazgo y embutido de vaca vieja.

Sobrasada con miel de romero y trufa.

Cúrcuma, solomillo de duroc y mayonesa de colatura.

Picanha de vaca madurada, pesto, queso de oveja de Tronchón y trufa.

\*la masía\* Olleta morellana trufada

\*los pastos\*

Cordero con anchoa, yogurt de oveja a las hierbas, cous cous vegetal y trufa

\*el terruño\*

Queso de oveja trufado, queso de cabra "Pell Florida" y queso de oveja al romero de la quesería El Pastor de Morella con pan de algarroba y naranja confitada

\*tradicción chocolatera\*

Cremoso de chocolate blanco con fresones al vodka de trufa

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Productos de huerta, requesón, almendra, pan artesano, pesto, aceite de oliva

### DIAS Y HORARIO

Este menú sólo se servirá bajo reserva previa y de 13:15 a 14:30 h y de 21:00 a 21:30 h

### PRECIO

60€

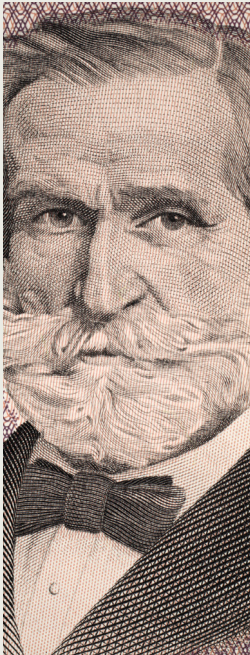


## Sant Mateu

Calle de l'Historiador M. Betí  
Bonfill, 9  
12170 Castelló

964 41 60 82 - 639 633 552

laperdicb@hotmail.com  
www.laperdi.es



MENÚS | VERDI



# Hotel Restaurante La Perdi

## La Perdi Verdi

### Entrantes de centro de mesa

*Croquetas Morellanas.*

*Ensalada Mixta.*

*Jamón y Cecina del Maestrat.*

*Quesos de Catí.*

*Pan con tomate y aceite de Sant Mateu.*

### Plato principal (a elegir)

*Olleta de San Mateu.*

*Cordero relleno con salsa de setas.*

*Chuletillas de cabritillo con ajetes.*

*Confit de Pato con vino tinto y frutos secos.*

*Bacalao con langostinos.*

*Ternasco (suplemento 3 euros).*

### Postre

*Caseros a elegir, fruta natural o helado.*

*Vino de la casa y agua mineral.*

*Mínimo 2 personas Menú completo*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*productos de la huerta, quesos, pan con tomate, aceite de oliva, vino*

### DIAS Y HORARIO

*consultar, bajo pedido*

### PRECIO

**26,50 €**



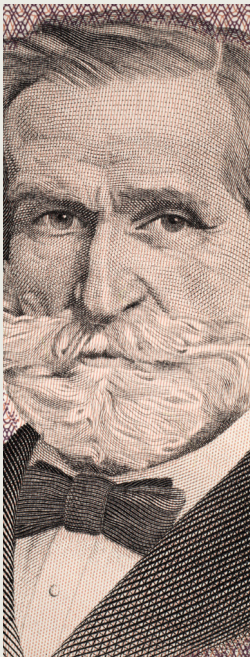


## Cinctores

Calle Iglesuela, 7  
12318 Castellón

964 18 10 75

elfaixero@elfaixero.net  
www.elfaixero.net



MENÚS | VERDI



# El Faixero

## Verdi El Faixero

### Entrantes (a compartir)

Ensalada "Faixero" (lechuga, queso tierno de Benassal, tomates cherry, frutos secos y vinagre balsámico)

Jamón y cecina de la Todoella, quesos del Pastor de Morella y embutidos ibéricos

Croquetas al estilo de la "Abuela Carmen"

Crepes de setas con trufa d'Els Ports rallada

### Segundo (a elegir)

½ Chuletón de ternera a la brasa

Carrillada de ibérico en su jugo

Ternasco al horno

Manitas de cerdo en salsa de almendra

Churrasco de ternera a la brasa

½ Codillo de ibérico con salsa demi-glace

Cordero a la brasa (chuletas, riñonada, pierna)

Manitas de cerdo a la brasa

Bacalao a baja temperatura con salsa de setas

Dorada a la plancha

### Extras

1kg de Chuletón de ternera +15€

Solomillo de ternera +6€

Solomillo al Foie +11€

Solomillo con habitas +3€

Cabritillo al horno +6€

bebidas no incluidas

Menu a mesa completa

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Productos de la huerta, quesos, aceite de oliva.



