

VI Jornadas Gastronómicas de Riba-roja de Túria

Del 1 al 14 de septiembre se llevarán a cabo las VI Jornadas Gastronómicas de Riba-roja de Túria, organizadas por el Ayuntamiento de Riba-roja de Túria y el área de Turismo y Patrimonio. El objetivo de estas Jornadas es poner en valor los productos gastronómicos de la zona, darlos a conocer y sobre todo experimentar con nuevos sabores. 5 restaurantes de la ciudad nos ofrecerán deliciosos y variados menús elaborados con productos km 0. Todos los menús incluirán entrantes, plato principal y postre; tendrán un costo de 22 € de los cuales 2 € serán destinados a una **causa solidaria**. En esta edición participarán los siguientes restaurantes: Restaurante la Barra (Hotel Muralleta), Bar Restaurante Antonio, Salón Lourdes, Asador Askuas y El Racó del Bon Gust.

A continuación les presentamos los menús que nos ofrecen cada uno de ellos:

Restaurante Antonio

Aperitivo

Salmorejo con langostino

Entrante

Croquetas de ternera y jamón con salsa de verduras con patatas paja.

Plato principal a elegir:

Arroz del señoret o pluma ibérica

Postre casero

Pan y una bebida.

Restaurante Antonio

Av. de la Paz, 69. Tel.: 96 165 32 68

Horario: viernes a domingo de 13 a 15 hs y de 21 a 23 hs.

El Racó del bon gust

Aperitivo de Bienvenida

Sopa fría de altramuses con tierra de cacahuete

Entrante

Tártaro de tomate y mohama

Principal a elegir:

Lomo de Dorada con pisto y tomillo limonero o Arroz meloso de pato, judías verdes y garrafón (Mín. 2 Pax) Solo Mediodía

Tournedó de cordero visigodo

Postre

Coca fina de almendra y naranja con requesón, membrillo, helado de pomelo y un toque de canela

Menú Vegetariano (El Racó del Bon Gust)

Aperitivo de Bienvenida

Sopa fría de altramuses con tierra de cacahuete

Entrante

Tártaro de tomate

Principal a elegir:

Arroz meloso de verduras ecológicas (Mín. 2 Pax) Solo Mediodía

Milhojas de patata, huevo y verduras ecológicas

Postre

Coca fina de almendra y naranja con requesón, membrillo, helado de pomelo y un toque de canela

El Racó del Bon Gust

Calle Rei en jaume Nº1

Teléfono: 96 277 97 24 - 691 131 254

Correo electrónico: untocdecanella@gmail.com

Horario del menú:

Comidas: Lunes, Martes, Jueves, Viernes, Sábado y Domingo (14:00 - 16:30)

Cenas: Viernes y Sábado (21:00 - 23:30)

Restaurante La Barra del Hotel Muralleta

Aperitivo

Cucharita de degustación con saquito de langostino y salsa tártara con sorbito de vino blanco "Pasión de Moscatell"

Entrantes

Tomate valenciano con capellans

Canelón de calabacín y carrillera de ternera

Plato Principal

Arroz de las riberas del Túria con nabos, calabaza y naranja o Ternasco a la cerveza

Postre

Horchata con fartón

Pan y primera bebida

BEBIDA: CERVEZA 1/3, AGUA, REFRESCOS, COPA DE VINO BLANCO/TINTO/ROSADO

RESTAURANTE LA BARRA del Hotel Muralleta

C/Cisterna, 31 - 46190 Riba-Roja de Túria (València) - Telf: 962.779.240

Web: www.hotelmuralleta.es / E-mail: labarra@hotelmuralleta.es

FACEBOOK: @labarrahm

Horario:

Jueves, viernes y sábados noche de 21:00 a 23: 00.

Viernes, sábados y domingos medio día de 13:30 a 15: 30.

Salón Lourdes

Aperitivo bienvenida

Moretum para queso

All i oli de membrillo

Entrante

Col con aceitunas

Plato principal a elegir entre:

Arròs amb, carabassa i taronja

Pollo Visigodo

Postre

Coca de avena y horchata

Pan y primera consumición

Salón Lourdes II

C/ Virgen de Begoña, 18

96 277 15 80 - 625 40 30 30

salonlourdesii@hotmail.com

Horario:

Domingo 3 de 14:00 a 16:00

Domingo 10 de 14:00 a 16:00

Jueves 14 de 14:00 a 16:00

Asador Askuas

Aperitivo

Montadito de la barraca

Primer plato (a elegir)

Ensalada Espencat

Crema de la huerta templada de dos colores.

Segundo plato (a elegir)

Solomillo de cerdo con patatas paja y salsa de higos con nueces

Calamar a la brasa con vinagreta del Mediterráneo

Postre (a elegir)

Tarta de queso con arándanos

Tarta de tres chocolates

Con café y una bebida

Asador Askuas
Calle Cisterna nº 43
Tlf: 961652092
asadoraskuas@gmail.com
Horario: de martes a domingo de 13.00 a 15.00 horas.

II Certamen de Arroces de las Riberas del Turia

El 3 de septiembre a las 11 horas en el Parque Maldonado. Showcooking y degustación del plato tradicional “*Arròs de les riberes del Túria: arròs amb fesols, naps, carabassa i taronja*” de la mano del chef Joan Clement con la colaboración de otras entidades gastronómicas.

