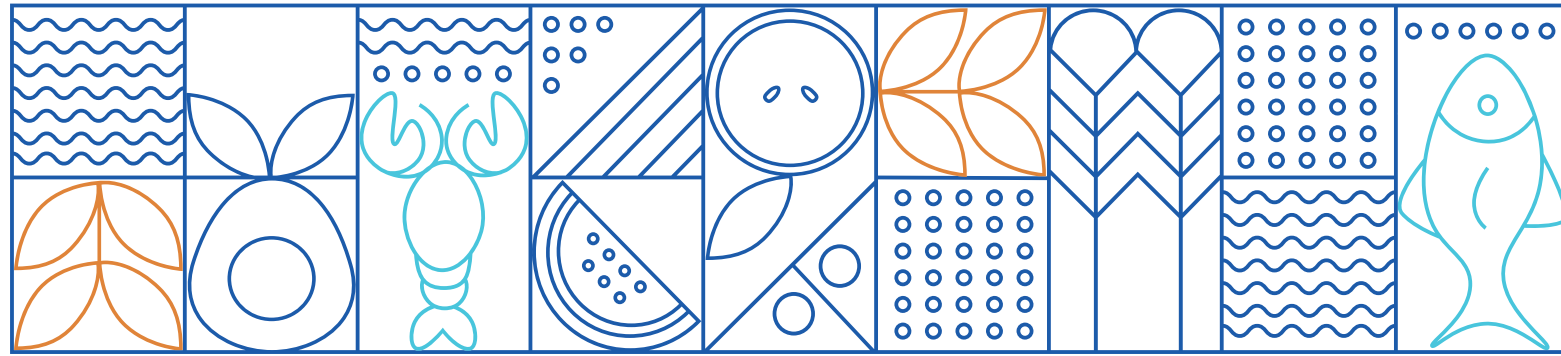


MENÚ CASA NOSTRA



34€
POR PERSONA

Aperitivo

Croqueta de quisquilla

Entrantes centro de mesa

Tartar de denton y gambas ahumado con mayonesa de algas

Crujiente de gamba blanca de la lonja de Cullera con destellos cítricos

Pulpo a la zarzuela

Plato a elegir

Arroz con ajos tiernos de temporada, colas de gamba, calamar y cigalas

Arroz con setas, colas de gamba, calamar y gambitas rojas

Postre

Torrija de fartón con helado de leche merengada



Bebidas no incluidas. Reserva previa.
Los arroces se servirán a mesa completa.
Mínimo 2 personas.
Se podrán servir secos o melosos.

RESTAURANTE CASA NOSTRA
C/ Doctor Gómez Ferrer, 1 (Zona Racó)
Tel. 96 172 01 52 · 658 588 749
restaurantecasanostra.es
Cerrado del 11 al 14 · Miércoles cerrado

ORGANIZA:



ARTESANOS DEL
ARROZ

COLABORAN:

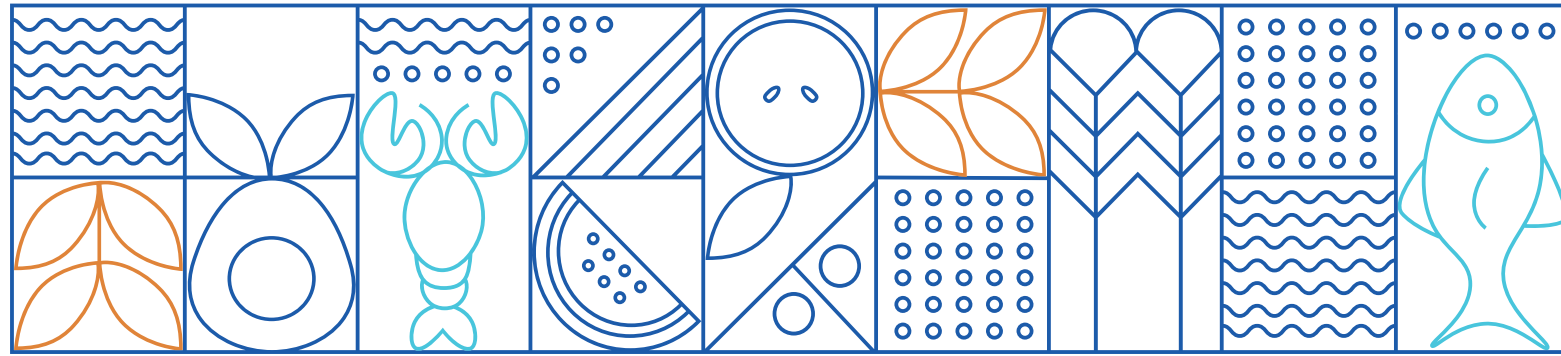


Ajuntament de Cullera



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE
CULLERA Y SU COMARCA

MENÚ CASA ROCHER



37,5€
POR PERSONA

Aperitivo

Salpicón de pulpo y gamba blanca

Croqueta de gamba

Titaina y atún rojo

Entrantes centro de mesa

Escalivada de verduras con pulpo de roca frito

Encebollado de Gallo de San Pedro, sepia y gamba blanca de Cullera

Plato a elegir

Arroz seco de sepia, gamba y verduras de temporada

Suquet de rape y langostinos

Postre

Fresas al Grand Marnier con helado de vainilla



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
restaurantecasarocher@gmail.com
casarocher.es
Martes cerrado

