

AG
CV

GUÍA DE LA
ALTA GASTRONOMÍA
DE LA COMUNITAT
VALENCIANA



Bilingual Guide
ESP/ENG





GUÍA DE LA
ALTA GASTRONOMÍA
DE LA COMUNITAT
VALENCIANA

La Comunitat Valenciana es un destino privilegiado por su paisaje, su patrimonio y por su despensa que hace de nuestro territorio uno de los paraísos del Mediterráneo. Nuestra manera de trabajar con el producto y nuestro amplio recetario es un atractivo y referente para los profesionales de la cocina de todo el mundo.

Hay muchos motivos para viajar a la Comunitat Valenciana, pero sin duda uno de ellos es el turismo gastronómico. Es toda una experiencia única el poder disfrutar de la excelencia de nuestros cocineros y cocineras, de los sumilleres que eligen los mejores maridajes, conocer todo el universo gastronómico que ofrecen nuestros restaurantes, nuestra huerta, nuestras lonjas, nuestros mercados.

Somos un magnífico escaparate para el viajero por la maravillosa oferta gastronómica, cultural y de ocio que tenemos. En este 2026 nuestra gastronomía cuenta con 71 establecimientos con reconocimiento Michelin y Guía Repsol que se reparten por toda la Comunitat Valenciana y en esta guía de la Alta Gastronomía de la Comunitat Valenciana te los mostramos todos.

The Region of Valencia is a privileged destination due to its landscape, heritage, and its pantry, which makes our territory one of the paradises of the Mediterranean. Our way of working with the product and our extensive recipe collection is an attractive and benchmark for culinary professionals worldwide.

There are many reasons to travel to the Region of Valencia, but undoubtedly one of them is gastronomic tourism. It is a unique experience to be able to enjoy the excellence of our chefs, the sommeliers who choose the best pairings, and to discover the entire gastronomic universe offered by our restaurants, orchards, fish markets, and local markets.

We are a magnificent showcase for travellers due to the wonderful gastronomic, cultural, and leisure offerings we have. In 2026, our gastronomy boasts 71 establishments recognized by Michelin and Repsol Guide, spread throughout the Region of Valencia, and in this guide "Alta Gastronomía de la Comunitat Valenciana", we show you all of them.

Índice

Quique Dacosta	7	Askua	79
BonAmb	9	Ausiàs	81
L'Escaleta	11	Cisoria	83
Ricard Camarena Restaurant	13	Daluan	85
Flores Raras	15	El Baret de Miquel	87
La Finca	17	El Bressol	89
La Salita	19	El Portal	91
Atalaya	21	Elías	93
Beat	23	Erre que Erre	95
Cal Paradís	25	Espacio Montoro	97
Casa Pepa	27	Farigola & Menta	99
Fierro	29	Flama	101
Peix & Brases	31	Hogar del Pescador	103
Raúl Resino	33	Karak	105
Riff	35	La Barra de Kaymus	107
Tula	37	La Ereta	109
Arrels	39	La Farola	111
Audrey's	41	La Masía de Chencho	113
Baeza & Rufete	43	La Perla de Jávea	115
Casa Bernardi	45	La Sirena	117
El Xato	47	La Taberna del Gourmet	119
Fraula	49	Lula by Aurora Torres	121
Kaido	51	Memoria Gustativa	123
Lienzo	53	Mesón El Granáino	125
Origen	55	Monastrell	127
Orobianco	57	Natxo Sellés	129
Rubén Miralles	59	Nozomi	131
Simposio	61	Open	133
Llavor	63	Ossadía	135
La Sucursal	65	Piripi	137
Manuel Alonso	67	Rausell	139
Nou Manolín	69	Samsha	141
Saiti	71	Tavella	143
2 Estaciones	73	Toshi	145
Anhelo	75	Xanglot	147
Apicius	77		

MICHELIN
2026

3 SOLES
Guía Repsol 2026



6/7

Quique Dacosta

C. Rascassa, 1 · 03700 Denia (Alicante) · 965 78 41 79
quiquedacosta@quiquedacosta.es · www.quiquedacosta.es



QUIQUE DACOSTA

Posicionado como uno de los restaurantes más influyentes del mundo y galardonado con dos estrellas Michelin, Quique Dacosta Restaurante (Dénia, Alicante) es una referencia de la gastronomía a nivel internacional, destacando la creatividad y vanguardia en cada una de sus propuestas. Premiado con la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes, el chef es reconocido mundialmente por su expresión artística en la cocina, convirtiéndose en un cocinero que abraza su cultura y su territorio con los máximos valores de calidad, innovación y excelencia.

Ranked among the most influential restaurants in the world and awarded two Michelin Guide stars, Quique Dacosta Restaurante (Dénia, Alicante) stands as a benchmark in international gastronomy, distinguished by the creativity and avant-garde character of each of its culinary proposals.

Honoured with the Gold Medal for Merit in the Fine Arts, Chef Quique Dacosta is globally acclaimed for his artistic expression in the kitchen, establishing himself as a chef who fully embraces his culture and territory while upholding the highest standards of quality, innovation, and excellence.

MICHELIN
2026

3 SOLES
Guía Repsol 2026

BonAmb

C. Benitachell, 100 · 03730 Jávea (Alicante) · 965 08 44 40
www.bonamb.com



ALBERTO FERRUZ

En el restaurante BonAmb de Jávea, con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, se puede conocer la zona de la Marina Alta a través del paladar. De ello se encarga el chef Alberto Ferruz, partidario de una cocina de vanguardia que usa producto mediterráneo, pero que también recupera elaboraciones antiguas en desuso.

In the BonAmb restaurant in Jávea, with two Michelin stars and three Repsol suns, you can get to know the Marina Alta area through your palate. Chef Alberto Ferruz is in charge of this, a supporter of an avant-garde cuisine that uses Mediterranean products, but also recovers old preparations that have fallen into disuse.



10/11

L'Escaleta

Subida la Estación del Norte, 205 · 03824 Cocentaina (Alicante) · 965 59 21 00
www.lescaleta.com



KIKO MOYA

Con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, Kiko Moya en el restaurante L'Escaleta de Cocentaina, ofrece una experiencia gastronómica que deleita los sentidos. Basándose en los sabores de la comarca pretende aportar algo nuevo trabajando a partir de aquellos sabores con los que creció, creando una cocina pensada, sosegada e íntima.

With two Michelin stars and three Repsol suns, Kiko Moya at L'Escaleta de Cocentaina restaurant offers a gastronomic experience that delights the senses. Based on the flavors of the region, he intends to contribute something new by working from those flavors with which she grew up, creating a thoughtful, calm, and intimate cuisine.

MICHELIN
2026

3 SOLES
Guía Repsol 2026



Ricard Camarena Restaurant

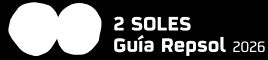
Av. de Burjassot, 54 · 46009 Valencia · 963 35 54 18
info@ricardcamarena.com · www.ricardcamarena.com



RICARD CAMARENA

Ricard Camarena, que convierte en experiencia inefable todo cuanto cocina y alcanza el estatus de verdadero alquimista de las hortalizas gracias a su profundo compromiso con huerta y la sostenibilidad de misma, ofrece en el magnífico local de la antigua fábrica de Bombas Gens, con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, lo mejor de lo mejor. Él practica con maestría la cocina vegetal, con productos cultivados en su propio huerto. Y está considerado el octavo mejor restaurante de la We're Smart Green Guide.

Ricard Camarena, who turns everything he cooks into an ineffable experience and achieves the status of a true alchemist of vegetables thanks to his deep commitment to the garden and its sustainability, offers in the magnificent premises of the antique Bombs Factory, two Michelin stars and three Repsol suns; the best of the best. He masterfully practices vegetable cooking, with products grown in his garden. It is also considered to be the eighth-best restaurant in the We're Smart Green Guide.



14/15

Flores Raras

C. Correos, 8 -1º · 46002 Valencia · 961 111 106
restaurante@floresraras.com · www.floresraras.com



QUIQUE DACOSTA, CAROLINA ÁLVAREZ, DELIA CLAUDE & HERNÁN MENNO

Flores Raras es el nuevo concepto gastronómico del grupo Quique Dacosta, bajo la dirección de la chef Carolina Álvarez. El hasta ahora conocido como El Poblet inicia una nueva etapa en València, manteniendo el rigor y el ADN gastronómico de la casa, con una mirada más íntima y personal. Su cocina parte del guiso. Cocinan desde el origen, desde la despensa, sin dejar de mirar al mundo y a todo lo vivido. Platos que nacen del cuidado y la sensibilidad, pensados para emocionar. Y hacerlo como equipo, con Delia Claire al frente de la sala y Hernán Menno en labores de sumiller.

Flores Raras is the new gastronomic concept by the Quique Dacosta Group, under the direction of Chef Carolina Álvarez. Formerly known as El Poblet, the restaurant embarks on a new chapter in Valencia, preserving the house's culinary DNA and exacting standards, while embracing a more intimate and personal perspective. The cuisine is rooted in the tradition of slow-cooked dishes, beginning at the source—in the larder—while remaining open to global influences and lived experiences. Each plate is crafted with care and sensitivity, conceived to evoke emotion and create a meaningful dining experience. This vision is brought to life through a cohesive team, with Delia Claire leading the front of house, and Hernán Menno overseeing the wine programme.

