

GUÍA WIKI^{PAELLA} 2023



VALENCIA

Delicious
València

VALÈNCIA
TURISME

COMUNITAT
VALENCIANA

L'EXQUISIT
mediterrani

Dacsa

Índice

Table of content

06

Prólogo
Prologue

25

Premios Especiales
Special Awards

08

Fundadores
Founders

30

Cullera de Fusta

13

Socios de honor
Honorary Members

35

Distinguidos Alacant
Distinguished Alacant

20

10 años cocinando wikipaella
10 years of cooking wikipaella

59

Distinguidos Castelló
Distinguished Castelló

134

Escuela de Paellas
Paella's School

73

Distinguidos València
Distinguished València

136

Wikipedia Flyers

121

Otros distinguidos
Other distinguished

138

V Paellaforum

142

World Paella Day

¿Dónde comer arroz a la valenciana en 2023?

En una paella el protagonista es el arroz. El resto de ingredientes puede variar en función de la temporada o de la zona en la que nos encontremos. Pero la manera de cocinar el arroz, no. La perfección de la paella se produce cuando el grano está seco, suelto, entero y sabroso, es decir, ha absorbido el sabor de los ingredientes que hemos puesto.

Hace poco más de siglo y medio, un cocinero belga bautizó a la paella como “Riz à la Valencienne” (arroz a la valenciana), pero para los valencianos siempre ha sido paella, simplemente, y forma parte de nuestra cultura. Es la manera que tenemos los valencianos de cocinar, comer, disfrutar, sentir y vivir el arroz.

De esta forma, podemos definir la paella como una técnica de cocinar el arroz. Sin lugar a dudas, la más compleja que existe. Una preparación lineal donde en el mismo recipiente de cocina se van añadiendo los ingredientes, y dándoles a cada uno su punto especial.

Y con este enfoque, Wikipaella, en su décimo aniversario, se abre a todas las recetas de paella tradicionales de la Comunidad Valenciana. El objetivo ha sido siempre el mismo, acercar la paella al mundo, a aquellos que la desconocen. Pero hoy, superado el viejo debate de los ingredientes, queremos que sea en su sentido más amplio, para que todos podamos disfrutar de la gastronomía arrocera valenciana en plenitud.

Where to have Valencian-style rice in 2023?

In a paella, rice is the protagonist. The rest of ingredients can vary depending on the season or the area where it is made. However, the way of cooking the rice does not change. Paella's perfection is achieved when the grain is dry, loose, whole and tasty, that is, it has absorbed the flavour of the ingredients that we have put in it.

A little over a century and a half ago, a Belgian cook gave paella the name of "Riz à la Valencienne" (Valencian rice), but it has always been paella for Valencians, as simple as that, and it is part of our culture. It is the way us Valencians cook, eat, enjoy, feel and experience rice.

This way, we could define paella as a technique for cooking rice. No doubt, the most complex we know. A linear preparation in which ingredients are gradually added in the same pan, each adding its special tone.

So, with this approach, Wikipaella, on its tenth anniversary, opens to all traditional paella recipes from Comunidad Valenciana. The goal has always been the same: bringing paella to the rest of the world, to those who have not had the pleasure. But today, having overcome the old ingredients debate, we want, in the broadest of senses, all to enjoy Valencian rice cuisine to the fullest.

¿Wikipedia? No, Wikipaella.

Han tenido que pasar diez años para que mucha gente deje de confundirnos con la famosa enciclopedia. Era un riesgo que teníamos que asumir a cambio de poder concentrar el espíritu de este proyecto en una sola palabra. Wikipaella, una herramienta colaborativa, para proteger e impulsar la paella entre todos.

Hoy en día cuesta de creer, pero antes de 2013 no existía un consenso alrededor de la paella. Nadie se ponía de acuerdo en definir qué es paella, y mucho menos, concretar los ingredientes de la todopoderosa paella valenciana. En este contexto, surge una pregunta que será el germen del proyecto: si los valencianos somos incapaces de explicar qué es la paella, ¿cómo vamos a exigir al resto del mundo que lo sepa?

Pero vayamos un poco más atrás, a la prehistoria de Wikipaella. Cuando unos publicitarios valencianos, afincados en Madrid, deciden recorrer las arrocerías de la capital para desenmascarar falsas paellas. Se hacen llamar la Comunidad de la Paella y, además de mostrar las tropelías de algunos restaurantes en su blog y gastarse un dineral en Omeprazol, empiezan a ejercer como guardianes online de la paella. Con la etiqueta #paellafails empiezan a recopilar los desastres paelleros de las redes sociales. Love of Lesbian, Jamie Oliver o el presentador de Master Chef, Pepe Rodríguez, son algunos de los que sufren sus ajusticiamientos públicos.

La Comunidad de la Paella cada vez cuenta con más seguidores y empieza a tener repercusión en los medios. Sus fundadores deciden profundizar en el conocimiento arrocero organizando encuentros con cocineros y foodies. Tras estas reuniones formativas, queda patente la falta de consenso en la definición de la paella, donde cada uno intenta imponer su criterio como el único válido.

La conclusión es reveladora: un plato tan poliédrico solo se puede definir si dejamos a un lado los egos y las pasiones. Y la única manera de hacerlo es a través de la estadística. Una reflexión que se convierte en

realidad a partir de un encuentro clave con el periodista y agitador gastronómico Paco Alonso, autor del artículo “Manual para comer de la paella” que se había convertido en un fenómeno viral. Es entonces cuando aflora la necesidad de un cambio de foco, no se trata de señalar al que lo hace mal sino de reconocer a los que lo hacen bien.

Se detectan 177 restaurantes de la Comunidad Valenciana conocidos por tratar el arroz con profesionalidad y se les otorga un distintivo que reconoce su labor. Se recopilan sus recetas, obteniendo una muestra representativa y se vuelca la estadística en una plataforma web. El resultado es tan novedoso como aglutinador: no hay una única receta de paella, pero sí unos ingredientes únicos. Con este enfoque innovador nace la primera asociación para la defensa y promoción de las paellas, centrada en la divulgación de una parte fundamental del patrimonio cultural de España. Solo falta ponerle un nombre, ¿qué tal Wikipaella? ¿Cómo, Wikipedia? No, hombre, Wikipaella.



Guillermo Navarro, Jose Maza y Paco Alonso.

¿Wikipedia? No, Wikipaella.

It has taken ten years for many people to stop mistaking us with the renowned encyclopedia. It was a risk we had to take in exchange if we were to condense the spirit of this project in a single word. Wikipaella, a collaborative tool to protect and promote paella.

It is hard to believe today but, before 2013, there was no consensus on paella. Not two people could agree on the definition what paella is, let alone specify the ingredients of the almighty Valencian paella. In this context, a question arose that would be the seed of the project: if Valencians were unable to explain what paella is, how are we going to demand that the rest of the world knows what it is?

Let us roll back a little further, to the prehistory of Wikipaella. A time when a few Valencian publicists based in Madrid decided to go around the rice restaurants in the capital to unmask fake paellas. They called themselves the Paella Community and, besides showing some restaurants' atrocities on their blogs and spending a fortune on Omeprazole, they started acting as online vigilantes of paella. With the hashtag #paellafails they began compiling the paella disasters on social media. Love of Lesbian, Jamie Oliver or Master Chef's host, Pepe Rodriguez, were some of those who suffered their public scorns.

The Paella Community is growing in followers and starting to have an echo in the media. Its founders decided to deepen their knowledge of rice by arranging meetings with chefs and foodies. After these formative meetings, it became clear that there is a lack of consensus on the definition of paella, where everyone tries to impose their own criteria as the one and only.

The conclusion is enlightening: such a multifaceted dish can only be defined if we leave egos and passions aside. And the only way to do so is through statistics. Such reflection becomes a reality after a key meeting with journalist and gastronomic rabble-rouser Paco Alonso,

who wrote an article that went viral, “Guide to eating paella”. It was then that the need for a change of focus came into the light: it was not a matter of pointing the finger at those who do it wrong but acknowledging those who do it right.

177 restaurants were identified in the Valencian Community, very well-known for their professional treatment of rice, and they were awarded a badge in recognition of their work. Their recipes were compiled, gathering a representative sample, and the statistics were uploaded to a web platform. The result was as innovative as it was unifying: there is not one only paella recipe, but there are unique ingredients. With this innovative approach, the first association for the defense and promotion of paellas was founded, focusing on the dissemination of a fundamental part of Spain's cultural heritage. The only missing thing was a name, how about Wikipaella? What's that, Wikipedia? No, man, Wikipaella.

VIBRA CON LOS SABORES AUTÉNTICOS DE VALENCIA

visitvalencia.com

VALENCIA
VALÈNCIA

 Delicious
València

 VALÈNCIA
TURISME

 COMUNITAT
VALENCIANA

 L'EXQUISIT
mediterrani

Socios de Honor

Honorary Members



JOSÉ ANDRÉS

Chef internacional y premio Princesa de Asturias.

Es un honor formar parte de esta familia y de esta gran iniciativa. Hay que continuar luchando por las tradiciones y ayudar a que la paella sea un motor económico de España.



RICARD CAMARENA

Michelin Chef y Premio Nacional de Gastronomía

A los valencianos nadie tiene que explicarles cómo es y qué significa la paella valenciana, porque cada cual en su pueblo o en su núcleo familiar sabe cómo hacerla, y sobretodo cómo disfrutarla. Lo que si era necesario era contar al mundo que representa la paella para los valencianos y su origen. En estos 10 años, Wikipaella ha tenido margen de tiempo para contarla.



SUSI DÍAZ

Michelin Chef y presidenta de Tasting Spain

España goza de un momento gastronómico excepcional. Pero no sirve de nada tener un producto excepcional si no somos capaces de comunicarlo y de difundirlo. Y es ahí donde Wikipaella está aportando su granito de arena a nuestra gastronomía.



Mª JOSÉ SAN ROMÁN

Michelin Chef y embajadora internacional del azafrán

!!Parece que fue ayer cuando empezó Wikipaella y ya son 10 años!! El trabajo realizado en este tiempo se percibe, en todos los que buscamos la excelencia. La calidad y la rigurosidad son la mejor manera de poner en valor este plato de la gastronomía española que tanto éxito tiene en todo el mundo.



CONCHITA LLUCH

Expresidenta de la Academia Valenciana de Gastronomía

A día de hoy Wikipaella ha desarrollado innumerables iniciativas valiosísimas para preservar la cultura de nuestra paella: una guía de restaurantes, la co-creación del sensacional world paella day, la creación del paella forum, etc. Actividades que, sin duda, contribuyen al fortalecimiento y entendimiento de la cultura del arroz.

JOSÉ ANDRÉS*International Chef and Princess of Asturias Award.*

It is an honor to be part of this family and this great initiative. We must continue to fight for traditions and help paella to be an economic engine of Spain.

RICARD CAMARENA*Michelin Chef and National Gastronomy Award*

Valencians needn't be explained what Valencian paella is or means, as every single one has the ways of their hometown or village, especially with regards to enjoying it. What actually the world needed explained is what paella represents for Valencians, and its origin. Over the past 10 years, Wikipaella has made the time to talk about it.

SUSI DIAZ*Michelin Chef and President of Tasting Spain*

Spain is at an extraordinary gastronomic time. However, there is no use to having an outstanding product if you cannot communicate and disseminate it. That's where Wikipaella does its part regarding our gastronomy.

Mº JOSÉ SAN ROMÁN*Michelin Chef and international saffron ambassador*

It seems it was yesterday that Wikipaella started, and it's been 10 years already! The work carried out in this time shows in all of us who seek excellence. Quality and rigor are the best way to enhance the value of this dish of Spanish gastronomy with such success all over the world.

CONCHITA LLUCH*Former President of Valencia's Academy of Gastronomy*

As of today, Wikipaella has developed countless valuable initiatives to preserve the culture of our paella: a restaurant guide, co-creating the sensational world paella day, creating the paella forum, etc. Activities that undoubtedly contribute to the strengthening and understanding of rice culture.



JESUS MELERO

Ex-coordinador del concurso internacional de paellas de Sueca

La paella valenciana es un plato conocido en todo el mundo y ahora, gracias al trabajo de la asociación, es reconocido. Wikipaella se ha convertido en una fuente de información gastronómica referente en el mundo de los arroces y València puede sentirse orgullosa por contar con una plataforma de esta categoría.



