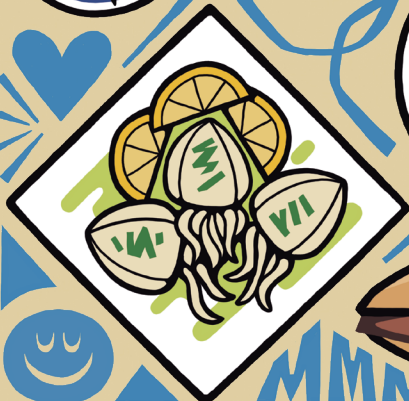




GASTRO

ALMUERZOS

COMUNITAT VALENCIANA



GASTRO
ALMUERZOS
COMUNITAT VALENCIANA

ÍNDICE

ALICANTE

CAPRI	9
PIPIRRANA VERMUT	10
EL MOLÍ PAN Y CAFÉ	11
MALDITA GLORIA	12
TIENDA DE CAFÉ	13
CERVECERÍA CHACOLÍ	14
CERVECERÍA CARVI	15
GASTROBAR JORGE	16
TABERNA CHAPEAU	17
EL 33	18
BAR MÓNACO	19
L'APLEC	20
LA VENTA EL BORREGO	21
A LA FRESCA (ELS MAGAZINOS)	22
CANDILEJAS	23
BAR POLIGONO	24
BAR SOLIMONTGÓ BY MAVEN	25
BAR 27	26
EL MOSSET DÉNIA	27
CAFETERÍA LA LUNA	28
CAFE L'ESTACIÓ	29
RESTAURANTE EL MOLÍ	30
BAR MAGALLANES	31
REST. CLUB DE GOLF JÁVEA	32
UN CUINER A L'ESCOLETA DE SAGRA	33
CERVECERÍA ANGELILLO	34
ESTURIÓN	35

VALENCIA

EL ROSARINO.....	38
ALENAR BODEGA MEDITERRÁNEA	39
SERRANOS.....	40
MI CUB.....	41
DOÑA PETRONA.....	42
LA CHATA ULTRAMARINOS	43
LA CANTINA DE RUZAFÁ	44
BAMBAR RUZAFÁ.....	45
LA TAHONA DE CELIA.....	46
PELAYO GASTRO TRINQUET.....	47
RESTAURANTE MARZAL.....	48
NISIA CAFETERÍA	49
RESTAURANTE ATMOSPHERE	50
NUEVO OSLO	51
LA CUNA DEL BOU.....	52
PABLO'S BREADS, FOOD & DRINKS.....	53
A TU GUSTO	54
BAR MARVI	55
TARONGER CAFÉ Y COCINA.....	56
LA CUADRA	57
BAR MISTELA	58
CLUB DE TENIS CULLERA.....	59
BLAUCEL CAFÈ I HABITACIONS.....	60
BAR PESCADORS	61
LA MAR SALÀ	62
CA JESSI.....	63
ARROCERÍA HISPANIA.....	64
BARRAQUETA DE MAR	65
LA MESEDORA	66
CASA MARINA BENIFAIRO.....	67
LOS ABETOS	68
RESTAURANTE CHORROS	69

CASTELLÓN

RESTAURANTE CASA ALJARO.....	72
CAFETERÍA AMADO	73
ASADOR CASA LA ABUELA.....	74
BAR CASA HERMINIA.....	75
ENTREPISTES.....	76
HOTEL REST. VIÑAS VIEJAS	77
VENTA EL MAESTRAZGO.....	78
ASADOR AGUILAR SEGORBE	79
BAR PAQUITA	80
TASCA LA TERRETA	81
EL CORTIJO GREGORIO ANAYA.....	82
BOONCATA	83
RESTAURANTE TORREÓN	84
RESTAURANTE L'AGULLOT	85
RESTAURANTE RACÓ DE CANYA	86
RESTAURANTE L'ERMITA.....	87
HOTEL MIRAMAR	88
RESTAURANTE PRADAS.....	89
BAR LAS CHOLINAS.....	90

GASTRO ALMUERZOS

COMUNITAT VALENCIANA

En la Comunidad Valenciana el almuerzo es cultura y tradición, por eso nos mueve un empeño especial en demostrarlo. Es fácil gracias a los productos fantásticos de nuestra despensa y a la voluntad que tenemos por compartirlos. La hostelería valenciana está generando cada día más alicientes a la hora de salir a almorzar, añadiendo valor gastronómico a una tradición popular.

Lo que ocurre en las provincias de Castellón, Alicante y Valencia entre las 9:00 y las 11:00 de la mañana es vertebrador para la identidad de un pueblo. Por eso queremos elevarlo a la categoría de espectáculo gastronómico. Simplemente hemos constatado un fenómeno arraigado en la sociedad, que nos ayuda a identificar y poner en valor aquellos bares y lugares donde se almuerza de categoría.

En nuestra lengua vernácula utilizamos el diminutivo: esmorzaret. Quizás para quitarle importancia, pero se trata de una de las comidas más importantes del día. Una reminiscencia de cuando éramos agricultores y pescadores, que trabajaban de sol a sol, y a media mañana necesitaban reponer energías para continuar siendo productivos.

Hoy en día almorzar va un poco más allá del mero hecho de alimentarse. Es un momento para disfrutar de amigos, o compañeros en el ámbito laboral; también es la meta para el pelotón ciclista el fin de semana; es la germanor entre falleros y festeros; moteros... etc. Un almuerzo es en sí una fiesta, un comboi, que se sabe como empieza, pero nunca cuando acaba.

El Universo-Almuerzo en la Comunidad Valenciana es inabarcable, porque en cada rincón, en cada esquina de barrio, hasta en el pueblo más diminuto de nuestra geografía, hay un bar que te alegrará el día.

Gastroalmuerzos, promovido por CONHOSTUR con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana – L'Exquisit Mediterrani, les invita a hacer un alegato sobre la que los valencianos consideran la mejor comida del día, el almuerzo. L'ESMORZAR, con mayúsculas y sin diminutivo.



In the Valencian Community, lunch is culture and tradition, so we make a special effort to demonstrate it. It's easy, thanks to the fantastic products in our pantry and the willingness we have to share them. The Valencian hospitality industry is generating more incentives every day when it comes to going out for lunch, adding gastronomic value to a popular tradition.

What happens in the provinces of Castellón, Alicante, and Valencia between 9:00 and 11:00 in the morning is the backbone of a town's identity. That's why we want to elevate it to the category of a gastronomic show. We have simply observed a phenomenon rooted in society, which helps us identify and value those bars and places where quality lunch is served.

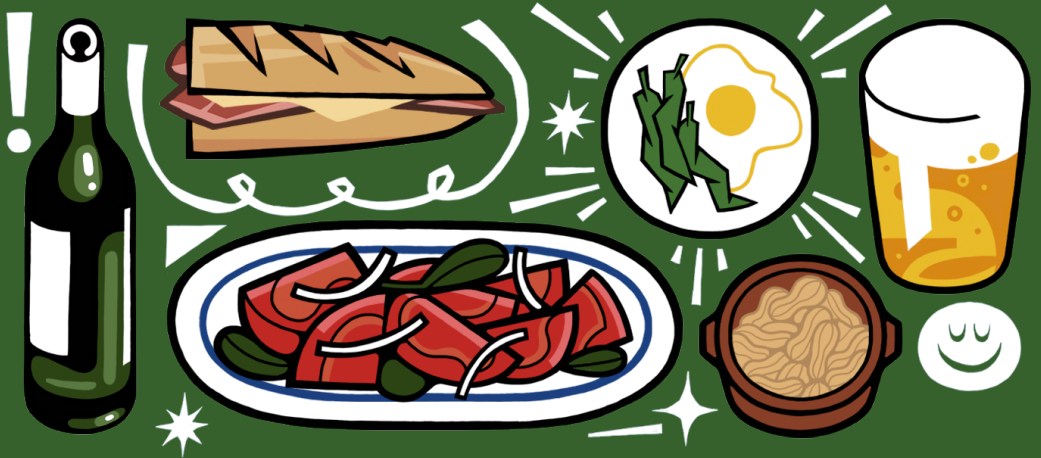
We use the diminutive "esmorzaret" (little lunch) in our vocabulary. Perhaps to downplay it, but it is one of the most important meals of the day. A reminiscence of when we were farmers and fishermen who worked from dawn to dusk, and at mid-morning, we needed to replenish our energy to continue being productive.

Nowadays, having lunch goes a little further than the mere fact of eating. It is a time to enjoy friends or colleagues at work. It is also the goal for the cycling peloton this weekend; it is the moment that unites falleros and festeros; bikers, etc. Lunch is a party, a combo, which knows how it begins but never when it ends.

The Universe-Lunch in the Valencian Community is unfathomable because there is a bar that will brighten your day in every corner of the neighborhood, even in the smallest town in our geography.

Gastroalmuerzos, promoted by CONHOSTUR with the collaboration of Turisme Comunitat Valenciana – L'Exquisit Mediterrani, invites you to make a statement about what Valencians consider the best meal of the day: L'ESMORZAR, with capital letters and without a diminutive.

GASTRO
ALMUERZOS
COMUNITAT VALENCIANA



ALICANTE



ALICANTE

Calle San Idelfonso, 6 / 3001 / T. 965 200 376 / www.restaurantecaprialicante.es
de lunes a viernes, de 09:00 a 12:00 h.

Monday - Friday, 09:00 - 12:00.

RESTAURANTE CAPRI

Rincón elegante y acogedor en el centro de Alicante donde, además de sentirte en familia, podrás saborear platos típicos, una gran variedad en tapas y todo preparado con la experiencia y el saber adquirido desde 1975.

Elegant and welcoming corner in the centre of Alicante where, in addition to feeling like you're with family, you can enjoy typical dishes and a wide variety of tapas, with everything prepared with our experience and knowledge acquired since 1975.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

**Platos tradicionales mediterráneos, tapas. Menús diarios de lunes a viernes.
¡Todos los jueves arroz en costra!**

*Traditional Mediterranean dishes & tapas. Daily menus from Monday to Friday.
Every Thursday, "en costra" rice! (Rice with an egg crust).*



ALICANTE

Rambla de Méndez Núñez, 10 / 3002 / T. 636 099 977
de lunes a domingo, de 10:00 a 13:00 h.
Monday - Sunday, 10:00 - 13:00.

PIPIRRANA VERMUT

Pipirrana Vermut es un local joven y con mucha proyección que su misión es dar una experiencia única entre su comida, bebida y música.

Pipirrana Vermut is a new restaurant with a great future, whose mission is to provide a unique experience with its food, drink and music.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Especialistas en Vermut. Tenemos más de 20 referencias de vermut, tanto rojo como blanco. Aperitivos, tapeo gourmet, llandas individuales de arroz, productos del mar y postres ¡todo con una presentación muy innovadora y un sabor magnífico!

Vermouth specialists. We have over 20 different vermouths, both red and white. Appetizers, gourmet tapas, individual rice dishes, seafood and desserts, all with a very innovative presentation and a magnificent flavor!



ALICANTE

Rambla de Méndez Núñez, 10 / 3002 / T. 965 203 119 / www.elmolipanycafe.com
de lunes a domingo, de 10:00 a 13:00 h.

Monday - Sunday, 10:00 - 13:00.