MICHELIN
2026

3 SOLES
Guía Repsol 2026



16/17

La Finca

Camino de Perleta, 1, 7 · 03295 Elche (Alicante) · 965 45 60 07
info@lafinca.es · www.lafinca.es



SUSI DÍAZ

Susi Díaz desde muy pequeña ha estado unida a la cocina gracias a sus dos abuelas. La creatividad e innovación presente en sus fogones queda patente en su forma de combinar los sabores tradicionales con las últimas tendencias de la cocina tradicional. Su restaurante La Finca, en Elche, ha obtenido una estrella Michelin, dos soles Repsol y un sol Repsol Sostenible.

Susi Díaz, from a very young age, has been linked to the kitchen thanks to her two grandmothers. Creativity and innovation are present in her kitchen, and it is evident in her way of combining traditional flavors with the latest trends in traditional cooking. Her restaurant La Finca, in Elche, has obtained a Michelin star, two Repsol suns, and a Sustainable Repsol sun.

MICHELIN
2026

3 SOLES
Guía Repsol 2026



18/19

La Salita

C. de Pedro III el Grande, 11 · 46005 Valencia · 609 33 07 60
www.anarkiagroup.com/inicio/la-salita · lasalita@anarkiagroup.com



BEGOÑA RODRIGO

LA SALITA es el restaurante gastronómico de Begoña Rodrigo, con 1 estrella Michelin y 3 soles Repsol. Ubicado en un palacete del siglo XIX, en el barrio de Ruzafa, ofrece su propuesta a través de menús degustación basados en una cocina pegada al territorio, con una gran apuesta por los vegetales de la huerta valenciana y el sabor como hilo conductor. El restaurante ocupa el 11 puesto en la lista de la guía "We are smart" y Begoña fue elegida Mejor chef de vegetales del mundo en 2024.

La Salita is the flagship gastronomic venture of Begoña Rodrigo, distinguished by its Michelin star and three Repsol Suns. Set within a magnificent 19th-century manor in the heart of the Ruzafa district, the restaurant offers a refined selection of tasting menus rooted in the local terroir. With a profound commitment to the vegetables of the Valencian orchards, flavour serves as the unwavering common thread throughout the experience. Currently ranked 11th in the prestigious We're Smart Green Guide, La Salita celebrated a landmark achievement in 2024 when Begoña was crowned the World's Best Vegetables Chef.

MICHELIN
2026



2 SOLES
Guía Repsol 2026



20/21

Atalaya

Camí L'Atall 1-A (Zona Las Fuentes) · 12579 Alcossebre (Castellón) · 964 96 71 07
rest.atalaya@gmail.com · www.atalayarestaurante.com



EMANUEL CARLUCCI Y ALEJANDRA HERRADOR

La cocina del restaurante Atalaya parte de la tradición y el respeto por el producto más cercano y de temporada, llevándolo hasta la vanguardia. Su cocina se apoya en pequeños productores de la Provincia, enmarcados en la marca Castelló Ruta de Sabor.

The kitchen of the Atalaya restaurant is based on tradition and respect for the closest and seasonal product, taking it to the forefront. Its cuisine is based on small producers from the Province, framed in the brand Castelló Ruta de Sabor.



Beat

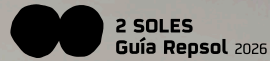
Partida Marisol Park, 1, 1-A · 03710 Calpe (Alicante) · 965 277 730
info@beatrestaurant.com · www.ar-hotels.com



JOSÉ MANUEL MIGUEL

José Manuel Miguel, en Beat, con una estrella Michelin y dos soles Repsol, repasa su trayectoria francesa y plasma en su cocina lo que fue su viaje iniciático al país vecino con la fusión de su origen mediterráneo. Técnica y elaboración precisa que tiene como resultado un despliegue de sofisticación en el que está muy presente la calidad de la materia prima de estas latitudes. Logrando con ello mantenerse en el top 12 de los mejores restaurantes de la Comunidad Valenciana en los últimos 7 años.

José Manuel Miguel, in Beat, with a Michelin star and two Repsol suns, reviews his French career and captures in his cuisine his initiation trip to the neighbouring country with the fusion of his Mediterranean origin. Precise technique and production result in a display of sophistication in which the quality of the raw material from these latitudes is very present. It has remained in the top 12 best restaurants in the Valencian Region in the last seven years.



Cal Paradís

Av. Vilafranca, 30 · 12194 la Vall d'Alba (Castellón) · 964 32 01 31
info@calparadis.es · www.restaurantecalparadis.es



MIGUEL BARRERA

A Miguel Barrera su afición por la cocina le llega desde pequeño, con la naturalidad del que se ha criado rodeado de cazuelas y sartenes. En su restaurante Cal Paradis, con una estrella Michelin y dos soles Repsol, ofrece una cocina en la cual la creatividad se fusiona de forma inevitable con la tradición.

Miguel Barrera's fondness for cooking comes to him from a young age, with the naturalness of which he has grown up surrounded by pots and pans. In his restaurant, Cal Paradis, with one Michelin star and two Repsol suns, he offers a cuisine in which creativity inevitably merges with tradition.

MICHELIN
2026

2 SOLES
Guía Repsol 2026



26/27

Casa Pepa

Partida Pamis, 7-30 · 03760 Ondara (Alicante) · 965 76 66 06
reservas@capepa.es · www.capepa.es



EMMANUELLE BARON

Casa Pepa, con sus dos soles Repsol, es un referente de la Marina Alta con notables arroces y guisos aligerados. Sabores, aromas y estampas mediterráneas propias del siglo XXI, en una casa de labranza con más de 150 años de historia cuyos huertos de naranjos y olivos inspiraron un día a Pepa Romans, la fundadora del restaurante.

Casa Pepa, with its two Repsol suns, is a benchmark in the Marina Alta, with notable rice and lightened stews. Flavors, aromas, and Mediterranean prints, typical of the 21st century, in a farming house with more than 150 years of history, whose orange and olive groves inspired a day to Pepa Romans, the founder of the restaurant.

MICHELIN
2026

2 SOLES
Guía Repsol 2026



28/29

Fierro

C. del Doctor Serrano, 4 · 46006 Valencia · 963 30 52 44
reservas@fierrovlc.com · www.fierrovlc.com



CARITO LOURENÇO & GERMÁN CARRIZO

FIERRO es el viaje en puro presente de Carito Lourenço y Germán Carrizo donde el tiempo es su ingrediente principal. "Un espacio abierto donde estamos construyendo una nueva memoria gustativa del futuro". Ubicado en el vibrante barrio de Ruzafa, en València, la cocina mediterránea es elevada a un nivel de excelencia contemporánea. Con una Estrella MICHELIN, 2 Soles Repsol y #4 Mejor restaurante de la comunidad Valenciana Guía MACARFI, 5 Radishes y #29 de la lista mundial en la We're Smart Green Guide, y seleccionados por 50 Best Discovery.

FIERRO is a gastronomic journey rooted firmly in the immediacy of the present, conceived by Carito Lourenço and Germán Carrizo, where time itself is treated as the defining ingredient. "An open, evolving space in which we are crafting a new gastronomic memory for the future."

Situated in the vibrant Ruzafa district of Valencia, Mediterranean cuisine is elevated with precision and finesse to a standard of contemporary haute cuisine. The restaurant has been distinguished with one Michelin Star and two Repsol Suns, and is ranked No. 4 Best Restaurant in the Valencian Community by the Macarfi Guide. It also holds 5 Radishes and is placed No. 29 worldwide in the We're Smart Green Guide, in addition to being featured in the 50 Best Discovery selection.



30/31

Peix & Brases

Plz. Benidorm, 1803700 Denia (Alicante) · 965 78 27 57
denia@peixibrases.com · www.peixibrases.com



JOSÉ MANUEL LÓPEZ

José Manuel es chef del restaurante Peix&Brases, con una estrella Michelin y dos soles Repsol. Este extremeño que ha echado raíces en Denia, ofrece una cocina que es la suma de la tradición y la vanguardia, donde el producto es lo primero, producto de la lonja y de la huerta, producto cercano, fresco y de calidad.

José Manuel is the chef at the Peix&Brases restaurant, with a Michelin star and two Repsol suns. This man from Extremadura, who has put down roots in Denia, offers a cuisine that is the sum of tradition and avant-garde, where the product comes first, a product from the market and the orchard, local, fresh, and quality production.



Raúl Resino

C. Alicante, 2 · 12580 Benicarló (Castellón) · 964 86 55 05
www.restauranteraulresino.com



RAÚL RESINO

Raúl Resino, conocido como el chef-pescador, refleja su filosofía en una insólita frase: “Cocinamos como pensamos, no pensamos cómo vamos a cocinar”. Apuesta por una cocina creativa en constante evolución; eso sí, con pequeños guiños nipones y, sobre todo, una clara vinculación a los pescados, mariscos, arroces y productos de la huerta, pues es un enamorado de las materias primas de proximidad.

Raúl Resino, known as the fisherman-chef, reflects his philosophy in an unusual phrase: “We cook as we think, we don’t think how we are going to cook.” He bets on a creative kitchen in constant evolution; with small Japanese winks and, above all, a clear link to fish, shellfish, rice, and garden products, since he is in love with local raw materials.

MICHELIN
2026

2 SOLES
Guía Repsol 2026



34/35

Riff

C. Conde de Altea, 18 · 46005 Valencia · 963 35 31 78
reservas@restaurante-riff.com · www.restaurante-riff.com



BERND KNÖLLER

Bernd Knöller es el más valenciano de los chefs alemanes y auténtica alma mater del Riff, una estrella Michelin y dos soles Repsol, propuesta gastronómica consolidada enclavada en pleno barrio del Eixample y con una sensibilidad especial por los productos del mar. También muestra su pasión por los arroces, dentro de una forma de cocinar que reinterpreta con maestría el concepto de dieta mediterránea.

