



*Menús San Valentín*

2020

**CULLERA**\*



## Cafetería Alcalà

14 febrero

### ENTRANTES

- Carpaccio de tomate km. 0 con alcachofas y jamón ibérico.
- Rosbif con virutas de parmesano
  
- Sorbete de la pasión

### PRINCIPAL A ELEGIR

- Bacalao a baja temperatura con tomate y crujiente de puerro
- Secreto ibérico con verduritas del terreno

### POSTRE

- Delicia de fresa
- Corazón de chocolate.

\*Bebida

**Precio:** 25 €

**Reservas:** 961 725 098

**Dirección:** C/ Pintor Ferrer Cabrera, 3



## Bar Restaurante Ateneo Musical

14 de febrero

### ENTRANTES

- Surtido de Ibéricos
- Gambas y cigalas a la plancha
- Ensalada tropical

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Solomillo ibérico con salsa de setas
- Lenguado en salsa de almendra

### POSTRE

- Postre especial de San Valentín

\*1 bebida, café o infusión

Vino Blanco o Tinto

Discomóvil

**Precio:** 25€

**Reservas:** 674 513 430 /673 767 410 /961 037 003

**Dirección:** C/ Ateneo Musical, 15





## Restaurante Ca Pepa

14 febrero

### ENTRANTES

- Surtido de panes
- Ensalada de hojas variadas, frutas y queso fresco
- Tarrina de pescado
- Surtido de marisco cocido

### PRIMERO

- Lubina s/Mediterraneo

### SEGUNDO

- Solomillo s/setas

### POSTRE

- Postre San Valentín

\*Vino (valenciano, D.O.), refresco, cerveza

**Precio:** 30 €

**Reservas:** 961 730 086

**Dirección:** C/ Cabañal, 7



## Restaurante Casa Ramón

14 y 15 febrero cena

### ENTRANTES

- Salteado tierra y mar
- Surtido de ibéricos y quesos
- Pan tostado con tomate

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Solomillo de ternera a las finas hierbas
- Timbal de cordero deshuesado
- Lubina con almejas y gambas

### POSTRE A ELEGIR

- Coulant de chocolate y helado de vainilla
- Puding de calabaza
- Coulant de frambuesas y helado de leche
- Flan de queso

\*Bebida y café

**Precio:** 30€

**Reservas:** 663060181

**Dirección:** Caminàs dels Homens, 22





# Restaurante Casa Salvador

14 febrero cena

## ENTRANTES

- Pan de pueblo con tomate
- Ensalada de hojas frescas con setas, parmesano y aceite de trufa
  - Quisquilla hervida
  - Croqueta plana de queso de cabra con cebolla caramelizada al vino tinto y salsa de frambuesa

## PRIMERO

- Taco de bacalao con salsa romesco y pesto de pistachos

## SEGUNDO

- Vacío de ternera adobado al carbón con patatitas a la mantequilla y chalotas

## POSTRE

- Mousse de moka y Baileys con chocolate y cookies
- Helado de limón de Cullera y menta

Café o infusión

\*Agua, refrescos, vino blanco Marqués de Cáceres verdejo y tinto Pesquera  
Noche amenizada por Navarro Flamenco Band

**Precio:** 35€ (mín. 2 personas).

**Reserva:** 96 172 01 36

**Dirección:** Av. Estany S/N



# Restaurante Cazadores

14 febrero

## ENTRANTES

- Flor de Lis ibéricos y quesos
- Corazón de amor con revuelto de ajetes y gambas
- Parejas de mousse de foie de pato y confitura de frambuesa
- Chupa-chups de queso curado bañado con pasión de pimiento rojo y trufa negra
  - Cupido licuado de flor de la pasión

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Secreto Ibérico Duroc acompañado de canelón de patata y calabacín afrodisíaco
  - Suquet de pescado y marisco

## POSTRE

- Éxtasis de bocaditos de San Valentín

\*Vino tinto Rioja o Ribera del Duero, vino blanco rueda Verdejo "Dilema de Cupido"  
Vino rosado "Hoya de lealtad"