VI Jornades Gastronòmiques de Riba-roja de Túria

Del 1 al 14 de setembre es duran a terme les **VI Jornades Gastronòmiques de Riba-roja de Túria**, organitzades per l'**Ajuntament de Riba-roja** i l'àrea de **Turisme i Patrimoni**. L'objectiu d'aquestes jornades es posar en valor els productes gastronòmics de la zona, donar-los a conèixer i sobre tot, experimentar amb nous sabors. 5 restaurants de la ciutat ens oferiran deliciosos i variats menús elaborats amb productes de km 0. Tots els menús inclouen entrants, plat principal i postres; tindran un cost de 22 euros dels quals 2 seran destinats a una **causa solidaria**. En aquesta edició participaran els següents restaurants: Restaurant la Barra (Hotel Muralleta), Bar Restaurant Antonio, Saló Lourdes, Asador Askuas i El Racó del Bon Gust.

A continuació els presentem els menús que ens ofereixen cadascun dels restaurants.

Restaurant Antonio

Aperitiu

Salmorejo amb llagostí

Entrant

Croquetes de vedella i pernil amb salsa de verdures amb creïlles palla

Plat principal a elegir

Arròs del senyoret o ploma ibèrica

Postres casolà

Pa i una beguda

Restaurant Antonio

Av de la Pau, 69. Tel.:96 165 32 68.

Horari: divendres a diumenge de 13 a 15 hs i de 21 a 23 hs.

El Racó del bon gust

Aperitiu de benvinguda

Sopa freda de tramussos amb terra de cacauet

Entrant

Tartar de tomata i mohama

Principal a elegir

Llom de Daurada amb pisto i timó o Arròs melós d'ànec, bajoquetes verdes i garrafó
(Min. 2 pax) Sols al migdia

Tournedó de corder visigot

Postres

Coca fina d'ametla i taronja amb mató, codony, gelat de pomelo i un toc de canella

Menú vegetarià (El Racó del Bon Gust)

Aperitiu de Benvinguda

Sopa freda de tramussos amb terra de cacauet.

Entrant

Tartar de tomata

Principal a elegir

Arròs melós de verdures ecològiques (Min. 2 Pax.) Sols al migdia
Milfulles de creïlla, ou i verdures ecològiques

Postres

Coca fina d'ametla i taronja amb mató, codony, gelat de pomelo i un toc de canella

El Racó del Bon Gust

Carrer Rei en Jaume n 1.

Telèfon: 96 277 97 24 - 691 131 254

Correu electrònic: untocdecanella@gmail.com

Horari del menú:

Dinars: Dilluns, dimarts, dimecres, dijous, divendres, dissabte i diumenge (14:00 - 16:30)

Sopars: Divendres i dissabtes (21:00 - 23:30)

Restaurant La Barra del Hotel Muralleta

Aperitiu

Cullereta de degustació amb un saquet de llagostí i salsa tàrtara amb un glopet de vi blanc "Pasió de Moscatell"

Entrants

Tomata valenciana amb capellans

Caneló de carabasseta i galta de vedella

Plat principal

Arròs de les riberes del Túria amb naps, carabassa i taronja o Corder tendral a la cervera

Postres

Orxata amb fartó

Pa i primera beguda

BEGUDA: CERVESA 1/3, AIGUA, REFRESCS, COPA DE VI BLANC/TINT/ROSAT.

RESTAURANT LA BARRA del Hotel Muralleta

C/Cisterna, 31 - 46190 Riba-roja de Túria (València) - Telf: 962.779.240

Web www.hotelmuralleta.es / E-mail: labarra@hotelmuralleta.es

FACEBOOK: @labarrahm

Horari:

Dijous, divendres i dissabtes nit de 21:00 a 23:00.

Divendres, dissabtes i diumenges migdia de 13:30 a 15:30.

Saló Lourdes

Aperitiu de benviguda

Moretum per a formatge

All i oli de codony

Entrant

Col amb olives

Plat principal a elegir entre

Arròs amb carabassa i taronja

Pollastre Visigot

Postres

Coca d'avena i orxata

Pa i primera beguda.

Saló Lourdes II

C/ Virgen de Begoña, 18

96 277 15 80 - 625 40 30 30

salonlourdesii@hotmail.com

Horari:

Diumenge 3 de 14:00 a 16:00

Diumenge 10 de 14:00 a 16:00

Dijous 14 de 14:00 a 16:00

Asador Akuas

Detall de benvinguda

"Montadito" de la barraca

Primer (a elegir)

Ensalada Espencat

Crema de l'horta temperada de dos colors

Segon (a elegir)

Filet de porc amb creïlles i salsa de figues amb anous

Calamar a la brasa amb vinagreta del Mediterrani

Postres (a elegir)

Patís de formatge amb nabius

Pastís de tres xocolates

Amb cafè i una beguda

Asador Askuas

Carrer Cisterna n. 43

Tlf: 961652092

asadoraskuas@gmail.com

Horari: de dimarts a diumenge de 13.00 a 15.00 hores

II Certamen d'Arrossos de les Riberes del Túria

El 3 de setembre a les 11 hores en el Parc Maldonado. Degustació del plat tradicional "Arròs de les riberes del Túria: arròs amb fesols, naps, carabassa i taronja" de la mà del xef Joan Clement amb la col·laboració d'altres entitats gastronòmiques.