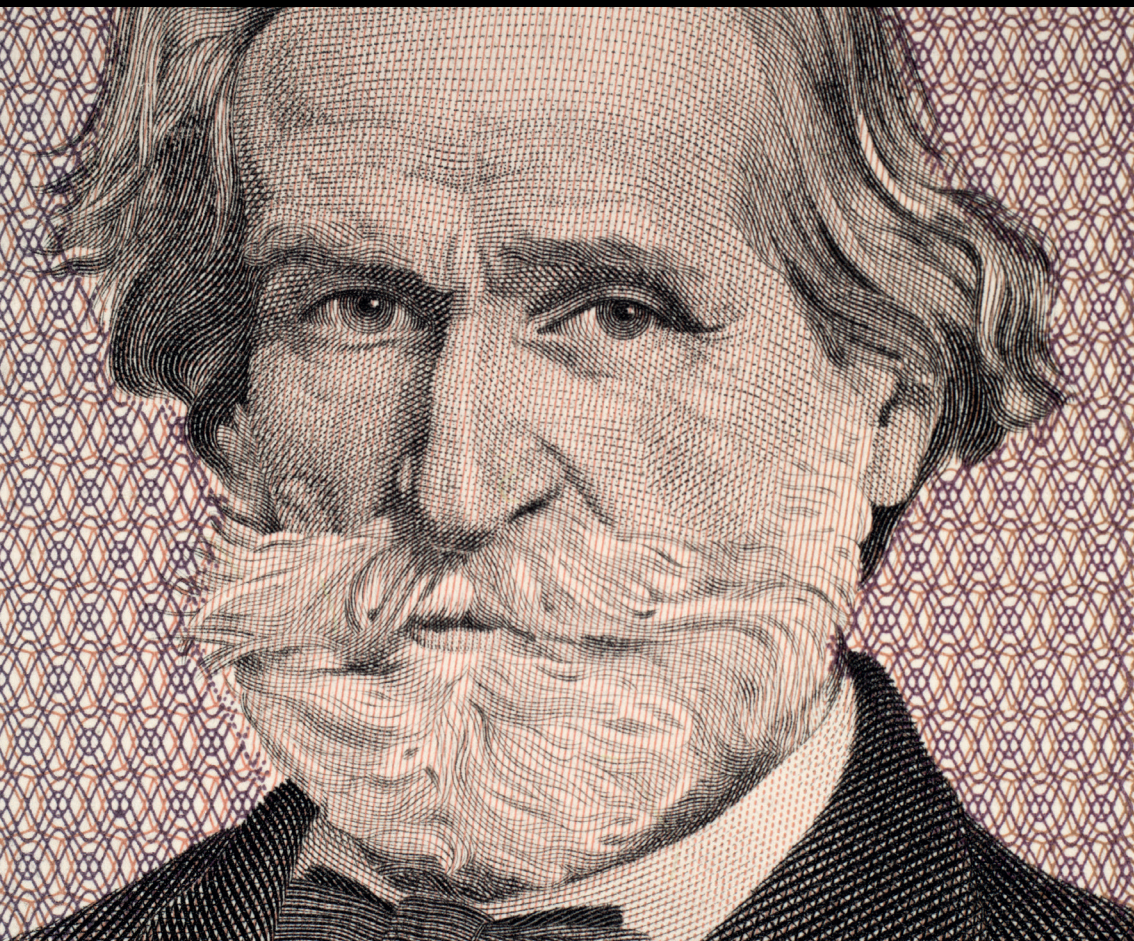


MENÚS VERDI

COMUNITAT VALENCIANA



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
VEU



COMUNITAT
VALENCIANA



L'EXQUISIT
mediterrani



CONHOSTUR
CONSEJO REGULADOR DE HOSTELERIA
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



VALENCIA

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

PROVINCIA DE VALENCIA

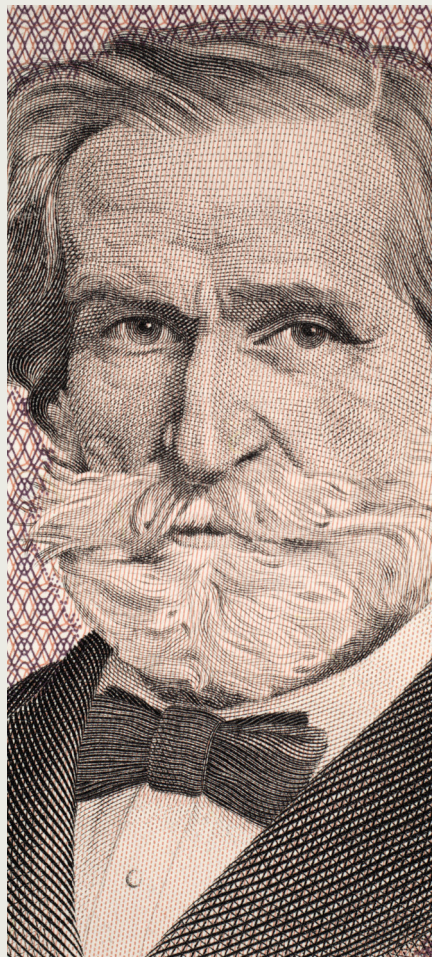
<i>Masía de Las Estrellas</i>	18
<i>CamiVell Restaurant</i>	19
<i>Casa Manolo Restaurante</i>	20
<i>Los Olivos</i>	21