EL MOLÍ, PAN Y CAFÉ

**Somos una franquicia alicantina familiar que nos gusta cuidar a nuestros clientes,
por eso hemos creado esta maravilla de almuerzo.**

*We are a family-run Alicante franchise that likes to take care of our customers, which is why we
created this wonderful mid morning snack.*

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

**Artesanos en Bollería y Panadería.
Desayunos, almuerzos y meriendas.**

*Artisans in pastries and bakery.
Breakfasts, mid morning and afternoon snacks.*



ALICANTE

Calle Poeta Quintana, 28 / 3004 / T. 637 719 946

Martes, sábado y domingo, de 09:00 a 15:00 h.

Tuesday, Saturday & Sunday, 09:00 - 15:00.

MALDITA GLORIA

**Cafetería de specialty Coffee, orgullosas de exhibir un Solete de la
Guía Repsol el 2024.**

*Specialty coffee shop, proud to display a 2024
Repsol Guide Solete.*

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Almuerzos, meriendas y nuestra repostería casera.

*Mid morning and afternoon snacks and our
homemade pastries.*



ALICANTE

Av. Alfonso el Sabio, 46 / 3004 / T. 611 188 963 / www.tiendadecafealicante.com

TIENDA DE CAFÉ

Cafetería - Restaurante en el centro de Alicante con Menú diario.

Cafeteria - Restaurant in the center of Alicante with a daily menu.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Café y Cocina Argentina.

Argentinian cuisine and coffee.



ALICANTE

Calle d'Auso Y Monzó, 14 / 3006 / T. 965 034 072 / www.cerveceriachacoli.es
de lunes a sábado, de 09:30 a 12:30 h.

Monday - Saturday, 09:30 - 12:30.

CERVECERÍA CHACOLÍ

**Cervecería cafetería con almuerzos variados, menús caseros y carta variada.
Especialidad en pulpo confitado y arroces.**

*Cafeteria-beer house with varied lunches, homemade menus and a varied menu. Specializing in
confit octopus and rice dishes.*

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

**El bocadillo de la casa “chacolí” delicioso. Además de tostas como la “noruega”,
nuestras croquetas de jamón o las bravas.**

*The delicious “chacolí” house sandwich, as well as various toasts like the “Norwegian”, our ham
croquettes or our bravas potatoes.*



ALICANTE

Plaza América, 25 / 3010 / T. 966 167 327 / www.cerveceriacarvi.es

Todos los días, de 09:00 a 12:00 h.

Every day, 09:00 - 12:00.

CERVECERÍA CARVI

Bar familiar de tapas típicas y menús diarios.

Family bar serving typical tapas and daily menus.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Menús caseros y los fines de semana tenemos especialidades de la gastronomía local con productos de la huerta y lonja local, como paellas, fideuas, gazpacho manchego, cocido Madrileño, olleta.

Homemade menus and on weekends we have local cuisine specialties with produce from the local urban gardens and market, such as paellas, fideuas, gazpacho manchego, cocido Madrileño, olleta...



ALICANTE

Calle Martin Luther King, 2 - 3 / 3010 / T. 965 243 661 / www.gastrobarjorge.com
de martes a viernes, de 10:00 a 12:00 h.

Tuesday - Friday, 10:00 - 12:00.

GASTROBAR JORGE

Restaurante Gastrobar Jorge, ubicado en Alicante, cocina de mercado y especializado en Arroces Alicantinos y gastronomía local con un toque vanguardista.

Jorge Gastrobar Restaurant, located in Alicante, offers market cuisine and specialises in Alicante rice dishes and local cuisine with an avant-garde touch.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Cocina de mercado y especializado en Arroces Alicantinos y gastronomía local con un toque vanguardista.

Market cuisine specialising in Alicante rice dishes and local cuisine with an avant-garde touch.



ALICANTE

Calle Periodista Asunción Valdés, 12 / 3540 / T. 965 165 666
de martes a domingo, de 11:30 a 13:30 h.

Tuesday - Sunday, 11:30 - 13:30.

TABERNA CHAPEAU

Taberna típica Alicantina, donde predomina el picoteo de calidad basado en productos de la zona.

Typical Alicante tavern, where quality snacks based on local produce predominate.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Arroces en especial el Arroz Brut, carnes y Tapeo Alicantino.

*Rice dishes, especially Arroz Brut ("Dirty rice" rustic Mallorcan-style rice),
meats and tapas from Alicante.*



ELCHE

Calle Cases Mare de Déu, 7 / 3201 / T. 644 272 245 / www.el33.es
de lunes a domingo, de 10:00 a 13:00 h.

Monday - Sunday, 10:00 - 13:00.

EL 33

El 33 es el local benjamín de Grupo Pasarela. Con tan solo un año de recorrido y una de las mejores terrazas del centro de Elche, cuenta con unas vistas privilegiadas al Palacio de Altamira y un ambiente relajado junto al Parque Municipal.

El 33 is Grupo Pasarela's newest restaurant. In business a year, and with one of the best terraces in the centre of Elche, it has privileged views of the Altamira Palace and a relaxed atmosphere next to the Municipal Park.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Desayunos, Almuerzos, Aperitivos y Menús del día.
Breakfasts, mid morning snacks, appetisers and daily menus.



ELCHE

Calle Dr. Caro, 49 / 3201 / T. 865 603 776 / www.barmonacoelche.com
de lunes a domingo, de 10:00 a 13:00 h.
Monday - Sunday, 10:00 - 13:00.

BAR MÓNACO

El Bar Mónaco es el tercer local de Grupo Pasarela con más antigüedad. Es un bar illicitano de los de toda la vida pero dándole ese toque más moderno que le caracteriza. Es acogedor, tradicional y con un ambiente sin igual.

Bar Mónaco is Grupo Pasarela's third oldest restaurant. This is a traditional Elche bar but with that modern touch that gives it its character. Cozy and traditional, with a unique atmosphere.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Desayunos y Almuerzos de siempre, comidas caseras, burgers premium, tapas, raciones, bocadillos.

Traditional breakfasts and mid morning snacks, home-cooked meals, premium burgers, tapas, single pate dishes, sandwiches.



ONIL

Av. Constitución, 24 / 3430 / T. 965 565 967
Los miércoles y domingos, de 08:00 a 11:00 h.
Wednesday & Sunday, 08:00 - 11:00.

L'APLEC

Menú diario y de fin de semana. Salones para eventos. Tapas Caseras, Bocadillos, Montaditos, Platos Combinados. Comidas Caseras, Arroces y Gazpachos dé Onil, utilizando productos de primera calidad y proximidad.

Daily and weekend menu. Event rooms. Homemade tapas, sandwiches, toast with toppings, combo platters. Homemade meals, rice dishes and Onil gazpacho, using top quality and local produce.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Una experiencia culinaria única con Carnes, Arroces, Ensaladas Frescas, Mariscos, Pescados. Coquetas tradicionales, fritas o a la pala y Vinos Seleccionados.

A unique culinary experience with meat, fish and rice dishes, fresh salads, seafood. Traditional coquetas (savoury open pastries), fried or baked. Selected wines.



BANYERES DE MARIOLA

Partida la Solana, 21 / 3450 / T. 966 567 457

Todos los días, de 09:00 a 12:00 h.

Every day, 09:00 - 12:00.

LA VENTA EL BORREGO

Hotel, Restaurante, Bodas y Eventos. Más de 120 años ofreciendo el mejor servicio. Salón de banquetes, cocina para vegetarianos y celíacos, terraza, zona ajardinada, zona de baile. Aparcamiento gratuito, servicio de habitaciones, internet wifi, acceso para discapacitados, aire acondicionado.

Hotel, Restaurant, Weddings and Events. Offering the best service for more than 120 years. Banquet hall, vegetarian and gluten free cuisine, terrace, garden and dance floor. Free parking, room service, Wi-Fi internet, disabled access, air conditioning.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

En carnes a la brasa, sobre todo el cordero.

Desayunos almuerzos, comidas y cenas.

BBQ meats, especially lamb. Breakfasts, mid morning snacks, lunches and dinners.



DÉNIA

Calle Pont, 19 / 3700 / T. 966 173 902 / www.alafrescadenia.com
de lunes a sábado, de 09:00 a 11:30 h.

Monday - Saturday, 09:00 - 11:30.

A LA FRESCA (ELS MAGAZINOS)

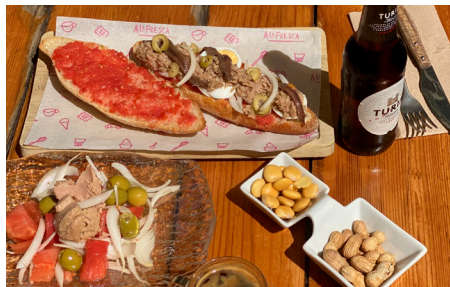
Local ubicado en el centro gastronómico, el Magazinos en el barrio marino de Dénia, con sala interior, gran terraza al aire libre y terraza posterior al aire libre abatible, Con aire acondicionado, Terrazas decoradas temáticamente por la asociación Aprosdeco.

In the seaside neighborhood of Dénia, situated in the restaurant area of town, El Magazinos has an indoor dining room, a large open air terrace as well as a folding outdoor rear terrace. Air conditioning, with terraces decorated thematically by the Aprosdeco Association.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Cocina De La Marina, especializada en arroces, pescado y carne elaboración con productos de cercanía, elaboración diaria y al momento.

Marina cuisine, specializing in rice, fish and meat dishes made with local produce, prepared daily and to order.



DÉNIA

Pasaje París, 2 / 3700 / T. 634 140 130
de jueves a martes, de 09:00 a 12:00 h.

Thursday - Tuesday, 09:00 - 12:00.

CANDILEJAS

Estamos desde el año 2021.

Open since 2021.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Tapas, Arroces, Carnes.

Tapas, rice and meat dishes.



DÉNIA

Partida Madrigueres Sud, 19 / 3700 / T. 965 780 960
de lunes a viernes, de 10:00 a 12:00 h.

Monday - Friday, 10:00 - 12:00.

BAR POLIGONO

Bar de poligono industrial en la entrada de Denia, amplio parking dedicado a los almuerzos populares y comida tradicional de casa de ahí nuestro lema menjars com a casa.

Bar with a large parking area, in the industrial estate on the outskirts of Denia, specialised in workers mid morning snacks and traditional home cooking, hence our motto "menjars com a casa" (Eat like at home).

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Almuerzos y Comidas.

Mid morning snacks and lunches.



DÉNIA

Partida Madrigueres Sud, 61 / 3700 / T. 620 690 787
de lunes a sábado, de 08:00 a 12:30 h.
Monday - Saturday, 08:00 - 12:30.

BAR SOLIMONTGÓ BY MAVEN

Nuestro local tiene capacidad interior para 50 personas, aacc, ventiladores, 2 grandes ventanas para luz solar natural, adaptado para minusválías, rampas ect. Terraza soleada con pérgola y unas vistas especiales a nuestro querido Montgó.

Our restaurant has an indoor capacity for 50 people, air conditioning, fans, 2 large windows that give natural sunlight, and is adapted for the disabled, with ramps, etc. Sunny terrace with pergola and special views over our beloved Montgó.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Local con especialidad en almuerzos populares de bocadillos menú diario, con una amplia terraza con pérgola. Nos encontramos al lado de la gasolinera Repsol Petrocar, interior con aire acondicionado, adaptado para minusválías.

