VALENCIA CULINARY FESTIVAL

FESTIVAL INTERNACIONAL INDEPENDIENTE

DEL 25/2 AL 10/3 2019

EL MOVIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA VALENCIANA

DEL 25/2 AL 10/3 2019

www.valenciaculinaryfestival.es

#VlcCulinary19

Valencia Premium · COMUNITAT VALENCIANA · L'EXQUISIT mediterrani · VLC TURISMO VALÈNCIA www.visitvalencia.com · DEL TROS AL PLAT · *València Turisme · AMSTEL Oro

RESTAURANTES

1. **Casa Montaña**
   Josep Benlliure, 69. 46011 Valencia
   T 963 672 314
   www.emilianobodega.com

2. **Restaurante Alejandro Del Toro**
   Amadeo de Saboya, 15. 46010 Valencia
   T 963 93 40 46
   www.restaurantealejandrodeltoro.com

3. **Restaurante Ampar**
   Navarro Reverter, 14. 46004 Valencia
   T 963 162 884
   www.hospes.com/palau-mar/restaurante-bar-ampar/

4. **Restaurante Apicius**
   Eolo, 7. 46021 Valencia
   T 963 936 301
   www.restaurante-apicius.com

5. **Restaurante Casa Manolo**
   Paseo Marítimo, 5. 46710 Daimús
   T 962 818 568
   www.restaurantemanolo.com

6. **Restaurante El Poblet**
   Correos 8, 1. 46002 Valencia
   T 961 111 106
   www.elpobletrestaurante.com

7. **Restaurante La Salita**
   Séneca, 12. 46021 Valencia
   T 963 817 516
   www.lasalitarestaurante.com

8. **Restaurante La Sucursal**
   Muelle de la Aduana s/n. 46024 Valencia
   T 963 746 665
   www.restaurantelasucursal.com

9. **Restaurante Ricard Camarena**
   Bombas Gens Centre d'Art
   Av. de Burjassot, 54. 46009 Valencia
   T 963 355 418
   www.ricardcamarena.com

10. **Restaurante Riff**
    Conde Altea, 18. 46005 Valencia
    T 96 333 53 53
    www.restaurante-riff.com

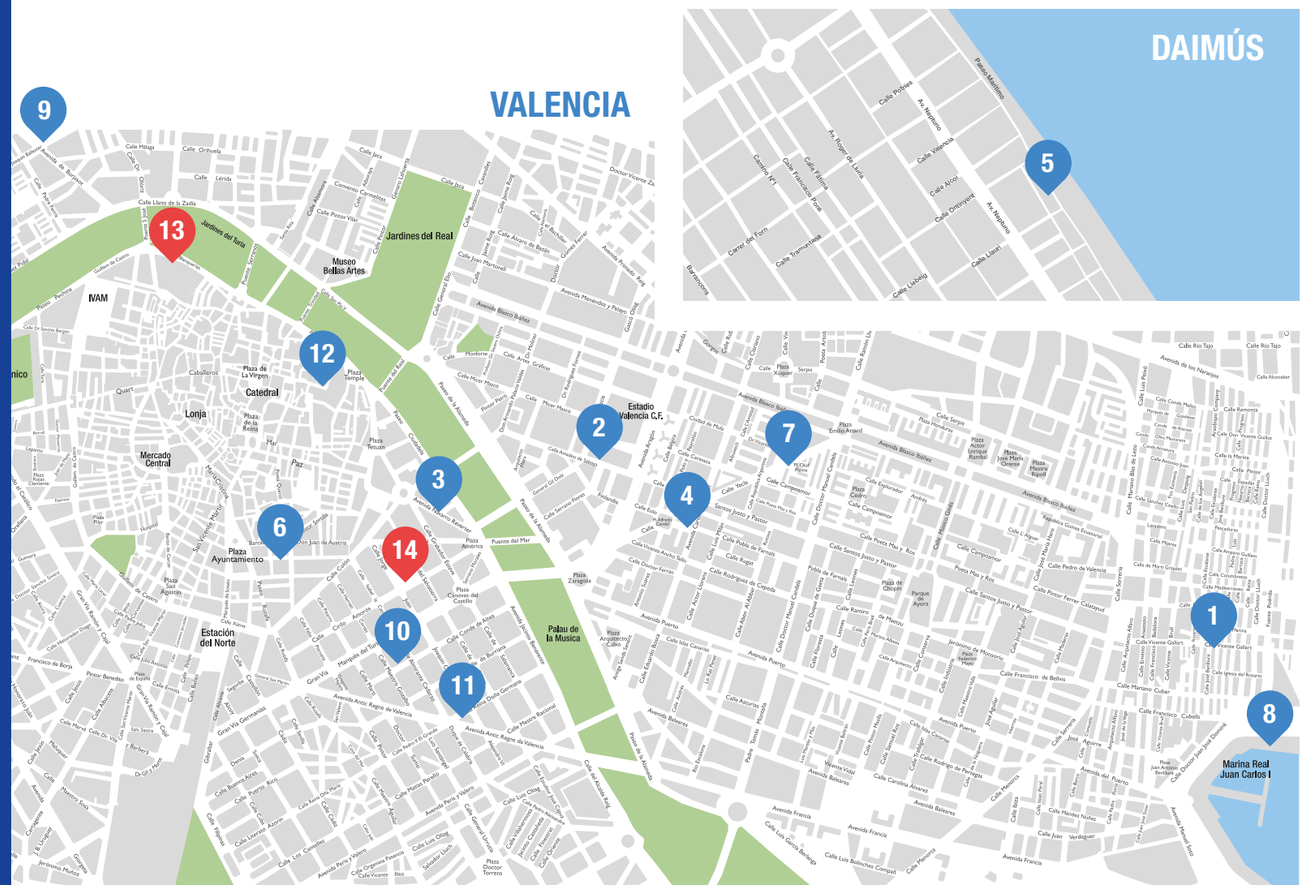
11. **Restaurante Saiti**
    Reina Doña Germana, 4. 46005 Valencia
    T 960 054 124
    www.saiti.es