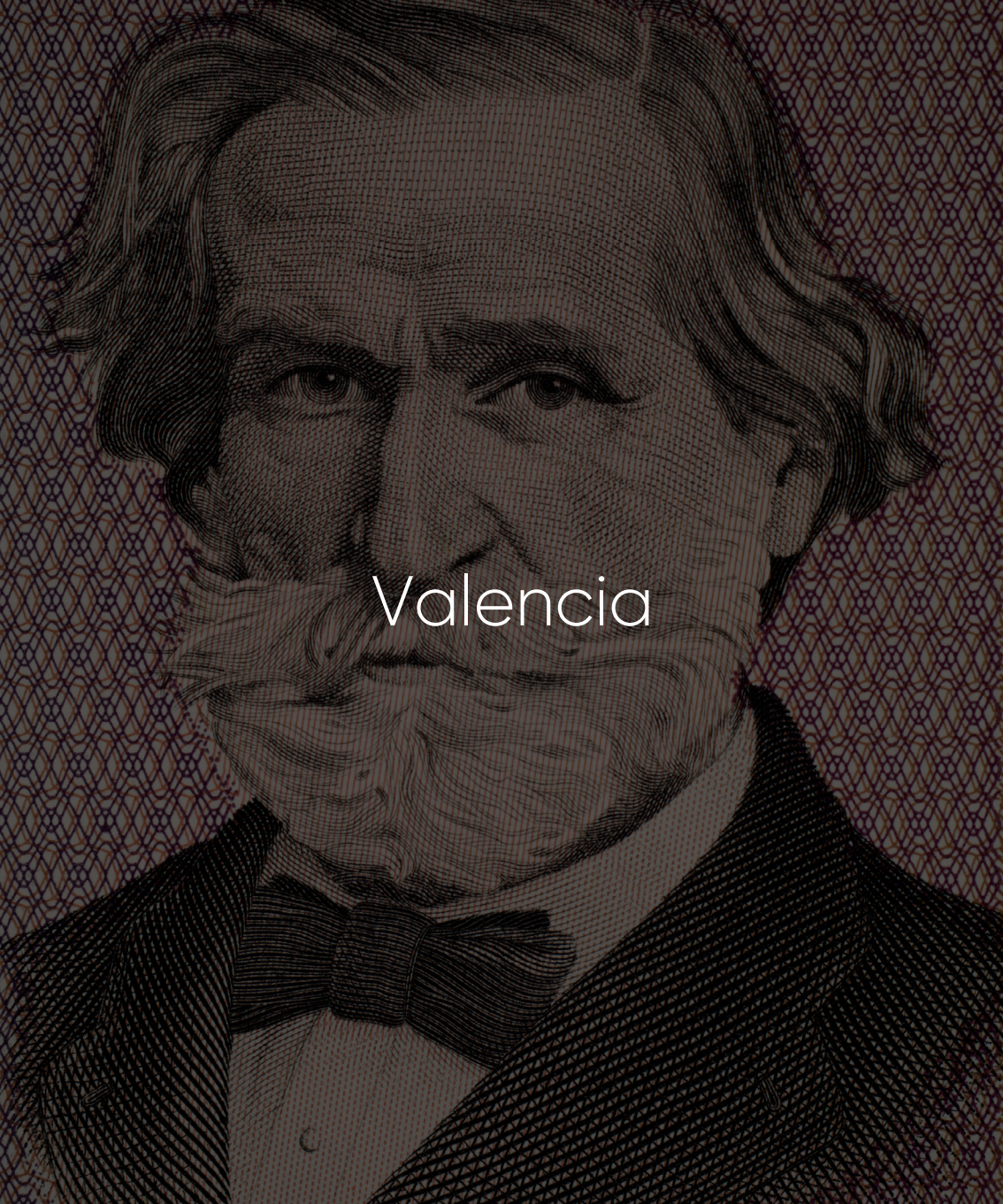
CASTELLÓN

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

ALICANTE

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





Valencia



Valencia

Calle Correos, 8 1º
46001 Valencia

670228360

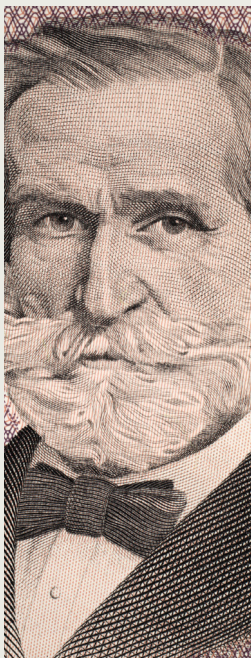
elpoblet@elpobletrestaurante.com
www.elpobletrestaurante.com



@elpoblet_qd



@elpobletrestaurante



MENÚS | VERDI



El Poblet

Menú Territori

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

Platos del menú:

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

Secuencia:

-Cañas y barro.

-Blanquet de anguila.

Titaina de atún rojo.

Arròs de sepia i bledes.

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

Pinos y piñas.

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Aroz, aceite, cítricos (DO Comunitat Valenciana).

DIAS Y HORARIO

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

PRECIO

135 €





Valencia

Calle Músico Peidro, 9
46001 Valencia

637291606

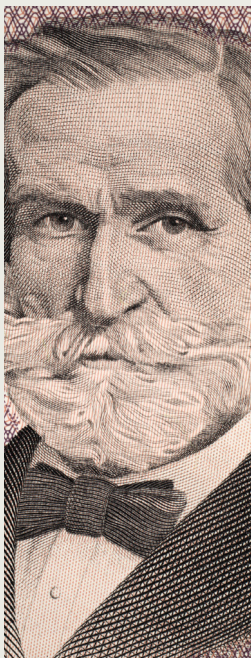
info@restaurantekarak.com
www.restaurantekarak.com



@Rakelkarak



@Restaurantekarak



MENÚS | **VERDI**



Karak

Desde Valencia a Italia y por el mundo

Snacks

El tomate viajero

Carpaccio

Ravioli de Anguila

El Piemonte y el Salmón

Crostata

(El menú incluye otros platos)

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA



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

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

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

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

EL PIEMONTE Y EL SALMÓN . - Arroz del PIEMONTE italiano (venere). Salmón fermentado y ajos valencianos fermentados.

CROSTATATA de pastel de boniato.

DÍAS Y HORARIO

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

PRECIO

75 €





Valencia

Calle Arolas, 11 bajo
46001 Valencia

961141112

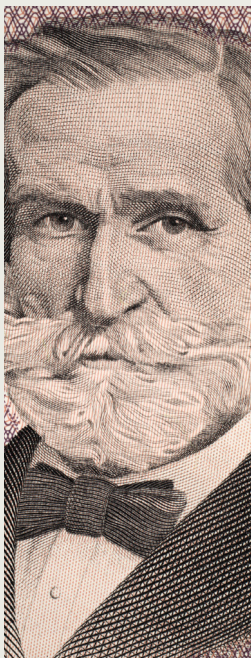
pulperialigazon@gmail.com



@pulperialigazon



@pulperialigazon



MENÚS | VERDI



Taperia Pulperia Ligazón

Tosta Ligazón

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

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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

DIAS Y HORARIO

De 12:00 a 14:00 horas

PRECIO

6,50 €



Valencia

Calle Martínez Cubells, 6
46002 Valencia

960039603

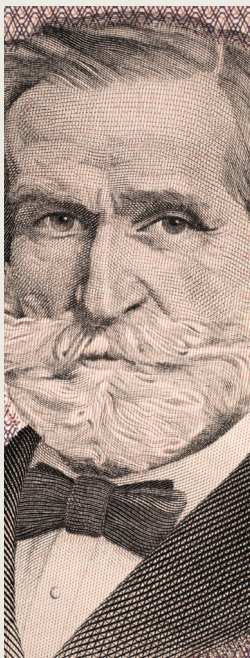
hola@alenarbodega.com
www.alenarbodega.com



@alenarbodegamediterranea



@alenarbodega



MENÚ | VERDI



ALENAR Bodega Mediterránea

VERDI a la terreta

Gildas

Ensalada de tomate de temporada con cebollita y ajito.

Anchoas del Chef con miel, trufa y albahaca.

Canelones de pollo y boletus.

Tiramisú de Cremaet.

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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

DIAS Y HORARIO

De lunes a sábado.

PRECIO

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



Valencia

Calle Hernán Cortés, 7
46004 Valencia

963529323

palacefesol@palacefesol.com
www.restaurantepalacefesol.com

MENÚ | VERDI



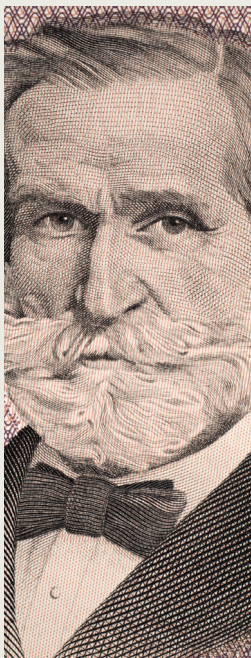
Restaurante Palace Fesol

Menú Verdi

Rigoletto de salazones con tomate y pimiento.

Arroz allipebrat de la Albufera.

Tiramisu de naranja.



PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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

DIAS Y HORARIO

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

PRECIO

40 €





Valencia

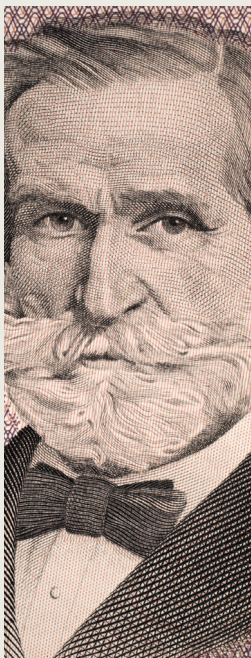
Calle Conde Altea, 18
46005 Valencia

963353178

restauranteriff@gmail.com



@restaurante_riff



MENÚS | VERDI



Restaurante Riff

Menú RiFF-VERDI

Menú compuesto por :

Snacks:

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

Tapa:

según mercado.

Platos:

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

Postres:

- Piña asada -Hierbabuena
- Calabaza-naranja-almendra

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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

DIAS Y HORARIO

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

PRECIO

95€ (solo Menú)





Valencia

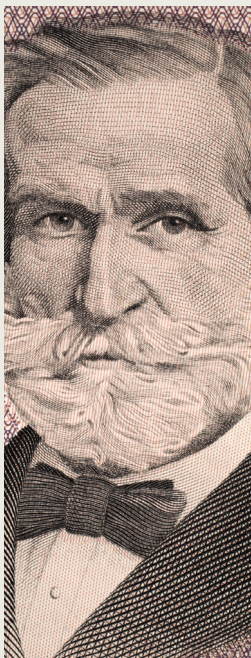
G.V. Marques del Turia, 15
46005 Valencia

963106820

info@acontracorriente.com
www.acontracorriente.info



@contracorrientevlc



MENÚS | **VERDI**



Restaurante A Contracorriente

Menú Verdi A Contracorriente

Tabla de jamón y queso con pan tostado y tomate .

Ensalada de burrata con pesto de nueces y escabeche.

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

Principal.

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

Postre de la casa

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Burrata y pesto.



DIAS Y HORARIO

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



PRECIO

25 €





Valencia

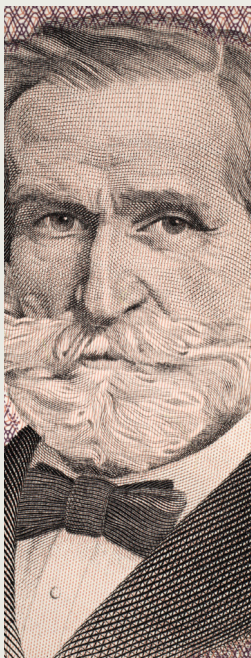
Calle Quart, 89
(esquina Calle Botánico)
46008 Valencia

963154132

www.restauranteatmosphere.es



@atmosphere_vcia



MENÚS | VERDI



Restaurante Atmosphère

Menú Verdi

*Brandada de bacalao, tartare de remolacha,
aliño de frutos rojos*

*Huevo mollet (ecológico), velouté de
champiñones, salteado de setas, aceite de
trufa, jamón de bodega en dos texturas*

*Arroz meloso verde de alcachofas, ajos
tiernos, habas y bajoqueta*

*Timbal de cochinillo confitado, parmentier de
céleri, crujiente de boniato y salsa PX*

*Postre de su elección: tarta tatin, o postre
cremoso de chocolate, o soufflé de limón o
tarta de queso o sinfonía de frutas*

*Todos los platos se sirven en formato
degustación.*

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Arroz, las verduras del risotto.



DÍAS Y HORARIO

*del 25 de marzo al 10 de abril.
Imprescindible reserva previa*



PRECIO

24 € *Plato a elegir dentro del menú del día*





Valencia

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

963355418

info@ricardcamarena.com
www.ricardcamarenarestaurant.com



@ricardcamarena



@RicardCamarenaRestaurant

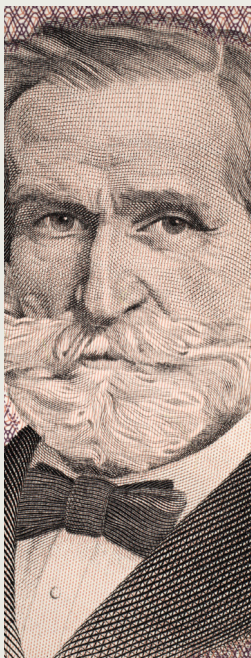
MENÚS | VERDI



Ricard Camarena Restaurant

Recorrido Ricard Camarena

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



PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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

DIAS Y HORARIO

De martes a viernes en servicio de comida y cena

PRECIO

185 €





Valencia

Calle Vicente Cambra s/n
46020 Valencia

637674345

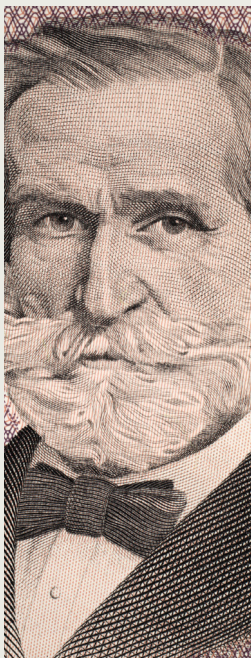
lapentola@lapentolavalencia.es
www.lapentola.es



@la_pentola_valencia



@lapentolavalencia



MENÚS | VERDI



La Pentola. Osteria y pasta fresca

Hécate

- Gnocco fritto con coppa.

- Risotto a la milanese con tuétano y azafrán con crema de grana padano.

- Tarta sbriciolona.

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

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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



DÍAS Y HORARIO

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



PRECIO

24,50 €





Valencia

Calle Eolo, 7
46021 Valencia

963936301

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



@apiciusvlc



@RestauranteApicius

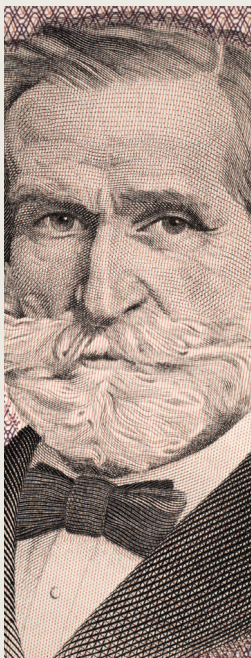
MENÚS | VERDI



Apicius

EM Petit con el guiño a las
últimos deseos de Verdi

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



PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA



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

DÍAS Y HORARIO

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



PRECIO



56 €



Valencia

Calle Santos Justo y Pastor, 14
46021 Valencia

963618556

info@barmarvi.com
www.barmarvi.com



@bar-marvi



@barmarvi

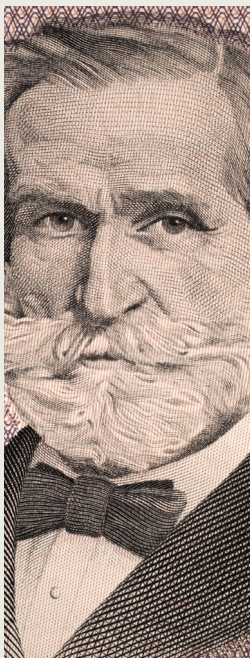
MENÚS | VERDI



Bar Marvi

Ensalada caprese valenciana

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



PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Mozzarella, tomate y longaniza de Pascua.



DIAS Y HORARIO

Todos los días de apertura del local. Domingo cerrado.