Restaurant with a large terrace with a pergola, specialises in workers' mid morning snacks with sandwiches and a daily menu. We are located next to the Repsol Petrocar gas station, with an air-conditioned interior that is adapted for the disabled.



DÉNIA

Calle La Vía, 33 / 3700 / T. 605 690 695
de lunes a sábado, de 09:00 a 14:00 h.

Monday - Saturday, 09:00 - 14:00.

BAR 27

Cafetería y cervecería en el horario de 8:30 a 1:00 h.

Cafeteria and beer hall open from 08:30 - 1:00.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Comidas , cenas y bebidas.

Lunches, dinners and drinks.



DÉNIA

Calle Sertorio, 24 B / 3700 / T. 966 425 416 / www.elmossetdenia.es
de lunes a sábado, de 9:00 a 15:15 h. Para el que no quiere madrugar.

Monday - Saturday, 9:00 - 15:15. For those who can't get up early.

EL MOSSET DÉNIA

Inaugurado en 1997, El Mosset Dénia es un Bar-Restaurante de cocina tradicional y tapas, que utiliza productos típicos de cada una de nuestras regiones y del amplio mercado de la Marina. Almuerzos y Bocatas fuera de lo común. Ensaladas preparadas con tomates del Perelló.

Opened in 1997, El Mosset Dénia is a Bar-Restaurant serving traditional cuisine and tapas, using typical products from each of our regions and from the extensive Marina market. Exceptional mid morning snacks and sandwiches. Salads prepared with Perelló tomatoes.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Cabrito Murciano, Atún de Huelva, Ternera de León, Anchoas de Santoña, Jamón Bellota de Salamanca, Sobrasada de Mallorca, los mejores Quesos nacionales DOP.

Murcian goat, Tuna from Huelva, Beef from León, Anchovies from Santoña, Acorn-fed ham from Salamanca, Sobrasada from Mallorca, the best national protected denomination of origin cheeses.



DÉNIA

Av. Joan Fuster, 24 / 3700 / T. 965 054 055
de lunes a domingo, de 09:00 a 12:30 h.
Monday - Sunday, 09:00 - 12:30.

CAFETERÍA LA LUNA

Bar cafetería con gran salón y terraza jardín, especializada en almuerzos y menús populares con más de 10 años de trayectoria.

Bar-cafeteria with a large dining room and garden terrace, specialising in workers mid morning snacks and daily menus, with over 10 years of experience.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Almuerzos y menús.

Mid morning snacks and daily menus.



DÉNIA

Paseo del saladar, 126 / 3700 / T. 600 481 470
de 08:00 a 12:00 h, de lunes a sábado.

Monday - Saturday, 08:00 - 12:00

CAFE L'ESTACIÓ

Cafe L'Estació está situado en la misma estación de tren de Dénia a Alicante, con la nueva dirección desde 2020.

Cafe L'Estació is located in the Dénia to Alicante railway station, under new management since 2020.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Nuestra especialidad son los almuerzos con más de 50 bocadillos diferentes, aunque podrás encontrar las tapas típicas de la zona y, por supuesto, nuestros arroces, marineros, de verduras o valenciana.

Our specialty is lunches with more than 50 different sandwiches to choose from, although we also have typical tapas from the area and, of course, our seafood, vegetable or Valencian rice dishes.



DÉNIA

Partida Santa Paula, 9 / 3700 / T. 966 430 771 / www.el-moli.negocio.site

Todos los días, de 10:00 a 12:00 h.

Every day, 10.00 - 12.00.

RESTAURANTE EL MOLÍ

Ven a disfrutar de nuestras carnes y pescados a la brasa, paellas, cocas y cocina tradicional. Comienza el día con nuestros Desayunos y Almuerzos. Pasa buenos momentos en nuestra terraza con nuestras tapas y una buena cerveza, deléitate con una buena comida con nuestros menus o carta.

Come and enjoy our bbq meats and fish, paellas, coca pastries and traditional cuisine. Start the day with our breakfasts and mid morning snacks. Spend good times on our terrace with our tapas and a nice beer or delight yourself with a good meal from our set or a la carte menus.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Almuerzos, carnes a la brasas y arroces.

Mid morning snacks, bbq meats and rice dishes.



DÉNIA

Mercat de Dènia. Calle Magallanes, 5 / 3700 / T. 966 423 830
de lunes a sábado, de 09:00 a 14:00 h.

Monday - Saturday, 09:00 - 14:00.

BAR MAGALLANES

Ubicado en el centro del mercado municipal de Dénia. Un lugar fantástico para disfrutar del almuerzo popular en un entorno genial. Producto autóctono, de productores locales, fresco y hecho al momento.

Located in the middle of the Denia municipal market, this is a fantastic place to enjoy a workers mid morning snack in a great setting. Local produce from local suppliers that is fresh and made to order.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Desayunos almuerzos y tapas productos de mercado.

Breakfasts, mid morning snacks, market produce tapas.



JÁVEA

Calle de Benitatxell, 285 / 3730 / T. 965 794 013
de lunes a domingo, de 10:00 a 12:00 h.

Monday - Sunday, 10:00 - 12:00.

REST. CLUB DE GOLF JÁVEA

Restaurante- Bar ubicado en la casa club del Club de Golf Jávea con excelentes vistas al Montgó y Pueblo de Benitatxell. Acceso autorizado para no socios y amplio parking en el interior. Abierto todo el año.

Restaurant-Bar located in the clubhouse of the Jávea Golf Club with excellent views of the Montgó and the village of Benitatxell. Authorized access for non-members and ample parking inside. Open all year round.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Cocina mediterránea y de mercado. Especialidad tapas.

Mediterranean and market cuisine. Tapas specialities.



SAGRA

Calle Calvari, 8 / 3795 / T. 965 587 653
de miércoles a domingo, de 09:30 a 11:00 h.
Wednesday - Sunday, 09:30 - 11:00.

UN CUINER A L'ESCOLETA DE SAGRA

Local situado al lado de la Piscina Municipal de Sagra, con acceso a varias rutas de senderismo.

Located next to the Sagra Municipal Swimming Pool, with access to several hiking trails.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Almuerzos, Menús y Tapas elaboradas con producto local y de proximidad.

Mid morning snacks, menus and tapas made from local fresh produce.



BENIDORM

Av. Jaime I, 25 / 3502 / T. 966 806 659

El almuerzo LA SAGRA estará disponible a partir del día 24 de septiembre, de lunes a sábado, de 09:00 a 12:00 h.

The LA SAGRA mid morning snack will be available from 24 Sept, Monday - Saturday, 09:00 a 12:00.

CERVECERÍA ANGELILLO

Cervecería céntrica, amplio local, terraza al aire libre, televisores interior y exterior para disfrutar de tus eventos deportivos favoritos. Una historia familiar de más de 40 años reflejada en nuestra gastronomía tradicional con elaboración casera y productos de proximidad. Cocina ininterrumpida 09:00 a 23:00 h.

A centrally located beer hall with large premises, an outdoor terrace and indoor and outdoor televisions to enjoy your favourite sporting events. A more than 40 year family history, reflected in our traditional cuisine with local, homemade produce. Uninterrupted cooking from 9:00 a.m. to 11:00 p.m.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Desayunos tradicionales, almuerzos, raciones, cenas y el mejor tapeo con variedad de platos para compartir en pareja, familia, amigos o grupos. Para los más pequeños menú infantil.

Traditional breakfasts, mid morning snacks, single plate dishes, dinners and the best tapas with a variety of dishes to share with your partner, family, friends or groups. For the little ones, we have a children's menu.



BENIDORM

Calle Panama, 2 / 3502 / T. 965 866 700 / www.restauranteesturion.com
de lunes a domingo, de 10:00 a 12:30h.

Monday - Sunday, 10:00 - 12:30.

ESTURIÓN

Restaurante abierto hace 35 años en la Playa de Poniente con gran salón para eventos con música de baile. Carnes, paellas y pescado.

A restaurant that opened 35 years ago on Poniente Beach with a large hall for events with dance music. Meat, paellas and fish dishes.

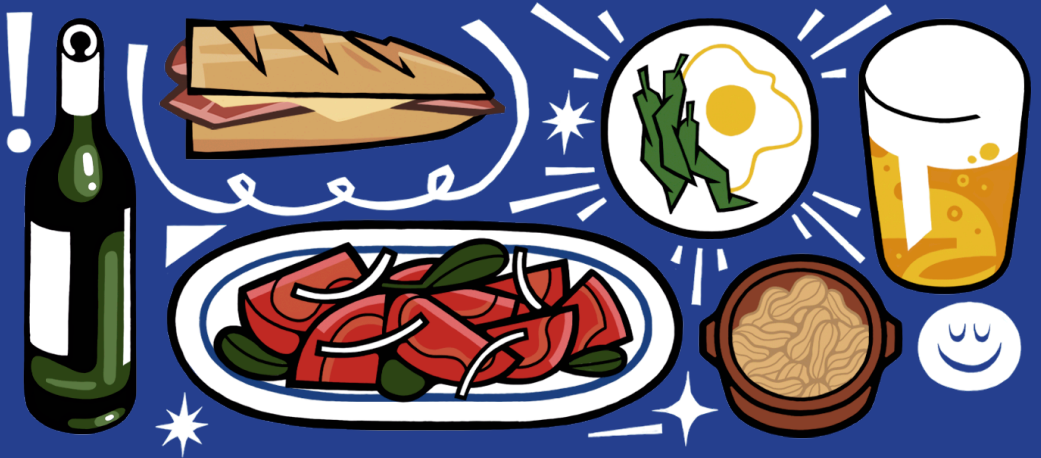
ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Los mejores platos de la cocina de mercado. Recomendamos la gran selección de arroces, carnes y pescados.

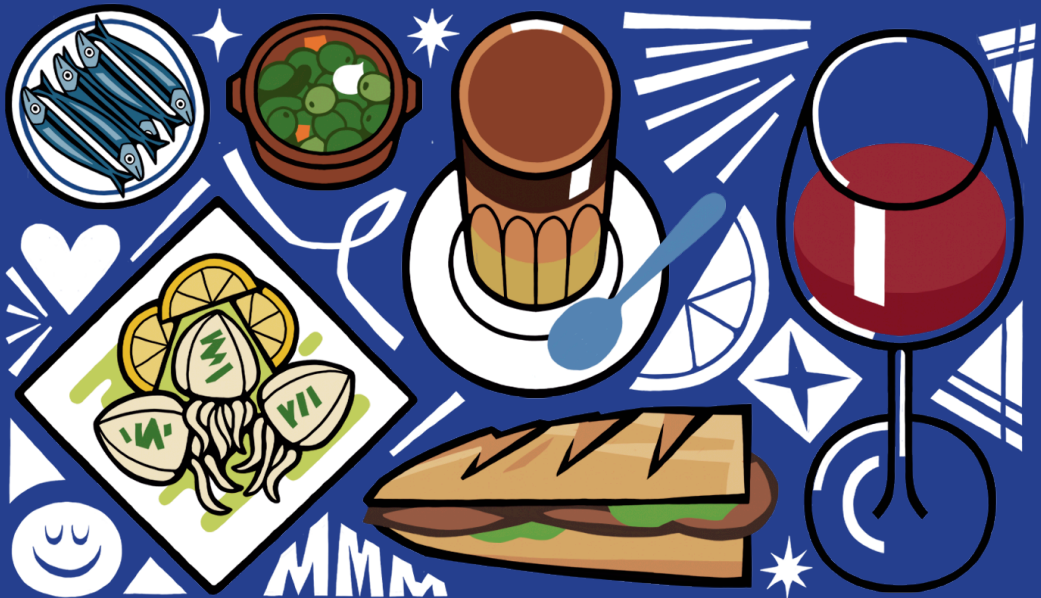
The best market cuisine dishes. We recommend the extensive rice, meat and fish selection.