12. **Restaurante Sucede**
    Almirante, 14. 46003 Valencia
    T 963 155 287
    www.sucede.com

ESPACIOS

13. **Convent Carmen**
    Espacio gastronómico
    Plaza del Portal Nou, 6
    46006 Valencia
    www.conventcarmen.com

14. **Mercado Colón**
    Jorge Juan, 19
    46004 Valencia
    www.mercadocolon.es



VALENCIA CULINARY FESTIVAL

FESTIVAL INTERNACIONAL INDEPENDIENTE

EL MOVIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA VALENCIANA

Durante 15 días Valencia vibrará al son de sus fogones.

Más de 30 actividades en torno a la gastronomía darán vida a este festival impulsado por la pasión y el entusiasmo de grandes chefs valencianos cuyo objetivo es promover la alta gastronomía. Sus armas son, el conocimiento, la creatividad, la innovación y su amor por la cocina.

El festival reunirá a cocineros, productores, artesanos... para crear experiencias gastronómicas singulares como menús exclusivos, catas, charlas, talleres… dirigido a todos aquellos que sientan inquietud por la gastronomía y por el buen comer.

Recuerda, del 25 de febrero al 10 de marzo comienza el movimiento de la gastronomía valenciana, ¡acompáñanos!

Estos son los restaurantes y chefs valencianos que van a participar en el festival:

CASA MONTAÑA
EMILIANO GARCÍA

RESTAURANTE ALEJANDRO DEL TORO
ALEJANDRO DEL TORO

RESTAURANTE AMPAR
CARLOS JULIÁN

RESTAURANTE APICIUS
KIKE MEDINA

RESTAURANTE CASA MANOLO
MANUEL ALONSO*

RESTAURANTE EL POBLET
LUIS VALLS*

RESTAURANTE LA SALITA
BEGOÑA RODRIGO

RESTAURANTE LA SUCURSAL
MIRIAM DE ANDRÉS

RESTAURANTE RICARD CAMARENA
RICARD CAMARENA**

RESTAURANTE RIFF
BERND KNÖLLER*

RESTAURANTE SAITÍ
VICENTE PATIÑO

RESTAURANTE SUCEDE
MIGUEL ÁNGEL MAYOR*

Y además participan: el Mercado de Colón y Convent Carmen

FEBRERO

LUNES 25

10:30H / MERCADO DE COLÓN

Desayuno-debate: ¿Es la gastronomía un producto turístico? ¿Se viaja por motivos gastronómicos? ¿Qué hacen los destinos para mantener su cultura, sus raíces?

Entrada gratuita con invitación

Invitaciones en: www.valenciaculinaryfestival.es

Patrocina Mercado de Colón

13:30H / CASA MONTAÑA

Tertulia: "Volviendo a las raíces: La conservación de nuestro patrimonio gastronómico"

Entrada con inscripción

Información e inscripción en: T 963 672 314
www.emilianobodega.com

MARTES 26

21H / RESTAURANTE RIFF

Cena a cuatro manos. Bernd Knöller* y Richard Rauch*

Precio Menú: 105€

Información y reservas: T 96 333 53 53
www.restaurante-riff.com / restaurante@restaurante-riff.com

21H / RESTAURANTE APICIUS

Cena a cuatro manos. Kike Medina y Oscar Garcia*

Precio Menú: 69€

Información y reservas: T 96 393 63 01
www.restaurante-apicius.com

MIÉRCOLES 27

21H / RESTAURANTE RIFF

Cena a cuatro manos. Bernd Knöller* y Richard Rauch*

Precio Menú: 105€

Información y reservas: T 96 333 53 53
www.restaurante-riff.com / restaurante@restaurante-riff.com

