

guía de restaurantes

CULLERA
BONITA BONITA

SEMANA GASTRONÓMICA DEL ARROZ *Ciudad de Cullera*

DEL 20 AL 26
DE JUNIO DEL 2011

IV CERTAMEN
DE VARIEDAD DE ARROCES
CIUDAD DE CULLERA



**MENÚ ESPECIAL
DE LA SEMANA
GASTRONÓMICA**

19,90 €

SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

SEMANA GASTRONÓMICA DEL ARROZ

Ciudad de Cullera

En el marco del IV CERTAMEN DE
VARIEDAD DE ARROCES, CIUDAD
DE CULLERA, del 20 al 26 de JUNIO
del 2011 va a celebrarse la SEMANA
GASTRONÓMICA DEL ARROZ CIUDAD DE
CULLERA.

Durante esta semana podrás disfrutar en los
restaurantes de Cullera de la mejor gastronomía
autóctona de la zona de la Ribera, famosa por su
tradicional cocina basada en el arroz.

**VEN A DISFRUTAR
DE LOS MEJORES
ARROCES POR**

19,90 €

SALUDA

Saluda del Concejal de Turismo

La cuarta edición del Certamen de Variedad de Arroces Ciudad de Cullera consolida y reafirma este importante evento gastronómico, que sirve para reivindicar y exaltar la calidad y profesionalidad de la cocina valenciana y muy particularmente, la gastronomía típica cullerense basada en la elaboración tradicional de arroces y la utilización de productos hortícolas y pesqueros de primerísima calidad.

El IV Certamen de Variedad de Arroces Ciudad de Cullera sigue apostando decididamente por la formación profesional y el apoyo a los jóvenes cocineros a través del II Concurso de Cocineros Noveles, que tan magníficos resultados alcanzó en la edición anterior.

El otro gran acontecimiento del Certamen es la Semana Gastronómica del Arroz, que abre a todos los ciudadanos, visitantes y turistas las puertas de nuestros magníficos restaurantes con succulentas recetas que tienen el arroz como principal protagonista.

Llegado este punto, solamente me resta brindar nuestra ciudad y nuestros espléndidos restaurantes a todos aquellos amantes de la buena mesa que quieran deleitarse de los mejores y más auténticos arroces de la cocina valenciana.

MANUEL LÓPEZ MUÑOZ

Regidor de Turisme

SALUDA

Saluda del Presidente de la Federación Empresarial de Hostelería.

La visita a los restaurantes de la ciudad de Cullera es una de las mejores maneras de conocer la cultura y tradición de una ciudad que tiene mucho por ofrecer al que la visita.

La gastronomía de Cullera ofrece el placer de degustar una maravillosa combinación de productos autóctonos de gran calidad como los pescados y mariscos, las verduras y los arroces, que han llevado a convertir a Cullera en la cuna del arroz.

La semana gastronómica ofrece al visitante la posibilidad de apreciar platos tradicionales y vanguardistas que, gracias a la calidad y el esfuerzo de sus restauradores, convierten la oferta de este certamen en una buena oportunidad para disfrutar y descubrir esta ciudad.

JUAN CARLOS GELABERT APARICIO

Presidente de la Federación Empresarial
de Hostelería de Valencia

CONTENIDOS DE LA SEMANA GASTRONÓMICA

COCINA MEDITERRÁNEA.

COCINA VALENCIANA DE LITORAL.

GASTRONOMÍA AUTÓCTONA.

La gastronomía es, sin lugar a dudas, un valor en alza en todo el mundo, y nos atrevemos a decir que la cocina mediterránea es una de las más deseadas y admiradas por sus saludables e inigualables cualidades.

La gastronomía en Cullera ofrece diversas posibilidades, ofreciendo multitud de platos culinarios cuyos ingredientes básicos los encontraremos aquí, en nuestra propia huerta, en el mar Mediterráneo, en los arrozales, en el mismo río Júcar, en las aguas dulces de l' Estany y en los marjales. No deje, por tanto, de probar las delicias de la gastronomía de Cullera.