JUAN CARLOS GALBIS

Restaurador y formador de cocineros arroceros

Wikipaella es la solución más seria y correcta para asentar las formas tradicionales y en vigor de cocinar los arroces base de nuestro patrimonio cultural gastronómico; esquivando magistralmente toda posibilidad de polemizar y crear mitos o demagogias. Su sistema totalmente libre y abierto impide todo intento de manipulación.



TONI MONTOLIU

Promotor de la cultura de l'horta y la paella valenciana.

Wikipaella és acceptar les diferents visions sobre la paella en cada comarca valenciana. Wikipaella és fraternitat i un pilar bàsic en la nostra gastronomia perquè ningú dubte com és la paella autèntica. Wikipaella és una cosa que els valencians havíem de fer.



RAFA MARGÓS

Promotor de la paella valenciana.

Wikipaella puso orden en el caos. Y nos ayudó a los maestros arroceros a conocernos entre nosotros, estábamos muy aislados a pesar de tener en común un plato tan maravilloso como la paella.



ALFONSO MIRÁ

Chef y promotor de la paella de conejo y caracoles.

En estos 10 años a Wikipaella solo se le puede agradecer su labor de divulgación y amplificación de todas las versiones de paellas de la Comunidad Valenciana, con rigor, complicidad y conocimiento de las singularidades que cada zona.

JESUS MELERO

Ex-coordinator of Sueca's internationa paella contest.

Valencian paella is a dish known worldwide and now, thanks to the work of the association, it is properly acknowledged. Wikipaella has become a reference source of gastronomic information in the world of rice, and Valencia should be proud to have a platform of this magnitude.

JUAN CARLOS GALBIS

Restaurateur and rice-specialized cooks' trainer

Wikipaella is the most serious and correct solution to establish the traditional and modern ways of cooking the basic rice dishes of our gastronomic cultural heritage; masterfully avoiding any going into polemics and creating myths or demagogies. Its totally free and open system prevents any attempts at manipulation.

TONI MONTOLIU

Promoter of l'horta and Valencian paella culture.

Wikipaella exists to accept the different visions about paella in each Valencian region. Wikipaella is fraternity and a basic pillar in our gastronomy, so that no one doubts what the authentic paella is like. Wikipaella is something that Valencians eventually had to do.

RAFA MARGÓS

Promoter of Valencian paella.

Wikipaella brought order to chaos. And it helped us, rice masters, to get to know each other, as we were very isolated despite having such a wonderful dish as paella in common.

ALFONSO MIRÁ

Chef and promoter of the rabbit and snails paella.

Over the last 10 years, Wikipaella can only be thanked for its work in spreading and amplifying all the versions of paella existing in the Valencian Community, with rigor, complicity and knowledge of the singularities of each area.



RAFA VIDAL

Promotor de la paella valenciana.

Wikipaella es el colofón para dar por bueno el estudio de campo que yo había hecho sobre la paella y que adquirió veracidad y validez al ampliarlo y colgar la estadística de los ingredientes.



JOSEP PIERA

Intelectual, poeta y escritor. Autor de "El llibre daurat"

Wikipaella és la iniciativa més oportuna, atractiva i alhora intel·ligent que s'ha llançat a l'espai digital per tal de promoure, prestigiar i resituar la paella valenciana en l'imaginari global. Per tant, està resultant ser la manera més universal de promocionar la paella al món, mostrant la seua identitat i alhora la diversitat com a menjar festiu.



PURI GARCÍA

Catedrática en el dep. de tecnología de alimentos de la UPV.

Wikipaella ha supuesto desde sus comienzos un proyecto muy innovador. El equipo asumió el reto de apoyar, descubrir al mundo, reivindicar y afianzar el conocimiento y el valor tradicional de uno de nuestros platos más emblemáticos, y sin embargo, más vapuleado de nuestra gastronomía.



EUGENI ALEMANY

Cómico y presentador comprometido con la cultura valenciana

A través de les tradicions es mantenen els costums culinaris d'una societat, una de les fonts més importants de la riquesa gastronòmica. Una base de dades de paelles tradicionals garanteix això i també la creativitat i la diversitat de totes les altres receptes que, igual de bones i vàlidies, les hem de valorar com innovacions.

RAFA VIDAL

Promotor de la paella valenciana.Promoter of Valencian paella.

Wikipedia is the culmination that validates the field study that I had conducted on paella, which acquired veracity and validity by expanding it and uploading the statistics of the ingredients used.

JOSEP PIERA

Scholar, poet and writer. Author of “El llibre daurat”.

Wikipedia is the most timely, attractive and, at the same time, smart initiative ever launched in the digital world to promote, prestige and restore Valencian paella in the collective imagination. Therefore, proving to be the most universal way to promote paella worldwide, showing its identity and, at the same time, its diversity as a festive food.

PURI GARCÍA

Professor at UPV's food technology department.

Wikipedia is a very innovative project from the beginning. The team took on the challenge of supporting, showing the world, asserting, and strengthening the knowledge and traditional value of one of our most emblematic, and yet, one of the most smeared dishes of our gastronomy.

EUGENI ALEMANY

Comedian and anchor committed to Valencian culture.

It is through traditions that a society's culinary traditions are maintained, one of the most important sources of gastronomic wealth. A database of traditional paella dishes guarantees this, as well as the creativity and diversity of all the other recipes, which being just as good and valid, must be acknowledged as innovative.

10 años cocinando Wikipaella

Se han cocido muchas cosas desde el nacimiento de Wikipaella. Pero siempre hemos empleado los mismos ingredientes: pasión, rigurosidad, imparcialidad e innovación. La calidad del producto empleado y una cuidada elaboración han dado pie a iniciativas y proyectos de diversa índole. Destacamos los más relevantes, aquellos que de alguna forma han significado un antes y un después en el conocimiento global de la paella. Llevamos una década cocinando Wikipaella y el fuego, a leña por supuesto, sigue estando tan vivo como el primer día.

Entrega anual de Distintivos Wikipaella

En 2013 tiene lugar la primera gala donde se reconoce, al fin, el trabajo de esos hosteleros anónimos que sostienen uno de los pilares fundamentales de la cultura valenciana. Ellos, que permiten a cualquier foráneo saborear los arroces de las casas valencianas, son los grandes embajadores de la paella. En esta edición han sido distinguidos 364 restaurantes repartidos por todo el mundo.

Una herramienta wiki para definir los ingredientes de las paellas

Tomando como muestra las recetas de los restaurantes distinguidos, definimos estadísticamente los ingredientes de la paella valenciana, del arroz a banda y de la paella de conejo y caracoles. Las recetas recogidas ofrecen un mismo patrón en los tres platos: hay unos ingredientes comunes en todas ellas y unos ingredientes que varían en función de la zona donde se cocina. Todos los años Wikipaella incorpora nuevos restaurantes y actualiza los resultados en la web, aunque los cambios no son significativos.

Publicación del estudio “Seis recetas de paella valenciana”

En 2014 analizamos en profundidad la muestra de los restaurantes distinguidos y detectamos seis recetas de paella valenciana que se corresponden con seis zonas muy definidas de la Comunidad Valenciana: Castellón, Camp de Turia, La Ribera Alta, La Ribera Baixa, La Safor y La Marina. En ellas encontramos ingredientes muy diferentes, como las costillas de cerdo, pèsols fins, pilotes de carn o tiras de pimiento rojo, entre otros; a pesar de esa variedad todas esas paellas comparten una misma manera de cocinar el arroz, y cuyo resultado final deseado siempre es el mismo, que el grano de arroz queda entero, suelto, seco y sabroso. Se revela así la definición de paella como una técnica de cocinado, independientemente de los ingredientes empleados.

Galardones a la excelencia “Cullera de Fusta”

Cocinar con leña es el compromiso más elevado con la paella y a partir de 2015, se crean unos distintivos especiales para destacar a los restaurantes que la emplean para cocinar sus arroces. Una cuchara de madera, el tradicional utensilio para comer de la paella, es el ícono elegido para visualizar este reconocimiento.

Premios Especiales

Desde 2015 también se reconoce al Cocinero del año, Organismo del año y Producto del año; y a partir de 2022, también señalamos la Innovación del año. Son los premios más prestigiosos de Wikipaella que distinguen a los diferentes actores del sector que, desde diversos ámbitos, ponen en valor la paella.

La Guía Wikipaella

El anuario que se ha convertido en la memoria histórica de la paella. Cada edición recoge los premios especiales, restaurantes distinguidos, Wikipaella flyers y escuelas de paella en activo. Un balance anual que sirve para obtener una instantánea del actual momento del universo paellero, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. La Guía Wikipaella es la única agenda gastronómica especializada en paellas y se publica desde 2017.

Creación del Paella Forum

El evento más especializado de Wikipaella, cuyo objetivo es ayudar a los profesionales del sector mostrándoles nuevos caminos que puedan ser beneficiosos en su día a día. Cada año Paella Fórum pone un tema a debate que cuenta con la participación de especialistas y profesionales de reconocido prestigio.

El emoji de la paella en el móvil

El primer emoji de origen español, el paellaemoji, se consigue en 2017 gracias al apoyo popular. Tras dos años de campaña, la iniciativa impulsada por La Fallera y lanzada en la gala de distintivos Wikipaella 2014, consigue colar nuestro mayor ícono gastronómico en todos los dispositivos electrónicos del mundo. El respaldo de Wikipaella durante todo el proceso y la implicación de algunos socios de honor, como Jose Andrés, son clave para conseguirlo.

Cocreación del World Paella Day

Con el Ayuntamiento de València volcado en poner en valor nuestro gran plato y todos los actores del universo paella perfectamente alineados, lanzamos en 2018 el Día Internacional de la Paella. A partir de entonces, cada 20 de septiembre tiene lugar el único momento del año en que los valencianos abrazamos todas las paellas que se cocinan en el mundo, reconociendo su papel fundamental en la expansión internacional del plato.

Proyecto “20 paellas ocultas”.

Wikipaella se ha centrado históricamente en tres de las recetas arroceras más emblemáticas de la Comunidad Valenciana, buscando ser transversal y representativa de las tres provincias. A partir de 2023, esta labor se abre a todas las paellas que cumplen dos requisitos: emplear la técnica de elaboración del arroz en paella, y que la receta tenga un arraigo considerable en cualquier población o comarca de nuestra tierra. Así damos por zanjado el estéril debate de los ingredientes y para ilustrar este nuevo enfoque, os invitamos a conocer el proyecto “20 paellas ocultas” que puedes disfrutar en esta misma publicación.

Ten years of cooking Wikipaella

Many things have been cooked since the birth of Wikipaella. But we have always used the same ingredients: passion, accuracy, impartiality and innovation. The quality of the product, and careful elaboration, have given rise to different kinds of initiatives and projects. We consider to be the most relevant those that, in some way, have marked a before and after in the global knowledge of paella. We have been cooking Wikipaella for a decade, and the fire, wood-fire, of course, is still as alive as the first day.

Annual Wikipaella Award Ceremony

In 2013 took place the first ceremony that finally recognized the work of those famous restaurateurs who support one of the most fundamental pillars of Valencian culture. Allowing foreigners a taste of traditional Valencian rice dishes, they are the great ambassadors of paella. In this edition, 364 restaurants around the world have been awarded this distinction.

A wiki tool for defining paella ingredients

Taking as a sample the recipes from the most distinguished restaurants, we statistically defined the ingredients of Valencian paella, arroz a banda and rabbit-and-snails paella. The recipes collected show the same pattern in all three dishes: there are common ingredients in all of them ,and ingredients that vary depending on the area where it is cooked. Every year, Wikipaella incorporates new restaurants and updates the results on the web, although the changes are hardly significant.

Publication of the study "Six Valencian paella recipes".

In 2014, we analyzed in depth the sample of the distinguished restaurants, and detected six Valencian paella recipes that match six well-defined areas of the Valencian Community: Castellón, Camp de Turia, La Ribera Alta, La Ribera Baixa, La Safor and La Marina. We can find in them a variety of ingredients, such as pork ribs, pèsols fins (small peas), pilotes de carn (meatballs) or red bell pepper strips, among others; despite this variety of ingredients, all these paellas share the same way of cooking rice, and the desired end result is always the same: the grain is whole, loose, dry and tasty. This unveils the definition of paella as a cooking technique, regardless of the ingredients used.

