

VALENCIA
CITY

169

PVP 3€

PRIMAVERA

2023

II ÉPOCA

AÑO XVIII

TODAS LAS FALLAS,
LOS CONCIERTOS,
OBRAS DE TEATRO
Y EXPOSICIONES

CHEMA CARDEÑA
REPASA SUS 4
DÉCADAS SOBRE
LOS ESCENARIOS

BALEÀRIA 25 años
cruzando las mares

An aerial photograph of a harbor in Valencia at sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm orange glow over the water and the city. In the foreground, a large white and teal Balearia ferry is moving through the water, leaving a white wake. Other smaller ferries are docked at the pier. The city buildings and a hill with a castle are visible in the background.

DE LA FOSCOR A LA LLUM

Cinc segles d'art

Del 24 de febrer
a l'11 de juny

PALAU DE LES
COMUNICACIONS



GENERALITAT
VALENCIANA

PALAU DE LES
COMUNICACIONS

MUSEU
BELLES ARTS
VALENCIA

VALENCIA CITY
Año XVIII. Número 169. II Época
PRIMAVERA 2023
www.valenciacity.es

DIRECTORA
Ángela Pla Monfort

COORDINACIÓN
Javier Cavanilles

REDACCIÓN
Sandra Llopis, María José Carchano
y Cristina Velayos

DISEÑO GRÁFICO Y CREATIVIDAD
Victoria Tudela, Javier Martínez
y Nerea Diez Cámara

IDEA GRÁFICA ORIGINAL
Marisa Gallén

FOTOGRAFÍA
Juanjo Martín, Alberto Pla y
J. García Poveda "El Flaco"

COORDINACIÓN DE GASTRONOMÍA
Guillermo Lagardera y Gerard S. Ferrando

COLABORADORES
R. Ballester Añón, Lluís Bertomeu,
Guadalupe Fullana, Carles Gámez,
Juan Lagardera, Carlos López, Paco Lloret,
Rafá Marí, María Jesús Martínez, Javier Monforte,
Mayte Piera, Lucas Soler, Luis Trigo y Ferran Todolí

MARKETING Y PUBLICIDAD
Mercedes Alonso y Eva Marcellán
marketing@valenciacity.es
malonso@valenciacity.es

RELACIONES PÚBLICAS Y REDES SOCIALES
Elena Meléndez y Paula Fara

WEB www.valenciacity.es

GERENCIA Y ADMINISTRACIÓN
Blanca Muñoz Molina y Pablo Caruana
Doctor Sumi, 14 1ª, y Pedro III el Grande, 11 D
46005 - Valencia. Tel 962 261 395

EDITA Publicaciones M&D

Depósito Legal V-628-2007

ISSN 1887-3812

Imagen de portada: Un buque de Baleària entra en la bocana del puerto de Dénia tras una travesía desde las islas. Foto D.R.

PD publicación bajo control de OJD

Según el artículo 24, en relación con el 21 de la Ley de Prensa e Imprenta, se hace público que la edición Valencia City se financia con la publicidad impresa en la misma. Queda totalmente prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización escrita del editor. Valencia City no responde de los cambios efectuados a última hora dentro de cualquier programación, así como de los errores ajenos a nuestra voluntad. Valencia City no se hace responsable de las opiniones de sus colaboradores, así como del contenido de los anuncios publicitarios u otros.

La revista Valencia City
es miembro de la Asociación
Española de la Prensa Gratuita



LA CRÓNICA de Ángela Pla

EL HOMBRE QUE CREYÓ EN EL MAR

Hace veinticinco años que un joven trabajador de la naviera Flebasa, hijo de un maestro de escuela andaluz que se instaló en la ciudad de **Dénia**, se convenció junto a un grupo de sus compañeros para cobrar de golpe el subsidio del paro e invertirlo todo en levantar de la quiebra la compañía. Aquel joven, **Adolfo Utor**, creía en las posibilidades de unir la capital de la Marina con las Islas Baleares. Era el puerto peninsular más cercano a Ibiza. Y se trataba de favorecer esa ventaja geográfica. Entre todos fundaron **Baleària**, un gesto en favor de su destino. Desde la base dianense apostaron por la rapidez. Dos grandes barcos de gran velocidad y bautizados con los significativos nombres de **Manuel Azaña** y **García Lorca** abrieron las rutas de la naciente compañía. Baleària se hizo competitiva gracias a cubrir el trayecto hacia las Pitiusas en algo más de 2 horas.

Veinticinco años después de aquella apuesta, Baleària se ha convertido en la compañía marítima más importante de España. Sus socios cooperativos le vendieron las participaciones ante la imparable expansión de la empresa. A Utor le costaba muchos desvelos conseguir créditos para encargar nuevos buques a los astilleros. Su alianza estratégica con la familia ibicenca de **Abel Matutes**, despejó el camino. Y a partir de ahí, el crecimiento ha sido sostenido, tan solo detenido durante la pandemia.

Baleària es ahora una compañía bajo el control dinámico de su fundador, quien además de



ÁNGELA PLA > Foto MARIO SIERRA

seguir bautizando sus buques con nombres singulares —de **Eleanor Roosevelt** a **Martín i Soler**—, no ha parado de mejorar las prestaciones de sus rutas que se han expandido hacia el Norte de África y las Bahamas, con el ojo puesto también en Canarias y, si algún día es posible, en una mágica ruta transcultural entre Miami y La Habana. Tras propulsar el puerto de Dénia, donde sigue viviendo, con su nueva terminal, se le espera en Valencia para construir y gestionar la nueva base de cruceros.

Adolfo Utor es hoy un empresario comprometido tanto con su compañía como con sus territorios. Siempre creyó en el renacer del **Mediterráneo**, en las autopistas del mar tanto para sus viajeros como para el vivo comercio entre sus puertos.

LAS MEJORES FIRMAS PARA LAS BUENAS RECOMENDACIONES THE BEST AUTHORS FOR THE GOOD ADVICES



JAVIER CAVANILLES > coordinación



JUANJO MARTÍN > fotografía



VICTORIA TUDELA > diseño



ELENA MELÉNDEZ > redes



LLUÍS FULLANA > arte



LLUÍS BERTOMEU > etnología



RAFA MARÍ > cine



CRISTINA VELAYOS > moda



GERARD S. FERRANDO > gastronomía



LUIS TRIGO > economía

BALEARIA Club

Navegar más es navegar mejor

¿Todavía no eres socio de Baleària Club?

Hazte socio, mejora tu experiencia de viaje y disfruta de descuentos, ventajas exclusivas y fantásticas recompensas por ser socio de Baleària Club.

 **Acumula puntos viajando.**

 **Disfruta de ventajas:**

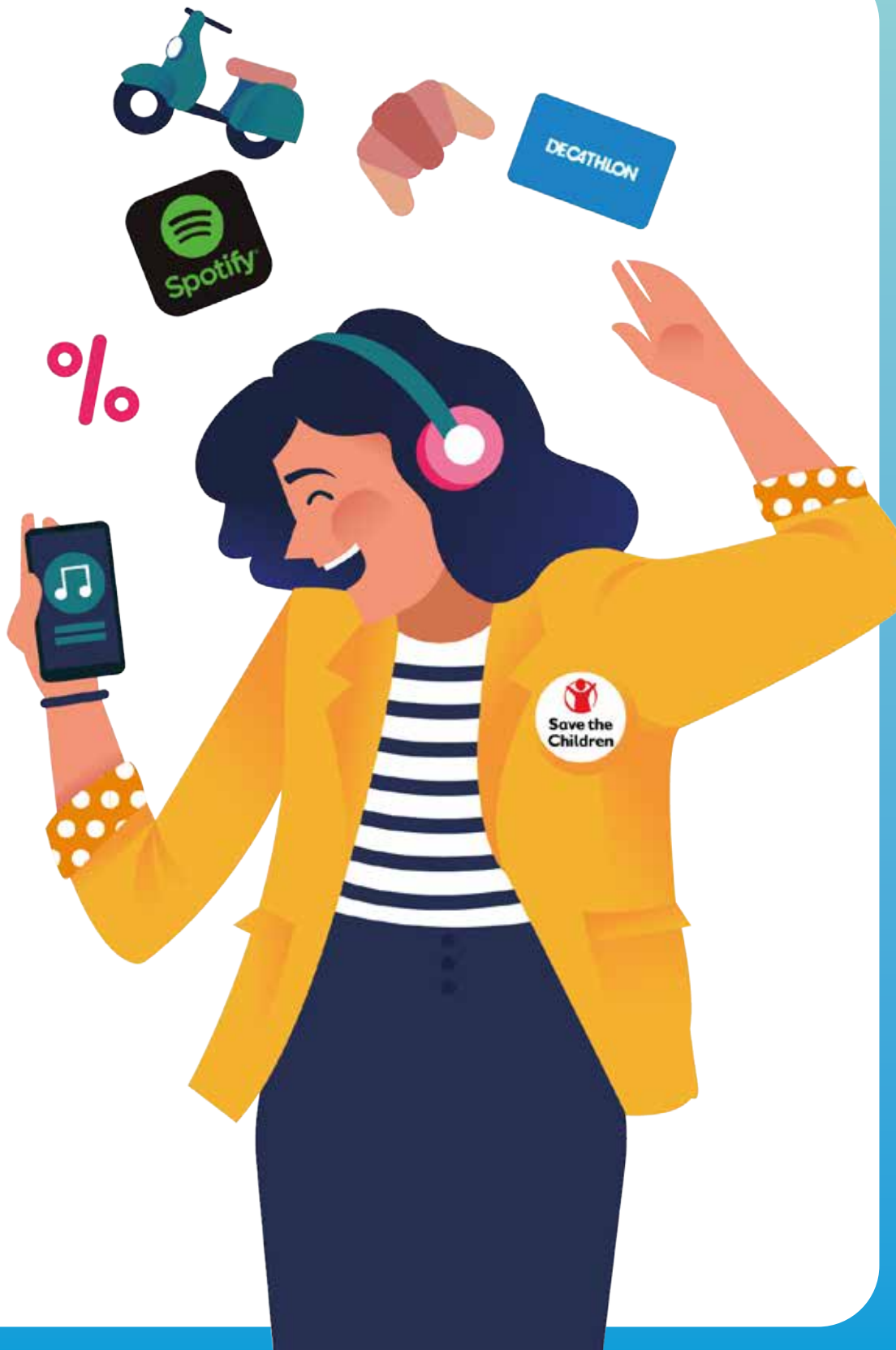
- Descuentos en reserva
- Tarjetas regalo Amazon, Ikea, Mango, Rituals, El Corte Inglés...
- Cupones en combustible
- Descuentos a bordo

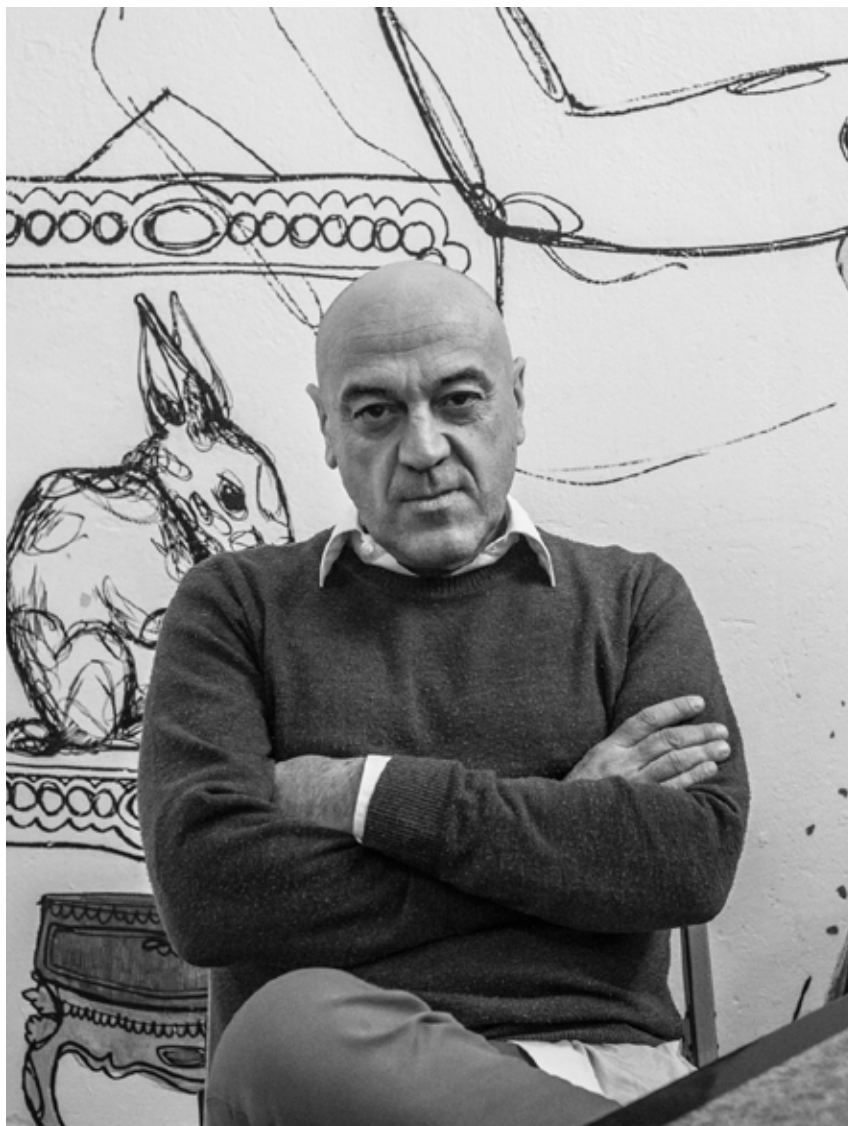
¡y mucho más!

Regístrate gratis 

y empieza a sumar puntos ya en:

balearia.com/club 





CHEMA CARDEÑA > Fotos JUAN TEROL

CHEMA CARDEÑA

Actor, director, escritor, profesor, empresario, mecenas... no hay faceta relacionada con el mundo del teatro que Chema Cardaña (Córdoba, 1963) no cultive. Con cuarenta años de carrera a sus espaldas, como una de las tres patas de la compañía Arden y de la Sala Russafa, sigue con la misma vitalidad del primer día.

Javier Cavanilles

“Normalmente, los teatros no se abren, se cierran”.

—Tras el éxito en Valencia de *El perfume del tiempo* empieza la gira ¿De qué va?

—Es una obra que nos lleva a Argentina, unos 30 años después de la dictadura de Videla y Galtieri. Habla de un tema tan complicado como es el de la eliminación sistemática de los llamados subversivos, y de cómo los militares, o gente cercana a ellos, se quedaron con sus hijos. También habla de lo que hicieron las Abuelas de la Plaza de Mayo por recuperarlos.

—¿No nos pilla un poco lejos?

—No. Esta es la tercera parte de la *Trilogía de la memoria*, en la que ya hablamos del nazismo y de las fosas comunes de la Guerra Civil. Creo que hay una conexión entre lo que ocurrió en Alemania, España y Argentina. Entre ese pasado y nuestro presente. En Argentina el robo de bebés se hizo bajomano, pero aquí hubo una ley de 1941 que amparaba la *restitución espiritual*, por la que el Estado podía reubicarlos en familias *moralmente* más adecuadas.

—¿Y por qué trabajar desde Valencia, pudiendo haber elegido Madrid o Barcelona?

—He estado en Madrid, Barcelona, en Londres... pero

siempre he sentido un compromiso con esta ciudad que es grande, abierta. Tampoco me apetecía dejar mi vida aquí por eso que llamamos el éxito. Para mí es un triunfo hacer lo que quieres donde quieres. Por eso, cuando fundé la compañía y luego el teatro, decidí que mi sitio estaba aquí.

— **Cuarenta años de carrera, más de treinta obras dirigidas, premios todos... ¿De qué se siente más orgulloso?**

—Ufff. Creo que de haber montado un teatro en plena crisis de 2008 y que aún esté abierto. Normalmente las salas no se abren, se cierran, y es muy duro. Creo que somos una referencia, donde la gente sabe qué viene a ver. Tenemos un público muy selecto que si algo no le gusta te lo dice. También hemos creado unos premios para ayudar a otras compañías, hemos hecho conciertos, espectáculos de danza, musicales... Siento que es la culminación de todo lo que he hecho antes.

— **No habrá sido fácil.**

—No, ha sido muy duro, con muchas trabas y pocas ayudas... pero ya hemos cumplido doce años.

— **Hay una parte suya que es militante del teatro; ahí está el graner de creació.**

—Sí, el relevo es muy importante. Cuando amas tu oficio y tu profesión hay que pensar en la gente que viene detrás, en los que te sucederán y en dar la alternativa. Hemos apostado mucho —e incluyo a mis socios **Juan Carlos Garés** y **David Campillos**— por los creadores interesantes, con proyectos emergentes, con talento... hay que ayudarles. Es que aquí la cultura no existe



CON ROSA LÓPEZ EN "LA INVASIÓN DE LOS BÁRBAROS".

“La misión de un artista es hacer reflexionar al público, y eso es algo que no le gusta al poder”



CHEMA CARDEÑA EN "SIETE REINAS".

si no nos ayudamos nosotros.

— **Política y cultura, ¿agua y aceite?**

—Lo curioso es que solo existimos en periodo electoral, que es cuando no actuamos porque los teatros los ocupan ellos. Se nos

menciona y luego volvemos a ser ignorados durante cuatro años, porque el arte y la cultura son peligrosas, hay obras que les incomodan. La misión del artista es hacer que el público baje a la Tierra, que reflexione, recor-

darle que "esto" o "aquello" también pasa, y eso es algo que no le gusta al poder. Pero yo, gobierne quien gobierne, he preferido siempre mantenerme fiel a la mi labor como creador, aunque a algunos les resulte incómodo.



PINCHAS ZUKERMAN

EL GRAN VIOLINISTA EN LES ARTS

Violinista y director de orquesta, la presencia del israelí **Pinchas Zukerman** (Tel Aviv, 1948) es una de las grandes citas que ha programado el Palau de la Música para la presente temporada.

En su visita al *cap i casal*, el próximo 14 de abril, y acompañado por la Orquesta de Valencia, ofrecerá a su público un concierto que incluye dos piezas de **Beethoven** —*Egmont* (Obertura) y el *Concierto para violín y orquesta*— y una de **Mozart**:

la *Sinfonía* núm. 40 en sol menor [en su segunda versión, con clarinetes].

A veces polémico —como cuando afirmó en una entrevista que “el problema de los conciertos es que la gente mira mucho en lugar de escuchar”—, Zukerman es uno de los mejores violinistas del mundo, un talento que le ha permitido ser nominado a los premios Grammy en más de veinte ocasiones (aunque solo se haya podido llevar el premio dos veces).

De su concierto, destaca

El concertino y director israelí ofrecerá un concierto compuesto por dos obras de Beethoven y la sinfonía 40 de Mozart.

Egmont, un conjunto de diez piezas de música incidental compuestas por Beethoven para la representación de la tragedia del mismo nombre escrita por **Goethe** en 1788. Las piezas toman su nombre del del héroe nacional de los Países Bajos españoles, el **Conde de Egmont** (1522-1568).

Además de habitual en las

mejores orquestas, Zukerman cuenta también con una marcada faceta pedagógica: es profesor en la Manhattan School of Music (Nueva York) y en el National Arts Center de Ottawa (Canadá).

14 DE ABRIL >
AUDITORI LES ARTS >
AV. LÓPEZ PIÑERO 1 >
LESARTS.COM



La norteamericana Anne Hinrichsen será la encargada de dirigir, en el Palau de les Arts, el concierto del Día Internacional de la Mujer el 8 de marzo.



El 3 de abril, Lionel Meunier dirigirá a Vox Luminis, a la Orquesta Barroca de Friburgo y a la Escolanía de Nª Señora de los Desamparados en la *Pasión según San Mateo* de J. S. Bach.



La violinista lusa Anne-Marie Mutter regresa al Teatro Principal, el 23 de mayo, para dar el segundo de los conciertos que tenía previstos en esta temporada.

AGENDA DE CONCIERTOS

CONCIERTOS DE FALLAS 2023

VIERNES 10 Y SÁBADO 11 DE MARZO

Paseo de la Alameda
Los conciertos se iniciarán a las 18 y finalizarán sobre las 3:30 horas

VIERNES 10
Fangoria, Miss Caffèina, La Habitación Roja, Nancys Rubias, Chimo Bayo, Fat Gordon, La Luisi, Marien Baker y Tania Bayo

SÁBADO 11
ZOO, La Fúmiga, Aníbal Gómez y Carlos Areces
DJ Set, Nonai Sound, Pupil·les, Prod DJ, Colomet, DJ Lauder, Salva Gómez y Víctor Pérez

LES ARTS

Av. Profesor López Piñero, 1
Tel 961 975 800
www.lesarts.com

JUEVES 2 A DOMINGO 12 DE MARZO

Sala Principal
Les Arts es Ópera
Don Giovanni, de Wolfgang Amadeus Mozart
19:30h el 2, 4, 7 y 10
18:00h el domingo 12

Riccardo Minasi, dirección musical

Damiano Michieletto, dirección de escena
Paolo Fantin, escenografía
Carla Teti, vestuario
Fabio Barrettin, iluminación

Reparto:
Davide Luciano, Don Giovanni

Gianluca Buratto, Il Commendatore
Ruth Iniesta, Donna Anna
Xabier Anduaga, Don Ottavio
Elsa Dreisig, Donna Elvira
Riccardo Fassi, Leporello
Jacquelyn Stucker, Zerlina

Adolfo Corrado, Masetto
Cor de la Generalitat Valenciana,
Francesc Perales, director
Orquesta de la Comunitat Valenciana

MIÉRCOLES 22 DE MARZO

19:30h Teatre Martín y Soler
Les Arts es Barroco
La Tendra, L'universo sulla pelle

Èlia Casanova, soprano y dirección
Quiteria Muñoz, soprano
Obras de **Benedetto Ferrari**,
Stefano Landi, **Tarquinio Merula**, **Giovanni Battista da Gagliano**, **Giovanni Felice Sances**, **Girolamo Frescobaldi**, **Barbara Strozzi**, **Andrea Falconieri**, **Giovanni Paolo Colonna**, **Johann Hieronymus Kapsberger**

JUEVES 23 DE MARZO

19:30h Teatre Martín y Soler
Les Arts es Barroco
Concierto 1700. La soberbia abatida por la humildad de San Miguel

Daniel Pinteño, violín y dirección
Aurora Peña, Ángel
Adriana Mayer, Demonio
Gabriel Díaz, San Miguel
Diego Blázquez, Luzbel

VIERNES 24 DE MARZO

19:30h Auditorio
Les Arts es Sinfónica
Homenaje a Debussy, de Manuel Palau
Nocturnes, de Debussy
Sinfonía fantástica, de Berlioz

Cor de la Generalitat Valenciana
Orquesta de la Comunitat Valenciana
Antonello Manacorda, director

MIÉRCOLES 29 DE MARZO

19:30h Teatre Martín y Soler
Les Arts es Barroco
Mediterrània. Un mar de músicas

Capella de Ministrers
Carles Magraner, vihuela y dirección
Èlia Casanova, soprano
Pino de Vitorio, tenor



RUFUS WAINWRIGHT ACTUARÁ EN LES ARTS EL 19 DE ABRIL.

VIERNES 31 DE MARZO

19:30h Teatre Martín y Soler
Les Arts es Barroco

Afectos amantes

Al Ayre Español

Eduardo López Banzo, clave
y dirección

Maite Beaumont,
mezzosoprano

Daniel Heine, piano

SÁBADO 1 DE ABRIL

19h Sala Principal

Les Arts es Lied

Die schöne Magelone de
Johannes Brahms

André Schuen, barítono

Daniel Heine, piano

MIÉRCOLES 19 DE ABRIL

20 horas. Auditorio

Les Arts es Otras Músicas

Rufus Wainwright

JUEVES 20 DE ABRIL A

MIÉRCOLES 3 DE MAYO

Sala Principal

Les Arts es Ópera

19 horas el 20, 23 y 29 de

abril y 3 de mayo

18 horas el 23 de abril

Tristán e Isolda, de Richard
Wagner

James Gaffigan, dirección
musical

**Àlex Ollé (La Fura dels
Baus)**, dirección de escena

Alfons Flores, escenografía

Josep Abril, vestuario

Urs Schönebaum, iluminación

Franc Aleu, vídeo

Reparto:

Stephen Gould, Tristán

Ain Anger, König Marke

Ricarda Merbeth, Isolda

Elena Zhidkova, Brangäne

Kostas Smoriginas, Kurwenal

Moisés Marín, Melot

Alejandro Sánchez, Un timonel

Cor de la Generalitat

Valenciana

Francesc Perales, director

Orquesta de la Comunidad

Valenciana

Producción de la

Ópera de Lyon

DOMINGO 7 DE MAYO

19 horas. Sala Principal

Les Arts es Lied

Marianne Crebassa,
Mezzosoprano

Alphonse Cemin, piano

Mélodies y canciones

de Maurice Ravel, Claude

Debussy, Guridi, Frederic

Mompou y Manuel de Falla.

MIÉRCOLES 10 DE MAYO

19:30 horas. Auditorio

Les Arts es Sinfónica

Sinfonía 41, de Wolfgang

Amadeus Mozart

Concierto para

orquesta, de Béla Bartók

Orquesta de la

Comunitat Valenciana

Andrés Orozco-Estrada,

dirección

JUEVES 11 A MARTES

16 DE MAYO

Teatro Martín y Soler

Les Arts es Ópera

19 horas el 11, 13

y 16 de mayo

18 horas el 14 de mayo

L'incoronazione di Poppea,

de Claudio Monteverdi

Leonardo García Alarcón,

dirección musical

Ted Huffman, dirección de

escena

Johannes Schütz,

escenografía original

Anna Wörl, adaptación

escenográfica

Astrid Klein, vestuario

Bertrand Couderc,

Iluminación

Reparto:

Jacquelyn Stucker, Poppea

Nicolò Balducci, Nerone

Mariana Sofía, Ottavia/ Virtù

Alberto Miguélez, Ottone

Alex Rosen, Seneca

Joel Williams, Arnalta/

Nutrice/ Famigliare I/

Damigella

Rosa Dávila, Fortuna/

Drusilla

Pilar Garrido, Amore/

Valletto

Jorge Franco, Lucano/

Soldato I / Famigliare II

Maximiliano Spósito,

Liberto/ Soldato II

Carlos Reynoso, Littore/

Famigliare III

VIERNES 19 DE MAYO

Teatro Martín y Soler

Les Arts es Flamenco

20 horas

Alba Molina, cante

Pepe Rivero, piano

DOMINGO 28 DE MAYO

Sala Principal

Les Arts es Grandes Voces

19 horas

Juan Diego Flórez

Vincenzo Scalerà, piano

PALAU DE LA MÚSICA

Paseo de la Alameda, 30

Tel 963 375 020

www.palauvalencia.com

JUEVES 2 DE MARZO

Teatro Principal

19:30h

Obras de Brahms y Sibelius

Andreas Ottensamer,

clarinete

Orquesta de Valencia

Pietari Inkinen, director

SÁBADO 4 DE MARZO

L'Almodí

19:30h

La ausencia del silencio

Amores, grupo de percusión

Obras de Amores, Chapí,

Rzewski, Salvador y

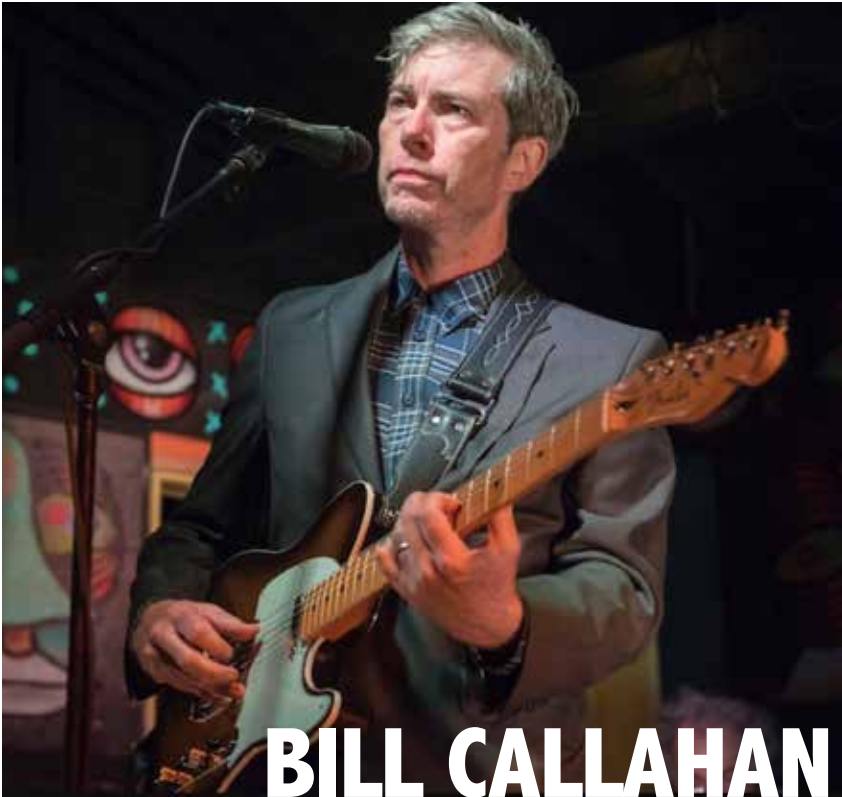
Loevendle



Clemente
PIANOS

Av. Maestro Rodrigo 3, VALENCIA- Tel. 963 408 650

Maestro Ripollés 1, CASTELLÓN- Tel. 964 269 564



El de Maryland es uno de los pioneros del rock alternativo americano.

El cantante y escritor de Maryland (EEUU) —también conocido por su apodo de Smog, con el que ha firmado algunos discos—, es uno de los pioneros del sonido *lo-fi*, del que nació el rock alternativo. El próximo 18 de abril visitará la sala Moon (San Vicente Mártir, 200) para hacer un repaso de toda su carrera, que comenzó en 1988, y presentar su último trabajo, *Gold Record* (2022).

BILL CALLAHAN

THE HARLEM GOSPEL TRAVELERS

The Harlem Gospel Travelers son un trío, apadrinado por **Eli Paperboy Reed**, que actualiza el gospel de los 50 y 60 a través unos deslumbrantes arreglos vocales, la incorporación de *riffs* de guitarra. En sus letras tratan verdades incómodas, con una clara determinación y orgullo

Su primer LP, *He's on time*, les llevó hasta *Rocket Hour*, el programa de **Elton John**. *Look Up* (2022), su siguiente referencia, es la que les trae por primera vez a Valencia.



LOCO CLUB >
ERUDITO ORELLANA, 12 >
1 DE ABRIL >
LOCOCLUB.COM

THE HARLEM GOSPEL TRAVELERS > Fotos D.R.



JOSH ROUSE > Fotos D.R.

OTRAS MÚSICAS

SALA MOON

San Vicente Mártir, 200
moonvalencia.es

THE CAT EMPIRE

13 de marzo
21:00h

MIGUE CAMPELLO

1 de abril
21:00h

SALA LOCO

Erudito Orellana, 12
www.lococlub.es

LA PELONA

25 de marzo
21:30h

HELLSINGLAND UNDERGROUND

13 abril
21:15h

LOS MAMBO JAMBO

21 de abril
21:00h

JOSH ROUSE

24 de mayo
20:00h

16 TONELADAS

Ricardo Micó, 3
www.16toneladas.com

LOS DELTONOS

25 de marzo
23:00h

DIEGO GUERRERO

22 de abril
18:30h

THE BLOW MONKEYS

12 de mayo
18:30h

BLACK NOTE

Polo y Peyrolón, 15
blacknoteclub.com

NÉSTOR RAUSELL Y LOS IMPOSTORES

14 de abril

MATISSE CLUB

Campoamor, 60
www.matisseclub.com

TULA TANIA

16 de abril
19:00h

LUNES 6 DE MARZO

19:30h
Les Arts. Auditorio
Homenaje a Alicia de Larrocha
Arcadi Volodos, piano

MIÉRCOLES 8 DE MARZO

19:30h
Les Arts. Auditorio
Obras de Darius Milhaud, Galina Ustvólskaya, Isabel Mundry, Francis Poulenc y Anton Bruckner
Anne Hinrichsen, directora
Varvara, piano
Orquesta de Valencia

JUEVES 23 DE MARZO

19:30h
Teatro Principal
Obras de Iannis Xenakis, George Gershwin y César Franck
Gergely Madaras, director
Rudolf Buchbinder, piano
Orquesta de Valencia

SÁBADO 25 DE MARZO

19:30h L'Almodí
Serenades, Cuerdas y viento entre el Barroco y el siglo XX
Obras de Joseph B. Boismortier, Wolfgang A. Mozart, Ludwig van Beethoven y Max Reger
Julio Pino, piano
Eloïse Pinon, viola
Vicent Gelós, flauta

JUEVES 30 DE MARZO

19:30h
Les Arts. Auditorio
Sinfonía Turangallá de Olivier Messiaen
Sylvain Cambreling, director
Carlos Apellániz, piano
Nathalie Forget, ondas Martenot
Orquesta de Valencia

SÁBADO 1 DE ABRIL

19:30h
L'Almodí
Oniria. Ministriles de Valencia Música y músicos en el siglo de oro valenciano
Daniel Anarte, director

LUNES 3 DE ABRIL

19 horas
Teatro Principal
La Pasión

Orquesta Barroca de Friburgo

Vox Luminis
Escolanía Nuestra Señora de los Desamparados
Lionel Meunier, director

MIÉRCOLES 5 DE ABRIL

19:30h
Les Arts. Auditorio
Concierto para viola y orquesta, de Alfred Schnittke
Harmonielehre [Tratado de armonía], de John Adams
Dennis Russell Davies, director
Nils Mönkemeyer, viola
Orquesta de Valencia

VIERNES 14 DE ABRIL

19:30h
Les Arts. Auditorio
Obras de Beethoven y Wolfgang Amadeus Mozart
Pinchas Zukerman, director y violín
Orquesta de Valencia

SÁBADO 15 DE ABRIL

19:30h L'Almodí
Piacere Dei Traversi. El mecenazgo de Germana de Foix, virreina de Valencia
Carmen Botella, soprano
Marisa Esparza, Laura Palomar y **Silvia Rodríguez**, flauta travesera renacentista

VIERNES 21 DE ABRIL

19:30h
Les Arts. Auditorio
Obras de Francisco Coll y Gustav Mahler
Alexander Liebreich, director
Carles Marín, piano
Orquesta de Valencia

SÁBADO 22 DE ABRIL

19:30h
L'Almodí
G. F. Handel y su contexto histórico
Pilar Mor, violín
José Mor, violonchelo
Josep R. Gil-Tárrega, clave

SÁBADO 29 DE ABRIL

19:30h
L'Almodí
Obras de Komitas-Aslamazyan y Arnold Schoenberg
Sergey Khachatryan, artista residente, violín

SÁBADO 6 DE MAYO

19:30h
L'Almodí
Postludes
Alxarq Percussió
Carles Salvador, Jesús Fenollosa, David Merseguer, Samuel Brazález y Luis Osca, percusión

JUEVES 18 DE MAYO

19:30h
Teatro Principal
Obras de Henri Dutilleux, Robert Schumann, Felix Mendelssohn y Serguéi Prokófiev
Ivan Balaguer, violonchelo
Alexander Liebreich, director
Orquesta de Valencia

SÁBADO 20 DE MAYO

19:30h
L'Almodí
Obras de Mozart, Nikolai Tcherepnin, Amando Blanquer, Kerry Turner, Bach y Musorgski
Ensemble de Trompas y Fagots de la Orquesta de Valencia

MARTES 23 DE MAYO

19:30h
Teatro Principal
Obras de Beethoven, Sebastian Currier y Brahms
Anne-Sophie Mutter, violín
Maximilian Hornung, violonchelo
Lambert Orkis, piano

JUEVES 25 DE MAYO

19:30h Les Arts. Auditorio
Obras de Haydn y Mahler
Steven Isserlis, violonchelo
Ramón Tebar, director
Orquesta de Valencia

SÁBADO 27 DE MAYO

19:30h L'Almodí
Compositores valencianos
Isabel Monar, soprano
Javier Barberá, trompeta
Carlos Apellániz, piano

TEATRO OLYMPIA

San Vicente Mártir, 44
Tel 963 517 315
www.teatro-olympia.com

JUEVES 2 A DOMINGO 19 DE MARZO

17, 18, 20 Y 21.30h
Ghost, el musical

Federico Bellone, director artístico y diseño de escenografía
Julio Awad, director musical
Albert Gracia, director musical
David Bustamante / Ricky Merino, Ana Dachs, Christian Sánchez, Ela Ruiz, intérpretes

LUNES 3 Y MARTES 4 DE ABRIL

19:30h Ópera
Festival Verdi
La Traviata

LUNES 17 DE ABRIL

19:00h
Mocedades y Los Panchos

MARTES 2 DE MAYO

20:30h
Paul Alone

LUNES 8 DE MAYO

20:00h Flamenco
Lole Montoya

LUNES 22 Y MARTES 23 DE MAYO

19:30h Ópera
Festival Verdi
Aída

TEATRO TALÍA

www.teatretalia.es
Caballeros, 31
Tel 963 912 920

LUNES 13 DE MARZO

20:30h
Que 20 años no es nada
Mariano Siccardi, dirección musical y piano
Luis Caruana, bandoneón
Emiliano Pérez, violín
Débora Godoy, Carlos Guevara, Ginette Montenegro y Fabricio Moroni, danza
Analia Bueti, cantante y creadora artística del espectáculo

MARTES 21 DE MARZO

20:00h
Flamenco
La Flaka

MARTES 25 DE ABRIL

20:00h
Flamenco
Rancapino Chico, cante
Antonio Higuero, guitarra



CARLES MAGRANER > Foto JAVIER FERRER

CAPELLA DELS MINISTRERS

La formación de Carles Magraner regresa a Les Arts para un concierto que será un homenaje al Mediterráneo.

Tras el éxito cosechado la pasada temporada en Les Arts por Capella de Ministrers y su programa *Madre de Devs*, el conjunto que dirige **Carles Magraner** regresa al mismo auditorio para presenta *Mediterrània. Un mar de músicas*. Será una velada dedicada a la música tradicional, renacentista y

barroca de los países que rodean el Mediterráneo, como celebración de la interculturalidad que durante siglos ha propiciado el mar que baña la Comunitat Valenciana.

PALAU DE LES ARTS > AV. LÓPEZ PIÑERO 1 > 29 DE MARZO > WWW.LESARTS.COM



CAPELLA DE MINISTRERS, DURANTE UNA ACTUACIÓN EN LES ARTS.



ÒSCAR BRIZ

REPASA SU CARRERA EN EL PRINCIPAL

Òscar Briz, retrospectiva entre amigos es el nombre de espectáculo que propone el cantante de L'Alcúdia en el que repasará sus cuarenta años de trayectoria musical, solo o en compañía.

Con la intención de convertir esta fecha en un acontecimiento especial y único. **Òscar Briz** nos ofrecerá una retrospectiva de toda su trayectoria, acompañado or su banda más reciente y con una puesta en escena creada especialmente para esta cita.

Desde que en 1999 comenzó su andadura en solitario (tras pasar por C.O.D.A., Banderas de Mayo o The Beat Dealers), Briz se ha convertido

en uno de los músicos más sobresalientes de la Comunitat Valenciana. Tras una breve estancia en Australia (donde militó en The Whitlams), regreso a España donde, con *Eternal Nightcap*, logró un premio Aria.

Sin embargo, el verdadero éxito le llegaría a partir de su cuarto trabajo en solitario, *Quart Creixent* (2006), con el que logra un premio **Ovidi Montllor** al mejor disco del año y que se nombre se convierta en referencia de la música en valenciano.

25 DE MARZO (19:30 H)
TEATRO PRINCIPAL >
BARCAS, 15
IVC.GVA.ES

TEATRO PRINCIPAL

TERRA BAIXA (RECONSTRUCCIÓ D'UN CRIM)

Teatre Nacional de Catalunya
Del 31 de marzo al 2 de abril

DANSA VALÈNCIA

Del 15 al 23 de abril

TEATRO RIALTO

EL MOBLE

Albena Teatre
Del 23 al 26 de marzo

LA VIUDA VALENCIANA

La Valenciana
Del 30 de marzo al 2 de abril

CHARLAS DE AZUCARILLO

Las Couchers
Del 13 al 16 de abril

MEOHADIN

Compañía de Jacob Gómez
Del 27 al 30 de abril

CARTELERA DE TEATRO

TEATRO PRINCIPAL

Barcas, 15
Tel. 961 832 560
www.ivc.gva.es

VIERNES 31 DE MARZO A DOMINGO 2 DE ABRIL

20h viernes y sábado
18h domingo
Terra Baixa (reconstrucció d'un crim)

Teatre Nacional de Catalunya
Àngel Guimerà, autoría
Carme Portaceli, dirección
Pablo Ley i Carme Portaceli,
Pepo Blasco, Laura Conejero,
Mohamed El Bouhali, Borja
Espinosa, Eduard Farelo,
Mercè Mariné, Roser Pujol,
Manel Sans Kathy Sey y Anna
Ycobalzeta, intérpretes

FLUMEN

Gregorio Gea, 15
Tel 963 273 602
www.teatroflumen.es

VIERNES 24 DE MARZO A DOMINGO 2 DE ABRIL

20h, los días 24, 25, 31 de abril
y 1 de marzo
19:30h, el 26 de marzo y 2 de
abril
18h, el 30 de marzo

Houdini. Historia de una leyenda de **Saga Producciones**
José Saiz, dirección

VIERNES 24 DE MARZO

23:00h
Sex escape. Escapa como puedas. Una comedia de **Borja Rabanal**
José Saiz, dirección

SÁBADO 22 Y DOMINGO 23 DE ABRIL

20:00h el día 22
19:30h el día 23
Cabaret. homenaje 50 aniversario. el musical

SÁBADO 22 DE ABRIL
23h humor
Haters con **Rubén García**

JUEVES 27 A DOMINGO 30 DE ABRIL

20h los días 27, 28 y 29
19:30h el día 30

Los Santos Inocentes
Javier Hernández, dirección

VIERNES 5 Y SÁBADO 6 DE MAYO
20 Y 23h el día 5
23h el día 6

Gordas,
Carlos Mesa, autor y dirección
Teresa López y Mara Jiménez,
intérpretes

SALA RUSSAFA

Denia, 55
Tel 963 107 488
www.salarussa.es

JUEVES 23 A DOMINGO 26 DE MARZO

20:00h los días 23, 24 y 25
19:00h el día 26
Profesor Lazhar
Gemma Miralles, dirección
Vicent Pastor, intérprete

JUEVES 30 DE MARZO A DOMINGO 2 DE ABRIL

20:00h los días 30, 31 de
marzo y 1 de abril
19:00h el 2 de abril
Hasta que la muerte nos separe
Emilio del Valle, dirección y
autor
Cristina Gallego y Jorge Muñoz,
intérpretes

DOMINGO 2 DE ABRIL
12:00h Recital de poesía
Miguel Gane

TEATRO OLYMPIA

San Vicente Mártir, 44
Tel 963 517 315
www.teatro-olympia.com

MARTES 21 DE MARZO A DOMINGO 2 DE ABRIL

20h martes a sábado
19h domingo
Señora de rojo sobre fondo gris,
de Miguel Delibes
José Sámano, dirección
José Sacristán, intérprete

VIERNES 31 DE MARZO

12:30h Monólogo
Valencia Comedy con **Rafa Alarcón, Óscar Tramoyeres, Jesús Manzano, Álex Martínez, Darío Piera y Pablo Carrascosa y Pablo de los Reyes**

MARTES 18 A DOMINGO 30 DE ABRIL

20h martes a sábado



«OBRA PÚBLICA», DE VICENTE ARLANDIS Y PAULA MIRALLES.



LAURA CONEJERO, PROTAGONISTA DE «TERRA BAIXA».



JORGE MUÑOZ Y CRISTINA GALLEGO EN «HASTA QUE LA MUERTE NOS SEPARE».

SALA RUSSAFA

HASTA QUE LA MUERTE NOS SEPARE

Jorge Muñoz y Cristina Gallego retratan la descomposición de una pareja con una hija en común que se separa.

Él, músico; ella, actriz. Como todas las parejas, pensaron que su amor era distinto y, sobre todo, eterno. Hasta que la realidad, en forma de rutina, hizo su aparición. Ahora quedan los recuerdos, pero también una hija que ha sido la excusa para seguir juntos, hasta que la sensatez les aconseja decirse adiós.

Sobre el escenario estarán **Cristina Gallego** [conocida por sus apariciones en *El Intermedio*] y **Jorge Muñoz**,

acompañados por la música del compositor **Nacho Vera** [Capitán Bazofia] y a las órdenes de **Emilio del Valle** [autor también del texto].

El resultado es un monólogo compartido y una comedia muy seria que aborda la ruptura de la pareja desde la reflexión sobre nosotros mismos y el entendimiento.

SALA RUSSAFA >
DENIA, 55
30 DE MARZO AL 2 DE ABRIL
SALARUSSAFA.ES



LOS PROTAGONISTAS DE LA OBRA.

19h domingo

Las guerras de nuestros antepasados, de Miguel Delibes
Claudio Tolcachir, director
Carmelo Gómez y Miguel Hermoso, intérpretes

SÁBADO 22 DE ABRIL

23h Humor
Illustres Ignorantes World Tour
Javier Coronas, Javier Cansado y Pepe Colubi

MIÉRCOLES 3 A DOMINGO 14 DE MAYO

20h martes a sábado
 19h domingo
Muerte de un viajante, de Arthur Miller
Rubén Szuchmacher, dirección
Imanol Arias, Andreas Muñoz, Cristina de Inza, Daniel Ibáñez, Virginia Flores, Fran Calvo, Miguel Uribe, intérpretes

TEATRO TALÍA

Caballeros, 31
 Tel 963 912 920
 www.teatretalia.es

VIERNES 3 DE MARZO

Y LUNES 17 DE ABRIL

20:30h Humor
 Óscar Tramoyeres

MIÉRCOLES 8

A JUEVES 16 DE MARZO
 20h
 18:30h y 20:30h, el sábado día 11 de marzo
 18:30h, domingo
Johnny Chica, una producción de **Moriarty & Holmes**
Eduard Costa, dirección
Stephen House, autor
Víctor Palmero, intérprete

SÁBADO 11 DE MARZO Y

SÁBADO 29 DE ABRIL
 23h Humor
El funeral con **David Pareja y Abián Díaz**

MIÉRCOLES 22 DE MARZO A

DOMINGO 2 DE ABRIL
 20h Humor
 18h y 20:30h, los sábados 25 de marzo y 1 de abril
 18:30h, domingos
Los monólogos de la vagina
Eve Ensler, autora
Edu Pericas, dirección y

adaptación

Olga Hueso, Rocío Madrid y Albanta San Román, intérpretes

VIERNES 24 DE MARZO Y

SÁBADO 15 DE ABRIL
 22:30h, el 24 de marzo
 23:00h, el 15 de abril
Las putas amas (de casa)
Patricia Sornosa y Patricia Espejo

SÁBADO 25 DE MARZO

23:00h Humor
Fabrizio Copano

VIERNES 31 DE MARZO

22:30h Humor
Miss Tupper Sex

VIERNES 14 DE ABRIL

22:30h Humor
Monólogos In Love
Rafa Alarcón y Pablo de los Reyes

MIÉRCOLES 19 A DOMINGO 23 DE ABRIL

20h
 19h, domingo

Espejismo

Ángel Calvente, Autor y dirección
Ángel Calvente y Angélica Gómez, guión

VIERNES 21 DE ABRIL

22:30h Humor
Fracashow
Javi Durán

SÁBADO 22 DE ABRIL

22:30h Humor
La misma mierda por última vez
David Suárez

MIÉRCOLES 26 DE ABRIL A DOMINGO 28 DE MAYO

20h, miércoles a viernes
 20:30h, sábado
 18h, domingo
Descarados
Dario Fo y Franca Rame, autores
Carla Matteini, traducción
Santiago Sánchez, adaptación y dirección
Juan Gea, Lola Moltó, Marta Chiner, Rafa Alarcón, Carles Montoliu, Carles Castillo y Víctor Lucas, intérpretes

SALA RUSSA FA

Programación marzo - abril

2 - 12 marzo (últimas funciones)

EL PERFUME DEL TIEMPO

Cía. ARDEN PRODUCCIONES (VALÈNCIA)
 con JUAN CARLOS GARÉS, IRIA MÁRQUEZ, MANU VALLS y MARISA LAHOZ.