JUEVES 28

14H y 21H / RESTAURANTE CASA MANOLO

Comida y cena a cuatro manos. Manuel Alonso* y Mikael Svensson*

Precio Menú: 80€

Información y reservas: T 962 818 568

www.restaurantemanolo.com

21H / CASA MONTAÑA

Cena productores. Vuelta a las raices. Saboreando nuestro patrimonio gastronómico

Precio Menú: 55€

Información y reservas: T 963 672 314

MARZO

VIERNES 1

14H y 21H / RESTAURANTE CASA MANOLO

Comida y cena a cuatro manos. Manuel Alonso* y Mikael Svensson*

Precio Menú: 80€

Información y reservas: T 962 818 568
www.restaurantemanolo.com

SÁBADO 2

14H y 21H / RESTAURANTE CASA MANOLO

Comida y cena a cuatro manos. Manuel Alonso* y Mikael Svensson*

Precio Menú: 80€

Información y reservas: T 962 818 568
www.restaurantemanolo.com

21H / RESTAURANTE RIFF

Cena especial con maridaje de vinos austríacos de Robert Stark

Precio Menú: 135€

Información y reservas: T 96 333 53 53
www.restaurante-riff.com / restaurante@restaurante-riff.com

DOMINGO 3

14H / RESTAURANTE CASA MANOLO

Comida a cuatro manos. Manuel Alonso* y Mikael Svensson*

Precio Menú: 80€

Información y reservas: T 962 818 568
www.restaurantemanolo.com

DOMINGO 3

20.30H / NOCHE DE LA GASTRONOMÍA VALENCIANA

Grandes chefs valencianos unen su talento para elaborar un menú único en lo que promete ser una velada irrepetible. ¡Forma parte de ello!

Ricard Camarena, Begoña Rodrigo, Bernd Knöller, Alejandro del Toro, Lluis Valls, Manuel Alonso, Miriam de Andrés, Vicente Patiño, Kike Medina, Miguel Ángel Mayor y Carlos Julián se unen para hacer de la gastronomía una fiesta.

Una velada inolvidable y una oportunidad única para disfrutar de la alta gastronomía valenciana en un enclave mágico.

Lugar: Edificio Veles e Vents
Multiespacio de gastronomía. La Marina de Valencia

Información y reservas: www.valenciaculinaryfestival.es

LUNES 4

19H / CASA MONTAÑA

Presentación del "Catálogo Valenciano de Variedades Tradicionales de Interés Agrario" más degustación de producto

Reservas Casa Montaña

Información y reservas: T 963 672 314

MARTES 5

14H y 21H / RESTAURANTE RIFF

Comida y cena Alfred Friedrich con el conocido bodeguero austríaco Erich Krutzler de la bodega Pichler-Krutzler

Precio Menú: 135€

Información y reservas: T 96 333 53 53
www.restaurante-riff.com / restaurante@restaurante-riff.com

MIÉRCOLES 6

10H / CDT VALENCIA

Master Class por los chefs Bernd Knöller y Alfred Friedrich
Clase especial ofrecida a los alumnos que estudian en el Centro de Turismo

MIÉRCOLES 6

21H / RESTAURANTE SAITÍ

Cena especial producto

Precio Menú: por determinar

Información y reservas: T 960 05 41 24
info@saiti.es / www.saiti.es

JUEVES 7

21H / CASA MONTAÑA

Cena productores. Vuelta a las raices. Saboreando nuestro patrimonio gastronómico

Precio Menú: 55€

Información y reservas: T 963 672 314

21H / RESTAURANTE SUCEDE

Cena a cuatro manos. Miguel Ángel Mayor con Ciro Scamardella

Precio Menú: por determinar

Información y reservas: T 963 155 287
www.sucede.com

VIERNES 8

9.30H

Visita guiada por el Mercado Central de la mano del Bernd Knöller y visita guiada centro histórico de Valencia con guía oficial

Punto encuentro: puerta del Mercado (Plaza del mercado)

Máximo 15 personas

Información y reservas: hola@valenciaculinaryfestival.es

14H / RESTAURANTE AMPAR

Comida producto valenciano con maridaje vinos valencianos

Precio Menú: por determinar

Información y reservas: T 963 162 884
reservations@hospes.com

18.30H / CONVENT CARMEN

Mercado gastronómico. Actividades especiales con motivo del día de la mujer trabajadora

Acceso libre hasta completar aforo

SÁBADO 9

10H / CONVENT CARMEN

Taller de cocina con Miguel Ángel Mayor con equipo de mujeres de Cocinas Migrantes

Entrada libre hasta completar aforo

Plazas limitadas 80 personas

Información y reservas: hola@conventcarmen.com

DOMINGO 10

11H / MERCADO DE COLÓN

Almuerzo Clausura evento

Entrada con invitación (aforo limitado)