PRECIO

12 €





Valencia

Calle Marqués de Lozoya, 4b
46013 Valencia

963227026

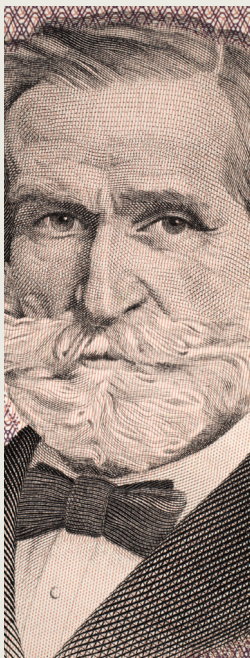
restaurante@atugusto.com
www.atugusto.com



@atugusto_vlc



@Rst.AtuGusto



MENÚS | VERDI



A Tu Gusto

Menu Verdi A Tu Gusto

4 Entrantes

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

Principal a elegir.

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

Postre

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

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Alcachofas, cebolla, mascarpone, mistela, arroz.



DIAS Y HORARIO

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



PRECIO

24 €





Valencia

Avda. Cortes Valencianas, 26
46015 Valencia

963471815

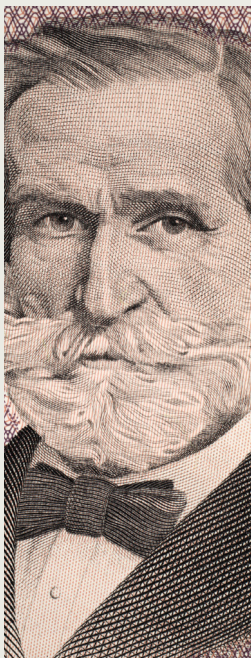
info@restaurantehispania.com
www.restaurantehispania.com



@hispaniarestaurantes



@hispaniarestaurantes



MENÚS | VERDI



Hispania Cortes Valencianas

Menú Verdi Especial

Entrantes individuales.

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

Selección de arroces:

- Arroz de verduras con sepia.
- Arroz de secreto con jamón ibérico y setas.
- Arroz del señoret. Arroz negro con espárragos.
- Fideua del senyoret.

- *Arroz de pollo, alcachofas y foie.
- *Arroz de pulpo con. calamares, alcachofas y ajos tiernos.
- *Arroz de gambones.
- *Arroz de bogavante.
- *(+5€ de incremento sobre el precio del menú).

Postre

Selección de postres de la casa.

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Arroces D.O Valencia.

DÍAS Y HORARIO

De lunes a domingo. Reserva previa

PRECIO

24,50 €





Catarroja

Camino Santa Ana a Paiporta, s/n
46470 Valencia

960442200

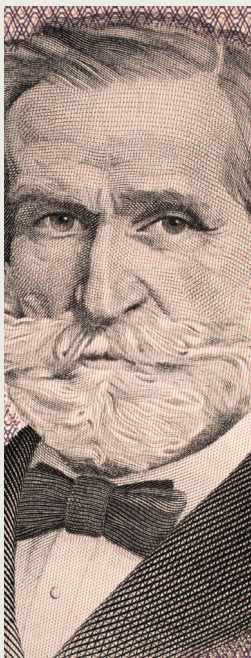
info@restaurantehispania.com
www.restaurantehispania.com



@hispaniarestaurantes



@hispaniarestaurantes



MENÚS | VERDI



Masía de Las Estrellas

Menú Verdi

A elegir 3 entrantes al centro de mesa para compartir.

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

-Carpaccio de buey con rúcula y parmesano.

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

Entre otros

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

-Arroz negro con espárragos.

-Arroz de verdura, calamar y gambas.

Entre otros

Postre a elegir

De nuestras sugerencias de repostería, dulce y helado.

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Arroces D.O Valencia



DÍAS Y HORARIO

De lunes a domingo en servicio de mediodía.

Reserva previa



PRECIO

35 €





Alzira

Calle Colón, 51
46600 Valencia

962412521

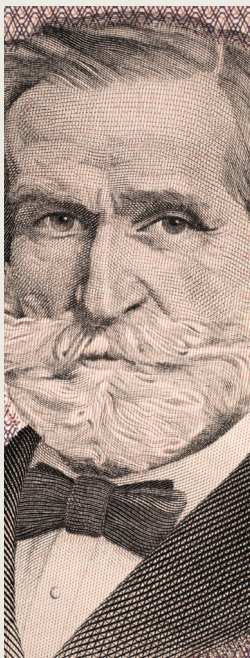
camivell@camivell.com
www.camivell.com



@camivell_restaurant



@camivell



MENÚS | **VERDI**



CamiVell Restaurant

Menú Xuquer

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

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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



DÍAS Y HORARIO

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



PRECIO

35 €





Daimús

Paseo Marítimo, 5
46710 Valencia

962818568

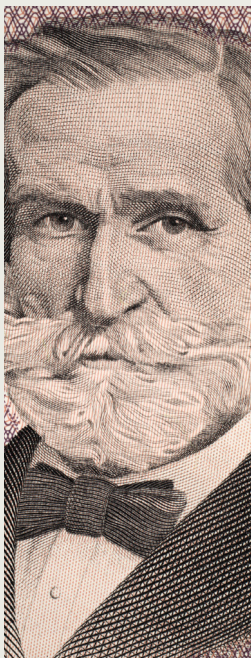
info@restaurantemanolo.com
www.restaurantemanolo.com



@bymanuelalonso



@byManuelAlonso



MENÚS | VERDI



Casa Manolo Restaurante

Menú Verdi

Pan de masa madre con agua de mar.

Hervido valenciano con judía perona.

Bikini de anchoa y tomate especiado.

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

Ensalada "Aida" con naranja IGP Lane Late.

Huevo carbonara.

*Arroz variedad Albufera con blanquet y sepia
o Rigatoni rellenos "Tanti Affetti".*

Tarta de manzana "Rigoletto".

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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

DÍAS Y HORARIO

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

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

Miércoles cerrado

PRECIO

39 € (comidas) **45 €** (cenas)



Cullera

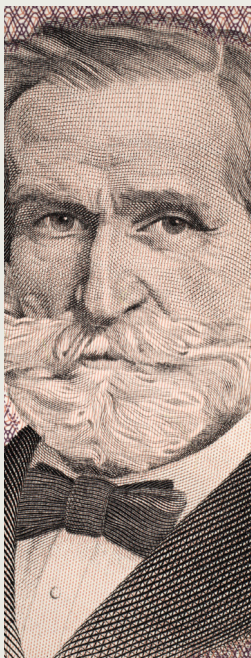
Calle Maestro Rodrigo Vidre, 13
46408 Valencia