23 - 26 marzo

PROFESOR LAZHAR

Cía. LA DEPENDENT (ALCOI)
 con VICENT PASTOR

29 marzo

LAS NOVIAS VIUDAS

TEADA y TEATRE PRINCIPAL d'ALACANT (ALACANT)
 con ANA ARRARTE. Música: ENRIQUE PEDRÓN.

30 marzo - 2 abril

HASTA QUE LA MUERTE NOS SEPRE

Cía. PRODUCCIONES INCONSTANTES (MADRID)
 con CRISTINA GALLEG0 y JORGE MUROZ. Música: NACHO VERA.

14 abril

MAI OBLIDEM

Cía. Jove L'ÚLTIM TOC

15 abril

ARTE

Cía. FERITS DE TEATRE

20 - 30 abril

DIVINA ABERRACIÓ

Cía. CASHALADA (VALÈNCIA)
 con NOELIA PÉREZ y JOSEP ZAPATER



ISABELLA ROSSELLINI EN «TERCIOPELO AZUL» > FOTOS D.R.

CICLO DAVID LYNCH

LA FILMOTECA REPASA SU CARRERA

El 2 de marzo la Filmoteca Valenciana comienza un ciclo dedicado al realizador norteamericano

David Lynch que incluye una selección de sus títulos más emblemáticos, un documental sobre su carrera y, como novedad, un completo repaso a su etapa como cortometrajista. Otro de los elementos a destacar de esta propuesta, es que estos irán precedidos

de una pequeña introducción grabada, en la que el director explica y contextualiza sus rodajes.

El primer título que se proyectará, los días 2 y 4 de marzo, será *Cabeza borradora* (1977), su ópera prima. También está programada su siguiente película *El hombre elefante* (1980), un título más ajustado a los cánones tradicionales, y con la que

Además de sus títulos más emblemáticos, la selección recupera su etapa como cortometrajista.

consiguió un César y ocho nominaciones a los Óscars.

El ciclo se completa *Terciope-lo azul* (1986), *Corazón salvaje* (1990) —con la que consiguió la Palma de Oro en Cannes—, *Twin Peaks: el fuego camina conmigo* (1992),

Carretera perdida (1997), *Una historia verdadera* (1999) y *Mulholland Drive* (2001).

FILMOTECA >
PLAZA DEL AYUNTAMIENTO, 17 >
IVC.GVA.ES



«EL HOMBRE ELEFANTE».



LAURA DERN Y NICOLAS CAGE EN «CORAZÓN SALVAJE».



**Teatre
Rialto**

Temporada d'exhibició cicle de companyies valencianes

març - juny 2023



+ info

El moble

Albena Teatre

23/03/23 - 26/03/23 | TEATRE

La vídua valenciana

Cia La Valenciana

30/03/23 - 02/04/23 | TEATRE

Charlas de azucarillo

Las Couchers

13/04/23 - 16/04/23 | CIRC

Meohadim

Cia Jacob Gómez

27/04/23 - 30/04/23 | DANSA

R.E.M.

La Trócola Circ

04/05/23 - 07/05/23 | CIRC

El trueque

Cia Ferroviaria

11/05/23 - 14/05/23 | TEATRE

Coriolà

Cia Eva Zapico

18/05/23 - 21/05/23 | TEATRE

La torre del silenci

La Medusa

25/05/23 - 28/05/23 | TEATRE

Persona

La SubTerránea

01/06/23 - 04/06/23 | TEATRE

Sorora

Danseu-vos

08/06/23 - 11/06/23 | DANSA

I tampoc et pots perdre...

19/04/23 - 23/04/23 | FESTIVAL DANSA VALÈNCIA
JUNY 2023 | VII TORNEIG DE DRAMATÚRGIA VALENCIANA

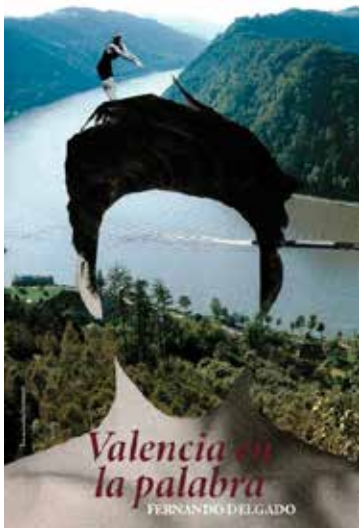




JUAN LAGARDERA, FERNANDO DELGADO Y JESÚS PRADO. > ADOLFO PLASENCIA

FERNANDO DELGADO

PRESENTA "VALENCIA EN LA PALABRA"



Fue una noche para hablar de literatura, pero también para reencontrarse con viejos amigos. El periodista y escritor —político atípico también— **Fernando Delgado** presentó en RuzafaStudio su último libro, *Valencia en la palabra*, coeditado por Contrabando y Elca. En el acto, al que acudió un centenar de personas, el experiodista estuvo flanqueado por el exdirector de *Levante-EMV* **Jesús Prado** y el escritor **Juan Lagardera**.

En su obra, el autor hace un recorrido caleidoscópico por textos de distintas procedencias y que alternan el ensayo con la narrativa, el verso con la prosa, el detalle con la visión de conjunto, el autor ha querido rendir homenaje a Valencia, su tierra de acogida.

Una relación que nace hace años, según explicó, "ya que en Madrid echaba de menos el mar de Santa Cruz de Tenerife, pero no podía ir los fines de semana, así que opté por Valencia. Lo que comenzó como una relación de conveniencia se convirtió en un deseo de echar aquí raíces".

Unas raíces y un compromiso que nacen en Faura (donde vive) y que se materializó en su presencia en Les Corts durante una legislatura o en su labor como presidente del patronato del Museo de Bellas Artes de Valencia desde 2021.

"VALENCIA EN LA PALABRA" >
FERNANDO DELGADO
EDITORIAL CONTRABANDO Y ELCA
PVP 18 EUROS

D | Diputació
V | de València

VALÈNCIA
TURISME

Soroll a

València



ARTE Y EXPOSICIONES

ART AND EXHIBITIONS



DE LA OSCURIDAD A LA LUZ

LA COLECCIÓN LLADRÓ, PARA TODOS

Hasta el próximo 11 de junio podrá visitarse la exposición *De la foscor a la llum. Cinc segles d'art*, que reúne 73 obras de la colección Lladró entre las que destacan lienzos de **Joaquín Sorolla, Juan de Juanes, José de Ribera, Francisco Zurbarán, José Benlliure, o Ignacio Pinazo**.

La muestra, además, sirve para inaugurar como espacio expositivo el Palacio de las Comunicaciones (antiguo edificio de Correos). Esta colección aportará al San Pío V, donde se

guardará, su primer Zurbarán y siete obras de Sorolla, como *Yo soy el pan de la vida* o *La labradora valenciana*, símbolo de la exposición. Las piezas que conforman la muestra datan del siglo XV hasta el XX y, en su gran mayoría, son obra de artistas nacidos en la Comunitat Valenciana.

El título de la exposición refleja la evolución de la pintura que se muestra y que va desde obras religiosas de la Edad Media hasta piezas de Joaquín Sorolla, caracterizado por el tratamiento de la

La muestra repasa la historia de la pintura valenciana, desde la Edad Media hasta el siglo xx, a través de 73 obras.

luz. Pero, por otro lado, con él se hace alusión a la decisión de la Generalitat de mostrar a la ciudadanía las piezas artísticas de la colección Lladró.

De la foscor a la llum se enmarca en las actividades programadas por la Generalitat para celebrar el Año Sorolla, en conmemoración del centenario de la muerte del

pintor. La exposición está comisariada por **Pablo González Tornel**, director del Museo de Bellas Artes de València y comisionado del Año Joaquín Sorolla.

DE LA FOSCOR A LLUM >
PALACIO DE CORREOS
HASTA EL 11 DE JUNIO
ENTRADA GRATUITA



«LABRADORA VALENCIANA», EMBLEMA DE LA EXPOSICIÓN > GVA



UNA VISITANTE DE «DEL FOSCOR A LA LLUM» > GVA

**MUSEOS
MUSEUMS**

**IVAM (INSTITUTO VALENCIANO DE ARTE MODERNO)
CENTRO JULIO GONZÁLEZ**

Guillem de Castro, 118 (P1-3B)
Tel 963 176 600
www.ivam.es

Horario/Opening hours: Martes, miércoles, jueves, sábado y domingo 10:00 a 19:00h
Viernes 10:00 a 21:00h
Lunes cerrado.

Tuesday, Wednesday, Thursday, Saturday and Sunday, 10:00h until 19:00h. Friday, 10:00h until 21:00h

Entrada/Admission: 6€

Uno de los museos de arte moderno más importantes de Europa. Además de las muestras temporales, alberga la colección de Julio González, uno de los grandes escultores del siglo XX, y el legado del pintor Ignacio Pinazo. This is one of the most important modern art museums in Europe. In addition to temporary exhibitions, it houses a collection by Julio González, one of the great sculptors of the 20th century, and the legacy of the painter Ignacio Pinazo.

Ana Penyas y Alba Herrero.

En una casa. Genealogía del trabajo del hogar y los cuidados

Hasta el 23 de abril

Ser artista. Julio González

Comisariada por **Juan José Lahuerta**

Hasta el 22 de enero

Teresa Lanceta

Tejer como código abierto

Hasta el 16 de abril

Pinazo en el espacio público

Hasta el 15 de octubre

La creación abierta y sus enemigos: Asger Jorn en situación

Hasta el 18 de junio

Alfredo Ruiz: caminos hacia la modernidad en las fallas

Un proyecto de **Ricardo Ruiz y Daniel Escobedo**

Del 2 de marzo al 23 de abril

La Nave 1984-1991

Del 9 de marzo al 10 de septiembre

MUSEO DE BELLAS ARTES DE VALENCIA

San Pío V, 9 (P2-2B)
Tel 963 870 300

Horario/Opening hours: Martes a domingo: de 10:00h a 20:00h, lunes cerrado. Entrada gratuita. Tuesday to Sundays, from 10:00h until 19:00h. Free entrance.

La segunda pinacoteca clásica de España, con obras maestras de **Goya, Velázquez, El Greco** y los valencianos **Sorolla, Ribalta o Juan de Juanes.**

Spain's second most important classical art gallery, with masterpieces by Goya, Velázquez, El Greco, and the Valencians, Sorolla, Ribalta and Juan de Juanes.

MUSEO NACIONAL DE CERÁMICA GONZÁLEZ MARTÍ

Palacio del Marqués de Dos Aguas. Poeta Querol, 2 (P2-2D)
Tel 963 516 392

Horario/Opening hours: De martes a sábado de 10:00h a 14:00h y de 16:00h a 20:00h
domingo y festivos de 10:00h a 14:00h. Monday to Saturday from 10:00h until 14:00h.

Sunday and bank holidays from 10:00h until 14:00h.

Entrada/Admission: general: 3€, reducida: 1,50€, tarjeta

anual: 25€, gratis sábado

tarde y domingo. General: 3,

reduced: 1,50, annual card:

25. Saturday afternoon and

Sunday, free entry.

Tiene la categoría de Museo

Nacional por la importancia

y variedad de las obras

expuestas. Además, la portada

rococó es una de las más

bellas y famosas de Europa.

Due to the importance and

variety of the work on display

this museum has gained the

title of National Museum. In

addition, its rococo façade is

one of the most beautiful and

famous in Europe.

Casas para jugar

Hasta el 28 de agosto de 2023



EXPOSICIÓN "L'AMOR ESTÀ EN LA LLETRA", EN EL MUVIM > FOTO MUVIM

MUSEO (MUNICIPAL) DE CIENCIAS NATURALES

General Elío, 1 (Jardines de Viveros) (P2-3B)
Tel 962 084 313

Horario/Opening hours: Martes a domingo, de 10:00h a 19:00h. Domingos y festivos de 10:00h a 15:00h Tuesday to Saturday, from 10:00h until 19:00h. Sunday and bank holidays, from 10:00h to 15:00h

Entrada Gratuita/Free admission.

Moderno museo sobre la historia de la vida. Alberga también una valiosísima colección paleontológica. A modern museum about the history of life. It also houses a valuable Palaeontology collection.

MUSEO DE ETNOLOGÍA

Centro Cultural la Beneficencia Corona, 36 (P1-3B)

Tel 963 883 565

<http://www.letno.es/>

Horario/Opening hours: De martes a domingo, de 10:00 a 20:00h Tuesday to Sunday, from 10:00h until 20:00h.

Ubicado en el histórico edificio de la Beneficencia, junto al Museo de Prehistoria, el Museo de Etnología recupera y difunde el legado de la sociedad tradicional valenciana y su riqueza cultural, así como el de otras culturas del mundo. Located in the historic building of Beneficencia, next to the Prehistoric Museum, the Ethnology Museum gives an insight into the traditional Valencian society with special

reference to the numerous changes that were brought about by the industrialization of the 19th and 20th century.

La experiencia estética y el diseño
Hasta el 5 de marzo

De granotes, gats i palmeres. Els orígens del Levante U.D.
Hasta el 30 de junio

MUSEO DE HISTORIA DE VALENCIA

Valencia, 42 (Mislata, junto al Parque de Cabecera) (P11-1D)
Tel 963 701 105/ 963 701 178
www.valencia.es/mhv

Horario/Opening hours: De martes a sábado de 10:00 a 19:00h Domingo y festivos de 10:00 a 14:00h Tuesday to Saturday, from 10:00h until 19:00h Sundays and bank holidays, 10:00 to 14:00h.

Entrada/Admission: 2€
Un espacio didáctico y de ocio para adentrarse en el pasado de Valencia de una forma amena y rigurosa. Instalado en el que fuera el primer depósito de aguas de la ciudad, una gran sala hipóstila construida en 1850 por **Ildefonso Cerdá** y **Leodegario Marchessaux**. En el centro del montaje, la Máquina del Tiempo, nos ayuda a revivir el aspecto de la ciudad a lo largo de sus 22 siglos de vida.

MUSEO HISTÓRICO MUNICIPAL

Pl. del Ayuntamiento, 1 (P2-1E)
Tel 963 525 478, ext. 1181

Horario/Opening hours: De lunes a viernes de 09:00 a

14:00h, excepto festivos. Monday to Friday from 9:00 until 14:00h, except bank holidays.

Entrada gratuita/Free Admission

En su interior destaca la Senyera, el Penó de la Conquesta, la espada de **Jaime I**, o libros fundacionales del pueblo valenciano como los *Fueros* o el del *Consulado del Mar*.

MUSEO DE LA CIUDAD

Plaza del Arzobispo, 3 (P2-2C)
Tel 963 525 478, ext. 4126

Horario/Opening hours: Desde el 15 de marzo al 15 de octubre de martes a sábado, de 10:00 a 19:00h y domingo y festivos, de 10:00 a 15:00h Desde el 16 de octubre hasta el 14 de marzo de martes a sábado, de 10:00 a 18:00h y de domingo y festivos, de 10:00 a 15:00h From March 15 to October 15 from Tuesday until Saturday, from 10 until 19h And on Sundays and festivals, from 10 until 15h From October 16 until March 14 from Tuesday until Saturday, from 10 until 18h and on Sundays and festivals, from 10 to 15h

Entrada/Ticket: 2€ Entradas reducidas/ Reduced tickets 1€

Domingos y festivos: gratuito /Sundays and festivities: free Bono: 6€ (válido por tres días) / 6€ (valid for three days).

Exposición permanente de fondos arqueológicos de época romana, momento de la fundación de la ciudad, y de las posteriores: visigótica, musulmana y cristiana. Encontramos una rica selección de pinturas y esculturas de artistas valencianos representativas de un período histórico que arranca en el siglo XV. La variedad de temas, estilos, autores y tendencias es una de las principales atracciones de este museo.

MUSEO DEL PATRIARCA

La Nave, 1 (P2-2D)

Tel 963 514 176

Horario/Opening hours: De lunes a domingo de 11:00 a

13:30h Monday to Sunday: 11 a.m. to 1:30 p.m.

Entrada/Admission: 5€

Gratuito para los menores de 10 años. Free entrance for children to 10 years.

En el museo se expone una colección pictórica de los siglos XVI y XVII, así como importantes obras de **Juan de Juanes** y los primitivos flamencos. The museum has a pictorial collection from the 16th and 17th centuries, as well as important works of Juan de Juanes and the primitive Flemish

MUSEO DE PREHISTORIA

Centro Cultural la Beneficencia Corona, 36 (P1-3B)

Tel 963 883 565

museuprehistoriavalencia.es

Horario/Opening hours: de martes a domingo de 10:00h a 20:00h Tuesday to Sunday: from 10:00h until 20:00h

La colección del museo comprende los principales testimonios de la época prehistórica, de la cultura ibérica y de la época romana, hallados en los yacimientos de nuestra provincia. The museum's collection takes in the most important testimonies, discovered on the archaeological sites of our province, dating from the prehistoric age, the Iberian culture and Roman times.

MUSEO VALENCIANO DE LA ILUSTRACIÓN Y LA MODERNIDAD (MUVIM)

Guillem de Castro, 8 (P1-3E)

Tel 963 883 730

www.muvim.es

Horario/Opening hours: De martes a sábado, de 10:00h a 14:00h y de 16:00h a 20:00h, domingo y festivos, de 10:00h a 20:00h Tuesday to Saturday, 10:00h until 14:00h and 16:30h until 20:30h, Sundays and bank holidays, 10:00h until 20:00h.

Su edificio es uno de los mejores de la arquitectura valenciana contemporánea. Exposición permanente de carácter referencial—La aventura del pensamiento—y exposiciones temporales.



ALGUNAS DE LAS OBRAS DE LA EXPOSICIÓN > Fotos MIGUEL LORENZO / IVAM

ASGER JORN EN EL IVAM

RETROSPECTIVA DEL GENIO DANÉS

Pocas veces el visitante es tan protagonista de la exposición a la que acude como en *La creación abierta y sus enemigos: Asger Jorn*. Antes de entrar, se le pide que realice un dibujo, una pequeña muestra de creatividad espontánea, pero también de rebeldía contra el arte establecido que, para el pintor danés fallecido en 1973, convertía a los museos en una especie de cementerio de la inspiración.

La muestra podrá verse en el IVAM hasta el 18 de junio y cuenta con el apoyo del Museum Jorn de Silkeborg.

Citar a **Asger Jorn** es hablar de un creador a contracorriente, pero no solo como actitud artística sino vital: cuando los nazis invadieron su país, se sumó a la resistencia comunista; cuando, en los comunistas empezaron a pedir un arte más comprometido con la causa, rompió su carnet pero siguió fiel a sus ideas, que siguió defendiendo a su manera y sin intromisiones.

IVAM >
GUILLEM DE CASTRO, 118 >
HASTA EL 18 DE JUNIO >
IVAM.ES



Hablar de Asger Jorn es citar a un creador contracorriente, cuya obra no encaja en ningún canon establecido.



EXPOSICIÓN "MARINA PUCHE. AMOR A PRIMERA TINTA", EN EL CCCC > Foto CCCC

Entre sus espacios se cuenta la sala Parpalló, que presta especial atención a los autores valencianos. The building itself is one of the best examples of contemporary Valencian architecture. Inside, visitors will find the permanent collection and temporary exhibitions that will allow us to have a better understanding of our own society. Among its spaces, the museum houses the Sala Parpalló, a place specially opened to Valencian artists.

Diseño + salud, comisariada por Ramón Úbeda
Hasta el 16 de abril

l'Amor està en la lletra
Hasta el 4 de junio

Salir de la oscuridad
Desde el 20 de noviembre de 2022

Sentiment
Hasta el 19 de marzo

Una subversiva tentación
Hasta el 12 de marzo
Johanna Caplliure, comisaria
Nuria Riaza

Ajuar
Desde el 3 de febrero de 2023

ESPACIOS PÚBLICOS Y FUNDACIONES
PUBLIC PLACES AND FOUNDATIONS

BOMBAS GENS CENTRE D'ART
Avda. Burjassot, 54
Tel 963 463 856
www.bombasgens.com
Horario/opening hours:

Miércoles de 17:00 a 21:00h
De jueves a domingo de 11:00 a 14:00h y de 17:00 a 21:00h
Wednesday 17:00h. until 21:00h.
Thursday to Sunday, 11:00 until 14:00h and 17:00h until 21:00h

Earth: A Retrospective
El Último Grito
Hasta el 4 de junio

Performar la naturaleza
Carlos Bunga
Hasta el 15 de octubre

Unclassified
Miralda. Honeymoon
Del 27 de abril al 26 de noviembre de 2023

BIBLIOTECA VALENCIANA NICOLAU PRIMITIU (MONASTERIO SAN MIGUEL DE LOS REYES)

Av. Constitución, 284
Tel 963 525 478, ext. 2586
Horario/Opening hours: martes a viernes, de 10:00h a 14:00h y de 17:00h a 20:00h; sábados, domingo y festivos, de 11:00h a 13:30h
Tuesday to Friday, from 10:00 until 14:00h and from 17:00 until 20:00h On Saturday, Sunday and festive, from 11:00 until 13:30h

Espai Carmen Calvo: Una conversación. Espacio permanente dedicado a la escultura que fue presentada en la Bienal de Venecia en 1997.

La biblioteca dels valencians. Exposición permanente que da a conocer la tarea que realiza la Biblioteca Valenciana.

CASA MUSEO BLASCO IBÁÑEZ

Isabel de Villena, 159
Tel 96 208 25 86 / 963 525 478, ext. 2586
casamuseoblascobanesez/
Horario/Opening hours: Desde el 16 de octubre hasta el 14 de marzo: martes a sábado, de 10:00h a 14:00h y de 15:00h a 18:00h domingo y festivos, de 10:00h a 15:00h From October 16 until March 14: Tuesday to Saturday, from 10:00 until 14:00 and from 15:00 until 18:00h On Sundays and festivals, from 10:00 until 15:00h
El chalet del escritor valenciano, **Vicente Blasco Ibáñez**, enclavado en la playa de la Malvarrosa, y convertido hoy en Casa-Museo, recoge sus recuerdos, objetos personales y obras literarias. Visitors can see the real summer house of Vicente Blasco Ibañez, one of the most important Valencian writers. This villa is located by Malvarrosa beach and it houses all of his personal objects and literary works.

CASINO DE LA AGRICULTURA
Comedias, 12
Tel 963 517 142
www.casinodeagricultura.com/es

José Segrelles en "The Illustrated London News"
Comisariada por **Juan Carlos Tormo** y **Susana Vilaplana**
Un proyecto de la Fundación El Secreto de la Filantropía y el Casino de Agricultura en colaboración con la Casa Museo José Segrelles de Albaida
Hasta el 30 de abril

CENTRE CULTURAL LA NAU UNIVERSITAT DE VALÈNCIA
Nave, 2 (P2-2D)
Tel 963 864 377, ext. 51207
www.uv.es

Horario/Opening hours: De martes a sábado: de 10:00h a 14:00h y de 16:00h a 20:00h Domingos; de 10:00h a 14:00h From Monday to Saturday, from 10:00 until 13:30h. and from 16:00h until 20:00h, Sunday, from 10.00h until 14:00h
En la histórica sede de la Universidad de Valencia tienen

lugar numerosas iniciativas culturales, impulsadas por el Vicerrectorado de Cultura. In the historic home of the University of Valencia, several cultural initiatives are taking place, promoted by the vice-rector of the University's culture.

L'Experiment com a obra d'art. 125 anys crean Química en la Universitat de València.
Hasta el 23 de julio

Let's bring blacks home! Imaginació colonial i formes d'exposició gràfica dels negres d'Àfrica.
Hasta el 15 de diciembre

Arte, dolor y compromiso. Mujeres en la Colección Martínez Guerricabeitia
Rafael Gil Salinas y **Mariángeles Pérez Martín**, comisarios
Hasta el 31 de mayo

Valencia 1972: hacia la ciudad monstruo. 50 aniversario del libro de Manuel Sanchis Guarner
Comisariada por **Josep Vicent Boira Maiques**
Hasta el 23 de abril

José Martínez-Medina y la innovación artística en Valencia
Comisariada por **Vicente Pla Vivas**
Hasta el 16 de abril

Hermano Lobo (1972-1976): un huevo duro para El Caudillo
Comisariada por **Antonio Laguna Platero** y **Francesc Andreu Martínez Gallego**
Hasta el 14 de mayo

Especias. El universo del gusto
Hasta el 21 de julio

CENTRO DEL CARMEN CCCC
Museo, 2 (P2-1B)
Tel 963 152 024
Horario/Opening hours: De martes a domingo de 11:00h a 21:00h Entrada gratuita. Tuesday to Sunday, 11:00h to 21:00h. Free entrance. Monday closed
Primera sede del Museo de



CARLOS BUNGA

PERFORMAR LA NATURALEZA

Bombas Gens abre la temporada con *Performar la naturaleza*, la primera gran exposición antológica de **Carlos Bunga** (Oporto, 1976) en España y que brinda la oportunidad de adentrarse en su compleja y poética. Una muestra comisariada por **Sandra Guimaraes**, directora artística de Bombas Gens Centre d'Art, que podrá visitarse hasta el próximo 15 de octubre.

Partiendo de la investigación pictórica, Bunga ha desarrollado un lenguaje personal que deconstruye la disciplina de la pintura, hibridan-

do elementos de la escultura, la arquitectura, la instalación, el video y la *performance*.

Sus pinturas expandidas se deslizan por suelos y paredes; tensando los límites de la obra, repensando sus soportes y superficies, propagando los trabajos hacia otros lugares físicos y conceptuales, y materializándose en construcciones instalativas que devienen espacios performativos.

BOMBAS GENS >
AV. DE BURJASSOT, 52-54 >
HASTA EL 15 DE OCTUBRE >
BOMBASGENS.COM



ALGUNAS DE LAS OBRAS DE BUNGA QUE FORMA PARTE DE LA RETROSPECTIVA.



CARLOS BUNGA Y SANDRA GUIMARAES > Fotos MARIO ZAMORA

Bellas Artes, en la actualidad sus salas alojan exposiciones temporales. First seat of the Museum of Fine Arts, today its rooms house temporary exhibitions.
Jaime Hayon. InfinitaMente.
Hasta el 16 de abril

Joan Fuster en su tiempo
Hasta el 19 de marzo

Vía Líquida
Rubén Tortosa
Hasta el 19 de marzo

Escenarios de un futuro cercano
Hasta el 19 de marzo

Marina Puche. amor a primera tinta
Desde el 3 de marzo

FUNDACIÓN BANCAJA
Plaza de Tetuán, 23
Tel 960 645 840
www.fundacionbancaja.es

Jaume Plensa
Poesía del silencio
Hasta el 26 de marzo

Joan Genovés
Hasta el 16 de abril

Salve, Reina del Cel i la Terra
Hasta el 19 de marzo

FUNDACIÓN CHIRIVELLA SORIANO
Valeriola, 13 (P1-3D)
Tel 963 381 215
www.chirivellasoriano.org
Primer centro privado de arte contemporáneo de Valencia, situado en un palacete gótico. First private center for contemporary art in Valencia, located in a gothic palace.

#ElMur. Una història de la nostra memòria democràtica
Hasta el 26 de marzo

IGLESIA DE SAN NICOLÁS
Caballeros, 35 (P2-1C)
Tel 963 913 317
www.sannicolasvalencia.com
Horario/Opening hours:
De martes a viernes de 10:30 a 14:30 y de 17:00h a 19:00h
Sábado, de 10:30 a 18:30h
Domingo de 13:00 a 20:00h
Tuesday to Friday, from 10:30h

until 14:30h and from 17:00h until 19:00h Saturday, from 10:30h until 18:30h Sunday, from 13:00h until 20:00h
La Capilla Sixtina valenciana, con 1.800 m² de pinturas al fresco de **Palomino y Dionís Vidal**, así como otras obras maestras de la pintura histórica valenciana. The Valencian Sistine Chapel, with 1,800 m² of fresco paintings by Palomino and Dionís Vidal, as well as other masterpieces of Valencian historical painting.

MUSEO DE LA SEDA
Hospital, 7 (P1-3E)
Tel 697 155 299
museodelasedavalencia.com
Horario/Opening hours: Lunes de 10:00 a 15:00h De martes a sábado de 10:00 a 19:00 horas. Domingo de 10:00 a 15:00h On Monday, 10:00 to 15:00h From Tuesday until Saturday from 10 to 14h And from 15 to 17h And on Sundays and festivals from 10 to 15h
El Colegio del Arte Mayor de la Seda es uno de los edificios más destacados de la cultura valenciana con el archivo gremial más antiguo y amplio de Europa

PALAU DE CERVERÓ INSTITUTO DE HISTORIA DE LA MEDICINA LÓPEZ PIÑERO
Plaza Cisneros, 4 (P2-1B)
Tel 963 864 100 / 963 926 229
Horario/Opening hours:
De lunes a viernes de 09:00h a 20:00h Monday to Friday, from 9:00h until 20:00h.
Exposición permanente sobre historia de la Medicina y la Ciencia en la colección de la Universitat de Valencia.
Permanent exhibition on the history of Medicine and Science in the collection of the University of Valencia.

GALERÍAS DE VANGUARDIA AVANTGARDE GALLERIES

ANA SERRATOSA ARTE
Pascual y Genis, 19 ático
Tel 963 509 000
anaserratosa.com

Collages sobre Nueva York
William Steiger
Hasta mayo

GABINETE DE DIBUJOS
Literato Azorín, 33
Tel 963 420 679
www.gabinetededibujos.com

Juegos reunidos
Manuel Antonio Domínguez
Hasta el 14 de abril

HOUSE OF CHAPAZZ FLAT
Caballeros, 35, 3º
Tel 960 170 042 / 696 190 285
https://espaitactel.com

Necromancer 1,
de **Andrew Roberts**
Hasta el 10 de marzo
El 24 de marzo inauguran la parte II que estará vigente hasta mayo

JORGE LÓPEZ GALERÍA
Padre Jofre, 26
Tel 963 510 724
jorgelopezgaleria.com

Estado salvaje
Guillaume Cabantouf
Hasta el 25 de marzo

Presentación
Volkan Viyaroblug
De mayo a junio

LUIS ADELANTADO
Bonaire, 6 (P2-2D)
Tel 963 510 179
www.luisadelantadovlc.com

Kobold
Javi Cruz
Hasta el 17 de marzo

Un aro que pende sobre mí
David Lerones
Hasta el 17 de marzo

ROSA SANTOS
Carrasquer, 1.
Tel 960 066 397
www.rosasantos.net

La sangre, los ojos o el ramillete
Sandra Mar
Comisariada por **Paula Noya de Blas**
Hasta el 28 de abril

Moisés Mañas
Desde el 11 de mayo

SET ESPAI D'ART
Plaza Miracle del

Mocadoret, 4
Tel 963 920 024
www.setespaidart.com

Paisaje
Ana Esteve Llorens
Hasta el 11 de marzo

SHIRAS
Vilaragut, 3.
Tel 962 062 734
www.shirasgaleria.es

Click
de **Sebastián Nicolau**
Hasta el 18 de marzo

THE LIMINAL HOUSE
Plaza de Vannes, 3
Tel 960 480 007
www.theliminal.com

De un sistema particular de sombras,
María Zárraga
Hasta el 10 de marzo

VANGAR
Císcar, 57
Tel 962 024 200/676 305 222
galeriavangar.com
Tiempo redimido, de **Alba Abellán, Adrián Jorques, José Antonio Ochoa y María Marchirant**

GALERÍAS DE ARTE ART GALLERIES

ALBA CABRERA
Joaquín Costa, 4.
Tel 963 511 400
www.albacabrera.com

Hero Gamos
Joan Llobell
Hasta abril

Colectiva de artistas de la galería
Jaume Cremades, Alonso, Marta Fábregas, Carmen Michavila, Nuria Ginovart, Bel Mur, Laura Moret y Forner
Hasta finales de abril

GALERÍA BENLLIURE
Cirilo Amorós, 57
Tel 963 523 084
www.galeriabenniure.com

Obra sobre papel
Exposición colectiva

PAPER VALÈNCIA 3

Salón de Arte y Poesía

25 / 28 mayo 2023



RUZAFASTUDIO
CAPTURE YOUR DREAM

PEDRO III EL GRANDE, 11 D / VALENCIA

GALERÍAS

ANA SERRATOSA (Valencia)
GABINETE DE DIBUJOS (Valencia)
JORGE LÓPEZ (Valencia)
RAFAEL ORTIZ (Sevilla y Madrid)
SET ESPAI D'ART (Valencia)
SIBONEY (Santander)

EDITORIALES

BANDA LEGENDARIA (Valencia)
CHIQUITA EDICIONES (Barcelona)
CONTRABANDO (Valencia)
DEL BUC (Valencia)
ELCA (Valencia)
LA DOCUMENTAL (Valencia)
NOSTROMO (Valencia)
PRE-TEXTOS (Valencia)
PRUNA LLIBRES (Valencia)

PROYECTOS

30 segundos – Las babas del diablo
Manuel Sáez
ELCA (Valencia)
Textos
Homenaje a Julio Bosque
BANDA LEGENDARIA (Valencia)
Pedres filosofals
Isabel Banal
ESTRANY – DE LA MOTA
ART ADVISORS (Barcelona) /
CHIQUITA ROOM (Barcelona)



**BANDA
LEGENDARIA**

GIMNASIOS Y CENTROS DE PILATES
GYMS AND PILATES CENTERS

ATALANTA SPORT CLUB-SPA

Ramón Asensio, 10 (P5-2A)
Tel 963 601 161
Joaquín Costa, 7 (P4-3A)
Tel 963 951 376
Ronda Norte, Av. Ecuador, 6
Tel 963 489 531
www.atalantaclub.com
www.atalantaclubolimpico.com
Combinación de belleza y bienestar con una amplia variedad de masajes, tratamientos faciales y corporales, con reconocidas firmas de cosméticos y aparatología de última generación.

CROSSFIT RUZafa

Pere III el Gran, 32
Tel 637 90 45 12
crossfitruzafa.com

CURVES

Burriana, 16
Tel 961 05 66 50
www.curves.es
Salamanca, 25
Tel 963 20 59 69
www.curves.es
Curves es un club de fitness, enfocado a las mujeres

DE L'ART GIMNASIO FEMENINO ESTUDIO PILATES

Grabador Esteve, 12 bajo
Tel 963 527 965
www.gimnasiodelart.com

GIM24HORAS

Pedro III el Grande, 28
www.gym24hcom

GYM BOUTIQUE ALAMEDA

Paseo de la Alameda, 4
Tel 673 198 523
gymboutiquealameda.com
Un gimnasio que apuesta por la atención personalizada y por la consecución de objetivos y resultados satisfactorios. Realizan valoraciones personales y su lema es: "la clave no está en hacerlo sino en saber cómo hacerlo".

LIFE E-FITNESS HOUSE

Conde Altea, 22 - (P4-3A)
Tel 963 445 888
Abre todos los días de 7 de la mañana a 9 de la noche. El sábado, de 9 a 1 del mediodía. Domingo, cerrado.

QEP PILATES

Serrano Morales, 4
Tel 963 338 245
info@qepilates.com

SPACEFIT

Carlos Cervera, 14
Tel 696 770 614
www.spacefit.es
Un concepto de actividad física y deportiva basado en clases ilimitadas "donde quieras y cuando quieras". Se caracterizan por ofrecer sus clases a domicilio.

SYNERGYM

Almirante Cadarso, 27
www.synergym.es

TYRIS SPA + FITNESS

Av. Reino de Valencia, 10
Tel 963 354 969
www.tyris.es

VIVAGYM CÁNOVAS

Salamanca, 19-23
www.vivagym.es

ZEN PILATES

Avda. Aragón, 30 (P5-2D)
Edificio Europa
info@pszenpilates.es
Pilates y bienestar.

CLUBES DEPORTIVOS SPORT CLUBS

LEVANTE UD

Estadio Ciutat de València San Vicente de Paúl, 44
Tel 963 379 530
www.levanteud.com

SD CORRECAMINOS

Arzobispo Fabián y Fuero, 14 bajo.
Tel 963 460 707
www.correcaminos.org
info@correcaminos.org

TATAMI RUGBY CLUB

Urihuela, 32
Tel 687 621 321

VALENCIA BASKET CLUB

Sede social y oficinas: Pavelló Font de Sant Lluís. Avda. de los Hermanos Maristas, s/n
Tel 963 957 084
L'Alqueria del Basket
Tel 961 215 543
valencia.basket@valenciabasket.com
www.valenciabasket.com

VALENCIA CLUB DE ATLETISMO

Paseo de la Pechina, 40
Tel 963 130 321
valenciaterriamar@gmail.com

VALENCIA CLUB DE FÚTBOL

Plaza del Valencia CF, 2
Tel 963 372 626
Ciudad Deportiva de Paterna Carretera Mas Camarena s/n
Tel 961 329 300

VALENCIA CLUB HOCKEY

Campillo de Altobuey 1
Tel. 601 226 345
cordinador@valenciaches
www.valenciaches
Club de hockey hierba fundado en 1922, ofrecen este deporte para todas las personas y las edades que quieran aprender. Cuenta con instalaciones nuevas y amplias. Junto Campus de Tarongers

WATERPOLO TURIA

Fernando Morrais dela Horra (médico) s/n (Polideportivo Municipal de Nazaret)
Tel 647 697 194





ATALANTA[®]
| SPORT CLUB & SPA |
RONDA NORTE

ESCUELA DEPORTIVA DE PASCUA 2023

DEL 11 AL 14 DE ABRIL



DEL 11 AL 14 DE ABRIL - DE 9:00 A 14:00
EDAD DE 5 A 12 AÑOS.

ACTIVIDADES DEPORTIVAS

- Pádel
- Natación
- Bailes
- Circuitos de coordinación, resistencia y flexibilidad
- Juegos outdoor: volley, balón tiro, raquet baseball
- Psicomotricidad
- Talleres de manualidades
- Juegos tradicionales

TARIFAS SEGÚN INSCRIPCIÓN

Escuela completa 75€

Días sueltos 25€/día

Más información en la recepción del centro



ATALANTA JOAQUÍN COSTA: C. Joaquín Costa, 7 - 46005 Valencia. Telf.: 963 951 376

ATALANTA RONDA NORTE: Av. del Ecuador, 6 - 46025 Benicalap, Valencia. Telf.: 963 489 531

ATALANTA RAMÓN ASENSIO: C. de Ramón Asensio, 10, 46020 Valencia. Telf.: 963 60 11 61

atalantaclub.com |    

BIOPARC

Av. Pío Baroja, 3 (P10-1B)
Tel 902 250 340
www.bioparcvalencia.es

Horario/Opening hours:

Abierto todo el año de 10 a 18 h
Opens all days from 10 am to 6 pm

Parque zoológico de nueva generación que ha sido creado basándose en el concepto de zoonmersión, sumergiendo al visitante totalmente en los hábitats salvajes.

This is a latest-generation zoological park based on the 'habitat-immersion' concept, where the visitor is completely 'immersed' in the various wild habitats within the park.

CASINO VALENCIA

Av. Cortes Valencianas, 59 (P9-2C)
Tel 902 101 505

www.casinocirsavalencia.com

Horario/Opening hours: Abierto 24h
Open 24 hours

Nuevo casino urbano de Valencia, ubicado en un emblemático edificio situado en una de las nuevas zonas de moda de la ciudad. Importante y variada oferta de restauración. The new casino in Valencia, located in an emblematic building in one of the city's new fashionable areas. Important and varied choice of restaurants.

CENTRO EQUITACIÓN**ALBORAYA**

Partida del Milagro, 37
Alboraya
Tel 609 205 990

Escuela de equitación para todos los niveles, paseos por la playa y excursiones, doma de caballos, pupilaje y servicio de padocks. Escuelas en periodos vacacionales.

CLUB NÁUTICO

Camí del Canal, 91
Pinedo, Valencia
Tel 963 679 011

HEMISFÈRIC**(CIUDAD DE LAS ARTES Y LAS CIENCIAS)**

Av. Autopista de El Saler, 5 (P7-3D)
Tel 902 100 031
www.cac.es/hemisferic/

Horario/Opening hours:

Consultar horario de proyecciones en página web. Check the website for screening times.

Inaugurado en 1998, es un edificio espectacular diseñado por Santiago Calatrava que cuenta con una cubierta ovoide de más de 100 metros de longitud. Alberga en su interior la gran esfera que constituye la sala de proyecciones. Es la sala más grande de España que dispone de dos sistemas de proyección en una pantalla cóncava de 900 metros cuadrados: cine en gran formato (Imax Dome) y proyecciones digitales.

Opened in 1998, this spectacular building was designed by Santiago Calatrava. It has an ovoid roof of over 100m in length and, in its interior, houses a huge sphere that is the projection room. This is the largest one in Spain, with two projection systems and a 900m² concave screen for large-format cinema (Imax Dome) and digital projections.

L'IBER. MUSEO DE LOS SOLDADITOS DE PLOMO

Caballeros, 20 y 22 (P2-1C)
Tel 963 910 811
www.museoiber.org

Horario/Opening hours:

Consultar **Entrada/Admission:** Diversos precios. Consultar. Reúne una de las mayores colecciones privadas de figuritas de plomo de España, atesoradas por la familia Noguera.

L'OCEANOGRÀFIC

Eduardo Primo Yúfera 1B (P7-3D) - Tel 960 470 647
www.oceanografic.org
El mayor acuario de Europa, en él se representan los principales ecosistemas marinos del planeta. Cada edificio se identifica con los siguientes ambientes acuáticos: Mediterráneo, Humedales, Mares Templados y Tropicales, Océanos, Antártico, Ártico, Islas y Mar Rojo, además del Delfinario.

Oceanogràfic is Europe's largest aquarium and represents the main marine ecosystems on the planet.

Each building is dedicated to a different aquatic environment: Mediterranean, Wetlands, Temperate and Tropical Seas, Oceans, Arctic, Antarctic, Islands and the Red Sea, as well as a Dolphinarium.

MUNDO MARINO

Puerto de Valencia (junto al edificio Veles e Vents)
Tel 963 816 066

Joan Fuster, 2 C. Dénia
Tel 966 423 066 / 616 445 704

www.mundomarino.es
excursiones@mundomarino.es
valencia@mundomarino.es
El catamarán Mundo Marino transforma cada excursión en una verdadera aventura. Desde 1 hora. Precio 15 euros. En Valencia, ubicado en la Marina Juan Carlos I junto al Edificio Veles e Vents. Celebraciones, despedidas, cenas y eventos exclusivos en el mar a bordo de catamaranes de vela y motor también desde los puertos de Dénia, Xàbia, Calpe, Altea y Alicante. Mundo Marino catamaran transforms every trip into a real adventure.

For 1 hour, prices start from 15 euros. The catamaran is located in the Juan Carlos I Marina, next to the Veles e Vents building. Celebrations, farewell parties, dinners and exclusive events at sea, on board a motor-sailing catamaran. Departures from Valencia, Dénia, Xàbia, Calpe, Altea and Alicante.

MUSEO DE LAS CIENCIAS PRÍNCIPE FELIPE (CIUDAD DE LAS ARTES Y LAS CIENCIAS)

Av. Autopista del Saler, 5 (P7-3D) - Tel 902 100 031
www.cac.es

Horario/Opening hours:

De 10:00 a 20:00 h Los sábados se cierra a las 21:00 h From 10 am to 8 pm Saturday: 10 am to 9 pm.

Monumental edificio de Santiago Calatrava que descubre la ciencia de forma

divertida. This monumental building by Santiago Calatrava invites visitors to discover science in an entertaining way.

MUSEO FALLERO

Plaza Monteolivete, 4 (P7-2C)
Tel 963 525 478, ext. 4625

Horario/Opening hours: de martes a sábado de 10:00 a 14:00 h y de 16:30 a 20:30 h Domingo y festivos de 10:00 a 15:00 h Tuesday to Saturday: 10 am to 2 pm and 4:30 pm to 8:30 pm Sundays and bank holidays: 10 am to 3 pm.

Entrada/Admission: 2€.

Gratis: sábados, domingo y festivos. Colección formada por el Ninot (figura de Falla) que cada año, desde 1934, se indulta del fuego por votación popular. This museum hosts a collection of Ninot Falla figures that have been spared from the flames by popular vote since 1934.

RENT YACHT WORLD

Proponen diferentes alternativas para navegar por las aguas del Mediterráneo en Valencia. La capacidad del velero es de 12 personas con el patrón incluido. Salidas desde la Marina Real durante todo el año –según la meteorología y disponibilidad–. Consulte las experiencias y los precios llamando al 610 211 998 o enviando un correo electrónico a info@rentyachtworld.es

UN TOUR POR MESTALLA

Av. de Suecia s/n
www.valenciacf.com
Tel 902 011 919

El aficionado puede vivir Mestalla con este tour que regresa después de la pandemia del Covid-19. Es posible conocer sus rincones y descubrir las sensaciones atesoradas en los miles de encuentros que ha acogido el campo en sus casi 90 años de vida. Se puede hacer un recorrido de 45 minutos que cuenta con audioguías, en castellano y también en inglés.

BIOPARC TE LLEVA A ÁFRICA SIN SALIR DE VALENCIA

Muchos valencianos y valencianas estamos aprovechando este tiempo para descubrir los “tesoros” que tenemos más cerca. Y la llegada de la primavera con nuestro estupendo clima, nos alienta a disfrutar al aire libre y de la naturaleza. En este contexto, Bioparc se presenta como una opción inmejorable para conocer la vida salvaje, para viajar a lugares remotos de una belleza exuberante donde sentirnos protagonistas de una aventura. Y todo ello sin salir de Valencia.

Personas de los cinco continentes han podido conocer Bioparc y han quedado impresionados. Sus experiencias y valoraciones lo han situado entre los 10 mejores parques de animales del mundo y se ha convertido en un motivo de orgullo para los valencianos.

Cabe decir que ahora Bioparc está en un momento excepcional, con esta estación en la que la vida renace en cada rincón, la vegetación brota y florece y los animales, especialmente las numerosas crías de multitud de especies muestran también sus ganas de disfrutar del buen tiempo. Además, en marzo amplía el horario del parque lo que permite visitarlo durante más horas.

Bioparc es diferente porque supone un nuevo concepto de ocio, el “ocio con causa”, comprometido con la conservación del medioambiente. Impacta cómo se ha conseguido “traer”



ELEFANTA DE BIOPARC CON SU CRÍA. > Fotos D.R.

El parque valenciano se sitúa entre los 10 mejores del mundo. En primavera la vida renace en cada rincón, con multitud de crías y también con una vegetación en plena floración.

el corazón de África a través de una fiel recreación de los hábitats más impresionantes: la sabana, las selvas, los grandes humedales o la exótica isla de Madagascar. Y en este entorno conocer las especies animales más emblemáticas como elefantes, jirafas, rinocerontes o leones y también descubrir otras desconocidas como el bongo, el oricteropo, los driles

o el dik dik. Sin duda, también es extraordinario tener la oportunidad de contemplar los “bebés” de gorilas y chimpancés interactuando con la “familia” y jugando con sus hermanos mayores. O a la pequeña Makenna, la primera cría de elefante africano nacida en la Comunitat Valenciana.