ORGANIZA:



ARTESANOS DEL
ARROZ

COLABORAN:

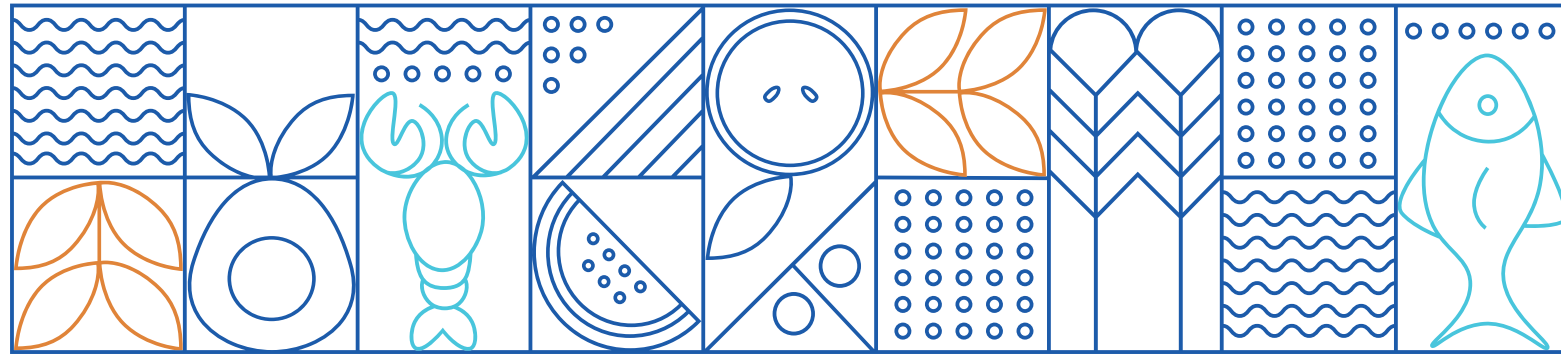


Ajuntament de Cullera



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE
CULLERA Y SU COMARCA

MENÚ CLUB DE TENIS



35€
POR PERSONA

Aperitivo

Marineras de ensaladilla casera con mayonesa de aceitunas verdes y anchoa

Entrantes centro de mesa

Ensalada de langostino con queso de cabra y vinagreta de frambuesa

Pulpo con parmentier trufada de boniato y aceite de brasa

Salteado de calamar con verduritas y curry

Plato a elegir

Arroz de cigalitas con almejas (opción seco o meloso, fideo o arroz)

Dorada a la espalda con ajetes y langostino

Postre

Torrija de donut con helado de leche merengada y crema inglesa



Bebidas incluidas (agua, refrescos, cerveza, vino blanco y tinto). Reserva previa.
El arroz se servirá a mesa completa.
Mínimo 2 personas.
Incluye café.

RESTAURANTE CLUB DE TENIS
Ctra Nazaret-Oliva, km 36 (Camí Segon Collado)
Tel. 673 194 275
restauranteteniscullera@gmail.com
teniscullera.com/restaurante
Abierto sábados y domingos

ORGANIZA:



ARTESANOS DEL
ARROZ

COLABORAN:

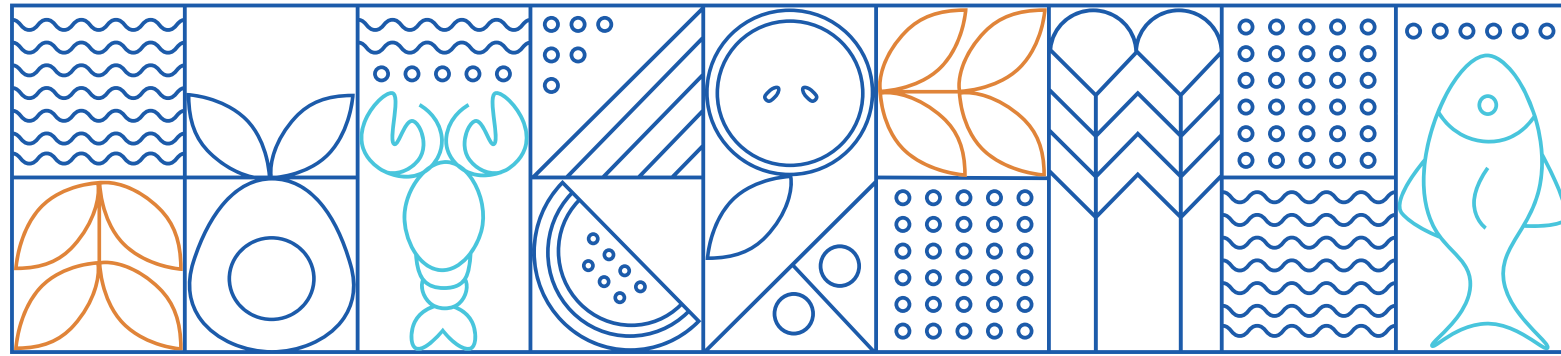


Ajuntament de Cullera



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE
CULLERA Y SU COMARCA

MENÚ DELFÍN BLANCO



33€
POR PERSONA

Aperitivo

Croqueta artesana de gamba blanca de Cullera

Tortillita tradicional de camarón crujiente

Entrantes centro de mesa

Calamar a la marinera

Caballa escabechada

Plato a elegir

Arroz meloso de pulpo, sepia y gamba roja

Lomo de atún fresco con verduras de temporada

Postre

Queso fresco con tocino de cielo y piñones tostados



Bebidas no incluidas. Reserva previa.
El arroz se servirá a mesa completa.
Mínimo 2 personas.
Incluye café.

RESTAURANTE DELFÍN BLANCO
C/ Mediterráneo, 62 (Mareny de Sant Llorenç)
Tel. 96 176 00 29 · 652 015 678
Solo viernes, sábado y domingo

ORGANIZA:



ARTESANOS DEL
ARROZ

COLABORAN:

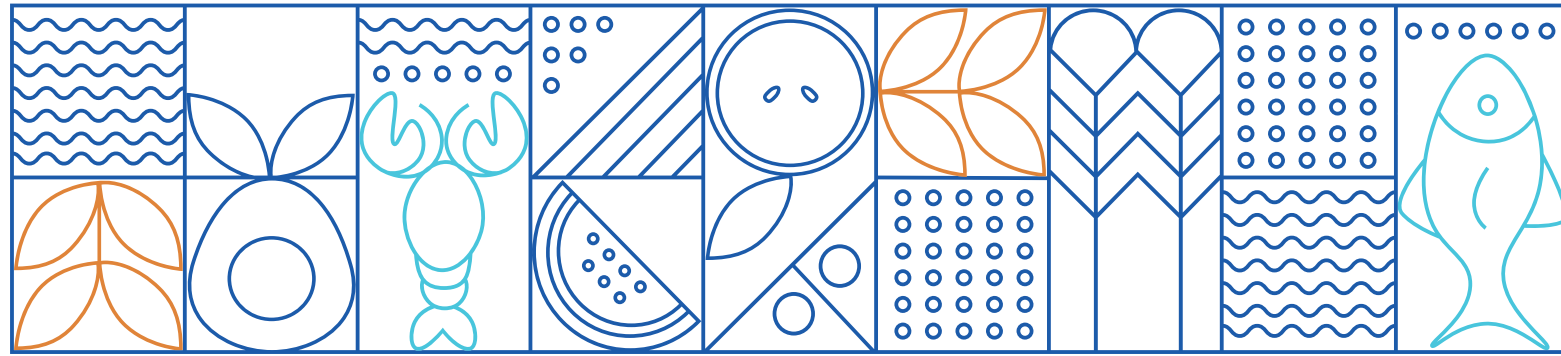


Ajuntament de Cullera



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE
CULLERA Y SU COMARCA

MENÚ EL BLANCO



35€
POR PERSONA

Aperitivo

Marinera de ensaladilla de gamba blanca

Entrantes centro de mesa

Taco de berenjena a la llama con sardina ahumada y pico de gallo

Coca de aceite con atún rojo, Titaina del cabanyal y yema curada

Nuestro boca "bao" de calamares a la Romana

Plato a elegir

Paella bruta de "sepionets", coliflor, ajetes y langostinos

Rape asado, gamba roja y guiso de calamares en su tinta

Postre

Carpaccio de piña al tomillo limonera con helado cítrico



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

RESTAURANTE EL BLANCO
Avda. Del Dosel, 1 (Zona Dosel)
Tel. 609 648 620 · 659 650 210
reservas@restauranteelblanco.es
restauranteelblanco.es
Solo sábados y domingos

ORGANIZA:



ARTESANOS DEL
ARROZ

COLABORAN:

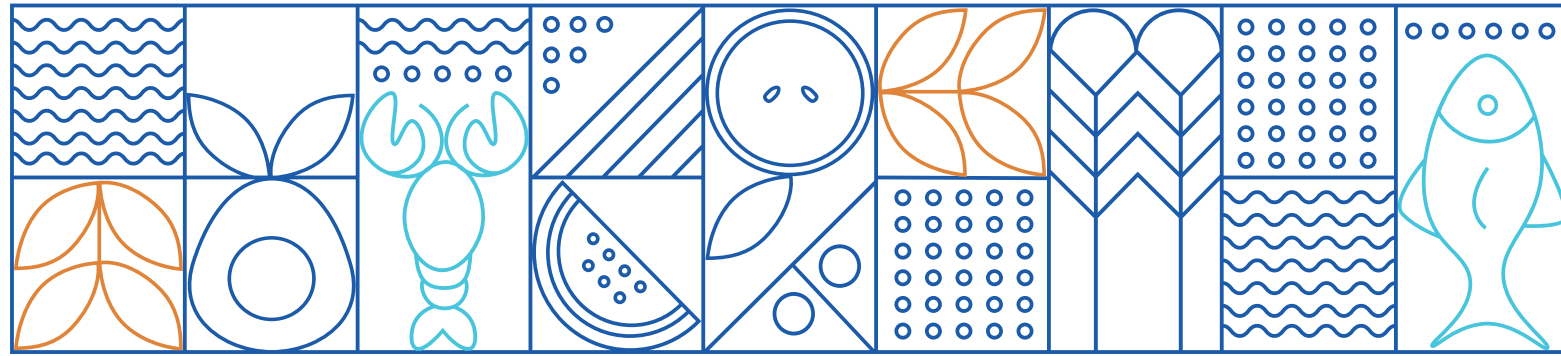


Ajuntament de Cullera



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE
CULLERA Y SU COMARCA

MENÚ EL CHALET



30€
POR PERSONA

Entrantes centro de mesa

Croquetas de Bacalao

Gambón Teriyaki

Mejillones al vapor

Plato a elegir

Arroz negro

Arroz del Senyoret

Postre

Tarta de pistacho



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
hotlelchalet.com/restaurante

ORGANIZA:

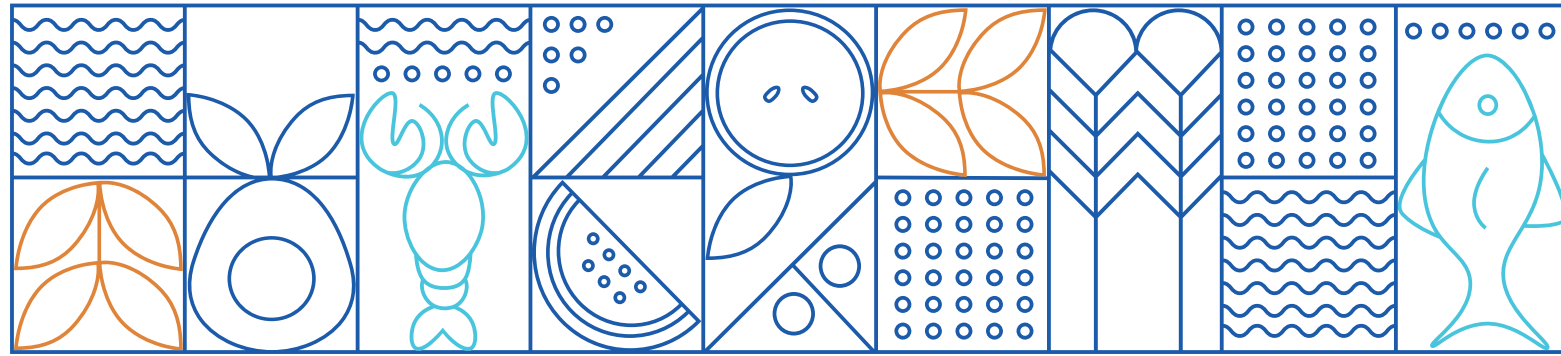


Ajuntament de Cullera

COLABORAN:



MENÚ EL RINCÓN DEL FARO



30€
POR PERSONA

Aperitivo

Boquerón en vinagre hecho en casa y jugo de aceitunas

Mini tоста de gamba blanca curada y mantequilla ahumada

Entrantes centro de mesa

Denton madurado, leche de tigre y ponzu de naranja

Coca de bonito de anzuelo en semi-salazón, tomate de penjar en conserva y escabeche de azafrán

Plato a elegir

Arroz de sepionets de Lonja, rape y habitas de temporada

Suc de lubina Aquanaria a la meunière y langostinos de Lonja

Postre

Profiteroles caseros de chantilly sobre cremoso de chocolate de caramelo



Bebidas no incluidas. Reserva previa.
Mínimo 2 raciones.

RESTAURANTE EL RINCÓN DEL FARO
C/ Ciudades Unidas, 1 (Zona Racó)
Tel. 96 172 45 63 · 606 583 001
reservas@elrincondelfaro.com
elrincondelfaro.com
Lunes cerrado

ORGANIZA:



ARTESANOS DEL
ARROZ

COLABORAN:

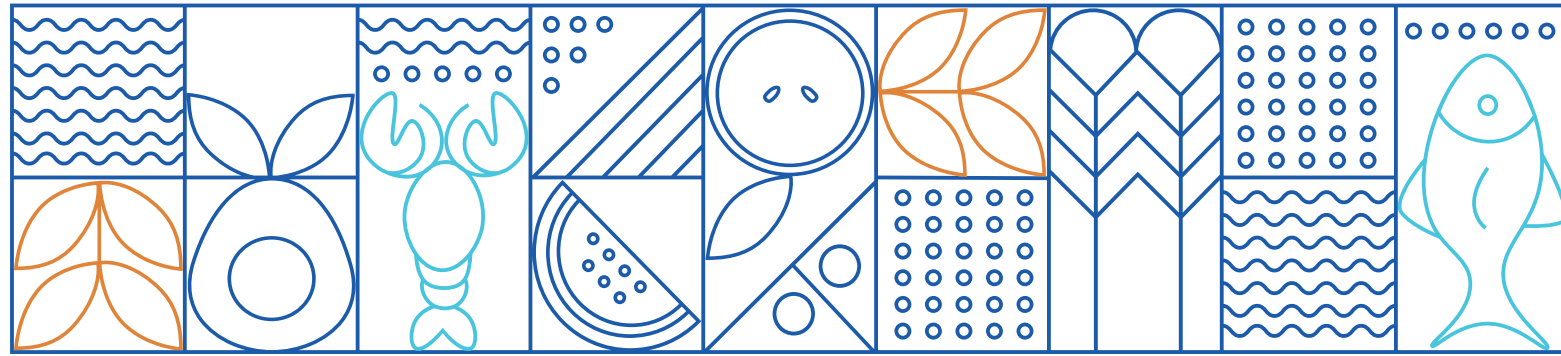


Ajuntament de Cullera



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE
CULLERA Y SU COMARCA

MENÚ LA MAR SALÀ



35€
POR PERSONA

Aperitivo

Cre moso de garrofón

Daditos de rape de lonja a la gallega

Potaje de vieras, codos de bogavante, boletus y trompetas de la muerte

Entrantes centro de mesa

Taquitos de bacalao sobre base de berenjena con mermelada de fresa

Mullador de capellán con salazones

Plato principal

Arroz del Señoret con gamba blanca de Cullera y galeras de la lonja

Postre

Tiramisú de pistacho o tartar de piña



Bebidas no incluidas. Reserva previa.
El arroz se servirá a mesa completa.
El arroz mínimo 2 personas.
Incluye café

RESTAURANTE LA MAR SALÀ
Avda del Dosel, 49 (Zona Dosel)
Tel. 96 174 63 80 · 605 646 880
lamarsaladeldosel@gmail.com
lamarsaladeldosel.es
Lunes cerrado

ORGANIZA:



ARTESANOS DEL
ARROZ

COLABORAN:

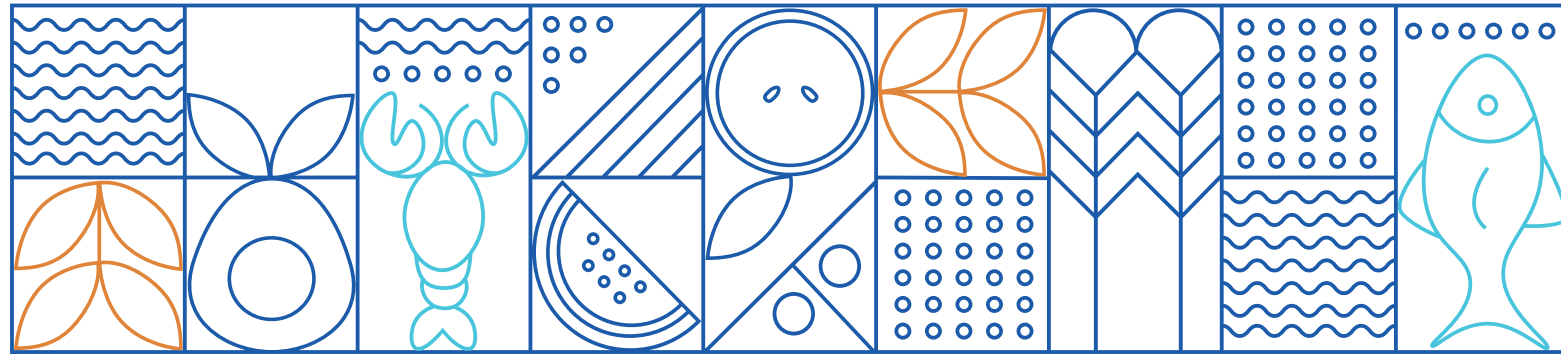


Ajuntament de Cullera



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE
CULLERA Y SU COMARCA

MENÚ LAS TERRAZAS DEL MARE NOSTRUM



38,5€
POR PERSONA

Aperitivo

Maruca, mojama, huevas de atún y almendras

Conchafina al limón

Ceviche de gamba blanca

Entrantes centro de mesa

Ensaladilla de merluza, gamba y anchoa

Sartén de gamba blanca a la sal

Plato a elegir

Arroz de rape, gamba moruna y langostino café con alioli de eneldo

Moruna de musola, calamar y cigala acompañada de rossejat*

(*paella de fideos tostados con caldo de fondo)