961 748 930

nfo@restaurante-losolivos.com



@RestauranteLosOlivos



MENÚS | VERDI



Restaurante Los Olivos

Menú Lonja

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

A elegir

Un arroz de nuestra carta

Postre o café

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

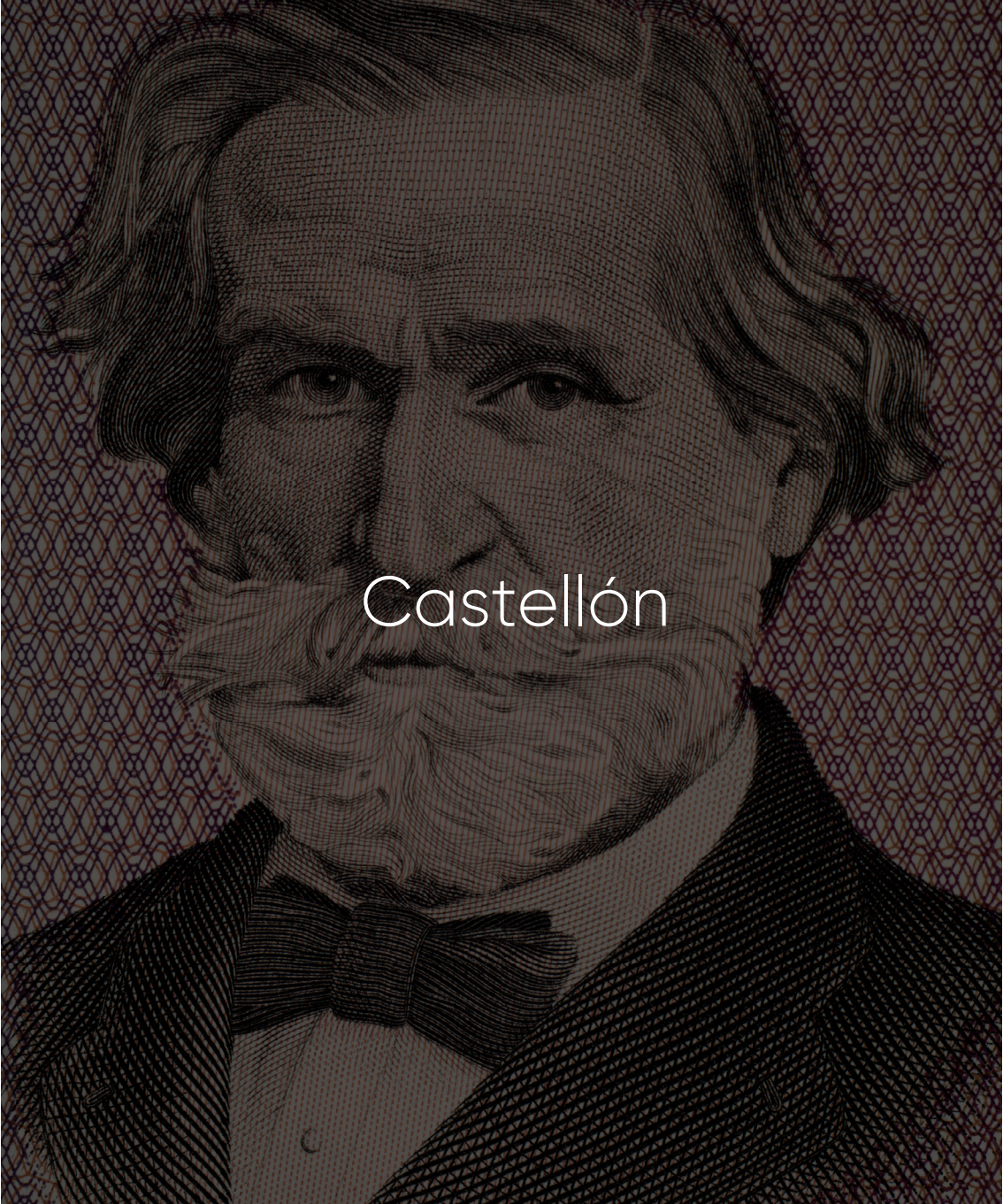
*"Gamba blanca lonja de Cullera, Calamar rebozado y los arroces
de pescado con fondos de la lonja y producto fresco de lonja"*

DIAS Y HORARIO

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

PRECIO

28€



Castellón

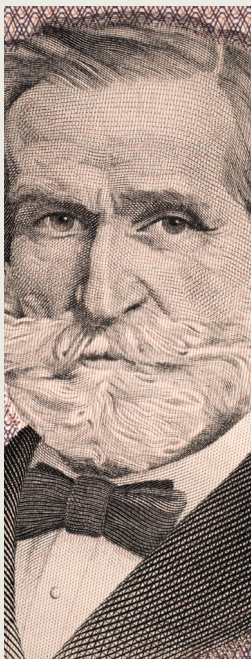


Catí

Calle 1 l'Avella, 6
12513 Castelló

964 765 051 – 646 983 919

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



MENÚS | VERDI



Casa Banys L'Avellà

Ruta Verdi Casa de Banys l'avella

Entrantes

Tabla de quesos de Catí

Canelones de setas y trufa de Catí

Cecina del maestrazgo con almendras garrapiñadas del maestrazgo

Segundos (a elegir)

Cordero del maestrazgo al horno

Solomillo de ternera al foie y verduras de Benicarlo

Rodaballo con aceite de almendra del maestrazgo

Postres

Tarta de queso de Catí

Puding de requesón de Catí

Cuajada de la casa Banys

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Almendras, queso, verduras, almendras.



DÍAS Y HORARIO

Todos.



PRECIO

30 €



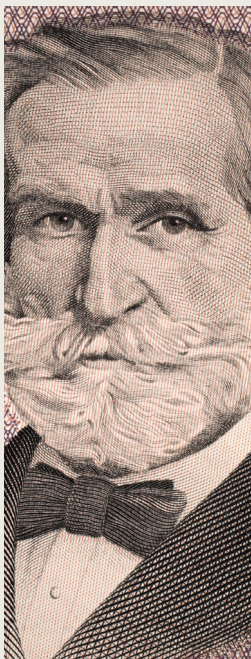


Morella

Costa de Sant Joan, 1
12300 Castelló

964 160 336

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



MENÚS | VERDI



Restaurante Casa Roque

Ruta Verdi casa Roque

Entrantes:

Degustación de varios entrantes elaborados todos por nosotros:

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

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

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

Segundo plato para elegir entre:

Callos de ternera y careta de cerdo con garbanzos.

Olla "Potaje Morellano".

Postre

Postre casero a elegir de la carta.

Agua.

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Productos de la huerta, vino, miel.



DIAS Y HORARIO

Bajo petición con reserva



PRECIO

29,50€ iva



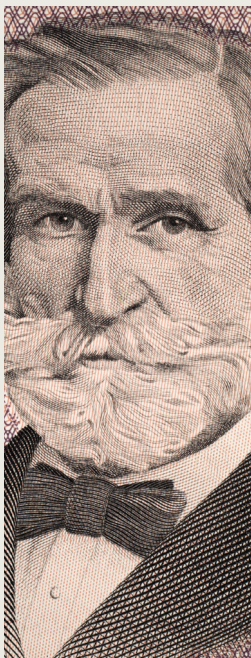


Grao Castellón

Passeig de Bonavista, 46
12100 Castellón

964 284 609

mediterraneo.rte@gmail.com
<https://restaurante-mediterraneo.com/>



MENÚS | VERDI



Restaurante Mediterraneo

Arròs a Banda

Crema de verduras de nuestras tierras.

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

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

Nuestro Arròs a Banda...

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

Coca de Castelló y gelat de pilotes de frare.

Bebida y café no incluido.

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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



DIAS Y HORARIO

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



PRECIO

36:00 €



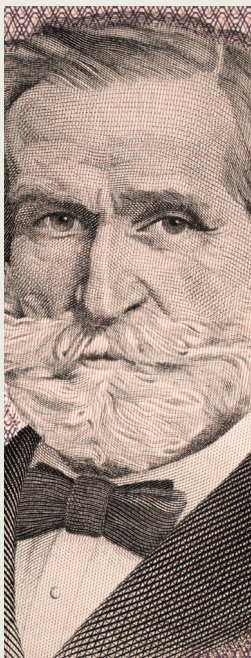


Peñíscola

Av. d'Espanya, 32
12598 Castelló

964 48 06 40

reservas@hoteltiopope.com
www.hotelrestaurantetiopope.com



MENÚS | VERDI



Tio Pepe

Menú Alcachofa Verdi

Aperitivos de bienvenida

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

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

Trufa de paté de conejo.