Bernd Knöller is the most Valencian among the Germans chefs and a true alma mater of Riff. The restaurant owns one Michelin star and two Repsol suns; it is a consolidated gastronomic proposal located in the heart of the Eixample district and with a special sensitivity for seafood. He also shows his passion for rice dishes, through a way of cooking that masterfully reinterprets the concept of the Mediterranean diet.

MICHELIN
2026

2 SOLES
Guía Repsol 2026

Tula

Av. de la Libertad, 36 · 03730 Jávea (Alicante) · 966 471 745
info@tularestaurante.com · www.tularestaurante.com



CLARA PUIG Y BORJA SUSILLA

Borja es un cocinero que desde joven tuvo muy claro que lo suyo era estar en una cocina, regalando experiencias gastronómicas inolvidables a sus clientes. Y eso es lo que hace en Jávea, en su restaurante Tula con una estrella Michelin y dos soles Repsol. Tula es el nombre de su abuela, con la cual aprendió a cocinar platos de distinta índole: de caza, mar y montaña.

Borja is a cook who, from a young age, was very clear that his thing was to be in a kitchen, giving away unforgettable gastronomic experiences to his clients. And that is what he does in Jávea, in his Tula restaurant, which owns a Michelin star and two Repsol suns. Tula is the name of his grandmother, with whom he learned to cook different kinds of dishes: hunting, sea, and mountain.

MICHELIN
2026

1 SOL
Guía Repsol 2026



38/39

Arrels

C. del Castillo, 18 · 46500 Sagunto (Valencia) · 606 75 40 76
www.restaurantarrels.com



VICKY SEVILLA

A los 25 años fundó su propio restaurante: Arrels, ubicado en Sagunto. Allí ofrece una cocina arraigada, de proximidad, de temporada y basada en la memoria. Con tan solo 29 años se convirtió en la mujer más joven de España en recibir una Estrella Michelin. A través de su cocina ha convertido la memoria en parte fundamental de sus platos e invita a sus comensales a 'comerse' sus recuerdos.

At the age of 25, she founded her own restaurant: Arrels, located in Sagunto. There, she offers a cuisine that is rooted, local, seasonal, and based on memory. At just 29 years old, she became the youngest woman in Spain to receive a Michelin Star. Through her cooking, she has turned memory into a fundamental part of her dishes and invites her diners to 'eat' her memories.

MICHELIN
2026

1 SOL
Guía Repsol 2026



40/41

Audrey's

Av. Juan Carlos I, 48 · 03710 Calpe (Alicante) · 965 020 089
info@audreys.es · www.ar-hotels.com



RAFA SOLER

Cocinero de bandera e incansable embajador de la gastronomía mediterránea, Rafa Soler se inició de la mano de Martín Berasategui y paseó su talento por fogones del Drolma de Barcelona o L'Atelier de Joël Robuchon en París. La cocina de raíces es la razón de ser de Audrey's Restaurant, donde Rafa experimenta con los productos de la despensa local abordándolos desde su visión vanguardista, consiguiendo hacer de los sabores y del recetario autóctono una experiencia completamente inesperada.

Rafa Soler, a renowned chef and tireless ambassador of Mediterranean gastronomy, began with Martín Berasategui. They showed his talent in the kitchens of Drolma in Barcelona or L'Atelier de Joël Robuchon in Paris. Roots cuisine is the reason for being at Audrey's Restaurant, where Rafa experiments with the products of the local pantry, approaching them from his avant-garde vision. He manages to make the flavours and the native recipes a completely unexpected experience.

MICHELIN
2026

1 SOL
Guía Repsol 2026



Julio Martín Photography

42/43

Baeza & Rufete

Av. de Ansaldo, 31 · 03540 Alicante · 965 16 22 47
info@baezarufete.es · www.baezarufete.com



JOAQUIN BAEZA

Joaquín realiza una cocina Mediterránea donde los productos locales son su estandarte. Los empareja con recetas del vademécum de la Comunidad Valenciana, que reinterpreta con guiños a sus cocinas fetiches como Japón o México, entre otras muchas. La excelencia en la bodega está a cargo de Esther Castillo Sumiller (Wine Set), que realiza armonías imposibles con vinos locales, nacionales e internacionales. Una inconformista que no deja de sorprender a sus clientes con la búsqueda de vinos licores y espirituosos, que transforman el placer de comer en una experiencia única.

Joaquín prepares Mediterranean cuisine, where local products are his standard. He pairs them with recipes from the Valencian Region vade mecum, which he reinterprets with nods to his fetish kitchens such as Japan or Mexico, among many others. Excellence in the winery is in charge of Esther Castillo Sommelier (Wine Set), who makes impossible harmonies with local, national, and international wines. A non-conformist who never ceases to surprise her clients with her search for wines, liqueurs, and spirits, which transform the pleasure of eating into a unique experience.



MICHELIN
2026

1 SOL
Guía Repsol 2026

44/45

Casa Bernardi

Partida Pedramala, 60C · 03720 Benissa (Alicante) · 622 30 86 25
reservas@casabernardi.es · www.casabernardi.es



FERDINANDO BERNARDI

Ferdinando Bernardi y su equipo trasladan la tradición y los sabores italianos a este privilegiado rincón del Mediterráneo alicantino. Casa Bernardi está en Benissa, en la comarca de la Marina Alta, frente al mar Mediterráneo y rodeado de huertas, algarrobos, olivos y almendros. Ahora cuenta también con su propia bakery donde poder comprar los panes y dulces que elaboran para tenerlos en casa. Gracias a los agricultores o pescadores con los que trabajan, se disfruta de platos de cocina italiana creados con producto local alicantino.

Ferdinando Bernardi and his team bring Italian tradition and flavours to this privileged corner of the Alicante Mediterranean. Casa Bernardi is located in Benissa, in the Marina Alta region, facing the Mediterranean Sea and surrounded by orchards, carob, olive, and almond trees. It now has a bakery where you can buy the bread and sweets they make at home. Thanks to the farmers and fishermen they work with, Casa Bernardi offers a unique culinary experience and supports the local Alicante community by using their fresh products to create authentic Italian dishes.

MICHELIN
2026

1 SOL
Guía Repsol 2026



46/47

El Xato

Av. l'Església, 3 · 03530 La Nucia (Alicante) · 965 87 09 31
reservas@elxato.com · www.elxato.com



ESPERANÇA CANO Y CRISTINA FIGUEIRA

110 años avalan este establecimiento familiar que empezó como bodega y que actualmente es uno de los restaurantes más prestigiosos de su región. Con la incorporación de Esperança Cano Figueira al frente de la cocina, quinta generación, que mantiene el carácter territorial que tenía la cocina de Cristina Figueira. Un restaurante con una base de productos km0 donde la sostenibilidad y el productor de cercanía, cobran relevancia para hacer una cocina mediterránea contemporánea, en la que se redescubren los sabores de la tierra llevados a la actualidad.

With a 110-year legacy, this family-owned establishment originally opened as a wine cellar and has evolved into one of the most prestigious restaurants in the region. Today, Esperança Cano Figueira—the fifth generation—leads the kitchen, preserving the territorial identity established by Cristina Figueira.

The restaurant is rooted in a farm-to-table (km0) philosophy, where sustainability and local sourcing are paramount. Their contemporary Mediterranean cuisine meticulously rediscovers local flavors, bringing ancestral heritage into the modern culinary era.

MICHELIN
2026

1 SOL
Guía Repsol 2026



48/49

Fraula

C. de Cirilo Amorós, 84 · 46004 Valencia · 680 348 120
info@fraula.es · www.fraula.es



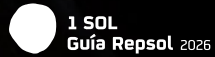
DANI MALAVIA Y ROSETA FÉLIX

Fraula nace de la ilusión, el esfuerzo y las ganas de expresar desde los fogones una cocina sincera en la que prima un buen producto de cercanía y siempre de temporalidad. A través de sus platos quieren plasmar sabor, estética y creatividad siempre tratando con honestidad el género.

Fraula was born from the hope, effort, and desire to express from the stove an honest kitchen in which a good local product prevails and which is always temporary. Through their dishes, they want to capture flavor, aesthetics, and creativity, always treating the genre honestly.



MICHELIN
2026



1 SOL
Guía Repsol 2026

Kaido

C. Chile, 3 · 46021 Valencia
kaidosushi@kaidosushi.es · www.kaidosushi.es



YOSHIKAZU YANOME

Kaido Sushibar es un restaurante basado en Edomae, teniendo al frente a Yoshikazu Yanome combinando la excelencia de la alta cocina tradicional japonesa con los productos del Mediterráneo. Se compone de una barra de diez comensales por servicio creando de cada ocasión un momento único.

Kaido Sushibar is a restaurant based in Edomae, headed by Yoshikazu Yanome, that combines the excellence of traditional Japanese haute cuisine with Mediterranean products. It consists of a bar with ten diners per service, creating a unique moment on each occasion.

MICHELIN
2026

1 SOL
Guía Repsol 2026



52/53

Lienzo

Plz. Tetuán, 18 Bajo Derecha · 46003 Valencia · 963 52 10 81
info@restaurantelienzo.com · www.restaurantelienzo.com



MARÍA JOSÉ MARTÍNEZ

María José, con una estrella Michelin en su restaurante Lienzo, utiliza productos ecológicos y locales, incluida la miel de colmenas urbanas recuperadas en València. Su cocina es puro atrevimiento, sabores y contrastes. Expresa con su cocina el auténtico valor de la despensa valenciana como fuente de salud, camino hacia la sostenibilidad y refugio de la memoria e historia.