### DIAS Y HORARIO

Consultar. Bebidas no incluidas



### PRECIO

27 €



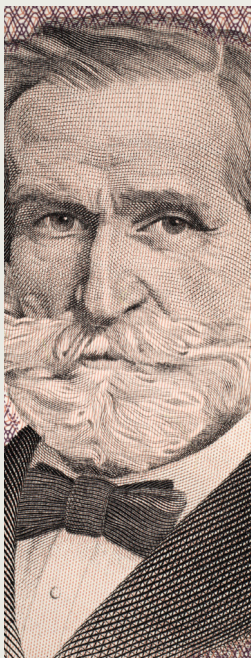


## Segorbe

Calle Palau, 22  
12400 Castellón

655 93 33 02

info.gastrodictos@gmail.com



MENÚS | VERDI



# Gastrodictos

## Verdi Gloton Gastrodictos

### Entradas

*Berenjena a la llama, atún y queso de Almedijar.*

*Foie Gras con cítricos de la comarca.*

*Curry de clóchina valenciana.*

*Velouté de galeras del Grao de Castelló, alcachofas y marcona de la zona.*

*Panceta, tártara y aromáticas.*

### Principales (a elegir)

*Arros llauna de pato confitado con calabaza ECO de Altura.*

*Arros meloso de rodaballo con almejas.*

*Cabrito de Viver con aires del sur.*

*Ollica Segorbina.*

*Sepia, coco y guisantes.*

### Postres (a elegir)

*Sandwich Club.*

*Limón, merengue y noisette.*

### Petit fours

*Cuajada de leche de Sot y membrillo de Altura.*

*Bayleis casero.*

### PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

*Berenjena, queso, cítricos, alcachofas, almendra, arroz, limón, galeras, calabaza, jamón, AOVE, hortalizas, carnes, leche y membrillo.*