Entrantes

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

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

Plato Principal

Arroz de alcachofa y galera.

Postre

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

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

frutos de la huerta, aceite de oliva, arroz



DIAS Y HORARIO

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



PRECIO

37 € *Incluido*



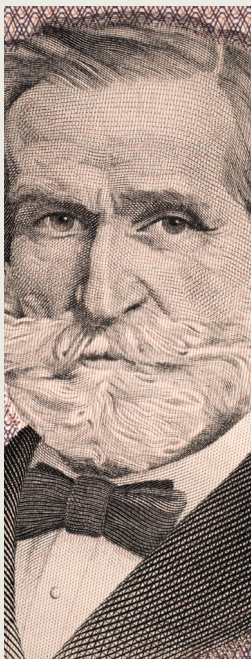


Peñíscola

Av. d'Espanya, 32
12598 Castellón

964 48 06 40

reservas@hoteltiopepe.com
www.hotelrestaurantetiopepe.com



MENÚS | VERDI



Tio Pepe

Tio Pepe Ruta Verdi

Entrantes a compartir

Croqueta de rape con marisco y kétchup de gamba.

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

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

Plato Principal.

Arroz del señoret.

Surtido de Postres de la casa a elegir.

Bodega no incluida.

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Alcachofas, queso, vino, limón, arroz.



DIAS Y HORARIO

Rserva previa



PRECIO

36 €



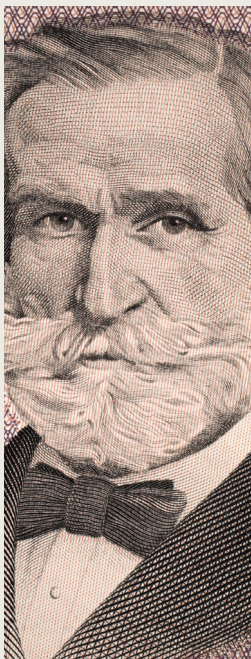


Peñiscola

Av. del Papa Luna, 1
12598 Castellón

964 48 92 60

info@mandarinaclub.net
www.rojopicota.es



MENÚS | VERDI



Rojo Picota Vinoteca

Ejecutivo Verdi de invierno

Entrantes

Ensalada del chef

Primeros

Revuelto de bacalao y ajetes

Guiso marinero de pulpo

Lentejas a la castellana

Segundos

Raviolis de foie y funghi y crema trufada

Carrillera de buey en su jugo

Dorada a la brasa con salsa Mery

Postre

Brownie de chocolate

Tarta de queso

Fruta de temporada

No incluye bebida

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Ensalada de huerta, aceite de oliva y fruta



DÍAS Y HORARIO

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



PRECIO

16 €



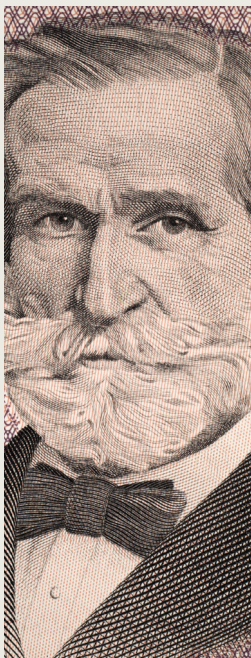


Alcalà de Xivert

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

964 41 49 30

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



MENÚS | VERDI



Atalaya restaurante

Bergantín Atalaya Verdi

Snacks, 4 bocados para ir abriendo boca.

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

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

'Sepia enterita' en tres pases.

Arroz cremoso de temporada.

Pescado del día en meunière cítrica y patata.

Tombet de cordero, zanahoria y sus mollejas.

Leche tostada, cacahuètes y cacao.

Petit fours, pequeños dulces para acompañar el café.

Bebida aparte

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

productos de la huerta, queso, arroz, aceite de oliva



DÍAS Y HORARIO

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



PRECIO

65 €



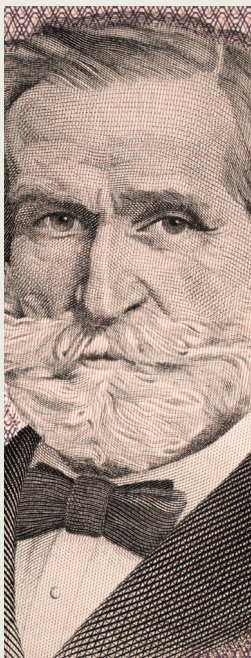


Peníscola

Av. del Papa Luna, 1
12598 Castelló

964 46 76 50

info@mandarinaclub.net
www.mandarinaclub.net



MENÚS | VERDI



Mandarina Club

Blue Verdi menú

Entrantes

Alcachofas con tempura kimescu y salsa curry.

Canana encebollada sobre crema de guisantes.

Causa limena de pollo al kimchee y aguacate.

Principal

Fideuà de Calamar y pulppo (Mínimo 2 personas).

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

Manitas de cerdo Idiazábal.

Bacalao con muselina de allioli y mirepoix de hortalizas.

Postre

Brownie de platano y helado artesano de leche merengada.

Helado artesano de melotón y orejones.

Troceado de fruta de temporada.

Bebida aparte

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Alcachofa, guisantes, arroz, aceite de oliva y helado



DIAS Y HORARIO

Bajo petición solo mediodía



PRECIO

27 €



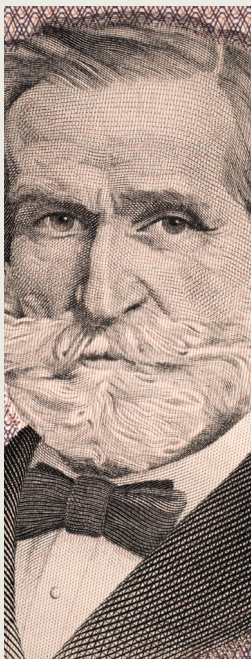


La Vall d'Uixó

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

964 66 00 08

lagruta@restaurantelagruta.com
www.restaurantelagruta.com



MENÚS | VERDI



Restaurante La Gruta

Ruta Verdi La Gruta

Entrantes

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

Plato Principal

Cordero asado

Postre

Naranja a la miel

Bebida aparte

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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



DÍAS Y HORARIO

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



PRECIO

29,75 €



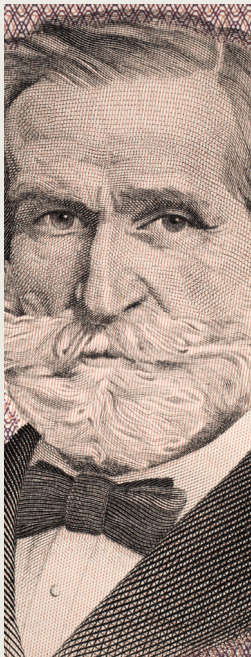


Morella

Costera de la Suer, 1
12300 Castellón

964 160 046

hotelcardenalram@gmail.com



MENÚS | VERDI



Hotel Restaurante Cardenal Ram

Ruta Verdi Cerdenal Ram

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

Surtido de quesos (El Pastor de Morella)

Nuestras croquetas Morellanas (Carn Natural)

Segundos (a elegir)

Cordero al horno al estilo tradicional (Ternasco)