María José, with a Michelin star at her Lienzo restaurant, uses organic and local products, including honey from reclaimed urban hives in Valencia. Her cooking is pure daring, with flavors and contrasts. With her cooking, she expresses the authentic value of the Valencian pantry as a source of health, a path to sustainability, and a refuge for memory and history.

MICHELIN
2026

1 SOL
Guía Repsol 2026



54/55

Origen

Avenida Germanies, 3 · 46740 Carcaixent (Valencia) · 601 990 709
hola@origencarcaixent.com · www.origencarcaixent.com



ÀLEX VIDAL

Àlex Vidal, después de trabajar en restaurantes de medio mundo, ha vuelto a su casilla de partida, a su pueblo de origen, para poner muchas cosas en su sitio. Reivindica una gastronomía de proximidad con productos de temporada y ecológicos que priorizan a pequeños productores responsables con el entorno natural y social. Bajo el sello 'slow food', pone en valor su territorio con menús que juegan con elementos cercanos para crear una identidad coherente y honesta. El espacio, sobrio y bello, ha sido diseñado con materiales naturales. Aquí todo encaja.

Àlex Vidal, after working in restaurants around the world, has returned to his starting point, his hometown, to put many things in their place. He claims local gastronomy with seasonal and organic products that prioritize small producers responsible for the natural and social environment. Under the 'slow food' seal, he highlights his territory with menus that play with nearby elements to create a coherent and honest identity. The space, sober and beautiful, has been designed with natural materials. Everything fits here.

MICHELIN
2026

1 SOL
Guía Repsol 2026



56/57

Orobianco

Urb. Colina del Sol, 49-A · 03710 Calpe (Alicante) · 96 680 66 61
reservas@orobianco.es · www.orobianco.es



ANDREA DRAGO

Con una Estrella Michelin y un Sol Repsol, Orobianco se posiciona como referente de la alta cocina internacional en la costa alicantina. Paolo Casagrande, director gastronómico, y Andrea Drago, jefe de Cocina, proponen platos que unen la cultura italiana con la española. Todo ello, con unas impresionantes vistas al Peñón de Ifach y al Mediterráneo desde cualquier mesa del restaurante.

With a Michelin Star and a Repsol Sun, Orobianco is positioned as a benchmark for international haute cuisine on the Alicante coast. Paolo Casagrande, gastronomic director, and Andrea Drago, head chef, propose dishes that unite Italian and Spanish culture. All this, with impressive views of the Peñón de Ifach and the Mediterranean from any table in the restaurant.

MICHELIN
2026

1 SOL
Guía Repsol 2026



58/59

Rubén Miralles

Travesía de Sant Vicente, 9 · 12500 Vinaròs (Castellón) · 964 02 69 39
hola@rubenmiralles.com · www.rubenmiralles.com



RUBÉN MIRALLES

Hacia nuevas formas, nuevos platos, nuevos sabores. En el restaurante Rubén Miralles te invitan a participar de un viaje gastronómico. Un viaje que parte de todos esos productos de mercado y proximidad que tienen cerca. Honrando pescados, mariscos, carnes y hortalizas locales, que seleccionan en su mejor momento para extraer todo su potencial.

Towards new forms, new dishes, and new flavors, at the Rubén Miralles restaurant, they invite you to participate in a gastronomic journey. A trip that starts from all those markets and proximity products that are nearby. Honoring local fish, shellfish, meat, and vegetables, which they select in order to extract their full potential.



Simposio

C. de las Moreras, 2 · 46184 San Antonio de Benagéber (Valencia) · 655 381 199
www.rogerjulian.es · rjeventosgastronomicos@gmail.com



ROGER JULIÁN

A pocos km de la capital valenciana se encuentra Simposio, un restaurante acogedor de ambiente contemporáneo, compartido por la sala y la cocina, en la que su gran isla central permite sentirte como en casa por la libertad para levantarte y acercarte a hablar con el chef siempre que quieras.

Galardonado con 4 Radishes en la We're Smart Green Guide, presenta cuatro elegantes menús degustación contemporáneos elaborados con productos de proximidad y de temporada, en los que el chef muestra en ellos una conexión muy especial con el territorio y su especial sensibilización en lo que concierne al aprovechamiento íntegro de las materias primas.

A short distance from the city of Valencia, Simposio is an intimate and inviting restaurant distinguished by its contemporary character, where the dining room and kitchen coexist in a shared, open space. At its heart, a striking central island fosters a warm, residential feel, inviting guests to move freely and engage with the chef at their leisure.

Honoured with 4 Radishes by the We're Smart Green Guide, the restaurant presents four elegant and thoughtfully curated contemporary tasting menus, each crafted from seasonal, locally sourced ingredients. Through these creations, the chef expresses a profound connection to the surrounding terroir, alongside a refined sensitivity to sustainability and the respectful, holistic use of each ingredient.


MICHELIN
2026



62/63

Llavor

Plaza Islas Baleares 1 · 12594 Oropesa (Castellón) · 676 696 488
www.restaurantellavor.com



JORGE LENGUA

Desde una ubicación privilegiada nace Llavor, un restaurante entre el mar y la montaña de la provincia de Castellón. Su ubicación es la que ayuda a definir el concepto del restaurante con una personalidad única de la mano del chef Jorge Lengua. El restaurante propone dos menús degustación que van cambiando en función de la temporada con maridajes únicos de vinos excepcionales y bebidas fermentadas naturales de elaboración propia. Sin duda ofrece una experiencia única y completa mostrando compromiso real y orgánico con el entorno.

Nestled in a privileged setting between the mountains and the sea in the province of Castellón, Llavor is a restaurant defined by its unique character, shaped by the vision of Chef Jorge Lengua.

The establishment offers two seasonal tasting menus that evolve alongside the harvest, featuring bespoke pairings of exceptional wines and house-made natural ferments. It provides a truly immersive experience that reflects a sincere and organic commitment to the local landscape.



La Sucursal

Muelle de la Aduana s/n Ático planta 3 Veles e Vents · 46024 Valencia · 96 374 6665
info@restaurantelasucursal.com · www.veleseventsvalencia.es



MIRIAM DE ANDRÉS / ANDREA TENDERO

La Sucursal se inspira en la cocina creativa, de mercado, con una permanente revisión del recetario tradicional valenciano aplicando las últimas técnicas culinarias, creando una marca de calidad. Un equilibrio entre la gastronomía creativa y la tradición, unido a un cuidado diseño de los espacios. El ático en la tercera planta de Veles e Vents, ocupa un lugar privilegiado en el mediterráneo, con sus grandes terrazas donde poder contemplar la ciudad en 360°.

La Sucursal is inspired by creative, market cuisine, with a permanent review of the traditional Valencian recipe book applying the latest culinary techniques, creating a quality brand. A balance between creative gastronomy and tradition, together with a careful design of the spaces. The penthouse on the third floor of Veles e Vents, occupies a privileged place in the Mediterranean, with its large terraces, where you can contemplate the city in 360°.



Manuel Alonso

Paseo Marítimo, 5 · 46710 Daimús (Valencia) · 962 81 85 68
info@restaurantemanolo.com · www.restaurantemanolo.com



MANUEL ALONSO

La cocina de Manuel Alonso se inspira en el mar y en el diálogo con el entorno, echa mano de sus raíces y desnuda la materia prima, porque necesita ver el alma del producto, entenderlo, y a partir de ahí crear y conceptualizar cada uno de los platos. Amante del producto de temporada que lleva al límite la palabra sabor en cada una de sus elaboraciones.

Manuel Alonso's cuisine is inspired by the sea and the dialogue with the environment, he draws on his roots and bares the raw material, because he needs to see the soul of the product, understand it, and from there create and conceptualize each one of the dishes. A seasonal product lover who pushes the word flavor to the limit in each of his elaborations.



Nou Manolín

C. Villegas, 3 · 03001 Alicante · 965 200 368
administracion@noumanolin.com · eventos@noumanolin.com · www.noumanolin.com



ISMAEL MARTÍNEZ

A lo largo de los años el Restaurante Nou Manolín se ha ganado un merecido prestigio avalado por los numerosos premios recibidos. Y es que, sin lugar a dudas, se ha sabido adaptar a las exigencias de una clientela cada vez más entendida. Te invitamos a que descubras la pasión de los platos en su barra, y la delicadeza de su carta degustada con sosiego en nuestros salones.

Over the years, the Nou Manolín Restaurant has earned a well-deserved prestige guaranteed for the numerous awards received. And it is that, without a doubt, it has been able to adapt to the demands of an increasingly knowledgeable clientele. We invite you to discover the passion of the dishes at your bar, and the delicacy of your menu tasted calmly in our rooms.



2 SOLES
Guía Repsol 2026



70/71

Saiti

C. Reina Doña Germana, 4 · 46005 Valencia · 960 054 124
info@saiti.es · www.saiti.es



VICENTE PATIÑO

Su trayectoria empezó desde pequeño en el restaurante de su madre y sus abuelos donde conoció de primera mano cómo era vivir de un negocio de hostelería. Saiti es un establecimiento de ambiente hogareño y familiar en el que el chef Vicente Patiño propone una cocina basada en la tradición pero con sus particulares toques creativos.