Postre

Milhojas de crema pastelera, chantilly, chocolate y miel



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

RESTAURANTE LAS TERRAZAS DEL MARE NOSTRUM
Avda Castellón, 12 (Zona Racó-Paseo Marítimo)
Tel. 96 172 00 42 · 641 017 310
terrasmarenostrum.com

Lunes cerrado

ORGANIZA:



ARTESANOS DEL
ARROZ

COLABORAN:

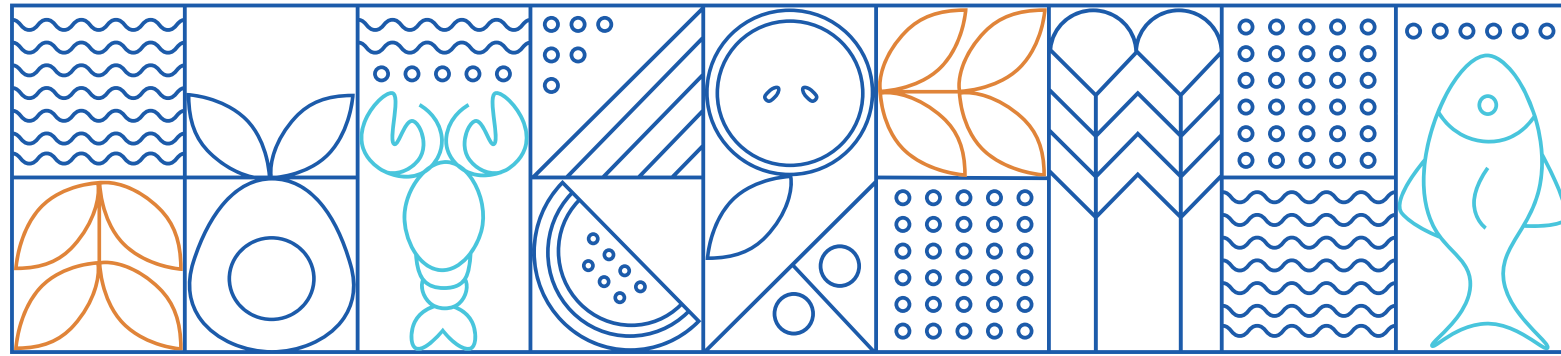


Ajuntament de Cullera



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE
CULLERA Y SU COMARCA

MENÚ LOS OLIVOS DEL RACÓ



30€
POR PERSONA

Entrantes centro de mesa

Puntillas fritas

Calamar de playa encebollado

Gambas blancas salteadas con ajitos

Plato principal

Arroz del señoret

Postre o café

Copa de helado (merengada, turrón o vainilla)



Bebidas no incluidas. Reserva previa.
El arroz se servirá a mesa completa.
Mínimo 2 personas.

RESTAURANTE LOS OLIVOS DEL RACÓ
C/ Pérez Galdós, 4 Bj (Zona Racó-Paseo Marítimo)
Tel. 96 213 60 43 · 620 448 663
rtelosolivosdelraco.es

Lunes cerrado

ORGANIZA:



ARTESANOS DEL
ARROZ

COLABORAN:

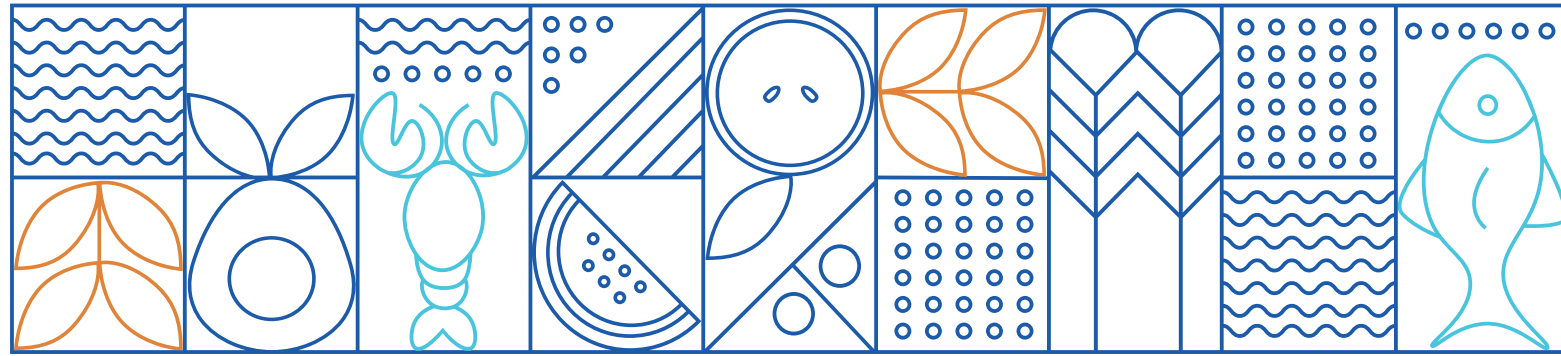


Ajuntament de Cullera



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE
CULLERA Y SU COMARCA

MENÚ MAR DE ORO



33€
POR PERSONA

Aperitivo

Croqueta de guanciale y velo de papada ibérica

Gildas caseras de anchoa y de boquerón

Coca de aceite con titaina y atún rojo encebollado

Entrantes centro de mesa

Tiradito de salmón fresco con gazpacho de fresas de temporada

Fritura de boquerones de lonja y gamba blanca con mahonesa de lima y chips de almendra marcona

Plato a elegir

Lomo de atún rojo trinchado con suquet all i pebrat

Arroz (seco o meloso) de galeras, cangrejo y pulpo con pescado de roca

Postre

Sorbete de lima, crema de mango y hierbabuena



Bebidas no incluidas. Reserva previa.
Los menús se servirán a mesa completa.
Plato principal: mínimo 2 personas, 1 caldero por mesa.