Para conocer todavía más sobre la vida salvaje, se pue-

de disfrutar de una completa programación de actividades gratuitas todos los días. Y para completar este “viaje”, los servicios de restauración, con las maravillosas vistas a la naturaleza de Bioparc

BIOPARC VALENCIA >
AV. PÍO BAROJA, 3 >
TEL 960 660 526 >
WWW.BIOPARCVALENCIA.ES

UNAS FALLAS MÁS CERCANAS Y MÁS INCLUSIVAS

Las fallas de Valencia regresan a las calles y lo hacen, por primera vez tras la pandemia, sin restricciones. Una fiesta que sigue creciendo y que este año llega con el gran objetivo de extenderse más por todos los barrios de la ciudad, en consonancia con la pluralidad y diversidad de estilos de los propios monumentos falleros y de sus comisiones.

Precisamente, para cumplir con este objetivo se ha mantenido la iniciativa de "Mascletaes als barris" que se instauró en pandemia y este año seguirá vigente.

En la misma línea, y también para ganar visibilidad, los castillos de Fuegos Artificiales se trasladan a la zona del Palau de les Arts, un espacio amplio que permitirá una mejor visibilidad por parte del público y mayores posibilidades creativas y artísticas. Cabe destacar también que el castillo del próximo 18 de marzo será el de mayor presupuesto de toda la historia de las Fallas.

Otra prueba de la diversidad y del crecimiento exponencial de esta fiesta es que el censo fallero no deja de crecer y ya ha llegado a los 103.000 falleros y falleras. Como indica

La fiesta mantiene les "mascletaes als barris" y traslada los multitudinarios castillos de fuegos artificiales a la zona del Palau de Les Arts para darles más visibilidad.

El concejal de Cultura Festiva, Carlos Galiana "estos datos son históricos, con una gran subida del censo que revierte el notable descenso provocado por la pandemia", y resalta "el gran trabajo hecho desde JCF para mantener la actividad en las comisiones falleras".

La recuperación de los conciertos en l'Albereda los días 10 y 11 de marzo (la pro-

puesta de los años ochenta y noventa del pasado siglo, que regresan este año), es otra muestra de esta revitalización fallera que también busca involucrar a los más jóvenes.

Y para facilitar más el disfrute de estas fiestas, la EMT va a realizar refuerzos generalizados en sus líneas para facilitar los desplazamientos en autobús a todos los actos falleros.



NINOT INDULTAT DE 2022. > Fotos D.R.



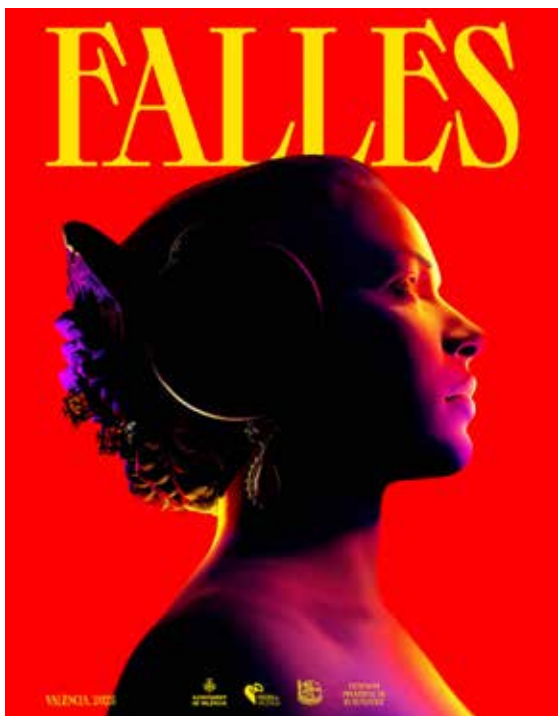
LA OFRENDA A LA MARE DE DÉU ES UNO DE LOS GRANDES ACTOS FALLEROS.



LOS NINOTS FALLEROS SIEMPRE SON LOS PROTAGONISTAS, ASÍ COMO LOS VISITANTES.



LES MASCLETAES NO PUEDEN FALTAR EN LAS FALLAS.



CARTEL OFICIAL DE LAS FALLAS DE VALENCIA 2023., OBRA DE DEMOCRÀCIA ESTUDIO.



EL CORREFOC FALLERO CADA VEZ ES MÁS POPULAR.



LOS CASTILLOS DE FUEGOS ARTIFICIALES , TODO UN HITO DE LA FIESTA FALLERA.



LA NIT DE LA CREMÀ PONE EL BROCHE FINAL A LAS FALLAS.



PATRIMONIOS DE LA HUMANIDAD

LOS TESOROS MEJOR GUARDADOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA



LA SEDA DE LOS VESTIDOS DE LAS FALLERAS > Fotos TURISME COMUNITAT VALENCIANA.



CABALGATA DEL FUEGO.

Las Fallas son una excusa perfecta para conocer una ciudad que en marzo se llena de color, de ruido y de sátira.



PAELLA VALENCIANA COCINADA A LEÑA.



MASCLETÀ DE FALLAS.

La Comunitat Valenciana cuenta con un importante legado reconocido por la UNESCO como Patrimonio De la humanidad, que es sinónimo de herencia común, de belleza, de tesoros que hay que conservar.

Las Fallas, nuestras fiestas más populares e internacionales, declaradas Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2016, son la excusa perfecta para conocer una ciudad que se llena de fuego, de color, de ruido y también de sátira.

En marzo, las calles de Valencia se engalanan y levantan colosales monumentos cargados de autocrítica y con grandes dosis de humor, con los que se da la bienvenida a la primavera y que se queman de forma espectacular para dejar atrás lo malo.

La ciudad alberga más tesoros: la Lonja de la Seda, que mira al Mercado Central, es un escenario histórico de la

ciudad. En un centro recientemente peatonalizado y recuperado para los viandantes, se yergue uno de los edificios civiles más bellos de la arquitectura gótica europea, que da buena cuenta de la prosperidad comercial de la capital del Turia hasta el siglo XVI.

Y si por fuera sorprende, basta entrar en la Sala de Contratación para quedarse boquiabierto ante tanta belleza arquitectónica.

Continuamos en busca de patrimonio siguiendo el rastro de un elemento tan preciado y escaso como el agua, un tesoro que nos pertenece a todos y que no tiene dueño.

El Tribunal de las Aguas se reúne cada jueves en la puerta de los Apóstoles de la catedral desde hace más de mil años para dirimir los conflictos por el riego entre los agricultores de la huerta de valenciana. Y es posible asistir a un pedacito de nuestra historia en vivo.



EL TRIBUNAL DE LAS AGUAS.



LA LONJA DE LA SEDA DE VALENCIA.



EL PALMERAL DE ELCHE.

Los Patrimonios de la Humanidad valencianos no se agotan en la ciudad. Se pueden apreciar también en el Palmaral de Elche o en el arte rupestre del arco mediterráneo.

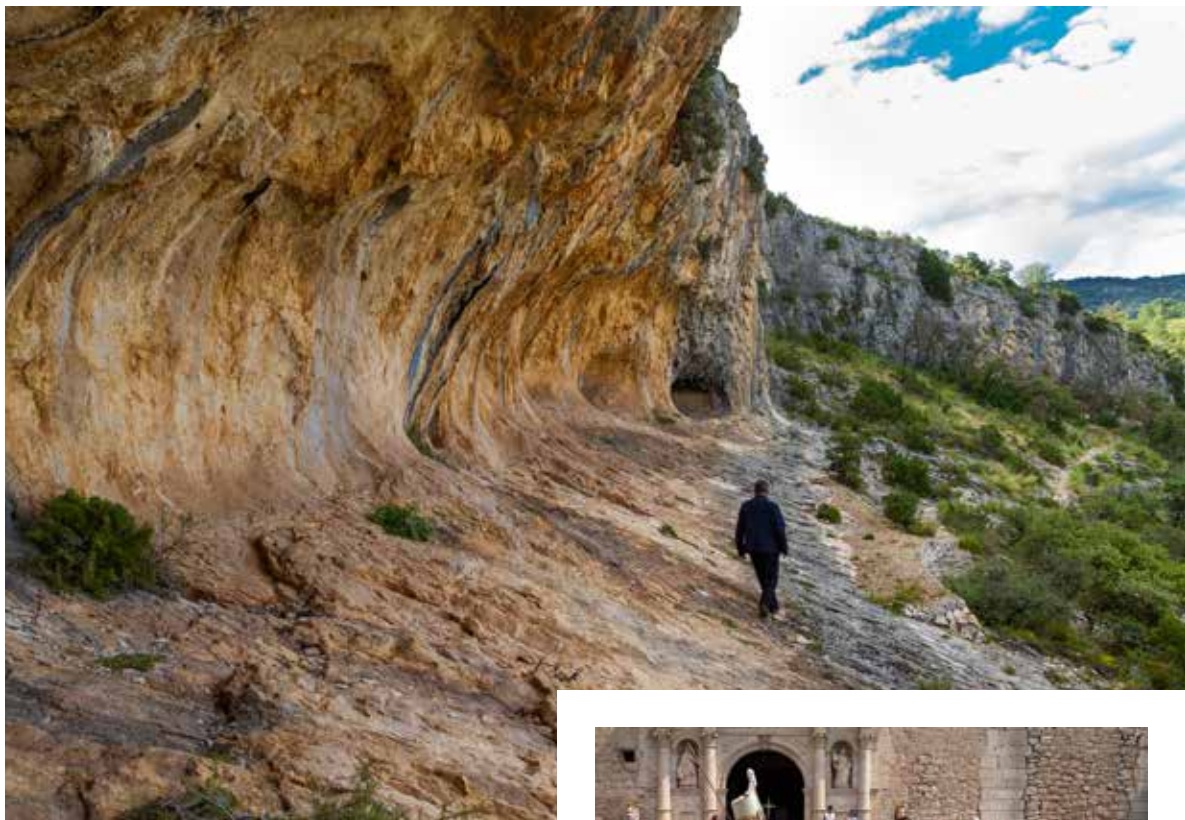
LA DIETA MEDITERRÁNEA

Pero si hay un patrimonio que puede saborearse es sin duda la Dieta Mediterránea. Mucho más que una pauta nutricional saludable, conforma todo un estilo de vida: recetas, productos, pero también cultura, identidad y por supuesto celebración de la vida, con el aceite de oliva

como punto de partida. La paella valenciana, definida como el arte de unir y compartir, sigue sus pasos y desde 2021 es Bien de Interés Cultural Inmaterial.

EL PALMERAL DE ELCHE

Por supuesto, los Patrimonios de la Humanidad valencianos no se agotan en



PINTURAS RUPESTRES EN LA LA SARGA DE ALCOI.

la ciudad. Basta acercarse al Palmeral de Elche para quedar extasiado con una ciudad que cuenta con más palmeras que habitantes, casi un centenar de plantaciones, como la del espectacular Huerto del Cura presidida, desde hace dos siglos, por una palmera imperial de siete brazos nacidos de un mismo tronco. También aquí podemos disfrutar de El Misteri d'Elx, un drama lírico de origen medieval, que recrea la muerte, ascensión y coronación de la Virgen María. También en Elche, se puede visitar el Museo Escolar de Puçol un proyecto educativo-museístico que se desarrolla desde 1968 en la escuela unitaria de la pedanía rural de Puçol. Su principal actividad

es la educación de escolares utilizando el patrimonio y la cultura local como recursos didácticos, al tiempo que conserva y pone en valor dichos recursos con su labor museística.

EL ARTE RUPESTRE

Descubrir el arte rupestre del arco mediterráneo es otra forma de acercarnos al patrimonio. Y es que la Comunitat Valenciana posee más de 300 abrigos con pinturas rupestres de Arte Levantino, todos visitables.

FIESTAS PATRONALES

Y también conocer la fiesta de la Mare de Déu de la Salut, donde Algemés se viste de gala y sale a la calle para



ELS TORNEJANTS DE ALGEMÉSÍ.

La Comunitat Valenciana cuenta con un sinfín de propuestas cargadas de tradición, cultura y belleza.

honrar a su patrona. Asistir a las Tamboradas de Semana Santa de Alzira y l'Alcora, esos repiques rituales de tambor, el toque manual de campanas de Albaida o contemplar la «Maerà» de Antella, el transporte fluvial de la madera.

En definitiva, un sinfín de

propuestas cargadas de tradición, de historia, de cultura, pero sobre todo de inmensa belleza. Propuestas que se pueden disfrutar en sus diferentes territorios y a lo largo de las diferentes estaciones.

COMUNITATVALENCIANA.COM



EL GOIG DE VIURE LES TRADICIONS VALENCIANES

per Lluís Bertomeu Torner

LLARGA VIDA A L'AQUELLARRE FALLER

Ja tenim el primer acte insigne faller: *la Crida* des de les Torres de Serrans. El darrer diumenge de tots els febrers la Fallera Major de València fa l'anunci a tot el món que la festa fallera ha arribat, convidant a tot el planeta a que vinga a conèixer i participar de la nostra setmana grandíssima. A partir d'eixe moment el carrer és dels fallers, per a bé i per a mal... La ciutat a una és tota fallera fins el proper vint de març.

Esta València nostra tan frívola, tan barroca, tan divina... ja està a punt de posar-se de llarg, amb els millors engalanatges. Ja no queda res per a la festa gran, les comissions ja han posat la quinta i ara tot són preses i actes, reunions i despeses... al cap i a la fi significa un estímul econòmic ben important tant per a la nostra ciutat com pels sectors afectats, quasi totes menudes empreses dedicades a la distribució, als events, a l'hosteleria, a les gràfiques, etc.

És la nostra ineludible cita lúdico-festiva per excel·lència, per al bon deleite de l'ànima i del cos. Les falles són una explosió de goig, treball, orgull i festa. Un terratrèmol pels cinc sentits i les mil i una nits. Com tot el que fem els valencians... barroc, malgastador, desbordant, efímer, grandiloqüent... inigualable. Un bon suggeriment els faig: el cap de setmana previ té vostè una cita en la que s'ha convertit en *l'Entrada Mora* més gran de la capi, la que ampara la **Falla Jacinto Benavente – Reina Na Germa**, ben enfortida per les comparses provinents de tota **l'Agrupació Gran Via**. La gran *Entrada Mora* de les falles del cen-

tre de València vos espera el dissabte 11 de març a les 19h al carrer Salamanca. Sempre espectacular, auspiciada per la **Comparsa Huracains de Benigànim**, els millors del món fester morisc.

Són les Falles de València la cerimònia de l'excés i el *glamour* més tradicional –què tant ens agrada als bons valencians– i què es repetix ordenada i

concatenadament falla rere falla... estandarts, actes engalants fins allò inimaginable, inundacions de flors, músiques i llums... tot conservant el boato marcat d'impostada solemnitat i patriotisme momentani. Vertader aquellarre de color i sentiment el qual no hauria de deixar experimentar... I les primeres del meu nou nebodet falleret **Alfonsete**. Llarga vida!



MASCLETÀ DE COLORS A LA PLAÇA DE L'AJUNTAMENT.

GRUPO GASTRO TRINQUET

Bones festes



PELAYO
GASTRO TRINQUET

C/ Pelayo, 6 46007 València
informació 963 514 156



VAQUETA
GASTRO MERCAT

C/ Sant Ferran, 22
46001 València
informació 963 066 006



C/ Ribera, 315 46002 València
informació 960 815 729



© SANTACRÀLIA

RESERVA TAULA EN
GRUPOGASTROTRINQUET.COM



SELECCIÓN DE RESTAURANTES RESTAURANTS SELECTION

* LAS ESTRELLAS DE LA CRÍTICA

- A** ALMANAQUE GASTRONÓMICO
- R** SOLES REPSOL
- M** MICHELIN
- L** LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA
- E** GUÍA ESTILO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

CATEGORÍAS

- ARROCES **RICE DISHES**
- ASADORES **GRILLHOUSES**
- BOCATERÍAS **SANDWICH SHOPS**
- CAFETERÍAS **SNACK BAR**
- CASTELLANOS **CASTILIAN CUISINE**
- CERVECERÍAS, BARRAS Y BARES DE TAPAS **BARS AND TAPAS BARS**
- COCINA ÁRABE **ARABIC CUISINE**
- COCINA CASERA Y TABERNAS **HOMEMADE COOKING AND TAVERNS**
- COCINA DE CREACIÓN **INNOVATIVE CUISINE**
- COCINA DE MERCADO **FRESH MARKET CUISINE**
- COCINA DE PRODUCTO **PRODUCT CUISINE**
- COCINA MEDITERRÁNEA **MEDITERRANEAN CUISINE**
- CON ENCANTO **WITH CHARM**
- CREPERÍAS **CREPERIES**
- FASHION **FASHION**
- FRANCESES **FRENCH CUISINE**
- FUSIÓN **FUSION CUISIN**
- GALLEGOS **GALICIAN CUISINE**
- HAMBURGUESERÍAS **BURGER HOUSE**
- ITALIANOS **ITALIAN**
- LOUNGE BARS **LOUNGE BARS**
- MARISQUERÍAS **SEA FOOD**
- MEXICANOS **MEXICANS**
- ORIENTALES **ORIENTAL CUISINE**
- VASCOS **BASQUE CUISINE**
- VEGETARIANOS **VEGETARIAN**
- PARA LLEVAR **TAKE AWAY**
- PLAYAS DEL NORTE **NORTH BEACHES**
- PLAYAS DEL SUR **SOUTH BEACHES**
- GODELLA Y ROCAFORT **GODELLA AND ROCAFORT TOWN**
- FUERA DE VALENCIA **OUT OF VALENCIA**
- LA RUTA DEL DULCE **FRESH PATH**

ARROCES (EN LA CIUDAD)

RICE DISHES (IN THE CITY)

BORJAZCUTIA

Almirante Cadsarso 16 (P4-3A)
Tel 963 161 270
Precio / Price: 35 €

A Restaurante especializado en arroces, entre los que destacan la paella valenciana con pato, el arroz del *senyoret* o el de coliflor y bacalao.

CASA ROBERTO

Maestro Gozalbo, 19 (P4-3B)
Tel 963 951 361
www.casaroberto.es
Precio / Price: 40 €

Cierra: Lunes / Closed: Monday

A Acogedor establecimiento de abigarrada decoración y ambiente bullicioso. Es uno de los locales indiscutibles en materia de arroces, en especial de paellas valencianas y a banda. Tiene la fórmula para no fallar aunque produzca 500 raciones al día.

GRAN AZUL ARROZ Y BRASAS

Av. de Aragón, 10 (P5-2E)
Tel 961 474 523
www.granazulrestaurante.com
Precio / Price: 45-50 €

A Abraham Brández dio un salto desde el Duna al barrio cercano del Mestalla. Allí trasladó su gran capacidad profesional para presentar arroces fantásticos y

un producto del mar de alta calidad, trabajado a la brasa.

GOYA GALLERY

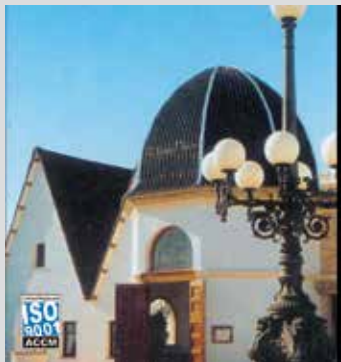
Burriana, 3 (P4-3B)
Tel 963 041 835
goyagalleryrestaurant.com
Precio / Price: 35 €

A Restaurante abierto en el local de la antigua cafetería Goya. Larga carta de arroces que incluye la paella de pato, el arroz al horno de Xàtiva, el arroz con acelgas de Llíria, el de menudillos del puchero o el a banda de Dénia por citar solo algunos de los más etnográficos de su oferta que, además, rinde otros homenajes como la variedad de platos con alcachofas o la sepia con mayonesa que fue mítica del antiguo bar Goya.

JAUJA

Paseo Alameda, 3 (P5-1C)
Tel 960 032 165
www.grupobocado.com
Instagram/ @grupobocadovlc
Precios arroces en ciudad: 25 a 30 € Menú del día: 16 € y Menú de arroz: 16 € (mediodía entre semana)
Rice prices in the city: € 25 to 30 €. Lunchtime menú: 12 € and Menu of rice 16 € (during the week). Friday and Saturday night Seasonal Dinner Menu 16 €.

Arrocería urbana, tapas y platos tradicionales reinterpretados, tratados de un modo fresco y joven son la oferta de restaurante Jauja. Directamente desde la huerta de Valencia y sus mercados hasta el paseo de la Alameda llegan los productos frescos con los que cocinan a diario. Si-




Casa Salvador

*Los mejores arroces y pescados
de la Comunidad Valenciana*

L'Estany de Cullera (Valencia)
Tel. 96 172 01 36 · Fax 96 173 22 48



CERAMIC

MONASTRELL

BY PEPE HIDALGO



CRIADO EN
TINAJA



WINE IN MODERATION
ELEGIR / COMPARTIR / CUIDAR
www.vicentegandia.com/moderacion

VG
VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1885

tuado en un enclave incomparable para familias, grupos y turismo gastronómico que buscan una experiencia culinaria 100% valenciana. Estupenda terraza en paseo de la Alameda.

Paellas, tapas and traditional dishes reinterpreted, treated in a fresh and jovial way are the offer of Jauja Restaurant. Directly from "La Huerta" [the orchard] of Valencia and its markets to the Paseo de la Alameda, arrive the fresh products that they cook daily. Located in an incomparable location for families, groups and gastronomic tourism that is looking for a 100% Valencian culinary experience. Great terrace at the Paseo de la Alameda.

LA POSADA DEL ARROZ

Avda. del Vedat, 138. Torrent
Tel 961 084 097

Precio / Price: 25-30 €

Facebook: @LaPosadadelArroz

La Posada del Arroz es uno de los mejores lugares de la comarca de l'Horta donde degustar arroces clásicos valencianos como la paella o la *cassola de Sant Blai*. Están especializados en arroces secos y también caldosos, como el arroz de bogavante. Ofrecen también pescados y carnes, así como otras delicias como los buñuelos de bacalao o los de morcilla y tocina fresca.

NOU GOURMET

Taquígrafo Martí, 3 (P4-2A)
Tel 963 810 404

www.nougourmet.com

info@nougourmet.com

Abre de martes a sábado de 10

a 24h. Domingo, de 12 a 18h.

Cierra los lunes

Opened from tuesday to saturday

from 10a.m to 12a.m. On

Sunday from 12 p.m to 6 p.m.

Closed on Monday. Precio del

menú / menu price 25-30 €



Espacio elegante y moderno de cocina de mercado, tradicional y mediterránea. Ubicado en el centro de la ciudad. Diseñado con el objetivo de crear un ambiente cálido y acogedor. Ofrece un lugar único donde disfrutar una auténtica cultura gastronómica, con el arroz como prota-

gonista. Salón amplio y reservados con gran capacidad.

Elegant and modern local that offers traditional, mediterranean and market cuisine. Located in the city centre. Designed with the objective of creating a warm and welcoming atmosphere. It offers a unique place in which you can enjoy true gastronomic culture, with rice as the main character. Large dining room and booths with lots of space.

PALACE FESOL

Hernán Cortés, 7 (P10-1C)
Tel 963 529 323

Precio / Price: 30 €



Un siglo de buena profesionalidad en este establecimiento. Aquí el comensal encuentra lo mejor de la cocina tradicional valenciana, siempre con productos frescos. El espacio, tras su última reforma, ha ganado en comodidad. Hay que atender las sugerencias del cocinero: arroz meloso con buey de mar, arroz de rape con carabineros... Excelente carta de vinos. Menús para empresas y celebraciones. A hundred years of unbeatable professionalism. Guests will find the best of traditional Valencian cuisine, always made from the freshest products. After recent refurbishment, the restaurant boasts a new, spacious atmosphere. The chef's recommendations should not be missed: delicious rice with rock crab, monkfish rice with prawns... Excellent wine list. Menus for business lunches and special occasions.]

ASADORES

GRILLHOUSES

ASADOR AURORA

Bachiller, 1

Tel 963 600 979

www.asadoraurora.es

Menús desde 42 a 52 €



Un gran restaurante de comida castellana, cuyas paletillas de

cerdo lechal resultan espectaculares en el horno moruno que se encuentra a la vista de los comensales junto a su cocina. Ofrecen también buenos escabeches, platos de cuchara en invierno [cocido los jueves], alubias con perdiz... y también típicos postres tradicionales.

SOM DE MAR

Francesc Cubells, 37 bajo dcha.
Entrada C / del Amparo 1
Tel 669 324 788 - 961 917 357
Somdemarrestaurant@gmail.com

Horarios: martes y miércoles
13:00 a 16:00

Jueves 13:00 a 16:00 / 20:00 a 23:00

Viernes y sábado 12:00 a 16:00 / 20:00 a 23:30

Domingo 13:00 a 16:00

Especialistas en una gran variedad de arroces tradicionales. Ubicados en El Cabanyal, ofrecen al paladar una experiencia totalmente mediterránea, con toques de innovación y vanguardia y con recetas modernizadas y actualizadas.

BOCATERÍAS

SANDWICH SHOPS

LA PIULA

Burriana, 45 (P7-1A)

Tel 963 743 016

www.restaurantelapiula.com

Aunque se trata de un restaurante que propone arroces y carnes a la piedra, se ha hecho famoso por sus bocadillos de calamares, con pan crujiente del vecino horno Martínez.

CAFETERÍAS

SNACK BARS

ALMA DE CAFÉ

Pedro III El Grande, 38 (P4-3B)

Tel 963 204 179

Con un diseño sencillo pero elegante, esta cafetería en el barrio

de Ruzafa es lugar de encuentro para los amantes del café. Se puede disfrutar también de bollería artesanal, una copa de vino, cervezas nacionales y de importación, o cócteles preparados para la ocasión. Para el aperitivo disponen de un surtido de tapas, y se pueden pedir cenas por encargo.

CAFÉ MADRID

Abadía de Sant Martí, 10

Tel 960 660 507

reservascafemadrid@myrhoteles.com

El célebre Café Madrid comenzó su andadura en el año 1940 y, a lo largo de estas décadas de vida, se ha convertido en la mejor coctelería de la ciudad y un sinónimo de calidad. Cuna de la mítica Agua de Valencia y epicentro de la vida bohemia, artística y literaria valenciana, esta herencia cultural se ve plasmada a día de hoy en su carta de cócteles.

CAPPUCCINO GRAND CAFÉ

Paz, 1 [esq. Pza. de la Reina]
(P2-1D)

Tel 963 152 143

Abre todos los días

de 9h a 18h

Ambiente clásico y cómodo en una localización inmejorable. Sirven desayunos especiales y disponen de una selección de cócteles creados por el afamado Rafael Martín. La carta está configurada con propuestas sencillas y sabrosas: cremas, ensaladas frías y tibias, sándwiches, hamburguesas, lasañas de carne y verduras, pollo Tikka, etc.

COFFEE CORNER

Pérez Pujol, 6 bajo (P2-2E)

Tel 960 062 938

Pérez Bayer, 5 (P2-2E)

Tel 960 099 121

Poeta Quintana, 4 (P2-2E)

Tel 961 050 537

Comedias, 3 bajo

Tel 960 045 299

Cirilo Amorós, 32

Tel 960 720 630

info@coffeecorner.es

Desde 1996, un espacio pensado para degustar una magnífica mezcla de café centroamericano recién tostado y molido al instante. También para llevar a



NOU RACÓ

UN PARAÍSO VALENCIANO

Lugar único, en plena Albufera, para celebrar eventos especiales como el día del Padre o las Pascuas.

Marzo es el mes grande en la ciudad de Valencia y por eso hay que celebrarlo como se merece. Las calles se llenan de vida, unión y felicidad para disfrutar de la fiesta grande de los valencianos, las Fallas, con un doble motivo de celebración el día 19 de marzo: el punto y final a los actos festivos, con la emotiva cremà, y el día del padre.

Para este último acontecimiento el restaurante Nou Racó nos propone una alternativa maravillosa a la ruidosa y multitudinaria urbe; una experiencia increíble en plena naturaleza y a tan sólo 15 minutos de la ciudad. Una oferta gastronómica que derrocha valencianía en cada uno de sus platos y con las vistas más espectaculares del Parque Natural de la Albufera.

Gracias a su enclave privilegiado, y a sus completísimas instalaciones, todo lo que nos ofrece son ventajas: un gran parking para no tener que dar vueltas, ni sortear calles cortadas, ni atascos y un gigante parque infantil al aire libre, para que los más

peques de la casa puedan disfrutar de la sobremesa mientras los adultos acaban de saborear sus platos, entre los que cabe destacar las bravas sobre mojo rojo y all i oli de ajo negro, la ensaladilla de calamar playa, mahonesa de lima, cilantro, caviar cítrico y crujiente de sus patatas o el pincho de huevas de sepia al carbón con velo ibérico y mahonesa de mery como entrantes.

Para el plato principal bordan los clásicos que nunca fallan como la paella tradicional valenciana hecha a leña de naranjo, fideuà, arroz del señoret, arroz meloso de pollo de corral, setas y foie o el arroz meloso, o seco, de carranc y galeras.

Y para poner el punto final, de postre, La Terreta, una coca de almendra con helado de leche merengada y horchata o un pastel de lima en texturas, base de galleta y crema ligera.

NOU RACÓ >
CARRETERA DEL PALMAR, 21 >
TEL 961 620 172 >
EVENTOS@NOURACO.COM



MOSQUITOS DE MAR.



BRAVAS ESPECIALES CON MOJO PICÓN I ALLIOLI DE AJO NEGRO.



PAELLA A LEÑA.

casa. Bollería casera y estupendos bocatinos y saladitos.

Since 1996, coffee corner is a place to taste a great mix of Central American coffee instantly toasted and ground. Also to take away. Homemade bakery and fantastic snacks, *bocatinos* and *saladitos*.

TULA CAFÉ

Cádiz, 62 (P4-2C)
Tel 963 415 095

Decoración colorista y contemporánea para un local que ofrece desayunos y meriendas con bollería y pastelería selecta. Colorful and contemporary decor for a place that offers breakfast, pastries, snacks and bakery.

CERVECERÍAS, BARRAS Y BARES DE TAPAS

BREWERIES AND TAPAS BARS

AQUARIUM

Gran Vía Marqués del Túria, 57 (P4-3A)
Tel 963 510 040

A Veteranísima cervecería, atendida por un discreto y competente servicio vestido de manera impecable. Barra atestada a la hora del aperitivo, donde disfrutar de los pepitos, empanadillas caseras, bocadillo de solomillo con salsa tártara y excelentes cócteles como el Rocafull. A la llegada del buen tiempo es un espectáculo ver a los camareros cruzar la Gran Vía para atender a los clientes que disfrutan del sol.

ALENAR

Martínez Cubells, 6
Tel 960 039 603
www.alenarbodega.com
Abierto de lunes a sábado
Precio / Price: 20 €
Menú del día

Apuesta por los grandes productos de la Comunidad. Situado a pocos metros de la Plaza del Ayuntamiento, es un espacio en el que disfrutar sin prisas de unas tapas tradicionales, pero con un toque especial, y

unos selectos vinos. Su carta fue creada por Carlos Medina, concursante de Top Chef, y Tomi Soriano. Una propuesta mediterránea, natural, ingeniosa, divertida y llena de guiños a la comarca de la Marina Alta.

BODEGA CASA MONTAÑA

José Benlliure, 69 (P10-1B)
Tel 963 672 314
www.emilianobodega.com
Cierra: Domingo tarde / Closed: Sunday evening
Precio / Price: 25-35 €

A E Emiliano García transformó esta bodega y alrededores, creando una isla gastronómica basada en tapas con los buenos productos (longanizas, calamares, clóchinas, habas picantes...) y una amplia bodega.

CAÑA LIBRE

Martínez Ferrando, 5 (Junto al Mercado de Colón)
www.canalibre.com
Instagram: @barcanalibre
Precio: 15-20 €

Cañalibre es una apuesta gastronómica en pleno centro de Valencia que os acerca a la auténtica España Cañi de la mano de platos del día con producto de mercado y las míticas tapas españolas con las que reivindican el concepto de "bar de toda la vida", todo ello acompañado de una gran terraza junto al Mercado de Colón.

CHEMA, DE TOT UN POC

Maestro Gozalbo, 11 b
Tel 600 493 936
Detotunpoc.es
La Tienda de Chema, es un lugar donde encontrar una selecta variedad de productos gourmet nacionales e internacionales: Jamón 5 Jotas, salazones, larterío, perdices... Un refugio para los amantes de la buena gastronomía y los excelentes vinos. Cuenta también con un espacio para consumir allí mismo algunas de estas delicias.

COLMADO LALOLA

Borbadores, 10
Tel 963 918 045
www.lalolarestaurante.com/
colmado/
Cierra martes / Closed Tuesdays

Hace más de 50 años una mujer, Violeta, despachaba en su ultramarinos de la calle Peris Brell de Valencia. Como su madre y su abuela, se dedicaba al comercio próximo, despachando con clientes y clientas del barrio. Más de medio siglo después la historia de Violeta continúa. Su hijo, Jesús, abre a los pies del Micalet, el Colmado LaLola. Una oda a todo un clásico valenciano: el espíritu de la botiga. Ese aroma a la tradición, al alma de los oficios bien hechos, se trasladada a un local de culto donde tomar junto a su barra productos frescos como las ostras valencianas, berberechos, erizos de mar... Tablas de salazones, ahumados y quesos. O clásicos infalibles como buñuelos de bacalao, croquetas caseras, revueltos de huevos trufados...

CONGO

Av. Reino de Valencia, 51
(P4-3B)
Tel 960 851 282

E Congo luce una imagen con aroma retro. Platos del día, tapas y bocadillos. Terraza estratégica en la gran avenida de las palmeras, y horario de la mañana a la noche todos los días. El sitio perfecto para un buen tapeo, una comida con ambiente o una copa con amigos.

GIRAMON

Duque de Gatea, 54
Barrio de Ayora
Tel 960 492 064
Instagram: @giramon.vl
Giramon utiliza productos de temporada para realizar sus platos, basándose en el repertorio gastronómico de sus propietarios, combinando sabores de diferentes culturas. Cuentan con un atractivo y económico menú a mediodía.

LLADRÓ LOUNGE BAR

Plaza Manises, 7
Tel 960 661 307
Un sofisticado bar-museo que refleja perfectamente el concepto exclusivo del Hotel Palacio Vallier. Disfruta de una selección de cócteles en un entorno rodeado de piezas de diseño de la prestigiosa firma Lladró que

comparte con el establecimiento una misma filosofía basada en el diseño, la exclusividad y una visión internacional sin perder sus raíces valencianas.

MERCAT DE LA REINA

Plaza de la Reina, 19
Tel 629 381 846
Restaurante que conserva la esencia de la original Taberna de La Reina, con una barra de pinchos listos para tomar a cualquier hora del día, y un horario de cocina ininterrumpido. Al frente de la cocina se encuentra el chef valenciano Juan Casamayor, ganador del premio al mejor bocadillo en Madrid Fusión 2014. En la barra del Mercat de La Reina se pueden encontrar empanadillas caseras de titaina, salazones, ensaladilla rusa, jamón con rosquilletas de cristal, así como pescados ahumados y marinados.

NOBLE

Caballeros, 8 bajo izq.
Tel 960 050 676
instagram: @noble.vlc
Facebook: @noblevalencia

E Un nuevo concepto de gastrocafé-bar enclavado en uno de los edificios más llamativos de la ciudad, la neogótica Casa Peris en plena y nobiliaria calle de los Caballeros, una obra maestra del arquitecto José M. Cortina.

RUZANUVOL

Luis Santángel, 3 (P4-3B)
Tel 680 993 892
www.ruzanuvol.com
Precio / Price: 12 €
Cervecería en el barrio de Ruzafa especializada en cerveza artesanal italiana de barril. Se "tiran" cinco tipos de cerveza procedente de las mejores cervecerías italianas. De ellas, cuatro fijas y una que cambia semanalmente. También artesanas en botella: españolas e italianas. Para acompañar se pueden degustar tapas caseras, tablas, ensaladas, *piadinis* y bocadillos, con productos italianos de primera calidad. Todos los días, de 19 a 21 h ofrecen el aperitivo milanés: *buffet* libre de picoteo.



VERMUT DE BENVOLGUT CON GILDAS > Fotos D.R.

BENVOLGUT APERITIVOS ATERRIZA EN EL NUEVO MERCADO DE LA IMPRENTA

Benvolgut es la marca de productos de aperitivo valenciana que el año pasado consiguió el premio nacional de Mejor Comercio del Año, otorgado por la Confederación Española de Comercio. Comenzaron hace un año y medio, con una parada en el Mercado Central de apenas 15m² pero con vocación de excelencia gourmet.

Cuentan con sus propios snacks y frutos secos, encurtidos y conservas, licores, una ginebra macerada en mandarina y por su puesto sus productos estrella, los vermutos.

Ofrecen una gama completa con cuatro vermutos diferentes. Tres ecológicos elaborados de forma artesanal: el rojo, el blanco y el rosa, y su vermut de "categoría", el vermut de grifo (literal, de

una pared de su parada sale un grifo del que emana el vermut) es el más popular y disfrutón que gusta a todos los paladares, perfecto para cualquier ocasión.

Con el éxito ya consolidado en el Mercado Central, han decidido dar el siguiente paso y se han lanzado a una nueva aventura, una vermutería en el nuevo Mercado de la Imprenta que abre sus puertas en marzo. Un lugar que no sólo ofrecerá gastronomía, sino también exposiciones y actividades paralelas.

Benvolgut aperitivos se hará cargo de la vermutería del mercado. Y allí se podrán encontrar todos sus excelentes productos.

BENVOLGUT APERITIVOS >
WWW.BENVOLGUT.ES >
@BENVOLGUT_APERITIVOS



BRINDIS CON VERMUT.



CUENTAN CON CERVEZAS DE GRAN CALIDAD.



SUC DE LLUNA BIOCAFÉ

Jorge Juan, 19
[Mercado de Colón]
Tel 603 772 452
sucdelluna@gmail.com
encargadas@casaoxata.com
Un bar cafetería especializado en los productos ecológicos, de kilómetro cero y de calidad. Cuenta con café ecológico y con tapas de temporada con productos de la huerta valenciana.

COCINA ÁRABE ARAB CUISINE

CASA CÚS

Cádiz, 47 [P4-C2]
Tel 624 231 389
contact@casacus.es
Casa Cús nació de una historia familiar. Tras 30 años de matrimonio y dos hijos, Mya y Nono decidieron instalarse en Valencia y compartir con sus habitantes [permanentes o temporales] el plato de su infancia, el cuscús.

DUKALA

Dr. Sanchis Bergón, 27 [P1-2B]
Tel 963 926 253
Cierra: Lunes y martes / Closed: Monday and Tuesday
Precio / Price: 25-30 €

A Cocina clásica marroquí adaptada al gusto español. Se ha trasladado del barrio del Carmen al antiguo local de La Petxina, un agradable espacio que cumplió sus bodas de oro en 2006. Traditional Moroccan cuisine adapted to Spanish tastes. The restaurant celebrated its golden anniversary in 2006 and is a great place to eat.

COCINA CASERA Y TABERNAS HOMEMADE COOKING AND TAVERNS

64 RESTAURANT

Guillem de Castro, 64
Tel 963 270 101

64restaurant.com
64 Restaurant es la armonía y la historia de una ciudad. La mejor tradición unida a la innovación de la comida más sabrosa y elegante. Afincado en el antiguo monasterio de La Encarnación, construido en 1502 y reconstruido tras la Guerra Civil Española. Ofrecen comida casera con toques actuales y cuentan con menús entre semana a mediodía.

CHE, TABERNA VASCA

Av. Reino de Valencia, 9
[P4-2B]
Tel 963 746 525
Cierra: Domingo
/ Closed: Sunday.
Precio / Price: Menú diario / lunch time menu 9 €. A la carta / a la carte 15 €

La familia Ibáñez mantiene toda la esencia de este local ya clásico de la ciudad de Valencia. Excelente relación calidad/precio. Tradicionales croquetas de pollo, balacaa a la vizcaína o pimientos rellenos de carne. Cocina casera al mediodía. Vino a la copa.

EL PEDERNIZ

Pasaje Ventura Feliu, 20; detrás de la Finca Roja
[P3-2B]
www.elpederniz.com
Tel 963 324 106
Cierra: Domingo / Closed: Sunday.
Precio / Price: 30 €

A Tapas de calidad y cocina casera a mediodía. Pimiento relleno de centollo, vieira fresca, pirámide de foie con membrillo... High-quality tapas and homemade lunches. Crab stuffed peppers, fresh scallops, foie with quince...

EL VENTORRO

Bonaire, 8 [P2-2D]
Tel 963 527 401
Abierto de Lunes a viernes. Solo servicio de comida.
Precio / Price 40 €

A Alfredo Romero mantiene con esmero este clásico, abierto por su abuelo en 1967 y convertido en una especie de pequeño museo, donde abunda la cerámica

histórica y toda una suerte de objetos de época, incluyendo su escalera. Comida casera con múltiples posibilidades diarias en guisos [alubias, lentejas, cocido, sopas...]. Excelentes croquetas de ave o balacaa, berenjenas rebozadas, así como el pollo "al ventorro".

Alfredo Romero takes great care of this restaurant, which was opened by his grandfather in 1967, and now serves as a kind of mini museum, with several historical ceramics and all sorts of period pieces, including the stairs... Homemade cuisine with a wide daily selection of stews [beans, lentils, meat etc.]. Excellent chicken and cod croquettes, breaded aubergine, and "ventorro-style" chicken.

LABARRA

Maestro Gozalbo, 12
[esquina Conde Altea]
Tel 963 224 525
Abre de la mañana a la noche. Cierra los lunes, y también domingo noche
Precio medio 20-25 €

A Aunque abre de buena mañana para servir desayunos y se muestra muy concurrido a la hora de la copa de la tarde y en las cenas, el fuerte de este local son los aperitivos en su terraza y la comida casera del mediodía. Hay platos de cuchara —cocido en su punto los viernes—, y también buenas carnes, amén de verduras rebozadas de calidad, pero no hay que dejar pasar la ocasión de decantarse por los calamares o el marisco fresco que muchos días colman su barra dirigida por Ana, la hija de José Serrano, el propietario de un local que siempre está al pie del cañón. Un restaurante/casa de comidas de éxito gracias al trabajo y la honestidad de su propuesta.

TABERNA DEL PARE PERE EL CANTONET

Av. Reino de Valencia, 38,
esquina Maestro Serrano
[P4-3B]
Tel 963 286 734
A El Cantonet del Pare Pere apuesta por el producto de temporada

y por todas las cosas buenas que, a veces, parecen olvidadas. Gamba roja de Dénia, pescaito frito, pericana, coques de dacs, figatells. Todo pensado para compartir junto con vinos de autor en una atmósfera casera. Aquí se puede encontrar vermú casero, papas Lolita y mistela.

TABERNA EL GRAU

Abastos 7 y 9
Tel 960 517 446
www.tabernaelgrau.es
Instagram: @tabernagrau
Horario: De 12:00h de la mañana hasta las 24:00h, de lunes a domingo.
La Taberna El Grau llega a este barrio marinerío con la intención de ofrecer producto fresco de calidad y una gran variedad de arroces y carnes a la brasa.

TORRE DE UTIEL

Donoso Cortés, 8 [P4-3C]
Tel 963 743 677
www.torredeutiell.com
Cierra: Domingo / Closed: Sunday
Precio Menú / Menu Price: 15-25 €

A Al mediodía, reconforta hallar buenas materias primas y el buen hacer de la cocina. Las sugerencias del día pueden causar gratas sorpresas. Destacada bodega y recomendados gin-tonics.
At noon you can find very good raw products, as well as a high class cuisine. The suggestions of the day. Can be pleasantly surprising. The recommended wine cellar and gin&tonics are outstanding.

COCINA DE CREACIÓN INNOVATIVE CUISINE

ALBACORA

Marina Real Juan Carlos I, Dársena Sur Muelle de Poniente [Puerto de Valencia]
[antiguo local de Sausalito]
Tel 605 932 066
A Gastronomía valenciana actual

SALA DEL RESTAURANTE
EL ENCUENTRO.

EL ENCUENTRO UNA CÁPSULA EN EL TIEMPO

Después de ser parte de una sala de fiesta de los años 50 “Cabalanca” (se aprecia en los cristales originales los rótulos de Cerveza 1,25 ptas.), probablemente como bar de tapas, la actual Taberna El Encuentro, pasó a ser una tienda de telas, organzas y linos al por mayor (Telas “Hermanos Sevilla”), en esta fase se incorporan al local las estanterías aun conservadas, mostradores de mobiliario también conservados como

barras, maquina de cortar muestras de tela y caja fuerte, separadores de caja estilo deco que aún se conservan, el negocio cerró en los años 70. Durante 24 años el local permaneció cerrado hasta 1994, cuando nació la Taberna El Encuentro.

Un lugar que, precisamente por haber estado tanto tiempo cerrado, era como una especie de cápsula del tiempo. Mantenía el encanto, sabor y polvo de los años 60. Como cuentan sus

promotores: “La intervención fue complicada pero mínima y estuvo asesorada por el arquitecto de interiores Salvador Villalba. Con la intención de entonces y actual de mantener cuidar y promocionar el patrimonio comercial y arquitectónico valenciano de la época.

El producto que ofrecen a sus clientes siempre es de primera calidad, artesano, natural y fresco manteniendo los sabores tradicionales de la cocina valenciana. También

son especialistas en platos de cuchara como la fabada, lentejas, cocido completo, gazpacho manchego, pochas... “Intentamos que nuestros clientes se enamoren como nosotros lo hicimos hace 28 años de nuestro restaurante y confiamos en seguir haciéndolo muchos años más”, aseguran.

EL ENCUENTRO >
SAN VICENTE MÁRTIR, 28 >
TEL 963 943 612 >
RESTAURANTELENCUENTRO.COM



HUEVOS FRITOS CON JAMÓN > Fotos D.R.



TACOS DE ATÚN.

lizada y basada en los mejores productos autóctonos. El gran chef Alejandro del Toro ante su nuevo reto, lo define del modo siguiente: "Albacora Gastro es un espacio familiar, desenfadado, donde poder disfrutar de comer, beber y reír con aquellas personas que nos hacen sentir bien. Este es un proyecto sin más aspiración que la de compartir con vosotros todo lo bueno, que es mucho, de lo que nos aporta confraternizar alrededor de una mesa junto a las recetas valencianas de toda la vida".

AMPAR (SENZONE)

Navarro Reverter, 14 (P2-3E)
Hotel Hospes Palau del Mar
Tel 963 162 884

Abierto todos los días / Open every day

Precio / Price: 35-40 €

A E

Restaurante gastronómico cuya carta ofrece un recorrido por los sabores mediterráneos y de la huerta valenciana. Pulpo de roca y cítricos, lomo de atún de sorra, tomaca y oliva negra, salmonete con *all i pebre*. Fue galardonado en Madrid Fusión por su *rossejat* de fideos con chipirón en aceite de oliva en conserva. The menu in this restaurant takes you on a journey through the flavours of the Mediterranean and the Valencian orchard. Rock octopus and citrus fruits, tuna belly steaks, bread with tomatoes and black olives and red mullet with *all i pebre*. This restaurant was the prize winner in Madrid Fusion for the *rossejat* with *vermicelli* and small cuttlefish served in olive oil.

CONTRAPUNTO LES ARTS

Bajos del Palau de les Arts Reina Sofia

Av. Profesor López Piñero, 1
Tel 675 365 474

Cierra domingo noche y lunes

Precio / Price: 35 €

A E

Apuestan por una cocina de autor y de producto con todo tipo de influencias creativas. Con un estilo de cocina propio, muy peculiar, donde se fusionan y elaboran platos del mundo. Utilizan artículos locales, nacionales

e internacionales con un sello de identidad de máxima calidad y siempre respetando el origen del producto. Entorno espectacular.