His career began as a child in the restaurant of his mother and his grandparents, where he learned first-hand what it was like to live in a hospitality business. Saiti is an establishment with a homey and familiar atmosphere in which chef Vicente Patiño proposes a cuisine based on tradition but with his particular creative touches.



1 SOL
Guía Repsol 2026



72/73

2 Estaciones

C. del Pintor Salvador Abril, 28 · 46005 Valencia · 963 034 670
www.restaurante2estaciones.com



ALBERTO ALONSO & MAR SOLER

El restaurante valenciano de alma mediterránea y carácter artesanal, 2 Estaciones, se caracteriza por transformar su carta con cada estación del año, una cocina cambiante que apuesta por productores locales. La filosofía de Mar Soler y Alberto Alonso se asienta en el respeto y compromiso con el entorno, valores que no solo se reflejan en sus platos sino en el cuidado de otros elementos como en sus textiles, cerámicas, etc. dándole un toque personal a su propuesta.

The Valencian restaurant 2 Estaciones, defined by its Mediterranean spirit and artisanal character, is known for a menu that evolves with the changing seasons. Its cuisine is dynamic and seasonal, with a strong commitment to showcasing carefully selected local producers and ingredients. The philosophy of Mar Soler and Alberto Alonso is rooted in a deep respect for their surroundings and a genuine commitment to the local environment. These values are reflected not only in their dishes, but also in the thoughtful attention to every detail—from the textiles and ceramics to the tableware—adding a distinctive and personal touch to the overall dining experience.



Anhelo

C. del Mestre Ripollés, 6 · 12003 Castelló de la Plana (Castellón) · 624 61 02 58
anhelorestaurant@gmail.com · www.anhelorestaurant.es



CRISTIAN GRANERO

Anhelo se consolida como un pequeño gran restaurante de la capital castellanense. El establecimiento cuenta con apenas cinco mesas y una diminuta cocina vista donde el chef se las apaña para cumplir el deseo de despertar sentidos y conectar emociones. Son continuos los guiños a la cocina tradicional de la provincia, y siempre hay hueco para las recetas familiares. Precisión, equilibrio y exactitud, herencia de su pasado en el mundo de la panadería y los postres, están presentes en cuanto firma Cristian Granero. Un servicio de sala impecable redondea la experiencia.

Anhelo is consolidating itself as a small but great restaurant in the capital of Castellon. The establishment has only five tables and a tiny open kitchen where the chef fulfils the desire to awaken the senses and connect emotions. There are continuous nods to the traditional cuisine of the province, and there is always room for family recipes. Precision, balance, and accuracy, a legacy of his past in the world of bakery and pastries, are present in everything that bears Cristian Granero's signature. Impeccable table service rounds out the experience.



1 SOL
Guía Repsol 2026

Apicius

C. Eolo, 7 · 46021 Valencia · 963 93 63 01
info@restaurante-apicius.com · www.restaurante-apicius.com



ENRIQUE MEDINA

En Apicius os ofrecemos alta cocina honesta en un entorno íntimo y elegante con un servicio cercano y de oficio. Nuestro chef ofrece sabores limpios y olores nítidos, siempre manteniendo el corazón de cada producto. Disfrutamos de la excelencia de los productos de nuestro entorno. En Apicius somos la nueva generación de los restaurantes micro gastronómicos, en cuales los propietarios ponen todo su cariño y oficio al favor de la velada del cliente. Nuestra cocina es Mediterránea y rigurosa con las temporadas.

At Apicius we offer you honest haute cuisine in an intimate and elegant environment with a close and ex officio service. Our chef offers clean flavors and sharp smells, always keeping the heart of each product. We enjoy the excellence of the products of our environment. At Apicius we are the new generation of micro gastronomic restaurants, in which the owners put all their love and trade in favor of the client's evening. Our cuisine is Mediterranean and rigorous with the seasons.



1 SOL
Guía Repsol 2026



78/79

Fotografías de Marga Ferrer - Guía Hecónomista

Askua

C. de Felipe María Garín, 4 · 46021 Valencia · 963 37 55 36
www.askuarestaurante.com



DAVID VÁZQUEZ

En Askua nos aferramos a una única, elemental y perpetua filosofía desde 1994. PRODUCTO, respeto, ética del trabajo, verdad, sensibilidad, sacrificio y esfuerzo." Un asador de referencia en València por la calidad de sus productos, especialmente, la carne. Calidad y puntos de cocción exquisitos. No defrauda.

At Askua we cling to a single, elemental, and perpetual philosophy since 1994. PRODUCT, respect, work ethic, truth, sensitivity, sacrifice, and effort. A reference grill in Valencia for the quality of its products, especially meat. Quality and exquisite cooking points. It does not disappoint.



1 SOL
Guía Repsol 2026



80/81

Ausiàs

C. Cova Santa, 2 · 03570 Pedreguer (Alicante) · 650 443 223
www.ausiasrestaurant.com · info@ausiasrestaurant.com



AUSIÀS SIGNES

Ausiàs Restaurant, un local acogedor en el que Ausiàs Signes, junto a su mujer Felicia Guerra, han creado una propuesta de cocina en la que la tradición está muy presente. El producto es el eje de donde nacen todas las cosas que ocurren en la cocina, en constante evolución técnica y creativa. Salazones, chacinas, casquería y hierbas aromáticas, los sabores de su menú se circundan a su espacio geográfico, la localidad Alicantina de Pedreguer. Cuenta con una bodega de más 300 referencias seleccionadas de productores clásicos y jóvenes.

Ausiàs Restaurant is a warm and welcoming venue where Chef Ausiàs Signes, together with his wife Felicia Guerra, have developed a culinary concept in which tradition plays a central role. The ingredient is the cornerstone from which every creation in the kitchen originates, within a framework of continuous technical and creative evolution. Cured products, artisanal charcuterie, offal, and aromatic herbs define a menu deeply rooted in its geographical surroundings—the Alicante town of Pedreguer. The restaurant also features a wine cellar with over 300 carefully curated references, showcasing both renowned, established producers and an emerging generation of winemakers.



Cisoria

C. de la Trinidad, 9 · 03400 Villena (Alicante) · 96 605 46 56
info@restaurantecisoria.com · www.restaurantecisoria.com



IGNACIO CARO Y CARMEN NAVARRO

Ignacio Caro en la cocina y Carmen Navarro como jefa de sala forman un envidiable tándem. Proponen dos menús degustación, servidos sobre bellas piezas de vajilla diseñadas por un artista zaragozano afincado en Villena. Los fondos, los guisos y la manera castellana de abordar cada materia prima de Caro le identifican, con platos como los garbanzos con boletus. El periplo profesional que vivieron juntos en Sicilia también deja su impronta en el 'cannolo' de ciervo o los 'cappelletti' de perdiz. El servicio es atento y delicado.

Ignacio Caro is in the kitchen, and Carmen Navarro is the head waiter, forming an enviable tandem. They propose two tasting menus on beautiful tableware designed by a Zaragoza artist in Villena. The funds, the stews and the Castilian way of approaching each raw material of Caro identify him, with dishes such as chickpeas with boletus. Their professional journey together in Sicily also leaves its mark on the venison 'cannolo' or the partridge 'cappelletti'. The service is attentive and delicate.

Daluan

Callejón Cárcel, 4 · 12300 Morella (Castellón) · 964160071
info@daluan.es · www.daluan.es



AVELINO RAMÓN Y JOVITA AMELA

Daluan es, desde 2007, la casa de Avelino Ramón y Jovita Amela, referente local que contempla la cocina tradicional de Morella con ojos de hoy en día y la renueva con la seguridad que procura saber que a solo un paso encuentra aceite, hortalizas, trufa y excelente cordero. Un servicio cuidado con un trato atento y amable, sin prisas para que el cliente pueda disfrutar de las elaboraciones culinarias. La mejor receta es el trabajo y el afán de superación para hacer las cosas bien.

Daluan is, since 2007, the home of Avelino Ramón and Jovita Amela, a local reference that contemplates the traditional cuisine of Morella with today's eyes and renews it with the security that tries to know that just a step away you will find oil, vegetables, truffles and excellent lamb. A careful service with an attentive and friendly treatment, without haste so that the customer can enjoy the culinary preparations. The best recipe is work and the desire to excel to do things well.

El Baret de Miquel

C. Historiador Palau, 1 · 03700 Denia (Alicante) · 673 74 05 95
miquelruizcuiners@gmail.com · www.miquelruizcuiner.com/es/inicio/



MIQUEL RUIZ

El Baret de Miquel brilla con luz propia por su sencillez y proximidad y destaca por su creatividad y capacidad de sorprender al comensal. Un espacio de innovación y respeto por ingredientes tradicionales que sorprendentemente combinados provocan alegría y placer. Así de sencillo es disfrutar en el Baret de Miquel.

El Baret de Miquel shines with its own light due to its simplicity and proximity and stands out for its creativity and ability to surprise the diner. A space of innovation and respect for traditional ingredients that surprisingly combined cause joy and pleasure. It's that simple to enjoy at Baret de Miquel!



El Bressol

C. Serrano Morales, 11 · 46004 Valencia · 667 687 165
www.elbressol.com



JOSÉ VICENTE PÉREZ

El Bressol es un reducto del Mediterráneo, puro y duro. Un lugar en Valencia donde poder comer el mejor pescado, donde degustar nuestro mar. Su origen se sustenta en cuatro pilares fundamentales: pasión, tiempo, máxima atención y mínima intervención. Toda la filosofía de El Bressol se resume en tres palabras: producto, producto, producto.

