

Conoce El Puig

La Concejalía de Turismo y los principales restaurantes del Puig organizan las III Jornadas Gastronómicas de "Gastronomía Mediterránea Saludable".

El Ayuntamiento del Puig apoyó en el 2010 la candidatura de la dieta mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La Unesco aceptó, en noviembre del mismo año, su inclusión en el listado destacando que: "no comprende solamente una alimentación, ya que es un elemento cultural que propicia la interacción social".

España, Grecia, Italia y Marruecos presentaron una candidatura conjunta que finalmente ha dado sus frutos. La Unesco reconoció que "la dieta mediterránea es un conjunto de competencias, conocimientos, prácticas y tradiciones relacionadas con la alimentación humana, que van desde la tierra a la mesa, abarcando los cultivos, las cosechas y la pesca, así como la conservación, transformación y preparación de los alimentos y, en particular, el consumo de éstos".

La gastronomía mediterránea se caracteriza por la abundancia de alimentos vegetales; un consumo moderado de carne, pescado, marisco, productos lácteos y huevos; aportes diarios moderados de vino y el empleo de aceite de oliva como fuente principal de grasa. Los restaurantes locales han elaborado diferentes menús con un denominador común: las verduras de temporada y el arroz, ingredientes tradicionales que se utilizan en la mayor parte de las recetas gastronómicas de la comarca de l'Horta Nord.

Real Monasterio de Santa María del Puig.

Visita guiada. Horario: de martes a sábado, a las 10 h, 11 h, 12 h, 16 h y 17 h. Tel.: 96 147 02 00.

Cartuja de Ara Christi.

Visitas guiadas. Tourist-Info El Puig. Tel.: 96 195 90 29.

Museo de la Imprenta y las Artes Gráficas.

Horario: de martes a sábado, de 10 h. a 14 h. y de 16 h. a 18h. Domingos y festivos: de 10 h. a 14 h.

Ermita de Sant Jordi.

Horario: de martes a domingo, de 10 h. a 14 h.

Ruta guiada "La huella de Jaume I en el Puig".

Ruta teatralizada. Tourist-Info El Puig. Tel.: 96 195 90 29.

Ruta audioguiada "El Puig, un poble històric de l'Horta"

Tourist-Info El Puig. Telf: 96 195 90 29.

Más información: Tourist Info El Puig.

Tel.: 96 195 90 29.
elpuig@touristinfo.net / www.elpuig.es



3^{as} Jornadas Gastronómicas

gastronomía · mediterránea · saludable

El Puig

del 8 de Abril al 15 de Mayo de 2011

Arrocería Noray

www.arrocerianoray.com
info@arrocerianoray.com
Dirección: Camino Santa Elvira,
Urbanización Plans-Mar, Playa de El Puig, Valencia
Telf: 96 146 34 89

Huerto de Santa María

www.huertodesantamaria.com
comercial@huertodesantamaria.com
Dirección: Camino de cebolla, 4
El Puig, Valencia
Telf: 96 147 22 26

Alhacena

www.restaurantealhacena.es
antonio.sumiller@hotmail.com
Dirección: Avda. Virgen del Puig, 36
El Puig, Valencia
Telf: 96 147 13 40

Jepys

jepys@live.es
Dirección: Urbanización Play-Puig
(En la Plaza Roja) Playa del Puig, Valencia
Telf: 96 146 03 25

Taberna Marisma

www.tabernamarisma.com
info@tabernamarisma.com
Dirección: Camino Santa Elvira,
Urbanización Plans-Mar, Playa de El Puig, Valencia
Telf: 96 146 34 26

Elfos

www.tubarelfos.com
tubarelfos@hotmail.es
Dirección: Avda. Virgen del Puig, 26
El Puig, Valencia
Telf: 96 147 31 03

Precio del menú: IVA incluido, bebida no incluida.
Todos los restaurantes ofrecen un menú infantil

Arrocería Noray

20 €

ENTRADAS

Ensalada Templada de Trigueros,
Gambas, Mezclum y Vinagreta
Madejitas de Foie
Sepia a la Plancha

PRINCIPAL

Surtido de montaditos varios
A Elegir entre nuestra selección de Arroces

POSTRE

Mousse de Chocolate Blanco y Negro

Alhacena

25 €

ENTRADAS

Gazpacho de fresas, aguacate y picatostes
Pataqueta tostada, tomate y aceite serrana de espadan
Sepionets salteados con habitas y ajos tiernos
"Xató" tradicional ensalada mediterranea
De escarola, arbequinas. . . Y salsa xató
Coca crujiente con verduras de primavera

PRINCIPAL

Arroz meloso de setas y algas con supremas de raya

POSTRE

Crema de naranja tostada - Coca cristina
Moscatel de Valencia

Huerto de Sta. Maria

20 €

ENTRADAS

Nuestros Snaks de Bienvenida
Ensalada Tricolor con Salazones y Alcachofas
Salteado de Chipirones con Habitas Tiernas
Chupito Cremoso de Limón

PRINCIPAL

A elegir entre Arroces Caldosos, Melosos y Secos

POSTRE

Helado de naranja con fresones y chocolate
Licores Espirituosos



Jepys

19 €

ENTRADAS

Clochinas al vapor con queso fresco de cabra aderezado
con "garun", huevas de trucha y vino de Jerez.
Crujiente de langostinos del mediterráneo
con salsa de romesco y albahaca.

PRINCIPAL

Arroz "Casetes de la mar" Paella de lubina,
berberechos y navajas.

POSTRE

Postre árabe: Arnadí

Taberna Marisma

10 €

ENTRADAS

Ensalada de Queso con Vinagreta a la Miel
Surtido de Montaditos Variados

PRINCIPAL

Surtido de montaditos varios
Cazuela de Patatas a lo Pobre, con Huevo y Jamón
Berenjenas a la Miel

POSTRE

Tiramisú ó Mousse de Frutas del Bosque

Elfos

18 €

ENTRADAS

Tortitas de camarón con buñuelos de bacalao
Ensalada de crujientes del mediterraneo
Revuelto de patatas boletus y foia gratinado al horno

PRINCIPAL (a elegir)

Lenguado a la andaluza con habitas del mediterraneo
Arroz meloso con codornices setas,
secreto de judia y garrofón

POSTRE

Surtido de fruta natural