**Precio:** 30 €

**Reservas:** 688 326 349

**Dirección:** Avda. Passeig Dr. Alemany, 6





## Restaurante Club de Tenis

14 febrero

### ENTRANTES

- Ensalada de langostinos, queso de cabra, frutos secos y vinagreta de frambuesa.
  - Pastel de foie con manzana a la miel
- Carpaccio con parmesano y mayonesa de mostaza
  - Salteado de magro con noodles y salsa hoisin

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Entrecot con salsa jamón y frutos secos
  - Merluza con salsa de almejas

### POSTRE

- Corazón de Brownie de chocolate

\*Bebida, café y copa de cava  
Discomóvil

**Precio:** 23€

**Reservas:** 673 194 275

**Dirección:** Ctra. Nazaret - Oliva Km. 37



## Hotel Cullera Holiday

15 de febrero

### ENTRANTES

- Crema de foie y queso de cabra caramelizado
  - Alcachofas rellenas de boletus
- Pimientos del piquillo rellenos de gambas y puerros

### PRIMERO

- Merluza de pincho con verduras al vapor

### SEGUNDO

- Solomillo de ternera con salsa de setas de temporada

### POSTRE

- Brownie de chocolate con helado de vainilla y frutos rojos

Bodegas nodus, agua y refrescos

**Precio por pareja:** 160€

**Incluye:** habitación doble en media pensión

Cena especial San Valentin (agua y vino incluido) fiesta "love is in the air" (disco móvil y barra libre)

**Información y reservas:** [reservas@culleraholiday.com](mailto:reservas@culleraholiday.com)

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

**Teléfono:** 96 173 15 55

**Dirección:** Avenida Del Racó, 27





# Restaurante El Puerto

14 y 15 febrero cena



## Menú De combinados

### ENTRANTES

- Patatas con bacon y queso fundido
- Calamares de la lonja rebozados
- Mejillones al vapor

### PLATO COMBINADO A ELEGIR:

- Bistec de ternera con guarnición
- Lomo con guarnición
- Pechuga plancha o empanada
- Carne de caballo ajos tiernos
- Chuletas de cordero con guarnición
- Sepia a la plancha con guarnición
- Calamares a la plancha o romana
- Bacalao rebozado con guarnición
- Merluza a la plancha con guarnición

\*Pan, 1 bebida, postre o café

**Precio:** 18€

## Menú De Lux

### ENTRANTES

- Patatas con bacon y queso fundido
- Calamares de la lonja rebozados
- Mejillones al vapor

### PLATO COMBINADO A ELEGIR

- Entrecot a la pimienta o roquefort
- Codillo al horno con guarnición
- Carrillada con guarnición
- Rabo de toro con guarnición
- Secreto ibérico con guarnición
- Emperador con guarnición
- Dorada a la espalda con guarnición
- Lubina con guarnición

\*Pan, bebida, postre o café

**Precio:** 22€

**Reservas:** 96 173 02 67-665 918 170

**Dirección:** Avd del Puerto nº 17



## Restaurante El Pito del Sereno

14 y 15 febrero



### ENTRANTES

- Pan tostado con tomate y alioli
- Chupa Chups de chistorra con tempura de cerveza tostada y crema de pimiento verde
- Huevos rotos con jamón y pimientos de padrón.
- Figatells de pato con salsa Hoisín.
- Calamar dos texturas
- Ensaladita fresca de marisco

### PRINCIPAL

- Solomillo de ternera con salsa de cabrales y corazón de pimientos

### POSTRE

- Postre: un beso de queso

\*Vino blanco y tinto, refrescos, aguas y cerveza.

**Precio:** 20'50 €

**Reservas:** 607 500 056

**Dirección:** C/ Caminàs dels Hòmens, 4



## Restaurante-Pizzería La Goleta

14 y 15 febrero (cena)



- Surtido de ibéricos de bellota 100% D.O
- Zamburiñas y navajas con vinagreta de cítricos de la tierra
- Croquetas de jabalí con crema de chirivía y croquetas de boletus con reducción de P.X
- Acompañado de pan de pueblo con tomate

- Corvina con holandesa de codium y sal de limón
- Torre de solomillo ibérico con foie líquido, cebolla caramelizada y chips de alcachofa

- Browni templado sobre sopa de chocolate blanco y helado de violeta con sal de hibiscus
- café o infusión

Vino Huella de Merseguera (D.O Valencia alto Turia), Huella de Garnacha (D.O Valencia Alto Turia) medalla de oro MONOVINO 2020