The Bressol is a redoubt of the Mediterranean, pure and hard. A place in Valencia where you can eat the best fish, where you can taste our sea. Its origin is based on four fundamental pillars: passion, time, maximum attention, and minimum intervention. The entire philosophy of El Bressol can be summed up in three words: product, product, product.

1 SOL
Guía Repsol 2026

EL PORTAL
KRUG
AMBASSADE

90/91

El Portal

C. Bilbao, 2 - 03001 Alicante · 965 143 269
info@elportaltaberna.es · www.elportaltaberna.es



SERGIO SIERRA

El Portal revoluciona el concepto de bar clásico. Una taberna del siglo XXI con propuestas atractivas. La especialidad de El Portal es la cocina de mercado, en la que prevalece el equilibrio entre raíces tradicionales y renovación de conceptos gastronómicos. Su chef Sergio se centra en el producto, la brasa y el sabor, ofreciendo una cocina mediterránea tradicional y creativa, basada en una materia prima de alto valor.

El Portal revolutionizes the concept of a classic bar. A 21st-century tavern with attractive proposals. El Portal's specialty is market cuisine, in which the balance between traditional roots and renewal of gastronomic concepts prevails. Its chef, Sergio, focuses on the product, the grill, and the flavor, offering traditional and creative Mediterranean cuisine, based on high-value raw materials.



1 SOL
Guía Repsol 2026



92/93

Elías

C. Rosales, 7 · 03649 Chinorlet – Monóvar (Alicante) · 966 97 95 17
info@restauranteelias.es



Casa de larga trayectoria familiar que ha sabido adaptarse a nuestros días sin perder sus raíces. Muestran un gran respeto hacia los platos regionales de siempre, por eso muchos de ellos se cocinan directamente sobre sarmientos. Su especialidad es el arroz con conejo y caracoles.

A house with a long family history that has been able to adapt to our days without losing its roots. It shows great respect for traditional regional dishes, which is why many of them are cooked directly on vine shoots. His specialty is rice with rabbit and snails.

Erre que Erre

C. Juan Brotons, 11 03440 Ibi (Alicante) · 966 336 046
www.rqrgrastrobar.es



RICARDO MOLTÓ

Erre que erre nace de un recorrido personal marcado por la formación, la experiencia y la necesidad de reinventarse del chef Ricardo Moltó, que heredó de su padre el histórico restaurante Ricardo, un clásico en la localidad. El chef defiende una cocina sencilla, y esa filosofía se traduce en platos que buscan equilibrio entre el uso de técnicas contemporáneas y presentaciones más limpias y el respeto a la memoria con productos de proximidad (autóctonos) y de otros puntos de España y Europa, siempre en constante búsqueda de la materia prima desde su origen.

Erre que Erre is the result of a personal journey shaped by training, experience, and the need for reinvention on the part of Chef Ricardo Moltó, who inherited the historic Restaurante Ricardo—a longstanding local institution—from his father. The chef advocates for a straightforward, honest approach to cuisine, a philosophy that is reflected in dishes seeking a harmonious balance between the use of contemporary techniques and refined, clean presentations, while maintaining a deep respect for culinary heritage. This is achieved through the careful selection of locally sourced ingredients, as well as produce from across Spain and Europe, with a continuous commitment to sourcing the finest raw materials at their origin.

1 SOL
Guía Repsol 2026



Espacio Montoro

Av. Albufereta, 13 · 03016 Alicante · 966 04 43 65 · WhatsApp: +34 666 34 33 04
www.grupomontoro.es



PABLO MONTORO

Cada plato nace de una materia prima alicantina y se inspira en una localidad concreta, en su paisaje, su tradición y su forma de entender la gastronomía. Nuestra propuesta va más allá del plato y se convierte en experiencia: cocina honesta, creativa y profundamente conectada con el origen, donde el producto es el verdadero protagonista y la esencia de nuestra cocina se expresa con claridad y coherencia.

Un viaje gastronómico que no te puedes perder.

Each dish begins with the finest ingredients from Alicante, drawing inspiration from specific locales—their landscapes, their heritage, and their unique culinary philosophy. Our offering transcends the plate to become a true experience: honest, creative cuisine with a profound sense of provenance. Here, the produce remains the undisputed protagonist, allowing the very essence of our kitchen to be expressed with clarity and poise. It is a gastronomic journey that is simply not to be missed.



Farigola & Menta

C. Padre Méndez, 34 · 46900 Torrent (Valencia) · 961 177 258
www.farigolaimenta.com · farigola@farigolaimenta.com



DAVID JOAQUÍN

A tan solo diez minutos de Valencia, en Torrent, se encuentra Farigola & Menta, un restaurante donde el chef David Joaquín imprime identidad propia a cada uno de sus platos mediante una cuidada combinación de técnica, producto y creatividad.

El resultado es una propuesta gastronómica de sabores profundos, capaces de perdurar en la memoria gustativa del comensal, articulada en una carta variada y en constante evolución. Todo ello se disfruta en una atmósfera íntima, ecléctica y poco convencional, que convierte cada visita en una experiencia singular.

Just ten minutes from Valencia, in the town of Torrent, Farigola & Menta is a restaurant where chef David Joaquín imbues each dish a distinctive identity through a carefully considered interplay of technique, exceptional produce, and creativity.

The result is a gastronomic offering defined by depth of flavour—one designed to linger on the diner's palate—expressed through a diverse menu that is both dynamic and continually evolving.

All of this is set within an intimate, eclectic, and quietly unconventional atmosphere, transforming every visit into a singular and memorable dining experience.



Flama

Gran Vía del Marqués del Turia, 63 · 46005 Valencia · 638 737 172
info@restauranteflama.com · www.restauranteflama.com



EDUARDO ESPEJO

Flama vuelve a los orígenes más primitivos de la cocina gracias a su técnica denominada woodfired kitchen. La pasión por la gastronomía del chef Eduardo Espejo y los productos frescos se unen en una perfecta sinfonía que da vida a platos únicos. Fuego, brasas y leña son la manera perfecta de describir la cocina de Espejo.

Flama's wood-fired kitchen technique returns to its most primitive cooking origins. Chef Eduardo Espejo's passion for gastronomy and fresh products come together in a perfect symphony that gives life to unique dishes. Fire, embers, and wood are the perfect words to describe Espejo's cuisine.

Hogar del Pescador

Av. del Puerto, s/n, local 3 · 03570 Villajoyosa (Alicante) · 965 89 00 21
www.hogardelpescador.com



MARTA DEVESA

El restaurante se define por su cocina marinera, basada en productos frescos de kilómetro cero, y con el buen hacer que se ha transmitido de una generación a otra, de madre a hija. Marta Devesa mantiene la tradición de la cocina vilera en la elaboración de sus platos.

The restaurant is defined by its seafood cuisine, based on fresh products from kilometer zero, and with the good work that has been transmitted from one generation to another, from mother to daughter. Marta Devesa maintains the tradition of Vila cuisine in the preparation of her dishes.

Karak

C. Músico Peydró, 9 · 46001 Valencia · 637 29 16 06
info@restaurantekarak.com · www.restaurantekarak.com



RAKEL CERNICHARO

En Karak hacen una cocina intensa y diferente para intentar crearte nuevos recuerdos y sensaciones. Antes de reservar debes conocer las experiencias que ofrecen. Seguro que la propuesta gastronómica de Karak, arriesgada, creativa e intensa, no te dejará indiferente.

In Karak they make an intense and different cuisine to try to create new memories and sensations for you. Before booking your table, you should know the experiences they offer. Surely Karak's gastronomic proposal, risky, creative, and intense, will not leave you indifferent.



La Barra de Kaymus

Av. Maestro Rodrigo, 44 · 46015 Valencia · 963 48 66 66
www.labarradekaymus.com



NACHO ROMERO

Siempre ha sido un entusiasta de las buenas barras, lugar donde, según su criterio, se fomenta el disfrute de la gastronomía y los encuentros entre amigos, familiares y vecinos en un entorno desenfadado. Con este fin, ha transformado “su” Kaymus en “La Barra de Kaymus”, dotándole de un ambiente más abierto a la calle y su barrio, de una meditada carta basada en la tradición y el producto y la colaboración de un gran equipo humano en sala y cocina.

He has always been a fan of good bars, a place where, according to his criteria, the enjoyment of gastronomy and meetings with friends, family, and neighbors are encouraged in a relaxed environment. To this end, he has transformed “his” Kaymus into “La Barra de Kaymus”, giving it an atmosphere more open to the street and its neighbourhood, a thoughtful menu based on tradition and product, and the collaboration of a great human team in a living room and a kitchen.



1 SOL
Guía Repsol 2026



108/109

La Ereta

Parque de la Ereta, s/n · 03001 Alicante · 965 14 32 50
info@laereta.es · www.laereta.es



DANI FRÍAS

Local de madera, acero y cristal, suspendido bajo el castillo de Santa Barbara con vistas increíbles de la bahía y ciudad de Alicante. Practica una cocina alicantina moderna, en la que sus platos se crean según dicte el mercado; la bullabesa alicantina, arroz de morro y cocochas o postres como “que te den calabazas” y turrón alicantino. Su chef Dani Frías, no renuncia a la tradición, a los sabores reconocibles, pero pone todo al día con técnicas y cocciones diferentes, refinadas y complejas. Una buena representación de vinos locales en su bodega pone el broche final a la experiencia.