GASTRO
ALMUERZOS
COMUNITAT VALENCIANA



VALENCIA



VALÈNCIA

Calle Convento San Francisco, 6 / 46002 / T. 697 357 159
de lunes a viernes, de 10:00 a 13:00 h.
Monday to Friday, from 10 am to 13 pm.

EL ROSARINO

El Rosarino Valencia nació del amor por la gastronomía argentina y la tradición familiar. Es un restaurante de ambiente tranquilo y acogedor ubicado en el corazón de Valencia, llevamos la auténtica esencia argentina a tu mesa. Especializados en milanesas de un tamaño y sabor inigualable, carlito y empanadas, nuestra misión es brindar una experiencia inigualable, fusionando tradición y calidad en cada bocado.

¡Te esperamos! Sabor argentino en el corazón de Valencia.

El Rosarino Valencia was born from our love of Argentine cuisine and family tradition. Our restaurant has a tranquil and cozy atmosphere and is located in the heart of Valencia. We bring the authentic Argentine essence to your table. We specialize in Milanesas (breaded veal cutlet) of unmatched size and flavor, carlito and empanadas (Argentine pies). Our mission is to provide you with a unique experience, fusing tradition and quality in every bite. We are waiting for you! Argentine flavor in the heart of Valencia.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Nuestra especialidad es la Milanesa y la comida Argentina.

Our specialty is Milanesa (breaded veal cutlet) and Argentine food.



VALÈNCIA

Calle Martínez Cubells, 6 / 46002 / T. 960 039 603 / www.alenarbodega.com
de lunes a viernes, de 08:45 a 12:30 h. Sábados, de 10:00 a 12:30 h. Domingos cerrado.

Monday to Friday, from 8:45 am to 12:30 pm. Saturday, from 10 am to 12:30 pm. Closed on Sunday.

ALENAR BODEGA MEDITERRÁNEA

ALENAR es un pequeño homenaje al Mediterráneo y en particular a la comarca de la Marina Alta pues Jordi es de Pedreguer. Coques, figatells, salazones, esmorzarets, tomate de verdad, aceite de la Sierra de Espadan, Agua de Benessal... los sabores de siempre con el mejor producto de proximidad.

ALENAR is a small tribute to the Mediterranean, particularly to the Marina Alta region since Jordi is from Pedreguer. Coque, figatells, salted fish, esmorzarets, real tomatoes, olive oil from the Sierra de Espadan, Benassal water - the usual flavors with the best local product.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Amamos la cultura del comboi esmorzador que siempre debe terminar con un cremaet. Bocatas emblemáticos: bocata de pollo a l'ast con patatas y alioli o bocata de figatells con habitas y cebollita Coques emblemáticas: coca de pimientos, sardina y pericana.

We love its culture of it must always ending with a cremaet. Emblematic sandwiches: roast chicken sandwich with potatoes and aioli or figatell sausage sandwich with broad beans and onions. Emblematic coques valencianes: coca with peppers, sardines and pericana (a traditional Spanish spread made with a combination of salt cod skins, sun-dried tomatoes, dried chili peppers such as choricero or ancho, olive oil, and salt).



VALÈNCIA

Calle Blanquearías, 5 / 46003 / T. 621 077 553
de lunes a domingo, de 09:30 a 12:30 h.
Monday to Sunday, from 9:30 am to 12:30 pm.

SERRANOS

El Serranos es un local emblemático de toda la vida ubicado en el centro de Valencia, al lado de las emblemáticas Torres de Serrano. Con una propuesta gastronómica tradicional valenciana en la que se pueden degustar algunas de sus especialidades como son las tortillas y las tapas.

Serranos is a long-standing emblematic venue in the center of Valencia, next to the emblematic Serrano Towers. We specialise in traditional Valencian cuisine such as tortillas and tapas.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Nuestra especialidad son las tortillas y las tapas clásicas.

Our specialties are Spanish omelettes and tapas.



VALÈNCIA

Calle Jorge Juan, 19 - Mercado de Colón / 46004 / T. 963 940 359

Todos los días, de 09:30 a 12:00 h.

Open every day, from 9:30 am to 12:30 pm.

MI CUB

Mi Cub es el punto de encuentro en el Mercado de Colón para disfrutar de la mejor terraza gastronómica. Y lo es por su gran versatilidad, ya que une la mejor cocina de producto, Km0, con el ambiente más divertido y diverso.

Mi Cub is the meeting point in the Colón Market to enjoy the best gastronomic terrace. And it is because of its great versatility, since it unites the best product cuisine, Km0, with the most fun and diverse atmosphere.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Bocadillo de carne de caballo, patatas, ajos tiernos y alioli de miel y romero.

Mollete valenciano (hamburguesa de longaniza con llavorettes y morcilla de cebolla, mayonesa de habitas y cebolla encurtida) Coca de Espencat de la Safor puntillas, gambosi, tomate valenciano con bonito. Cono de patatas agrias del terreno.

Horse meat sandwiches, potatoes, tender garlic and honey and rosemary aioli. Valencian mollete or open-faced sandwich (sausage burger with aniseed and onion black pudding, broad bean mayonnaise and pickled onion) Espencat de la Safor Coca with baby squid, Gambosi or glass shrimp, Valencian tomato with bonito. Local sour potatoes cone.



VALÈNCIA

Calle Padre Perera, 5 / 46004 / T. 963 364 983 / www.doñapetrona.es
28 y 29 de septiembre, de 10:00 a 12:00 h; 5 y 6 de octubre, de 10:00 a 12:00 h.
28 - 29 September, 10:00 - 12:00; 5 - 6 October, 10:00 - 12:00.

DOÑA PETRONA

El auténtico esmorzaret valenciano, hecho por argentinos en “ la millor terrassa de Russafa”. Una de las cosas que nos conquistó de Valencia son sus almuerzos. Ese momento a mitad de mañana en el que hacer un descanso y reponer fuerzas.

The authentic Valencian esmorzaret, made by Argentines in “Ruzafa’s best terrace”. One of the things that won us over about Valencia is its mid-morning snacks. That moment in the middle of the morning when you take a break and recharge your batteries.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Casa de comidas, de allá y de acá. Empanadas, bravas, croquetas y milanesas y el fin de semana almuerzos valencianos.

Eatery, from there and here. Empanadas (Argentine pies), bravas potatoes, croquettes and milanesas (breaded veal cutlet). On weekends we serve Valencian mid-morning snacks.



VALÈNCIA

Calle Literato Azorín, 4 / 46006 / T. 675 660 017 / www.lachataultramarininos.com

Viernes y sábados, de 10:00 a 12:00 h.

Friday and Saturday, 10:00 - 12:00.

LA CHATA ULTRAMARINOS

¡Hola Chatin! Somos La Chata Ultramarinos, un pequeño local hecho con mucho mimo y mucho amor en el corazón de Ruzafa. Somos el sabor, somos el pueblo y la tradición de nuestra Terreta trabajando esa cocina de raíces donde podrás disfrutar de nuestros entrepanes, nuestros fogones y nuestro laterío artesanal.

Hello! We are La Chata Ultramarinos, a small place made with love and care in the heart of Ruzafa. We are the flavor, we are the people and the tradition of our land, preparing traditional dishes to enjoy, such as our sandwiches, our stoves and our traditional preserves.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Almuerzo de combinaciones y de guisos tradicionales para chuparse los dedos con un pan crujientito recién salido de su último toque de horno. Perfectos para fer comboi con las Bravas de Asunción, con los Sorianitos bien fritos o con nuestra Rusa y su mousse de piparras que Oh Mamá!

Finger-licking mid-morning snack of traditional stews and crusty freshly baked bread. Perfect in combination with the Asunción Bravas potatoes, with the well-fried Sorianitos or our Russian salad and its guindilla peppers mousse. Oh My!



VALÈNCIA

Calle Literato Azorin, 13 / 46006 / T. 653 936 053 / www.lacantinaderuzafa.wixsite.com/valencia
de lunes a viernes, de 09:30 a 12:30 h.

Monday - Friday, 09:30 - 12:30.

LA CANTINA DE RUZAFA

La Cantina de Ruzafa es un local con mucha historia. Pretendemos ser una casa de comidas como las antiguas Fondas o Mesones donde se recree las maneras de Comer “a la Valenciana”, con la huerta como protagonista. Queremos que te sientas como en tu casa en un ambiente informal y singular.

La Cantina de Ruzafa is a place with a lot of history. Our aim is to become an eatery like the old taverns or Inns in which to eat “in a Valencian style”, with the orchard as the main theme. We’d like you to feel at home in an informal and unique atmosphere.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Nuestras especialidades son el esmorzars de l’Horta, menús “a la Valenciana”, con opciones para todos, cada día cambia. Cocina de productos locales, de temporada y con un claro estilo “casolà”.

Our specialties are the esmorzars from l’Horta, “Valencian style” menus, with options for everyone, which change every day. Cuisine with local, seasonal products and a clear “casolà” (homemade) style.



VALÈNCIA

Calle Centelles, 33 / 46006 / T. 605 785 112

Lunes a viernes, de 09:30 a 12:00 h.

Monday - Friday, 09:30 - 12:00.

BAMBAR RUZAFA

Descubre nuestros bocadillos elaborados en BAMBAR Ruzafa, especializados en cocina valenciana y Mediterránea. Almuerzo valenciano, vinos valencianos, productos de cercaña y cocina de mercado nos caracterizan. A mediodía nuestros arroces son los protagonistas. Trabajamos con menú de mercado diario. Chef Benjamin Pardo.

Discover our sandwiches made at BAMBAR Ruzafa, specialising in Valencian and Mediterranean cuisine. We are characterised by our Valencian mid morning snacks, Valencian wines, local produce and market cuisine. At midday our rice dishes are the main attraction. We work with a daily menu of fresh market produce. Chef Benjamin Pardo.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Cocina de mercado Mediterránea y valenciana. Almuerzo con bocadillos elaborados y menú de mercado diario con arroces al momento. Noches de viernes especial Tapas.

Mediterranean and Valencian market cuisine. Mid morning snack with specially made sandwiches and a daily market menu with fresh rice dishes. Tapas specials on Friday nights.



VALÈNCIA

Carretera Escrivá, 3 / 46007 / T. 960 119 617
de martes a sábado, de 09:00 a 12:00 h.

Tuesday - Saturday, 09:00 - 12:00.

LA TAHONA DE CELIA

Somos un bar de barrio con un trato cercano al cliente. Llevamos 8 años dando almuerzos, comidas y preparando nuestras paellas y arroces con mucho mimo. Por las noches nos agrada ser el bar de tapas de toda la vida.