Awards for excellence "Cullera de Fusta".

Cooking with wood-fire is the greatest commitment to paella and, since 2015, special badges have been granted to merit the restaurants that use it to cook their rice dishes. A wooden spoon, the traditional paella eating utensil, is the chosen icon that represents this recognition.

Special Awards

Since 2015, acknowledgements have been made to Chef of the Year, Organization of the Year and Product of the Year; and since 2022, Innovation of the Year is also recognized. These are Wikipaella's most prestigious awards, which differentiate the various actors in the sector who place value on paella.

Wikipaella's Guide

The yearbook that has become paella's historical memory. Each edition includes special awards, distinguished restaurants, Wikipaella flyers, and open paella schools. An annual outcome that shows a snapshot of the current situation of the paella universe, both inside and outside our borders. The Wikipaella Guide is the only gastronomic planner to specialize in paellas, and is yearly published since 2017.

Creación del Paella Forum

El Wikipaella's most specialized event aims to help professionals by showing them new ways that could benefit their daily work. Each year, Paella Forum puts a topic forward for discussion with the participation of renowned specialists and professionals.

Paella's emoji in smartphones

The first emoji of Spanish origin, paellaemoji, comes out in 2017 thanks to popular support. After two years campaigning, the initiative promoted by La Fallera, launched at the 2014 Wikipaella awards ceremony, managed to place our greatest gastronomic icon on all electronic devices around the world. The support of Wikipaella throughout the process and the involvement of some honorary members, such as Jose Andrés, were key to this success.

Cocreation of World Paella Day

Along with València City Council, focused on putting our great dish in the spotlight, and all the actors of the paella universe perfectly aligned, we launched World Paella Day in 2018. From then on, every September 20th, is the only day in the year that Valencians embrace all paellas cooked around the world, acknowledging its fundamental role in the international scope of the dish.

"20 hidden paellas" Project

Wikipaella has historically focused on three of the most emblematic rice recipes of the Valencian Community, seeking to be transversal and representative of its three provinces. Since 2023, this endeavor is open to all paellas that meet two requirements: using the traditional technique to cooking rice paella, and the recipe being substantially rooted in any town or region of our land.

05

*Premios Especiales
2023*

Special Awards

Institución del año: Departamento del Arroz del IVIA

Institution of the year: IVIA's Rice Department

El Departamento del Arroz del IVIA cuenta con una trayectoria de más de 100 años de historia, que le ha valido el reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional. Desde su inauguración en 1913, su actividad principal ha sido la mejora de variedades de arroz, una de las líneas prioritarias del IVIA. Los objetivos de la mejora llevada a cabo en el departamento atienden a las necesidades del sector arrocero de la Comunitat Valenciana, que son transmitidas mediante el contacto con cooperativas, empresas, sindicatos y agricultores, así como molinos de arroz y restauradores. Teniendo en cuenta el ambiente protegido del entorno de los arrozales, así como las consecuencias del cambio climático y los objetivos de Desarrollo Sostenible acordados por la Conferencia de las Naciones Unidas el cambio climático.

IVIA's Rice Department has a history of more than 100 years, which has earned them both national and international recognition. Since its opening in 1913, its main activity has been the improvement of rice varieties, one of IVIA's main priorities. The aim of the improvements the department underwent is to meet the needs of the rice sector in the Valencian Community, which are gathered through contact with cooperatives, companies, unions, and farmers, as well as rice mills and restaurateurs. Also considering the protected environment of rice fields, as well as the consequences of climate change, and the Sustainable Development Goals agreed by the United Nations Conference on Climate Change.

Producto del año: La Escarola

Product of the year: ESCAROLE

La escarola es un excelente ejemplo de producto de proximidad en una paella de temporada: La paella de fetge de bou, que es el emblema gastronómico de l'Horta Nord, con una narrativa preciosa, explicada con todo detalle en la guía de esta edición, y que el Ayuntamiento de Meliana ha sabido proyectar con acierto. En primer lugar, como valedor de este producto, certificando su cultivo proximidad. Y en segundo lugar, celebrando desde hace cuatro años el Concurso de Paella de Fetge de Bou, un evento que reúne a los profesionales de la restauración especializada en arroces.

Escarole is an excellent example of local product in a seasonal paella: La paella de fetge de bou (bull liver), which is the gastronomic flagship of l'Horta Nord, with a beautiful narrative, is thoroughly explained in this edition's guide, which the City Council of Meliana has managed to project successfully. For starters, as a supporter of this product, certifying its local sourcing. Secondly, hosting the Paella de Fetge de Bou Contest for the past four years, an event that brings together professionals from the restaurant industry specializing in rice.

Cocinera del año: Josefa Navarro García

Cook of the year: Josefa Navarro García

Josefa Navarro García, cocinera del restaurante Paco Gandía de Pinoso, que regenta desde 1985 junto a su marido, representa los valores más importantes de la gastronomía alicantina: experiencia, constancia y excelencia. De su paella de conejo y caracoles, Ferran Adriá dijo que era el mejor arroz del mundo. Josefa desde hace 37 años comienza su jornada a las 6 de la mañana para ponerse al frente de una cocina que todos admiramos, y que Wikipaella quiere distinguir como referente de la cultura arrocera en el mundo.

Josefa Navarro García, cook at the Paco Gandía restaurant in Pinoso, which she runs since 1985 with her husband, represents the most important values of Alicante's gastronomy: experience, perseverance and excellence. Ferran Adriá said of her rabbit-and-snails paella, that it was the best rice in the world. Over the past 37 years, Josefa starts her day at 6 a.m. to take charge of a kitchen that we all admire, and Wikipaella wants to acknowledge as a reference of global rice culture.

Innovación del año: El Paeller

Innovation of the year: El Paeller

Desde la revolucionaria aparición de la paella como artilugio de cocina, su evolución ha sido constante. No han dejado de haber avances. Al principio se forjaba cada paella una a una, luego vino la siderurgia y permitió fabricar en serie. Los difusores de gas facilitaron la cocción. Primero las conservas, luego los invernaderos y las neveras nos han permitido disfrutar de los ingredientes todo el año. La comodidad de la mano de la distribución, etc. Se trata de hacer las cosas más sencillas para que la paella llegue a más gente, llegue más lejos. Y si lo hacemos sin renunciar a todo lo que hay detrás de una paella tradicional, como es la paciencia en su elaboración, conseguir aromas y sabores que sólo se obtienen a través de una compleja técnica y una cuidada selección de productos, mejor que mejor. Por eso precisamente distinguimos en esta edición a El Paeller, los preparados de paella listos para hacer viajar nuestro gran plato por todo el mundo.

Since the revolutionary appearance of the paella as a cooking gadget, its evolution has been constant. There have been continuous advances. At the beginning, each paella was forged individually, then the steel industry came along and allowed for mass production. Gas diffusers made cooking easier. First, canned food, then, greenhouses and refrigerators, have allowed us access to the ingredients all year round. Convenience provided by distribution, etc. It is all about making things simpler so that paella reaches more people, farther. And if we do it without giving up everything that makes paella traditional, such as patience in its preparation, getting aromas and flavors that can only be obtained through a complex technique and a careful selection of products, all the better. That is precisely why we award El Paeller in this edition, ready-to-cook paella packages to make our great dish travel around the world.

06

Cullera de Fusta
Cullera de Fusta

Las paellas cocinadas a fuego vivo con leña de naranjo o sarmientos entran en un plano gastronómico superior. Emplear combustible vegetal requiere instalaciones amplias y específicas, y además plantea una logística muy compleja, especialmente en zonas urbanas. Los valencianos sabemos que leña, buena materia prima y socarraet son tres requisitos indispensables para conseguir la paella perfecta. Por eso, Wikipaella crea la Cullera de Fusta, un reconocimiento único e insólito para poner en valor el más elevado compromiso de la hostelería con la cultura gastronómica.

Paellas cooked over an open fire using wood from orange branches and vine wood take the dish to a higher culinary level. The use of dry plant cuttings requires extensive, specific facilities and highly complex logistics, especially in urban areas. Valencians know that firewood, quality basic produce and socarraet are the three requisites to achieve the perfect paella. For this reason, Wikipaella has created the “Cullera de Fusta” (Wooden Spoon) distinction, a unique, extraordinary award to praise the highest level of commitment in hostelry to gastronomic culture.



Índice de Restaurantes Culleres de Fusta

Culleres de Fusta Restaurants Index

ALACANT / ALICANTE

- ALFONSO *p.36*
- ALFONSO MIRA *p.37*
- CACHITO *p.38*
- CASA CARLOS ELCHE *p.39*
- ELÍAS *p.40*
- ISABEL PEDRERA *p.41*
- HERMANOS BELANDO *p.42*
- L'ERA *p.43*
- LA TEJA AZUL *p.44*
- MARE *p.45*
- MATOLA ALICANTE *p.46*
- MEZQUIDA *p.47*
- MI CASA *p.48*
- NUGOLAT *p.49*
- YA *p.50*

CASTELLÓ / CASTELLÓN

- CAL DIMONI *p.60*
- CAN ROS *p.61*
- HERMANOS NAVARRO *p.62*
- L'ESPART, CUINA DE LA TERRA *p.63*
- LA LLAR *p.64*
- LES BARRAQUES *p.65*
- MAREA *p.66*
- RESTAURANTE YAN FORT *p.67*

VALÈNCIA / VALENCIA

- ARROCERÍA CULLA SIETE *p.74*
LA BARRACA DE TONI MONTOLIU *p.75*
CA CONSUELO *p.76*
CA LADIO *p.77*
CASA CARMELA *p.78*
CASA CLEMENCIA *p.79*
CASA QUIQUET *p.80*
CASA DE LA PALMERA *p.81*
DESCUBRE L'HORTA *p.82*
EL CHAPARRAL *p.83*
EL DESCANSO *p.84*
EL FAMÓS *p.85*
EL GRANER *p.86*
EL PI *p.87*
EL RACÓ DE LA PAELLA *p.88*
EL REDOLÍ *p.89*
EL ROMERAL *p.90*
ELS PINS *p.91*
FINCA MARAVISA *p.92*
GRANJA SANTA CREU *p.93*
L'ALFÀBEGA *p.94*
L'ALQUERIA DE L'HORTA *p.95*
L'ALTER *p.96*
L'ESTABLIMENT *p.97*
LA GARROFERA *p.98*
LA MATENDETA *p.100*
LAS BAIRETAS *p.101*
LEVANTE *p.102*
LLEVANT *p.103*
LLISA NEGRA *p.104*
NOU RACÓ *p.105*
PUIG MOLA *p.106*
RIOJA *p.107*
TORRES TORRES *p.108*

07

*Restaurantes
en Alacant*

Restaurants in Alacant

ALFONSO

*Plaza de España, 4 - 03650,
El Pinós. Alicante T. 965477820*

Javier Alfonso dirige este establecimiento, fundado hace más de tres décadas por sus padres Luis y Ana, con una dedicación admirable que lo convierte en uno de los restaurantes más populares de Pinoso. La innovación y toques de vanguardia en los entrantes no dejan a nadie indiferente, pero su sello distintivo sigue siendo la Paella de Conejo y Caracoles (serranos) guisada a la gavilla de sarmiento. Una paella donde es imposible encontrar un solo grano encima del otro, preparada con sencillez y honestidad, que otorga un prestigio gastronómico indudable a esta localidad del Baix Vinalopó.



Javier Alfonso manages this establishment that was founded more than three decades ago by his parents Luis and Ana. With admirable dedication, Javier has converted it into one of the most popular restaurants in Pinoso. Although the innovative starters with their avant-garde touches are enough to make this a memorable experience for everyone, the highlight of this restaurant is still its Paella of Rabbit and Snails (Serrano-style) cooked over sheaves of vine shoot. A paella whose delicate layer of rice is prepared so simply and honestly that its true essence emerges, giving rise to its undoubtable gastronomic prestige in this town located in the Baix Vinalopó.