Premises made of wood, steel, and glass are suspended under the castle of Santa Barbara, which has incredible views of the bay and city of Alicante. He practices a modern Alicante cuisine, in which his dishes are created according to the dictates of the market; Alicante bouillabaisse, snout rice and cocochas or desserts such as “que te den calabazas” and Alicante nougat. Dani Frías chef, does not renounce tradition, and recognisable flavours, but brings everything up to date with different, refined and complex techniques and cooking. A good representation of local wines in its cellar puts the finishing touch to the experience.

La Farola

C. Agustín Sebastián, 4 · 12410 Altura (Castellón) · 96 414 70 27
www.lafarolarestaurante.com



VICENTE GARNES Y MARÍA ADRIÁN

En el corazón de la comarca castellonense del Alto Palancia encontramos este restaurante que se va consolidando año a año con una propuesta muy evolucionada. Detrás del proyecto está la pareja de cocineros formada por José Vicente Garnes y María Adrián, que ha sabido crear un refugio gastronómico de alto nivel entre los parques naturales de la Sierras Calderona y de Espadán. Platos elaborados con cariño, esmero y detalle, que a diario forman parte de un menú y carta los fines de semana.

In the heart of the Castellón region of Alto Palancia, this restaurant is consolidating year after year with a highly evolved proposal. Behind the Project is the chef couple formed by José Vicente Garnes and María Adrián. They have managed to create a high-level gastronomic refuge between the natural parks of the Sierras Calderona and Espadán. Dishes prepared with love, care, and detail are part of a daily menu and can be ordered à la carte on weekends.



La Masía de Chencho

Partida de Jubalcoi, Ctra. Murcia-Alicante, Km.62 · 03295 Elche (Alicante) · 96 542 17 84
info@lamasiadechencho.com · www.lamasiadechencho.com



CHENCHO REYES

La Masía de Chencho se ha convertido en referencia gastronómica debido a su apuesta por el producto de mercado. En él se puede disfrutar de carnes y pescados a la parrilla, lonja diaria de la Bahía de Santa Pola y una extensa oferta de arroces. Chencho ha logrado darle un aire de frescura y juventud a la carta, apostando por el producto local y por sabores lejanos, como sus ostras “viaje a Perú” o “viaje a Japón”. Su excelente formación como uno de los mejores sumilleres de España se plasma en una cuidada bodega, con más de 1600 referencias nacionales e internacionales.

La Masía de Chencho has established itself as a premier gastronomic destination, owing to its unwavering commitment to market-fresh produce. Guests can indulge in prime meats and fish prepared over the grill, alongside daily landings from the Santa Pola Bay and an extensive repertoire of traditional rice dishes.

Chencho has masterfully infused the menu with a youthful and vibrant spirit, harmonising local provenance with far-reaching flavours—exemplified by his ‘Journey to Peru’ and ‘Journey to Japan’ oysters. Furthermore, his distinction as one of Spain’s pre-eminent sommeliers is reflected in an exquisite cellar, boasting a curated collection of over 1,600 national and international labels.



La Perla de Jávea

Av. de la Libertad, 21 · 03730 Jávea (Alicante) · 966 47 07 72
www.laperladejavea.com



SONIA BOX Y SERGIO BOX

La Perla de Jávea es un restaurante familiar reconocido por la calidad de la cocina. Sus chefs, Sonia y Sergio, preparan arroces, pescados y carnes a la brasa, entre más recetas mediterráneas, a partir de producto fresco, local y de temporada. Una propuesta sencilla, pero de primer nivel, en un espacio con vistas a la despensa, que no es otra que el mar.

La Perla de Jávea is a family restaurant recognized for the quality of its cuisine. Their chefs, Sonia and Sergio, prepare rice, fish, and grilled meats, among more recipes. Mediterranean cuisine, from fresh, local, and seasonal products. A simple proposal, but first level, in a space with views of the pantry, which is none other than the sea.

1 SOL
Guía Repsol 2026



116/117

La Sirena

Av. de Madrid, 14 · 03610 Petrer (Alicante) · 965371718
www.lasirena.net



MARI CARMEN VÉLEZ

Restaurante de cocina tradicional y de autor con especial acento en pescados y mariscos. Platos sencillos y sofisticados a la vez que ratifican el saber hacer de Mari Carmen en la cocina del mar.

Traditional and signature cuisine restaurant with a special emphasis on fish and shellfish. Simple and sophisticated dishes at the same time ratify the know-how of Mari Carmen in the kitchen of the sea.

1 SOL
Guía Repsol 2026



118/119

La Taberna del Gourmet

C. San Fernando, 10 · 03002 Alicante · 965 20 42 33
reservas@latabernadelgourmet.com · www.latabernadelgourmet.com



MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN Y GENI PERRAMÓN

La Taberna del Gourmet es un referente gastronómico nacional e internacional. Es un proyecto de restauración siempre fiel al concepto de auténtica barra alicantina. Aman la cocina con esencia y tradición y cuentan con producto de la mejor calidad del mar y la tierra, así como platos más elaborados con productos de proximidad.

La Taberna del Gourmet is a national and international gastronomic benchmark. It is a restoration project that is always faithful to the concept of an authentic Alicante bar. They love cooking with essence and tradition and have the best quality products from the sea and land, as well as more elaborate dishes with local products.

Lula by Aurora Torres

Av. del Mar, s/n · 03187 Los Montesinos (Alicante) · 966 72 10 78
info@lulabyauroratorres.com · www.lulabyauroratorres.com



AURORA TORRES

Aurora Torres propone una fusión equilibrada entre vanguardia y tradición culinaria con tintes de autor. Sus creaciones arraigan en la cocina tradicional de la Vega Baja, convenientemente revisada y actualizada para unir lo mejor de ambos mundos. Platos que se recuerdan, que emocionan y llegan al corazón, conduciéndote hacia un viaje a través de los sentidos. Una cocina visual que se vive, se siente y se recuerda.

Aurora Torres proposes a balanced fusion between avant-garde and culinary tradition with signature overtones. Her creations are rooted in the traditional cuisine of Vega Baja, conveniently revised and updated to unite the best of both worlds. Dishes that are remembered, that excite and reach the heart, leading you on a journey through the senses. A visual kitchen that is lived, felt and remembered.

Memoria Gustativa

C. Conde Altea, 43 · 46005 Valencia · 963 14 45 51
reservas@memoriagustativa.com · www.memoriagustativa.com



BLANCA MARTÍNEZ, JAVIER VEGA Y TARA HERNÁNDEZ

En pleno ensanche de Valencia se encuentra el restaurante Memoria Gustativa. Ofrece una cocina basada en sus recuerdos llevados a la actualidad, aquí nada se parece visualmente a lo que crees, pero todo sabe a lo que tiene que saber. Se puede apreciar claramente el recorrido en la alta cocina de Blanca y Javi. En la sala, Tara, con mucha profesionalidad complementa perfectamente cada plato con una cuidada bodega.

In the heart of Valencia's expansion is the Memoria Gustativa restaurant. It offers a cuisine based on your memories brought to the present day; here, nothing visually resembles what you think, but everything tastes like what it has to taste. You can see Blanca and Javi's haute cuisine tour. In the dining room, Tara, with great professionalism, perfectly complements each dish with a careful wines cellar.



Mesón El Granaíno

C. Josep Maria Buck, 40 · 03201 Elche (Alicante) · 966 66 40 80
www.mesongranaino.com



ODÓN MARTÍNEZ

A día de hoy la cocina de El Granaíno sigue conservando la esencia y la filosofía de la barra que Ramón abrió en 1964. Lo hace con un gran surtido de tapas, montaditos, pinchos, platos tradicionales de cuchara, arroces y productos de gran frescura procedentes de las mejores lonjas de la provincia y proveedores nacionales e internacionales. Al mismo tiempo y de manera gradual Odón Martínez se encarga de introducir toques de cocina actual, tanto en conceptos, como técnicas, pero siempre haciendo hincapié en la filosofía del producto y la sencillez.

To this day, the kitchen at El Granaíno continues to preserve the essence and philosophy of the bar that Ramón opened in 1964. He does so with a wide assortment of tapas, montaditos, pinchos, traditional spoon dishes, rice dishes and highly fresh products from of the best markets in the province and national and international suppliers. At the same time and gradually Odón Martínez is in charge of introducing touches of current cooking, both in concepts and techniques, but always emphasizing the philosophy of the product and simplicity.

1 SOL
Guía Repsol 2026



126/127

Monastrell

Av. del Almte. Julio Guillén Tato, 1 · 03001 Alicante · 965 12 66 40
www.monastrell.com



MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN

En el restaurante Monastrell de Alicante, junto al sol del Mediterráneo, luce un sol Repsol. Cocina esencialmente mediterránea basada en las 5 Eses que marcan el estilo inconfundible de María José San Román, sabor, salud, sostenibilidad, social y solidaridad. María José obtuvo un sol Repsol Sostenible.

In the Monastrell restaurant, in Alicante, under the Mediterranean sun, a Repsol sun shines. Essentially Mediterranean cuisine is based on the 5 S's that mark the unmistakable style of María José San Román: flavor, health, sustainability, social, and solidarity. María José obtained a Sustainable Repsol sun.



Natxo Sellés

C. María Carbonell, 3 · 03820 Cocentaina (Alicante) · 965 59 17 38
info@restaurantenatxoselles.com · www.restaurantenatxoselles.com



NAXTO SELLÉS

Natxo Sellés es un apasionado confeso de la gastronomía, trabaja día tras día para acercar la cocina tradicional con toques de autor a todo aquel que visite su restaurante. La base de la cocina de Natxo Sellés es la unión equilibrada entre la cocina de siempre, la mejor materia prima de nuestros mercados y un toque de autor.