We are a neighbourhood bar with a close relationship with our customers. We have been serving mid morning snacks and lunches for 8 years, preparing our paellas and rice dishes with great care. At night, we take pleasure in being a traditional tapas bar.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

En los almuerzos disponemos de variedad de bocadillos donde nuestra tortilla de patatas con longanizas es la estrella y le sigue muy de cerca la titania con ventresca de atún y el Chivito. Si vienes a comer o cenar la tapa más demandada son nuestras berenjenas con miel de caña.

For our mid morning snacks we have a variety of sandwiches where our potato omelette with longaniza sausages is the signature dish, followed closely by the titania with tuna underbelly and the Chivito (pork loin, bacon, cheese, lettuce, tomato & mayo sandwich). If you come for lunch or dinner, the most popular tapas dish is our aubergines with cane honey.



VALÈNCIA

Calle Pelayo, 6 / 46007 / T. 963 514 156 / www.grupogastrotrinquet.com/restaurantes/pelayo/
del 23 de septiembre al 13 de octubre (ambos inclusive), de 09:30 a 12:00 h.

23 Sept - 13 Oct (inclusive), 09:30 - 12:00.

PELAYO GASTRO TRINQUET

Pelayo Gastro Trinquet está situado en la antesala del mítico Trinquet de Pelayo de València. En su oferta gastronómica destacan las tapas clásicas valencianas, los arroces y las carnes y pescados a la brasa, sin olvidar el clásico esmorzar valencià.

Pelayo Gastro Trinquet is located in the anteroom of the legendary Trinquet de Pelayo Courtfield in Valencia. Its gastronomic offer includes classic Valencian tapas, rice dishes as well as grilled meats and fish, not forgetting the classic Valencian mid morning snack.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

En Pelayo Gastro Trinquet estamos especializados en arroces y producto fresco y de proximidad. No te puedes ir sin probar nuestro fartó de sobrasada de porc negre y queso de Maó, el buñuelo cremoso de bacalao o la paella valenciana.

At Pelayo Gastro Trinquet we specialise in rice dishes and fresh, local produce. You can't leave without trying our fartó made of black pork sobrasada and Maó cheese, the creamy cod fritter or the Valencian paella.



VALÈNCIA

Calle Matemático Marzal, 16 / 46007 / T. 963 571 458
de lunes a viernes, de 09:00 a 12:00 h.
Monday - Friday, 09:00 - 12:00.

RESTAURANTE MARZAL

Restaurante Marzal está ubicado en el centro de la ciudad de Valencia, muy próximo de la Estación del Norte. Un local de toda la vida con más de 30 años de experiencia, en el que disfrutar de un buen almuerzo o comida casera elaborados producto local y de proximidad.

Marzal Restaurant is located in the centre of Valencia, very close to the Estación del Norte Railway Station. A long-standing establishment with more than 30 years of experience, where you can enjoy a good lunch or home-cooked meal made with local produce.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Somos especialistas en almuerzos y comidas. No dejes de probar a nuestro cocido en invierno.

We are specialists in mid morning snacks and lunches. Don't forget to try our cocido stew in winter.



VALÈNCIA

Calle Alberique, 27 / 46008 / T. 622 200 688
Lunes a viernes, de 09:00 a 12:00 h.
Monday - Friday, 09:00 - 12:00.

NISIA CAFETERÍA

Cafetería y bocatería con ambiente relajado, situado en frente del Mercado de Abastos. Se sirven cafés, desayunos y almuerzos con una variedad de bocadillos únicos (y algunos clásicos) elaborados con ingredientes caseros y de alta calidad.

A café and sandwich shop with a relaxed atmosphere located in front of the Abastos Market. Coffee, breakfasts and mid morning snacks are served with a variety of unique (and some classic) sandwiches made with high-quality, homemade ingredients.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Nuestra especialidad son los cafés y bocatas buenísimos.
Our specialties are delicious coffee and sandwiches.



VALÈNCIA

Calle Quart, 89 / 46008 / T. 963 154 132 / www.restauranteatmosphere.es
de lunes a domingo, de 09:30 a 12:00 h.
Monday - Sunday, 09:30 - 12:00.

RESTAURANTE ATMOSPHERE

Brasserie - Restaurante Atmosphère cuenta con 17 años de andadura. Emmanuelle Malibert, chef y gerente, trajo a Valencia el concepto brasserie, establecimiento en el cual se sirven desayunos, almuerzos, comidas y cenas de alta calidad, con identidad gastronómica, alto valor diferencial y esmerado servicio en sala, en un ambiente acogedor.

Brasserie - Restaurante Atmosphère has been in business for 17 years. Emmanuelle Malibert, chef and manager, brought the brasserie concept to Valencia, an establishment that serves high-quality breakfasts, mid morning snacks, lunches and dinners, with their own gastronomic identity, high differential value and thorough quality service in the dining room, in a welcoming atmosphere.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

‘Cocina del mundo con toque francés’, un formato de comida francesa cotidiana, fresca y saludable, creativa y de fusión. Nuestra especialidad es el Menú Gourmet del Día y los Menús Degustación. Muchos dicen que nuestros desayunos, almuerzos, esmorzaret y brunch son el secreto mejor guardado de Valencia.

‘World cuisine with a French touch’, a format of everyday French food that is fresh and healthy, creative and fusion. Our specialty is the Gourmet Menu of the Day and the Tasting Menus. Many say that our breakfasts, mid morning snacks and brunches are the best kept secret in Valencia.



VALÈNCIA

Calle Sanchís Sivera, 7 / 46008 / T. 963 850 493
de lunes a sábado, de 09:00 a 13:00 h.
Monday to Saturday, from 9:00 a.m. to 1:00 p.m.

NUEVO OSLO

Local fundado en 1970 su especialidad son sobre todo los almuerzos y el menú diario. Un local con solera y con gran variedad de productos en vitrina para poder combinar.

Founded in 1970, its specialty is mainly lunches and the daily menu. A place with tradition and with a wide variety of products in the display case to be able to combine.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

En Nuevo Oslo la especialidad son los almuerzos, cuenta con más de 25 bocadillos, y sus combinaciones, y una vitrina que hace las delicias de los almuerzystas ¡para no aburrirse! Almuerzos siempre acompañados de una buena “Cacharra” y un cremaet.

Nuevo Oslo's specialty are its mid-morning snacks. Its menu has more than 25 sandwiches with its different fillings, and a display case is its clients delight. You won't get bored! Mid-morning snacks always come with a good “Cacharra” and a cremaet brandy coffee.



VALÈNCIA

Calle Reus, 27 bajo / 46009 / T. 651 923 957
de martes a viernes, de 09:00 a 12:00 h, y sábados, de 10:00 a 12:00 h.
Tuesday - Friday, 09:00 - 12:00, and Saturday, 10:00 - 12:00.

LA CUNA DEL BOU

La cuna del Bou, ubicado en el barrio de La Zaidía. No te pierdas un buen esmozaret en nuestra amplia terraza con unos bocadillos de escándalo. Acuérdate de pedir un cremaet y la casalleta para finalizar una auténtica experiencia valenciana en todos los sentidos. Especialistas en carne de toro, no te puedes ir sin probar el rabo de toro estilo cordobés o nuestra amplia carta de tapas... desde las más típicas a las más creativas. En la cuna del Bou como en casa!

La Cuna de Bou, located in the La Zaidia neighbourhood. Don't miss a good mid morning snack on our spacious terrace with some amazing sandwiches. Remember to order a cremaet brandy coffee and the casalleta (anis spirit) to round off an authentic Valencian experience in every sense.

Specialists in ox meat, you can't leave without trying the Cordoban-style ox tail or our extensive tapas menu... from the most typical to the most creative. In La Cuna del Bou, it's like eating at home!

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Nuestras especialidades son el rabo de toro, las tapas, una amplia carta donde elegir, y los bocatas.

Our specialties are oxtail, tapas, a wide menu to choose from, and sandwiches.



VALÈNCIA

Calle de Jaume Roig, 15 / 46010 / T. 962 051 731

de lunes a viernes, de 08:00 a 12:00 h.

Monday - Friday, 08:00 - 12:00.

PABLO'S BREADS, FOOD & DRINKS

Pablo's breads, es un local acogedor ubicado en un entorno agradable, frente al Colegio Alemán de Valencia y Viveros. Lo mejor es la terraza bajo cinco olivos centenarios que crean un ambiente único y nuestra especialidad es poder elegir el pan de tu bocadillo entre una amplia variedad: semillas, integral, cristal, gallego, etc. Todo ello con la excelencia de nuestro servicio al cliente desde hace 10 años.

Pablo's breads is a cosy establishment located in a pleasant setting, opposite the German School of Valencia and the Viveros gardens. The best thing about it is the terrace under five hundred-year-old olive trees that create a unique atmosphere and our speciality is offering you the choice of bread for your sandwich from a wide variety: seeds, wholemeal, glass bread, Galician, etc. All this with the 10 year excellence of our customer service.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Nuestra especialidad es poder elegir el pan de tu bocadillo entre una amplia variedad: semillas, integral, mollette, cristal, gallego, medio bastón, etc. en un ambiente único. Todo ello con la excelencia de nuestro servicio al cliente.

Our specialty is offering you a choice of bread for your sandwich from a wide variety: seeds, whole wheat, mollette flatbread, Catalan glass bread, Galician, half loaf, etc. in a unique environment. All this with the excellence of our customer service.



VALÈNCIA

Calle Marqués de Lozoya, 4 / 46013 / T. 636 557 476 / www.atugusto.com
de martes a sábado, de 10:00 a 12:00 h.
Tuesday - Saturday, 10:00 - 12:00.

A TU GUSTO

El Restaurante es un local coqueto de diseño moderno minimalista muy cerca de la Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia. Tras casi 18 años en marcha nos distingue una cocina mediterránea de fusión, platos tradicionales con la cocina actual internacional.

The restaurant is a charming establishment with a modern minimalist design very close to the City of Arts and Sciences in Valencia. After nearly 18 years in the business, we are known for our Mediterranean fusion cuisine, traditional dishes with contemporary international cuisine.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Nuestra especialidad son los almuerzos, arroces, carnes y pescados. Una cocina fusión de mercado, con producto de Km0, con platos tradicionales e internacionales muy cuidada y una buena relación calidad-precio.

Our specialties include mid morning snacks as well as rice, meat and fish dishes. Fusion cuisine made with local KMO produce, with carefully prepared traditional and international dishes with a great quality-price ratio.



VALÈNCIA

Calle Santos Justo y Pastor, 14 / 46021 / T. 963 618 556
de lunes a sábado, de 09:00 a 12:00 h.
Monday - Saturday, 09:00 - 12:00.

BAR MARVI

Cacao de Oro, Solete Guía Repsol y ganador del concurso de cremaets de Xeraco 2023, estos son sólo algunos de los reconocimientos de Bar Marvi. Desde 1990 alimentando vuestras almas.

Cacao de Oro Prize, Solete Guía Repsol and winner of the 2023 Xeraco cremaets (brandy coffee) competition, these are just some of the awards Bar Marvi has received. Feeding your souls since 1990.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Pulpo a la gallega. Oreja plancha. Croquetas. Steak tartar. Caldo gallego.
Almuerzos, comidas y cenas.