### DIAS Y HORARIO

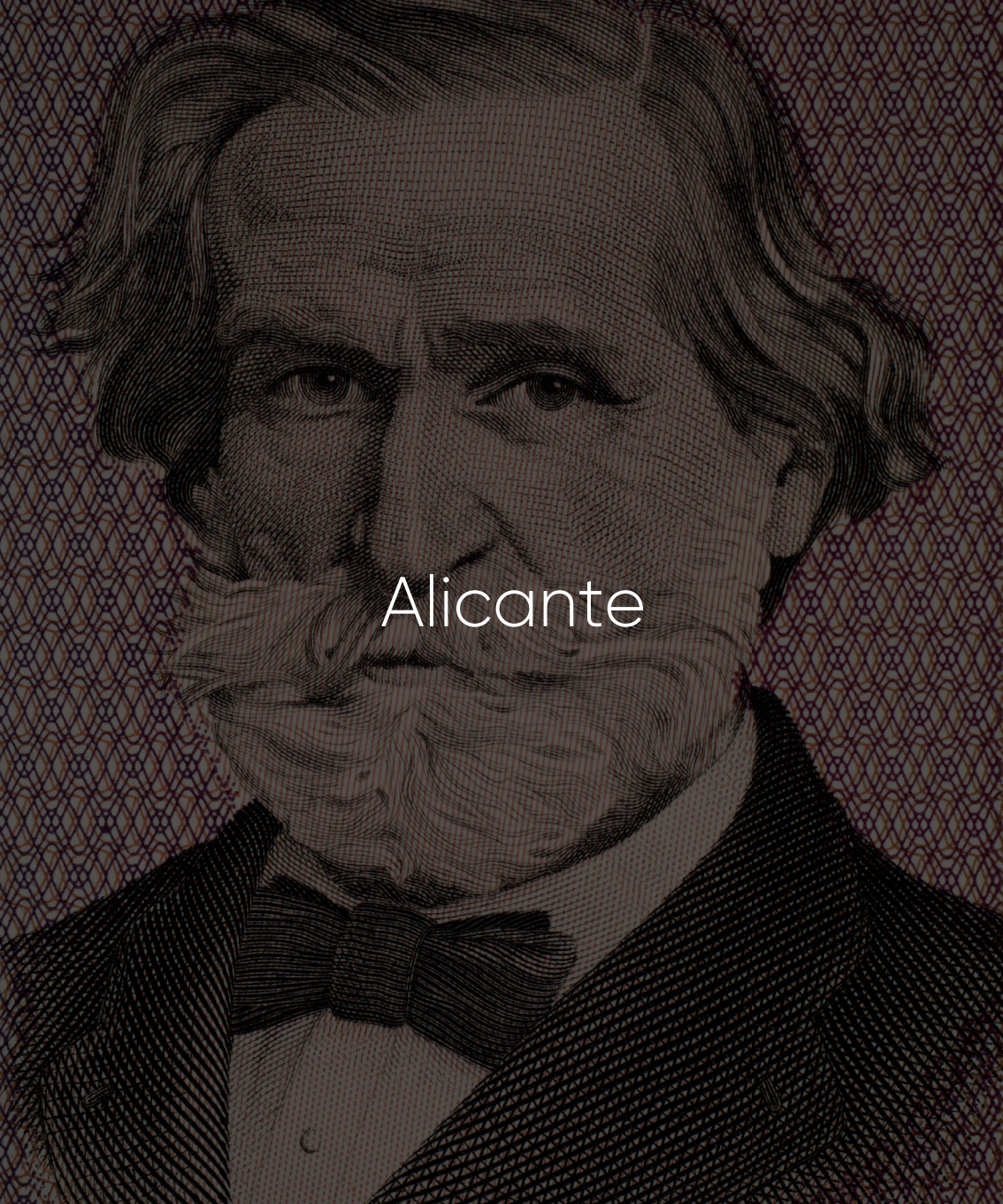
*Servicio de mediodía.*

### PRECIO

**32 €**







Alicante



## Alicante

Calle Martin Luther King, 2 y 3  
3010 Alicante

965243661

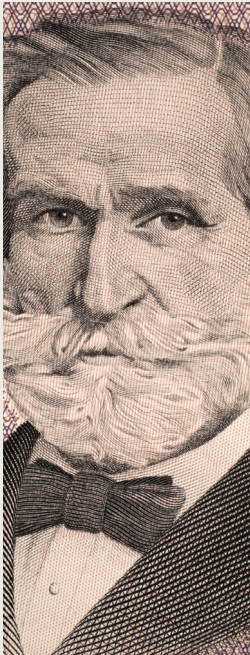
[www.gastrobarrestaurantejorge.com](http://www.gastrobarrestaurantejorge.com)



@gastrobarjorge



@RestauranteJorgeAlicante



MENÚ | VERDI



# Restaurante Gastrobar Jorge

Verdi en la Terreta

### Entrantes

*Brioche de pollo  
Marinera de anchoas  
Berenjenas con miel  
Tomate y capellán*

### Arroz a elegir:

*Abanda, negro, chipirones y gambas, conejo y caracoles, etc.*

### Postre

*1 bebida vino D.O Alicante*

### PRODUCTO\_DO\_COMUNITAT\_VALENCIANA\_-\_ITALIA

*Arroces, salazones de Alicante y vinos D.O Alicante*

### DIAS Y HORARIO

*Disponible de martes a domingo. Lunes cerrado*

### PRECIO

**25 €**



## San Vicente del Raspeig

Calle General Prim, 14  
3690 Alicante

652516051



@moonrestaurantesanvicente

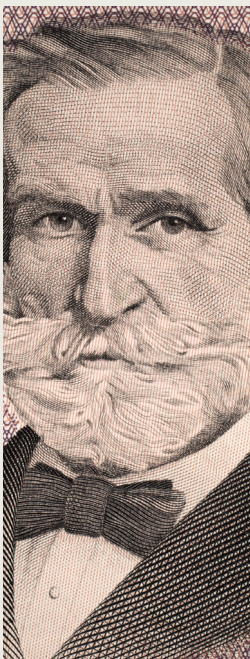
MENÚS | VERDI



# Restaurante Moon

La donna è mobile

*Tomates, pescados de Alicante, embutido de Confrides, alcachofas, vino La Raboseta, verduras de Muchamiel, nisperos y burrata de Italia.*



## PRODUCTO\_DO\_COMUNITAT\_VALENCIANA\_-\_ITALIA

*Tomates, pescados de Alicante, embutido de Confrides, alcachofas, vino La Raboseta, verduras de Muchamiel, nisperos y burrata de Italia.*

## DIAS Y HORARIO

*Diponible el 28 y 30 de Marzo y el 4, 6 de Abril. Días de cierre lunes noche y martes entero.*

## PRECIO

25 €





## Villena

Aut. Levante Km 53 (A-31)  
Salida 187  
3400 Alicante  
965802601

villena@restauranteriesma.com  
www.restauranteriesma.com



@restauranteriesma



@restauranteriesma

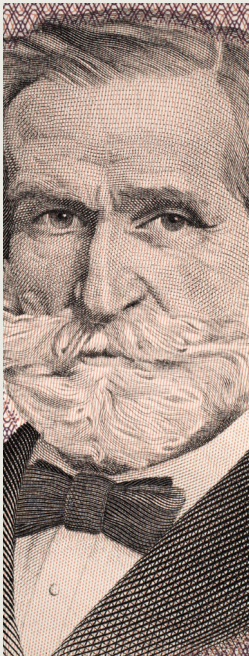
MENÚS | VERDI



# Restaurante Riesma

Giorni della fusione della cucina

*Queso parmesano, tomate, cebolla, aceite, mascarpone, patatas, verduras y licor.*



## PRODUCTO\_DO\_COMUNITAT\_VALENCIANA\_-\_ITALIA

*Queso parmesano, tomate, cebolla, aceite, mascarpone, patatas, verduras y licor*

## DIAS Y HORARIO

*Todos los días de 13:30 a 16:30 h, excepto domingos por cierre*

## PRECIO

**24 €**