RESTAURANTE MAR DE ORO
Avda. Alicante, 8 (Paseo Marítimo)
Tel. 96 172 29 41
restaurantemardeoro.com
Martes cerrado

ORGANIZA:



ARTESANOS DEL
ARROZ

COLABORAN:

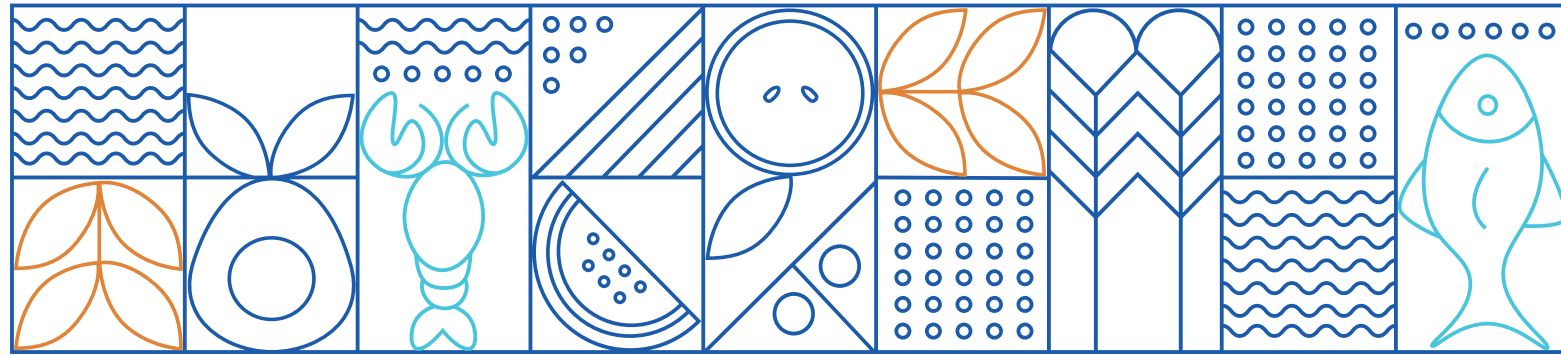


Ajuntament de Cullera



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE
CULLERA Y SU COMARCA

MENÚ TERRA



37,5€
POR PERSONA

Aperitivo

Gilda de atún rojo - encurtidos valencianos

Croqueta de gamba blanca de la lonja de Cullera

Entrantes centro de mesa

Dorada semicurada - gazpachuelo - uva moscatel

Clotxina y curry de cítricos

Coca de dacsá - titaina - atún rojo a la brasa

Plato a elegir

Arroz seco de sepia, gamba blanca y ajos tiernos

Arroz meloso de pulpo, habas y verdura de temporada

Postre

Helado de peras - granizado de verbena y limón - hinojo



Bebidas no incluidas. Reserva previa.
Los arroces se servirán a mesa completa.
Mínimo 2 personas.

RESTAURANTE TERRA
C/ del riu, 2 (Centro histórico)
Tel. 613 351 891
terra.cullera@gmail.com
terracullera.es
Martes cerrado

ORGANIZA:



ARTESANOS DEL
ARROZ

COLABORAN:

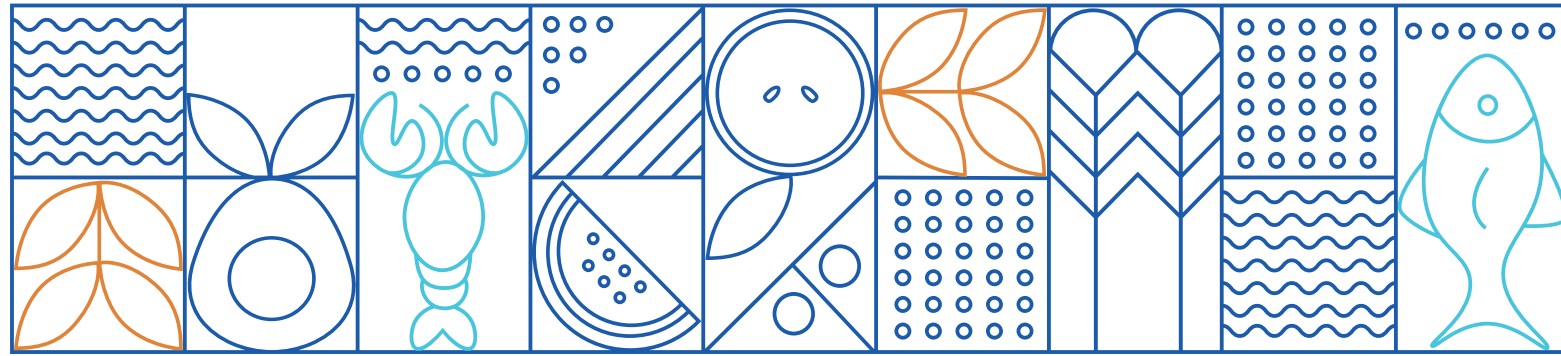


Ajuntament de Cullera



ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE
CULLERA Y SU COMARCA

MENÚ TURQUESSA BEACH



35€
POR PERSONA

Aperitivo

Croqueta de bogavante con salsa Kimchi

Brioche de salmón, aguacate y mango con mayo de mery

Entrantes centro de mesa

Tomate valenciano con ventresca de atún, cebolla morada, piparras dulces y encurtidos

Tataki de atún con alga wakame, emulsión de aguacate y huevas de lumpo

Plato a elegir

Arroz de sepia, rape y alcachofas

Bacalao confitado con crema de espinacas, patatas baby, pimientos del padrón, tomate cherry confitado y fideos de arroz tempurizado

Postre

Torrija con helado de leche merengada y dulce de leche



Bebidas no incluidas. Reserva previa.
El arroz se servirá a mesa completa.
Mínimo 2 personas.

RESTAURANTE TURQUESSA BEACH
Avda Castellón, 9 (Paseo Marítimo)
Tel. 678 019 498
grupolaturquesita.com
Cerrado lunes y martes

ORGANIZA:



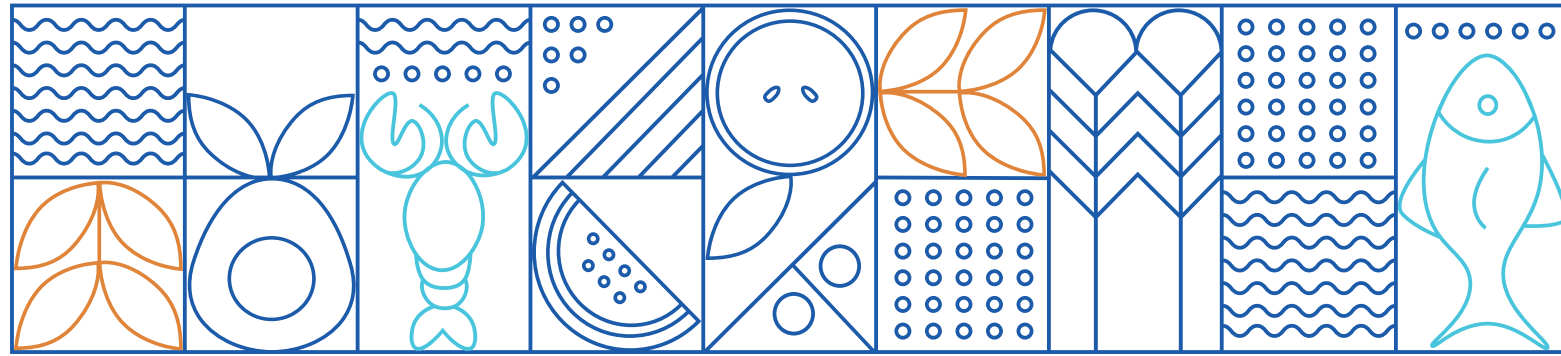
COLABORAN:



Ajuntament de Cullera



MENÚ ULISES PIGA



40€
POR PERSONA

Aperitivo

Tartar de gamba blanca con esencia de sésamo tostado y soja suave

Ceviche de gamba blanca con leche de tigre

Gamba blanca a la plancha con escamas de sal marina

Entrantes centro de mesa

Cigalitas de la lonja salteadas con ajos tiernos de la ribera

Clóchinas de Valencia en escabeche artesano de cítricos sobre lecho de patata "chip" de autor

Plato a elegir

Arròs Allipebrat: La esencia del Palmar llevada al arroz (meloso o seco)

Caldereta Marinera: Guiso tradicional de rape, emperador y dorada con fondo de roca y picada de almendras

Postre

Torrija de horchata empapada en leche de chufa, caramelizada y acompañada de helado artesano de leche merengada



Bebidas no incluidas. Reserva previa.
Los menús se servirán a mesa completa.
Plato principal, mínimo 2 personas
Incluye: pan con tomate y allioli, y café.

RESTAURANTE ULISES PIGA
Avda. Alicante, 6 (Zona playa-Paseo Marítimo)
Tel. 96 173 28 27
info@restauranteulisespiga.es
restauranteulisespiga.net
Solo sábados y domingos

ORGANIZA:



COLABORAN:

