



# 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](http://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](http://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](http://www.restauranteelblanco.es)



Ajuntament de Cullera

Cullera



origen  
cullera



tastingcullera



ARTESANOS DEL  
Q.RROZ



AEHC  
ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOTELERÍA DE  
CULLERA Y SU COMARCA



COMUNITAT  
VALENCIANA



L'EXQUISIT  
mediterrani



VALÈNCIA  
TURISME

# 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](http://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](http://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](http://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