Solomillo de cerdo al hojaldre con mousse de foie

Solomillo de ternera a la brasa con su guarnición

(Los tres productos de Carn Natural)

Postres (a elegir)

Cuajada con leche de oveja

(El Pastor de Morella)

Requesón con miel (El Poble de Benasal)

Tarta de Quesos (Els Massets)

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

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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

DÍAS Y HORARIO

Bajo petición. Consultar

PRECIO

35 €



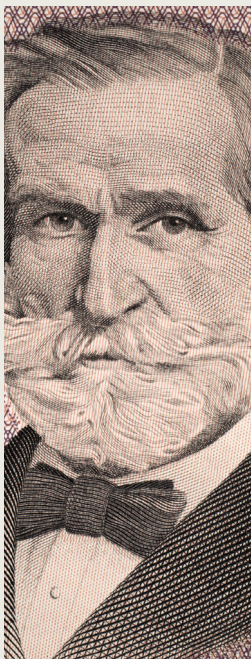


El Grao de Castellón

Av. del Port, 13
12100 Castelló

964 284 481

administracion@tascadelpuerto.com
www.tascadelpuerto.com



MENÚS | VERDI



Tasca Del Puerto

Ruta de verdi la tasca el puerto

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

Un pescado o arroz.

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

Incluye agua y pan.

Bodega aparte.

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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



DIAS Y HORARIO

LUNES Cerrado.

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

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

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

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

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

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



PRECIO

42,50 €



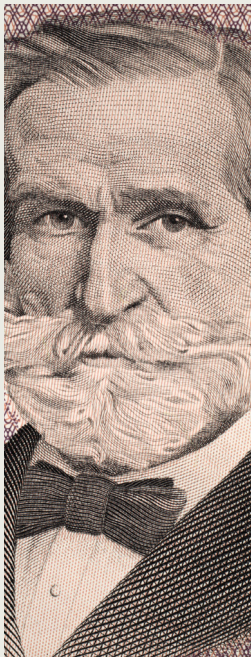


Morella

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

964 160 744

reservas@restaurantevinatea.com
www.restaurantevinatea.com



MENÚS | VERDI



Restaurante Vinatea

Verdi Evolución Vinatea

las raíces*

Caldo de gallina y trufa y su croqueta morellana trufada.

nuestra despensa natural

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

Macarón con mantequilla de trufa y rosas.

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

Brandada de bacalao y pimienta trufada.

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

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

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

la carnicería

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

Sobrasada con miel de romero y trufa.

Cúrcuma, solomillo de duroc y mayonesa de colatura.

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

la masía Olleta morellana trufada

los pastos

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

el terruño

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

tradición chocolatera

Cremoso de chocolate blanco con fresones al vodka de trufa

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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

DÍAS Y HORARIO

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

PRECIO

60€



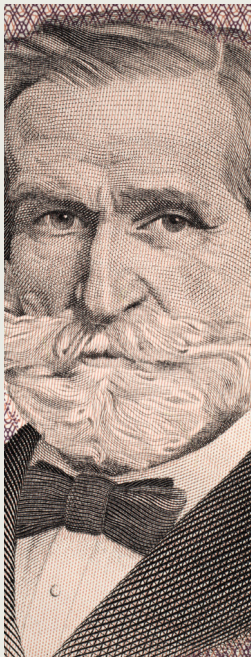


Sant Mateu

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

964 41 60 82 - 639 633 552

laperdicb@hotmail.com
www.laperdi.es



MENÚS | VERDI



Hotel Restaurante La Perdi

La Perdi Verdi

Entrantes de centro de mesa

Croquetas Morellanas.

Ensalada Mixta.

Jamón y Cecina del Maestrat.

Quesos de Catí.

Pan con tomate y aceite de Sant Mateu.

Plato principal (a elegir)

Olleta de San Mateu.

Cordero relleno con salsa de setas.

Chuletillas de cabritillo con ajetes.

Confit de Pato con vino tinto y frutos secos.

Bacalao con langostinos.

Ternasco (suplemento 3 euros).

Postre

Caseros a elegir, fruta natural o helado.

Vino de la casa y agua mineral.

Mínimo 2 personas Menú completo

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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



DÍAS Y HORARIO

consultar, bajo pedido



PRECIO

26,50 €



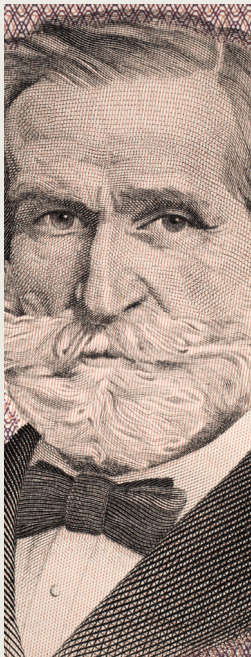


Cinctorres

Calle Iglesuela, 7
12318 Castellón

964 18 10 75

elfaixero@elfaixero.net
www.elfaixero.net



MENÚS | VERDI



El Faixero

Verdi El Faixero

Entrantes (a compartir)

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

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

Croquetas al estilo de la "Abuela Carmen"

Crepes de setas con trufa d'Els Ports rallada

Segundo (a elegir)

½ Chuletón de ternera a la brasa

Carrillada de ibérico en su jugo

Ternasco al horno

Manitas de cerdo en salsa de almendra

Churrasco de ternera a la brasa

½ Codillo de ibérico con salsa demi-glace

Cordero a la brasa (chuletas, riñonada, pierna)

Manitas de cerdo a la brasa

Bacalao a baja temperatura con salsa de setas

Dorada a la plancha

Extras

1kg de Chuletón de ternera +15€

Solomillo de ternera +6€

Solomillo al Foie +11€

Solomillo con habitas +3€

Cabritillo al horno +6€

bebidas no incluidas

Menu a mesa completa

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

Productos de la huerta, quesos, aceite de oliva.



DÍAS Y HORARIO

Consultar. Bebidas no incluidas



PRECIO

27 €



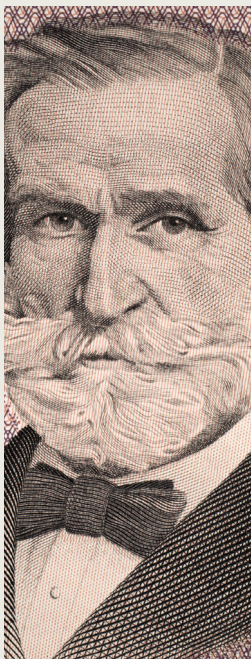


Segorbe

Calle Palau, 22
12400 Castellón

655 93 33 02

info.gastroadictos@gmail.com



MENÚS | VERDI



Gastroadictos

Verdi Gloton Gastroadictos

Entradas

Berenjena a la llama, atún y queso de Almedijar.

Foie Gras con cítricos de la comarca.

Curry de clóchina valenciana.

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

Panceta, tártara y aromáticas.

Principales (a elegir)

Arrós llauna de pato confitado con calabaza ECO de Altura.

Arros meloso de rodaballo con almejas.

Cabrito de Viver con aires del sur.

Ollica Segorbina.

Sepia, coco y guisantes.

Postres (a elegir)

Sandwich Club.

Limón, merengue y noisette.

Petit fours

Cuajada de leche de Sot y membrillo de Altura.

Bayleis casero.