- Cerveza, sangría, agua

**Precio:** 33€/PAX (Mínimo 2 personas)

**Reservas:** 96 173 38 899 - 69 58 25 503

**Dirección:** Avd.Castellón Nº 20



## Asador La Olivera

15 febrero



- Revuelto de calabacín y gambas
  - Puntilla
  - Calamares
- Pan tostado con tomate y alioli

- Entrecot a la brasa
- Emperador a la plancha

- Postre especial de enamorados
- café y copa de champagne

- Vino blanco-Adolfo de las Heras
- Vino tinto-Utiel Requena Salinas

Fiesta post-cena con discomóvil y bebidas top

**Precio:** 25€

**Reservas:** 690 19 26 62

**Dirección:** Camí Molí Cremat, 104



## Restaurante La Cava Baja

14 y 15 febrero cenas



### ENTRANTES

- Cóctel de bienvenida
- Brocheta de frutas
- Langostino en tempura
- Sepia con ajos tiernos
- Vieras con ragoût de langostinos

### PRINCIPAL A ELEGIR

- Solomillo de ternera con Portobello al grill y salsa de foie.
- Tartar de salmón con guacamole
- Lomo de atún con ajos tiernos

### POSTRE

- Mousse de chocolate

**Precio:** 30€

**Reservas:** 961 725 947

**Dirección:** Avda. de Alicante, 9 (paseo marítimo)





## Restaurante L'Alegre

14 y 15 febrero

### ENTRANTES

- Ensalada de fresas y esferas de queso con polvo de nueces
- Foie con pan de nueces y membrillo
- Coca candeal de ibéricos y aceite de frutos secos

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Lomo de lubina al horno
- Secreto ibérico en dos texturas

### POSTRE

- Postre especial enamorados

\*Vinos DO, cafés

**Precio:** 30€

**Reservas:** 961 06 19 46

**Dirección:** C/Poeta Miguel Hernández, 5



## Restaurante Mar de Oro

14 febrero

### ENTRANTES

- Ventresca de atún glaseada
- Fritura de pescaditos

### PLATO PRINCIPAL

- Paella de calamares, emperador, gambón y alcachofas

### POSTRE A ELEGIR

- Souffle de chocolate con helado de vainilla
- Tiramisú de Limoncello con sorbete de limón

**Precio:** 20€ (bebida no incluida)

**Reservas:** 961 722 941

**Dirección:** Avda. Alicante, 9





## Asador Palacios

14 febrero



### ENTRANTES

- Jamón Ibérico de Guijuelo con queso manchego curado.
- Pan rústico recién horneado con tomate y ajoaceite
- Pincho de langostinos al limón
- Ensaladilla de la casa.
  
- Degustación de sidra.

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Chuletón de Buey a la brasa para 2 personas acompañado con patatas, huevos fritos y salsas (Chimichurri, Palacios, Diabla o Limón).
- Pescado de la lonja para 2 personas acompañado con patatas, huevos fritos y salsas (Chimichurri, Palacios, Diabla o Limón).

### POSTRE

- Postre de la casa.

Vino de la Casa, Cerveza, Refrescos, Agua (1 bebida), Café.

**Precio:** 27'50 €

**Reservas:** 961 116 888

**Dirección:** c/ Madrid, 4



## Bar Restaurante SMI Santa Cecilia

14 y 15 febrero



### ENTRANTES

- Pan tostado con tomate
- Jamón ibérico D.O. Guijuelo con queso manchego curado
- Brochetas de gambón con algas
- Sepia a la plancha

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Entrecot de ternera a la reducción de P.X.
- Lenguado con salsa de gambas

### POSTRE

- Corazones de chocolate blanco con frutos silvestres

\*Agua mineral, cerveza y refrescos, vino tinto, vino blanco  
café e infusiones

Copa de cava Brut Nature Roger de Flor

Baile hasta la madrugada, música en directo y photocall

**Precio:** 26€


**Reservas:** 96 172 01 11


**Dirección:** C/ del Riu, 7

Feliz   
día de  
San Valentín!

## **Tourist Info Cullera**

Plaza Constitución s/n  
46400 Cullera (Valencia)

 961 731 586

 661 213 155

cullera@touristinfo.net

[www.visit-cullera.es](http://www.visit-cullera.es)