Puntúa tu visita
Rate your stay



Recomendación
de la casa / Specials
Arroz con conejo
y caracoles

Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat
(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

ALFONSO MIRA

*Ctra. Alicante, KM 05,
03 - 03680 - Aspe, Alicante
T. 965492102*

Alfonso en cocinas y Teo en sala, son la cuarta generación al frente de este restaurante con una de las puestas en escena más espectaculares en la provincia alicantina. El secreto, hacer lo que mejor saben: servir comidas con honestidad. Su Paella de Conejo y Caracoles cocinada a la leña del sarmiento, da buen ejemplo de ello. Una capa milimétrica de arroz y todo el sabor que se puede obtener de los humildes ingredientes del arroz alicantino por excelencia. Anualmente los Mira organizan los Encuentros Gastronómicos donde tratan a la vid como el pilar central de su experiencia.



With Alfonso managing the kitchen and Teo directing the dining area, this fourth generation of culinary experts continues to provide the Alicante province with one of its most spectacular performances. Their secret is simply to do what they know best: to serve meals honestly, and their Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot is the perfect example of this. With its millimetrically-thin layer of rice, this paella captures all of the flavor that its humble ingredients offer as Alicante's rice par excellence. Each year, the Mira family organizes the Gastronomic Encounters whose experience is built around the grapevine as its central pillar.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz Aspense de arroz
con conejo y caracoles
serranos al Sarmiento

Sabor

Punto del arroz

Socarrat



Notas / Notes

CACHITO

*Carretera del León, Km 5 (Partida Puzol, 71) -
03294, Elx, Alicante T. 966 633 575*



80 años de experiencia y cuatro generaciones dedicadas a ofrecer el mejor arroz son la carta de presentación de este local ilicitano.

En la cocina del Cachito trabajan cada día siendo fieles a la tradición con el fin de plasmar “los orígenes de nuestra infancia” y ofreciendo diversas variedades de arroz, todas ellas cocinadas siempre a leña.

Para asegurar la máxima comodidad a sus comensales cuentan con parque infantil al aire libre y parking propio.

80 years of experience and four generations of culinary artists dedicated to offering the best rice in Elche is this restaurant's claim to fame. In the kitchens of Cachito, the cooks work every day by honoring the tradition to embody “the origins of our childhood” in their diverse rice dishes cooked over firewood. To ensure the maximum comfort of their guests, this restaurant also has an outdoor playground and a private parking lot.

Puntúa tu visita
Rate your stay



Recomendación
de la casa / Specials

Arroz de cebolla, bacalao
y patata

Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat
(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

CARLOS

Ctra. de la Marina, Km 4 - 03294 · Elx

T. 965 427 184

En la Hoya de Elche encontramos este restaurante fundado en 1991. Un establecimiento hostelero de grandes dimensiones con capacidad para albergar a mas de 700 comensales en sus salones concebidos principalmente para celebraciones y eventos. Casa Carlos, siempre fiel a la tradición arrocera alicantina, ofrece una gran variedad de propuestas entre las que destaca la Paella de Conejo y Caracoles al sarmiento y el arroz con costra. Este último, típico de Elche y de especial interés al ser considerado el arroz más antiguo de la Comunidad Valenciana.

In Hoya de Elche, we come across this restaurant, founded in 1991, whose large catering establishment can accommodate over 700 guests in its dining rooms specialized in hosting celebrations and events. Casa Carlos, a faithful follower of Alicante's rice traditions, offers an ample variety of dishes, whose highlights are the Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot and the traditional Crusted Rice. This latter dish, a delicacy of Elche, is especially important as it is considered to be the oldest and most traditional rice recipe in the entire Valencian Community.



Puntúa tu visita
Rate your stay

*Recomendación
de la casa / Specials*

Arroz negro de sepia y
verdura

Sabor

(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz

(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

ELÍAS

C/Rosales, 7 – El Xinorlet - 03649 Monòver

T. 966 979 517



Luis, junto a un equipo rebosante de profesionalidad, es el artífice de una Paella de Conejo y Caracoles a la leña de sarmiento sin parangón. En este local ubicado en pleno monte, la paella se cocina siempre a la vista de

los comensales para que todos puedan disfrutar de cada paso de su delicada preparación.

Convertido en un referente en la comarca por su autenticidad, destaca por el empleo de las brasas para la elaboración de caracoles, mollejas, pulpo, alcachofas, setas de temporada e incluso mejillones, todos ellos exquisitos entrantes.

Luis, joined by his team brimming with professionalism, is the craftsman of an unparalleled Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot. In this restaurant tucked into the mountainside, the guests can experience a paella in the making and watch every step of its delicate preparation. This restaurant has become a landmark in the region for its authentic style of cooking, set apart from the rest for its unique style of cooking snails, sweetbreads, octopus, artichokes, seasonal mushrooms and even mussels over embers, thereby providing its guests with exquisite starters.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz con conejo
y caracoles

Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat
(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

ISABEL PEDRERA

Polígono Industrial Garrachico, C. Meteorólogo Francisco García, 29, 03112 Alicante

T. 647 74 11 17

Entre los granos de arroz asoma el metal de la paella, señal inequívoca de sabor. Su especialidad es la paella de conejo y caracoles, pero ojo a la de magro y alcachofas o a la de pulpo. La leña en su mejor versión aparece en este templo del arroz, donde disfrutan mayores y pequeños gracias a su zona infantil.

Between the rice grains we can see a glimpse of the paella pan's metal, unmistakable tell of its flavor. Their specialty is the rabbit and snails paella, but don't underestimate the lean pork and artichoke, or the octopus paellas. The firewood appears at its best in this temple of rice where both, adults and children, can enjoy thanks to its children's play area.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Sabor
(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat
(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

HNO. BELANDO

C/Algayat, 58 - 03669 · La Romana

T. 965 696 005



Una visita imprescindible para los amantes de la Paella de Conejo y Caracoles cocinada a la leña de sarmiento. Los hermanos Belando la elaboran de una manera única, siempre con una finísima capa de arroz para conseguir la mejor versión de este arroz alicantino tan característico de la comarca del Vinalopó. De sus entrantes, destaca el tomate trinchado con capellanes, el embutido comarcal o los caracoles en salsa, todos ellos a la misma altura que su arroz. No faltan los camiones en su entrada, buena señal. Si quiere disfrutar de su arroz durante el fin de semana, es imprescindible reservar. Exquisitos entrantes.

An essential visit for those who love Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot, this restaurant belonging to the Belando brothers offers a paella whose delicate layer of rice has been prepared uniquely to provide the best version of this characteristic rice dish in the Vinalopó region of Alicante.

Among the delicious starters are the fresh tomato wedges with "capellanes" (poor cod), the locally prepared sausages, and snails in sauce, and each is as delicious as the paella itself. The true sign of this restaurant's excellence are the numerous trucks parked outside its entrance. If you want to enjoy their rice dishes on the weekend, you must make a reservation.

*Puntúa tu visita
Rate your stay*

*Recomendación
de la casa / Specials*

Paella de ajo y caracoles

Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat
(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

L'ERA

C/L'Era, 15 - 03792 - Parcent

T. 966 405 298



Ubicado en la zona más rústica de la comarca de La Marina Alta, su ambiente acogedor y el agradable trato familiar de sus anfitriones son su seña de identidad. Sus increíbles paellas elaboradas a la vista del público son el resultado de una sencillez y una tradición ejemplares. La sepia a la plancha y los higaditos con ajo y perejil son los entrantes más populares y entre los postres triunfa su tarta de chocolate y galleta. Se trata de un restaurante de excelente calidad-precio donde siempre es necesario reservar.

Located in the most rustic area of the region of La Marina Alta, the welcoming atmosphere and the hosts who welcome you as family are a true sign of this restaurant's unique identity. Guests can watch as the paellas are prepared according to traditional simplicity and excellence. The grilled cuttlefish and the liver with garlic and parsley are the most popular starters, and the chocolate and biscuit cake is the highlight of the dessert menu. This is a restaurant whose unsurpassable price-quality ratio makes it absolutely necessary to reserve a table beforehand.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arròs al forn

Sabor

Punto del arroz

Socarrat



Notas / Notes

LA TEJA AZUL

C/ Sancho Medina, 34 - 03400 · Villena

T. 965 348 234



En la Villena monumental encontramos este restaurante donde la pasión por la tradición arrocera siempre está presente gracias a sus anfitriones Antonio y Pepi. Este amor fue inculcado en Antonio por su abuela materna “María la Grande”, quien le enseñó a cocinar el arroz con respeto y las mejores técnicas e ingredientes. Como resultado, ofrece una Paella de Conejo y Caracoles al fuego de sarmiento inmejorable, con un sutil toque de azafrán y elaborado con productos honestos y cercanos. Cocina, ambiente y cordialidad son otros de los ingredientes de este encantador local.

In the monumental town of Villena, Antonio and Pepi are passionate about their restaurant renowned for its traditional rice dishes. This love was instilled in Antonio by his maternal grandmother, “María la Grande” (Maria the Great), who taught him the best techniques in preparing rice while respecting its essence and ingredients. As a result, he offers an unbeatable Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot, with a touch of saffron and elaborated with local, traditional products. Cooking, atmosphere, and cordiality are the main ingredients of this charming establishment.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz de almejas con
cebolla

Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat
(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

MARE

Plaça Diputació, 4 - 03759 · Benidoleig

T. 615 09 25 15

Robert y Miquel Gilabert son el nuevo relevo generacional de este bar de tradición familiar con muchos años de experiencia. Ambos elaboran las paellas tal y como les enseñaron su madre y abuela, trabajando con los productos que la huerta y el mar les ofrece cada temporada. Ingredientes de km 0 y las paellas cocinadas siempre a leña son las máximas de este local familiar. Sus distinguidas tapas y su variada carta de paellas permiten al comensal sentir la Marina Alta en toda su esencia.

Robert and Miquel Gilabert are carrying on the traditional excellence of this bar whose family tradition has been known for years. Both make paellas just as their mother and grandmother taught them, working with seasonal products harvested from their gardens and products from the nearby sea. The local ingredients and the paellas cooked with firewood are the maxims of this family business. Their renowned tapas and the wide variety of paellas provide the guests with the essential flavor of La Marina Alta.



*Puntúa tu visita
Rate your stay*

*Recomendación
de la casa / Specials*

*Arròs de putxero,
pollastre, cigrons, all,
tomaca i julivert*

*Sabor
(1) (2) (3) (4) (5)*

*Punto del arroz
(1) (2) (3) (4) (5)*

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

MATOLA

Av. d'Algoda, 37 – Matola - 03296 · Elx

T. 966 640 190

Considerado por muchos como el mejor restaurante para degustar una fina Paella de Conejo y Caracoles en el Campo de Elche. Desde 1977 aquí preparan deliciosas paellas con ingredientes típicos de la zona como los garbanzos, el pimiento rojo o las fiñoras. Son expertos en otros arroces tan singulares como el de verduras y boquerones o el de marisco, que también se puede disfrutar en casa gracias a su servicio para llevar. En cuestión de entrantes no se quedan atrás y lo demuestran con el crujiente de gamba o bacalao, la ensalada ilicitana o los calamares a la romana.

This is considered by many to be the best restaurant for tasting the delicately thin Paella of Rabbit and Snails in the Campo de Elche. Since 1977, they have been preparing delicious paellas with local ingredients such as chick peas, red peppers, and the Spanish spicy Ñora pepper. They are experts in other unique paellas such as the paella of vegetables and fresh anchovies or the shellfish paella, both of which can be enjoyed at home thanks to their take-away service. Their starters are equally delectable, and the crispy shrimp or cod, the Elche-style salad, or the roman-style calamari are just a few of these tasty dishes.

*Puntúa tu visita
Rate your stay*

*Recomendación
de la casa / Specials*

*Paella de conejo y
serranas*

*Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)*

*Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)*

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

MEZQUIDA

Carretera del Cap de la Nau Pla, 62 - 03730 · Xàbia

T. 965 793 620



Cristóbal Bolufer y Josefa Catalá fundaron la Mezquida en 1982, desde entonces es uno de los restaurantes de Xàbia donde sirven las mejores paellas. Un local familiar llevado por su segunda generación que elabora un arroz con el color, olor y sabor que solo se consigue con la combustión del sarmiento. Siempre presentado con el grano impecablemente suelto, característica que nos recuerda que estamos en la provincia de Alicante.

Cristóbal Bolufer and Josefa Catalá founded the Mezquida in 1982, and ever since then, this has been one of the restaurants in Xàbia where the best paellas are served. The second generation that now runs this family restaurant prepares a rice dish whose color, aroma, and flavor unite in the combustion of the vine shoot. The paellas are always served with impeccably loose grains of rice, a traditional characteristic that reminds us that we are in the province of Alicante.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz rojo con vieiras

Sabor

Punto del arroz

Socarrat



Notas / Notes

MI CASA

C/ Creuetes, 3 - 03550 · Sant Joan

T. 965 655 187



Segis nos acoge en su antigua casa, un chalet rústico rodeado de verdes jardines, convertido ahora en hobby y negocio. Su especialidad es la Paella de Conejo y Caracoles, preparada con un arroz finísimo y cocinado al fuego de sarmientos. Los comensales pueden observar su elaboración a través del cristal mientras disfrutan de unos excelentes aperitivos. La cocina de Segis goza de tal prestigio, que sus arroces han conquistado otras comunidades como Madrid y Murcia, donde también se pueden saborear sus magníficas creaciones.

Segis welcomes us to his house, a rustic villa surrounded by green gardens that he has converted into his hobby and business. His specialty is the Paella of Rabbit and Snails, prepared with a fine layer of rice and cooked over a fire of vine shoot. The guests can see him cooking the paella through the glass-enclosed area while they enjoy the excellent starters. Segis's artful cuisine has become so prestigious that his rice dishes have conquered other communities such as Madrid and Murcia, where you may also savor his magnificent rice creations.

Puntúa tu visita
Rate your stay



Recomendación
de la casa / Specials

Paella de conejo y
caracoles

Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat
(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

Alacant

Cullera de Fusta

NUGOLAT

Ctra. Elche-Dolores, Km 5 - 3294 · Elx

T. 965 455 175

A las afueras de Elche encontramos esta antigua casa de campo que los años han acabado convirtiendo en restaurante y salón de banquetes y celebraciones. En sus orígenes era una carnicería y a día de hoy, presenta una muestra exquisita de la gastronomía ilicitana donde se cocina con maestría platos tradicionales como el Arroz con Costra o la Paella de Conejo y Caracoles al sarmiento. Sus arroces cuentan con una infinidad de seguidores, a quienes acogen con menús diarios con una excelente relación calidad precio y comidas familiares los fines de semana.



On the outskirts of Elche, we come across this old country house that has been converted into a restaurant and dining hall for banquets and celebrations. Originally a butcher shop, this present day establishment offers an exquisite array of traditional gastronomic dishes from Elche such as the Crusted Rice or the Paella of Rabbit and Snails cooked over vine shoot. Their rice dishes have an infinite number of followers, who are welcomed with high quality and modestly priced daily menus and family meals on the weekends.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Paella de conejo y
caracoles

Sabor

Punto del arroz

Socarrat



Notas / Notes

YA

Av. Tres de agosto, 42 - 03680 · Asp

T. 965 491 666



Fundado en 1977, este local resiste el paso del tiempo mejor que nunca gracias a su Paella de Conejo y Caracoles elaborada al estilo aspense: con pimiento, garbanzos y ajo. En la cocina, Vicente Botella toma con habilidad y profesionalidad el relevo de Julia, la maestra paellera que dio fama a las paellas de este restaurante. Gustavo y Ernesto, de la saga de restauradores de la familia Mira, siguen al frente de este restaurante especializado en arroces.

Founded in 1977, this restaurant stands the test of time better than ever thanks to its Paella of Rabbit and Snails prepared in the traditional style of Aspe: with peppers, chick peas, and garlic. In the kitchen, Vicente Botella has skillfully and professionally taken over from Julia, the woman whose mastery of paellas first brought fame to this restaurant. Gustavo and Ernesto, members of the legendary Mira family of restaurateurs, continue to run this restaurant whose rice dishes are its specialty.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz con secreto ibérico,
setas y foie

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

¡Qué sabor vas a ponerle
a tus recuerdos?

(Quien lo ha vivido lo sabe)



RESTAURANTES

distinguidos

Alacant

DISTINGUISHED

restaurants

AGRES

PENSIÓN MARIOLA

C/ San Antonio, 4
03837 · Agres · T. 965 510 017

ALACANT

ALDEBARÁN

Muelle de Poniente, 1
(Real Club de Regatas) 03001
· Alacant · T. 965 12 31 30

CASA JULIO 

Avd. de Niza, s/n. (Playa de San Juan)
03540 · Alacant · T. 965 651 070

CASA SALVI 

C/ María Auxiliadora, 36
03013 · Alacant · T. 965 155 756

DÁRSENA 

Marina Deportiva, Muelle de Levante, 6
03001 · Alacant · T. 965 207 399

EL CAPRICHÓ DE RAQUEL

Paseo Tomás Dura, Playa,
03008 · Alacant · T. 965 18 86 53

LA SASTRERÍA

Pl. Gabriel Miró, 20
03001 · Alacant · T. 965 20 31 74

LA TABERNA DEL GOURMET 

C/ San Fernando, 10
03002 · Alacant · T. 965 204 233

LA TARTANA 

Paseo Tomás Durá, Fase 5-6
03008 · Alacant · T. 965 688 541

MAESTRAL 

C/ Andalucía, 18 Vistahermosa
03016 · Alacant · T. 965 262 585

NOU MANOLÍN

C/ Villegas, 3
03001 · Alacant · T. 965 616 425

PIRIPÍ

Avd. de Óscar Esplá, 30
03003 · Alacant · T. 965 616 425

POPULI BISTRO

C/ Vial Flora de España, 36
03016 · Alacant · T. 609 022 728

RINCÓN DEL VARADERO

Dársena Pesquera Poniente, local 16/17
03001 · Puerto Alacant · T. 609 022 728

RACÓ DEL PLÀ 

Calle Doctor Nieto, 42
03013 · Alacant · T. 965 212 822

TABERNA TRES14

C/ Colón, 45, 03570 (La Villa Joiosa)
· Alacant · T. 966 851 383

TABULA RASA

C/ Alberola, 57
03007 · Alacant · T. 966 04 46 58

ALTEA

EL CRANC

Playa de la Olla s/n.
03590 · Altea · T. 965 843 439

L'OLLETA

Urb. Villa Gadea, Partida L'Olla 25
03590 · Altea · T. 966 880 544

LA CAPELLA

C/ San Pablo, 1
03590 · Altea · T. 966 880 484

EL BODEGÓN DE PEPE

Paseo Mediterrani 18,
03590 · Altea · T. 965 845 327

BANYERES DE MARIOLA

PIRÁMIDE 

C/ del Pintor Segrelles, 8
03450 · Banyeres de Mariola
T. 965 566 471

BENIDORM

EL NIÑO

C/ Doctor Severo Ochoa, 46
03503 · Benidorm · T. 965 853 496

J MANU

C/ De La Palma 15
03501 · Benidorm · T. 659 779 466

LA FALUA

C/ Santander, 22 La Cala
03502 · Benidorm · T. 965 853 105

ULIA

Avd. Vicente Llorca Alos, 15
03502 · Benidorm ·
T. 965 856 828

BENIMANTELL

VENTA LA MONTAÑA

Carretera de Alcoy, 9
03516 · Benimantell ·
T. 965 885 141

BENISSA

CASA CANTÓ

Avd. del País Valenciano, 223
3720 · Benissa · T. 965 730 629

CALP

EL CANTONET

C. Isla de Formentera, 5
03710 · Calp · T. 965 83 28 30

EL RINCÓN DE CALPE

C. Oscar Esplá
03710 · Calp · T. 965 832 830

LES CASES DEL SENYOR-MONÒVER

CASA ASUNCIÓN

Avd. de Monòver, 4 (Casas del Señor)
03649 (Monòver) · Alicante · T. 966 979 593

COCENTAINA

NATXO SELLES

Maria Carbonell, 3,
Carrer de Joan M^a Carbonell, 03820
(Cocentaina) · Alicante · T. 965 59 17 38

DÉNIA

CA PEPA TERESA

C/ Loreto, 23
03700 · Dénia · T. 965 784 547

CASA FEDERICO

C/ Ausias March, 22
03700 · Dénia · T. 965 783 041

EL FARALLÓ

C/ del Fénix, 10
03700 · Les Rotes, Dénia · T. 966 430 652

EL PEGOLÍ

C/ Fénix 13
03700 · Les Rotes, Dénia · T. 965 781 035

EL TRESMALL

C/ Riu de la Gallinera, s/n
03700 · Dénia · T. 966 475 040

GASTROPAELLA

C/ Abu Zeyan II Bajo Izq.
03700 · Dénia · T. 671 017187 - 622410308

HAITÍ

Carrer Castell d'Ilimbroi, 5
03700 · Dénia · T. 965 781 053

JAMSE & L'ARRÒS

C/ Passarell, 3
03700 · Dénia · T. 965 783 506

LA BARQUETA

C/ Bellavista, II
03700 · Dénia · T. 966 421 626

MENA

Crtá. Las Rotas, km5 03700
· Dénia · T. 965 780 943

PONT SEC

Camí Vell de Gandia a Dénia, Km 1
03700 · Dénia · T. 601 601 253

SENTRA
C/ Fénix, 15 Chalet
03700 · Dénia · T. 965 783 006

ELX

CASA RICARDO 
Ctra. Elche-Dolores CV-855 km. l'1
03203 · Elx · T. 965 451 333

GRANAÍNO 
C/ Josep María Buck, 40
03201 · Elx · T. 966 664 080

MESÓN EL EXTREMEÑO
C/ Porta de la Morera, 41
03203 · Elx · T. 965 453 418

EL CAMPOLLO

LA PEÑA 
C/San Vicente, 10-12 - Paseo Marítimo
03560 · El Campello · T. 965 631 048

SEIS PERLAS 
C/ San Vicente, 97 · Paseo Marítimo
03560 · El Campello · T. 965 630 462

FINESTRAT

CASA MODESTO
Cala de Finestrat
03509 · Finestrat · T. 965 858 637

GATA DE GORGOS

BAR AVENIDA 
Paseo de Alicante, 19
03740 · Gata de Gorgos · T. 965 756 489

GUARDAMAR DEL SEGURA

CASA JAIME
Calle ingeniero codorniu, 1
03140 · Guardamar del Segura · T. 605 46 91 29

IBI

SERAFINES
Subida al Parque Natural San Pascual s/n
03440 · Ibi · T. 966 554 091

JALÓN

CASA ALELUYA 
Av. Rey Juan Carlos I, 51
03727 · Xaló · T. 966 480 030

XÀVEA

AMARRE
Puerto de La Fontana, s/n.
03730 · Jávea · T. 965 790 629

AZORÍN 
Calle Toni Llido, 3 Calle toni llido
03730 · Jávea · T. 965 79 44 95

LA CANTINA 
Muelle pesquero s/n La Lonja
03730 · Jávea · T. 965 792 190

LA PERLA 
Avd. de la libertad, 2 Local 2 Playa del arenal
03730 · Jávea · T. 966 470 772

LA NUCIA

EL XATO
Avinguda de L'Església, 3
03530 · La Nucia · T. 965 870 931

MORAIRA

ANTONIET
Av de la Paz, 18
03724 · Moraira · T. 965744016

EL CHAMIZO
Ctra. Moraira a Calpe, Km 1.3, 91 Bajo
03724 · Moraira · T. 965 743 090

HOTEL MAÑET
Avd. del Portet, 126
03724 · Moraira · T. 966 490 181

ONDARA

CASA PEPA
Partida Pamis, 7-30
03760 · Ondara · T. 965 766 606

PARCENT

CASA JULIA
Avd. Constitució, 30
03792 · Parcent · T. 966 405 050

PEGO

RAFEL 
Avd. Fontilles, 11
03780 · Pego · T. 965 571 236

PETRER

LA SIRENA
Avd. de Madrid, 14
03610 · Petrer · T. 965 371 718

PINÓS

EL RACÓ DE PERE 
I PEPA
Ctra. Jumilla, 26
03650 · Pinoso · T. 965 477 175

LA TORRE DE PINOSO 
Plaza de la Constitución, 55
03650 · El Pinós/Pinoso ·
T. 966 970 169

POLOP

CA L'ÀNGELS
C/ Gabriel Miró, 12
03520 · Polop · T. 965 870 226

SANTA FAÇ

TON BY KARABUENA
ARROCIERIA GASTROBAR
C. Verónica, 19 (Santa Faz)
03550 · Alicante ·
T. 965 870 226

SANTA POLA

BATISTE 

Avd. Fernando Pérez Ojeda, 6
03130 · Santa Pola · T. 965 411 485

HOTEL PATILLA

Calle Elche, 29
03130 · Santa Pola · T. 965411015

VARADERO 

Pr. Avda. de Santiago Bernabéu, 50
03130 · Santa Pola · T. 965 411 766

TORREVIEJA

RINCÓN DE CAPI'S

C/ San Gabriel, 5
03181 · Torrevieja · T. 965 708 500

VALL DE L'AGUART

CAVALL VERD

Urb. Balcón de l'Aguart, 25
03791 · Alicante · T. 965 708 500

VILA JOIOSA

HOGAR DEL PESCADOR

Av. del Puerto, s/n, local 3
03570 · Vila Joiosa · T. 965 890 021

08

*Restaurantes
en Castelló*

Restaurants in Castelló

CAL DIMONI

Avda. Europa, 15 - 12540 · Vila-real

T. 676 476 053



Más de 35 años lleva este restaurante de Vila-real cocinando paellas a leña siguiendo al pie de la letra la tradición de las tierras de la Plana. Su "Paelló", así se denomina a la paella tradicional en esta zona, es una elaboración muy Km. 0 que siempre se sirve de las verduras de temporada. La alcachofa, el pèsol fi (guisante con vaina) y el pato del Pla de Cabanes nunca faltan en las paellas de Cal Dimoni para convertirlas en platos memorables.