Galician octopus. Grilled pork ear. Croquettes. Steak tartar. Caldo Gallego (Galician broth with cured meat, potato and greens). Lunches and dinners.



VALÈNCIA

Calle Albalat dels Tarongers, 22 / 46021 / T. 747 468 124
del 24 de septiembre al 8 de octubre, de lunes a sábado, de 10:00 a 13:00 h.

24 Sept - 8 Oct, Monday - Saturday, 10:00 - 13:00.

TARONGER CAFÉ Y COCINA

Un rinconcito “porteño” frente a Universidades. Hijos de españoles, dejamos Buenos Aires persiguiendo un sueño que encontramos en Valencia. Nos hemos propuesto fusionar su rica gastronomía con algunos de nuestros sabores. Deseamos crear un punto de encuentro para estudiantes, profesores, vecinos y todos aquellos que deseen compartir buenos momentos.

A little “porteño” corner in the Universidades area. Descendants of Spaniards, we left Buenos Aires chasing a dream that we found in Valencia. We decided to merge its rich gastronomy with some of our flavors. Our aim is to create a meeting point for students, teachers, local residents and all those who want to share good times.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Milanese de cerdo crujiente, cubierta con queso manchego fundido que aporta cremosidad. La cebolla caramelizada combina a la perfección con la intensidad del jamón serrano. Esto se sirve sobre un mix de hojas verdes, entre dos panes de agua crujientes, untados con mayonesa de chimichurri que añade un toque único.

Crispy pork Milanese, topped with melted Manchego cheese that adds creaminess. The caramelized onion combines perfectly with the intensity of the Serrano ham. This is served on a mix of green leaves, between crispy water bread, spread with chimichurri mayonnaise that adds a unique touch.



VALÈNCIA

Calle Serpis, 2 / 46021 / T. 622 189 741 / www.restaurantelacuadra.com
de miércoles a domingo, de 10:00 a 12:00 h.
Wednesday - Sunday, 10:00 - 12:00.

LA CUADRA

El restaurante La Cuadra, situado en el barrio de Algirós, nace con el propósito de ofrecer a los clientes un lugar cómodo y agradable donde descansar física y mentalmente, mientras degustan de una exquisita y variada cocina tradicional, donde la esencia de parrilla es la protagonista.

The La Cuadra restaurant, located in the Algirós neighborhood, was created with the aim of offering customers a comfortable and pleasant place to rest physically and mentally, while enjoying exquisite and varied traditional cuisine, where the essence of the grill is the star attraction.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Carnes a la brasa y especialidad en potro.

Grilled meats and horsemeat specialties.



VALÈNCIA

Calle Río Nervión, 11 / 46025 / T. 961 055 141 / www.barmistela.com
de lunes a viernes, de 09:30 a 12:00 h.

Monday - Friday, 09:30 - 12:00.

BAR MISTELA

Bar Mistela es uno de esos bares perfectos para saborear un ‘esmorzar’ clásico. Situado en Nou Benicalap-Torrefiel, Bar Mistela tiene alma de barrio, por eso disfrutamos de la huerta, las alquerías y de la compañía del vecindario.

Bar Mistela is one of those bars that are perfect for enjoying a classic ‘esmorzar’ (mid morning snack). Located in Nou Benicalap-Torrefiel, Bar Mistela has a neighbourhood soul, allowing us to enjoy the “huerta” urban market gardens, the farmhouses and the company of the local residents.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Disfrutar de un buen momento en una de las mesas de Bar Mistela es la verdadera especialidad de la casa. En lo gastronómico, no pueden faltar las bravas ni las albóndigas de vaca vieja en su jugo, dos de los platos más demandados de la carta.

Enjoying good times at one of the tables at Bar Mistela is the true speciality of the house. In terms of gastronomy, you shouldn't miss the bravas potatoes and the grass fed mature beef meatballs in their gravy, two of the most popular dishes on the menu.



CULLERA

Antigua Carretera Nazaret-Oliva, km 37 / 46400 / T. 673 194 275
Sábados y domingos, de 09:30 a 12:00 h.
Saturday & Sunday, 09:30 - 12:00.

CLUB DE TENIS CULLERA

Desde 2015 con nueva gerencia. Restaurante en un entorno privilegiado con gran salón y terraza. Parking privado. Preparamos cualquier tipo de evento o celebración.
Open under new management since 2015. Restaurant in a privileged location with a large lounge and terrace. Private parking. We cater for all types of event or celebration.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Restaurante de cocina mediterránea. Disponemos de menú fin de semana con amplio surtido de arroces.
Mediterranean cuisine restaurant. We have a weekend menu with a wide selection of rice dishes.



CULLERA

Paseo del Dr Alemany, 21 / 46400 / T. 961 726 326
de lunes a sábado, de 09:00 a 12:00 h.
Monday - Saturday, 09:00 - 12:00.

BLAUCEL CAFÈ I HABITACIONS

Blaucel es un bed and breakfast ubicado en el centro de Cullera, ofrecemos alojamiento en una casa modernista de 1924 y en nuestra cafetería desayunos, almuerzos, vinos y copas.

Blaucel is a bed and breakfast located in the center of Cullera, we offer accommodation in a modernist house built in 1924 and our cafeteria prepares breakfasts, snacks, wines and drinks.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Ofrecemos diariamente deliciosos desayunos.

We offer daily delicious breakfasts.



CULLERA

Av. del Port, 9 / 46400 / T. 649 112 537
de martes a domingo, de 09:30 a 12:00 h.

Tuesday - Sunday, 09:30 - 12:00.

BAR PESCADORS

Pescadores es un restaurante mediterráneo que se encuentra en la pintoresca población de Cullera, en el mismo puerto pesquero. Ofrece almuerzos, comidas y cenas con productos de la zona y el pescado de lonja. Un local de toda la vida.

Pescadores is a Mediterranean restaurant located in the picturesque town of Cullera, right in the fishing port. It offers mid morning snacks, lunches and dinners, prepared with local produce and fish from the market. A long standing traditional restaurant.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Ofrecemos almuerzos, comidas y cenas con producto de la zona. Nuestra especialidad es el pescado fresco.

We offer mid morning snacks, lunches and dinners prepared with fresh local produce. Our specialty is freshly caught fish.



CULLERA

Av. del Dosel, 49 / 46408 / T. 961 746 380 / www.lamarsaladeldosel.es
del 24 de septiembre al 8 de octubre, de miércoles a domingo, de 10:00 a 12:15 h.

24 September - 8 October, Wednesday - Sunday, 10:00 - 12:15.

LA MAR SALÀ

Abrimos las puertas al público de nuestro Restaurante “La Mar Salà”, el 01 de junio de 2012. Se encuentra situado en la zona de las playas del dosel del pueblo de Cullera, en un entorno entre dunas vírgenes y apartado del bullicio y de la saturación.

We opened the doors of our restaurant “La Mar Salà” to the public on June 1, 2012. It is located in the area of Dosel Beach, in Cullera, between virgin dunes and away from the hustle and bustle of the built up areas.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Los almuerzos se sirven como un menú, con gran cantidad de entrantes y como plato principal el ingrediente del bocadillo se sirve en paella de manera que se sirve el mismo comensal en mesa con la posibilidad de “mullar” del sofrito de la paella.

Postres valencianos y “cremaet”.

Lunches are served as a set menu, with a large number of starters and for the main course the sandwich ingredients are served in a paella pan allowing the diner to serve themselves at the table, and maybe even soak up the paella sauce. Valencian desserts and cremaet brandy coffee.



POLINYÀ DE XÚQUER

Av. Pio XII, 12 / 46688 / T. 637 235 568
de martes a domingo, de 09:30 a 12:00 h.

Tuesday - Sunday, 09:30 - 12:00.

CA JESSI

Ca Jessi es un imprescindible en la ruta dels esmozars. Ubicado en Polinyà de Xúquer ofrece una gran variedad de bocadillos con originales rellenos y platos especiales los domingos como: carrilladas, osobuco o rabo de toro. Un local amplio y de ambiente agradable para familias.

Ca Jessi is a must on the route of all serious mid morning snack seekers. Located in Polinyà de Xúquer, it offers a wide variety of sandwiches with original fillings and on Sundays special dishes such as pork cheek, ossobuco and oxtail. A spacious restaurant with a pleasant atmosphere for families.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Especialidad en gran variedad de bocadillos, los domingos tenemos algun plato especial, como carrillada, osobuco, rabo de toro, all i pebre...

Specialists in a wide variety of sandwiches, on Sundays we have a range of specials, such as pork cheek, ossobuco, oxtail, all i pebre (paprika and garlic eel) and more.



BENIPARRELL

Ctra. Real de Madrid Norte, 60 / 46469 / T. 961 210 611 / www.restaurantehispania.com
de lunes a viernes, de 09:30 a 12:30 h.

Monday - Friday, 09:30 - 12:30.

ARROCERÍA HISPANIA

Restaurante Hispania, local inaugurado en 1985, en el boom del mueble. Durante la feria del mueble preparaban hasta 3.000 bocadillos. La capacidad de adaptación a las tendencias gastronómicas, les llevó a especializarse en arroces. El servicio de almuerzos cuenta con una sugerente carta de bocadillos que se preparan al momento. Almuerzos VIP sin prisa.

Restaurante Hispania opened in 1985, during the furniture boom. During the Furniture Trade Fair 3,000 sandwiches were prepared at the restaurant. The ability to adapt to culinary trends led the family to specialize in rice dishes. The mid-morning snack menu includes very appetizing sandwiches that are prepared to order. Take your time to enjoy VIP mid-morning snacks.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Hispania se encuentra en un entorno singular, donde aconsejamos almorzar con calma y disfrutar de nuestros bocadillos gourmets hechos al momento. Contamos con una completa carta de especialidades en función de la estacionalidad del producto.

Hispania is located in a unique environment, where we recommend having a leisurely mid-morning snack and enjoying our gourmet sandwiches made to order. We have a full menu of specialties depending on the seasonality of our produce.



CANET D'EN BERENGUER

Av. Blasco Ibañez, 7 / 46529 / T. 609 694 734
de 08:00 a 12:30 h.
08:00 - 12:30.

BARRAQUETA DE MAR

Barraqueta de Mar es un local amplio y con terraza muy próximo a la playa de Canet d'en Berenguer. En el que disfrutar de un buen almuerzo, tapas y arroces, además disponen de menús diarios. Un local en que realizar eventos y celebraciones de hasta 99 pax.

Barraqueta de Mar is a spacious establishment with a terrace very close to Canet d'en Berenguer beach. Here you can enjoy a great mid morning snack, as well as tapas and rice dishes, and they also have daily menus. A restaurant where you can hold events and celebrations for up to 99 people.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Arroces, menus diarios, cenas y tapeo. También disponemos de local para eventos y celebraciones.

Rice dishes, daily menus, dinners and tapas. We also have a venue for events and celebrations.



ALGEMESÍ

Carrer Carnissers, 22 / 46680 / T. 960 628 298 / www.lamesedora.com

Todos los días, de 08:30 a 17:00 h.

Every day, 08:30 - 17:00.

LA MESEDORA

La Mesedora es la forma que tenemos de repartir comboi, de dar la mano a nuestra gente y de compartir la tradición esmorzadora.