PRODUCTO COMUNITAT VALENCIANA - ITALIA

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

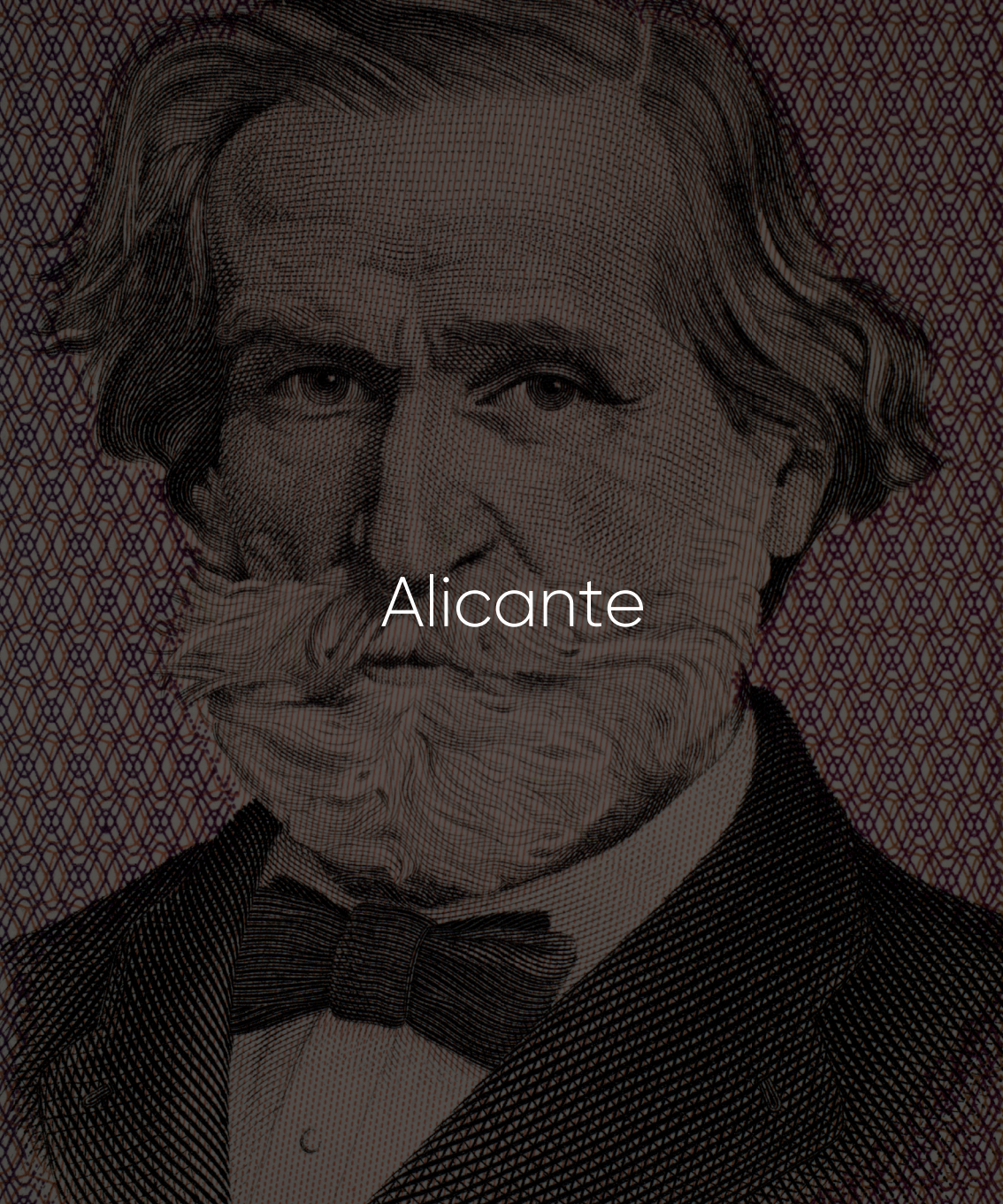
DÍAS Y HORARIO

Servicio de mediodía.

PRECIO

32 €





Alicante



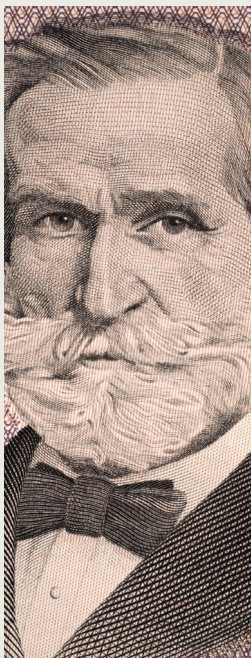
San Vicente del Raspeig

Calle General Prim, 14
03690 Alicante

652516051



@moonrestaurantesanvicente



MENÚS | VERDI



Restaurante Moon

La donna è mobile

Tomate del terreno con salazones caseros

Burrata con embutido de Confrides

Alcachofa de la Vega Baja con sabayon de La Raboseta

Arroz de raya y verduras de la huerta de Muchamiel

Sorbete de Nisperos de Callosa

El menu incluye una copa de vino blanco o tinto D.O Alicante, refrescos o minerales

PRODUCTO_DO_COMUNITAT_VALENCIANA_-_ITALIA



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

DIAS Y HORARIO

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



PRECIO



25 €



Villena

Aut. Levante Km 53 (A-31)

Salida 187

03400 Alicante

965802601

villena@restauranteriesma.com

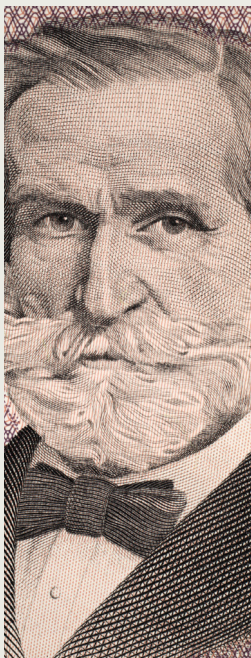
www.restauranteriesma.com



@restauranteriesma



@restauranteriesma



MENÚS | VERDI



Restaurante Riesma

Giorni della fusione della cucina

Ensalada Panzanella

Escalope de ternera

Tiramisú

Café Expresso

Licor Villa Massa limonchello

PRODUCTO_DO_COMUNITAT_VALENCIANA_-_ITALIA

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



DIAS Y HORARIO

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



PRECIO

24 €





Alicante

Calle Martin Luther King, 2 y 3
03010 Alicante

965243661

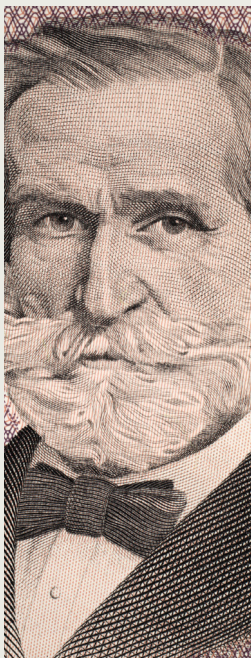
www.gastrobarrestaurantejorge.com



@gastrobarjorge



@RestauranteJorgeAlicante



MENÚS | VERDI



Restaurante Gastrobar Jorge

Verdi en la Terreta

Entrantes

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

Arroz a elegir:

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

Postre

1 bebida vino D.O Alicante

PRODUCTO_DO_COMUNITAT_VALENCIANA_-_ITALIA

Arroces, salazones de Alicante y vinos D.O Alicante



DIAS Y HORARIO

Disponible de martes a domingo. Lunes cerrado



PRECIO

25 €