For more than 35 years, this restaurant in Vila-real has been cooking paellas over wood fires in the tradition of the lands of La Plana region. Their "Paelló", which is how the locals refer to the traditional paella, is made of local seasonal vegetables. The artichokes and "pèsol fi", (tender baby peas) and the duck from Pla de Cabanes are constants in the paellas of Cal Dimoni that you will remember forever.

*Puntúa tu visita
Rate your stay*

*Recomendación
de la casa / Specials*

Arròs de collons

Sabor / Flavour

Notas / Notes

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



CAN ROS

C/Frai Terenci Huguet, 7-8 - 12530 · Burriana

T. 964 586 558



La trayectoria de Manolo como maestro paellero comenzó cocinando paellas a leña para sus amigos. Fue en 2006 cuando abrió su primer restaurante, el Torreón en la Serratella de Burriana, para dedicarse profesionalmente a su pasión. Siete años después (2013) se traslada al Can Ros, cerca del puerto de Burriana, donde cocina a leña su gran especialidad: la Paella de Carn o Paella Valenciana de la huerta de Burriana. Un arroz siempre rico en variedad de productos, con conejo, pollo, pato de corral, un poco de costilla de cerdo y caracoles.

Manolo began his career as a master paella chef by cooking paellas over wood fires for his friends. In 2006, he decided to make this passion his profession, and he opened his first restaurant, the Torreón, in Serratella de Burriana. Seven years later (2013) he moved to Can Ros, near the Burriana harbor, where he now cooks his specialty over wood fires: his Meat Paella or the Valencian Paella from the Burriana farmlands. This rice dish owes its eternal richness to the variety of products that it includes: rabbit, chicken, free range duck, a few pork ribs, and snails.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz de galeras y pulpo

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

HERMANOS NAVARRO

Apeadero de Betxí, 6 - 12200 · Onda

T. 964 626 070

La familia Navarro es una institución en el sector de la hostelería castellonense. Desde sus inicios en su pueblo, Sueras, y posteriormente en Onda con el Bar La Amistad, adquirió mucha popularidad gracias a la cocina de Dolores García. Actualmente son sus hijos, Salvador y Juan Carlos, quienes siguen sus pasos con la misma pasión. Cada año consumen 30 toneladas de leña de naranjo para elaborar paellas que destacan por tener mucha verdura y caracoles, tal y como las preparaba su madre en casa.



The Navarro family is an institution in the catering sector of Castellon. From its initial stages in the town Sueras to the Bar La Amistad in Onda, this family became very well-known thanks to the culinary expertise of Dolores Garcia. Her sons, Salvador and Juan Carlos, now carry on the family tradition and passion for cooking. They use 30 tons of orange wood each year to cook their paellas, whose abundance of vegetables and snails follows their mother's traditional paella recipe.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Paella de pato y
bogavante

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

L'ESPART

C/Peñíscola 18 - 12003 - Castelló

T. 671 286 785



L'Espart, el restaurante de la familia Ferrandis, se ha convertido en poco tiempo en uno de los templos paelleros de Castellón gracias a la dilatada experiencia de Ferran con las paellas a leña. Sus espléndidos arroces y las exquisitas tapas que prepara Silvia, convierten este local en una visita imprescindible para cualquier amante de la cocina de la tierra.

L'Espart, the restaurant belonging to the Ferrandis family, has quickly become one of the paella temples of Castellon thanks to Ferran's extensive experience cooking paellas over wood fires. His splendid rice dishes and the exquisite tapas prepared by Silvia have converted this establishment into an essential place to visit for all lovers of the culinary arts.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Sabor / Flavour

Notas / Notes

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



LA LLAR

Calle Santa Águeda, 9 - 12560 Benicàssim

T.964 305 559

Elaborados a leña y solo con ingredientes de la tierra, los arroces de La Llar presentan un sabor especial fruto de una delicada cocción. Nada más entrar en el restaurante, el comensal adivinará que va a degustar un arroz de primera calidad por el inconfundible olor de la cocina. El ambiente acogedor del local y la cercanía de sus anfitriones convierten cada visita en una experiencia única.
"Las Paellas al fuego de leña son el toque especial que necesitan."

Elaborated with firewood and local ingredients from the land, the rice dishes of La Llar present their special flavor that comes from their delicate cooking style. As soon as you enter the restaurant, you know that you are going to taste an exquisite rice dish of top quality from the unmistakable kitchen aromas. The cozy surroundings and friendliness of the hosts make each visit to this restaurant a unique experience.



*Puntúa tu visita
Rate your stay*

*Sabor / Flavour
① ② ③ ④ ⑤*

Notas / Notes

*Recomendación
de la casa / Specials*

*Paella de bogavante y
sepias*

*Punto del arroz / Doneness
① ② ③ ④ ⑤*

*Socarrat
① ② ③ ④ ⑤*



LES BARRAQUES

Gran Avenida Jaime I, 217A - 12560 · Benicàssim

T. 964 300 248

Como su propio nombre indica, este local se construyó según la estructura arquitectónica de la típica barraca valenciana y respetando el costumbrismo en su decoración interior. Con cincuenta años de historia, fue fundada por Vicente Bernat en 1970, es uno de los restaurantes más populares entre los turistas y veraneantes de Benicàssim. Apostar por mantener el espíritu tradicional de la cocina de paella a leña y su especialidad en todo tipo de arroces ya sean secos, melosos o marineros, son la clave de su éxito.

As its name suggests, this establishment was constructed according to the architectural structure of the typical Valencian thatched-roof house and respecting the heritage of its interior decorations. This 50-year-old restaurant was founded in 1970 by Vicente Bernat, and it has become one of the most popular places to eat among the tourists and summer locals of Benicàssim. The key to its success is maintaining the traditional spirit by cooking the paellas over a wood fire, and its specialty are all of the rice dishes, whether they are soups, dry rice, or seafood combinations.

Puntúa tu visita
Rate your stay 

Sabor / Flavour

(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness

(1) (2) (3) (4) (5)

Notas / Notes

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



MAREA

Avda. Illes Columbretes, 6 - 12520 · Nules

T. 964 675 042

José Esteban y Maite Recatalá regentan este local, conocido popularmente como Casa Churro, situado entre el mar y la marjal en la localidad castellonense de Nules. Aunque son especialistas en todo tipo de arroces, más del 70% de las paellas que preparan son las tradicionales de carne y verduras con el característico sello de la Plana: pato, costilla de cerdo, alcachofa y pèsol fi (guisantes con vaina tiernos). Casi siempre abarrotado, cada domingo preparan al menos 100 paellas a leña para sus comensales, todo un éxito que refleja su

José Esteban and Maite Recatalá manage this establishment, more popularly known as Casa Churro, tucked in between the sea and the marshlands of Nules in Castellon. Although they are specialists in all types of rice dishes, more than 70% of the paellas that they prepare are traditional meat and vegetable paellas marked with the characteristic La Plana seal: duck, pork ribs, artichokes, and “pèsol fi” (sweet tender peas). Their renowned success is evident from the crowds that visit their establishment. On any given Sunday, they prepare more than 100 paellas over wood fires for their faithful guests.



*Puntúa tu visita
Rate your stay*

Sabor / Flavour

(1) (2) (3) (4) (5)

Notas / Notes

Punto del arroz / Doneness

(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



RTE. YAN FORT

C/ Termens N°4 - Playa de Almenara 12590

T. 962 610 724



Este restaurante lleva tres generaciones dando leña con su sabrosa paella valenciana en esta encantadora localidad de Castellón. Una opción ideal para el veraneante que busca playas poco concurridas y degustar una paella de manual, ya sea en el restaurante o en su apartamento. Ofrece servicio take away.

This restaurant has been cranking up tasty Valencian paella for three generations in this charming town in Castellón. An ideal choice for those on holiday who seek uncrowded beaches and a taste of genuine paella, either in the restaurant or in your apartment. They offer takeaway service.

Puntúa tu visita

Recomendación
de la casa / Specials
Arroz de col y costilla

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

RESTAURANTES
distinguidos

Castelló

DISTINGUISHED
restaurants

ALCOSSEBRE

MESÓN XIMO

C/ El Barquero, 8 (Mare Nostrum-Ascenso)
12579 · Alcossebre · T. 964 414 412

SERRA D'IRTA

Carretera de las Fuentes, 26
12579 · Alcossebre · T. 964 412 325

ARTANA

PILAR

Plaza de la Generalitat, 4
12527 · Artana · T. 605 942 170

BENICARLÓ

CHUANET

Avd. Papa Luna s/n
12580 · Benicarló · T. 964 471 772

BENICÀSSIM

DESIERTO LAS PALMAS

CV-147 km9, Tras Monasterio
12560 · Benicàssim · T. 964 300 947

DOMA BENICÀSIM

C/ Mestre Josep Segarra, 5
12560 · Benicàssim · T. 964 301 954

LA PIMIENTA ROSA

Paseo Pérez Bayer, 41
12560 · Benicàssim · T. 964 305 557

PIPES I CARASSES

C/ Dolors, 73
12560 · Benicàssim · T. 964 300 648

VORAMAR

Paseo Marítimo Pilar Coloma, 1
12560 · Benicàssim · T. 964 300 150 ext 609

BORRIANA

EL MORRO

L'Escollera de Ponent, s/n Puerto Burriana
12530 · Borriana · T. 964 585 996

LA MAR DE FRANCISCA

C/ de l'Escullera de Ponent
12530 · Borriana · T. 642 698 818

CASTELLÓ

ARROPESES

Calle de Benárate, 5
12005 · Castelló · T. 964 237 658

CA LA MARY

Entrada Puerto Pesquero, 1º (Grao de Castellón)
12100 · Castelló · T. 670 467 399

CASA JUANITO

Paseo de Buenavista, 11 (Grao de Castellón)
12100 · Castelló · T. 964 282 057

CASA SANTIAGO

Paseo Buenavista, 36 - bajo (Grao de Castellón)
12100 · Castelló · T. 964 282 944

CHIVA

Av de la Alcora, 187
12006 · Castelló · T. 964 241 209

CREMOR

Calle del Pintor Oliet, 17
12006 · Castelló · T. 964 213 414

L'ARROSERIA

C/ San Vicente, 46
12002 · Castelló · T. 964 217 463

TASCA DEL PUERTO

Avda. del Puerto, 13 (Grao de Castellón)
12530 · Borriana · T. 964 28 44 81

LA BALLENA

Paseo Buenavista, 4 (Grao de Castellón)
12100 · Castelló · T. 964 283 593

LA TROCHA

Calle Trafalgar, 12 (Grao de Castellón)
12100 · Castelló · T. 964 283 209

MEDITERRÁNEO

Paseo Buenavista, 46 (Grao de Castellón)
12100 · Castelló · T. 964 284 609

PAIRAL

C/ Doctor Fleming, 24
12005 · Castelló · T. 964 233 404

PORTOLÉS

Avda. Alcora, 246
12006 · Castelló · T. 964 216 481

RAFAEL

C/ de Churruca, 28 (Grao de Castellón)
12100 · Castelló · T. 964 281 626

RINCÓN DEL MARINERO

Camino Viejo del Mar, 131 (Grao de Castellón)
12100 · Castelló · T. 964 286257

RÚSTICO

Avenida de Casalduch, 28
12005 · Castelló · T. 964 269 603

TASCA DEL PUERTO

Avda. del Puerto, 13 (Grao de Castellón)
12100 · Castelló · T. 964 284 481

NAVAIXES

ALTOMIRA

CV-213 Navajas, km. 1
12100 · Navajas · T. 964 712 112

NULES

CAJA RURAL

Carrer Major, 66
12520 · Nules · T. 964 670 016

OROPESA DEL MAR

PUERTA DEL SOL

Paseo Marítimo de la Concha, 14
12594 · Oropesa del Mar · T. 964 313 796

PENÍSCOLA

CASA JAIME

Avd. Papa Luna, 5
12598 · Peñíscola · T. 964 480 030

VILA-REAL

AL D'EMILIO

C/ Pere Gil, 3
12540 · Vila-real · T. 964 535 341

VINARÓS

LANGOSTINO DE ORO

Carrer de Sant Francesc, 31
12500 · Vinarós · T. 964 451 204

JaSa

*Pasión por
la Alimentación*

www.jasaalimentacion.com

**Pasión por
nuestra tradición**



09

*Restaurantes
en València*

Restaurants in Valencia

ARROCERÍA CULLA SIETE

Plaza Alquería de la Culla, 7 - 46910 Alfafar

T. 650 293 060



Antonio Quiles, ganador del Concurso de Paellas de Sueca 2022, y David Magraner alimentan el alma de sus comensales a base de leña de naranjo. Una propuesta arrocera honesta y pura, donde el gas no entra por la puerta, y con el paellero a la vista desde las mesas. Un espectáculo a mediodía y de martes a sábado.

Antonio Quiles, winner of the Sueca's Paella Competition 2022, and David Magraner, feed their guests' souls with orange-tree wood. An honest and pure rice proposal, where gas is not allowed, and the paella pan stays within sight from the tables. A show at noon from Tuesday to Saturday.

*Puntúa tu visita
Rate your stay*

Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)

Notas / Notes

*Recomendación
de la casa / Specials*
Paella de carrilleras

Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



BARRACA TONI MONTOLIU

Partida de l'Ermita, s/n - 46113 · Meliana

T. 629 689 805

¿Paella Valenciana a leña de naranjo?
 Visitar la Barraca de Toni es siempre una experiencia que va más allá de degustar nuestro gran plato. Montoliu acompaña a los comensales a recoger los ingredientes necesarios para la elaboración de la paella, mostrándoles la tradición, las costumbres y el entorno donde probablemente nació la Paella Valenciana, el corazón de l'horta. Tras años de duro trabajo, y sin buscarlo, este local es hoy un referente del movimiento Slow Food en Valencia.



Valencian Paella cooked over an orange wood fire? Visiting Toni's traditional Valencian thatched-roof house offers its visitors more than just a taste of this famous dish. Montoliu accompanies his guests while they harvest the necessary ingredients to make the paella, showing them the tradition, customs, and surroundings where the Valencian Paella was most likely born. After years of hard work, this restaurant in the heart of the Valencian farmlands has inadvertently become a reference point for the Slow Food movement in Valencia.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Sabor / Flavour

(1) (2) (3) (4) (5)

*Recomendación
de la casa / Specials*

Paella Valenciana

Punto del arroz / Doneness

(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

CA CONSUELO

Calle San Fernando, 69 - 46137 · L'Eliana

T. 962 741 560



Es difícil encontrar un local con mayor tradición paellera en la comarca del Camp del Turia. Situado en La Eliana, una localidad residencial donde reina la costumbre de encargar las paellas a leña para disfrutarlas en casa, Ca Consuelo supera las expectativas de los amantes de este ritual casero. Pepe y Consuelo también atienden en su acogedor restaurante, donde ofrecen una cocina tradicional valenciana con el arroz como protagonista. En la planta superior cuentan con un espectacular paellero donde llegan a preparar hasta 50 paellas a leña a la vez. Es algo digno de contemplar.

It is difficult to find a restaurant with a more extensive tradition of making paellas in the region of Camp del Turia. Located in La Eliana, a residential town where it is customary to order take-away paellas, Ca Consuelo exceeds all expectations of its visitors who love this homemade ritual. Pepe and Consuelo also serve paellas in their cozy restaurant, where the traditional Valencian cuisine highlights its rice dishes as the menu's protagonist. On the top floor of the establishment, there is a spectacular paella cooking area where they can prepare up to 50 paellas over wood fires at one time. It is definitely worth seeing.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Paella de pulpo y
calabaza

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

CA LADIO

C/ Verge dels Desamparats, 10 - 46195 · Llombai

T. 962 550 332



En plena comarca de la Ribera Alta encontramos este bar-restaurante familiar regentado por Ladio, cocinero y alma máter. El dulce aroma de la uva moscatel impregna el ambiente, pues el local esta rodeado de cultivos para la elaboración de la mistela, el principal motor de Llombay. Desde primera hora de la mañana los comensales disfrutan de tradicionales almuerzos populares de embutido y carnes a la brasa. A mediodía, el protagonismo recae en las exquisitas paellas y arroces cocinados a leña, que suelen ser el plato principal de su excelente menú diario.

In the heart of the Ribera Alta region, we find this family bar-restaurant run by Ladio, the cook and alma mater. The sweet aroma of the muscatel grape permeates the atmosphere. The establishment is surrounded by the grape vines that are used for making mistela wine, the main engine of Llombay. Beginning in the morning, the guests can enjoy traditional lunches of local sausages and grilled meats. At midday, the protagonists become the exquisite paellas and rice dishes cooked over firewood, both of which are almost always the main dish of their excellent daily menu.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials
Arroz de puchero

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

CASA CARMELA

Calle Isabel de Villena, 155 - 46011 · València

T. 963 710 073

Ubicado en un emplazamiento privilegiado en la playa de la Malvarosa, muy cerca de la casa del escritor Vicente Blasco Ibáñez, se encuentra este restaurante que es todo un referente de la paella a leña desde 1922. Frecuentado por el público local, su clientela es sumamente exigente. Casi tanto como su anfitrión Toni Novo, que selecciona con sumo cuidado la materia prima para elaborar sus arroces a leña.

Housed in a privileged location on the Malvarosa beach and very near the house of the author Vicente Blasco Ibañez, this restaurant has been a benchmark for paellas cooked over firewood since 1922.

Frequented by local guests, its clientele is extremely demanding. The host, Toni Novo, is just as rigorous in his exquisite selection of first rate products to elaborate his rice dishes cooked over a wood fire.



*Puntúa tu visita
Rate your stay*

*Recomendación
de la casa / Specials*

*Paella de bogavante con
rape, sepia y gambitas*

*Sabor / Flavour
① ② ③ ④ ⑤*

*Punto del arroz / Doneness
① ② ③ ④ ⑤*

*Socarrat
① ② ③ ④ ⑤*



Notas / Notes

CASA CLEMENCIA

Avinguda del Primat Reig, 179 - 46020 València

Con más de 50 años elaborando paellas a leña, Casa Clemencia es uno de los exclusivos locales del Cap i Casal donde elaboran paellas a leña. Ubicado desde 1984 en Primado Reig, hoy es Víctor Francés quién está a cargo de los fogones: dieciséis metros de paellero para alimentar hasta 270 comensales que puede acoger su salón.

With more than 50 years of experience in cooking paellas over firewood, Casa Clemencia is one of the exclusive restaurants pertaining to Cap i Casal where paellas are cooked over firewood. Located on Primado Reig since 1984, Victor Frances is now in charge of the paellas and their equipment, including the kitchen and its wood fires: a sixteen-meter cooking area large enough to feed the 270 guests that can accommodate this restaurant's more-than-ample dining room.

Puntúa tu visita
Rate your stay 

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz meloso de
bogavante

Sabor / Flavour



Punto del arroz / Doneness



Socarrat





Notas / Notes

CASA QUIQUET

Avda. de Levante, 45 - 46469 · Beniparrell

T. 961 200 750



Casa Quiquet lleva preparando el plato valenciano por excelencia desde 1885. Vicente Tadeo, tataranieto de los fundadores Francisco Martí y Valentina Alcoy, dirige este restaurante en la localidad de Beniparrell. Acapara numerosos reconocimientos por su labor en la divulgación y conservación de la tradición gastronómica arrocera, algo que se comprende al instante cuando probamos cualquiera de sus arroces.

Casa Quiquet has been preparing the Valencian dish par excellence since 1885. Vicente Tadeo, the great-great-grandson of the founders Francisco Martí and Valentina Alcoy, manages this restaurant in the town of Beniparrell. He holds numerous awards for his efforts in spreading the influence and conserving the gastronomic rice tradition, something that is immediately apparent when we try any of his rice dishes.

Puntúa tu visita
Rate your stay

*Recomendación
de la casa / Specials*

*Paella de pato confitado
con setas ecológica*

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

CASA DE LA PALMERA

Camí del Brosquil, 9. 46013 Valencia

T. 672 09 24 28



Sabrosísima paella a leña para llevar.
Usa carnes de corral y verduras de cercanía;
y esto, las papilas gustativas lo detectan a la
primera. El garrofó es un espectáculo.
Es una opción ideal para aquellos que no
sepan cocinar paellas, no dispongan de
paellero a leña o sencillamente, les dé pereza
pringar el domingo.

Spectacularly tasty takeaway wood-fired
paella. They use free-range meats and locally
sourced vegetables; and this is something
your taste buds notice right away. Their
garrofós are amazing. It is an excellent choice
for those who do not know how to cook
paellas, do not have a wood-fired paella pan,
or just feel too lazy to cook on a Sunday.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Paella de verduras

Sabor / Flavour

① ② ③ ④ ⑤

Punto del arroz / Doneness

① ② ③ ④ ⑤

Socarrat

① ② ③ ④ ⑤



Notas / Notes

DESCUBRE

L'HORTA

C/ Josep Renau, 44 - 46016 • Borbotó

T. 963 902 418



Descubre l'Horta es un proyecto de turismo cultural y gastronómico, donde conocer la huerta valenciana y disfrutar sus productos de la mejor manera posible: en una paella cocinada al fuego de la leña. Carmen es una fantástica anfitriona que muestra con pasión el huerto de este local y Nandi, el mestre paeller que cocina sabrosísimas paellas de kilómetro 0,0000.

Descubre l'Horta is a cultural and gastronomic tourism project, where you can get to know the Valencian market garden and enjoy its products in the best possible way: over a paella cooked over a wood fire. Carmen is a fantastic hostess who shows with passion the vegetable garden of this place and Nandi, the mestre paeller who cooks the tastiest paellas of kilometre 0,0000.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat
(1) (2) (3) (4) (5)
☆☆☆☆☆

Notas / Notes

EL CHAPARRAL

Ctra. Barraix, Km 2 - 46118 · Serra

T. 961 688 707

A 590 metros de altura, desde donde podemos contemplar las fabulosas vistas que ofrece El Garbí del Golfo de Valencia, Lorena y Quique regentan este restaurante familiar. Inmerso en el parque natural de La Serra Calderona, el comensal disfruta de la montaña al tiempo que saborea una paella a leña tradicional. Los arroces del Chaparral son siempre una experiencia deliciosa, porque para su elaboración se emplea el agua del manantial, la leña de naranjo y productos naturales y frescos recogidos por los agricultores de Serra, Nàquera, Massamagrell y Museros.



At an altitude of 590 meters, Lorena and Quique manage this family restaurant that provides fabulous views of El Garbí and the Gulf of Valencia. Immersed in the natural park of Sierra Calderona, the guests can enjoy the mountain areas while tasting a traditional paella cooked over firewood. The rice dishes of El Chaparral are always a delicious experience. Their elaboration unites natural spring water, orange wood, and the naturally fresh products harvested from the nearby farmlands in Serra, Nàquera, Massamagrell and Museros.

