

El placer del sabor,  
el placer del olor,  
el placer de comer...



III Jornadas Gastronómicas

**RESERVAS**

96 241 25 21 - C/ COLÓN 51, Alzira (Valencia)

[www.camivell.com](http://www.camivell.com)

**Colaboran:**



**FRUTAS CLARA**



**LAVANDERIA J.C.**



3<sup>as</sup>

# Jornadas Gastronómicas

del 20 al 25 de febrero

Otro año más, volvemos con las exitosas Jornadas Gastronómicas que os ofrecemos. Algunos de los mejores cocineros de la Comunidad Valenciana dotados de una consolidada trayectoria, compartirán con todos vosotros algunas de sus mejores creaciones gastronómicas.

A lo largo de estos días podréis disfrutar de la mejor gastronomía y de los mejores vinos de nuestra tierra.

Esperamos que disfruten tanto como nosotros lo hacemos realizando nuestro trabajo. Gracias por un año más, sin vosotros, no seríamos nada.

Diseña [www.neue.es](http://www.neue.es)



**CAMI·VELL**  
RESTAURANT

## Raúl Aleixandre

Lunes 20

Esfera de parmesano con aceite de trufa  
Anchoa con pimiento, berenjena asada y puré de aceituna negra  
Ensalada de bacalao con vinagreta de mango  
Flan de foie  
Arroz meloso marinero  
Buñuelos de chocolate con helado de nata y vainilla



Precio 45 €

Vinos ofrecidos por

## José Antonio Sánchez

Martes 21

Olleta de trigo en ravioli  
Coca de pulpo, en asadillo de verduras  
Vieira con apio, nabo, rabanitos y piñones  
Cherna en suquet con puré de aceite de oliva  
Conejo embarrado con patata y chucrut  
Stratachella de trufa con gruée de cacao y galleta



Precio 45 €

Vinos ofrecidos por

## Mar d'Avellanes

Miercoles 22

Ensalada de salazones  
Crujiente de queso  
Tosta de vieira con muselina  
Corvina con puré de berenjena ahumada y milhojas de patata  
Carrillera ibérica con setas y hortalizas  
Brownie de chocolate  
Frutos rojos



Precio 45 €

Vinos ofrecidos por



C/ Mendez Núñez, 17  
Valencia  
Tel.: 963 301 775  
www.casento.net

BODEGAS HISPANOSUIZAS



Puerto de Alicante  
Muelle de Levante  
(Planta 1º - Local 1)  
Alicante  
Tel.: 965 215 226 - 649 445 713  
www.elsvents.es



C/Avellanas, 9  
Valencia  
Tel.: 963 925 166  
www.mardeavellanas.com



## Alejandro del Toro

Jueves 23

Royal de boletus con huevo a 63° y jamón de bellota  
Tartar de lisa con vinagreta de Wasabi y crujiente de maíz  
Copa de rabo de toro con cremoso de patata  
Arroz meloso de gamba amb bleida  
Cochinillo crujiente con manzana en texturas  
Tatín de manzana con chocolate y leche merengada



Precio 45 €

Vinos ofrecidos por

## Cami Vell

Viernes 24

Capuchino de Tomate  
Esgarraet, Anchoa y Allioli  
Ensalada templada de Alcachofas con Bacón  
Huevo 63°, Maíz y Caldo de Gallina  
Fideos negros con Sashimi de Gamba  
"Suquet" de Escorpa al Cacao  
Taco de Chuletón con patata Raté  
Calabaza, Yogurt y kumquat  
Chocolate, Kikos y crema quemada  
Incluye un Gin Tonic de Nordic



Precio 45 €

Vinos ofrecidos por

## Apicius

Sábado 25

Atascaburras Manchego con piñones y huevas de arenque  
Pulpo blanco de roca con papada, alcachofas, pesto y naranja  
Cazuelita de morros de ternera guisados con garbanzos y habitas  
Pescado de playa con Calçot y romescú  
Liebre Royal con piña  
Chocolate en texturas



Precio 45 €

Vinos ofrecidos por



Amadeo de Saboya nº 15  
Valencia  
Tel.: 963 934 046  
www.restaurantealejandrotoro.com



C/ Colón, 51  
Alzira  
Tel.: 962 412 521  
www.camivell.com



Calle de Eolo, 7  
Valencia  
Tel.: 963 936 301  
www.restaurante-apicius.com