INFORMACIÓN DE CULLERA

Cullera, localidad de la Ribera Baja situada a orillas del mar Mediterráneo, se ha convertido en uno de los municipios turísticos de referencia de la provincia de Valencia gracias a su riqueza paisajística, gastronómica y monumental.

Sus más de 15 kilómetros de playas y acantilados, su amplia oferta de servicios y sus privilegiadas condiciones climatológicas han hecho de Cullera uno de los destinos más conocidos para el turismo de sol y playa a tan sólo 38 kilómetros de la ciudad de Valencia.

Sin embargo, esta localidad ofrece mucho más a sus visitantes. El Parque Natural de la Albufera es un buen ejemplo de ello. La belleza paisajística de este enclave natural único en España, que ofrece una gran variedad de colores en sus extensos arrozales según la estación del año, así como el entorno natural excepcional que ofrece el río Júcar tanto a su paso por Cullera como en su desembocadura en el Mediterráneo, suponen una interesante opción de contacto con la naturaleza.

La ciudad contiene multitud de vestigios de épocas inmemorables, pudiéndonos remontar a periodos como el Paleolítico Superior, el Neolítico o la Edad de Bronce. Además se pueden encontrar restos romanos e influencias arquitectónicas de una de las épocas más florecientes de la historia de Cullera, la dominación musulmana.

Restaurante

Ancla

Dirección: C/ Barcelona, 3 (Cullera)

Teléfono Reserva: 96 173 23 19

ENTRANTES

Ensalada de Endivias con corazón de Palmito y salsa de Queso Roquefort.

Chipirones fritos.

ARROZ

Arroz meloso de Rape con Langostinos.

POSTRE

Sugerencias de la Casa.

No Incluye bebidas.
Abierto todos los días.

19,90 € Precio por persona
(IVA INCLUIDO)

Restaurante

Ca Pepa

Dirección: C/ Cabañal, 7 (Cullera)

Teléfono Reserva: 96 173 00 86

Mail: restaurantcapepa@hotmail.com

ENTRANTES

Ensalada de Queso de Cabra y Jamón Crujiente.

Esgarraet con Mojama.

ARROZ

Arroz a Banda.

POSTRE

Calabaza Asada.

Incluye bebidas:

Una copa de vino, o una cerveza, o un refresco, o un agua, café.

Cierra lunes.

19,90 € Precio por persona
(IVA INCLUIDO)

Restaurante

CASA

Rocher

Dirección: Ctra. Nazaret - Oliva, 18 (Mareny de Sant Llorenç)

Teléfono Reserva: 96 176 01 73

Web: www.casarocher.com

Mail: restaurant@casarocher.com

ENTRANTES

Entrante frío.

De nuestra Huerta.

Según Lonja de Cullera.

ARROZ

Según Mercado - Arroz Seco, al Horno o Meloso.

POSTRES (platos a elegir)

Fruta de temporada.

Nuestra Tarta del día.

Helado.

No incluye bebidas.

Cierra martes.

19,90 € Precio por persona
(IVA INCLUIDO)

Restaurante

HOSTAL

El Cordobés

Dirección: Ctra de L'Estany, s/n (Cullera)

Teléfono Reserva: 96 172 23 23

Web: www.hrelcordobes.com

Mail: info@hrelcordobes.com

ENTRANTES

Chipirones rebozados.

Mejillones al vapor con salsa Verde.

ARROZ

Arroz del Señoret.

POSTRE

Tarta Casera.

Una bebida incluida:
(copa de vino, botella de refresco
o cerveza).

Café no incluido.

Cierra martes.

19,90 € Precio por persona
(IVA INCLUIDO)

Restaurante

Eliana Albiach

Dirección: C/ Peset Alexandre, 2 (Cullera)

Teléfono Reserva: 96 173 22 29

Web: www.elianaalbiach.com

Mail: contacto@elianaalbiach.com

ENTRANTES

Ragout de Chipirones, Habitas y Patata Ratte.

Huevos de corral, Jamón Ibérico, Setas estivales y aceite de Oliva del Maestrazgo.

ARROCES (platos a elegir por mesas enteras)

Arroz Gleva de Sepia, Clóchinas y Cebollita tierna.

Arroz de Costillas, Garbanzos y Napicol.

(Se servirán los arroces según la textura deseada entre secos, melosos o caldosos).

POSTRE

Sorbete de Hierbas Mediterráneas y Frutitas rojas.

No incluye bebidas.

Cierra el lunes.

19,90 € Precio por persona

(IVA INCLUIDO)

Restaurante

Florazar

Dirección: C/ L' Águila, s/n (Cullera)

Teléfono Reserva: 96 172 31 26

Web: www.restauranteflorazar.com

Mail: angelesflorazar@hotmail.com

ENTRANTES

Ensalada tierna con Queso fresco y Jamón de Pato.

Chipirón en su tinta.

ARROCES (platos a elegir por mesas enteras)

Arroz al horno.

Meloso de Sepia, Alcachofas y Habitas.

POSTRE

Canelón Piña tostada de crema de Plátano.

No incluye bebidas.

Cierra el lunes, martes y miércoles.

19,90 € Precio por persona
(IVA INCLUIDO)

Restaurante

L'illa

Dirección: C/ L' Escollera, s/n (Urb. L'illa - Marenyet)

Teléfono Reserva: 96 172 08 43

Mail: restaurantlilla@gmail.com

ENTRANTES

Ensalada de Brotes con Gula, Gambas y Cherrys, salsa, aceite de esencias.

Cucharita de Requesón con Anchoas a los cuatro gustos.

Chipirones continta de Calamar y Cebollino.

ARROCES (un arroz diferente cada día)

Lunes: Paella Morena "D'hivern" con Habitas y Alcachofa.

Martes: Arroz Meloso de "Fesols i Naps".

Miércoles: Paella con Coliflor y Sepia.

Jueves: Arroz Meloso de "Cabiles" con Pato y Anguila.

Viernes: Arroz Rojo con Carabineros.

Sábado: Paella Verde de Bacalao.

POSTRE (platos a elegir)

Tiramisu.

Tarta de queso con Arándano azul.

Arroz con Leche, con crujiente de Caramelo a la Naranja y espuma de Mandarina.

No incluye bebidas.

El domingo no participa.

19,90 € Precio por persona

(IVA INCLUIDO)

Restaurante

Mar de Oro

Dirección: Avda. Alicante, 12 (paseo marítimo - Cullera)

Teléfono Reserva: 96 172 29 41

ENTRANTES

Bacalao rebozado casero.

Sepia de Cullera salteada con Ajos tiernos.

ARROCES

Arroz en Paella de Pato y Setas.

POSTRE

Tarta de Chocolate puro y Chantilly.

No incluye bebidas.

Cierra el martes.

19,90 € Precio por persona

(IVA INCLUIDO)

Restaurante

Mare Nostrum II

Dirección: Avda. Castellón 16 (paseo marítimo - Cullera)

Teléfono Reserva: 96 172 00 42 / 96 172 39 42

ENTRANTES

Gazpacho Andaluz con picadillo de Verduras y Langostinos (individual).

Sinfonía de Habitas baby y Ajos tiernos con Huevo de corral y Jamón Ibérico.

Lomitos de Bacalao y salsa Holandesa.

ARROCES

Paella de Rape, Cebolla y Gambas rojas.

POSTRE (platos a elegir)

Ensalada de Frutas con helado de Mandarina

Limón Tres texturas.

No incluye bebidas.

Abierto todos los días.