DOS ESTACIONES

Pintor Salvador Abril, 28 (P4-3B)

Tel 963 034 670

reservas@2estaciones.com

www.restaurante2estaciones.com

Cierra: Lunes y martes / Closed: Sunday and Monday

Precio / Price: Menú Clásico 35€

Menú degustación 55€ / Classic Menu 35€ Tasting menu 55 €

A

Pequeño restaurante de cocina visible junto al mercado de Ruzafa. El que fuera número dos de Camarena, el burgalés Alberto Alonso, propone una cocina atenta al producto con imaginativas pero sencillas soluciones. La carta es corta pero puede variar casi a diario: pan casero, espectaculatrataamiento del pescadur azul —la coca de sardinas frescas es majestuosa—, merluza de pincho con guindillas o una suculenta paletilla de cordero con calabacín relleno de cuscús, todo ello entre sus propuestas. Una de las más sinceras y mejores cocinas de la ciudad.

EL POBLET *****

Correos, 8 (P2-1E)

(piso superior de Vuelve Carolina)

Tel 961 111 106 / 672 783 959

elpoblet@elpobletrestaurante.com

Cierra lunes y martes

A M R

Además de una especie de franquicia de Quique Dacosta en la ciudad de Valencia, en la que un equipo entrenado por el propio cocinero (tres estrellas Michelin) de Dénia, recrea los platos históricos de este genio de la cocina, El Poblet cuenta también con Luis Valls, un cocinero con registros propios que por su buen hacer ha merecido ya dos estrellas Michelin.

FIERRO

Doctor Serrano, 4

Tel 963 305 244

www.fierrovlc.com

Cierra: Lunes y martes / Closed: Sunday and Monday

M

Fierro es el espacio gastronómico de Germán Carrizo y Carito Lourenço en el barrio de Ruzafa. La propuesta que plantean los chefs sienta sus bases en la cocina mediterránea aliñada con su toque personal, donde prima el respeto hacia el producto. El sistema de reservas se gestiona a través de la web: www.fierro- vlc.com

JOAQUÍN SCHMIDT

Visitación, 7 (P2-1A)

Tel 670 750 217

Cierra: Domingo y lunes y festivos / Closed: Sunday, Monday and bank holidays

Precio / Price: 50-60 €

R

"Mi filosofía es cocinar para treinta amigos." Así se abre la carta de este restaurante valenciano donde, en efecto, uno se siente cómodo tras sobrepasar una entrada con una opulenta biblioteca donde todo tiene cabida. Siente debilidad por Ferran Adrià y tanto sus libros como sus platos le delatan: tortilla de patata deconstruida, gelatina de Martini con berberechos... En Joaquín Schmidt se ofrece cocina de autor basada en la creatividad técnica aprendida con el superchef de Roses, con alguna concesión a la cocina clásica.

KARAK

Músic Peydró, 9

Tel 637 291 606

info@restaurantekarak.com

www.restaurantekarak.com

Abierto de viernes a domingo.

A

La chef valenciana Raquel Cericharo, tras un empeño levantado a pulso, ha consolidado un restaurante de raza que iniciaba su nueva etapa con un local más amplio junto a la cadena hotelera One Shot.

LA SALITA

Pedro III El Grande, 11 (P4-3D)

Tel 963 817 516 / 601 724 245

Cierra: Lunes, martes y miércoles / Closed: Monday, tuesday and Wednesday

A M

Begoña Rodrigo reabrió en julio de 2020, justo después del con-

finamiento, su Salita en la calle Pedro III El Grande. Begoña Rodrigo, desvinculada de las franquicias Nómada, crece día a día como una gran cocinera creativa. Su primera estrella Michelin, más que merecida. Y premio del año del Almanaque Gastronómico 2020, así lo certificar. Así como la gran respuesta que está teniendo La Salita en su nueva ubicación en el palacete de El Huerto, del siglo XVIII, en pleno barrio de Ruzafa.

LA SUCURSAL

Ático del VELES e Vents

Muelle de la Aduana s/n

Tel 963 746 665

Parking gratuito

www.restaurantelasucursal.com

info@restaurantelasucursal.com

A E

Tras el cierre del restaurante del IVAM comandado por Javier Andrés y distintos miembros de su familia gastronómica abrieron el nuevo La Sucursal en la parte más alta del colosal edificio del Veles e Vents desde el que se divisa todo el puerto. Cocina sorprendente en un marco extraordinario. Su eslogan lo dice casi todo: "Preferimos el viento a su ausencia, aunque se trate de la peor de las tempestades".

LIENZO

Plaza de Tetuán, 18 dr (P3-2D)

Tel 963 521 081

Cierra: Lunes, martes y miércoles noche / Closed: Monday, Tuesday and Wednesday nights

www.restaurantelienzo.com

Precio / Price: 25-35 €

A M

Juan José Soria y María José Martínez han creado un espacio donde disfrutar con una cocina en la continua búsqueda de productos diferentes; combinados con los mejores productos valencianos y un servicio de sala con mucha personalidad.

MIMAR

Av. Mare Nostrum, 50

Alboraia

Tel 670 22 58 22

www.mimarvalencia.com/

info@mimarvalencia.com

Instagram: mimar_valencia

ATCCIOMAR PESCADO Y MARISCO DE PRIMERA CALIDAD PARA LA HOSTELERÍA Y EL HOGAR

Atcciomar es una empresa familiar valenciana que no ha parado de crecer en volumen de negocio y en prestigio en los últimos años. Son un mayorista, distribuidor y productor de pescado y marisco de máxima calidad, dirigido a la hostelería, y cuenta con más de 30 años de experiencia en el sector.

Entre sus especialidades están las *delicatessen*, pues son productores artesanales. Disponen de su propia sala de elaboración en MercaValencia donde el pescado se porciona con su máquina láser y filetea al gusto del consumidor final del mismo.

Cuentan también con cocedero propio y son productores de estas *delicatessen* elaboradas artesanalmente en sus propias instalaciones.

Actualmente disponen de venta para el sector Horeca y también cuentan ya con venta online para particulares, los cuales pueden obtener así pescado de primera calidad, envasado en cómodas porciones y muy diverso.

Unos formatos que, además, consiguen que hasta los más pequeños de la casa se aficionen a consumir pescado de manera regular.

En las provincias de Valencia y Castellón disponen de envío gratuito a partir de 50 € envío gratuito. Y en Alicante, Resto de España y Palma de Mallorca el envío es gratuito a partir de 130 euros de compra.

ATCCIOMAR >
CTRA. EN CORTS Nº 231.
MERCAVALENCIA >
TEL 961 260 661



Mimar llegó a la Playa de La Pa-tacona de Alboraya en febrero de 2022 con la intención de convertir en una referencia en la alta cocina valenciana y nacional. La nueva apuesta de José Miralles llega con la incorporación a los mandos de la cocina del reputado Raúl Aleixandre, para buscar el auténtico sabor del mar y del Mediterráneo, con protagonismo para las brasas.

RICARD CAMARENA RESTAURANT *****

Bombas Gens Centre D'Art
Avda. Burjassot, 54 (P1-3A)
Tel 963 355 418
www.ricardcamarenarestaurant.com

Abierto de jueves a sábado.
Precio / Price: 50, 120 y 150 €



Sabor, respeto absoluto por el producto, cocina creativa sin estridencias, compromiso con la tradición salpicado con influencias cosmopolitas, mediterraneidad y temporalidad, así se autodefine la propuesta gastronómica del Ricard Camarena Restaurant: ofrece una cocina muy personal, sencilla en apariencia pero complicada en su elaboración. El chef desnuda su alma culinaria y desarrolla su creatividad sin elementos superfluos que puedan empañar lo que quiere transmitir. Una sólida propuesta culinaria en un escenario de alta cultura.

RIFF *****

Conde Altea, 18 (P4-3A)
Tel 963 335 353 / 671 875 975
www.restaurante-riff.com
Cierra: Monday / Closed: Monday
Hay que reservar mediante el envío de un correo a restaurante@restaurante-riff.com
Precio / Price: 60-70 €



Uno de los emblemas de la cocina creativa en Valencia. La trayectoria de Bern Knöllner se ha consolidado con este restaurante al que hay que acudir con el ánimo abierto a las nuevas experiencias. Aquí no se sirve una cocina convencional, todo lo contrario: hay imaginación y riesgo, siempre desde cualidades extremas de su propietario y cocinero. Espacio a tono con la

cocina: modernidad absoluta, en tonos blancos y grises. One of the leading creative restaurants in Valencia. Bernd Knöllner's cuisine invites open-minded guests to an unforgettable experience. Conventional dishes are replaced by imagination and risk, based on the radical virtue of the restaurant's chef and owner. A space in harmony with the cuisine: unconditional modernity in white and grey tones.

SAITI

Reina Doña Germana, 4 (P7-1B)
Tel 960 054 124
www.saiti.es

Abierto todos los días / Open every day.



Saiti, en íbero, Xàtiva es el pequeño pero coqueto proyecto de Vicente Patiño, un gran cocinero que domina como pocos las ensaladillas, los encurtidos y los pescados. Es uno de los grandes restaurantes, aúna calidad con estilo y precio.

SAMSHA

Periodista Ros Belda, 4 (P5-2E)
Tel 963 891 902
www.samsha.es

Abierto de jueves a sábado.
Precio cena con espectáculo de 3 horas de duración: 110 € por persona (IVA incluido).
Instagram: @vic_samsha
Facebook:

@Restaurant Samsha
La experiencia Samsha es para un máximo de 16 comensales y tiene una duración de unas 3 horas. Un espectáculo en toda regla, con elementos audiovisuales y con una cocina de autor que no busca provocar, sino que mezcla sabores, olores y texturas tras una seria investigación, con resultado más que gratificante para paladares curiosos. Todo ello en un local colorista y de diseño moderno.

SUBMARINO L'OCEANOGRÀFIC

Junta de Murs i Valls, s/n (entrada por l'Oceanogràfic)
(P8-1E)
Tel 961 975 565
submarino@grupo-jbl.com
Abre todos los días / Open every day. Precio / Price: 50 €. Menú

Vegetariano / Vegetarian menu: 45 €. Menú infantil / kids menu: 26 € / 45€ Menú - Comida Navidad / Christmas menu



Alta cocina en el marco incomparable del mundo submarino (un gigantesco acuario). Decoración y arquitectura espectaculares, en especial su grandiosa lámpara japonesa y la barra dibujada por MacLaren.

VUELVE CAROLINA *

Correos, 8 (P2-1E)
Tel 963 218 686
www.vuelvecarolina.com
Cierra: Domingo / Closed: Sunday
Precio / Price: 40-50 €



Local de Quique Dacosta en la ciudad de Valencia. "Tapas con toque", siempre apoyadas en la buena materia prima, pero donde no faltan los guiños propios de la evolución. cocina de producto con memoria y a precios asequibles. Carta de vinos diseñada por Manuela Romeralo, premio a la Mejor Sumiller de Europa.

COCINA DE MERCADO

FRESH MARKET CUISINE

BOCADO BAR

Paseo de la Alameda, 1 (P5-1C)
Tel 963 892 084
grupobocado.com
Instagram / @grupobocadovlc
Lunes cerrado / Closed Monday

De los antiguos propietarios de la mítica Casa Balaguer. Local informal con una oferta basada en producto de primera: jamón 5 J, buenas tapas, black angus, pescado de playa, cuidados postres, buena bodega, cócteles. Estupenda terraza en el Paseo de la Alameda. From the former owners of the mythical "Casa Balaguer". An Informal venue with an offer based on first class products: "5 J" ham, great "tapas", black angus beef, Fresh fish, delicious desserts, Superb wine cellar and cocktails.

Great terrace at the Paseo de la Alameda.

CIRO

Rascanya, 16 (Campanar)
Tel 963 467 807
www.restauranteciro.com
Abierto todos los días / Open every day



Posiblemente, el mejor y más creativo bistró de la ciudad. Una oferta de cocina barata, honesta y elocuente. Para comer bien de verdad sin sufrir remordimientos. Julio Colomer es capaz de dar de comer por 22 € hasta dos entrantes, un arroz y tres postres. Tras triunfar en Campanar, se trasladó a un nuevo y más espacioso local.

ELBAR

Avenida Instituto Obrero, 20
Tel 963 314 113
www.elbarvalencia.com
Bar restaurante de cocina de mercado, con un diseño vanguardista en el que la mezcla de texturas, de tonos blancos, amarillos y negros, la intensidad de la luz, la música y la amabilidad de su personal recrean un ambiente cálido y agradable, ideal para compartir una velada en familia o con los amigos. Muy buenos desayunos, entrantes, ensaladas, pastas y arroces, excelentes carnes y hamburguesas. Amplio menú para niños.

EL ENCUENTRO

San Vicente Martir, 28
Tel 963 943 612
restauranteelencuentro.es
restauranteelencuentro@restauranteelencuentro.com
Facebook:
@restaurante.elencuentro.vlc
El Encuentro se fundó en 1994, en el centro de la ciudad. Un lugar para disfrutar de la cocina mediterránea, tradicional y de mercado. Manitas de cerdo, rabo de toro, el coquelet o la perdiz escabechada se encuentran entre sus clásicos. Pero siempre incorporan novedades como la fabada, que ha aparecido este año en su carta.

EL RINCÓN DEL MERCADO

Plaza del Mercado, 45
Tel 963 153 368

SEÑUELO



CRÍTICA COMPLETA
EN LA WEB DEL
ALMANAQUE
GASTRONÓMICO.



SERGIO GIRALDO APUESTA POR EL BUEN PRODUCTO FRESCO.

EMBAJADA DEL MAR EN EL CENTRO DE VALENCIA

El chef de Señuelo, Sergio Giraldo consolida una oferta con identidad propia basada en dos conceptos diferentes: la barra y el restaurante.

POR MAJE MARTÍNEZ

Sergio Giraldo es pasión, es potencia, es creatividad y un punto de locura y rebeldía a partes iguales, pero equilibrado con el rigor del esfuerzo y del saber hacer. Así es Sergio frente a la vida y en la cocina, un tipo inquieto que ha llegado a tropezar varias veces en las mismas piedras, pero que asume errores y hace autocrítica sin despeinarse (nunca).

Formado desde muy joven en grandes cocinas nacionales como Las Rejas, Mugaritz o Echaurren, Sergio empezó a sonar en Valencia como jefe de cocina de grandes marcas gastronómicas, capitaneando la puesta en marcha de proyectos que se mantienen como referentes en la ciudad.

Pero él era pez de alta mar y no de acuarios, así que el tiem-

po y el prueba-error lo llevó a encontrar su sitio en Conde Salvatierra (Valencia) donde, tras alguna marejada, ha asentado su Distrito Mar. Señuelo es su proyecto propio y personal, donde tripula un espacio con la suficiente libertad para crear, pero bajo las redes de unos valientes compañeros de viaje que han cuajado un modelo equilibrado en gestión, resultados y concepto gastronómico. Nada de nadar a la deriva.

Con un local de un tamaño nada despreciable en pleno barrio del Ensanche, Giraldo suma al desarrollo gastronómico de la zona que en los últimos años se posiciona como referente en la ciudad.

SEÑUELO >
CONDE SALVATIERRA, 39
TEL 960 524 859



LA BARRA DE SEÑUELO.



reservas.elrincondelmercado@myrhotels.com

El Rincón del Mercado hace una apuesta segura por el producto de proximidad aprovechando la frescura y la calidad del vecino Mercado Central, un lugar privilegiado donde encontrar lo mejor de la huerta valenciana, la lonja de pescado y todo lo necesario para preparar los famosos arroces valencianos. platos.

FRAULA RESTAURANTE

Cirilo Amorós, 84
Tel 680 348 120
www.fraula.es

Ubicado en el centro de Valencia, a escasos metros del mercado de Colón, se encuentra el restaurante Fraula. Al frente del local están Roseta Felix y Daniel Malavia, quienes se han formado en prestigiosas cocinas como las de Quique Dacosta, Ricard Camarena o el Celler de Can Roca. Fraula ofrece una cocina de mercado en la que sólo tiene cabida producto de km 0, ya que su despensa la conforman los mejores productos de la huerta y la lonja de Valencia. Un local amplio, calido y acogedor en el cual podrás disfrutar de la experiencia gastronómica en todos sus sentidos.

GUISANTE ROJO

Martín Grajales, 15
Tel 685 968 488

El restaurante Guisante Rojo, ubicado en el barrio del Cabanyal, apuesta por la cocina creativa de mercado y por los productos de cada temporada. Abre de martes a domingo por la tarde y está regentado por Melany, siempre dispuesta a atenderlos con su mejor sonrisa y entusiasmo.

KRAM BAR

(HOTEL KRAMER)

Avenida de Campanar, 90
Tel 963 173 650
www.hotelkramervalencia.com/kram-bar/

Cocina creativa y asequible. Ambientación única gracias al decorado inspirado en la película Primera plana. Desayunos, comidas y cenas, variedad de platos y tapas. Copas con encanto. Pantalla

gigante, prensa, revistas, competiciones deportivas...

LA BODEGUITA DE MARÍA

Chile, 4
Tel 963 404 827
info@labodeguitademaria.com
www.labodeguitademaria.com
En el restaurante la Bodeguita de María tienen tres premisa: "Cocina, calidad y cercanía. Su prioridad es dar de comer un excelente producto de mercado, a un precio razonable con un servicio cuidado y en el mejor ambiente posible. Llevan más de 20 años haciendo de esta máxima su guía personal hacia sus clientes.

LA FINESTRA

Barcelona, 17
Tel 960 646 721 / 651 773 281
@lafinestratabernaselecta
La Finestra taberna selecta es un local con raíces de cocina tradicional, con producto del mercado donde se cuida mucho el detalle y el trato al cliente. Situated antiguamente en la calle La Nau n14, se han trasladado a la cercana calle Barcelona, 17, con la idea de crecer y continuar el camino que ya habían andado: un local donde el cliente es familia y todas sus sugerencias y propuestas son valoradas para que puedan sentirse como en casa.

LA TASQUETA DEL MERCAT

Sueca, 46 (P4-2C)
Tel 633 285 155
www.facebook.com/latasquetadelmercat

Un local acogedor, ideal para parejas o grupos, con carta, menús degustación y menú a mediodía de lunes a viernes. Cocina elaborada 100% en el local, de la que cabe destacar su famosa ensaladilla Guitxán, las croquetas de jamón, setas y trufas, o sus arroces de mediodía.

LOS MADRILES

Av. Reino de Valencia, 48 (P4-3B)
Tel 963 739 101
www.losmadrilestaverna.es

Restaurante con solera en la

ciudad que ha adaptado su imagen a los nuevos tiempos, y que mantiene su plato estrella, el cocido, en una versión actualizada. Vermú de tirador y carta de platos y tapas de toda la vida con un toque diferente. Established restaurant that has adapted its image to modern times and upholds its star dish, el cocido, in an updated version. On-tap vermouth and menu of traditional dishes and tapas with a distinctive touch.

LLISA NEGRA BY QUIQUE DACOSTA

Pacual y Genís, 10 (P2-2E)
Tel 699 18 37 70
www.lisanegra.com

Lo último de Quique Dacosta en el centro de Valencia. Cocina de producto, producto, producto, con paellero para arroces, asador a la vasca con carbón, parrilla japonesa y horno Jospier. Una formidable manera de reivindicar la sencillez culinaria. Y extraordinarios champagnes.

PETRAHER

Beato Nicolas Factor, 8
Patraix
Tel 643 898 396
restaurantepetraher@gmail.com

Abre de miércoles a domingo de 12 a 00 horas
Instagram: @restaurantepetraher
Vernetta es un restaurante La pareja formada por Carlos Catalá y Henar Chillida han puesto en marcha el restaurante Petraher, que pretende consolidarse como una propuesta gastronómica de calidad en pleno barrio de Patraix.

PIRINEOS

Av. de Campanar, 17 (P1-1A)
Tel 963 402 628
www.restaurantepirineos.metro.rest
Cierra: Lunes / Closed: Sunday

Cocina de mercado en un acogedor restaurante regentado por Francisco y Teresa. Paco cuida especialmente el tema de los vinos. Copas Schott.

RESTAURANTE VERNETTA

Mestre Racional, 15 (P7-1B)
Tel 961 95 61 79

Cierra: Lunes / Closed: Sunday

Vernetta es un restaurante familiar que pisa muy fuerte en la capital valenciana gracias a la magnífica cocina de Pablo García Vernetta. Pablo ha creado un magnífico restaurante con un encanto espectacular. En Vernetta utilizan productos locales, nacionales e internacionales pero siempre con la firma propia y respetando las costumbres de la ciudad al detalle. La oferta gastronómica es abundante, variada y exquisita. Excelentes arroces, pastas y carnes.

YARZA

Císcar, 47 (P7-1B)
Tel 655 88 86 95
@RestauranteYarza
info@restauranteyarza.com
www.restauranteyarza.com
twitter.com/RteYarza
Abre de martes a sábado de 13:30 a 16 h y de 20 a 23 h. Domingo de 13:30 a 16 h.

Al frente de los fogones se encuentra Manuel Yarza Monserrat que ofrece una cocina sensible, elaborada y tradicional con los productos de mercado. Entre su fuerte se encuentran las tapas informales y diversas en su barra o bien relajarse y dejarse llevar por los excelentes guisos, pescados y platos de cuchara en una de sus mesas. Tiene menú a medida por 10,50 € y el precio medio de carta es de 25 €.

COCINA DE PRODUCTO

PRODUCT CUISINE

BARBADOS

Los Pedrones, 2 (zona de Gaspar Aguilar)
Tel 963 778 985 / 660 089 617
www.restaurantebardados.com
Cierra: Domingo noche y lunes / Closed: Sunday night and Monday
Precio / Price: 35-40 €



LÍA

PURA ESENCIA MEDITERRÁNEA

Un restaurante para degustar la cocina más cercana, con toques contemporáneos y productos frescos.

En el restaurante Lía de Valencia cuidan al máximo todos los detalles para ofrecer la mejor calidad en sus productos.

En este local ofrecen una gran variedad de platos de cocina mediterránea con toques contemporáneos, donde los productos de cercanía son siempre protagonistas. También lo son aquellos que se van produciendo durante las diferentes épocas del año en la huerta valenciana,

pero también en el mar y las ganaderías de primer nivel. No en vano, se nutre cada día de productos de un lugar excepcional y único como es el Mercado Central de Valencia.

Cuentan con menú del Día, aunque no estará disponible del 6 hasta el 19 de marzo. Y también con menú de grupos.

LÍA >
BOATELLA, 5 >
TEL 961 940 403 >
LIAVALENCIA.ES



ENTRANTES DE LÍA > Fotos D.R.

Maybe Garrigós y Francisco Parra regentan este local con más de 20 años de vida, elaborando una cocina mediterránea muy atenta al producto. Destacan entre los pescados y mariscos: caldereta de langosta, arroz caldoso de bogavante, bacalao y merluza rellena. Además de selectas carnes y dos horas de aparcamiento gratis en el hospital Dr. Peset, cerca de la nueva Fe.

EL CLOT

Sant Miquel, 55, Aldaia
Tel 960 410 900
Instagram:
@restaurant_elclot
restaurantelclot.com/
El restaurante El Clot ha sido durante muchos años la esencia de Aldaia donde se reúnen familias, empresas e incluso famosos. Lugar carismático y de gran riqueza cultural por su gente donde siempre con una oferta gastronómica se reunían grandes personas. Después de muchos años, quisieron recuperar esa esencia que se había perdido en la localidad, trayendo aire fresco con un nuevo equipo y una cocina de vanguardia. Su buque insignia es el producto, lo trabajan cuidadosamente y con proveedores de máxima confianza. Sus platos dejan ver cada uno de ellos con un toque de innovación y fusionando nuevos sabores.

LA CASITA DE SABINO

Erudito Gregorio Mayans, 5 (P4-2B)
Tel 963 743 999
Cierra: Los lunes y la noche del domingo.

A Esencia del Cantábrico a orillas del Mediterráneo. En un ambiente muy cuidado, el comensal puede degustar su selección de los mejores manjares del mar que provienen del mismo Cantábrico. También disponen de carnes de la mejor calidad. Su personalidad gastronómica se define en base a la frescura y calidad del producto, el mimo en la cocina elaborada con el fin de resaltar su sabor, y un trato cercano en sala.
Essence of the Cantabrian Sea

on the shores of the Mediterranean. In a very careful environment, the diner can taste of his selection of the best seafood delicacies that come from the same Bay of Biscay. They also have the best quality meats and an extensive wine cellar of red, white, rosé and sparkling wines. Its gastronomic personality is defined based on the freshness and quality of the product, the mime in the kitchen prepared to highlight its flavor, and a close treatment in the dining room.

RAUSELL

Ángel Guimerá, 61 (P1-1E)
Tel 963 843 193
www.rausell.es

A Cocina de mercado donde la calidad del producto destaca sobremanera. También trabajan a diario los arroces y excelentes carnes y pescados. Su *allipebre* no tiene rival. Una de las mejores barras de Valencia. Combinados preparados a conciencia y buena cocina para llevar a casa.



ALENAR

Martínez Cubells, 6 (P4-2E)
Tel 960 039 603
www.alenarbodega.com
Alenar es una bodega mediterránea que lleva al centro de Valencia los sabores del mar. Un lugar para disfrutar de excelentes tapas, pescados y otros productos marinos así como de una gastronomía de kilómetro cero. Alenar son también sus excelentes vinos de "la terreta" y de otros puntos de España.

AZUL SUNSET POINT

Dársena Deportiva Norte, Marina Real de Valencia
Tel 962 112 294
reservas@azulsunsetpoint.com
 Junto al mar, al final de la Marina Real de Valencia, en la Dársena Norte. No tienes nada más

que seguir hasta el final la carretera que te lleva a la Marina Real y pasar la barrera de acceso. Ahí es donde puedes encontrar el mejor sunset point de Valencia en una de las terrazas más agradables.

BAR X (JUNTO A HABITUAL)

Mercado de Colón (semisótano), Jorge Juan con Cirilo Amorós (P2-3E)
Tel 963 445 631
bar-x.es
hola@bar-x.es
Abierto todos los días de 12 a 00:00h. / Open every day from 12 to 00:00.

En la antesala del restaurante Habitual, sobre su antiguo laboratorio culinario en el semisótano del Mercado de Colón, el genial cocinero Ricard Camarena ha abierto su última experiencia, dedicada a la renovación de las tapas, aunando tradición valenciana y creatividad. Una nueva genialidad de este gran cocinero.

CASA PATACONA

Paseo Marítimo de la Patacona, 14 y Av. Mare Nostrum, 26
Tel 963 724 095
www.casapatacona.com
Precio / Price: 25€
Restaurante-arrocería en primera línea de mar situado en la playa de la Patacona (Alboraya). Abre todos los días y cubren desayunos, almuerzos y meriendas, así como comidas y cenas. Su especialidad, además de arroces valencianos, son los platos típicos caseros. Cuentan con un mirador excepcional en la planta superior y con varios salones privados con la decoración original del año 1900 para celebrar cualquier tipo de evento.

EL CORTE INGLÉS

Pintor Sorolla 26, 6ª planta
Tel 963 159 519
Av. de Francia
Pintor Maella 37, 8ª planta
Tel 963 350 530
Nuevo Centro. Av. Menéndez Pidal 15, 5ª planta Edif. Moda
Tel 963 175 740
A Momentaneamente, el servicio de restauración en los diferen-

tes centros del Corte Inglés solo se lleva a cabo en sus reconocidas cafeterías.

GINEBRE

Eolo, 7
Tel 96 206 34 24
Cierra: Domingos noche y lunes / Closed: Sundays at night and Mondays. Precio / Price: 25€
Cocina mediterránea donde destacan los arroces melosos, o el *rossejat* de fideos y que se enriquece con propuestas originales, como el tartar de atún, mango y lima o el bacalao con estofado de pisto valenciano. Otorgan un destacado trato a las ginebras, como club-gin, aspecto que se potencia.

HABITUAL

Mercado de Colón (semisótano), Jorge Juan con Cirilo Amorós (P2-3E), 19
Tel 963 445 631
www.habitual.es
Cierra: Lunes / Closed: Sunday

A E

Tras la reforma de sus cocinas ha vuelto la marca mediterránea de Camarena. Creaciones con aire provenzal, italiano o grecoturco. Cocina más informal pero cuyo norte siempre es el sabor profundo de los productos más naturales.

KAYMUS*

Maestro Rodrigo, 44 (P11-3B)
Tel 963 486 666
www.kaymus.com
Cierra: Lunes, Martes y Miércoles por la noche / Closed: Monday, Tuesday and Wednesday nights
Precio / Price: 40€ Menú mediodía / Lunchtime menu: 21€ Menú noche / Night menu: 30€
Facebook: @Kaymus
Twitter: @kaymus

A R

Nacho Romero es un consumado especialista en arroces, así como en el dominio de la cocina de carnes a la brasa y los guisos tradicionales. Su repertorio no acaba aquí, pues ofrece platos de mar y montaña (veiras con mollejas de ternera, chipirón con blanquet...), propuestas muy mediterrá-



CASA PATACONA



Esta antigua casa de pescadores, situada en el Paseo Marítimo de La Patacona cuenta con amplias terrazas de formidables vistas, reservados privados, cuidados jardines y un extenso salón con vistas al mar.

Nuestra cocina ofrece los mejores platos mediterráneos y caseros.

En Casa Patacona somos auténticos expertos, adecuando menús para cualquier tipo de celebración o evento.

Abierto todos los días de

08:30 a 00:30h

en horario ininterumpido.

Paseo Marítimo de la Patacona, 14

46120, Alboraya, Valencia

Tel. **963 724 095 / 618 356 043**

www.casapatacona.com

info@casapatacona.com

El equipo cumple con todas las medidas de higiene, garantizando la seguridad en todo momento.

neas como la lasaña de pato con berenjenas y gambas o los pescados de roca. El local cuenta con acceso wifi a internet, lo que le confiere un plus de modernidad y aires ejecutivos.

LA CHIPIRONA

Maestro Gozalbo, 29
Tel 640 116 024

La Chipirona de la placita del Goya (antes Peperoncino) se suma a La Pappardella, Al Pomodoro, los Sorsi e Morsi, y La Chipirona Playa del grupo Vicios Italianos. Cocina de mar y de tapas con una terraza perfecta para el aperitivo, comidas, tarde y cenas. Valores de calidad, proximidad al cliente, constante innovación y el mejor producto. Una cocina de mar con sabor a Mediterráneo que te engancha por su frescura y que apuesta por la calidad con precios asequibles. Su carta, elaborada por los chefs Julio Rodríguez y Juan Gil, es una original propuesta basada en la fusión de los mejores productos y platos del mar. Su oferta gastronómica atesora

recetas llegadas de diferentes puntos del mundo huyendo de los tópicos como ha venido siendo la característica más insigne del grupo.

LÍA VALENCIA

Boatella, 5
Tel 961 940 403
www.liavalencia.es
info@liavalencia.es
Reservas: liavalencia.es, thefork.es
Hacer un pedido: glovoapp.com
Opciones de servicio: Comer allí. Recogida sin entrar. También a domicilio.
Lía está situado en el centro histórico de Valencia. Junto al Mercado Central. Comprometidos siempre con la calidad de sus productos y la experiencia de sus cliente. En Lía elaboran platos con productos frescos y de cercanía. Un lugar ideal para compartir y disfrutar en pareja, amigos o familiares de la variedad de platos que se pueden encontrar en este restaurante en Valencia.

LA MOMA COVA GASTRONÒMICA

Corretgeria, 16
Tel 963 926 462
www.lamoma.com
Abre todos los días / open every day: de 13:30 a 16h y de 20:30 a 24h.
Menú degustación / Taster menu 28 €.
Desde 1857, cocina mediterránea y de mercado junto a la Catedral de Valencia. Descubre el encanto de la historia valenciana de siglos que encierra en su interior. Since 1857, Mediterranean and market cuisine close to the Catedral de Valencia. Discover the beauty of centuries of Valencian history that is held within it.

MARINA RESTAURANTE

Marina Beach Club
Marina Real Juan Carlos I esquina con Paseo de Neptuno Tel 961 150 007
www.marinarestante.com
eventos@marinabeachclub.com
Abre de 11:00 a 3:30h todos los

días del año. Open: from 11:00 to 3:30 everyday
Insta: @marinarestante
Facebook: Marina Restaurante

A El edificio principal del complejo Marina Beach Club, de base circular, y su terraza que se prolonga hacia el mar albergan el restaurante Marina: gastronomía de referencia con vistas espectaculares a la playa; cocina moderna y de vanguardia, haciendo especial hincapié en la cocina mediterránea. La carta cuenta con una amplia variedad de arroces, productos valencianos frescos y de calidad. Al igual que en el resto del complejo, en el restaurante se puede degustar sushi y una amplia carta representativa de la cocina oriental a cargo del Tatami Japanese Food. Un sitio moderno y agradable a pie de arena. The main building of Marina Beach Club, with a circular base and a terrace that extends to the sea; modern and cutting edge cuisine, putting a special emphasis on mediterranean food. the menu has a wide varie-



Congo

Av. Regne de València, 51

☎ 960 815 282

📷 @barcongovalencia

VILLA INDIANO

GASTRONOMÍA Y EVENTOS ÚNICOS



Un edificio centenario en Burjassot, rehabilitado para albergar todo tipo de acontecimientos.

Villa Indiano es el proyecto que recupera una antigua villa de estilo ecléctico e influencias afrancesadas y modernistas junto a la huerta de Burjassot transformándola en restaurante, espacio para celebraciones familiares y eventos de empresa y un jardín gastronómico y cultural que abre desde la primavera al otoño.

Situada frente a la estación de metro de Burjassot, la villa es una construcción emblemática y singular que fue erigida hace más de 100 años como residencia de verano.

Su rehabilitación ha conservado las cinco habitaciones originales de la villa, que acogen las cinco salas del restaurante, permitiendo privatizar los espacios interiores de forma natural y a voluntad.

El restaurante de Villa Indiano está abierto los siete días de la semana (viernes y sábados también por la noche) y cuenta con un menú de medio día (25€ de lunes a viernes, 32€ los fines de semana).

**VILLA INDIANO >
DE L'ESTACIÓ, 4 > BURJASSOT >
TEL 621 341 751**



SALA INTERIOR DE VILLA INDIANO > Fotos CUALITI STUDIO



ty of rice dishes, fresh valencian products and high quality goods such as fish from la lonja and exquisite meats with origin denomination. as you can throughout the whole restaurant, you can taste the sushi and enjoy a wide menu that is representative of oriental cuisine, headed by tatami japanese food.

MATERIA PRIMA

Doctor Romagosa, 19
Tel 622 43 17 48
materiaprimavalencia.com
En este local, como su propio nombre indica, tratan la materia prima como principal ingrediente. Siempre apuestan por el producto de temporada y también por apoyar e impulsar a los pequeños productores. En Materia Prima son especialistas en almuerzos y comidas desde su cocina abierta y de cara al público.

GASTRO TRINQUET

Pelayo, 6
Tel 963 514 156
pelayogastrotrinquet.es

Situados en la antesala del cenenario Trinquet de Pelayo, la oferta gastronómica de Pelayo Gastro Trinquet se centra en el producto valenciano: arroces, tapas, carnes, mariscos y pescados a la brasa, postres caseiros... Abren todos los días del año a las 9 de la mañana para que disfrutes de uno de los mejores esmorzaretts del centro de Valencia. Un espacio donde conviven la gastronomía y la cultura valenciana con el deporte autóctono de la Comunitat Valenciana. Va de bo!

QTOMAS

Pascual y Genis, 18
Tel 963 444 479
www.quetomas.com
De lunes a sábado: 13:00 h a 00:00 h. Cocina Non Stop.
Domingo: 13:00 h a 16:00 h.
Insta: @qtomasrestaurante
Face: QTomas? Restaurante.

A
Restaurante en pleno corazón de la ciudad en el que elaboran arroces en base a las recetas más tradicionales y los produc-

tos de mayor calidad. Tiene el mejor género fresco de las lonjas de Dénia y Valencia: gambas, cigalas, pescado de roca...

Restaurant located in the heart of Valencia. Rices made following traditional recipes with products from the best quality.

SAONA

G. Vía Marqués del Turia, 46
Tel 963 346 489
Plaza de la Virgen, 8
Tel 963 924 250
Av. Cortes Valencianas, 26
Bloque 1 (izquierda)
Tel 960 720 915
Martínez Cubells, 7
Tel 962 930 346
Paseo de la Alameda, 41
Tel 961 061 376
Císcar, 20. Tel 96 324 61 52
www.saona.es
Abre desde las 8:30 h
Precio menú mediodía:
9,90 € Incluye: primero, segundo, bebida y postre.
Precio Menú Cenas: 12,90 €
Una fórmula de gran éxito. Comida moderna a precios muy competitivos y en un ambiente

informal pero estiloso. Cocina de quinta gama hecha con sentido.

TURQUETA

G. Vía Marqués del Túria, 35
Tel 963 314 296
Reservas online: www.gruposaoona.com/turqueta/
Menú mediodía de lunes a viernes 11,90€. Carta de cena, de domingo a jueves 14,90 €

E

El grupo Saona daba un nuevo paso al frente con este concepto de restaurante de cocina mediterránea donde abundan los platos para picar (el nombre alude a una cala menorquina) con interiorismo de Sandra Tarruella (Tragaluz).

VAQUETA GASTRO MERCAT

San Fernando, 22
Tel 963 066 006
vaquetagastromercat.com
Situados frente al Mercat Central, Vaqueta Gastro Mercat apuesta por los productos valencianos: arroces, buenas tapas, carnes maduradas, pescados y mariscos a la brasa, postres

HUERTA

— ULTRAMARINOS —

TABLAS • SALAZONES • ENCURTIDOS • QUESOS •
EMBUTIDOS • CONSERVAS • CROQUETAS • PAPAS •
ENSALADAS • HUEVOS • TORTILLAS • CANELONES •
VINOS • VERMOUTH • POSTRES CASEROS



Maestro Gozalbo, 13 (Valencia)

Reserva en ultramarinoshuerta.com



[ultramarinoshuerta](https://www.instagram.com/ultramarinoshuerta)

WOMEN ON ICE



WOMEN
— ON ICE —

PAQUI
EDNA
IRIS
M^a CRUZ
CRISTINA
GEMMA
NATI
LARA
SANDRA
ANA
BEGOÑA
ANDREA
ANA
M^a JOSÉ
MARISA
CARMINA



ITV | 
ICE makers

Seguro que nos conoces.

Somos women on ice, nuestro hielo está detrás de los mejores locales de hostelería, de las cadenas de alimentación donde compras todos los días, en el mostrador de la pescadería e incluso hemos formado parte del éxito de grandes deportistas.

Estamos siempre a tu lado,
aunque no te des cuenta.



caseros... sin olvidar su barra de sushi y una cuidada oferta de coctelería. Terraza con vistas al Mercat Central y La Llotja de la Seda. Disponen de salones privados y un espacio con cocina abierta para las celebraciones más exclusivas.

**CON ENCANTO
WITH CHARM**

**LA PERFUMERÍA
HOTEL PALACIO VALLIER**

Plaza Manises, 7
Tel 960 661 307
Reservaslaperfumeria@myrhoteles.com

La Perfumería rinde homenaje al pasado histórico del edificio donde al comenzar su rehabilitación para adecuarlo a su uso como hotel y restaurante, se descubrieron unos restos pertenecientes a una perfumería romana del siglo III, reconvertido ahora en un emplazamiento gastronómico donde explorar el sabor y la pureza del producto autóctono descubriendo la esencia y la autenticidad de la materia prima.

VALEN&CIA
Somí,35
Tel 963 330 434

A E
El bombazo que situó a Valencia en el mapa de las tendencias modernas de la restauración, impulsado por Valentín Sánchez ha conseguido un ambiente muy agradable y *trendy*. La oferta culinaria posee claras influencias orientales y étnicas: tatakis, hamburguesas de autor, *steak tartare*, carrillera... una cocina con arroces y muchos postres sin dejar de lado el toque vasco de Valentín. Situado junto al céntrico Mercado de Colón. It was the hit that put Valencia on the map of modern cuisine, driven by Valentín Sánchez, who has achieved a very nice and trendy atmosphere. The culinary offer has clear oriental and ethnic influences: Tatakis, author hamburguers, steak tartare... a rice

cuisine and many lovely deserts without forgetting Valentín Basque touch. In Valencia centre close to Colon market.

**FASHION
FASHION**

AL TUN TÚN
Plaza de América, 4 (P2-3E)
Tel 963 749 340
www.restauranteltuntun.com
Cierra: Lunes / Closed: Mondays

A E
Llega la magia, llega el sabor. Improvisa y diviértete. Filosofía pensada y madurada hasta el más mínimo detalle por Valentín Sánchez, pero con ese punto de improvisación que le otorga el nombre Al Tun Tún. Ambiente cosmopolita y relajado con gran producto preparado y presentado a la vista del comensal. De lunes a sábado un Dj ameniza en directo las veladas para que la música te envuelva. Reservar. Magic and flavour, improvisation and fun. Valentín has created his own philosophy to the slightest detail. Al Tun Tún has a cosmopolitan and relaxing feel to it, with carefully prepared and presented dishes. From Monday to Friday a Dj plays to enjoy the evening. Booking is required.

**FRANCESES
FRENCH CUISINE**

DE CLAIRE OYSTER BAR
Sevilla, 27 (P4-B2)
Tel 963 253 657
Facebook:@declaireoysterbar

A
Un espacio coqueto y tranquilo, ideal para cócteles o cenas informales en el barrio de Ruzafa. Sirven 3 tipos de ostras: Fine de Claire, Spéciale de Claire y Spéciale Gouthier. También degustaciones de salmón Carpier o marinado de 3 formas distintas, jamón de bellota, quesos fran-

ceses, salazones... Y una buena selección de vinos, champanes y cavas.

LA FONDUE
Serrano Morales, 9 (P5-1E)
Tel 963 747 484
www.lafondue.es
Cierra: Lunes/ Closed: Monday
Precio / Price: 25 €

La Fondue conserva el cariño y trato familiar de siempre. Cocina especializada en fondues Bourguignone y Savoyarde, pioneros en Valencia desde hace más de 30 años. Un steak tartare con sello propio previa reserva, carnes de la mejor materia prima, acompañado de una excelente selección de vinos y finalizando con cualquiera de sus postres caseros.

**FUSIÓN
FUSION CUISINE**

ABE'S
Església, 43, Aldaia
Tel 961 146 544
abes.com.es/
Instagram: @abesbaconlife
Abe's es el resultado de la iniciativa de cinco amigos que, tras años de esfuerzo, han conseguido acercar a su pueblo su forma de ver la cocina y la hostelería como un encuentro en el que disfrutar de los sabores y en un ambiente agradable. En Abe's se encuentran dos versiones con dos ofertas gastronómicas totalmente distintas entre sí. A mediodía ofrecen un menú ambientado, cada semana, en las recetas típicas de un país diferente. Una propuesta que denominan "la vuelta al mundo" donde en cada menú es posible probar recetas e ingredientes típicos de diferentes países con la fusión de su cocina mediterránea. La otra versión se puede encontrar en su carta nocturna, de donde le viene gran parte de su fama, con sus hamburguesas como protagonistas principales.

DANDO LEÑA
Pl. Tribunal de les Aigues, 4
Tel 673 813 171
www.restaurantedandolaena.com
Cocina a la brasa con un toque de fusión asiática. Sorprende e innova; algo diferente para ir a probar.

MOOD FOOD
Pintor Salvador Abril, 7 (P4-2B)
Tel 961 050 269
Cerrado: Domingo y Lunes / Closed on Sunday and Monday
Local pequeño y con encanto. Ofrecen cocina de mercado con un buen producto.

EL RODAMÓN DE RUZAFÀ
Sueca, 47 (P4-2C)
Tel 963 218 014
www.elrodamon.com
reservas@elrodamon.com
Abierto todos los días / Open all days

A
Ofrece un recorrido a través de las variadas gastronomías del mundo. Tapas universales y cosmopolitas, desde Oriente hasta Occidente. Aquí se pueden tomar desde piadinas italianas a guacamole mexicano o empanadillas vietnamitas... todo con un toque personal de calidad. Más de 40 vinos por copas entre 2 y 3 euros. Todo un viaje culinario.

UWU
Martínez Ferrando, 5 (Junto al Mercado de Colón)
www.weareuwu.com
Instagram: @weareuwu
Precio: 25-30 €
Uwu es un japonés clandestino experto en sushi fusión en pleno centro de Valencia. Lo podrás encontrar en el interior de Caña Libre, un bar de los de toda la vida. Uramakis, sashimi, nigiris, tatakis, tartare su muchísimo más. Todo mientras observas como te lo cocinan en directo.

**GALLEGOS
GALICIAN CUISINE**

FLAMA

MÁS ALLÁ DE UNA COCINA DE BRASAS

POR JUAN LAGARDERA

La cocina más ancestral y aparentemente sencilla está ganando adeptos. La gastronomía molecular trajo consigo un nuevo aprecio por el buen producto. Era lógico que a partir de ahí se pusiera en valor lo más natural y con ello unas prácticas culinarias primigenias, que no primitivas, basándose en la simplificación de los procesos para extraer los sabores más identificables. Junto a la alta cocina hemos visto recuperar visiones de los años 70 como la dieta paleolítica, el naturismo o la macrobiótica.

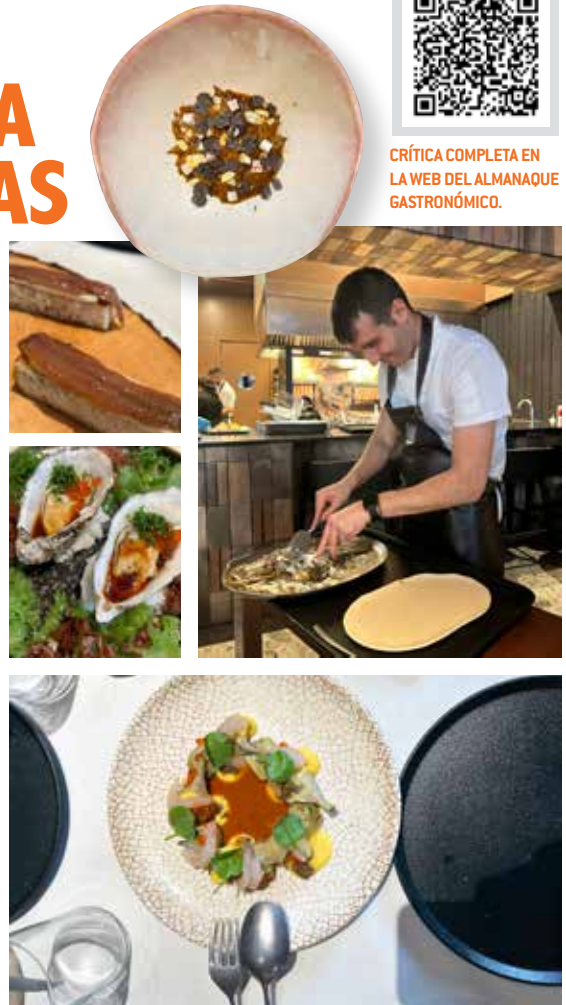
La ola ha llegado, al fin, a nuestras orillas. En la misma

Valencia, un joven cocinero de Xàtiva, Edu Espejo, ha inaugurado hace pocas semanas otra experiencia en esa línea. Flama es su restaurante, en una esquina de la Gran Vía con Conde Salvatierra, que comparte con su amigo, el eficaz y amable maître Ricardo Espíritu. De Xàtiva es también el joven ayudante de cocina, Jaume Boluda. Aquí la leña es de carrasca (encina), cuya lenta ignición favorece unas brasas duraderas. Cuelgan los pescados atlánticos en una nevera a la vista, al igual que los fuegos. Pero también hay carnes y verduras, todo alrededor del asador.