La Mesedora is our way of distributing comboi, of shaking hands with our people and of sharing the mid-morning snack tradition.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Nuestra especialidad son los bocatas con combinaciones innovadoras para almorzar, acompañados de una bravas que se sirven dentro de una patata y el cremaet d'or para rematar. ¡Ven y déjate llevar por el comboi esmorzaor!

Our specialty is sandwiches with innovative combinations for mid morning snacks, accompanied by bravas potatoes served inside a potato and cremaet d'or ("gold standard" brandy coffee) to top it off. Come and get carried away by the "comboi esmorzaor" snack combination!



BENIFAIRO DE LA VALLDIGNA

Av. De la Valldigna, 3 / 46791 / T. 675 058 590

de lunes a jueves, de 09:00 a 21:00 h. Viernes y sábados, de 09:00 a 13:00 h. Domingos cerrado.

Monday - Thursday, 09:00 - 21:00. Friday & Saturday, 09:00 - 13:00. Sundays closed.

CASA MARINA BENIFAIRO

Casa Marina es un restaurante ubicado en un entorno natural rodeado de montañas y campos, una zona tranquila en la población de Benifairó de la Valldigna (Valencia).

Un lugar acogedor y de ambiente cálido que cuenta con una amplia carta de cremaets y bocadillos con ingredientes frescos y de calidad.

Casa Marina is a restaurant located in a natural setting surrounded by mountains and fields, in a quiet area in the town of Benifairó de la Valldigna (Valencia). A cozy place with a warm atmosphere that has an extensive menu of cremaet brandy coffees and sandwiches with fresh, quality ingredients.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Especialitat amb esmorzar tradicional disposem d'entrepans especials no XL.I som campions del fiescrem 2022, Cacaú d'or 2022 i Premi Esmorzar d'or 2023, Finalistes Cremaet creatiu 2024 idisposem de carta de cremarts.

Our specialty traditional mid morning snacks include a range of non XL sandwiches. We have won numerous awards, such as Fiescrem 2022, Cacaú d'or 2022 and Premi Esmorzar d'or 2023, Finalists Cremaet Creatiu 2024 and we have a menu of cremaet brandy coffees.



TORRENT

Carretera Masía del Juez, 64 / 46900 / T. 659 427 164 / www.losabetos.es
de lunes a sábado, de 09:00 a 12:00 h.
Monday - Saturday, 09:00 - 12:00.

LOS ABETOS

Con más de 30 años de experiencia, te esperamos para que puedas disfrutar desde un buen almuerzo hasta la celebración de grandes eventos. En 2022 nos concedieron el 2º premio al mejor Rossejat Torrentí. Y nuestro Cestón de los Abetos ya va a por su 5ª edición con más premios que nunca.

With more than 30 years of experience, we are awaiting you to enjoy everything from a fantastic snack to the celebration of special events. In 2022 we were awarded 2nd prize for the best Rossejat Torrentí oven baked rice dish. And our Cestón de los Abetos dish is already in its 5th version with more awards than ever.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Nuestra especialidad en almuerzos son los calamares pero tenemos una gran variedad de bocadillos como: el especial, el contrabandista, el cestón... que no puedes dejar de probar. Y en arroces, te recomendamos nuestro arroz al horno o el rossejat torrentí.

Our speciality is calamari but we have a wide variety of sandwiches such as: the special, the contrabandista, the cestón... all of which you have to try. For rice dishes, we recommend our oven baked rice or the rossejat torrentí (baked rice with pork).



PATERNA

Calle Villa de Bilbao, 38 (Polígono Fuente del Jarro) / 46988 / T. 961 341 300
de lunes a sábado, de 09:00 a 12:00 h.

Monday to Saturday, from 9:00 a.m. to 12:00 p.m.

RESTAURANTE CHORROS

Restaurante Chorros somos un clásico en el Polígono Fuente del Jarro de Paterna. Nos avala más de 20 años dando servicio de almuerzos y comidas. Comida de ayer, de hoy y de siempre.

Chorros Restaurant is a classic in the Fuente del Jarro Industrial Estate in Paterna. We are backed by more than 20 years of providing mid-morning snacks and lunches. Recipes from yesteryear, today and the future.

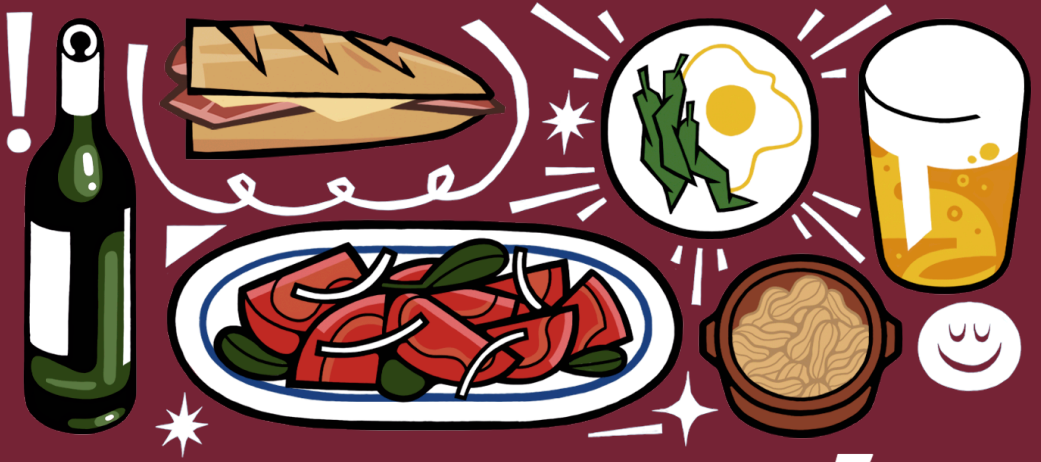
ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Nuestro espectacular pollo a la brasa con diferentes sabores.... miel mostaza, barbacoa, chimichurri...

Our spectacular grilled chicken with different flavors....honey mustard, barbecue, chimichurri...



GASTRO
ALMUERZOS
COMUNITAT VALENCIANA



CASTELLÓN



CASTELLÓ DE LA PLANA

Calle Cervantes, 16 / 12001 / T. 639 044 047
de lunes a viernes, de 9:15 a 11:30 h.

Monday - Friday, 9:15 - 11:30.

RESTAURANTE CASA ALJARO

Restaurante pequeño y acogedor en el centro de Castellón. Capacidad para unas 26 personas. Especialidades en almuerzos Premium, menú degustacion y cenas maridajes...

Small and cozy restaurant in the center of Castellón. Capacity for about 26 people. Specializes in premium lunches, tasting menu and wine matching dinners...

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Ensalada de tomate del terreno, cebolla tierna y piparras. Pan y alioli Cacaos y Aceitunas PLATO con huevo frito, 2 longanizas, 2 trozos de lomo de cerdo y pimiento rojo asado. Una bebida por persona y carajillo: 12€.

Salad with locally grown tomato, spring onion and piparra peppers. Bread and alioli, peanuts, olives. A plate with fried egg, 2 sausages, 2 slices of pork loin and roasted red pepper. One drink per person and a carajillo brandy coffee: 12€



CASTELLÓ DE LA PLANA

Plaza Santa Clara, 4 / 12001 / T. 669 288 326 / www.bursucreterleri.com/cafeteria-amado

CAFETERÍA AMADO

Cafetería Amado. Abiertos de 6:00 a cierre. 669 288 326 625 945 225 • Cafés, Bebidas, Desayunos, Almuerzos y comida para llevar.

Cafetería Amado . Open from 6:00 to closing. 669 288 326 625 945 225 • Coffee, Drinks, Breakfasts, mid morning snacks and food to take away.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Bocadillo bacalao acompañado Caña Estrella Damm Olivas y encurtidos varios Carajillo o café.

Cod sandwich accompanied by Estrella Damm beer, olives and various pickles. Carajillo brandy coffee or regular coffee.



CASTELLÓ DE LA PLANA

Calle Canet Lo Roig, 53 / 12006 / T. 964 029 848 / www.mmgastronauting.com
de martes a jueves, de 9:30 a 12:00 h.

Tuesday - Thursday, 9:30 - 12:00.

ASADOR CASA LA ABUELA

Especialidad en carne a la brasa, menú diario. Local climatizado.

Specialists in bbq meats, daily menus. Air conditioned.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Almuerzo compuesto por un plato combinado con manita de cerdo, magro con tomate y bacalao, acompañado de patatas fritas y pimientos, pan, all i oli, olivas, una bebida y café o carajillo.

Mid-morning snack consisting of a plate of pork trotters, lean steak with tomato and cod, accompanied by fries and peppers, bread, aioli, olives, a drink and a regular coffee or carajillo brandy coffee.



POBLA TORNESA

Carretera Villafamés, 4 / 12191 / T. 964 338 125

Horario de almuerzos.

Mid morning.

BAR CASA HERMINIA

Bar Casa Herminia, un comedor regentado por Herminia, sus hijas y Judith, la nieta. Tres generaciones de mujeres que son cultura gastronómica y energía. es uno de los sitios con más identidad a los que he ido. Herminia es un gran personaje, que está allí, siempre presente.

Bar Casa Herminia, an eatery run by Herminia, her daughters and Judith, her granddaughter. Three generations of women made of gastronomic culture and energy. This is one of the most unique places I have ever been to. Herminia is a great character, who is always there, always present.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Plato ciclista que lleva un poco de todo (huevo, patatas, lomo, pimiento, longaniza, butifarra...) para compartir olivas y cacaos, una bebida, cafe, infusion o carajillo pequeño.

A cyclist's meal with a bit of everything (egg, potatoes, pork loin, pepper, longaniza sausage, butifarra sausage...) along with olives and peanuts to share, with a drink, coffee, infusion or small carajillo brandy coffee.



ONDA

Calle Asturias, 10 / 12200 / T. 626 990 878 / www.entrepistes.es
Horario de almuerzos.
Mid morning.

ENTREPISTES

Entrepistes también es el lugar ideal para almorzar, comer o tomar un tentempié. Elaboramos almuerzos y menús diario para que te sientas como en casa, con platos tanto tradicionales como de vanguardia pero siempre saludables y apostando por el producto de proximidad. Además del salón, disponemos de dos amplias terrazas.

Entrepistes is also the ideal place to have your mid morning snack, lunch or a quick bite. We prepare daily snacks and menus so you can feel at home, with both traditional and avant-garde dishes, which are always healthy and based on local produce. In addition to the dining room, we have two large terraces.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Cacahuets + Aceitunas partidas + Bocado de secreto a la brasa con queso + Carajillo de ron + 1 bebida.

Peanuts + split olives + bbq pork fillet sandwich with cheese, carajillo rum coffee & a drink.



FUENTES DE AYÓDAR

Carretera de Ayódar s/n / 12225 / T. 676 369 699

Viernes, sábado y domingo, de 09:00 a 12:00 h.

Friday, Saturday & Sunday, 09:00 - 12:00.

HOTEL REST. VIÑAS VIEJAS

El hotel restaurante viñas viejas se encuentra Ubicado en plena naturaleza en la sierra d' Espadan , nuestra comida es casera y tradicional conjugando un toque de cocina moderna.