19,90 € Precio por persona

(IVA INCLUIDO)

Restaurante

PEQUE

Casa Nostra

Dirección: C/ Riu, 2 (Cullera)

Teléfono Reserva: 96 172 01 52

ENTRANTES

Terrina de Foie al Sirope de Cava.

Escabeche casero de Caballa.

Albóndigas de Jamón Ibérico caseras.

ARROCES (a elegir y por encargo)

Paella de Puchero.

Arroz meloso con Marisco y Verduras.

POSTRE

Postre Casero.

No incluye bebidas.

No participa ni sábado ni domingo.

19,90 € Precio por persona
(IVA INCLUIDO)

Restaurante

CASA

Picanterra

Dirección: C/ D'En Picanterra, 3 (L'Estany de Cullera)

Teléfono Reserva: 96 172 26 27

Web: www.picanterra.com

Mail: picanterra@picanterra.com

ENTRANTES

Salteado de Chipirones.

Bacalao con Orli en base de Cebolla confitada.

ARROCES (platos a elegir)

Arroz de Senyoret.

Meloso de Pollo con Setas y Romero.

POSTRES (platos a elegir)

Tarta de Arándanos

Tarta de Queso con Chocolate.

No incluye bebidas.

Cierra martes.

Domingo no participa.

19,90 € Precio por persona
(IVA INCLUIDO)

Restaurante

EL RINCÓN

Del Faro

Dirección: C/ Ciudades Unidas 1 (Ctra. Al Faro - Cullera)

Teléfono Reserva: 96 172 45 63

Web: www.elrincondelfaro.com

Mail: info@elrincondelfaro.com

ENTRANTES

Canelón de Bogavante con Pesto tradicional y aire de Marisco.

Queso de Cabra frito sobre confitura de Tomate y aire de Albahaca

Buñuelo de Bacalao con espuma de Esgarraet y virutitas de Mojama.

ARROCES (platos a elegir)

Paella de Pato, Boletus, Alcachofas y pelotitas de Puchero.

Arros del Senyoret.

POSTRE

Arnadi con helado de Leche Merengada Valenciana.

No incluye bebidas.

No participa el domingo.

19,90 € Precio por persona

(IVA INCLUIDO)

Restaurante

TAPERÍA

Espacio

Dirección: Avda. Alicante, 15 Bajo (Cullera)

Teléfono Reserva: 96 172 27 78

Web: www.taperiaespacio.com

Mail: info@taperiaespacio.com

ENTRANTES

Totena de Cullera.

Pulпитos enanos de Cullera con Cebollita.

ARROCES (platos a elegir)

Arroz Negro.

Arroz de Señoret.

POSTRE

Naranjas Valencianas regadas con Mistela de Turis.

No incluye bebidas.

Cierra lunes noche y el martes.

19,90 € Precio por persona
(IVA INCLUIDO)

Restaurante

Ulises Piga

Dirección: Avda. Alicante, 6 (Cullera)

Teléfono Reserva: 96 173 28 27

Web: www.ulisespiga.es.

ENTRANTE

Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada.

ARROCES (platos a elegir)

Paella de Costillitas de Cerdo y Pollo.

Arroz al horno.

POSTRE

Sorbete Casero de Naranja.

No incluye bebida.

No participa ni sábado ni domingo.

19,90 € Precio por persona
(IVA INCLUIDO)

PATROCINA: PLAN DE DINAMIZACIÓN DEL PRODUCTO TURÍSTICO DE CULLERA



CULLERA
BONITA BONITA



TURISME
GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE TURISME



UNIÓN EUROPEA
"Una manera de hacer Europa"

associació de comerciants
acecu
i empresaris de cullera

A E H C
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE PRODUCTORES DE
CULLERA Y SU COMARCA

VEN A DISFRUTAR DE LOS MEJORES ARROCES POR 19,90 €

Tourist Info de Cullera **96 172 09 74**

Tourist Info Cullera Playa **96 173 15 86**

www.culleragastronomica.wordpress.com

www.culleraturismo.com