Natxo Sellés is a self-confessed passionate about gastronomy, he works day after day to bring traditional cuisine with signature touches closer to everyone who visits his restaurant. The basis of Natxo Sellés' cuisine is the balanced union between traditional cuisine, the best raw materials from our markets, and a signature touch.



Nozomi

C. de Pedro III el Grande, 11 · 46005 Valencia · 961487764
nozomi@nozomisushibar.es · www.nozomisushibar.es



JOSÉ MIGUEL HERRERA Y NURIA MORELL

Nozomi Sushi Bar es el resultado de dos apasionados de la cultura japonesa. Nuria y José Miguel crearon este restaurante en 2015 con el propósito de servir auténtica gastronomía japonesa en el centro de Valencia con un trato exquisito del producto y con las mismas técnicas que se aplican en el país nipón.

Nozomi Sushi Bar is the result of two passionate about Japanese culture. Nuria and José Miguel created this restaurant in 2015 with the purpose of serving authentic Japanese cuisine in the center of Valencia with exquisite treatment of the product and with the same techniques that are applied in the Japanese country.



Open

C. Manuel Antón, 12 · 03001 Alicante · 966 35 95 91
info@openalicante.com · www.openalicante.com



JAVIER PRADOS Y ALBERTO CALLEIROS

Ubicado junto al Mercado Central, Open ofrece una experiencia gastronómica que gira en torno a una carta de temporada, producto de mercado y elaboraciones que lo respeten y lo eleven. Con una cocina sincera y abierta a la vista del comensal y una tradicional barra gastronómica española, el espacio refuerza la conexión entre la gastronomía y el cliente, ofreciendo una experiencia más cercana. Su bodega sigue la misma filosofía que hay tras su cocina, compuesta por una selección de pequeñas joyas de bodegas locales para todo tipo de gustos y ocasiones.

Located next to the Central Market, Open offers a gastronomic experience that revolves around a seasonal menu, market produce and elaborations that respect and elevate it. With a sincere and open kitchen given to the diner and a traditional Spanish gastronomic bar, the space reinforces the connection between gastronomy and the customer, offering a closer experience. Its wine cellar follows the same philosophy behind its cuisine, made up of a selection of small gems from local wineries for all kinds of tastes and occasions.

Ossadía

C. Abu-S-Salt, 1 · 03700 Denia (Alicante) · 633 03 26 14
dexcaro.info@gmail.com · www.dexcaro.es



CARLOS G. MORENO

Ossadía se plantea como evolución “gourmet” de Dexcaro, el otro parque de atracciones gastronómicas de Carlos G. Moreno en Dénia. El cocinero granadino propone un viaje pleno de vistosidad, efectismo y componentes lúdicos, buscando la sorpresa y la sonrisa permanentes. Una sala privada, una única mesa compartida de ocho comensales y un exclusivo menú degustación con referencias de sabores americanos, peruanos, mexicanos, franceses y asiáticos. ¡Un billete de ida para dar la vuelta al mundo!

Ossadía is proposed as a “gourmet” evolution of Dexcaro, the other gastronomic amusement park of Carlos G. Moreno in Dénia. The chef from Granada proposes a journey full of showiness, effectiveness and playful components, looking for permanent surprise and a smile. A private room, a single shared table for eight people and an exclusive tasting menu with references to American, Peruvian, Mexican, French and Asian flavors. A one-way ticket to go around the world!



Piripi

Av. Óscar Esplá, 30 · 03003 Alicante · 965 227 940
administracion@noumanolin.com · eventos@noumanolin.com · www.piripi.com



ABEL MARTÍN

Desde 1994 mantienen el nivel gastronómico más alto. La evolución constante es una máxima en este negocio, por lo que se hace imprescindible mantener una filosofía de aprendizaje continuo. Gracias a esta actitud han conseguido numerosos premios y reconocimientos. En su día a día hacen partícipes a sus clientes, su valor más importante.

Since 1994, they maintain the highest gastronomic level. Constant evolution is a maxim in this business, so it is essential to maintain a continuous learning philosophy. Thanks to this attitude, they have won numerous awards and recognitions. In its day-by-day, they make their clients participate because they are their most important value.



Rausell

C. Ángel Guimerá, 61 · 46008 Valencia · 963843193
www.rausell.es



JOSÉ RAUSELL Y MIGUEL RAUSELL

Rausell cuenta con más de 70 años de historia, y a día de hoy, los hermanos Rausell son la tercera generación de amor por la gastronomía. Rausell es un espacio gastronómico con tres zonas bien diferenciadas. Es un bar, un restaurante y un espacio de comidas para llevar. Buscan constantemente el mejor producto y todo el equipo de Rausell trabaja diariamente para que los clientes se sientan como en casa.

Rausell has more than 70 years of history, and today, the Rausell brothers are the third generation of love for gastronomy. Rausell is a gastronomic space with three well-differentiated areas. It is a bar, a restaurant, and a takeaway space. They are constantly looking for the best product and the entire Rausell team works daily to make customers feel at home.

Samsha

Plz. del Periodista Ros Belda, 4 · 46021 Valencia · 963 89 19 02
info@samsha.es · www.samsha.es



VÍCTOR RODRIGO Y AROA LÓPEZ

Samsha no es un restaurante al uso, es un auténtico deleite para los sentidos, que invita a integrarse en la experiencia creada por Víctor y su mano derecha, la cocinera Aroa López. Un auténtico espectáculo gastronómico de cuidada presentación y elaboraciones únicas, para sólo una docena de comensales, donde no faltan la creatividad y la impecable puesta en escena.

Samsha is not a typical restaurant, it is a true delight for the senses, which invites you to integrate into the experience created by Víctor and his right hand, the cook Aroa López. An authentic gastronomic spectacle of careful presentation and unique preparations, for only a dozen diners, where creativity and impeccable staging are a must.



1 SOL
Guía Repsol 2026

Tavella

Camino Viejo de Liria, 93 · 46015 Beniferri- Valencia · 963 49 87 71
tavellarestaurant@gmail.com · www.tavellarestaurant.com



PABLO CHIRIVELLA

En Tavella cada día, pescados frescos de lonja y carnes seleccionadas pasan por la brasa, donde las ascuas, el tiempo y la técnica definen el carácter de cada plato. Pablo Chirivella se centra en “la búsqueda del origen”. Profundamente arraigado a su tierra, el recetario tradicional valenciano constituye la base de su cocina, que se amplía con los productos, recuerdos y experiencias de sus viajes. Su cocina de temporada hace homenaje al producto de calidad en su expresión más pura a través de la brasa.

At Tavella, the daily catch from the local fish market and premium select cuts of meat are surrendered to the grill, where embers, timing, and technique define the soul of every dish. Chef Pablo Chirivella focuses on ‘the quest for the origin.’ Deeply rooted in his heritage, the traditional Valencian recipe book forms the backbone of his cuisine, further enriched by ingredients, memories, and experiences gathered throughout his travels. His seasonal cuisine pays homage to high-quality produce in its purest expression, elevated through the art of wood-fire cooking.



1 SOL
Guía Repsol 2026



144/145

Toshi

C. del Salvador, 5 · 46003 Valencia · 673 75 33 47
inforestaurant@toshi.es · www.toshi.es



TOSHIYA KAI

Productos de buena calidad y cocinados con respeto, para intentar ofrecer unos platos llenos de sabor y sin artificios. En un entorno pequeño e íntimo dónde la única barrera entre el comensal y cocinero es la barra. Una distancia que hace que el plato sea servido al momento, cuando los ingredientes están es su máxima expresión para degustar.

Good quality products and cooked with respect, to try to offer dishes full of flavor and without artifice. In a small and intimate environment, where the only barrier between the diner and the cook is the bar. A distance that makes the dish to be served at the moment, when the ingredients are there is its maximum expression to taste.



1 SOL
Guía Repsol 2026



146/147

Xanglot

C. Avellanas, 9 · 46003 Valencia · 960 69 23 81
reservas@xanglotrestaurant.com · www.xanglotrestaurant.com



SANDRA JORGE

El recurso por parte de Sandra Jorge a la esencia del 'sang amb ceba' o el 'esgarraet' ratifica el compromiso de la emprendedora con la tradición y su propósito de perfilar en Xanglot una cocina identitaria con personalidad propia. El restaurante se encuentra en el centro histórico de Valencia, donde la cocinera de Benimodo da merecida importancia a las hortalizas, como el 'garrofó', que incorpora al guiso de cordero, y a la calabaza protagonista en un arroz meloso. Sus menús degustación están basados en productos de proximidad y de temporada.

Sandra Jorge's use of the essence of "sang amb ceba" and even the "esgarraet" ratifies the entrepreneur's commitment to tradition and her purpose of outlining an identity cuisine with its personality in Xanglot. The restaurant is located in the historic centre of Valencia, where the Benimodo cook gives well-deserved importance to vegetables, such as the "garrofó", which she incorporates into the lamb stew, and the pumpkin protagonist in creamy rice. Its tasting menus are based on local and seasonal products.



Publicación editada por:
Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunidad
Valenciana (CONHOSTUR)
en colaboración con:
Turisme Comunitat Valenciana- L'Exquisit Mediterrani.

www.conhostur.com



GUÍA DE LA
ALTA GASTRONOMÍA
DE LA COMUNITAT
VALENCIANA

