



JORNADAS GASTRONÓMICAS MARINERAS

19 al 25 mayo 2025

CASA NOSTRA
CASA ROCHER
EL BLANCO
EL CHALET
EL RINCÓN DEL FARO
LAS TERRAZAS DEL MARE NOSTRUM
MAR DE ORO

JORNADAS GASTRONÓMICAS MARINERAS

19_25 mayo
2025

menú CASA NOSTRA

Aperitivo

Ensaladilla con merluza, gamba y berberechos de temporada

Entrantes centro de mesa

Tosta de queso crujiente con mermelada de tomate valenciano casera y anchoa del Cantábrico

Crujiente de gamba blanca con destellos cítricos

Plato a elegir

Crema de galera con rape y colas de gamba

Arroz con ajos tiernos, rape, calamar y colas de gamba (seco o meloso)

Postre

Torrija de fartón con helado de leche merengada

32€
por persona

Bebidas no incluidas. Reserva previa.
Los menús se servirán a mesa completa.
El arroz mínimo 2 personas.

RESTAURANTE CASA NOSTRA
C/ Doctor Gómez Ferrer, 1 / Tel. 96 172 01 52
www.restaurantecasanostra.es

JORNADAS GASTRONÓMICAS MARINERAS

19_25 mayo
2025

menú CASA ROCHER

Aperitivo

Salpicón de pulpo y gamba blanca

Tartar de sardina curada, berenjena y yogur

Croqueta de gamba roja

Entrantes para compartir

Ensalada templada de caballa

Sepia guisada con habitas

Plato a elegir

Arroz con salmonete, sepia y gamba roja

Encebollado de gallo San Pedro y
gamba blanca

Postre

Lemon pie

35€

por persona

Bebidas no incluidas. Reserva previa.
Los menús se servirán a mesa completa.
El arroz mínimo 2 personas.

RESTAURANTE CASA ROCHER
Ctra. Nazaret-Oliva, 18 (Mareny de Sant Llorenç / Tel. 96 176 01 73
www.casarocher.es

JORNADAS GASTRONÓMICAS MARINERAS

19_25 mayo
2025

menú EL BLANCO

Aperitivo

Sardina ahumada, cebolla caramelizada y crema de pimiento asado

Entrantes centro de mesa

Gamba blanca crujiente de la lonja de Cullera

Calamarcitos en Vitolina con vinagreta de tinta

Plato a elegir

Paella de lonja: galeras, pulpitos y clochinas

Suquet de rape, sepia y cigalitas

Postre

Tarta de arroz y mango con helado cremoso de limón

31€

por persona

Bebidas no incluidas. Reserva previa.
Los menús mínimo para 2 personas.

RESTAURANTE EL BLANCO
Avda. del Dosel, 1 / Tel. 609 648 620
www.restauranteelblanco.es

JORNADAS GASTRONÓMICAS MARINERAS

19_25 mayo
2025

menú EL CHALET

Entrantes centro de mesa

Croquetas de Bacalao

Gambón Teriyaki

Mejillones al vapor

Plato a elegir

Suc de rape con langostinos

Arroz del Senyoret

Postre

Tarta de pistacho

30€
por persona

Bebidas no incluidas. Reserva previa.
Los menús se servirán a mesa completa.

RESTAURANTE EL CHALET
C/ Joaquín Rodrigo Vidre, 7 (Faro de Cullera) / Tel. 96 174 65 35
www.hotelchalet.com/restaurante

JORNADAS GASTRONÓMICAS MARINERAS

19_25 mayo
2025

menú EL RINCÓN DEL FARO

Aperitivo

Clóchinas, vermouth y escabeche

Entrantes centro de mesa

Brioche de gamba blanca sweet chilli y piparra encurtida

Denton curado, monalisa y mantequilla

Plato a elegir

Pochas, sepia de lonja y buey de mar

Arroz al horno de raya, coliflor y alcachofa (Mínimo 2 Rac.)

Postre

Tocino de cielo y sorbete de mandarina exprimida

35€

por persona

Bebidas no incluidas. Reserva previa.
Mínimo 2 raciones

RESTAURANTE EL RINCÓN DEL FARO
C/ Ciudades Unidas, 1 / Tel. 96 172 45 63
www.elrincondelfaro.com



Ajuntament de Cullera

Cullera



origen
cullera



tastingcullera



ARTESANOS DEL
Q.RROZ



AEHC



COMUNITAT
VALENCIANA



L'EXQUISIT
mediterrani



VALÈNCIA
TURISME

JORNADAS GASTRONÓMICAS MARINERAS

19_25 mayo
2025

menú

LAS TERRAZAS DEL MARE NOSTRUM

Aperitivo

Caballa, salmón y atún marinado y ajo blanco

Croqueta de mariscos

Entrantes centro de mesa

Carpaccio de gamba roja con vinagreta de melocotón

Fritura de pulpito de roca, vegetales de temporada y salsa Romesco

Plato a elegir (uno por mesa)

Puchero Marinero

Caldero de arroz de las barcas de arrastre. Arroz variedad Albufera (Dacsa)

Postre

Crema de naranja, helado de su igual y crujiente de chocolate

40€
por persona

Bebidas no incluidas. Reserva previa.
Los menús se servirán a mesa completa.

RESTAURANTE LAS TERRAZAS DEL MARE NOSTRUM
Avda Castellón, 12 (Paseo Marítimo) / Tel. 96 172 0042
www.terrazasmarenostrum.com

JORNADAS GASTRONÓMICAS MARINERAS

19_25 mayo
2025

menú MAR DE ORO

Aperitivo

Marinera con salazones y encurtidos

Entrantes centro de mesa

Tartar de corvina y mango acevichado

Fritura de quisquilla, pulpo y almendra
marcona

Plato a elegir

Meloso de anguila, pato y foie

Arroz de lubina, sepia, habitas tiernas y
alcachofa

Postre

Torrija de horchata

30€
por persona

Bebidas no incluidas.
Solo con reserva previa.
Los menús se servirán a mesa completa.

RESTAURANTE MAR DE ORO
Avda. Alicante, 12 / Tel. 96 172 29 41
Facebook: restaurant Mar de Oro



Ajuntament de Cullera

cullera



origen
cullera



tastingcullera



ARTESANOS DEL
O.RROZ



AEHC



COMUNITAT
VALENCIANA



L'EXQUISIT
mediterrani



VALÈNCIA
TURISME