VUELVE

VALÈNCIA CUINA OBERTA

Del 5 al 15 de Noviembre 2026

¡ RESERVA YA !
valenciacuinaoberta.com

València, Despensa del Mediterráneo

Organiza: AJUNTAMENT DE VALENCIA | capi casal · Fundació Visit VALENCIA

Colabora: VALÈNCIA TURISME · COMUNITAT VALENCIANA · ACTITUD MEDITERRÁNEA

RESERVA

Portolito GRUPO

VALÈNCIA CUINA OBERTA

Del 5 al 15 de Noviembre 2026

Organiza: Ajuntament de València | capi casal · Fundació Visit València

València, Despensa del Mediterráneo

Colabora: València · Comunitat Valenciana · Món Mediterrani

valenciacuinaoberta.com

Portolito CENTRO

Portolito PLAYA

¿Qué es València Cuina Oberta?

El festival gastronómico organizado por la Fundación Visit València en el que los mejores restaurantes de la ciudad ofrecen menús especiales creados únicamente para esta ocasión.

Una cita imprescindible para quienes aman la buena mesa: más de 70 restaurantes se suman para ofrecer menús especiales pensados únicamente para el festival. Platos elaborados con producto de proximidad, ingredientes mediterráneos, huerta, mar y la autenticidad de la cocina valenciana reinventada.

Tu menú forma parte de este festival, una invitación a descubrir Valencia a través de sus sabores.

¡Gracias por participar y disfrutar con nosotros!

RESERVAS

Portolito GRUPO

VALÈNCIA
CUINA
OBERTA

Del 5 al 15
de Noviembre 2026

Organiza: Ajuntament de València | capi casal · Fundació Visit València

València, Despensa del Mediterráneo

Colabora: València · Comunitat Valenciana · valenciacuinaoberta.com

Portolito CENTRO

Portolito PLAYA

MENÚ COMIDA

ENTRANTES los tres

Regañá Dark con atún rojo levemente escabechado, encurtidos y mayonesa de anchoas

Bullabesa de bogavante con salsa Rouille y tosta de hogaza

Croqueta con pastrami de Tomahawk nacional y velo de panceta a la pimienta

PLATO PRINCIPAL

Arroz con calamar de playa y atún semicurado en madera de olivo

POSTRE

Coulant con Praliné de avellanas y espuma de Pacharán

28€ *Pan y Bebida NO incluidos

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR

1.Gluten, 2.Lácteos, 3.Mostaza, 4.Sulfitos, 5.Cacahuetes, 6.Altramuces, 7.Huevo
8.Soja, 9.Frutos de cáscara,10. Moluscos, 11.Sesamo, 12.Apio, 13.Pescado, 14.Crustaceos

VALÈNCIA
CUINA
OBERTA

Del 5 al 15
de Noviembre 2026

Organiza: Ajuntament de València | capi casal · Fundació Visit València

València, Despensa del Mediterráneo

Colabora: València Turisme · Comunitat Valenciana · Món Mediterrani · valenciacuinaoberta.com

Portolito CENTRO

Portolito PLAYA

MENÚ VEGETARIANO COMIDA

ENTRANTES los tres

Regaña Dark con calabaza escabechada, encurtidos y mayonesa cítrica

Velouté de boniato asado con salsa Rouille y tosta de hogaza

Croqueta cremosa de setas y ajos tiernos

PLATO PRINCIPAL

Arroz con Edulis laminado, guisantes frescos y espaguetis de calabacín

POSTRE

Coulant con praliné de avellanas y espuma de Pacharán

28€ *Pan y Bebida NO incluidos

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR

1.Gluten, 2.Lácteos, 3.Mostaza, 4.Sulfitos, 5.Cacahuetes, 6.Altramuces, 7.Huevo
8.Soja, 9.Frutos de cáscara,10. Moluscos, 11.Sesamo, 12.Apio, 13.Pescado, 14.Crustaceos

VALÈNCIA CUINA OBERTA

Del 5 al 15 de Noviembre 2026

Organiza: Ajuntament de València | capi casal · Fundació Visit València

València, Despensa del Mediterráneo

Colabora: València · Comunitat Valenciana · Producto Mediterráneo

valenciacuinaoberta.com

Portolito CENTRO

MENÚ DEGUSTACIÓN CENA (A COMPARTIR)

Pan Payés con tomate rallado y all i oli 1

Atún rojo semi curado con aceite de carbón y mayonesa kewpie 2, 13

Vieira la brasa con jugo de su coral y espuma de ostras 4, 7, 10, 13, 14

Las bravas al cubo Portolito 1

Alcachofas en flor a la brasa con mousse de foie, guanciale y yema curada 1, 2, 4, 7

Donut de costillar asado a la BBQ coreana y glaseo de parmesano 1, 2, 8

POSTRE

Pastel templado de chocolate fondant templado + Sorbete de Gin Tonic 1, 2, 7, 9

36€ *Bebida NO incluida

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR

1.Gluten, 2.Lácteos, 3.Mostaza, 4.Sulfitos, 5.Cacahuetes, 6.Altramuces, 7.Huevo
8.Soja, 9.Frutos de cáscara,10. Moluscos, 11.Sesamo, 12.Apio, 13.Pescado, 14.Crustaceos

VALÈNCIA CUINA OBERTA

Del 5 al 15 de Noviembre 2026

Organiza: Ajuntament de València | capi casal · Fundació Visit València

València, Despensa del Mediterráneo

Colabora: València · Comunitat Valenciana · Reserva Mediterráneo

valenciacuinaoberta.com

Portolito CENTRO

MENÚ DEGUSTACIÓN CENA (A COMPARTIR)

VEGETARIANO

Pan Payés con tomate rallado y all i oli 1

Las bravas al cubo Portolito 1

Alcachofas en flor a la brasa con romescu de avellanas y lascas de parmesano 1, 2, 4, 7

Gyozas de verduras de temporada con emulsión de kimchee 1, 7, 11

Tofu glaseado estilo Koreano con puerro caramelizado en su jugo 4, 8

Pastel templado de chocolate fondant templado + Sorbete de Gin Tonic 1, 2, 7, 9

36€ *Bebida NO incluida

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR

1.Gluten, 2.Lácteos, 3.Mostaza, 4.Sulfitos, 5.Cacahuetes, 6.Altramuces, 7.Huevo
8.Soja, 9.Frutos de cáscara,10. Moluscos, 11.Sesamo, 12.Apio, 13.Pescado, 14.Crustaceos