El joven cocinero de Xàtiva, Edu Espejo, ha inaugurado este restaurante que pone en valor la cocina más ancestral.



CRÍTICA COMPLETA EN LA WEB DEL ALMANAQUE GASTRONÓMICO.



FLAMA >
GRAN VÍA MARQUÉS DEL
TURIA, 63, BAJO DERECHA >
TEL 638 737 172



ELADIO

Chiva, 40 (P3-1A)
Tel 963 842 244
www.restauranteeladio.es
Precio / Price: 60 €
Cierra: Domingo y lunes noche, agosto / Closed: Sunday, Monday evening and all August



En su día significó el gran salto adelante en la ciudad gracias a la profesionalidad que desde Suiza trajeron Eladio y Violette. Hoy es Michel el que ha cogido el testigo y sigue marcando calidad: pescados y mariscos fresquísimos, carnes gallegas excelentes, postres de aires suizos y un magistral steak tartare.

**HAMBURGUESERÍAS
BURGER HOUSE**

BUFIT

Literato Azorín, 20 (P4-C2)
Tel 963 215 020
www.hamburguesasvalencia.com
Cierra: Lunes y Martes / Closed: Mondays and Tuesdays.
Menú diario a un precio inmejorable. Es un espacio informal en el que se sirven originales hamburguesas. Todas singulares y con panes diferentes, preparadas a la parrilla, buenisimas. Además, su local está a disposición de los clientes para cualquier evento.

**LAMBURGUESA
URBAN FOOD**

Beltrán Bigorra, 10 (barrio del Carmen)
Tel 655 317 670
www.lamburguesa.es
Abierto todos los días hasta la 01:00h
Excelente hamburguesería, con más de una veintena de posibilidades. Carne de rubia gallega de primera, magníficos quesos y unas patatas fritas muy sabrosas. De la mano de los hermanos Pablo y Salva Martínez (La bona cuina) ya han replicado

la fórmula en Godella y en Paterna.

**ITALIANOS
ITALIAN**

AL POMODORO

Del Mar, 22 (P2-2D)
Tel 963 914 800
restaurantealpomodoro.com
Lunes y martes tarde cerrado / Monday and Tuesday afternoons closed
Precio / Price: 16 €
Ecléctico y transgresor. En su ambiente original, ofrece variados entremeses, ensaladas y sus ricas pizzas con masa fina, sin olvidarse de sus postres caseros. Servicio amable y atento.

AUGUSTO DI CARMEN

Pedro III el Grande, 10
Tel 963 734 107
Cierra: Lunes / Closed: Mondays

Cocina romana de verdad y atenta al mercado, con una extraordinaria terraza en el corazón de Ruzafa.

L'ALQUIMISTA

Luis Santángel, 1 (P4-3B)
Tel 685 201 413
Cierra: Martes
Pequeño restaurante convertido en una referencia de la cocina italiana de Ruzafa. Sabrosos entrantes, entre los que destaca el tartar de aguacate y el carpaccio vertical de buey con pera. En los segundos destacan las preparaciones de pasta casera, originales y diferentes. Conviene reservar.

LA PAPPARDELLA

Bordadores, 5 (P2-1C)
Tel 963 918 915
www.restaurantelappardella.com
Abierto todos los días. Reservar fines de semana / Open every day. It's advisable to book on weekend
Precio / Price: 16 €
En pleno corazón de Valencia, con vistas al Miguelete, su carta luce 29 variedades de pasta di-

ferentes. Dispone de varios menús y ofrece un servicio amable y atento. In the heart of Valencia, overlooking the Miguelete, the menu offers 29 different pasta dishes. With several daily menus, it offers a pleasant and attentive service.

LAMBRUSQUERIA

Conde Altae, 31-36 (P4-3A)
Tel 963 747 539 / 963 340 753
Císcar, 3 (P4-3A)
Tel 963 342 212
Caballeros, 27
Tel 962 752 555
www.lambrusqueria.com
lambrusqueriavalencia@hotmail.com
Abierto todos los días / Open every day
Precio / Price: 20-25 € Menú del día / Lunchtime: 6,95 €



Inspirado en una antigua tradición italiana: las viejas trattorias, esos pequeños restaurantes que permiten una mirada sobre la vida italiana y que ofrecen a un precio pequeño grandes obras de simplicidad y frescura. El éxito del primer restaurante ha dado lugar a una nueva aventura en la cercana calle Císcar: un café lounge atractivo. The concept of Lambrusqueria is based on a deep rooted Italian tradition: the old "Trattoria", those small restaurants that show a genuine side of Italian life and offer great cuisine for a reasonable price. The success of the first restaurant led to a new adventure in the nearby Císcar street: a cafe-lounge appeal.

SIMON BOCCANEGRA

Francisco Sempere, 8 (cerca del Mercado de Ruzafa)
Tel 960 804 686
www.simonboccanegra.es
Cierra: Lunes y Martes / Closed: Mondays and Tuesdays
Abre mediodía y noches de miércoles a domingo, y las vísperas de fiesta.



Un italiano bergamasco, con finas pizzas y una oferta más que interesante de pasta y salsas, así como de salchichas germánicas. Propone un menú de mediodía imbatible pero

esconde muchas otras cosas: salchichas y ensaladas alemanas, codillo, purés, polenta... y una correcta carta de vinos que incluye alguna reseña italiana de calidad.

**MARISQUERÍAS Y
PRODUCTO DE MAR
SEA FOOD**

EL CABANYAL

De la Reina, 128 (Cabanyal) (P11-2A)
Tel 963 561 503 / 686 463 210
restauranteelcabanyal.com
Cierra: Martes / Closed: Tuesdays
En este barrio de pescadores encontramos uno de los mejores restaurantes de mar de la ciudad. Pescados de tamaños increíbles, siempre salvajes y muy frescos. Cocina sencilla para productos soberbios.

PÍLSENER

Alameda, 38 (P2-3C)
Tel 963 370 211
Cierra: Domingo noche y lunes todo el día / Closed: Sundays night and all day Monday
Precio / Price: 50-60 €

Cocina de producto, del mejor: pescados, mariscos, ensaladas de tomate y ventresca, excelentes arroces y fideos. Insuperable el centollo. Decoración fresca y natural, con techos altos. Un sitio diez frecuentado por artistas, políticos y empresarios. Servicio superprofesional... Aquí se encuentran, además, las marcas más acreditadas de champán francés.

**MEXICANOS Y LATINOS
MEXICANS AND LATINOS**

GAVE MX

Sueca, 46 (P4-2C)
Tel 659 114 406
www.gavemx.com
Precio medio: 20 €



LOS FUNDADORES, A LA IZQUIERDA, Y LOS PROPIETARIOS ACTUALES, SUSANA Y RICHARD. > Fotos D.R.



GAMBAS AL AJILLO.

BAR RICARDO

EXCELENCIA E HISTORIA

Inaugurado en 1947, este bar ofrece cocina abierta todo el día para preparar con gran producto un interminable recetario de sublimes tapas.

POR CARLOS LÓPEZ

La historia del Bar Ricardo es la historia de la sociedad valenciana de barrio; de la taberna y tonelería más clásica al bar de tapas con vitrina expositora. Desde 1947, a lo largo de tres generaciones, han sido escaparate de buen servicio, cercanía y vecindad, ofreciendo un excelente producto fresco, cercano de nuestras lonjas y mercados. Sencillez, cariño, muchas horas y experiencia acreditada han sido la mejor carta de presentación de su apuesta, que se nota en el ambiente de la barra, la sala o la terraza. Todo lo anterior es la base de la creación de un espacio agradable en el que los camareros circulan de manera automática con un avezado control de platos, fuentes y copas.

Estupenda ubicación, local moderno, cómodo y sin decoración recargada, componen una encantadora atmósfera para que el visitante pueda “aburrirse” eligiendo entre una gran variedad de platos con producto nacional del campo y del mar, manipulados correctamente, para elaborar excepcionales tapas, pescados, carnes y mariscos, y acompañados por una buena copa óptima en temperatura.

Con una cocina “abierta” todo el día (de 8:00 a 00:00 h) y dos cartas; una de bocadillos (clásicos especiales y guarniciones) y otra de mesa (tapas, mariscos, pescados, bandejas variadas, revueltos, montaditos, salazones, conservas y postres), el recetario tradicional español sale de paseo con la expectación de lo que se va a comer.



PULPO A LA GALLEGA.



NAVAJAS A LA PLANCHA.



ZAMBURIÑAS.



SEPIÑETS FRESCUÍSIMOS.



PATATAS BRAVAS.

BAR RICARDO >
DOCTOR ZAMENHOF, 16 >
TEL 963 823 789 >
BARRICARDO.COM



CRÍTICA COMPLETA EN LA
WEB DEL ALMANAQUE
GASTRONÓMICO.

Gave MX se aleja del típico restaurante tex-mex para ofrecer auténtica comida mexicana casera, así como platos innovadores y creativos. Yaiza y Rogelio se encuentran detrás de este pedazo de México que acaba de abrir en Valencia después del éxito cosechado en Ibiza. Este restaurante se inspira en las cantinas mexicanas tanto en su decoración como en sus platos y también en la atención cercana y amable de todo su personal.

LA MEZCALERÍA VLC

Carles Cervera, 34,
Tel 963 034 784
Un lugar donde probar el auténtico mezcal, así como deliciosos tequilas y también productos gastronómicos mexicanos.

TAQUERÍA LA LLORONA

Pintor Salvador Abril, 35
Tel 963 287 397
www.taquerialallorona.com
Cierra: Martes / Closed: Tuesdays
Abre de martes a jueves de 13:15h a 15:30 h, y de viernes a domingo de 13:15h a 16:00h. Tiene servicio de take away a través de Delivery, Glovo, Justeat y Ubereats

A

Situada en el barrio valenciano de Rufaza, La Llorona nos acerca a la comida urbana mexicana con un nuevo concepto de taquería, bajo el mando de un cocinero de primera, José Gloria, quien introduce combinaciones en sus tacos realmente sorprendentes y sabrosas. Su guacamole es perfecto.

Orientales ORIENTAL CUISINE

ALOHA POKE

Martínez Cubells, 6 (P4-2E)
TEL 960 088 570
www.alohapoke.es
Instagram: @alohapokespain
Abre de lunes a domingo de 12h a 22:30h
Aloha Poke ofrece los mejo-

res pokés sanos y sabrosos de la ciudad. Su filosofía es la "Healthy Life - Happy Life". Cuenta con menú de lunes a viernes en horario de comidas. Y ofrece también opciones 100% veganas y sin gluten.

HOTARU

Cádiz, 48
Tel 722 632 559
Instagram: @hotaruvalencia
Sushi bar, carnes y pescados a la brasa y cocteles exclusivos en un local espectacular y acogedor. Nuevo restaurante de cocina japonesa en el centro de Ruzafa. Sabores exóticos y máximo respeto al producto. Terraza interior muy agradable.

LITTLE THAI

Onteniente, 4 bajo.
Tel 960 261 040
Pedro III el Grande, 46
Tel 960 261 040
Avda. Blasco Ibañez, 108
Tel 960 261 040
Avd. Francia, 20
Tel 960 261 040
Elena Tamarit, 6 (Torrent)
Tel 960 261 040
Nuevo local Express (domicilio y para llevar) en Avenida Cortes Valencianas, 48
Tel 960 261 040
Correo: info@littlethai.es

En Little Thai ofrecen la mejor gastronomía Thai Fusión. Un concepto de restaurante pensado para que el cliente pueda crear los platos a su gusto. Cuenta ya con cuatro locales en Valencia, además de uno en Torrent y un recién local Exprés en la Avenida Cortes Valencianas. En todos sus restaurantes proponen un estilo de comida sana y divertida, que se cocina de cara a los clientes generando todo un espectáculo de fogonazos. En los últimos meses incorporaron un servicio de entrega a domicilio "sin contacto" para adaptarse a las medidas contra el Covid-19. Cuentan también con una App propia. Reparten en la zona de Valencia, Mislata, Xirivella, Alboraya, Torrent y alrededores.

MOMIJI

Jorge Juan, 19 (sótano Mercado de Colón) (P4-3A)

Tel 960 709 175
www.momiji.es
Abre al mediodía todos los días de la semana, y por la noche de lunes a sábado / Open everyday at lunchtime, and Monday to Saturday also at night

A

El kiosco se ha transformado en toda una barra de sushi. Sigue teniendo el excelente material marinerio que le suministra la pescadería vecina de Martín y Mary, bajo la batuta de un joven y gran cocinero formado en Japón y en alguno de los mejores restaurantes asiáticos de Europa. Así que aquí tenemos uno de los mejores sushis de la ciudad y otras muchas sorpresas. The kiosk has become a full sushi bar. It still has the excellent seafood provided by Martín and Mary's neighbouring fishmonger's, and is under the supervision of a great young chef trained in Japan and in some of the best Asian restaurants in Europe. So here we have some of the best sushi in the city and many other surprises.

NOZOMI SUSHI BAR

Pedro III el Grande, 11 (P4-3B)
Tel 961 487 764
www.nozomisushibar.es
Facebook: @NozomiSushiBar

A E

El matrimonio de Sushi Home se trasladó del Carmen al corazón de Ruzafa, dando réplica a un precioso local de Kyoto en Valencia. Uno de los mejores japoneses de la ciudad. Gran carta de sakes.

THAI MONGKUT

Sevilla, 27 (Ruzafa)
Tel 960 216 780
Cierra lunes
Precio medio: 15-30 €
Menú mediodía, de martes a viernes: 12,90-16,90 €. Opciones vegetarianas y veganas.
Un pedacito de Tailandia en el centro de Valencia. Bienvenidos a Thai Mongkut, donde se puede disfrutar de auténtica comida tailandesa sin salir del centro histórico. Sus cocineros tailandeses preparan una carta al más estilo *Street food market* tailandés. Hay que probar las brochetas Kai Satee con salsa

de cacahuete, o los Poh Piah de carne y verduras, o el tan conocido Pad Thai. Mezcla de sabores tamarindos, picantes y dulces. Una experiencia única.

ZEN

Av. Pio XII, 33 (P1-1B)
Tel 963 483 439 / 963 463 740
Nunca cierra / Open every day-
Precio / Price: 25-35 €
Pato laqueado estilo Pekín, ro-daballo en dos gustos, anguila ahumada o lubina al vapor son algunas de las recomendaciones. Buen servicio.

PARA LLEVAR TAKE AWAY

ACCTIOMAR

Mercavalencia nave multiservicios módulo 9, Carrera de la Font d'en Corts, nº 231
Tel 961 260 661
pedidohogar@atcciomar.es
www.atcciomar.es
Atcciomar cuenta con más de 30 años dedicados a la comercialización y distribución diaria de pescados y mariscos de primera calidad. Una empresa especializada en la elaboración propia de productos *delicatessen*. Dispone de sala de manipulación de pescado y cocedero de marisco propio, donde desarrollan todo el proceso de elaboración de sus productos. Están especializados en el sector Horeca, pero han creado un canal de venta *online* para particulares, siendo pioneros en ello y convirtiéndose así en un referente del sector. Reparten a toda España.

TAPAS DE AUTOR AUTHOR TAPAS

BOUET

Gran Vía Germanías, 34
Tel 960 070 789
www.bouetrestaurant.es
Horario: lunes a domingo de

MERAKI BEACH EL SABOR DEL MAR

El restaurante Meraki Beach ofrece sabores tradicionales y mediterráneos con las mejores vistas al mar Mediterráneo; una experiencia única e inolvidable, en primera línea de playa de la Poble de Farnals, a tan solo 5 minutos en coche de Valencia.

De sus fogones, salen platos de cocina tradicional de los poblados marítimos, así como algunas pinceladas de platos mediterráneos, preparados con productos de proximidad. Siempre cocinados con el máximo cariño para acercar lo mejor de la gastronomía valenciana a los clientes más exigentes.

Las especialidades del restaurante Meraki Beach, tienen todo el sabor marinero.

Cuenta con espacios con vistas al mar, como el SKY BAR, donde es posible degustar los mejores combinados, así como disfrutar de una noche mágica frente al mar.

Destacan sus eventos, vanguardistas, disponiendo de espacios polivalentes, eventos de empresas, así como eventos como bodas, comuniones o celebraciones familiares.

MERAKIBEACHRESTAURANTE.COM
PASSEIG COLOM, 33
POBLA DE FARNALS



FACHADA DE MERAKI BEACH. > Fotos D.R.



FIDEUÀ DE VIEIRAS Y GALERAS.



LA TERRAZA CON VISTAS AL MAR MEDITERRÁNEO.

13:30 a 15:30

A E

Aquí oficia Tono Pastor, un cocinero sui generis que cambia sus menús a diario en función del mercado y el sentimiento. Sus influencias asiáticas y del Mediterráneo oriental, son evidentes y sabrosísimas. Local con mucho estilo, con la marca del arquitecto Ramón Esteve.

CANALLA BISTRÓ

Maestro José Serrano, 5
[P4-3B]
Tel 963 740 509
www.canallabistro.com

A

El restaurante de fusión y aires orientales del reputado chef Ricard Camarena. Algunos de sus platos estrellas son el sandwich de pastrami, la flor de calabacín, la mozzarella rellena de cangrejo o su helado de ferrero rocher. Decoración moderna y desenfada. Menú largo a buen precio. Reservar, suele tener mucho éxito entre el público joven extranjero.

PLATERO UTOPIC FOOD

Poeta Antonino Chocomeli, 1
[P10-3B]
Tel 962 056 517
www.plateroutopicfood.com

A

Una especie de bar de barrio

[Campanar], donde se practica una muy buena cocina sobre el recetario valenciano con algunas influencias de otros continentes. La oferta al mediodía se basa en tres menús con el arroz como protagonista absoluto. Arroces secos y melosos con 6 variedades a elegir y elaborados al momento en su menú de 15 €. Por la noche ofrece una cuidada carta de tapas tradicionales, bocatas de *pataqueta*, pepitos de pisto, de sobrasada, queso curado y miel o de morcilla con cebolla pochada y queso tierno, así como unos divertidos perritos calientes, de longaniza rellena de habas y tomate frito, de setas, trufa y cebolla crujiente o el blanco y negro en uno... o el bocata de bravas estudiantil.

DOÑA PETRONA

Padre Perera, 5
Tel 963 364 983
www.doñapetrona.es

A

Doña Petrona es un espacio de Tándem Gastronómico ubicado en el mismo corazón del barrio de Ruzafa, en el que se presentan múltiples guiños a Valencia y a Argentina reflejados en una variada oferta de comida, pastelería y bebidas que se puede degustar durante todo el día. Una oferta atractiva marcada por los

productos de temporada y con elaboraciones de allá y de acá, con propuestas adaptadas para cada momento del día: desayuno, almuerzo, aperitivo, comida, merienda, copas o cena.

ENTREVINS BIRLIBIRLOQUE

Paz, 7
Tel 963 333 523
www.entrevins.es
v.entrevins@entrevins.es
Abre todos los días/ *Open everyday*
Precio: Menú del día 19€
Menú de la casa 30€

A E R

Tras algo más de una década en Ruzafa dirigiendo un nuevo concepto de restaurante asociado al vino, el tolosano Guillaume Glories, uno de los grandes sumilleres del país, reabrió su Entrevins con el mismo equipo en la cocina pero en un espacio de alto valor estético. Situado en un bonito edificio modernista de la calle de la Paz, con un sótano que ha puesto al descubierto restos árabes, visigodos y romanos, Entrevins cuenta con diversos comedores privados, un club del vino, el restaurante propiamente dicho y un nuevo espacio, Birlibirloque, dedicado al tapeo. La mano de Pepe Cosín, MacDiego

y Calpurnio está detrás de las logradas soluciones estéticas de Entrevins, donde además se come bien y a buen precio y se bebe todavía mucho mejor.

KABANYAL

Plaza Semana Santa Marinera, 1
[antigua Armada Española]
Tel 747 427 746
www.kabanyal.es
Kabanyal ofrece cocina mercado basada en producto de calidad y proveedores de proximidad. Su carta ofrece platos tradicionales y típicos del Cabanyal y otras zonas geográficas de la Comunidad Valenciana, cocinados como antaño. Dispone de una amplia carta de vinos y de una magnífica terraza situada en una de las plazas más bonitas del Cabanyal, donde se puede disfrutar de su experiencia gastronómica, del tardeo y de unas magníficas vistas a la Marina de Valencia acompañado de la brisa del mar Mediterráneo.

LA ALDEANA BODEGA DE 1927

José Benlliure, 258
[Cabanyal]
Tel 961 054 923
www.malarmat.es
Precio: 15-25€

A E



UNA NUEVA FORMA DE HABITAR LA HUERTA

Restaurante · Jardín Cultural · Eventos

Camí de l'Estació, 4 46100 BURJASSOT (VALÈNCIA) Parking privado 621 341 751

www.villaindiano.com

@villaindiano

Suscríbete Villa Indiano al minuto

El local es pequeño pero conserva todo su sabor tradicional, junto a una calle peatonal que sirve de terraza para esta taberna. Allí oficia alguien poco convencional, Alfonso García, un cocinero muy solvente que tras pasar por los fogones de algunos grandes restaurantes —con Manolo de la Osa, Dacosta, Miguel Ruiz, La Sucursal, Goust...—. Propone tapas de toda la vida realizadas con perfección y un toque de creatividad para amplificar sabores y mixturas. El resultado es sorprendente y a veces genial: sepionet brut con cacahuete, oreja o morro de cerdo, pelotas de boniato con cuscús, mullador de escalivada, ensaladilla etrusca, caldero de pescado... Una pequeña joya contemporánea, escondida en un recodo del pasado.

VASCOS Y ASTURIANOS
BASQUE AND
ASTURIAN CUISINE

LA TASKA - SIDRERÍA

Conde Altea, 39 [P4-3A]
Tel 963 819 444
www.lataskasidreria.es
Cierra: lunes
Av. Valladolid, 5 [zona Alfauir].
Tel 963 697 700
Cierra: martes
Precio / Price: Menús
entre 20 y 33 €

A
Dos hermanos de ascendencia asturiana enamorados de la cocina tradicional del norte, abrieron estas sidrerías para ofrecer lo mejor de la región en clave gastronómica: Asturias, País Vasco, Navarra y Galicia se pueden saborear en cualquiera de sus dos locales. Este homenaje se resume en una selecta carta en la que no falta casi nada, desde sidra a fabada, así como txistorra, txangurro, quesos artesanos como Cabrales, Afega'l Pitu, Idiazabal o el ya afamado chuletón a la piedra. Sin olvidar los postres con sello de la casa, como el canelo crujiente con crema helada de arroz con leche. ¡Déjese recomendar y dis-

frute! Two brothers of Asturian descent fall in love with the traditional cuisine from the North. They open these Cider houses in order to offer the best gastronomy from the region: You can savour Asturias, País Vasco, Navarra and Galicia can be tasted in either of their two restaurants. This homage can be experienced through their selective menu, which excludes nothing, this menu includes: sidra, fabada, txistorra, txanguro, different varieties of handmade cheese; Cabrales, Afega'l Pitu, Idiazabal or the famous stone-beef chop. Without forgetting the dessert with the stamp from the house; the crunchy Canelo with rice with milk ice cream. Listen the recommendations and enjoy!

LEIXURI

Cirilo Amorós, 80
(esquina con Grabador Esteve)
Tel 963 515 421 /
670 244 717
rteleixuri@hotmail.com
www.restauranteleixuri.com
Precio / Price: 30-40 €
Insta: @leixuri82
Facebook: RestauranteLeixuri

A
Macedonio Sánchez al frente de la cocina y su dinámica hija Arantxa en la sala, mantienen el último gran restaurante vasco de la ciudad. Buen ambiente, impecablemente vestido, servicio rápido y agradable para una cocina de siempre: marmitakos, alubias, chipirones, bacalaos, chuletones, menestra... incluso un cocido montañés y, mucho más delicado, unos sabrosísimos puerros rellenos.

VEGETARIANOS
VEGETARIAN

COPENHAGEN

Literato Azorín, 8
Tel 963 289 928
contacto@restauranteconpenhagen.es
Comidas: Lunes – Domingo
13:30 / 17:30 (admisión de



ALENAR

BODEGA MEDITERRÁNEA

*Comerse "la terreta"
en el centro de Valencia*



"Esmorzaret" - Tapes i Vins
Local & Para Llevar

C/ Martínez Cubells, 6, Valencia
Tel. 960 039 603
www.alenarbodega.com

clientes hasta las 16:00)
Cenas: Martes – Domingo
20:00 / 01:30 (admisión de
clientes hasta las 23:30)
Hacer un pedido: ubereats.
com, glovoapp.com
Copenhagen nace en 2011
con la intención de que la co-
cina vegetariana sea cada vez
más atractiva para un mayor
número de personas. Trabajan
cada día para potenciar y dar a
conocer la variedad y vitalidad
de los productos de origen ve-
getal, y sus posibilidades de-
liciosas y casi infinitas. Todo
esto en un entorno moderno
y arquitectónicamente de
vanguardia. Copenhagen se
encuentra en pleno barrio de
Russafa, barrio de moda de
Valencia, moderno, cosmo-
polita, abierto e innovador.
Utilizan siempre productos de
calidad, con especial énfasis
en el producto de temporada
ecológico y de proximidad, lo
que les lleva a poder ofrecer
una oferta sana y económica.
En esencia, vibrante, sabrosa
y fresca.



PLAYAS DEL NORTE

**MALVARROSA,
EL CABANYAL
Y LAS ARENAS**
NORTH BEACHES

BALANDRET

Paseo de Neptuno, 20-22
(P11-3C)
Tel 963 811 118
www.balandret.com
Abierto de lunes a domingo
Horario: de 13:30 a 18:00



Cocina tradicional valenciana
basada en arroces, productos
mediterráneos y de mercado.
Especialidad en arroces. Des-
taca la paella de bogavante y

la *fideuà* de zamburiñas con
ajetes. Local muy agradable,
con una decoración actual.

CASA CARMELA

Isabel de Villena, 155
Tel 963 710 073
Horario: Lunes a domingo de
13h a 16h / Monday to Sunday,
13-16 h
Precio / Price: 30 €



Cocina valenciana junto al le-
gendario chalet veraniego del
escritor Blasco Ibáñez. Arroces
hechos con fuego de leña frente
a la playa de la Malvarrosa.
Posiblemente la mejor paella va-
lenciana de la ciudad [hay que
avisar con tiempo]. Excelentes
entrantes a base de productos
del mar fresquíssimos. Typical
Valencian cuisine served besi-
de a summer house formerly
owned by the writer Vicente
Blasco Ibáñez. Rice dishes
cooked over firewood on the
Malvarossa beachfront. Possi-
bly the best Valencian paella in
the city [warning with time]. Ex-
cellent starters based on fresh
sea products.

DUNA PORT

Marina Real JCI
Tel 962 11 16 62 /
639 91 27 80
www.dunapuerto.com
Marina Sur

El último local de la familia Bran-
dez, con unas vistas inmejora-
bles sobre la dársena, justo al
lado de la lonja y los atraques de
pescadores. Arroces y produc-
tos del mar.

LA ALEGRÍA DE LA HUERTA

Paseo Marítimo, Módulo 6
Playa de la Malvarrosa
Tel 963 550 507
Facebook: /restaurantelaale-
griadelahuerta
Ambiente tradicional marinero
en este restaurant que regen-
ta la familia Miralles Martínez
desde hace cuarenta años con
simpatía, buen hacer y pasión.
Lo han convertido en uno de los
restaurantes más reconocidos
y emblemáticos del paseo ma-
rítimo. ¿Su secreto? Preservar
en el tiempo la cocina típica va-
lenciana.

LA PEPICA

Paseo de Neptuno, 2, 6 y 8
(P11-3C)
Tel 963 710 366
Precio / Price: 40 €

Restaurante con atractiva terra-
za ubicado en el paseo marí-
timo. Especialidad en arroces, en-
trantes valencianos, mariscos
y pescados frescos, como la
fritura, lubina, dorada y merluza.
Amplia bodega y postres case-
ros, como la tarta de almendra,
entre otros.



PLAYAS DEL SUR

**DE PINEDO
A CULLERA**
SOUTH BEACHES

3 CA PEPE DEL SALER

Pinares, 18, bajo
Tel 961 830 020
www.capepedelsaler.com
Precio / Price: 20-30 €
Restaurante de carácter tradi-
cional donde la oferta gastro-
nómica se basa en la *allipebre*
y un amplio surtido de arroces,
como el de bogavante.

5 CASA ROCHER

Ctra. Nazaret-Oliva, 18
(Mareny de Sant Llorenç)
Tel 961 760 173
restaurantecasaroche@gmail.
com
Cierra: Martes / Closed: Tuesday
Precio / Price: 30-40 €
Elegante restaurant que tras la
reforma conserva el carácter fa-
miliar, con la tercera generación
de Rocher en los fogones. Sus
especialidades: *espardenyà*,
anguila asada, arroz de boga-
vante, de costillas y acelgas...

6 CASA SALVADOR **

L'Estany de Cullera
Tel 961 720 136
Horario: de 10:00 a 17:00

Precio / Price: 40-50 €



Cuesta encontrarlo, pero la re-
compensa es notable. Estamos
en la catedral del arroz, y su
terrazza sobre L'Estany es como
si nos trasladara al curso alto
del Nilo. Déjese llevar por su in-
agotable carta, incluyendo sus
novedosos y siempre sobresa-
lientes arroces.

Those who accept the challenge
of actually finding this restau-
rant are immediately rewarded
with a magnificent menu in
unbeatable surroundings. The
restaurant is renowned for its
rice dishes and its terrace that
overlooks L'Estany lake evokes
scenes of the River Nile. Let
yourself be carried away by its
inexhaustible menu, including
its innovative and always out-
standing rice dishes.

? DUNA

Paseo Pintor F. Lozano,
módulo 3. El Saler (al final de la
ctra. de El Saler, en la rotonda,
dirección Tallafoec de la Rambla)
Tel 961 830 490
www.arroceriaduna.es
arroceriaduna@gmail.com
Abre de 13 a 20 horas, de lunes
a domingo / Open from 13 to 8 h,
Monday to Sunday.



Precio / Price: 40 €
Un espectacular restaurant, si-
tuado en el privilegiado parque
natural de la Devesa del Saler,
en primera línea del mar, junto
a las grandes dunas recupera-
das en esa zona. Atención a su
pescado fresco y al marisco,
a los auténticos tomates del
vecino Perelló y, en especial, a
los arroces, hechos en calderos
de hierro colado: excepcionales.
Lo tiene todo: comida, roman-
ticismo y medio ambiente. A
spectacular restaurant, located
in the exclusive Devesa nature
reserve in El Saler, right on the
sea front, next to the natural
dunes. Attention to its fresh fish
and the seafood, to the authen-
tic tomatoes of the neighbor
Perelló and especially to the ri-
ces done with cauldrons of cast
iron: exceptional. The place has
it all: gastronomy, a romantic
atmosphere surrounded by id-
yllic nature.

9 L'ESTABLIMENT

Camino de l'Estell, s/n
El Palmar. Tel 961 620 100
Cierra: Noches y agosto / Clo-
sed: Nights and August.
Precio / Price: 35 €

A
Platos valencianos de la huerta y los humedales con primor. Excelente all i pebre. Insuperable arroz a banda.

**10 LA DEHESA
JOAQUÍN CASTELLÓ**

Módulo Sur-Playa del Saler
Tel 961 830 000
www.restaurantedeheesaelsaler.com

Solo abre durante julio y agosto en viernes, sábado y domingo. Situado en plena naturaleza, en su cocina mediterránea destaca el marisco fresco del día y producto de primera calidad, como el pescado. Trabajan todo tipo de paellas y arroces, destacando el de langosta y bogavante. Uno de sus alicientes son la terraza con vistas al Mediterráneo, una de ellas acristalada. Los hijos de Joaquín Castelló continúan el buen hacer de su padre, gerente del establecimiento.

11 LA DEHESA-JOSÉ LUIS

Módulo Saler Norte
Pº Francisco Lozano (pintor), 1
Tel 961 830 107
Horario: Viernes a domingo de 11:00 a 18:00

Con vistas al Mediterráneo, en un destacable entorno, José Luis ofrece pescado y marisco fresco, además de tapas de calidad, como clóchina de Valencia, calamares a la romana, navajas, tellinas y gambas plancha. Entre las paellas, destacan la de pollo y pato, la de bogavante o marisco, amén de suculentas calderetas.

12 LLAR ROMÁN

Carretera del Riu, 258 -
Pinedo. Tel 963 248 982

A
Restaurante de cocina tradicional valenciana donde destaca el trato al arroz, ya sea en paella valenciana, o alguna de sus especialidades como el arroz de cangrejo o del senyoret y la fidiuà. La creatividad aparece en

platos como el pulpo con crema de patata, el crujiente de foie, los chipirones con habitas tiernas y jamón o las tortitas de blanquet. Además, ofrece menús especiales y amplia carta de vinos.

Traditional Valencian cuisine, with rice as the predominant ingredient, whether in a Valencian paella or in another speciality, such as the crab rice or senyoret. Creativity appears in dishes such as octopus with potato cream, crispy foie gras, baby squid with baby broad beans and ham or blanquet pancakes. It also offers special menus and an extensive wine list.

14 NOU RACÓ

Carretera de El Palmar, 21
El Palmar. Tel 961 620 172
www.nouraco.com
eventos@nouraco.com
Nunca cierra / Never closed
Precio / Price: 40 €

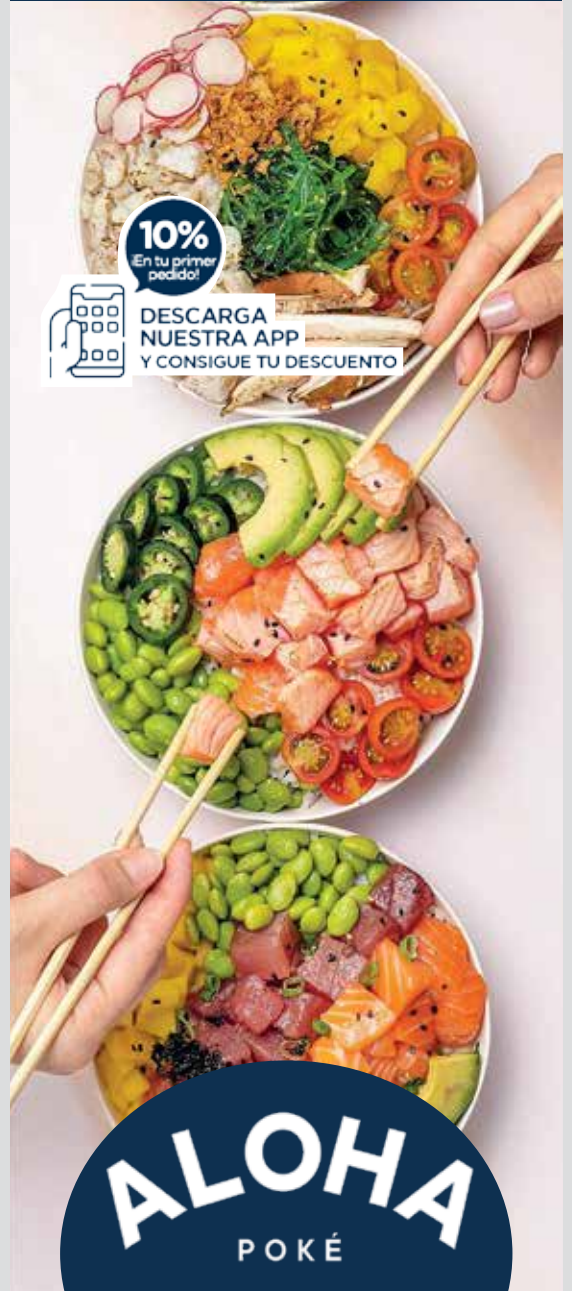
A
El restaurante Nou Racó es uno de los más emblemáticos de la cocina tradicional valenciana y está especializado en la elaboración de la paella a leña, el *allipebre* con anguila autóctona, todo tipo de arroces, carnes, pescados y mariscos de la zona. Gracias a su ubicación privilegiada, situado en pleno corazón del Parque Natural de la Albufera, tiene unas vistas espectaculares del lago y se pueden presenciar las puestas de sol más bonitas de la ciudad. Todos sus rincones están diseñados para realzar cualquier evento, familiar, particular o empresarial y asombrar a los invitados. Una experiencia única que se vive con los cinco sentidos y que se puede completar con un paseo en barca por la laguna, brindar al atardecer y saborear un cóctel en uno de sus jardines o en la terraza chill-out.

15 TROPICAL RESTAURANTE

Playa de Pinedo, 9
Tel 963 248 485
restaurantetropical.net
Abre a partir de las 10 h.
Open from 10h

A E
Restaurante mediterráneo con una cocina típica valenciana de playa —tapas, marisco, allipe-

HEALTHY LIFE, HAPPY LIFE



Glovo

JUST EAT

Uber Eats

Martínez Cubells 6, Valencia. telf. 960 088 570
www.alohapoke.es



bre, pescados y arroces—, situado justo en el nuevo Paseo de la playa de Pinedo. Su plato estrella es el caldero de arroz con cangrejo. Decoración fresca, moderna y cálida. Un local típico con mucho encanto. Cuenta con un aparcamiento privado para sus clientes.

Mediterranean food with a traditional Valencian cuisine of the beach — tapas, seafood, *allipebre*, fish and rice dishes — located just at the new promenade in Pinedo's beach. Its star course is the rice cauldron with crab. Cool decoration; modern and warm. Car park for customers.

16 LA BRISA RESTAURANTE
Playa de Pinedo, 18
Tel 963 248 677
www.restaurantelabrisa.com
Abierto desde las 10:30h

17 CA' L DEU
Playa de Pinedo, 20
Tel 963 248 887
Abierto todos los días/ Open every day

18 L'ESTIBADOR
Paseo de la Dehesa, 3. El Saler
Tel 961 830 540 / 667 970 680
www.lestibador.es
Horario: jueves a domingo de 09:00 a 18:00
Arroz y marisco en este selecto y amplio restaurante, ubicado en un parque natural como el de l'Albufera, con terraza frente al mar.

bodega y una carta de ricos postres.

GURUGÚ
Mestre Vicent Alonso, 33
Godella
Tel 960 301 145 / 722 789 596
www.restaurantegurugu.es
Abierto todos los días/ Open every days.

Precio / Price: 40/45 €
El restaurante Gurugú está especializado en arroces y brasas y también en la elección, a diario, del mejor producto fresco. Este local, que abrió en septiembre de 2019, es la última apuesta de Tomás Brandez, tras su éxito en otros restaurantes como Duna Saler. Además, en esta ocasión se ha aliado con Miguel Orero e Irene Ferrer, de Casa Candy.

TARIQ
Carretera de Rocafort, 9
Godella
Tel 963 904 299
Abierto todos los días/ Open every day
Precio / Price: 20-25 €

A
Mohammed Afzal Chatta propone una comida paquistaní auténtica. Atención a sus lentejas y berenjenas. Muy sólido su pollo tika y el cordero madrás. Su terraza interior es un lujo cuando llega el buen tiempo a esta zona residencial.

**GODELLA Y ROCAFORT
GODELLA AND
ROCAFORT TOWNS**

**FUERA DE VALENCIA
OUTSIDE
VALENCIA**

CASTILLO
Mayor, 90. Godella
Tel 963 640 242
www.restaurantecastillo.es
Cierra domingos noche y lunes/
Closed: Sunday nights and Monday

Precio / Price: 25-30 €
A
Cocina valenciana creativa que convierte la gastronomía en arte y ofrece a sus clientes, una amplia variedad de exquisitos platos creativos y tradicionales, acompañada de una selecta

AROMA DE MAR
Avd. del Grau Vell, 12
Playa de Puçol
Tel 609 615 782
www.aromademar.es

A
Un restaurante tranquilo y bien dispuesto, frente al mar y con una cocina solvente en cuanto a la lonja del pescado y los arroces. Un disfrute.

ARRELS
Carrer del Castell, 18. Sagunto
Tel 606 754 076



IMAGEN DE LA ANTIGUA FACHADA DE LA IMPRENTA VILA SOBRE LA RECIÉN RESTAURADA > Fotos D.R.



INTERIOR DEL MERCADO.

MERCADO DE LA IMPRENTA EL NUEVO ESPACIO GASTROCULTURAL

A partir de la segunda semana de marzo, Valencia vuelve a disfrutar del histórico edificio de la finisecular Imprenta Vila.

Existe un nuevo mercado gastronómico en Valencia que se combina con actividades culturales. Y ese espacio es el Mercado de la Imprenta.

Después de tres años de dificultades administrativas

y la pandemia, los dos socios impulsores del proyecto, Juan Albert Cirujeda y David Núñez, han conseguido dar a Valencia el mercado gastronómico de mayor envergadura hasta la fecha. Como si de un micropueblo se tratase,

con calles, plazas y casas privadas, la antigua imprenta Vila se sitúa entre la Calle de la Mascota, 17 y la Calle Maestro Sosa, formando un conjunto de patios interiores rodeado de altos edificios con los que se mimetiza y a los que aporta un valor único. El espacio cuenta con una ubicación inmejorable en el barrio de Arrancapins.

A partir del 10 de marzo el mercado estará abierto como

un espacio enfocado a todos los públicos y contará con 21 córners gastronómicos y espacios destinados a diferentes actividades culturales, como workshops, exposiciones fotográficas e históricas, mercados de artesanos locales, showcookings y ponencias, entre otros eventos.

**MERCADO DE LA IMPRENTA >
C/ DE LA MASCOTA, 17 >
MERCADODELAIMPRESA.COM**



DETALLES DE LA RESTAURACIÓN DEL MERCADO DE LA IMPRENTA QUE HA CONSERVADO MUCHOS ELEMENTOS DEL EDIFICIO ORIGINAL.

www.restaurantearrels.com
Facebook e Instagram:
@arrelsrestaurant

Abre de martes a sábado al mediodía, y de jueves a sábado por las noches.

Cierra domingo y lunes.

Precio / Price. Dos menús: Saba (con maridaje 72 €) y Arrels (con maridaje 92 €)

A M R

Vicky Sevilla es una de las cocineras con más futuro de la Comunidad. Apuesta por una cocina de mercado, con tintes creativos. El restaurante se ubica en un edificio histórico, unas caballerizas del siglo XVI, en plena subida al teatro romano de Sagunto.

BENIASIA

Carretera del Asegador, 14
Benitachell
beniasia.com

Tel 966 494 042

Un chino de verdad, de confianza, con sus fritos en su punto y todas las carnes y verduras distinguibles gracias a la pasión por su oficio de Huan, aficionado somelier, con una gran bodega de vinos. Amplio y con una espléndida terraza para el buen tiempo.

BONAMB

Carretera de Benitachell, 100
Xàbia

Tel 965 084 440

www.bonamb.com

Cierra: lunes y martes.

A M R

Dos estrellas Michelin y camino de la tercera. Cocina creativa de una gran solidez técnica a cargo de Alberto Ferruz. En un marco

natural extraordinario y con una bodega capaz de hacer soñar a cualquier amante del buen vino.

EL TINELL DE CALABUIG

Josep Melcior Gomis, 23

Ontinyent

Tel 962 915 048

eltinelldecalabuig@hotmail.es
Cierra: Domingo todo el día, lunes y martes, noche. Closed: Sunday, Monday and Tuesday nights

Precio / Price: 30-40 €

A

Rafa Calabuig mantiene un orden cíclico en su carta, atento a las temporadas que dan buenas verduras o mejores especies en las lonjas. Es un cocinero neoclásico, pero de estilo depurado, con técnica sincera, sobria y eficaz. Por si fuera poco, Nieves mantiene el comedor impecable, confortable y elegante.

L'ESCALETA

Subida Estación del Norte, 205

Cocentaina

Tel 965 592 100

www.lescaleta.com

events@lescaleta.com

Cierra: Lunes / Closed: Monday

A R M

L'Escaleta es la cocina de Kiko Moya, pero también la bodega de Alberto Redrado. La primera, pausada, serena y creativa. La segunda, sorprendente, única, capaz de atraer, por sí misma, a clientes de toda España.

EL HUERTO DE SANTA MARÍA

Camino Puig de Cebolla, 4.

El Puig. Tel 961 472 226

www.huertodesantamaria.

com

Facebook e Instagram:

@HuertoDeSantaMaría

Eventos y arrocería

Una finca ubicada al norte de Valencia, en el Puig de Santa María. Sus más de 100.000 m² albergan diferentes espacios totalmente equipados y abiertos al jardín. Cuenta con el restaurante La ArroZería.

MANUEL ALONSO

Paseo Marítimo s/n

Playa de Daimús, Gandía

Tel 962 818 568

www.restaurantemanolo.com

Cierra: miércoles/ Closed:

Wednesday

A

Cerca de Gandía, a pie de playa y con una materia prima extraordinaria. Sus arroces se encuentran entre los mejores. Posiblemente es ahora el restaurante de referencia en cuanto a pescado y mariscos.

QUIQUE DACOSTA

RESTAURANT

Cart. de Las Marinas, km 2,

esquina con Rascassa, 1,

Dénia

Tel 965 784 179

www.quikedacosta.es

Instagram: @qiqedacosta

Cierra: Lunes y martes. Clo-

sed: Monday and Tuesday

A R M

El restaurante de Quique Dacosta en Dénia es el único en la Comunidad Valenciana que cuenta con tres Estrellas Michelin. Un reconocimiento al trabajo de muchos años y a su dedicación plena y pasional por la cocina desde que era

un preadolescente. A Quique Dacosta no le hace falta, a estas alturas, presentación de ningún tipo. Cada temporada sorprende a los comensales que llegan hasta su prestigioso restaurante en el entorno privilegiado de Dénia.

ROSSINYOL-MASFERRAT

Carret. Valencia-Serra, km 16

Tel 961 681 007

restaurantemasferrat.com/

El restaurante Rossinyol-Masferrat reabre en la Carretera de Valencia a Serra, bajo la nueva dirección de César Banacloill, y se reafirma como un referente tanto para la celebración de todo tipo de eventos, como para comer o cenar. En este restaurante apuestan por la cocina de producto y de proximidad. Un local amplio, con diversos salones, ubicado en la Nàquera, y en el que destacan sus carnes maduradas a sus pescados de lonja y sus arroces, que pueden pedirse también para llevar.

VILLA INDIANO

Camí de l'Estació, 4. Burjassot

Tel 621 341 751

Abre de lunes a domingo, de 13:30 a 15:30h. Los viernes y sábados también de noche, de 20:00 a 22:30h.

Villa Indiano acoge un restaurante de cocina tradicional valenciana elaborada con productos de la mejor calidad. Paellas memorables. Arroces. Carnes y pescados a la brasa y sobre todo, los productos estacionales que les proporciona la huerta vecina.



2023 UN AÑO DE CASUALIDADES EN TRUFAS MARTÍNEZ



TERESA Y RAFA, PROPIETARIOS DE TRUFAS MARTÍNEZ > Fotos D.R.



CHOCOLATES DE TRUFAS MARTÍNEZ.

El 8 de marzo de 2003, se inauguró la segunda tienda y obrador de Trufas Martínez en la calle San Ignacio de Loyola número 20. Pasados los años, aún más metidos en el mundo del cacao y el chocolate, Teresa y su hijo Rafael, deciden indagar más a fondo sobre una nueva tendencia; el "Bean to bar".

Tras un exhaustivo estudio, se disponen a formarse en los diferentes niveles de catadores de chocolate mediante el IICCT "International Institute of Chocolate & Cacao Tasting", terminando en un viaje a Florencia para realizar el examen de nivel 3 de catadores, el más alto de los niveles a nivel mundial.