The Viñas Viejas hotel restaurant is located in the middle of nature in the Sierra d' Espadan hills, our food is homemade and traditional, combined with a touch of modern cuisine.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Altramuces, cacao, ensalada de tomate, bocadillo a escoger: de blanco y negro con all i olí o almusafes con pan de algarroba. 1 bebida Carajillo quemado: de cazalla con miel de la Serra s'espada Ron o cofiac.

Lupins, peanuts, tomato salad, sandwich of your choice: black pudding and longaniza sausages with aioli or an almusafes (sobrasasa, caramelized onion and melted cheese) in carob bread. 1 drink, a carajillo coffee made with cazalla (anise spirit) with honey from Serra s'espada, rum or brandy.



XERT

Carretera Nacional 232, Km 30 / 12360 / T. 964 071 912 / www.ventaelmaestrazgo.es
de lunes a domingo, de 7:00 a 12:00 h.

Monday - Sunday, 7:00 - 12:00.

VENTA EL MAESTRAZGO

El Maestrazgo es un lugar donde reponer fuerzas y disfrutar de la gastronomía típica del Baix Maestrat. Descubre las propuestas gastronómicas que te harán degustar la auténtica cocina de la comarca. Además cuenta con una terraza rodeada de olivos, hotel y tienda gourmet.

El Maestrazgo is a place to recharge your batteries and enjoy the typical cuisine of the Baix Maestrat. Discover gastronomic dishes that give you the taste of the region's authentic cuisine. It also has a terrace surrounded by olive trees, a hotel and a gourmet shop.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Bocadillo + cacahuets + aceitunas + vino de la casa + 'cremaet'.

Sandwich, peanuts, olives, house wine and cremaet brandy coffee.



SEGORBE

Av. Mediterráneo s/n / 12400 / T. 685 346 602 / www.asadoraguil.com
de lunes a viernes, de 9:30 a 12:00 h.

Monday - Friday, 9:30 - 12:00.

ASADOR AGUILAR SEGORBE

Asador Aguilar Segorbe es un amplio local familiar especializado en almuerzos populares y a la brasa, menús diarios caseros y carnes a la parrilla.

Asador Aguilar Segorbe is a large family restaurant specialising in workers and bbq snacks, daily homemade menus and bbq meat.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

**Cacahuets + aceitunas partidas de la zona + bocata de Revuelto de Güeña
+ bebida + cremaet.**

Peanuts, locally grown split olives, sandwich with scrambled egg and gueña sausage, a drink and cremaet brandy coffee.



ESLIDA

Carretera de Ain, 28 / 12528 / T. 964 628 080 / www.restaurantepaquita.com
Todos los días, de 9:00 a 12:00 h.
Every day, 9:00 - 12:00.

BAR PAQUITA

Una empresa familiar d'hostaleria que un dia va pensar que podem donar un bon servei al poble. Paquita i Rafael que varem començar allà per l'any 1975.

A family hospitality business that Paquita and Rafael began one day in 1975 when they thought they could provide a good service to the town.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Ensalada Valenciana+ Cacaos + Bocado a elegir + Una bebida y Cremaet Espadan con miel de Eslida.

Valencian salad, peanuts, sandwich of your choice, a drink and a cremaet brandy coffee made with Eslida honey.



ESLIDA

Calle Germán Marí Esteller, 2 / 12528 / T. 654 053 925
de jueves a domingo, de 9:30 a 12:00 h.

Thursday - Sunday, 9:30 - 12:00.

TASCA LA TERRETA

Un local pequeñito en el centro del pueblo.
A small restaurant in the town centre.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

**Plato montañés, cacahuètes, ensalada tomate y cebolla, bebida,
café/cremaet.**

*Mountain Plate (fried eggs, pancetta bacon, peppers, fries), peanuts, tomato
and onion salad, drink, regular coffee / cremaet brandy coffee.*



VILA-REAL

Calle Ducat D'Atenes, 10 / 12540 / T. 964 912 149
de lunes a sábado, de 9:00 a 13:00 h.
Monday - Saturday, 9:00 - 13:00.

EL CORTIJO GREGORIO ANAYA

**Gastrobar con cocina casera y repostería de elaboración propia, adherido a
Castellón Ruta de Sabor.**

Gastrobar with home-made cuisine and homemade pastries, part of the Castellón Ruta de Sabor.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Chapatas cristalina al gusto con bebida, aceitunas y café.

Chapatas of your choice with a drink, olives and coffee.



VILA-REAL

Av. Mediterrani, 8 / 12540 / T. 964 838 302 / www.booncata.metro.bar/?lang=es
Todos los días, de lunes a domingo.
Every day, Monday - Sunday.

BOONCATA

¡Bienvenidos a booncata un local moderno con una terraza coqueta! Aquí podrás disfrutar de nuestra especialidad en cocina mediterránea, bocatas de ricos y sabrosos ¡Somos ganadores de 4 primeros premios en la ruta de la tapa! Ven y disfruta de un excelente ambiente. ¡Te esperamos para una experiencia única!

Welcome to booncata, a modern establishment with a charming terrace! Enjoy our specialty in Mediterranean cuisine, delicious and tasty sandwiches. We have won 4 tapas route first prizes! Come and enjoy an excellent atmosphere. We look forward to giving you a unique experience!

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Tapa de Rabo de cerdo crujiente. Tapa de bravas booncata. Tablón de carnes y embutidos. Longanizas, chorizos, pollo, ternera... con cama de fritas y pimientos de padrón. 1 vino y 1 gaseosa. Carajillo. Combinación para 4 personas (10 euros por persona). Precio no es para almuerzo individual si no que es una Promo para disfrutar en grupo.

Crispy pork tail snack. Booncata bravas potatoes. Meat and sausage board. Longanizas, chorizos, chicken, beef... on a bed of french fries and Padrón peppers. 1 glass of wine and 1 soft drink. Carajillo brandy coffee. Dish for 4 people (10 euros per person). Price not valid for an individual mid morning snack but rather a promotion to enjoy in a group.



BENICASIM

Av. Ferrandis Salvador, 2 / 12560 / T. 964 300 342
de lunes a domingo, de 10:00 a 12:00 h.
Monday - Sunday, 10:00 - 12:00.

RESTAURANTE TORREÓN

El restaurante Torreón, en el paseo marítimo de la playa con mismo nombre, enfrente de la torre de Sant Vicent, es el lugar ideal en el que disfrutar con unas maravillosas vistas de una comida mediterránea.

The Torreón restaurant, on the promenade of the beach with the same name, opposite the Sant Vicent tower, is the ideal place to enjoy a Mediterranean meal with wonderful views.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Bebida + Chivito de lomo + Café.

Drink, Chivito sandwich (pork, cheese, ham, tomato, mayo) & coffee.



BENICASIM

Plaza la Estación, 16 / 12560 / T. 653 800 621

RESTAURANTE L'AGULLOT

Bocadillos ricos, cerveza fría y buen ambiente.
Delicious sandwiches, cold beer and a great atmosphere.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Platos o bocadillos variados, con tapa de bravas, aceitunas, cerveza o vino con carajillo.
Various dishes or sandwiches, with bravas potatoes, olives, beer or wine with a carajillo brandy coffee.



ALMENARA

Calle Molins, 60 / 12590 / T. 699 093 164 / www.racodecanya.es
de miércoles a domingo, de 9:00 a 12:00 h.
Wednesday - Sunday, 9:00 - 12:00.

RESTAURANTE RACÓ DE CANYA

Restaurante familiar, con especialidad en almuerzos y arroces.
Family restaurant, specializing in mid morning snacks and rice dishes.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Bocata de pan artesano de panceta de la papada a la brasa + sobrasada ibérica + queso. 1 bebida + olivas + cacaus + allioli + café (cremaet...).

Artisan bread sandwich with grilled pancetta bacon + Iberian sobrasada + cheese. 1 drink + olives + peanuts + allioli + coffee (cremaet brandy coffee...).



MONCOFA

Calle L'ermita, 15 / 12593 / T. 661 759 412

Horario de almuerzos.

Mid morning.

RESTAURANTE L'ERMITA

En este restaurante, sus visitantes pueden tomar unas caseras croquetas, un atrayente pulpo y unas bien trabajadas tapas. Tal y como un gran número de usuarios dicen, su cerveza es bastante recomendable. En Restaurante l'ermita, sus clientes pueden beber un bien valorado café.

At this restaurant, visitors can enjoy homemade croquettes, a fantastic octopus dish and well-prepared tapas. As many diners say, their beer is highly recommended. At Restaurante l'ermita, customers can also enjoy highly-rated coffee.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Cacahuetes y olivas en el centro de mesa Bocadoillo especial + 1 bebida + café.

Peanuts and olives to share, a special sandwich + 1 drink + coffee.



TORREBLANCA

Ctra. Nacional, 340 / 12596 / T. 964 420 036 / www.hotelmiramar340.com

Todos los días.

Every day.

HOTEL MIRAMAR

HOTEL MIRAMAR se encuentra en Torreblanca, a 14 km de la ermita de Santa Lucía y San Benet, y ofrece alojamiento con piscina exterior de temporada, aparcamiento privado gratuito, jardín y terraza. Este hotel de 1 estrella alberga un restaurante de los mejores platos de nuestra dieta mediterránea.

Situated in Torreblanca, 14 km from the Ermita de Santa Lucía y San Benet, HOTEL MIRAMAR has accommodation with a seasonal outdoor swimming pool, free private parking, a garden and a terrace. This 1-star hotel also has a restaurant serving our best Mediterranean diet dishes.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Plato de brasa más caña y café.

BBQ meat plate with beer and coffee.



VALL D'UIXÓ

Plaza la Mesquita, 107 / 12600 / T. 964 652 791 / www.restaurantepradas.es

Todos, excepto domingo.

Every day, except Sunday.

RESTAURANTE PRADAS

Reconocido bar de almuerzos en la Vall d'Uixo, con raciones y menú del día.

Renowned mid morning snack bar in La Vall d'Uixo, with individual dishes and a daily menu.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Almuerzo de plato variado con carne y embutido hecho a la brasa, acompañado con ajo aceite de mortero, y en el centro de mesa oliva partida y cacahuètes, pan artesano, bebida y café.

Mid morning snack consisting of a mixed grill dish with grilled meat and sausage, accompanied by aioli, with sliced olives and peanuts to share, artisan bread, drinks and coffee.



ALFONDEGUILLA

Plaza Castro, 1 / 12609 / T. 650 139 356

Todos los días, excepto miércoles.

Every day, except Wednesday.

BAR LAS CHOLINAS

Les Cholines de Alfondeguilla, el bar que gasta más de un kilo de miel al día para carajillos Uno de los templos más populares del ‘esmorzar’ de la provincia, regentado por las hermanas Tere y Belinda Bou.

Les Cholines de Alfondeguilla, the bar that uses more than a kilo of honey a day for its carajillo brandy coffees. One of the most popular ‘esmorzar’ (mid morning snack) temples in the province, run by sisters Tere and Belinda Bou.

ESPECIALIDAD / SPECIALITY

Aceitunas, cacahuets y ajo-aceite. Bocadoillo o plato a elegir. Café o carajillo de “perolet”.

Olives, peanuts and aïoli. Sandwich or individual dish to choose. Coffee or “Perolet” carajillo brandy coffee.



GASTRO ALMUERZOS

COMUNITAT VALENCIANA

WWW.GASTROALMUERZOS.COM