Durante este tiempo, descubren un dato sorprendente que anda ligado con la historia del chocolate y que tam-

bién lo está con Trufas Martínez. Digamos que una dulce coincidencia, puesto que, el Jesuíta San Ignacio de Loyola, fue una figura importante en la introducción del cacao en España en los años de la colonización.

20 años después, el 10 de marzo de 2023 van a inaugurar un puesto gastronómico con chocolates, postres, frappés y otros productos relacionados con el cacao totalmente artesanales, el cuál es santo y seña de Trufas Martínez desde 1931. Todo un nuevo concepto perfecto para degustar los diferentes sabores y disfrutar del ambiente del mercado.

Este nuevo rincón gastronómico está ubicado en el Mercado de la Imprenta, un edificio emblemático de lo que era antes la Imprenta



SU PUESTO EN EL MERCADO DE LA IMPRENTA.

Vila, que data de 1908, otra coincidencia con la historia de Trufas Martínez, ya que, fue el año del nacimiento de su fundador, antes denominado Chocolates Hilario Martínez. Ahora rehabilitado

como un mercado gastronómico, el cual, nos brinda una perfecta experiencia.

TRUFAS MARTÍNEZ >
TEL 963 851 011 >
TRUFASMARTINEZ.COM

Chocolates
 HILARIO MARTINEZ

La Ruta Del Dulce · The Sweet Route

**HELADERÍAS /
HORCHATERÍAS**
ICE CREAM /
HORCHATA BAR

CASA DE L'ORXATA

Jorge Juan, 19
Mercado de Colón (P2-3E)
Tel 963 527 307

A
Se trata de una Horchatería con denominación de origen artesano. Son los únicos horchateros con el sello de artesanía de la Comunidad Valenciana. También ofrecen productos ecológicos como el vino, cerveza y café.

The company that promotes the *horchata* on trolleys around the city, and the unique horchateros preparing the drink using traditional methods, holders of the Appellation of Origin in the Valencian community. They also offer organic products such as wine, beer and coffee.

L'OBRAADOR

Av. Mare Nostrum, 7
Alboraiá
Tel 961 486 185

L'Obrador es un agradable local junto a la playa de la Patacona que ha puesto en marcha una empresa familiar dedicada al cultivo de la chufa desde hace varias generaciones. L'Obrador es espacio bio, con todos sus productos certificados como procedentes de agricultura ecológica, incluida la horchata y los helados. Lo que lo hacen todavía más atractivo y recomendable.

MÓN ORXATA

Carritos móviles y tienda en la Estación del AVE Joaquín Sorolla (S. Vicent Màrtir, 171)
Tel 963 803 767

monorxata.com
Toda una empresa dedicada al mundo de la horchata, que cuida el origen de la chufa para que sea de la mejor cosecha de las huertas valencianas. Ha creado un electrodoméstico para hacerla en casa y ha desarrollado infinidad de productos basados

en el propio tubérculo. Sus carritos viajan por los lugares más concurridos de la ciudad proponiendo el refresco más natural y valenciano.

SUBIES

Valencia
Plaza San Lorenzo, 2 (frente a las Cortes)
Tel 610 477 785

Almàssera
Carretera de Barcelona, 10
Tel 961 854 673
Massamagrell
Passeig Rei en Jaume, 5 (frente estación)
Tel 625 028 640
sanlorenzo@subies.com
www.subies.com

Abre del 15 de febrero al 15 de noviembre / Open from 15th February to 15th October.

A
La familia Subies lleva más de 50 años fabricando horchata. Su producto es fino y equilibrado. Realizan 25 clases diferentes de helado artesanal, entre ellos, leche merengada, crema de chufa, avellana Piomonte, etc. También tienen bollería para acompañar la

horchata y el chocolate, como son los Amparitos y buñuelos [según temporada].

**PASTELERÍAS
Y HORNOS**

PÂTISSERIE AND
BAKERYS

**CASANÍ
HORNO-PASTELERÍA**

Jorge Juan, 12 (P2-3E)
Tel 963 525 720

A
Las colas del público lo delatan. Numerosas clases de pan, bollería interminable, pasteles y colores por doquier. El surtido parece infinito, y todo está bueno. Desde hace un cuarto de siglo, junto al Mercado de Colón. The huge public queues indicate the success of this place. An extensive variety of bread and an endless selection of buns, pastries, cakes and colours all around. The stock seems interminable and every thing is nice. Open 25 years ago, close to Colón market.

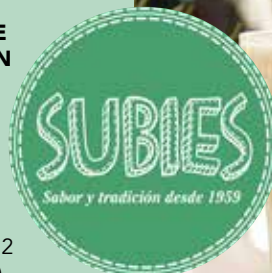


**LA HORCHATA DE
TODA LA VIDA EN**

Almàssera
c/ Barcelona, 10
961 854 673

Valencia
Plaza San Lorenzo, 2
(frente a las Cortes)
610 477 785
sanlorenzo@subies.com

Massamagrell
Passeig Rei en Jaume, 5
(frente estación)
625 028 640



CRÈME BRÛLÉE PASTERERÍA

Literato Azorín, 12
Tel 961 154 075
Abre de martes a sábado:
de 8:30 a 14:30h y de 17 a 20:30 h
Domingo: de 8:30 a 15 h y de 17 a 20:30 h
Es la pastelería francesa de Ruzafa por excelencia. Influenciado por el estilo de los mejores chefs franceses, Quique Maestre nos acerca la alta pastelería a este delicioso rincón de Valencia. En Crème Brûlée te podrás deleitar con los mejores chocolates bio, bombones y los sabores más atrevidos de sus pasteles y tartas. También tienen macarons, huevos de chocolate o riquísimas galletas.

HORNO DE LAS COMEDIAS

Comedias, 11 [P2-2D]
Tel 963 517 141
Maestro Sosa, 11 [P3-2C]
Tel 963 808 083
Abre: de 8 a 14.30h y de 17 a 20h / From 8 a.m. to 2.30 p.m. and 5 p.m. to 8 p.m.
Cierra: Domingo / Closed: Sunday
Panes artesanos, bollería tradicional, especialidad en bizcochos y magdalenas. No hay que perderse sus dulces típicos valencianos [rollitos, carquinyols...] y la innovadora empanadilla de queso fresco con anchoa y tomate. Sirven por encargo para celebraciones.

LA MODERNA

Av. de Francia, 22
Tel 963 814 884
Acaba de cumplir 50 años, ofreciendo a sus clientes todo tipo de pasteles, tartas y bombones. La innovación combinada con la tradición es su filosofía, preservando siempre el trato artesanal en la elaboración de todos sus productos. Su especialidad: las uñitas de Lola, un pastel de hojaldre adornado con nata fresca. Hay también un gran surtido de salados y servicio de catering.
It is just now fifty years old, offering to its customers all kind of pies, cakes and

bonbons. Its philosophy is a mixture between innovation and tradition, always preserving the artisan treatment in the elaboration of all its products. The specialty of the house: *Lola's fingernails*, a Danish pastry adorned with fresh cream. There is also an extensive selection of salted pastries and catering service.

LIMÓN Y MERENGUE

Pastelería artesanal
Sueca, 6
Tel 637 108 354
Limonymerengue@gmail.com
Abre de 10:30 a 20, salvo sábado y domingo que cierra a las 14 horas.
Haz tus encargos para cualquier tipo de celebración.

MIGAS

Avenida de Francia, 22
Tel 673 682 776
Gran Vía Marqués del Turia, 68
Tel 601 008 963
Avenida de Cataluña, 6
Tel 673 682 777
info@migasmigas.com
Realice sus pedidos por WhatsApp. Harinas ecológicas molidas a piedra, levaduras naturales, doce horas de fermentación, lenta cocción y nada de conservantes.

MONPLA

Pizarro, 32
Tel 963 517 151
www.monpla.com
A
La saga familiar de Salvador Pla continúa elevando la pastelería a sus más altos niveles creativos y de calidad. Exquisito tratamiento de los chocolates. Pastelería salada de primera y sabrosísimos panes especiales: calabaza, nueces... Ganador del concurso al mejor pastelero.

PANNES BAKERY & COFFEE

Justo Vilar, 7
Tel 961 100 663
De lunes a viernes de 7:30 h a 21:00 h. Sábado de 8:00 h a 21:00 h. Domingo y festivos de 9:00 h a 21:00h.
Un lugar donde degustar un



TARTA CASERA DE PANNES BAKERY

café 100 % arábica o una porción de tarta casera [Carrot cake, Japonesa, Red Velvet...], en un entorno agradable. Elaboran tartas (crema o fondant) personalizadas al gusto del cliente para cualquier evento. Realizan desayunos, meriendas, pizzas, Crêpes, gófres, batidos naturales, smoothies, horchatas, helados, granizados...

It is a place where you can taste a 100 % Arabica coffee and a piece of homemade cake [Carrot cake, Japanese Cheesecake, Red Velvet...] in a pleasant environment.

They make customized cakes (cream or fondant) adapted to the taste of the customers for whatever event. Highlight: Breakfasts, Afternoon Snack, pizzas, crêpes, Milkshakes, Smoothies, Horchata, Ice Cream, Frappe, Slush...

PUFF AND BUTTER

Convento, 66
Beniparrell
Tel 962 135 893
puffandbutter.com
@puffandbutter
Después de años de pruebas y mejoras han creado el "mejor croissant": crujiente por fuera, esponjoso por dentro y con aroma a mantequilla, una receta perfecta, que además no lleva gluten, pues esta casa de repostería está especializada en elaboraciones para celíacos.

SAN BARTOLOMÉ

Duque de Calabria, 14 [P4-3B]
Tel 963 749 722

www.hornosanbartolome.es
Abre de 7:30 a 21 h salvo el domingo, que abre de 9 a 15 h.

A
Jesús Machí ha convertido su pequeño horno frente a la iglesia en lugar de peregrinación para gran cantidad y diversidad de personas. Los fieles acuden a por su pan de masa madre de trigo (en formato redondo o en deliciosa baguete), pero también en busca de panes integrales, de espelta, de centeno o de kamut...

TRUFAS MARTÍNEZ

Ruzafa, 12
Abre de lunes a sábado de 9:30h a 20h. Domingos y festivos de 10h a 14h
Tel 963 516 289
WhatsApp 661 562 349
San Ignacio de Loyola, 20
Abre de lunes a sábado de 9:30h a 20h
Tel 963 851 011
WhatsApp 661 562 349
Desde su fundación en 1931, hace ya 1931, las sucesivas generaciones de la empresa valenciana Trufas Martínez vienen elaborando las mejores trufas de la ciudad. Pero no solo eso, sino también muchos dulces más como cubanitos, chocolates, bombones y mucho más. En Trufas Martínez son expertos en ofrecer un trato personalizado y cercano a sus clientes y, además, ahora incorporan también la venta online y el servicio de reparto a domicilio.

BODEGAS Y ENTIDADES DE INTERÉS WINERIES AND INTEREST ENTITIES

ALTURIA
F2 P4 Polígono Industrial
El Llano. Buñol
Tel 696 451 326
info@alturia.es
www.canasybarro.com/
tienda-productos/

ANECOOP S. COOP.
Montfort, 1 - Valencia
Tel 963 938 500

BARÓN D'ALBA
Clos d'Esgarracordes, partida
Vilar la Call 10. Les Useres -
Castellón
Tel 964 767 306
Horario de visita de 11 a 14h,
y de 17 a 20h.

CELLER DEL ROURE
Alcusses, km 11,1 - Moixent
Tel 962 29 50 20
www.cellerdelroure.es

COVIÑAS
Avda. Rafael Duyos, s/n
Requena
Tel 962 300 680
covinas@covinas.com
export@covinas.es

HISPANO+SUIZAS
Ctra. Nacional 322, km 451,7
El Pontón

Requena
Tel 661 894 200 /
962 349 370
info@bodegashispanosuizas.
com

LA BARONÍA DE TURÍS
Av. del Doctor Bautista Soler
Crespo, 22 - Turís
Tel 962 526 011

MAS DE RANDE
Vino de Castellón
Ctra. Torreblanca-Vilanova
(CV 145), km 2
Benlloc
Tel 964 302 416
masderander.com

MICHELÍ INTERNATIONAL CONNECTIONS
Vinos italianos
Antonio Sacramento, 17. Plan-
ta 19. Puerta 49/50 Valencia
Tel 633 386 978

MURVIEDRO
Ampliación Polígono
El Romeral, s/n - Requena
Tel 962 329 003

MUSTIGUILLO
N-330, Km 195, El Terrerazo
Utiel Coordenadas GPS: +39°
34' 38.14", -1° 12' 15.97"
Tel 962 168 260

NODUS
Finca El Renegado
Caudete de las Fuentes -
Valencia
Tel 962 174 029 /
962 171 432
www.bodegasnodus.es



info@bodegasnodus.com

REYMOS
Calle de la Estación
Cheste
Tel 962 511 671
www.reymos.es

VEGALFARO
Ctra. El Pontón-Utiel, km 3
Requena
Tel 962 320 680
www.vegalfaro.com

VEGAMAR SELECCIÓN
Joaquín Costa, 14
Tel 960 110 110
venta online:
vegamarseleccion.es

VICENTE GANDÍA PLA
Ctra. Cheste-Godelleta s/n
Chiva
Tel 962 524 242
Fax 962 524 243
info@vicentegandia.com
www.vicentegandia.com

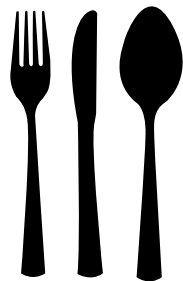
CONSEJO REGULADOR VINOS D.O. P. VALENCIA
Quart, 22
Valencia
Tel 963 910 096
Constituido en el año 1957, el Consejo Regulador de Vinos de la DOP Valencia tiene como principal objetivo garantizar el origen y la calidad de los vinos.

PERNOD RICARD VALENCIA
Av. del Cid, 85
Tel 963 134 105

PROAVA
Baja, 29
Valencia
Tel 963 924 463
proava@proava.org
Promoción Agroalimentaria de Calidad de la Comunidad Valenciana. Asociación sin ánimo de lucro que aglutina 200 entidades del sector.



Noticias diarias de actualidad,
críticas de restaurantes de la Comunidad
Valenciana, catas de vinos y aceites, los mejores
productos, análisis y turismo culinario.



**almanaque
gastro
nomico
.com**



CERÀMIC EVOLUCIÓN DE UN VINO ICÓNICO



Bodegas Vicente Gandía lanza al mercado la nueva añada 2020 de Ceràmic Monastrell criado en Tinaja, y lleva a cabo el primer embotellado de Ceràmic Sauvignon Blanc, elaborado en Bodegas Urbanas de Godella.

Bodegas Vicente Gandía consolida su proyecto de vinos icónicos con el lanzamiento de las nuevas referencias de la marca Ceràmic, que ya se ha convertido por derecho propio en una de las marcas de referencia de la casa. Ceràmic Monastrell Criado en Tinaja presentó su primera añada 2019 hace un año y medio en un entorno gastronómico de estrellas Michelin, el restaurante Ricard Camarena de Valencia.

La añada 2019 de Ceramic Monastrell criado en Tinaja ha disfrutado en sus primeros meses de trayectoria de un gran reconocimiento por parte de la crítica, obteniendo grandes puntuaciones y galardones en diversas guías y concursos a nivel mundial.

CRIANZA EN CUATRO FASES

El secreto del éxito de este vino icónico es su crianza en cuatro fases, primero tiene lugar una crianza sobre lías. A continuación, se produce la

maduración en roble francés de Allier, se afina posteriormente en tinajas de cerámica y acaba reposando en la última fase de la crianza dentro de la propia botella unos meses antes de salir al mercado.

Tras agotar esta primera añada se lanza la nueva cosecha 2020, que promete grandes expectativas a todos los amantes de los grandes vinos. Pepe Hidalgo, director

técnico de Bodegas Vicente Gandía: “Aprovechando la experiencia adquirida después de la primera añada hemos conseguido elaborar un vino que goza de una mayor frescura y si cabe, es aún más fino y elegante que el de la añada precedente”.

CERÀMIC SAUVIGNON BLANC

Para complementar la gama se ha llevado a cabo el primer embotellado de Ceràmic

Sauvignon Blanc. Esta es la primera referencia que embotella Vicente Gandía en Bodegas Urbanas de Godella y es el primer vino que ve la luz dentro del proyecto Valencia Wine Community.

La cuidada elaboración llevada a cabo por Pepe Hidalgo aplica también un proceso de crianza en distintas fases, con la particularidad de que se han utilizado barricas tostadas con piedra volcánica de Islandia que aportan al vino unos matices que lo hacen realmente único.

Este Ceràmic Sauvignon Blanc del que se han embotellado algo más 2.000 botellas magnum de 1,5 litros es toda una joya enológica. Su lanzamiento al mercado está previsto para dentro de unos meses durante la primavera de 2023.

Bodegas Vicente Gandía sigue apostando por vinos de alta expresión consolidando su ambicioso proyecto de posicionarse entre las mejores bodegas del mundo.

BODEGAS VICENTE GANDÍA >
TEL 962 524 242 >
WWW.VICENTEGANDIA.ES



ACTUALIDAD DE LOS ESPACIOS DE MODA

**CENTROS
COMERCIALES
MALL**

AQUA

Menorca, 19 (P8-2D)
Tel 963 308 429
De 10:00 a 22:00 h
www.aqua-multiespacio.com
Centro comercial y de ocio situado en un espacio vanguardista que incluye dos hoteles. Cuenta con más de cien locales dedicados a la moda, complementos y un supermercado. Además, dispone de más de veinte restaurantes, un cine e incluso un gimnasio con spa y centro wellness. Incluye aparcamiento gratuito 3 horas. Commercial and entertainment center located in a modern space that includes two hotels. It has over one hundred local dedicated to fashion, accessories and a supermarket. It also has more than twenty restaurants, a cinema and even a fitness center with spa and wellness center. It includes free aparcamiento for 3 hours.

ARENA MULTIESPACIO

Santa Genoveva Torres
Barrio de Orriols,
junto al estadio del

Levante UD y la Av. Hermanos Machado.
Tel 963 689 878
De 09:00a 22:00 h
www.arena-multiespacio.com
Centro Comercial y de Ocio, tres plantas dedicadas a moda y complementos, un gran supermercado, una gran superficie de electrónica y electrodomésticos, locales de restauración y aparcamiento. Shopping and leisure centre with three floors of fashion and accessories, a large supermarket, electronic and household appliance shops, restaurants and a car park.

BONAIRE

Carretera A-3, km 345. Aldaia
Tel 961579224
9:00 a 22:00 h
www.bonaire.es
El centro comercial Bonaire ofrece a sus clientes la más amplia variedad en moda femenina, masculina, viajes, belleza, ocio o gastronomía. La página web de Bonaire ofrece toda la información que se necesita sobre las horas de apertura, el acceso al centro, el listado de tiendas y los diversos eventos y noticias de Bonaire. Para disfrutar con los amigos o con la familia de un día de ocio. Tarjeta VIP. Restaurantes.

Coches para niños. Tiendas. Alquiler de sillas de ruedas. Aparcamiento.

**CENTRO COMERCIAL
EL SALER**

Avda del Profesor López Piñero, 16 (P7-3E)
Tel 963 957 012
De 10:00 a 20:00 h
Fax 963 742 906
ccelsaler@elsaler.com
Centro comercial y de ocio situado enfrente de la Ciudad de las Artes y las Ciencias, cuenta con cuatro plantas en las que se ubican un total de 72 comercios enfocados a la moda, complementos, servicios y supermercados, además de 21 restaurantes y un cine. Incluye zona de aparcamiento.

EL CORTE INGLÉS

Pintor Sorolla, 19 (P2-2E)
Tel 963 159 500
Colón, 2 y 16 (P2-2E)
Tel 963 159 500
Menéndez Pidal, 15 (P1-1B)
Tel 963 175 700
Pintor Maella, 37 (P8-1D)
Tel 963 350 500
Av. Pío XII, 51 (P9-3E)
De 10:00 a 20:00 h
Tel 963 469 000
Centro comercial y de ocio, donde se concentran más de 100 marcas dedicadas a la moda, accesorios, cosmética, electrónica y hogar. Cuenta

con el Supermercado de El Corte Inglés y un restaurante. Además ofrece una web donde encontrar toda la información a cerca de los horarios, listado de tiendas y noticias.

MN4

Alfajar-Pista de Silla
(Salidas: Zona Comercial y Massanassa)
Tel 963 182 580
De 9:00 a 21:00 h
www.ccmn4.com
Centro comercial y de ocio con más de 100 locales de moda. Además cuenta con una amplia zona de restauración, cine y bolera. Shopping and leisure centre with over 100 fashion outlets, as well as restaurants, cinema and bowling alley.

NUEVO CENTRO

Av. Pío XII, 2 (P1-1B)
Tel 963 471 642
De 9:00 a 20:00 h
www.nuevocentro.es
Nuevo Centro ofrece una amplia variedad en moda, alimentación, restauración, música, deportes, juguetes, hogar, joyería, regalos, complementos, viajes, belleza, zapaterías, ocio y todo lo necesario para las compras en cualquier época.

Julio Berzosa SASTRERIA

Un buen traje A MEDIDA nunca pasa de moda.

RUZafa, 51 TEL. 963 343 329 46006 VALENCIA



NUEVO NÚMERO
TENDENCIAS NOVIAS

LAS MEJORES IDEAS
PARA UN ENLACE DE ENSUEÑO

**DISEÑO DE AUTOR
DESIGNERS**

AMADO MODA Y PIEL

Martínez Cubells, 8, pta.5
Tel 960 034 624 /
665 607 007
Instagram: @amadopeletero
De lunes a viernes de 10:30
a 14:30h y de 17:30 a
20:00h
Nueva colección y reformas
en piel.

AMPARO CHORDÁ

Marqués de Sotelo, 9
(P2-1E)
Tel 963 513 291
De 9:30 a 20:00 h
La alta costura llevada a
los trajes de novia y de
fiesta. La heredera del estilo
Balenciaga en Valencia.
High fashion brought to the
bridal and party costumes.
The heir to the Balenciaga
style in Valencia

FRANCIS MONTESINOS

Taquígrafo Martí, 13
Tel 960 632 750
De 10:00 a 20:00 h
Instagram: @
francismontesinos
www.francismontesinos.com

JOSÉ JUAN DEL ÁRBOL

Taquígrafo Martí, 11 (P4-2A)
Tel 963 732 955
De 10:00 a 20:00 h
Instagram: @jose.
luandelarbol
Fiesta, novia, cóctel y mucho
más.

**FLORISTERÍAS
FLOWERS**

FLORES FELA HIJO

Av. Aragón, 8 (P5-2D)
Tel. 963 371 144
www.floresfela.es

**JOYAS
JEWELLERY**

ARGIMIRO AGUILAR

Colón, 41 (P2-2E)
Tel 963 944 494
joyeria@argimirojoyero.com
Un joyero clásico capaz y
atento a las nuevas ten-
dencias en un espacio muy
confortable.

BARACK BY ZELMA

Poeta Querol, 2
Tel 960 716 030
De 10:00 a 20:00 h
Instagram: @barackbyzelma
info@barack.es
www.barack.es

GIMÉNEZ JOYEROS

Colón, 35 (P2-2E)
Tel 963 520 193
De 10:00 a 20:00 h
www.gimenezjoyeros.com

JORDÁN JOYEROS

Maestro Sosa, 19 (zona
Jesús)
Tel 963 413 176
De 9:00-19:00 h
info@jordanjoyeros.com

LA MORELLA

San Vicente, 2 (P2-1D)
Tel 963 922 167. Firmas
exclusivas. Joyas de diseño.
Designer jewellery.

MARINELA

Almirante Cadarso, 4 (P4-3A)
Tel 963 952 542
De 10:00-20:00 h
Instagram: @joyas_marinela
www.sibenbasel.com
Especialistas en joyería
diferente y exclusiva.
Instagram: joyasmarinela

MARFIL

Cirilo Amorós, 41 y 52 (P2-3E)
Tel 963 522 724/
963 424 089
www.marfiljoyeros.com
Joyas singulares de diseño
y alta joyería. Unique design
jewels and high class
jewellery.

RAFAEL TORRES JOYERO

Paz, 5 (P2-1D)
Tel 963 922 840

De 10:00-20:00 h
www.rafaeltorresjoyero.com

SALOMÉ & JOYAS

Colón, 43, entlo. 12
Tel 963 514 437
De 10:00-20:00 h
www.salomejoyas.com
Joyas especiales, con estilo,
frescas y juveniles. Diseños
únicos y personalizados
para las novias e invitadas
más chic.

SUÁREZ

El Corte Inglés. Pintor Sorolla
36
Tel 963 944 071
De 10:00-20:00 h
ecipintorsorolla@
joyeriasuarez.com / www.
joyeriasuarez.com
Empresa familiar de prestigio
en el sector del lujo que
diseña, fabrica, distribuye
y comercializa joyería, alta
relojería y otros artículos.

VICENTE GRACIA

De la Paz, 4 (P2-1D)
Tel 963 510 618
De 10:00-20:00 h
Instagram: @
vicentegraciajoyas
www.vicentegraciajoyas.com
Modelos únicos para clientes
privilegiados, como la Reina
Sofía. Diseños que recupe-
ran culturas de antaño y
tradiciones artesanas. Premio
Nacional de Diseño. Unique
pieces for exclusive clients
such as Queen Sofia of Spain.
Designs that recover old
culture and craft traditions.
National Design Award.

**LENCERÍA - BAÑO
LINGERIE - SWIMWEAR**

ALBEROLA LENCERÍA

Calabazas, 29 (P2-1D)
Tel 963 9524 800
Hernán Cortés, 21 (P4-2A)
Tel 963 513 888

Maestro Aguilar, 6 (P4-3C)
Tel 963 339 138
La principal cadena de ropa
interior femenina.

**MODA
FASHION**

**ALAIÁ MODA
Y COMPLEMENTOS**

Jorge Juan, 30
Tel 961 228 826 /
661 645 145
De 10:00 a 20:00 h
Instagram: alaiajorgejuan
Facebook: alaiavlc2018

CARIPEN

Sorní, 25 (P2-3E)
Tel 963 162 246
De 10:00-20:00 h
Instagram: @caripen
www.caripen.bigcartel.com
Moda exclusiva.

CARLA DI CARLA

Conde Salvatierra, 13
(P3-2E)
Tel 963 364 831

CAROLINA HERRERA

Paz, 5 (P2-1D)
Tel 963 153 164
De 11:00-20:00 h
www.carolinaherrera.com
Diseños exclusivos. Moda y
complementos.

GLORIA SIERRA

Literato Gabriel Miró, 42
Tel 960 702 703 /
665 266 244
www.gloriasierra.es
www.gsworkdesign.com
gs@gloriasierra.es

EL GANSO

Jorge Juan, 26
(P3-2E)
Tel 963 522 633
www.elganso.com
www.shop.elganso.com
Tienda de la firma con su
renovado estilo británico
de toque retro. Cuadros y
picos son habituales en
americanas, pantalones y
jerseys para hombre, mujer
y niño.

ISABEL SANCHIS

TRIUNFA EN MADRID



La diseñadora valenciana se ha convertido en un referente del mundo de la costura a medida.



Isabel Sanchis salió por la puerta grande en la Mercedes Benz Fashion Week de Madrid al llevarse el premio L'Oreal Paris a la mejor colección para la temporada otoño invierno 2023-2024. "Una colección poderosa, seductora y fuerte que quiere crear un diálogo creativo entre la prenda y el espectador". La valenciana, que comparte dirección creativa con su hija, Paula Maiques, se ha convertido en un referente en el mundo de la costura a medida con su trabajo de factura impecable. "Queremos crear una emoción en el espectador", explica Isabel Sanchis, que lleva ya varios años subiéndose a la pasarela más importante a nivel nacional. La diseñadora apuesta por un trabajo de artesanía, donde ha conseguido recuperar técnicas casi desaparecidas, y donde se presta mucha atención al detalle.

EL MUNDO AL REVÉS

Conde Salvatierra, 21
Tel 963 942 308
De 10:30-20:00 h
Burriana, 5 (outlet)
Tel 639941755
De 11:00-20:00 h
Instagram: @elmundoalrevés
Ropa y complementos para mujer.

EL SITIO DE MI RECREO

Cirilo Amorós, 32
(esquina con Pizarro) (P4-2A)
Tel 963 516 603
De 10:00-20:00 h
Instagram: @elsitiodemirecreo
e-shop: www.elsitiodemirecreo.com.
Concept Store donde encontrar marcas de ropa y accesorios diferentes, especiales y únicas en Valencia. La moda y el estilo tienen aquí su espacio.

ELVA

Martínez Ferrando, 2
Tel 963 332 013
De 10:30-20:00 h
Instagram: @elvabox

EL VESTIDOR VINTAGE

Gran Vía Germanías, 14
Tel 606 586 276
De 10:30-20:00 h
Instagram: @vintagevestidor

IL BACO DA SETA

Isabel la Católica, 16
Tel 963 941 789
De lunes a viernes de 10:00 a 20:30 y sábados de 10:00 a 14:00 y de 14:00 a 20:30 h
Moda femenina. Marcas exclusivas. Ladies fashion. Exclusive brand names.

JORGE APARISI

En Sanz, 5 (P2-1E)
Tel 963 510 537
De 10:30-20:00 h
Instagram: @jprgeaparis

LOEWE

Marqués de Dos Aguas, 7 (P2-2D) Tel 963 533 890
De 10:00-20:00 h
www.loewe.es
Bolsos, zapatos, joyas, complementos. Bags, shoes, jewellery ...

PACA CERVERA

Sorní, 14 (P2-3E)
Tel 963 816 696
De 10:30 a 20:00 h
Instagram: @pacacervera

PATOS

Redención, 1 (P2-E)
Poeta Querol, 7
Tel 963 526 265
de 10:30 a 20:30 h
www.patosbylourdes.com
Outlet de marcas como Gianfranco Ferré, Alberto Ferretti, Blue Marin, Narciso Rodríguez, Michael Kors primera línea, Emilio Pucci, Jean Paul Gaultier.

PELETERÍA ZERMAN

Av. Reino de Valencia, 78
Tel 963 600 229 / 609 179 835
De lunes a viernes de 10:00 a 20:00 h
Instagram: @peleteriazerman
Se hacen arreglos y transformaciones.
www.peleteriazerman.com

PLACE DESIGN VINTAGE & CO MULTIESPACIO DE COMPRAS

Cirilo Amorós, 24 (P4-3A)
Tel 963 941 102
De lunes a viernes de 10:00 a 14:00 y de 16:30 a 20:30. sábado y domingo de 10.30 a 14:00 y de 16:30 a 21:00 h
facebook: placevalencia
www. coolgiftcs.store

POPPYNS

Isabel la Católica, 21
Tel 963 066 395
De 10:00 a 21:00 h
Instagram: @poppys_store
hello@poppyns.com
web: poppyns.com/

SÁNCHEZ CANO PELETERÍA

Guillem de Castro, 31
Tel 963 510 364
De 10:00-20:00 h
peleteriasanchezcano@hotmail.com / www.peleteriasanchezcano.com
Moda en piel y complementos.

SANDRO

Jorge Juan, 11 (P2-3E)
Tel 963 942 852
De 10.30 a 20:30 h
www.sandro-paris.com
Las prendas de Sandro destacan por su gusto por el color, los detalles y por una selección renovada de materiales preciosos, siempre en la vanguardia de la tendencia. The garments of Sandro stand out for their colours, details and for an up to date selection of precious materials, always at the forefront of the trend.

SANJHARA

Cirilo Amorós, 70
Tel 960 221 280
De 11:00-20:00 h
Instagram: @sanharavlc
Un espacio mágico que te trasladará de inmediato a los rincones más exóticos del planeta.

SKFK

Cirilo amorós, 46
Tel 962 438 399
De 10:30 a 20:30
La elección de la materia prima puede marcar para bien o para mal todo el ciclo de vida de una preda. Y sin embargo, las fibras que más se usan en el sector textil son las sintéticas (62 %) y el algodón convencional (24%) que, a su vez, son los que provocan un mayor impacto en el medio ambiente. Por ello, uno de los grandes compromisos de SKFK es dar prioridad a las fibras de bajo impacto con estándares según su rigurosa clasificación. Viste como eres, como sientes, como vives. Fortalece tu identidad, expresa tu esencia y cuida de tu entorno.

SPAGNOLO VALENCIA

Pascual y Genís, 11 (P2-E)
Tel 961 332 336
De 10:00 a 20:00 h
Sábado y domingo de 11:00 a 15:00 y de 16:30 a 20:30 h
@spagnolosmoda
valencia@spagnolo.com.es

www.facebook.com/spagnolo.moda
twitter: @SpagnoloModa
Moda hombre, mujer y niños.

SUITE&BEIGE

La Paz, 34. Pascual y Genís, 5
Isabel la Católica, 2
De 10:00 a 21:00 h
Facebook: /suitebeige
Instagram: @suitebeige
Ropa de mujer joven y dinámica. En Suite → Beige han conseguido convertir su pasión en un trabajo y apuestan por la calidad, eligiendo cada uno de sus productos al detalle.

TRANSIT CONCEPT STORE

Cirilo Amorós, 43
Tel 960 808 030
De lunes a viernes de 10:00 a 20:30 y sábados de 10:30 a 20:30. h
valencia@transit.it

MODA HOMBRE FASHION FOR MEN

ASCOT

C.S Sastrería (P2-E)
Tel 609 508 753
www.ascotsastreria.com
De lunes a viernes de 10:00 a 14:00h y de 16:00 a 20:00 h Sábado cerrado.
Sastrería a medida, con cortes muy a la moda dentro de una línea clásica. Telas de alta calidad. Americanas, camisería, chaqués...

HANNOVER

Hernán Cortés, 29
Tel 963 520 502
Facebook: hannover1998modahombre
Instagram: hannover1998
www.hannover1998.com
Horarios. De lunes a sábado de 10 a 15h y de 16:30 a 20:00 h
Elegida por la revista Forbes como la mejor boutique masculina de Valencia. La tienda, de 800 m2 dedicados exclusivamente a hombre. Visitar Hannover

EN BONAIRE

LOS NIÑOS COMEN GRATIS

El Centro Comercial Bonaire, entre el 1 y el 15 de abril, pone en marcha una promoción en colaboración con algunos de sus restaurantes, donde los niños podrán comer gratis: TGB, Bocalinda, Muerde la Pasta, Pure Cuisine, WokWei, Udon, El Reino Asador, QuickSaona, entre otros.

El Centro Comercial Bonaire, entre el 1 y el 15 de abril, pone en marcha una promoción en colaboración con algunos de sus restaurantes, donde los niños podrán comer gratis: TGB, Bocalinda, Muerde la Pasta, Pure Cuisine, WokWei, Udon, El Reino Asador, QuickSaona, entre otros.

Consulte en su web www.bonaire.com las condiciones de cada restaurante y cómo conseguir desde postres gratis hasta menús infantiles gratuitos con la compra de dos menús para adultos.

Además durante el 6, 7 y 8 de abril, se podrá disfrutar de diferentes talleres infantiles y participar en las animaciones pascueras de forma gratuita, sólo por ser VIP Bonaire.

¡Disfrute del mejor plan de compras, ocio y restauración en familia en Bonaire! Sin duda, el mejor plan de Semana Santa.

BONAIRE >
AUTOVÍA DEL ESTE, KM. 345 >
BONAIRE.COM



UNA FAMILIA DISFRUTA DE UNA COMIDA EN EL CENTRO COMERCIAL BONAIRE.

1998 equivale a vivir una experiencia de compra única. Un trato exquisito y el mejor asesoramiento de la mano de excelentes profesionales. Cuentan con una selección de marcas internacionales: Brunello Cucinelli, Moncler, Herno, Fay, Boglioli, Canali, Jacob Cohën, Tod's, Hogan, Crockett & Jones y Alden.

SASTRERÍA JULIO BERZOSA

Ruzafa, 51 (P4-2B)
Tel 963 343 329

De lunes a viernes de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 h
sábado de 10:00 a 14:00 h
sastreriajulioberzosa@gmail.com

Chaqués y trajes de novio siempre a medida. Un buen traje nunca pasa de moda. Made-to-measure jackets and wedding suits. A well-made garment never goes out of fashion.

MODA INFANTIL CHILDREN'S FASHION

ALGODÓN DE AZÚCAR

Marv, 8 (P3-2B)
Tel 963 290 342

De 10:30-20:00 h
Instagram: @algododeazucarvlc
Ropa infantil, muebles y accesorios. Children's clothes, furniture and accessories.

GRETA

Lauria, 20, entresuelo
Tel 963 285 859
De 10:00 a 20:00 h
Marca de moda infantil y juvenil de ceremonia, fiesta y comunión.

HORTENSIA MAESO

Jorge Juan, 36 (P4-3A)
Tel 961 157 723 / 640 677 376
De 10:00-20:00 h
Instagram @hortensiamaesohortensiamaesoom
Trajes de comunión de



INTERIOR DE LA TIENDA DE HORTENSIA MAESO EN LA CALLE JORGE JUAN.

niño y niña y accesorios de comunión. Se puede comprar también online.

PEDACITOS DE LIMÓN

Cirilo Amorós, 44

Tel 674 552 607

De 10:00 a 20:30

Pedacitos de Limón es un lugar donde puedes vestir a tus hijos e hijas con la mezcla de frescura, alegría, diversión y acidez. Así son los primeros años de vida, y así son el limón y el limonero. Pequeños detaos llenos de amor, cariño y buenos deseos. Descubre nuevas ideas para regalar a los más pequeños de cada casa.

ÓPTICAS OPTICAL

ASUN OLIVER

Conde Altea, 10

(P4-3A)

Tel 963 342 994

De lunes a viernes de 9:30 a 14:00 y de 16:30 a 20:30.
sábado de 10:00 a 13:00 h.

Instagram: @asunolviropticas
Una de las ópticas de la ciudad. Gafas elegantes, atrevidas, de vanguardia... En un espacio coqueto con diseño de Carmen Baselga.

ÓPTICA CLIMENT

Crta. de Llíria, 14
Burjassot

Tel 963 645 424

De 9:30-20:00h

Barcelonina, 8. Valencia

Tel 963 522 576

De 10:00-20:00

Instagram: @opticacliment

www.opticacliment.com

Una ptica con las mejores y más completas marcas.

An eyeglass shop with the best brands.

PERFUMERÍA PERFUME SHOP

THE BLOSSOMCARE COMPANY

Pascual y Gens, 8

Tel 660 739 095

De 10:30 a 20:30

Perfumeria de autor, vegana y cosmética.

Fabricar un perfume de alta calidad no depende tanto del porcentaje de esencia que contenga, sino ante todo de la utilización de materias primas excelentes y sobre todo, de que se disponga de los recursos e instalaciones que se necesitan para llevar a cabo su producción de manera correcta. Todas nuestras líneas de perfume se fabrican integramente en España. Cosmética bio-orgánica certificada.

ZAPATERÍAS SHOE SHOP

DBRAND STORE

UNUSUAL SHOES

Félix Pizcueta, 9

Tel 960 039 184

De 10:00-20:00 h

Instagram: @d_brand_store

info@dbrandstore.com

DEFLORESYFLOREROS

Jorge Juan, 26

Tel 617 887 982

Instagram: @defloresyflore-

rosvalencia

defloresyflore-

rosvalencia@

gmail.com / https://twitter.

com/dfyfvalencia

Calzado nico fabricado

ntegramente en España y

de un diseño exclusivo y

nico.

LIFE CONCEPT LIVING SHOE STORE

Conde Salvaterra, 18

Tel 963 926 135 /

696 480 576

condesalvaterra@lifecon-

cept.com

De 10:00 a 20:00 h

La compaa siempre ha dado prioridad absoluta a la calidad de su producto, al cuidado de sus diseños, a la innovación y al cuidado del medio ambiente. Por ello, todas las marcas de Life Concept cuidan los materiales que usan, son respetuosos con el medio ambiente y sus diseños están en continua renovación. Nuestra experiencia en el sector del calzado se remonta más de 50 años. Creamos calzado cómodo y bonito. Buscamos constatemente procesos productivos respetuosos con el medioambiente. Evitamos la utilización de sustancias y productos contaminantes. Cuidamos nuestro entorno mediante la utilización de sustancias biodegradables y reciclables.

VIBE

Un nuevo espacio digital para vivir la belleza



¿Te atreves a descubrirlo? →



**CENTROS DE BELLEZA
BEAUTY CENTRES**

ATALANTA SPORT CLUB-SPA

Ramón Asensio, 10 (P5-2A)

Tel 963 601 161

Av. Ecuador, 6

Tel 963 489 531

Combinación de belleza y bienestar con una amplia variedad de masajes, tratamientos faciales y corporales, con reconocidas firmas de cosméticos y aparatología de última generación.

Combination of beauty and wellness with a wide variety of massages, facials and body treatments, with recognized firms of cosmetics and last generation appliances.

CENTRO ESTÉTICO

DOCTORA RIDAURA

Paz, 6, 3º, pta. 6

[P2-2D]

Tel 963 516 081

De 10:00-20:00 h

Instagram: @clnicaridaura

Tratamientos corporales: remodelación corporal, mesoterapia, radiofrecuencia, *jetpeel*, carboxiterapia. Tratamientos faciales, hidratación intensiva, regeneración, antiinflamación, anti-edad, mesoterapia con vitaminas, antiarrugas, mesoterapia capilar.

Body treatments: body remodelling, mesotherapy, radio-frequency, jet peel, carboxytherapy. Facial treatments, intensive moisturising, regeneration, anti-flaccidity, anti-ageing, mesotherapy with vitamins, anti-wrinkle treatments, capillary mesotherapy.

CENTRO WELLNESS

DR. GABRIEL SERRANO

Grabador Esteve, 8

Horario de lunes a viernes de 10.00h-20.00 h y sábado de 09.30-14.00 h

Reserva cita 963 52 8323 y pedidos telefónicos entrega

gratuita en su domicilio. sesdermaskinshop@sesderma.com www.sesdermaskinshop.es Tienda exclusiva para todos los cuidados que tu piel necesita: cremas y tratamientos Sesderma.

GEOVANNA NAILS STUDIO

Av. de França, 45

Tel 963 111 199

De lunes a viernes de 10:00 a 20:00 h

sabados de 9:00 a 18:00

Domingos: cerrados

Salón de manicura y pedicura concebido para que el cliente se sienta cómodo en su ambiente exclusivo diseñado particularmente para el disfrute y el relax.

GLOW NAILS SALON

Gran Vía Marqués del Turia, 30

[P4-2A]

Tel 960 470 870

Comedias, 1

Tel.665 047 047

De lunes a sábado: 8:00 a 20:00 h

Salón exclusivo de manicura y pedicura. Exclusive manicure and pedicure salon.

VANESSA MOLINA

CENTRO ECOESTÉTICO

Historiador Diago, 29 bajo izq

Tel 963 851 639 /

649 564 692

www.esteticavanessa.es

info@esteticavanessa.es

Abierto de lunes a viernes de 10 a 19:30 h. Sábado de 10 a 14 h

**CLÍNICAS ESTÉTICAS
AESTHETIC CLINICS**

CLÍNICA DERMATOLÓGICA

DR. SERRANO

Grabador Esteve, 3 y 6

Reserva tu cita:

963 521 441

Horario de lunes a viernes de 10:00 a 20:00 h

info@clnicaserrano.com

www.clnicaserrano.com

Más de 30.000 pacientes

y 38 años de experiencia avalan nuestro rigor en dermatología clínica, estética, regenerativa, cirugía estética y de la piel. Somos especialistas en tratamientos médico estéticos: alopecia [solución definitiva], Ultherahy (*lifting* sin cirugía), *peelings* químicos, tratamientos láser, radiofrecuencia, bótox y mesoterapia. More than 30.000 patients and 38 years of experience endorse our rigour in dermatology: clinical, aesthetic, regenerative, aesthetic surgery. We are experts in medical aesthetic treatments: alopecia [definitive solution], Ultheraphy (*lifting* without surgery) chemicals peelings, laser therapies, radio frequency, botox and mesotherapy.

CLÍNICA DRA.

JUDIT VALIENTE

Gregorio Mayans, 3 bajo

Tel 670 310 707 /

960 212 666

Lunes, miércoles y viernes de 10:00 a 17:30 h

Martes y jueves de 12:00 a 20:00 h

info@clinicajuditvaliente.com

www.clinicajuditvaliente.com

Inductores de colágeno natural. Rejuvenecimiento de manos. Toxina botulínica. Rejuvenecimiento facial. Tratamientos antiojeras. Aumento de labios. Flacidez generalizada. Tratamiento personalizado en cuello y escote. Tratamiento de la papada. Tratamiento de varices. Cirugía plástica y estética. Nutrición. Micropigmentación. Fisioterapia.

CLÍNICA DRAY

Xàtiva, 15, 2º Pta. 4,

Tel 640 526 287 /

963 686 483

De lunes a viernes de 10:00 a 19:00 h

Instagram: @clinica_dray

Sabados y domingos

cerrados.

Realiza todo tipo de tratamientos, tanto faciales

como corporales, para mejorar el aspecto y la salud de sus clientes, combinando para ello la medicina estética con la aparatología más avanzada del mercado y siempre fieles a su filosofía: técnicas no invasivas, tratamientos personalizados y resultados naturales.

ILAHY

CLÍNICA DE MEDICINA Y CIRUGÍA ESTÉTICA AVANZADA HOSPITAL IMED VALENCIA

Av. Ilustración, 1

Burjassot

Reserva tu cita: 963 003 020

whatsapp: 689 492 020

valencia@ilahy.es

www.ilahy.es

Horario de lunes a viernes:

10:00-20:00 h

Integrada en el entorno

hospitalario de IMED

Hospitales para su mayor

confianza y seguridad.

Soluciones estéticas,

médicas y expertas a través

de sus múltiples unidades

y servicios: cirugía plástica,

cirugía de mama, medicina

estética, rejuvenecimiento,

NeolIntervencion, unidad

de obesidad y nutrición

[especialidad en Método

POSE], unidad capilar y

cirugía secundaria reparadora

[secuelas estéticas].

INSTITUTO MÉDICO RICART

Artes Gráficas, 5

Tel 960 619 002

De lunes a viernes de 8:00 a

20:00 h

Lymphodrainer, D-finitive

Evo, T-Shape, Imperium... Las

últimas técnicas serán las

mejores aliadas para esculpir

tu figura.

SAONA

CLÍNICAS DE ESTÉTICA

Félix Pizcueta, 22

Tel 962 930 913 /

649 103 725

De lunes a viernes de 9:00 a

21:00 h

info@clnicasaona.es

www.clinicasaona.es

Facebook:

Saona Clínica de Estética

Instagram: [clinica_saona_valencia](https://www.instagram.com/clinica_saona_valencia)

MECHAS SEDA O LA COLORACIÓN MÁS RESPETUOSA CON TU CABELLO



MELTING NUDE



FACE FRAMING

Para muchas mujeres cada vez es más importante que la coloración del cabello sea lo menos agresiva posible con el fin de mantener el brillo, la textura y la suavidad de su melena. La coloración sin amoníaco o mechas de seda es una de las técnicas más demandadas del momento en los salones de Peluquerías Pascual. La nueva gama Universal Nudes Excellence Creme de L'Oréal Paris propone tintes sumamente respetuosos en sintonía con todas las líneas de Excellence y cuenta con una paleta de 10 tonos que favorecen a todos los tipos de piel gracias a su reflejo universal. "Esta coloración cubre completamente las canas. Tiene un olor menos intenso y es más agradable, con lo que

mejora la experiencia sensorial", afirma Pascual Segura, gerente y director creativo de Peluquerías Pascual.

Su fórmula contiene agentes protectores y pro-keratina que protege la fibra, la nutre y la suaviza. El amoníaco se sustituye por etanolamina, un compuesto que tiene la misma eficacia y función: abrir la cutícula para que penetren los pigmentos de color. "El resultado es muy duradero y el acabado natural. El cabello mantiene el brillo y la suavidad, por lo que se trata de una coloración ideal para aquellas mujeres que desean dejar crecer su pelo y lucir una melena XL", explica Segura.

Las mechas seda nos permiten trabajar tres de las tendencias más demandadas del momento en los salones:

1) MELTING NUDE

Combina mechas muy sutiles en diferentes tonos nude que se declinan a partir del color de base. El resultado se va aclarando progresivamente a medida que llegamos a las puntas, evitando así el efecto raíz. Se convierten en la opción perfecta para lucir durante los meses fríos los favorecedores reflejos dorados del verano.

2) GOLDEN ENDS

Son un tipo de mechas sunkissed que se aplican solo de medios a puntas obviando la parte frontal. Son perfectas para melenas oscuras y largas, ya que iluminan cargándolas de energía y movimiento. Han llegado para dar aportar una solución a aquellas mujeres morenas que desean iluminar su cabello sin renunciar a su color de base.

3) FACE FRAMING

Esta propuesta, también conocida como contouring, es un guiño a los años 90 y a las ya míticas melenas de Jennifer Aniston en el papel de Rachel Green en Friends o a Sarah Jessica Parker dando vida a Carrie Bradshaw en Sex and the City. Los mechones marcados delimitan el óvalo facial creando claridad, luminosidad y contraste. Las facciones se iluminan y los rasgos se rejuvenecen.

PELUQUERIASPASCUAL.COM

En Saona Clínica de Estética son especialistas en medicina y cirugía estética y reparadora. Desarrollan tratamientos seguros y eficaces gracias a la utilización de las nuevas tecnologías aplicadas al desarrollo de la medicina estética. Cuentan con un excelente equipo médico que conseguirá el equilibrio y la armonía entre belleza y bienestar. ¡Ve a conocerlos y benefíciate de sus promociones!

**PELUQUERÍAS
HAIRDRESSING**

BELINDA CORDEIRO

Burriana, 7 (P4-3B)
Tel 963 332 728
De 10:00-19:00 h
Peluquería, maquillaje, especialista en looks de fiesta y novia. Un clásico.
Hairdressing, make-up, specialist in celebrations and wedding. A classic place.

CHESTER, LA BARBERÍA

Av. Reino de Valencia, 56
Tlf.602 339 367
De 9:00 a 20:30 h
Peluquería de caballero y barbería. Diseños clásicos

**ESPACIO KIBO
BY VICTOR ALONSO**

Cirilo Amorós, 23
Tel 962 439 636
Lunes cerrados. Martes a



Viernes : 10:00 a 19:00.
Sábados. 9:00 a 14:00 h
Instagram: @
espaciokibobyvictoralonso
Utilizamos productos Aveda.

JORGE PERIS

Císcar, 28 - Tel 963 955 895
De 10:00-19:30h y Sábados
9:30 a 17:30h
De martes a viernes de
Owww.espai-imatge.com

HAIR STYLE COSMÉTICOS

Guglielmo Marconi, 11 L-7
Parque Tecnológico de Paterna
Tel 961 318 648 / 644 151 724
De 9:30 a 17:30h
Distribuidores exclusivos de
las marcas Insight y Belma
Kosmetik en las provincias
de Tarragona, Castellón,
Valencia, Alicante, Albacete
y Murcia. Más de 10 años de
experiencia en el sector.

HEISEI

PELUQUERÍA & BIENESTAR
Pintor Benedito, 8 (P3-3A)
Tel 963 446 188
Lunes cerrado. Martes a
viernes: 9:30- 19:00 h
Instagram: @peluqueriaheisei
salon@heisei.es /
www.heisei.es

**RG BY RAFA GIRBÉS
PELUQUER@S**

Arzobispo Mayoral, 11 (P2-1E)
Tel 963 527 007/601 141 647
De lunes a viernes 9:30 a
18:30h y sábados de 9:30 a
13:30h
www.josebeso.com
Especialistas en alisado
definitivo. Con un tratamiento
de planchas ionizadas
adaptado a cada tipo de

cabello, garantiza el alisado
perfecto durante seis
meses. Specialists in hair
straightening. With a ionised
plate treatment adapted for
every type of hair, perfectly
straight hair is guaranteed for
six months.

**JOSE TÉLLEZ
PELUQUEROS**

Antonio Suárez, 48 (P2-5E)
Tel 963 891 959
Av. Reino de Valencia, 55
Tel 960 655 550
De lunes a viernes 10:00 a 19:00h
y sábados de 9:30 a 14:30h
Instagram :@
josetellezpeluqueros
josetellezpeluqueros.com
Jose Téllez (Valencia, 1982),
es pese a su corta edad
un consagrado estilista
especializado en moda, en
sesiones fotográficas para
editoriales y en campañas
publicitarias. También se
destaca por sus shows y
entrenamiento a estilistas
profesionales. Peluquero
innovador de mente inquieta
que no para de experimentar.
Desde 2013 es embajador de
la marca Wella Profesional
y proclamado peluquero
revelación en 2008 por Trend
Vision. Por su salón pasan
desde el ambiente más
underground de la ciudad,
hasta los mejores modelos y
celebrities.

PASCUAL PELUQUERÍAS

Av. Alfauir, 51.
Tel 963 680 479
Av. de Aragón, 15.
Tel 963 691 403
Av. Francia, 2.
Tel 963 303 968
Hotel Las Arenas
Tel 963 120 662
Isabel la Católica, 23
Tel 963 517 997
Jaime Roig, 8.
Tel 963 696 076
La Paz, 36.
Tel 961 131 375
Moratín, 6. Tel 963 942 477
Nuevo Centro (local 154)
Tel 963 495 295
La más actual y a la
vanguardia red de
peluquerías de Valencia.
Su estilo es requerido en

multitud de eventos y galas
artísticas, como el Festival de
Cine Español de Málaga y los
premios Goya.

**ORIGEN PELUQUERÍA
BIOSALÓN**

Literato Gabriel Miró, 40 bajo
Tel 963 849 818
De lunes a viernes, de 9:30
a 19 h.
Sábado de 9 a 14 h
Instagram: @origenpeluqueria
Productos Secretos del agua
www.origenpeluqueria.com

Pioneros en la coloración
saludable sin agresión al
cabello y cuero cabelludo,
una nueva experiencia con
productos biológicos Secretos
del Agua con resultados
espectaculares. Realizan un
diagnóstico personalizado,
escuchan tus deseos y
necesidades, y juntos llegar
al objetivo establecido. Sin
agresión. Trabajan con óleos
pigmentos, barros orgánicos,
difuminador solar, luz plata,
biofijadores, inoactivos y sin
olvidar el lavado dermocaril.
Belleza saludable y
consciente.

TONI&GUY

Félix Pizcueta, 9 (P4-2A)
Tel 963 529 020
De 9:30 a 19:30h
Instagram:@
toniandguyvalencia
www.toniandguy-spain.com

TONO SANMARTÍN

Maestro Gozalbo, 17 (P2-3B)
Tel 963 952 521
De 10:00 a 19:00 h
La más reconocida peluquería
que prefieren las *celebrities*
locales. Sanmartín es toda
una leyenda que todos los
días alinea su espacio con
las mejores tendencias. Este
salón de belleza está a la
última, con los tentáculos
bien lanzados hacia los
centros de París, Milán,
Londres o Nueva York de
donde vienen novedades
relevantes tanto en el corte
de pelo como en sus diversos
tratamientos. Su éxito entre
las novias es legendario.



GENEVA BEAUTÉ UN LUGAR DONDE SER



Geneva nació con un claro objetivo: crear un espacio en el que las personas pudieran sacar su belleza más consciente y encontraran un lugar donde ser. Pero, para hablar de la esencia de Geneva, debemos tratar con Susi y Selena, una madre y una hija motivadas y apasionadas por el mundo de la belleza y la estética que junto a su socia, Corinne, decidieron lanzar su propio proyecto de belleza en el corazón de la ciudad de Valencia. «Pensamos que la belleza no tiene porqué ser perfecta, sino más bien consciente, ya que es la razón por la cual nuestra meta es acompañar durante todo el proceso de nuestros tratamientos para resaltar la belleza y el cuidado de la piel. Una belleza consciente que nos haga sentir bien, tengamos la edad que tengamos, y por ello trabajamos la parte interna para que

el reflejo sea saludable, armonioso y bello», apunta Selena.

Es por ello que en su espacio han querido implementar diferentes disciplinas que puedan fomentar unos resultados reales y duraderos, gracias a la combinación de entrenamiento personal, nutrición, fisioterapia y tratamiento en cabina, todo en un mismo espacio. «Nos encanta recordar cada día una frase que dijo Lola Flores: ‘¿Sabes por qué estoy guapa? porque el brillo en los ojos no se opera’, de hecho, aparece serigrafado en nuestras tarjetas regalo, ya que no hay nada más bello que sentirse a gusto con una misma», afirman.

¿La clave de su éxito? El trato con el cliente, la discreción, la personalización y el asesoramiento personalizado, para que cada persona disfrute de su #momentogeneva.

El saber hacer suizo y el talento andaluz hacen de Geneva una mezcla de elegancia, belleza y arte en la ciudad de Valencia.

GENEVA BEAUTÉ >
CONDE SALVATIERRA 33-BAJO DER.>
TEL 962 053 572 >
WWW.GENEVABEAUTE.COM >
@GENEVACENTRO

**CLÍNICAS, PSICOLOGÍA,
ODONTOLOGÍA**
**CLINIC, PSYCHOLOGY
ODONTOLOGY**

**ASENSIO ODONTOLOGÍA
AVANZADA**

Av. del Cid, 11
Tel 963 825 577
de 9:00 a 21:00 h
Instagram: @
asensiodontologiaavanzada
Veinte años cuidando tu
salud. Con las técnicas más
avanzadas e indoloras al
servicio de la salud dental.

**CLÍNICA DENTAL
BALEARES**

Avda. Baleares, 41
Abierta de 10:00 a 13:30 h y de
16 a 20 h, de lunes a viernes
Tel 963 254 021 / 601 257 488
www.clinicabaleares.com
info@clinicabaleares.com
El doctor Héctor González
Santana y todo su equipo de la
Clínica Dental Baleares cuentan
con gran experiencia en
odontología, ortodoncia, cirugía
oral, odontopediatría, estética
dental y los tratamientos más
avanzados para la salud buco-
dental de sus pacientes.

**CLÍNICA DENTAL
PRIMITIVO ROIG**

Don Juan de Austria, 4

(junto entrada
del Boulevard Austria)
de 10:00 a 19:00 h
Tel 963 529 052
Abierta desde las 10:00 h
Productos y servicios:
clinicaprimitivooroig.com
Citas: clinicaprimitivooroig.com
Clínicas W es la primera red de
clínicas dentales con nombres
y apellidos. Nos diferenciamos
por el valor humano. Conoce
el lado más personal del Dr.
Primitivo Roig, gerente y
odontólogo en la Clínica Dental
Primitivo Roig de Valencia.
Método Slow: Disfruta de
una Odontología de calidad y
accesible. Una filosofía propia
que cambia por completo
la experiencia del paciente,
con un equipo de expertos
profesionales, liderados por el
Dr. Primitivo Roig, que buscan la
excelencia.

CLÍNICA DENTAL RUZAFÁ

Pedro III El Grande 8, bjo.
Ruzafá
Tel 960 640 281 / 622 485 781
De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a
20:30 h.
Grupo odontológico con más
de 12 años de experiencia
clínica. Atienden todas las
especialidades. Trabajan con
dedicación, salvando la ética
de la profesión y adaptándose
a las necesidades de cada
paciente. También ofrecen
planes de financiación a

36 meses sin intereses.
Odontología punta a su
alcance. Hablan inglés. English
Spoken.

CLÍNICA DENTAL SOLER

Av. Reino de Valencia 32,
Tel 963 953 487 /
608 931 515
www.dentalsoler.com
Facebook: @dentalsoler
Instagram: @clinicadentalsoler
Salud y bienestar para toda la
familia en una clínica dental
con más de 35 años de
experiencia. Trabajan con las
técnicas más innovadoras
en odontología. Experiencia,
satisfacción y cercanía.
Primera visita gratuita.

CLÍNICA DENTAL VICTORIA

Pare Urbà, 31
Tel 963 320 007
De 9:30 a 13:30 y de 16:00 a
20:00 h
Odontología general de
vanguardia. Ofrece a sus
pacientes una odontología
integral y de calidad, haciendo
uso de las más avanzadas
técnicas de prevención,
diagnóstico, tratamiento y
mantenimiento.

**CLÍNICA DENTAL ZIVING
CONSUELO BADÍA**

Conde Salvatierra, 13 (P2-3E)
Tel 963 518 788
De 9:00 a 20:00 h (viernes se
cierra al medio día)

**NUTRICIÓN
Y MACROBIÓTICA**
**NUTRITION AND
MACROBIOTIC**

**COMEDOR VEGANO
INSTITUTO MACROBIÓTICO**

Cuba, 3 - Tel 963 923 422
horario: De 11:00 a 19:00 h
sabados y domingos cerrado.
También se llevan a cabo
cursos específicos. Patricia
Restrepo y su hermana
están al frente de este nuevo
espacio centrado en la cocina
macrobiótica.

NO+KILOS

Plaza Vannes, 6
Tel 963 942 062
De 9:00 a 18:00 h . Sábado 9:00
a 14:00 h.
Tratamientos corporales:
pérdida de peso, reducción
celulitis/remodelación corporal.

NUTT

Av. Peris y Valero, 173
Tel 963 201 363
horario: De 10:00 a 14:00 y de
16:00 a 20:00 h
www.nutt.es
Centro especializado en
educación nutricional destinado
a la pérdida de peso o nutrición
deportiva a través de coaching
personalizado y talleres. Bajo la
dirección de Elisa Escorihuela.



CAMBIO RADICAL
SONRISAS DE ENSUEÑO
ESPECIALISTAS ESTÉTICOS

Avda. Baleares 41. 46023 Valencia. 963 254 021 / 601 257 488 www.clinicabaleares.com



¿QUÉ ES LA DIETA DETOX?

¿ES ACONSEJABLE?

La dieta detox se ha puesto de moda como un método de adelgazamiento efectivo que, en realidad, está pensado para depurar el organismo, ayudando a eliminar toxinas. Esta dieta se basa, fundamentalmente, en una ingesta de alimentos de origen vegetal, principalmente frutas, verduras y hortalizas. Quienes están a favor de esta dieta, aseguran que no solo tiene efectos beneficiosos para la salud física, sino también mental. Además, ayuda a reducir el cansancio y a descansar mejor. Sin embargo, desde la Fundación Española de Nutrición (FEN) defienden que una dieta sa-

Es un método que se utiliza para ayudar al organismo a eliminar toxinas pero, cuidado, tiene detractores.



ludable siempre debe incluir todos los nutrientes que necesita el organismo para un correcto funcionamiento. "No están probados los beneficios que una dieta de estas características puede llegar a proporcionar", aseguran.

¿Cuál es la base de una dieta detox?

La realidad es que los alimentos que se consideran detox son saludables. Vegetales de hoja verde, como las espinacas o las acelgas, hortalizas como la zanahoria o frutas con propiedades depurativas y ricas en fibra y en minerales esenciales. Es importante que haya un seguimiento de cualquier dieta que se haga y, en todo caso, lo beneficioso es reducir el consumo de ultraprocesados y alimentos con altos niveles de azúcar.

**ARQUITECTURA
Y ESTUDIOS DE
INTERIORISMO /
ARCHITECTURE PROJECTS
& INTERIOR DESIGN**

ANTONIO SALINAS ESTUDIO

Gran Vía Marqués del Turia,
71, 3º pta. 8 / estudio@
estudioantoniosalinas.com
Tel 961 671 088

**CARLOS SALAZAR
ARQUITECTO**

Pl. de l'Ajuntament, 11
(P2-1E)
Tel 963 943 819
Abre de lunes a jueves de
9:00 a 19:00 h
Instagram:
@csalazararquitectura
www.salazar-arquitecto.com

**CARMEN BASELGA
TALLER DE PROYECTOS**

Denia 41-bajo izdo
www.estudiocbaselga.com
Tel 963 810 603
Fax 963 815 660
Móvil 639 910 930

CASAS INHAUS

Tel 900 102 961
www.casasinhaus.com
Casas modulares

COPER STUDIO

Reino de Valencia, 61
info@coperstudio.com
Tel 961 318 891 / 655 580 723
www.coperstudio.com

COSÍN

Denia, 3 [estudio] (P4-2B)
Tel 963 523 029
Abre de lunes a viernes 9:30
a 19:00 h
www.cosinestudio.com

COTA CERO INTERIORISMO

Av. Reino de Valencia, 16
(P7-1B)
Tel 963 739 138 / 619 411 333
Alfonso@
cotacerointeriorismo.com

CURRO MESTRE

Zeluán, 4 bajo
estudio@curromestre.com
Tel 961 478 335
Abre de 9:00 a 19:00 h
Instagram:

@curromestreestudio
www.curromestre.com

CHIRALT ARQUITECTOS

Quart, 8, Moncada
Tel 960 716 301 /
658 209 102
Instagram:
@chiral arquitectos
estudio@chiraltarquitectos.
com
www.chiraltarquitectos.com

ESPAI HOME BY GUIXERES

Cultura, 7
Tel 963 522 300
Abre de 10:00 a 20:30 h
Instagram: @espai home
Frente al Palacio del
Marqués de Dos Aguas, un
espacio con mucha magia
y diseño. El local se fusiona
con un estudio de trabajo.
Mobiliario, iluminación, arte
y decoración se unen en un
ambiente abierto al público
y creado por Julio Guixeres.
Grandes firmas como
Artemide, Flos, Edra, Ditte,
Seletti, Bitossi, Memphis,
Driade, Baccarat, Alessi
se mezclan con diseños
inimaginables de Jaime
Hayón, Gaetano Pesce,
Arik Levy, Karim Rashid,
Novembre o Starck, entre
otros.

**HOMU ARQUITECTOS
VALENCIA**

Av. del Oeste, 39 bajo
Tel 623 001 829
Abre de 9:00 a 18:00 h
Instagram:
@homuarquitectos
Estudio de arquitectura que
acerca el diseño y la creati-
vidad a la vida cotidiana de
las personas, mejorando su
estilo de vida. Los proyectos
combinan estilo nórdico y
diseño minimalista, añadien-
do un lenguaje sencillo para
ordenar espacios a través del
interiorismo y del mobiliario
a medida.

RAMÓN BANDRÉS

Sorni, 11 bajo
Tel 717 163 886
cristina@ramonbandres.com
www.
ramonbandresinteriorismo.
es

RAMÓN ESTEVE

Pl. Pere Borrego i Galindo, 7
Barrio del carmen
Tel 963 510 434
www.ramonesteve.com

SINMAS

Cirilo Amorós, 6
Tel 963 520 746
Abre de 9:30 a 20:00 h
www.sinmas.studio
hello@sinmas.studio
Estudio dirigido por Mateo
Climent y Sigfrido Serra. "La
emoción nace del Interior".

STUDIO MONTAÑANA

San José de Calasanz, 15
(P3-2A)
Tel 963 130 492 www.
studiomontanyana.com

TÍOVIVO CREATIVO

Pintor Gisbert, 8
Tel 639 500 342
Abre de 9:00 a 20:00 h
Instagram: @tiovivocreativo
info@tiovivocreativo.com
www.tiovivocreativo.com

TRESIS INTERIORISMO

Garrigues, 2 Atico B
proyectos@
tresisinteriorismo.com
www.tresisinteriorismo.com

TRIGGO INTERIORISMO

Cirilo Amorós, 58 (P2-3E)
Tel 963 943 062
www.triggo.com
Menaje, decoración, muebles,
textiles. Proyectos de
interiorismo. Lista de bodas.
Household goods, decoration,
furniture, textiles. Interior
design. Wedding lists.

VICENTE NAVARRO

Cirilo Amorós, 83-85 (P2-3E)
Tel 963 736 293
www.vicentenavarro.es
Estudio de interiorismo y
showroom de mobiliario
y complementos para
el hogar, iluminación y
textiles. Entre sus marcas:
B&B Italia, Molteni, Cassina,
De Padova, Alias, Kartell,
Stua, Moooi...

VIC PROJECTS

Music Martínez Valls, 48
Tel 963 128 258
Abre de 8:30 a 18:30 h

Instagram:
@vicprjcts
projects@vicprojects.com
www.vicprojects.com

**CARPINTERÍAS,
PERSIANAS Y OTROS
OFICIOS
WOODWORK, BLINDS
AND OTHERS JOBS**

MG WOOD PROJECTS

Ocho, 51, naves 4 y 5
(Polígono Horta Vella)
Tel 961 690 911 /
678 452 159
De 7:00-15:30 h
www.carpinteriagarrido.es
Servicios de Carpintería de
madera integral, proyectos
singulares, interiorismo,
oficina técnica propia.

SALVADOR LLEDÓ

Pintor Salvador Abril, 29
(P4-3B)
Tel 963 517 132 /
963 520 524
Abre de 9:00 a 14:00 h
Instagram: @estoresonline
www.estoresonline.es
Estores, screen, paneles
japoneses, verticales,
venecianas. Protección Solar:
Persianas y toldos. Venta
online.

**CERÁMICA
CERAMIC COATING**

PORCELANOSA

Colón, 58. Valencia
www.porcelanosa.com/tien-
da-porcelanosa-valencia-553
Jorge Juan, 21, Valencia (en
la galería Jorge Juan)
Tel 963 530 230
Avd. del Mediterráneo,
pol. ind. del Mediterráneo.
Albuixech
Avda Mediterráneo, zona
comercial de Sedavi.

info@porcelanosa.com
Tel +34 963 530 230
Empresa de decoración



LLADRÓ ABRE EN NUEVA YORK UN ESPACIO DONDE INTERACTUAR CON LAS PIEZAS

La diseñadora valenciana Carmen Baselga firma la nueva tienda, que es a su vez un centro de exposiciones.

La compañía española Lladró, inmersa en un proceso de reposicionamiento dentro del mundo del diseño, ha abierto en Nueva York su primer local con un nuevo concepto donde invitan al cliente a "interactuar" con las piezas expuestas. La directora ejecutiva de la compañía valenciana de porcelanas, Ana Rodríguez, ha destacado que han apostado por Nueva York por ser la referencia mundial en arte, diseño y moda, y porque Estados Unidos es un mercado muy importante para la marca desde hace años.

Diseñado por la interiorista Carmen Baselga, es una tienda, pero además es un lugar de exposición y "un viaje por los sentidos", donde hay piezas que se pueden tocar, oler y hasta escuchar. Es una conexión emocional con los clientes". Creativos como Jaime Hayón firman artesanías elaboradas a mano en porcelana que son verdaderas piezas de arte.

La compañía ha inaugurado este nuevo espacio coincidiendo con el 70 aniversario de la marca valenciana, y que pretende poner en valor la artesanía hecha en Valencia.



INTERIOR DE LA NUEVA TIENDA DE PORCELANAS LLADRÓ EN NUEVA YORK > Foto D.R.

**COCINAS
KITCHEN SYSTEMS**

espacios con los materiales más vanguardistas, donde las líneas sencillas y puras conviven con productos de alta tecnología. Proyectos llenos de vida que reflejen la personalidad del cliente.

COCINAS ESSENZA

Josep Bea Izquierdo, 10
Tel 607 238 136 /
960 919 223
rafallore@sessenza.com
cocinas.com
Instagram: @cocinasessenza
Cocinas Essenza es la evolución de una tradición familiar cuyo origen en el sector de la carpintería y especializados en el mueble de cocina viene de hace más de 70 años. Rafa Llorens dedicado al sector del mueble de cocina desde 1987, ha creado la marca "Essenza" para unir el saber hacer de grandes fabricantes con la cercanía y experiencia de tratar con los clientes en el día a día, conociendo mejor sus necesidades, estilos y poder ofrecer proyectos personalizados y a la medida.

COCINAS LLORENS

Polígono Industrial
d'Obrajors. Carrer Fusters
Parcela G3-G4 Godella
Tel 963 639 383
www.cocinasllorens.com

ENTRECUINES

Av. Andreu Alfaro nº10
Tel 963 334 304
Abre de 10:00 a 19:00 h
expo@entrecuines.es
Manuel Candela, 8
Tel 960 097 607
candela@entrecuines.es
www.entrecuines.es
Especialistas en dotar a la cocina de la máxima capacidad y funcionalidad, para hacer la vida más sencilla, proporcionando al mismo tiempo una notable frescura estética. They are specialists in kitchen furnishings with the highest capacity and functional qualities in order to make life easier providing at the same time a remarkable aesthetic freshness.

BULTHAUP

Gran Vía Marqués del Turia, 79
(P5-1E) Tel 963 313 953
Abre de 9:00 a 19:00 h
Instagram: @bulthauptvalencia

En bulthaupt Valencia conciben la cocina como el espacio vital más importante en una vivienda. Para ellos es fundamental que su diseño se adecue al estilo de vida de sus clientes y, por esa razón, les gusta sentarse con ellos y, no solo escuchar, sino entender sus necesidades. Todo esto, ligado a los valores de bulthaupt: la autenticidad, la artesanía y la pasión, es lo que al final se transmite en todos sus proyectos; dotando a cada cocina de una historia única y personal. In bulthaupt Valencia they conceive the kitchen as the most important living space in a home. For them, it is essential that your design adapts to the lifestyle of their customers and, therefore, they like to sit with them and not only listen, but understand their needs. All this, linked to the values of bulthaupt: authenticity, craftsmanship and passion, is what is ultimately transmitted in all their projects; giving each kitchen a unique and personal history.

BURAGLIA

Avda de Francia, 51
Tel 963 300 003/ 627 343 568
Instagram: @estudioburaglia
Proyectos de autor y pasión por el detalle. Tras 30 años de experiencia, la filosofía Buraglia se basa en el trabajo bien hecho, la implicación personal en todo el proceso y un servicio propio y minucioso de instalación y postventa. Cocinas y proyectos de habitat. Priorizan la exclusividad de los

KVIK COCINAS

Sorní, 18
Tel 963 123 080
En KVIK Cocinas cuentan con un equipo de profesionales con más de 30 años de experiencia en el sector. Sus expertos te ayudarán a conseguir la cocina perfecta.

MATIZ CONCEPT

Rey Juan Carlos, 16
Torrent
Tel 961 137 954
Instagram: @matizconcept
www.matizconcept.es

PROGETTI

Universidad, 1 (P2-2D)
Tel 963 202 333 /
602 421 174
www.progetti.es
Abre de 9:00 a 20:00 h
Instagram: @progettivalencia
progetti@progetti.es
Rosa García está al frente de la prestigiosa firma que trae a Valencia los materiales de cocina y baño, así como todo lo relativo a la cerámica de mayor calidad del mercado internacional.

SIEMATIC STUDIO

COCINAS E INTERIORISMO

Cirilo Amorós, 71 (P2-3E)
Tel 963 516 461/
654 557 798
Abre de 10:00 a 21:00 h
j.lizondo@siematic-studiovlc.es

**CONSTRUCTORAS
CONSTRUCTION
COMPANIES**

AT4 GRUPO

Marqués de Dos Aguas, 3
Tel 963 218 299
De 9:00-18:00 h
info@at4grupo.es
Empresa constructora joven y dinámica formada por profesionales con una dilatada experiencia en el sector de la construcción. Su cimentación, basada en técnicos titulados y mano de obra propia altamente cualificada, les permite

realizar un estudio previo exhaustivo, y una ejecución fiel al proyecto, y a las necesidades del cliente.

CREATE PROYECTOS

Cirilo Amorós, 27
Tel 620 184 844
Abre de 8:00 a 16:00 h
www.createproyectos.com
Reformas integrales de locales comerciales, viviendas, baños, cocinas...

ELO CONSTRUCCIONES

Av. País Valencia, 20
Pobla de Farnals.
Tel 639 815 689
Instagram:
@elo.construcciones
www.eloconstrucciones.com
Proyectos singulares de arquitectura e interiorismo. Revolución el mundo de la construcción. Descubre el "metodo elo".
#CreoEnElDiseño

L'AIXETA REFORMAS

Burriana, 24
Tel 963 217 547 /
667 727 645
Abre de 8:30 a 19:00h
info@laixeta.es

**LLARALIA CONSTRUCCIÓN Y
ARQUITECTURA**

Santa Amalia, 2, bajo 6
Tel 961 339 276
Amplio equipo de arquitectos, ingenieros, técnicos y jefes de obra, con formación específica en la gestión de reformas integrales en Valencia, que garantizan la solvencia total de cada proyecto, planificado en función de tus necesidades y requerimientos.

VAINSA INFRAESTRUCTURAS

Plz. Alquería de la Culla, 4
Tel 961 475 655
Abre de 8:30 a 18:00 h
www.createproyectos.com
estudios@vainsa.es
Obra civil, edificación y mantenimiento. Rigurosos y concienzudos acabados. Un concepto europeo de constructora de calidad. Soluciones adaptables a las necesidades de cada cliente.



EL DIRECTOR GENERAL DE MIELE JUNTO A SU JUNTA DIRECTIVA E INVITADOS A LA INAUGURACION, COMO VANESA ROMERO Y RICARD CAMARENA > Fotos D.R.

MIELE INAUGURA UNA NUEVA TIENDA EXPERIENCIAL EN VALENCIA

Miele ha sumado Valencia a las ciudades que ya cuentan con una tienda experiencial en España, un concepto de local que brindan la oportunidad al cliente de probar los nuevos productos antes de comprarlos, desde una cocina de inducción hasta un aspirador. La tienda se ha ubicado en el Pla del Remei, en la nueva milla de oro valenciana, y en el diseño del espacio Miele ha querido optar por proveedores locales, como Antonia del Toro, arquitecta y diseñadora del MEC. Toro ha combinado elementos como el trencadís y se ha inspirado

en el diseño modernista valenciano para sus columnas. La inauguración contó con la presencia del nuevo director general de Miele, Antonio Salgado, junto a su equipo directivo, que aprovechó para anunciar que el objetivo de Miele es "triplicar las ventas en Valencia en los próximos 5 años". Entre los asistentes a la inauguración, la actriz Vanesa Romero, que ejerció de maestra de ceremonias, el chef Ricard Camarena e influencers valencianos.

MIELE >
HERNÁN CORTÉS, 24 >
TEL 961 106 535

Vanesa Romero ejerce de maestra de la ceremonia que ha contado con un showcooking de Ricard Camarena.



VANESA ROMERO.

DOMÓTICA
HOME AUTOMATION

VISUALDOMO

Cirilo Amorós, 86
Tel 961 672 219
Abre de 10:00 a 20:00 h
Instagram: @visualdomo
visualdomo@visualdomo.com

DISEÑO INDUSTRIAL
INDUSTRIAL DESIGN

CULDESAC

Gabriel y Galán, 9 (P3-2E)
Tel 963 284 761
Abre de 8:00 a 17:30 h
Instagram: @culdesac_es
www.culdesac.es

ESTUDI(H)AC

Turia, 7 (P1-2D)
Tel 963 219 622
Instagram:
@estudihac_jmferrero
www.estudihac.com

ILUMINACIÓN
LIGHTNING

GOODLIGHT-HF DISEÑOS
Iluminación Singular
y Muebles de Vitra

Cirilo Amorós, 90 y Sorní, 26
Tel 963 513 993 /
615 025 398
Abre de 10:30 a 13:30 h
info@iluminacionsingular.es

**MOBILIARIO/
SHOWROOMS**
**FURNITURE/
SHOWROOMS**

AMELIA DELHOM
Roger de Lauria, 3 (P2-1E)

Tel 963 691 300
www.ameliadelhom.com
kyrios@ameliadelhom.com
Abre de 10:00 a 20:30 h (sábado a partir de las 10:30h)

ANTIBES

Cirilo Amorós, 90 (P2-3E)
Tel 963 515 191
Abre de 10:30 a 20:00 h
Instagram: @antibes.es
www.antibes.es
antibesdecoracion@gmail.com

IMPACTO.

MUEBLES DE OFICINA
Avda. Peris y Valero, 194
Tel 963 730 737
info@impactovalencia.com

OFIVAL

Plaza Vicario Ferrer, 7
Tel 963 770 121
Abre de Lunes a Jueves 8:00 a 17:30h. Viernes de 8:00 a 15:00 h
www.ofival.es
@ofivalworkspace
Expertos en muebles de oficina y en equipamientos integrales para despachos e industrias.
Experts in office furniture and integral equipment for offices and industries.

RIMADESIO

Gran Vía Marqués del Turia, 75 (P5-1E)
Tel 961 348 012
Abre de 9:30 a 19:00 h
Instagram:
@rimadesio_valencia
Firma italiana que ofrece a sus clientes sistemas de división de espacios de máxima calidad: puertas correderas, puertas de paso, armarios, vestidores y otras piezas de mobiliario agrupadas en una colección de día y en otra de noche. Bajo sus tres valores más importantes: diseño, innovación y conciencia ecológica, Rimadesio está especializado desde sus inicios en trabajar con vidrio y aluminio. Italian firm that offers its customers high quality space division systems: sliding doors, doors, wardrobes, dressing rooms and other pieces of

furniture grouped in a collection by day and night. Under its three most important values: design, innovation and ecological awareness, Rimadesio is specialized since its inception in working with glass and aluminum.

PAISAJISMO Y JARDINERÍA
LANDSCAPING AND GARDENING

JARDINERÍA VILLANUEVA

Pista de Ademuz, Salida 12
San Antonio de Benagéber
Tel 961 350 619 / Fax -848
www.jardineriavillanueva.com
Sesenta años de experiencia conservando jardines. Asesoran la gestión de zonas verdes, colaboran con Viveiros Pla del Pou, Coníferas del Júcar y Subtropical Valencia formando un grupo empresarial fuerte y flexible.

MON VERD

Milan, 8 polígono Mas de Tous
Tel 656 333 347
Especialistas en conservación: siega de césped, corte de setos, podas, desbroces, abonados, tratamientos, limpieza general. Proyectos de Paisajismo y Jardinería. Instalaciones de riego. Jardinería ecológica. Ejecución y estudio de diseño.

PARQUÉ
PARQUET

TARIMAS DEL MUNDO

Plaza de España, 6
Tel 963 768 467 /
696 086 000
valencia@tarimasdeltmundo.com
Abre de lunes a viernes de 9 a 14h y de 17 a 20 h. Los sábados abre de 10 a 14 h
Empresa dedicada a la comercialización de todo tipo

de parquet de madera y accesorios originales avalados por firmas importantes. Céspedes sintéticos, materiales y acabados duraderos, sin mantenimiento. Tarimas para exteriores: terrazas, porches y jardines.

SISTEMAS DE DESCANSO
BEDTIME STORES

DORMITIENDA

Colón 1
Tel 961 751 774 /
900 701 078
info@dormitienda.com
www.dormitienda.com
La mayor y más completa red de tiendas que prestan servicio para la venta y el asesoramiento de completos sistemas de descanso. También venta online. Suscríbete a su newsletter. The largest and most complete network of stores that offer service for the sale and advice of complete systems of rest. Also online sale. Subscribe to their newsletter.

TEJIDOS Y OBJETOS DE DECORACIÓN
TISSUES AND DECORATION OBJECTS

GALIANA

Sorní, 17
(P2-3E)
Tel 963 523 103
Abre de 9:00 a 20:00 h
Parquet, papeles pintados y moquetas.

PQ PARENTESIQUADRA

Grabador Esteve, 17
(P2-3E)
Tel 963 342 709
Alfombras contemporáneas. Firma presente en Génova, Estambul, Milán, Turín y Valencia.
Timeless design. Spectacular sound. Impeccable craft work. Like no one else. Televisions and audio systems for music and sound lovers.



EXPOSICIÓN DE AZAILA JORDÁ EN EL COLEGIO DE ARQUITECTOS, EN HERNÁN CORTÉS > Fotos MIGUEL ÁNGEL NAVARRO.

MUJERES ARQUITECTAS UNA MUESTRA DE AZAILA JORDÁ

El Colegio Territorial de Arquitectos de Valencia (CTAV) ha organizado en torno al Día Internacional de la Mujer la exposición *Mujeres arquitectas*, de Azaila Jordá, y la presentación del libro 'WomanHaus' de la ilustradora valenciana Dakota Hernández, muy vinculada a la muestra. Además, se ha abierto una mesa redonda sobre las particularidades del papel de la mujer en la profesión de la arquitectura.

La exposición *Mujeres Arquitectas*, que se puede visitar en la Sala de Exposiciones del CTAV hasta el 8 de marzo, recoge una serie de retratos de 14 mujeres icono

de la historia de la arquitectura. Por otra parte, el libro *WomanHaus* es una historia ilustrada de las artistas de la emblemática escuela de arquitectura Bauhaus.

Marina Sender, presidenta del Colegio Territorial de Valencia, ha explicado que el objetivo es "reivindicar la figura de la mujer arquitecta".

La Semana de la Mujer del CTAV también acoge la presentación del Llibret "STEMfartes" de la Falla AC Penya el Moador de Sagunto, en el que participan las arquitectas que han participado en el *llibret*.

**COLEGIO T. ARQUITECTOS V. >
HERNÁN CORTÉS, 6**



BENEDETTA TAGLIABUE, POR AZAILA JORDÁ

VALENCIA CAPITAL RADIO

DOS AÑOS DE ÉXITOS EN ANTENA

La emisora **Valencia Capital Radio**, en la **94.5 de la FM**, celebró su segundo aniversario el pasado 25 de enero.

Dos años en el que la cadena, dirigida por el reputado periodista Paco Lloret, al que le acompaña un equipo de profesionales joven y dinámico, ha irrumpido con fuerza en el panorama radiofónico de la ciudad de Valencia.

Su audiencia, consecuentemente, mantiene su tendencia al alza, que se viene consolidando desde su traslado, en julio de 2021, a las instalaciones de Ruzafa Studio.

Desde entonces, comparte espacio con la redacción de *Valencia City* y con la del *Almanaque Gastronómico de la*

Comunidad Valenciana. Además, en agosto de 2022 estrenó nuevas instalaciones, en el número 14, 2 de la calle Doctor Sumasi.

El programa *Esports Migdia* de Paco Lloret, lidera las audiencias, en las que también tienen un papel importante las retransmisiones deportivas de los partidos del Valencia CF, así como el programa *Valencia City Radio*, de lunes a viernes de 12 a 13 horas.

Mientras tanto, el magazine de **Valencia City Radio**, que se emite de lunes a viernes, de 12 a 13, conducido por Abel Martí, gana protagonismo y se diversifica para dar cobertura a temas de actualidad como la gastronomía, la belleza o la moda.

El programa “Valencia City Radio”, en la emisora Valencia Capital Radio da protagonismo a la actualidad cultural, de ocio y gastronómica de la ciudad.



EL CHEF VICENTE PATIÑO. > Fotos D.R.



ABEL MARTÍ CON EL CANTANTE BORJA NAVARRO



ANNA RECATALÁ, RAQUEL SÁNCHEZ, ANA SÁNCHEZ Y SANDRA LLOPIS.



SUSI RUIZ, SELENA IOVANE, ANNA RECATALÁ, ANA LLOPIS Y SANDRA LLOPIS.



EL CORONEL PEDRO BAÑOS.



LAS PSICÓLOGAS SANITARIAS BEGOÑA BALLESTER Y SANDRA MUÑOZ CON SERGIO GEA.



EL CONCEJAL DE TURISMO DE VALENCIA, EMLIANO GARCÍA, CON PACO LLORET.



LA PSICÓLOGA CRISTINA MARTÍNEZ.



ANNA RECATALÁ, VERÓNICA NAVARRO LABOULAIS Y SANDRA LLOPIS.

Valencia City Radio

[lunes a viernes de 12 a 13 h.]

Esports Migdia

[lunes a viernes de 13 a 15 h.]

El Polideportivo

[fines de semana]

Retransmisiones en directo

Todos los partidos del Valencia CF



ROBERTA LAZZARI, DE ASINDOWN VALENCIA, CON PACO LLORET.

**PALACIO DE CONGRESOS
VALENCIA CONFERENCE
CENTRE**

Avd. Cortes Valencianas, 60
Tel 963 179 400
www.palcongresos-vlc.com
Edificio funcional del arquitecto Norman Foster y centro de referencia a nivel internacional en cuanto a gestión y servicios.

**AGENCIAS DE VIAJES
TRAVEL AGENCIES**

NAUTALIA
Calle de la Paz, 36
Ángel Guimerá, 31/
Jesús, 25
Tel 902 811 811
info@nautaliaviajes.es
Conecta con tu mundo. La agencia que proporciona los viajes más exóticos, culturales y glamorosos. Las vueltas dan mucha vida es su eslogan.

NUBA VALENCIA
Pizarro, 14 (P4-2A)
Tel 963 945 058 /
www.nuba.net
Agencia de viajes. Compromiso permanente con la excelencia y el buen gusto. Travel agency with a strong commitment to excellence and good taste.

**PLANES.
GALERÍA DE VIAJES
MAYORISTA. TOUOPERADOR**
Félix Pizcueta, 22
Tel 963 440 104
www.planesgaleriadeviajes.com

Viajes a medida para grupos reducidos, familias o empresas. Cualquier destino y exigencia. Especialistas en viajes exóticos a Asia y África, y en especial al valle del Nilo en Egipto. Singular trips for small groups, families or businesses. Any destination and requirement. Exotic travel specialists to Asia and Africa, and especially to the Nile Valley in Egypt.

**CENTROS EDUCATIVOS
SCHOOLS**

CAPITOL EMPRESA
Centro de formación profesional
Ribera, 16 / Tel 963 517 177
www.capitolempresa.com

EDEM
ESCUELA DE EMPRESARIOS
Marina Real Juan Carlos I
Muelle de la Aduana s/n
Tel 963 531 065 /
www.edem.es

ENSANCHE MUSICAL
Pizarro, 25 >
Tel 669 258 795

GRUPO SOROLLA
Eslida, 3
Tel 963 732 926
www.gruposorolla.es

INGLATERRA EN CASA
Padre Ferris, 18 bajo
Tel 961 140 980
inglaterraencasa.com
ingles@inglaterraencasa.com
Con los profesores nativos

de Inglaterra en Casa aprenderás inglés mientras te diviertes. Realizan actividades de Cooking, Drama, Science... Además son centro preparador de exámenes Cambridge. Cuentan con centros en Campanar, Mislata, Marxalenes, Benimaclet, Benicalap, Nou Moles y Extramurs.

**FIESTAS Y EVENTOS
PARTIES AND EVENTS**

**PLANES Y EVENTOS
PALOMA TÁRREGA**
Tel 649 851 729

**FOTOGRAFÍA Y ARTES
GRÁFICAS PHOTOGRAPHY &
GRAPHIC ARTS**

CORVAMAR FOTÒGRAF
Carrer de la Peanya, 4, bajo
Tel 637 927 212
Estudio de fotografía, dron y video, con más de de 20 años de trayectoria profesional en diversos países de Europa.

JORGE GARCÍA ROMEU
Tel 655 611 865
foto@jorgegarciaromeu.es
Estudio de fotografía especializado en moda, arquitectura y eventos sociales. Photography studio specializing in fashion, architecture and social events.

**PAOLO BOCCHESI
PHOTOGRAPHER**
Tel 963 107 051 /
Paolo 648 163 348 /
Mónica 605 380 199 / www.
paoloboccheseffotografo.com

RUZAFSA STUDIO
Pedro III el Grande 11 D (P4-3B)
Estudios de grabación audiovisual y centro para sesiones fotográficas profesionales. Amplio jardín y sala de montaje. Maquillaje y set de cocina.

SENCHERMÉS FOTÓGRAFOS
Mar, 42 (showroom)
Ruiz de Lihory, 1 pta 1 (plató)
Tel 961 144 661 /
607 967 686
www.senchermes.com

PRIMERA IMPRESIÓN
Camino del Bony s/n, esquina calle 30, Polígono ind. Catarroja / Tel 963 291 100
www.primeraimpresion.es
Impresión fotográfica de alta calidad, para grandes lonas, vinilos, forex, metacrilato, aluminio...

**INMOBILIARIA REAL ESTATE
CASAS DEL MEDITERRÁNEO**
GV Ramón y Cajal, 61
GV Marqués del Turia, 46
Avda. de Francia, 45
Tel 960 660 660
info@casasdelmediterraneo.com

OLIVARES CONSULTORES
Doctor Romagosa, 1
Gran Vía Marqués del Turia, 2
Tel 963 942 282
info@olivaresconsultores.com
www.olivaresconsultores.es

**SONIDO Y AUDIO
SOUND AND AUDIO**

ALKILAUDIO
José María Morales, 10 bajo
Alfáfar. Tel 961 171 531



PLANES
GALERÍA DE VIAJES ✈️

Félix Pizcueta, 22 - TEL 963 440 104  



**ALQUILER DE COCHES
CON CONDUCTOR
RENT A CAR
WITH DRIVER**

CABIFY

Tu coche con chófer para moverte por la ciudad a precios muy competitivos.
Bájate la aplicación.
cabify.com
Your chauffeured car for getting around the city at very competitive prices.
Download the application.

**ALQUILER Y VENTA DE
BICICLETAS
RENT AND SALE
BIKES**

VALENCIA BIKES

Paseo de la Pechina, 32 bajo izqda., Tapinería, 13 y Ciudad de las Artes y las Ciencias (junto al puente) Tel 963 851 740cwww.valenciabikes.com
www.valenciaguías.com
Alquiler individual o en grupo. Ofrecen visitas guiadas todos los días desde las 10 de la mañana.

**AEROPUERTO DE
MANISES Y AEROBÚS
MANISES AIRPORT
AND BUSES**

AEROPUERTO DE MANISES

Tel 961 598 500. www.aena.es
Distancia desde el aeropuerto al centro de la ciudad 8 km.

BALEÀRIA

Valencia - Palma de Mallorca, Dénia - Ibiza - Formentera
Tel 902 160 180
www.balearia.com
Reservas / Bookings:
902 160 180
International: +34 966 428 700
Oficina Valencia: 963 671 483

**CONCESIONARIO
DE COCHES
CAR DEALER**

BMW ENGASA

Av. Real Monasterio de Sta M.ª de Poblet, 74. Quart de Poblet
Tel 963 181 030
www.engasa.es

MERCEDES BENZ

Av. la Pista, 50, Massanassa
Tel 961 224 400
Micer Mascó, 27
Tel 961 224 400

VOLVO VEDAT

Valle de la Ballestera, 6
Tel 963 455 370

**RENFE
TRAINS**

Tel 902 240 202

AVE VALENCIA – MADRID

Tren / Recorrido	Salida	Llegada	
Regional 18161	6:38	14:20	Lunes a domingo
AVE 5271	7:13	9:06	Lunes a domingo
AVE 5181	8:00	9:47	Lunes a domingo
AVE 5271	9:40	11:20	Lunes a domingo
AVE 5181	11:15	17:02	Lunes a domingo
Alvia 4111	12:20	14:58	Lunes a domingo
AVE 5141	14:10	15:48	Lunes a domingo
Regional 18165	14:50	22:49	Lunes a domingo
AVE 5181	15:10	17:03	Lunes a domingo
AVE 5271	17:00	18:47	Lunes a domingo
AVE 5181	19:10	20:50	Lunes a domingo
AVE 5211	21:10	22:57	Lunes a domingo

AVE MADRID – VALENCIA

Tren / Recorrido	Salida	Llegada	
Regional 18161	6:08	13:52	Lunes a viernes
AVE 5102	6:45	8:38	Lunes a viernes
AVE 5340	9:40	11:25	Lunes a domingo
AVE 5142	11:40	13:20	Lunes a viernes
AVE 5102	12:11	15:33	Lunes a viernes
AVE 5340	13:40	15:33	Lunes a domingo
Regional 18163	15:20	22:47	Lunes a viernes
AVE 5102	15:40	17:22	Lunes a domingo
ALVIA 4111	16:12	18:17	Lunes a domingo
AVE 5340	17:40	19:20	Lunes a domingo
AVE 5142	19:40	21:29	Lunes a domingo
AVE 5102	21:10	23:03	Lunes a domingo

- Los trenes regionales salen de Valencia Sant Isidre.

- Información al cliente 902 320 320
- Venta Internet 902 109 420 • R. Viajes 902 760 027





FAST FERRY ELEANOR ROOSEVELT.

BALEÀRIA

CELEBRA SUS 25 AÑOS DE HISTORIA CONVERTIDA EN LA NAVIERA LÍDER EN ESPAÑA

Este 2023, Baleària celebra sus 25 años de historia en el sector del transporte marítimo de pasajeros y mercancías. Creada en 1998, se ha convertido en la naviera líder en España, referente en sostenibilidad e innovación, con una flota de más de 30 barcos y presencia en seis países. Desde que empezó a operar, Baleària ha transportado 55 millones de pasajeros, 13 millones de vehículos y 80 millones de metros lineales de carga.

El presidente y accionista único, **Adolfo Utor**, explica que el “fin trascendente de Baleària, compartido por toda la organización, es construir nuevos buques, abrir nuevas líneas marítimas y mejorar

los servicios de transporte para contribuir al desarrollo y progreso de los territorios”. El fundador de Baleària destaca las claves del éxito de la compañía: “Las adversidades de los inicios propulsaron una cultura de empresa donde arraigaron la austeridad, el compromiso y el trabajo en equipo. Además, nunca hemos diversificado nuestra actividad y hemos reinvertido más del 90% de nuestros resultados para facilitar nuestro crecimiento”. Sin embargo, el principal factor, desde el punto de vista de Utor, ha sido la confianza: “Cuando empezamos solo teníamos el capital de confianza de nuestros grupos de interés. Una confianza que hemos traba-

La compañía aspira a convertirse en una naviera global, con un modelo de negocio que piensa en local.



ADOLFO UTOR > Fotos BALEÀRIA

jado día a día, que alimenta nuestra imagen y reputación, y que hoy en día es nuestro principal activo”. La com-

pañía aspira a convertirse en una naviera global, con un modelo de negocio que piensa en local.

PROGRAMA 25 AÑOS

Baleària tiene previsto realizar a lo largo de 2023 diversos actos. "Queremos estar cerca de todas las personas que nos han ayudado a llegar hasta aquí, ya sean pasajeros, transportistas, proveedores, administraciones, agencias de viajes... Sin su complicidad y confianza nuestra travesía no habría sido posible", señala Adolfo Utor. La naviera, que quiere poner en valor su trayectoria a través de diferentes materiales escritos y audiovisuales, ha diseñado una imagen corporativa para conmemorar la efeméride de su creación y ha puesto en marcha una *landing* con toda la información (balearia.com/es/25-aniversario).

EL FERRY GARCÍA LORCA EN LA ANTIGUA ESTACIÓN MARÍTIMA DE DÉNIA.



EN EL PUERTO DE BARCELONA, 2001.



PLAYA DE IBIZA.

LAS ISLAS MÁS CERCA QUE NUNCA UN DESTINO PARA SEMANA SANTA

Baleària amplía a partir del 5 de abril sus conexiones entre la Península y las Baleares con una programación especial adaptada a las necesidades de los clientes durante las vacaciones de Semana Santa. Así, ofrecerá salidas adicionales en las rutas Dénia-Ibiza-Palma, Barcelona-Ibiza y Alcúdia-Ciutadella.

Durante la Semana Santa, la naviera reforzará las conexiones diarias del *fast ferry* Eleanor Roosevelt entre Dénia y las Baleares con la incorporación del *fast ferry* Jaume III y una salida extra del Ramon Llull, ampliando la oferta en estas rutas en más de 6.000 plazas.

Entre el miércoles 5 y el lunes 10 de abril, habrá con-

exiones extra entre Dénia e Ibiza, y el jueves 6 y lunes 10 se ampliarán las salidas entre el puerto dianense y Palma. Los horarios estarán adaptados a los flujos de salidas y regresos, tanto de residentes como de turistas. El *fast ferry* Jaume III tiene una capacidad para 655 pasajeros y 145 vehículos, y alcanza una velocidad máxima de 32 nudos.

La compañía marítima también reforzará las conexiones de la línea Barcelona-Ibiza con una salida extra el sábado desde Barcelona y vuelta el domingo.

En cuanto a las rutas interinsulares, los días 6 y 10 de abril se realizarán dos rotaciones extra entre Ibiza y Palma con el Jaume III, con salidas desde la pitiusa a las 12 h.

Además, la naviera valenciana añadirá entre una y dos rotaciones extra entre Alcúdia-Ciutadella el 5, 6 y 10 de abril, con el *fast ferry* Cecilia Payne, que cuenta con capacidad para 800 pasajeros y 200 vehículos.

Del 5 al 15 de abril la naviera también ha programado una serie de actividades de animación a bordo para amenizar las travesías de los más pequeños.

Así, Baleària ofrecerá espectáculos de magia, talleres de pintura y dibujo en varios de sus buques.

BALEÀRIA >
BALEARIA.COM

HOTELES GRAN LUJO

LUXURY HOTELS

HOTEL BALNEARIO LAS ARENAS

Eugenia Viñes, 22-24 [P11-3B]
Tel 963 120 600
hotelvalencialasarenas.com
Al borde mismo de la playa.
Con una piscina histórica restaurada.

HOTELES ***
HOTELS *******

CARO HOTEL

Almirante, 14 [P2-2C]
Tel 963 059 000
www.carohotel.com
Un antiguo palacio en el centro histórico de Valencia.

HOSPES PALAU DE LA MAR

Navarro Reverter, 14 [P2-3D]
Tel 963 162 884
www.hospes.com

ONLY YOU VALENCIA

Plaça de Rodrigo Botet, 5
Tel 963 981 000
valencia@onlyyouhotels.com
www.onlyyouhotels.com
Only YOU Valencia nace con la intención de recordarnos que lo importante ya no es viajar, sino descubrir y coleccionar cada experiencia.

PALACIO VALLIER

Plaza de Manises, 7
Tel +34 960 661 306
palaciovallier@myrhotels.com
myrhotels.com/hoteles/hotel-palacio-vallier/
El Hotel de Lujo y 5 estrellas Palacio Vallier se ubica en un palacete del siglo XIX situado en la zona más bella del casco antiguo de Valencia. Durante la rehabilitación se descubrieron los restos de una perfumería romana del siglo III: y desde este año cuenta, precisamente, con sus instala-

ciones con el restaurante La Perfumería.

SH VALENCIA PALACE

Pº de la Alameda, 32 [P7-2A]
Tel 963 375 037
www.sh-hoteles.com

THE WESTIN VALENCIA

Amadeo de Saboya, 16 [P5-1D]
Tel 963 625 900
www.westin.com/valencia

AC HOTEL VALENCIA

Av. de Francia, 67 [P8-1C]
Tel 963 317 000
www.ac-hotels.com

ALAMEDA PLAZA VALENCIA

Paseo Alameda, 38
Tel 963 032 121
reservas@hotelalamedaplaza.com

AYRE HOTEL ASTORIA PALACE

Plaza Rodrigo Botet, 5 [P2-1E]
Tel 963 981 000
www.ayrehotels.com

BARCELÓ VALENCIA

Av. Francia, 11 [P8-1C]
Tel 963 306 344
barcelo.com
Cerrado temporalmente.

BEATRIZ REY DON JAIME

Av. Baleares, 2 [P7-2B]
Tel 963 375 030
www.beatrizhoteles.com

CHILL ART JARDÍN BOTÁNICO

Dr. Peset Cervera, 6 [P1-2D]
Tel 963 154 012
www.jardinbotanicohotelvalencia.com

ILUNION AQUA 4

García Berlanga, 19-21 [P4-1D]
www.confortelhotels.com

EUROSTARS GRAN VALENCIA

Valle de Ayora, 3 [P9-2A]
Tel 963 050 800
www.eurostarsgranvalencia.com

KRIS CÓNSUL DEL MAR

Av. del Puerto, 39 [P7-2A]
Tel 963 625 432
www.krishoteles.com

LA MARINA ATARAZANAS

Pl. Tribunal de las Aguas, 5

[P8-3C]

www.hotelatarazanas.com

MARQUES HOUSE

Abadía de Sant Martí, 10
Tel 960 660 506
marqueshouse@Myrhotels.com
El hotel boutique Marqués House cuenta con 29 habitaciones diseñadas con un carácter cosmopolita y 'trendy' que no dejan indiferente a quien se hospeda en ellas. Además de presumir de las mejores habitaciones de Valencia, y una ubicación inmejorable, este espacio ofrece una oferta de ocio y de gastronomía que nadie querrá perderse.

MELIÁ PLAZA

Pl. Ayuntamiento, 4 [esq. Cotanda] [P2-1E]
Tel 963 520 612
solmelia.com

NEPTUNO

P.º de Neptuno, 2 [P10-3C]
Tel 963 567 777
www.hotelneptunovalencia.com

NH CENTER

Ricardo Micó, 1 [P1-2C]
Tel 963 475 000
www.nh-hotels.com

NH COLLECTION COLÓN

Colón, 32 [P2-2E]
Tel 963 528 900
nhcollectionvalenciacolón@nh-hotels.com
Ubicado en la zona financiera y comercial de la ciudad, se encuentra a solo 10 minutos de Ciutat de les Arts i les Ciències, y con enlace directo de metro al aeropuerto y al puerto. El hotel tiene 47 habitaciones, todas con mucha luz natural. Dispone de restaurante, Sonata32, que sirve cocina local en un ambiente mediterráneo, así como un bar, Caraacara, para relajarse después de un día ajetreado. Parking y gimnasio.

NH LAS ARTES

Av. Instituto Obrero, 28 [P7-1E]
Tel 963 351 310
www.nh-hotels.com

ON SHOT PALACIO REINA VICTORIA 04

Barcas, 4 [P2-1E]
Tel 963 513 984
El arte, la cultura, la belleza y la creación forman parte del día a día del hotel, enraizados en su identidad y expresados en la distribución de los espacios, el diseño de los ambientes o el mobiliario.

PRIMUS

Menorca, 22 [P8-2D]
Tel 963 318 474
www.hotelprimusvalencia.com

SERCOTEL ACTEÓN VALENCIA

Vicente Beltrán Grimal, 2 [P8-1C]
Tel 963 310 707
www.hotelacteonvalencia.com

SILKEN PUERTA VALENCIA

Cardenal Benlloch, 28 [P5-2E]
www.hoteles-silken.com

SWEET HOTEL MASÍA DE LACY

Ctra Náquera-Massamagrell cv 32, Museros
http://sweethoteles.com
Un hotel con mucho arte para resetear tu mente.

THE VALENTIA CABILLERS

Cabillers, 3 . Tel 963 123 666
cabillers@thevalentia.es
www.thevalentia.es

URBEM

Menorca, 22 [P8-2D]
www.hotelurbemvalencia.com

VINCCI LYS

Martínez Cubells, 5 [P2-2E]
Tel 963 509 550
www.vinccihoteles.com

VINCCI MERCAT

Linterna, 31 [P2-1D]
Tel 914 902 650
www.vinccihoteles.com

VINCCI PALACE

La Paz, 42 [Esq. Bonaire] [P2-2D]
Tel 962 062 377
www.vinccihoteles.com



UN DESTINO DE ARQUITECTURA SINGULAR

Si hay un municipio valenciano que destaca por su arquitectura —con sus edificios de corte vanguardistas— es Calpe, cuya orografía está marcada por el legado del arquitecto Ricardo Bofill, concretamente, por el complejo arquitectónico de La Manzanera, formado por varios edificios junto al mar: Plexus, Xanadú, el Anfiteatro y la Muralla Roja.

De hecho, la ciudad ha declarado 2023 como el Año Bofill con toda una serie de actividades que pondrán en valor su obra artística.

Más allá de su atractivo turístico, el 2023 es el año ideal para visitar Calpe y maravillarse con su peculiar y singular arquitectura. Como ciudad enfocada en el turismo, sus hoteles forman parte del *skyline* urbano, cuyo mejor sitio para disfrutar de estas vistas es el Sky Bar de Suitopia Sol y Mar Suites Hotel, ubicado en la planta 29 del edificio, que ofrece unas inmejorables vistas a

la Bahía de Calpe frente al Peñón de Ifach.

De la misma cadena, Sol y Mar Hoteles, se encuentra el Gran Hotel Sol y Mar, ubicado en 1ª línea de playa, que invita a tomarse un coctel con vistas a la postal de la Playa del Arenal. Este hotel estrena la reforma de sus 330 habitaciones, llevado a cabo por Zdenka Lara Interiorismo Sostenible, que han sido rediseñadas para ofrecer una experiencia propia a los huéspedes del hotel, con un diseño mediterráneo con toques atemporales.

El hotel también ha reformando su zona Beach Club y Dorée Gin & Sea, dos exclusivos espacios volcados al mar Mediterráneo.

La celebración del año Bofill se completa con una semana gastronómica, dedicada a la cocina mediterránea de la que Bofill era un gran amante.

La cocina de autor es otra de las propuestas de Sol y Mar Hoteles, con su restau-



LA MURALLA ROJA DE CALPE, UNO DE LOS FAMOSOS EDIFICIOS DE RICARDO BOFILL.



HABITACIÓN EJECUTIVA DEL HOTEL SOL Y MAR.

rante Abiss, recientemente incluido en el puesto 13 de los 55 mejores de la Comunidad Valenciana.

SOL Y MAR HOTELES >
TEL 965 831 762 >
INFO@SOLYMARHOTELES.COM
SOLYMARHOTELES.COM

HOTELES ***
HOTELS ***

AD HOC MONUMENTAL

Boix, 4 (P2-C)
Tel 963 919 140
www.adhochoteles.com

B&B HOTELES

Avda. Ausias March, 99
Tel 963 063 000

CATALONIA EXCELSIOR

Barcelonina, 5 (P2-E)
Tel 963 514 612
www.hoteles-catalonia.com

HUSALLAR

Colón, 46 (P2-E)
Tel 963 528 460
www.husa.es

HOTEL BOUTIQUE SH INGLÉS

Marqués de Dos Aguas, 6
(P2-2D) Tel 963 516 426
www.inglesboutique.com

MALCOM AND BARRET

Avd. Ausias March, 59 (P4-2E)
Tel 963 735 852
www.nh-hotels.com

MERAKI BEACH HOTEL

Only adults
Paseo de Colón, 33
Playa de la Poble de Farnals,
Tel 960 306 565
http://sweethoteles.com
Only Adults. Primera línea de
playa a 8 minutos de Valencia.
Miami en Puebla de Farnals.

NH CIUDAD DE VALENCIA

Av. del Puerto, 214 (P8-3C)
Tel 963 307 500
nh-hotels.com

HOTELES **
HOTELS **

CASUAL HOTELES

Convento de San Francisco, 7
Tel 963 517 460
Padilla, 4

CASUAL VALENCIA VINTAGE

Barcelonina, 1
Tel 963 212 421

IBIS PALACIO DE CONGRESOS

Valle de Ayora, 5 (P9-2A)
Tel 963 173 337
ibishotel.com

NH EXPRESS LAS ARTES

Avd. Instituto Obrero, 26-28
(P7-2E)
Tel 963 356 062
www.nh-hotels.com

SWEET HOTEL

CONTINENTAL
Correos, 8 (P2-E)
Tel 963 535 282
sweethotelcontinental.com

VALENCIA

Cvto S. Francisco, 7 (P2-1E)
Tel 963 517 460
www.hotel-valencia.com

**HOTELES CON
ENCANTO
BOUTIQUE HOTELS**

ALQUERÍA DE VILCHES

Ctra. Nazaret Oliva, km 27'2,
46419, Mareny de Vilches.
Valencia
Tel 960 11 20 43
Laalqueriadevilches.com
info@laalqueriadevilches.
com

A escasos 3 minutos del
parque natural de la Albufera,
La Alquería de Vilches es una
casa señorial del siglo pasa-
do que conserva la esencia
de antaño, aunque aún las
comodidades del presente.

HOTEL BALANDRET

Pº de Neptuno 20-22
(P11-3C)
Tel 963 811 141
www.balandret.com
Frente a la playa de las
Arenas, con una decoración
mediterránea y moderna.

SWEET HOTEL VALENCIA

Conde Montornés, 8 (P2-2D)
Tel 963 920 932
www.sweetotel.com
A dos pasos de la Catedral.

HOSTALES **
GUEST HOUSE *

HOSTAL VENECIA

P. Ayuntamiento
(entrada En Llop, 5)
(P2-1E)
Tel 963 524 267
www.hotelvenecia.com

MIRAMAR

Pº Neptuno, 32 (P10-3C)
Tel 963 715 142
www.petitmiramarm.com

ROOMSDELUXE

Av Instituto Obrero, 20 (P7-2E)
Tel 963 815 339
www.roomsdeluxe.com

**APARTAMENTOS
APARTMENTS**

MARKET SUITES

Calabazas, 8
Tel 606 045 940
info@marketsuites.com
myrhoteles.com/hoteles/
market-suites/
Situados en pleno centro de
Valencia. Ideal para estancias
de 7 noches o más, por
motivo de ocio o negocio.
Los apartamentos ofrecen la
misma calidad y confort de
los hoteles de la cadena, con
máxima privacidad.

**CAMA Y DESAYUNO
BED & BREAKFAST**

ABC YOU

Taquígrafo Martí, 10 (P4-2B)
Tel 963 81 55 60
www.abcyou.es
En pleno Ensanche, un lugar
confortable y cercano.

MARE DE DÉU

Mestre Racional, 23 (P7-1B)

Cirilo Amorós, 82 (P2-3E)
Tel 963 349 984
bedbreakfastinternational.com

**ESCAPADAS Y
TURISMO RURAL
GETAWAYS AND
RURAL TOURISM**

ASIA GARDENS

HOTEL & THAI SPA
Glorieta del fuego, s/n
Terra Mítica. BENIDORM
Tel 966 818 400
www.asiagardens.es

CASA LA ESENCIA

San Lorenzo, s/n
SAN LORIÉN
(EL PUEYO DE ARAGUÁS).
Huesca - Pirineo Aragonés.
Tel 646 364 596
www.casalaesencia.es
info@casalaesencia.es

CASTELL DE LA SOLANA

Crtra. a Pedreguer Km. 42.
Partida La Coma. ALCALALÍ
Tel 966 482 705 /
656 995 302
www.castelldelasolana.es

DÉNIA MARRIOTT

LA SELLA GOLF RESORT
Alquería de Ferrando s/n,
JESÚS POBRE (DÉNIA)
Tel 966 454 054
www.lasellagolfresort.com

LA TRUFA NEGRA

Avda. Ibañez Martí, 10-14
MORA DE RUBIELOS (TERUEL)
Tel 978 807 144
www.latrufanegra.com/es

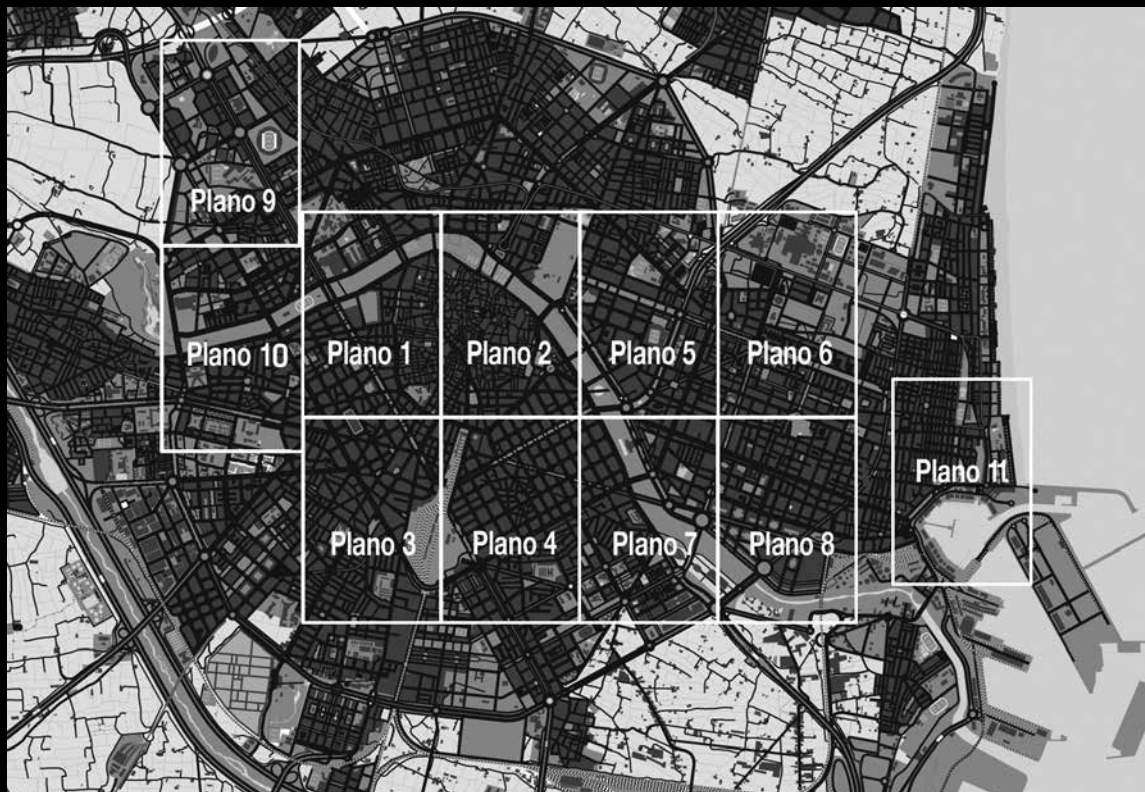
**OLIVA NOVA BEACH
& GOLF RESORT**

Avinguda Dalí, 4. OLIVA
Tel 962 857 944
www.olivanova.com
Un gran centro de descanso
con resort, playa virgen, golf,
apartamentos, campos de
entrenamiento deportivo,
centro hípico... A media hora de
la ciudad de Valencia, con diez
meses al año de buen clima.

RUSTICAE

Central de Reservas >
Tel 914 879 017 >
www.rusticae.es

PLANOS PLANS



CÓMO UTILIZAR LOS PLANOS DE CALLES

Junto a la dirección de cada uno de los establecimientos que figuran en nuestros listados encontrarás unas coordenadas para poder situarlos en los planos que se incluyen a continuación. Una 'P' seguida de una cifra indica el número de plano. Es decir, P1, significa que debes buscar la dirección en el Plano 1. Un número junto a una letra —por ejemplo A1— señala el sector del plano en el que se ubica el establecimiento. En la parte superior de los planos encontrarás los números y en la vertical las letras.

HOW TO USE THE STREETS PLANS

Next to the address of each one of the establishments that appear in our listings, you will find a set of coordinates that will enable you to locate them on the street plans below. 'P' followed by a number indicates the street plan number. That is to say, P1 indicates that you must use Street Plan 1. A letter and number combination, for example A1, signifies the section of the street plan where the establishment is located. The numbers are located at the top of the street plans and the letters along the sides.

TELÉFONOS ÚTILES / USEFUL NUMBERS

AMBULANCIAS

Ambulances
061

AYUNTAMIENTO

Townhall
963 525 478 / 963 100 010

BOMBEROS

Firefighters
080

DENUNCIAS PÚBLICAS

Denunciations
902 102 112

EMERGENCIAS

Emergencies
112

GUARDIA CIVIL

Civil Guard
062

INFORMACIÓN DE TURISMO DE VALENCIA

Tourist Information
963 986 422

OPERADORA INTERNACIONAL

International Operation
1005

POLICÍA LOCAL Local Police

092

POLICÍA NACIONAL

National Police
091

OFICINA DE TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Tourist Office
963 986 422

ESTACIÓN DE AUTOBUSES

Bus Station
963 46 62 66

OBJETOS PERDIDOS

Lost Property
962 084 169
962 084 179

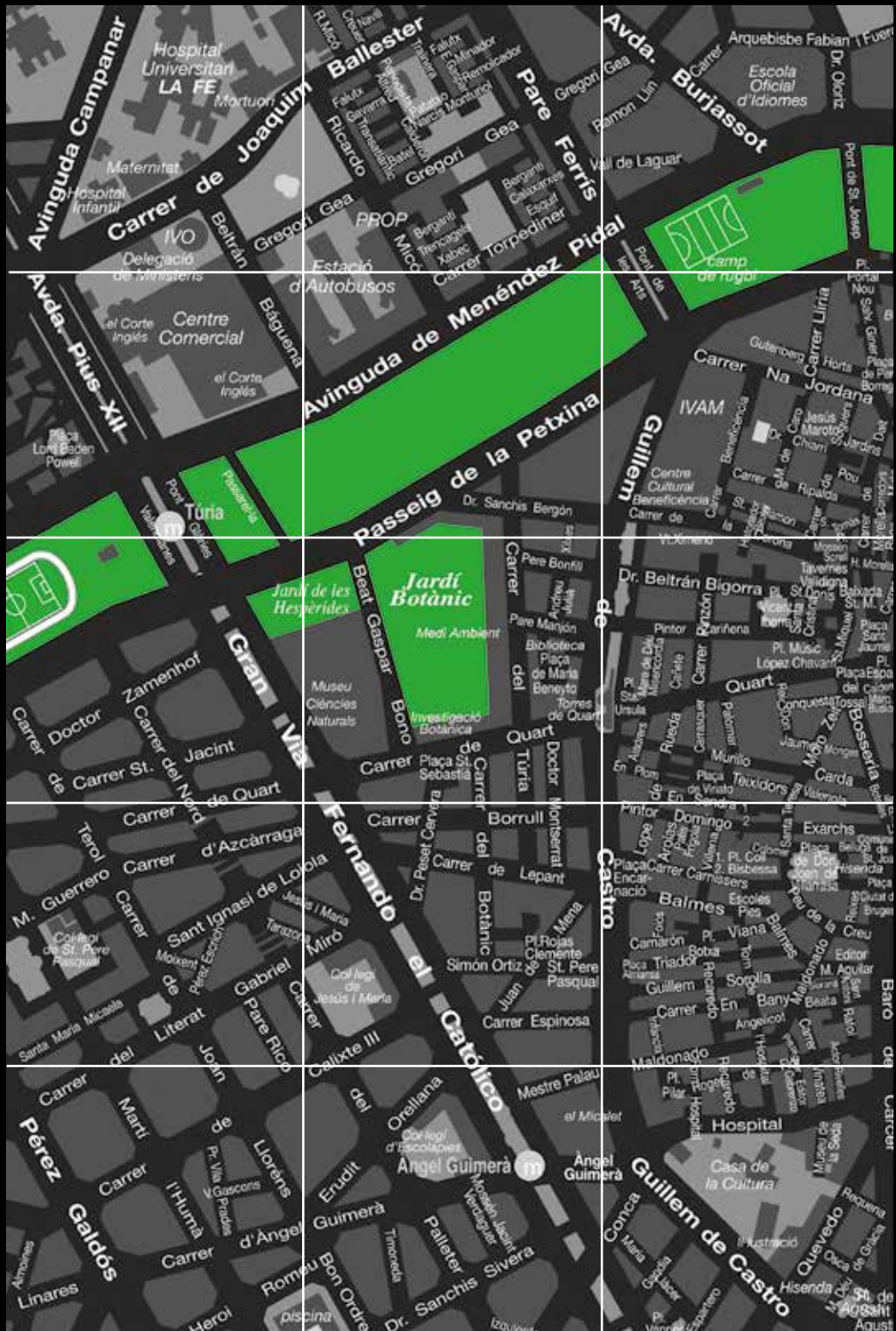
A

B

C

D

E

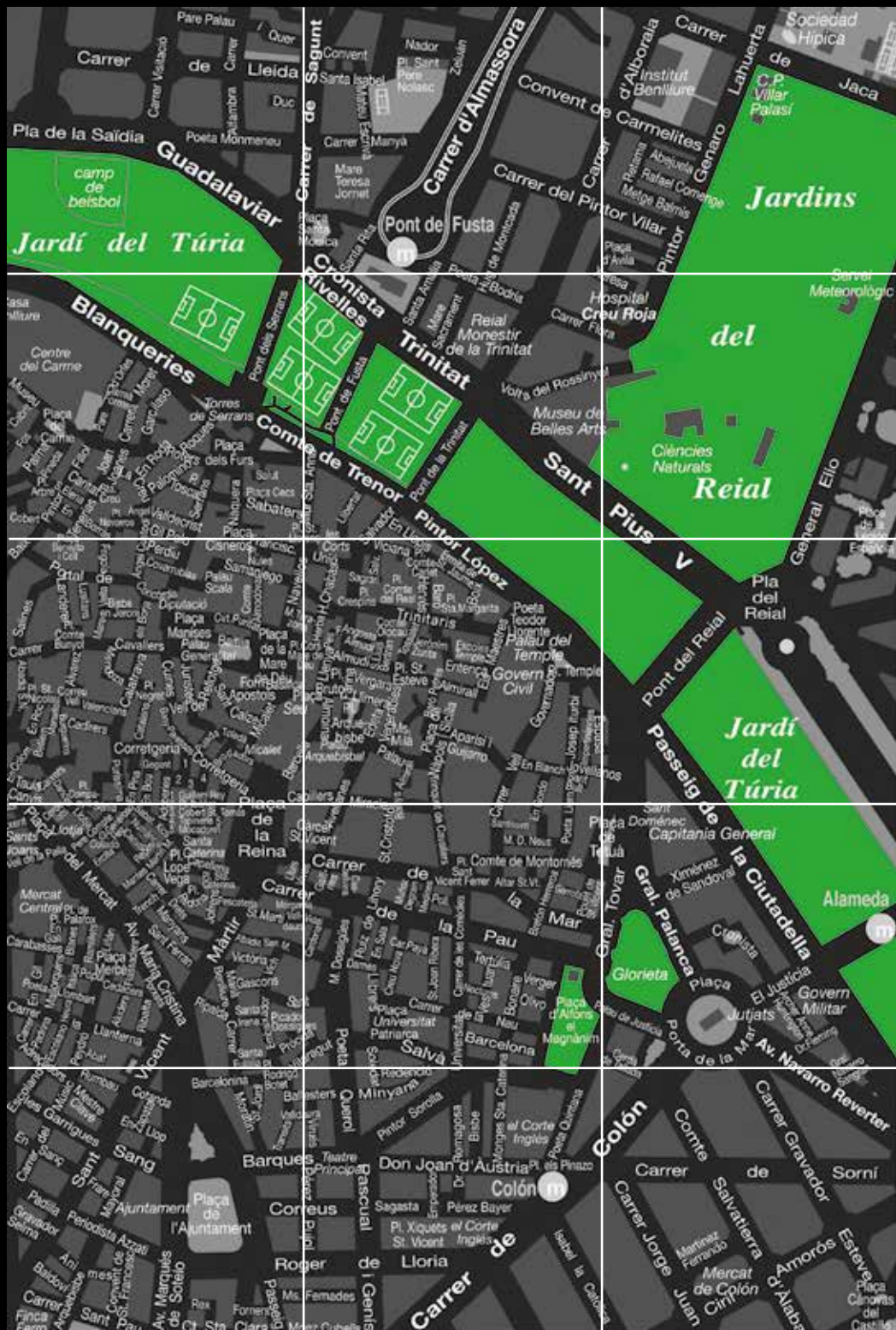


1

2

3

PLANO 2 PLAN 2



PLANO 4 ↓

PLANO 5 →

1

2

3

A

B

C

D

E



A

B

C

D

E



1

2

3



A

B

C

D

E

1

2

3

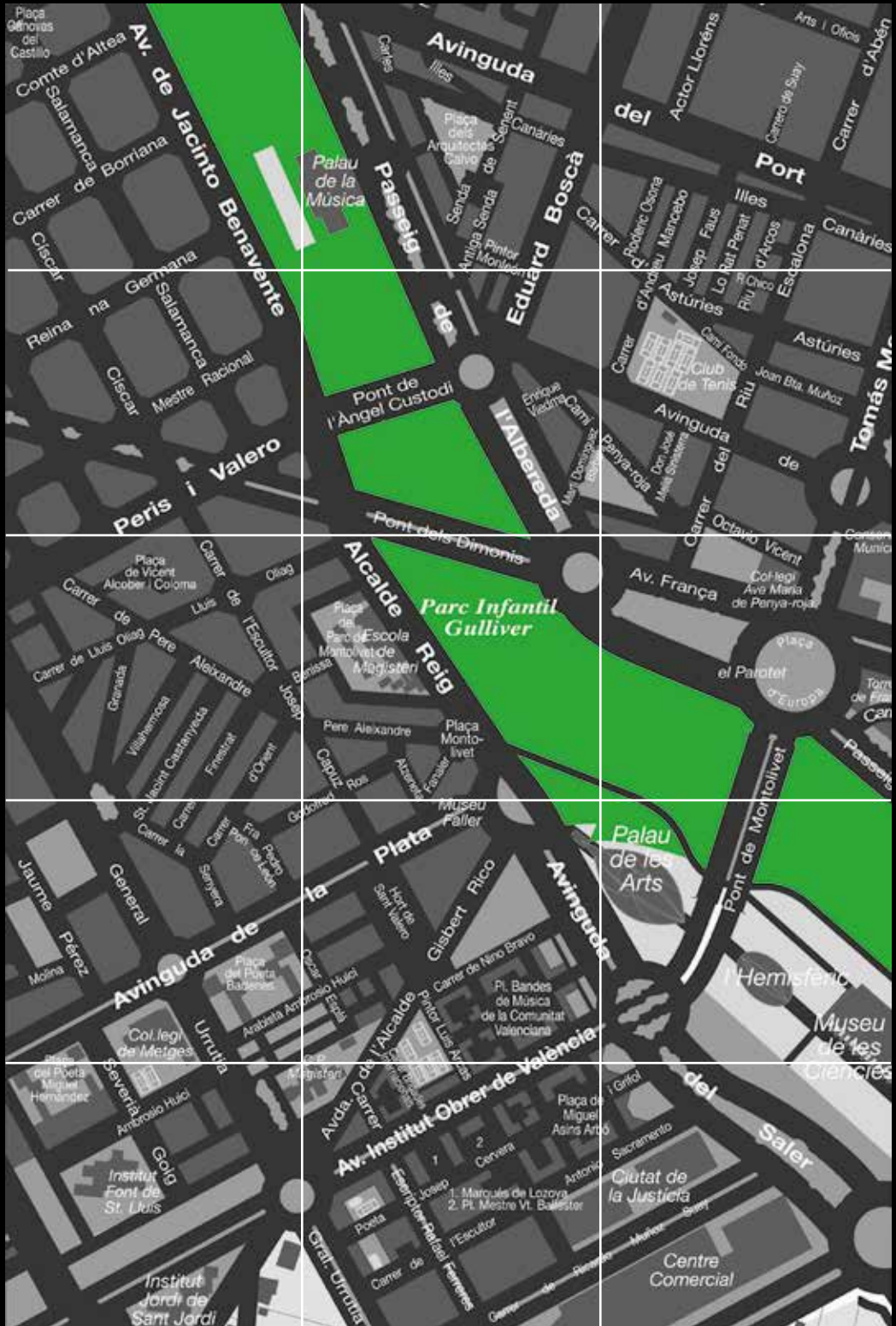
A

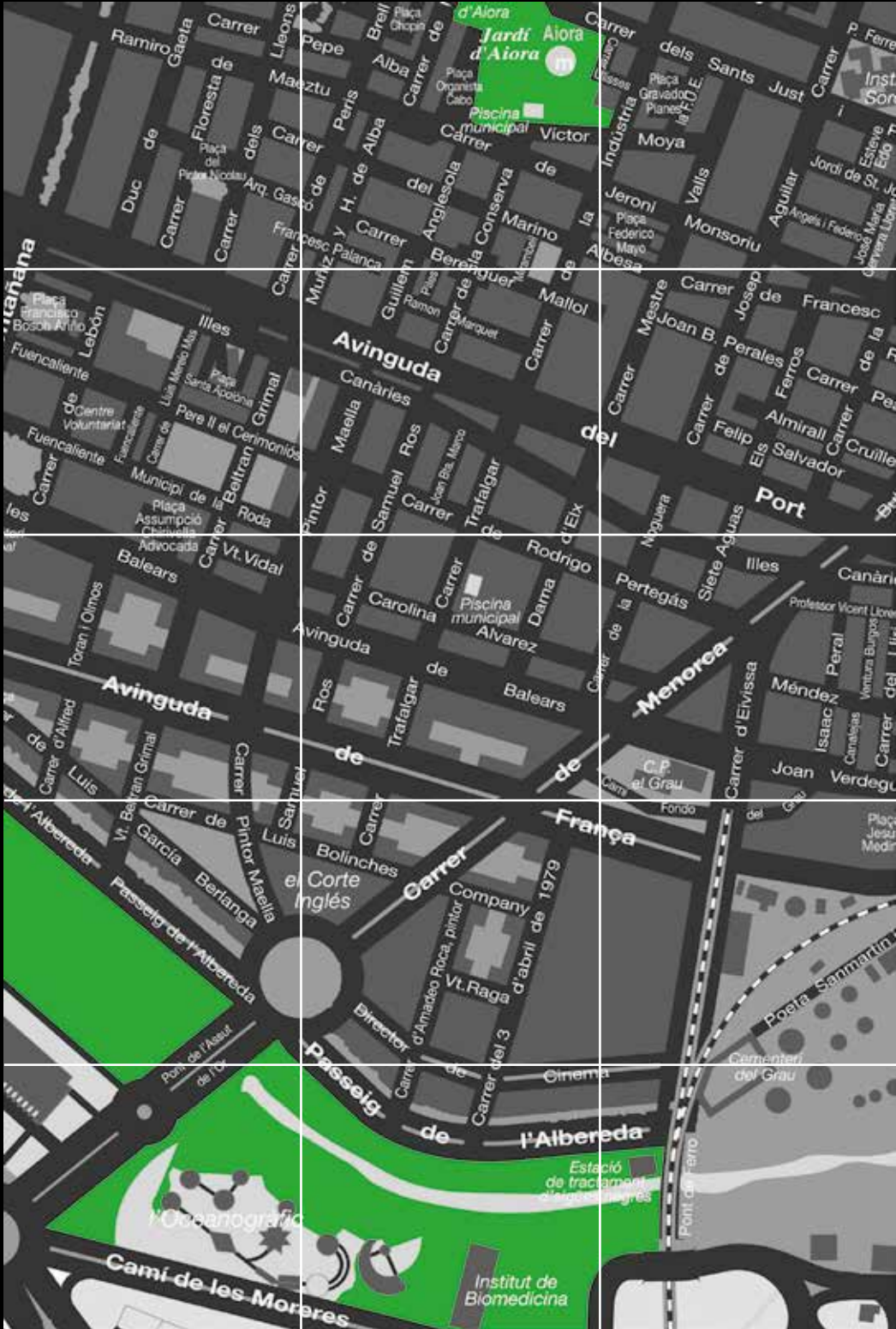
B

C

D

E





A

B

C

D

E

1

2

3

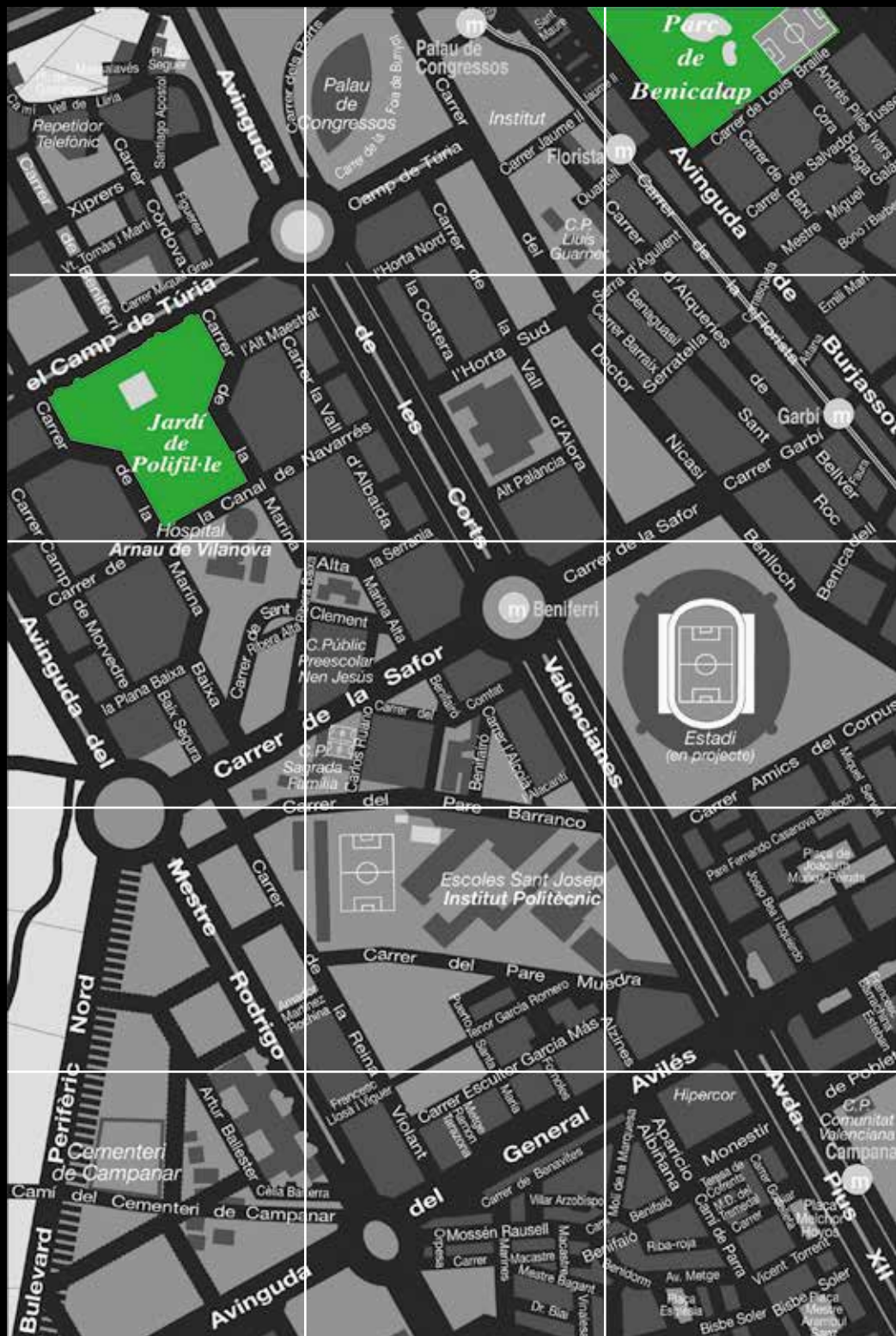
A

B

C

D

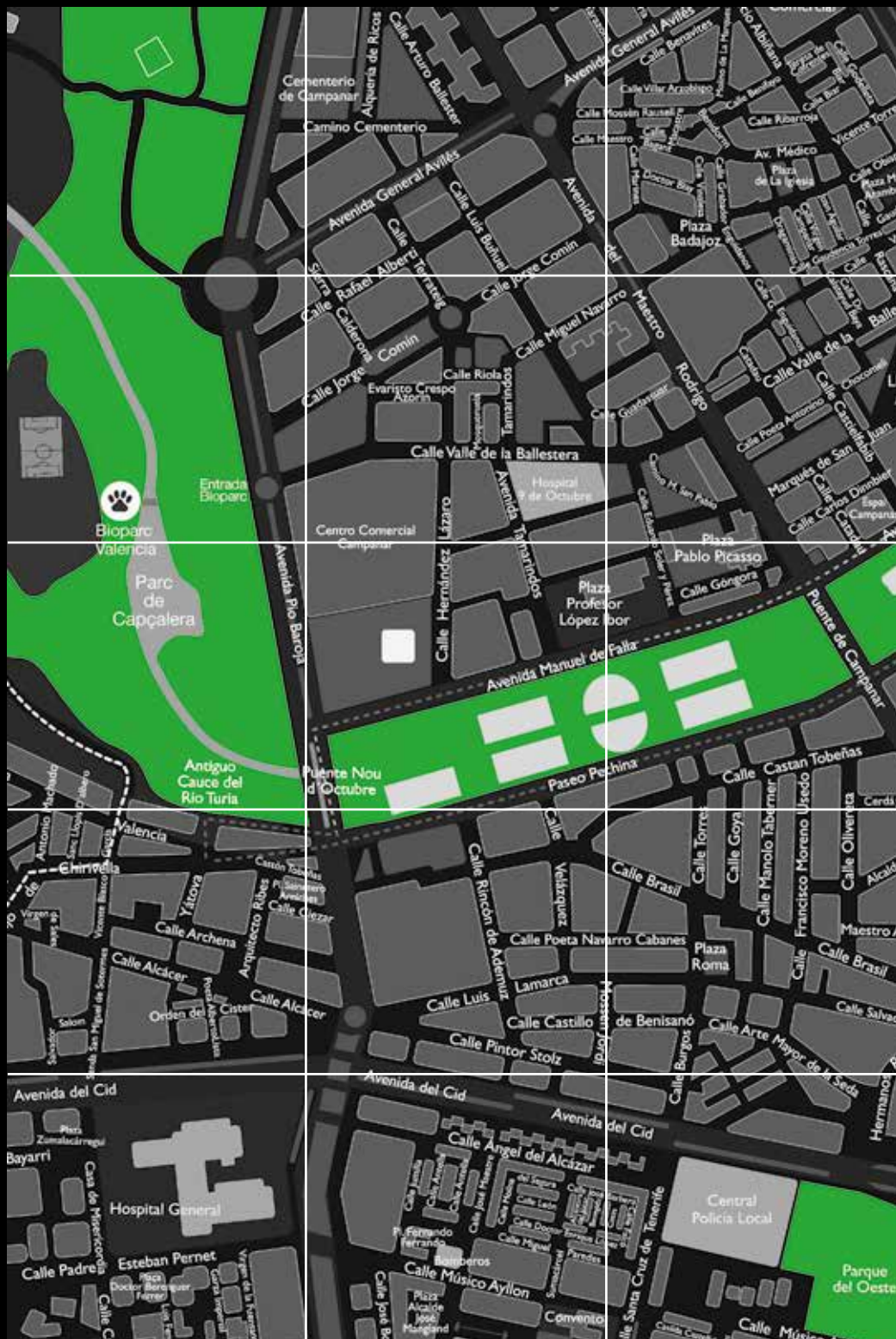
E



1

2

3



A

B

C

D

E

Bioparc®

VALENCIA

PACK AHORRO ENTRADA + MENÚ

GENERAL

Desde

33,00 €

REDUCIDA

(4 A 12 AÑOS)

Desde

24,70 €

Solo online (anticipado 24h)

La venta es exclusivamente online (no se podrá comprar en las taquillas de BIOPARC Valencia) y con, al menos, 24 horas de antelación. Solo se aplica a las tarifas individuales (no se aplica a las tarifas con descuento). Sujeto a disponibilidad. La compra del «Pack ahorro entrada + menú» no supone reserva de mesa. No es acumulable a otros descuentos o promociones. Más información www.bioparcvalencia.es

No hi ha famílies perfectes. Però sí que hi ha moments perfectes.



GENERALITAT VALENCIANA | TOTS A UNA VEU

COMUNITAT VALENCIANA

Mediterrani EN VIU

Qui ho ha viscut ho sap