Puntúa tu visita
Rate your stay



Recomendación
de la casa / Specials
Arroz de secreto y setas

Sabor / Flavour

(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness

(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

EL DESCANSO

Carrer Sagunt, 29 - 46118 - Serra

T. 961 688 274



Toda visita a este local acaba siempre con el mejor sabor de boca. Sus paellas a leña son memorables, cocinadas sin florituras ni pretensiones y respetando la tradición gastronómica valenciana desde hace más de 50 años. Servicio atento y buena relación calidad precio rematan una experiencia única y deliciosa. El complemento ideal de toda visita a la maravillosa Sierra Calderona para comer y descansar entre amigos.

Every time you visit this restaurant, you will end up with a good taste in your mouth. Their firewood-prepared paellas are unforgettable, and their no-frills and honest cooking remain true to the Valencian gastronomic tradition, as they have for the past 50 years. The attentive service and the great value for money makes this a unique and delicious experience. A visit to this restaurant is the ideal complement for any visit to the wonderful Sierra Calderona region to eat and rest among friends.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Paella vegana sin gluten

Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat
(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

EL FAMÓS

Calle de la Iglesia, 14 - 46022 · València

T. 963 556 384



Considerado el establecimiento hostelero más antiguo de la Comunidad Valenciana, se trata de una alquería cercana a la Ermita de Vera de la que tenemos constancia desde el siglo XVI. Son siete las generaciones de la familia Navarro las que han regentado este local con tanta historia, primero como colmado, luego como taberna y actualmente como restaurante. Su paella valenciana siempre se elabora con los productos que ofrece la huerta valenciana cada temporada. En verano se prepara con las legumbres típicas, garrafó, roget, tabella y bajoqueta, mientras que en invierno se sirve con alcachofas y habas tiernas.

Considered to be the oldest hospitality establishment in the Valencian Community, this is a farmhouse close to the Ermita de Vera whose written history dates back to the 16th Century. Seven generations of the Navarro family have managed this historical establishment, first as a general store, then as a tavern, and finally as a restaurant. Their Valencian paella is elaborated with the seasonal products provided by the local Valencian farmlands. During the summer months, the paellas are prepared with the typical legumes: lima beans, flat red beans, white cannellini beans and flat green beans. In the winter, we can eat paellas that include artichokes and baby fava beans.

*Puntúa tu visita
Rate your stay*

Sabor / Flavour

(1) (2) (3) (4) (5)

*Recomendación
de la casa / Specials*

Paella de fetge de bou

Punto del arroz / Doneness

(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

EL GRANER

Calle Vicente Baldoví, 14 - 46012 El Palmar

T. 961 620 275

En El Palmar encontramos una gran variedad de posibilidades gastronómicas, pero El Graner es único cuando hablamos de elaborar auténticas paellas a leña según la tradición. Como empresa familiar comprometida con el entorno y medio ambiente del Parque Natural de La Albufera, refleja el mismo compromiso y respeto por la gastronomía valenciana. Lo demuestra con su pequeño museo etnológico donde podemos descubrir todo sobre el cultivo del arroz, desde que lo plantan hasta que lo sirven en las mesas. Además de su fabuloso arroz, la calidad de sus postres caseros es innegable.



In the area of El Palmar, we come across a wide variety of gastronomic possibilities. El Graner, however, is unique when it comes to elaborating authentic paellas over a traditional wood fire. This is a family business that is committed to protecting the surroundings and environment of the Albufera Natural Park, and this commitment is reflected in their respect for the Valencian gastronomy. The restaurant includes a small ethnological museum where we can discover all there is to know about rice cultivation, from the moment it is planted until it is served at our tables. In addition to their fabulous rice dishes, the quality of their homemade desserts is undeniable.

*Puntúa tu visita
Rate your stay*

*Recomendación
de la casa / Specials*

Arròs amb fesols i naps

*Sabor / Flavour
① ② ③ ④ ⑤*

*Punto del arroz / Doneness
① ② ③ ④ ⑤*

*Socarrat
① ② ③ ④ ⑤*



Notas / Notes

EL PÍ

Ctra. de Burjassot a Torres Torres, km 18 - 46119 · Nàquera

T. 961 680 170



En 1960 la familia Arnal fundó un merendero cerca de “La Font de l’Or”, una de las fuentes más visitadas y valoradas por la calidad de su agua, que siete años después pasó a ser restaurante. Desde entonces su Paella Valenciana, preparada a leña con verdura cultivada por agricultores locales, agua y romero de la calderona, es la estrella de la carta. Entre la docena de arroces diferentes que ofrecen, cabe destacar su Arroz a banda servido con el pescado aparte, como se hacía antiguamente en las barcas de pesca.

In 1960, the Arnal family founded a picnic area near the “La Font de l’Or”, one of the most widely visited natural fountains for the quality of its water. Seven years later, this picnic area became a restaurant. From that moment on, their Valencian Paella cooked over firewood that includes locally harvested vegetables and water and rosemary from the Calderona mountainside, is the highlight of the menu. Among the twelve different rice dishes that they offer, their “Arròs a banda” (rice with fish stock) with the fish on the side, stands out because it is made according to tradition on the fishing boats.

Puntúa tu visita
Rate your stay



Recomendación
de la casa / Specials

Arròs costella, carxofes,
bolets i caragols

Sabor / Flavour

(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness

(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

EL RACÓ DE LA PAELLA

Calle Mosén Rausell, 17 - 46015 - València

T. 963 488 252

Uno de los pocos locales de la ciudad de Valencia comprometido con la elaboración a leña de las paellas. Óscary Guillermo, cocina y sala, imprimen a la carta y al servicio el cariño propio del artesano. Su propuesta gastronómica ha convertido la barriada de Campanar en un destino obligado para los amantes de la mejor cocina valenciana. El local desprende un encanto único, se trata de una tradicional vivienda valenciana con detalles cerámicos y decorativos. Un entorno ideal para degustar sus deliciosos entrantes: buñuelo de bacalao, esgarraet, humus de garrafó, junto con todo tipo de arroces.

One of the few places in the city of Valencia that is committed to elaborating paellas cooked over firewood. Oscar and Guillermo, who manage the kitchen and dining room respectively, add their love and dedication as artisans of cuisine to everything they do, from printing out the menus to serving the guests. Their gastronomic proposals have converted the Campanar neighborhood into a necessary destination for lovers of the best Valencian cuisine. The establishment has a unique charm with its traditional Valencian home style with ceramic details and decorations. It is the ideal spot to try one of their delicious starters: cod fritters, lima bean hummus, “esgarraet” (salted cod with roasted red peppers and onions), along with all types of rice dishes.

Puntúa tu visita
Rate your stay 

*Recomendación
de la casa / Specials*

Arroz secreto ibérico con
ajos tiernos y verduras de
temporada

Sabor / Flavour


Punto del arroz / Doneness



Socarrat

☆☆☆☆☆

Notas / Notes

EL REDOLÍ

Calle Arzobispo Aliaga , s/n - 46012 · El Palmar

T. 961 620 375



Pepi Montoro elabora con tanta maestría los all i pebres de anguila y llobarro como las paellas, preparadas siempre a leña en un enorme paellero con forma de barraca. Este valioso enclave acoge anualmente el homenaje a la Paella Valenciana y al Arròs del Senyoret que rinde la asociación de Hosteleros de la Isla del Palmar, un evento que refleja el profundo amor y respeto que siente esta población por la cultura del arroz. El Redolí ofrece una cocina fielmente arraigada a las elaboraciones de este pueblo de pescadores y agricultores.

Pepi Montoro masterfully elaborates all the dishes, from the “all i pebres” (eel or sea bass in garlic and pepper sauce) to the paellas cooked over wood fires in an enormous cooking area constructed like a traditional Valencian hut. This precious enclave pays tribute year after year to the Valencian Paella and the “Arròs del Senyoret” (rice cooked in a seafood broth with peeled shellfish) in the event that they host for the Hostelry Association of the Isla del Palmar. This event reflects the deep love and respect that the people have for the rice culture. El Redolí offers a cuisine that is faithfully rooted in the culture of this fishing and farming village.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Paella de lubina con col,
ajos tiernos y alcachofas

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

NOU ROMERAL

Camino del Romeral, 13 - 46901 · El Vedat

T. 961 550 109

En la zona alta del Vedat en Torrente, rodeado de pinares, encontramos este tradicional local fundado en 1932.

El Romeral es un restaurante con una gran trayectoria y además, uno de los salones para celebraciones y bodas más valorados por la sociedad valenciana. Todos sus arroces gozan del reconocimiento de su clientela, pasando por los arroces melosos, el arroz a banda, el arroz negro o su prestigiosa Paella Valenciana a leña.



In the upper area of Vedat in Torrente, we find this traditional establishment founded in 1932 among pine groves. El Romeral is a restaurant with an extensive history. It also includes a banquet hall that has hosted some of the most influential celebrations and weddings in the Valencian society. All of their rice dishes receive recognition from the clientele, including their rice with broth, the “arròs a banda” (rice cooked in seafood broth), “arroz negro” (rice blackened with squid ink), or its prestigious Valencian Paella cooked over a wood fire.

Puntúa tu visita
Rate your stay

*Recomendación
de la casa / Specials*

Arroz al senyoret

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

ELS PINS

Av. Camp de Morvedre, 16 - 46590 · Estivella

T. 962 628 060

El agua de la fuente de La Beselga permite cocer el arroz de una forma única, una de las razones por las que Els Pins sigue preparando soberbias paellas a leña tras muchos años de experiencia. Puedes disfrutarlas por encargo o por raciones. En el pasado fue un punto clave de la actividad social y lúdica para los veraneantes de Estivella y alrededores. Su anfiteatro o su parque infantil son un testigo mudo de esa época gloriosa pero su paella, a día de hoy, sigue en lo más alto.

The water from the fountain at La Beselga makes this rice dish unique. This is one of the reasons that Els Pins continues to prepare their superb paellas over a wood fire after many years of experience. The paellas are made on request or can be bought in portions. In the past, this was a reference point for all social and recreational activity of the summer guests in Estivella and surrounding areas. Its amphitheater or playground are signs of its former glory, but the paellas are strong survivors of its traditional cuisine.



Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials
Arroz de secreto y setas

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

FINCA MARAVISA

Carrer Sant Compos Lloma Porr, 36

46185 La Pobla de Vallbona T. 962 760 339

Finca Maravisa ofrece el entorno ideal para todo tipo de celebraciones gracias a su amplia terraza, a sus jardines y a sus monitores infantiles. Además, no hay mejor plato que la paella para celebrar y en este reconocido local la preparan al estilo tradicional, elaborada con leña de naranjo. Así, vayas con quien vayas, siempre puedes disfrutar de la clásica Paella Valenciana en un entorno inmejorable.



Finca Maravisa, with its large outdoor terrace, its gardens, and its childcare professionals supervising the organized activities for children, offers the ideal setting for any celebration. In addition, there is no better meal than paella to add to the celebration, and this restaurant is renowned for its traditional paellas cooked over orange wood fires. Whatever your situation and whomever accompanies you, you can be sure that you will fully enjoy this classic Valencian Paella in its unbeatable surroundings.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz al horno hecho
dentro de una calabaza

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

GRANJA SANTA CREU

Carril de Perigall, 8 - 46185 · S. Antoni de Benaixeve

T. 962 740 056

Las paellas a leña de Anselmo Barrón son el santo y seña de un local que con el tiempo se ha convertido en un clásico del panorama gastronómico valenciano. Preparadas como marcan los cánones de la tradición, los clientes pueden encargarlas para disfrutarlas en casa. Desde sus orígenes, Granja Santa Creu ofrece arroces de marisco, bogavante, langosta, setas y foie, sepia y alcachofa que comparten protagonismo con su magnífica Paella Valenciana. Su carta se renueva con cada estación con interesantes propuestas sin estridencias, motivo para repetir visita una y otra vez.

Anselmo Barrón's paellas cooked over firewood are the claim to fame of this restaurant that over the years has become a classic in the Valencian gastronomic panorama. Prepared according to traditional methods, the paellas can also be ordered take-away to be enjoyed at home. In addition to its magnificent Valencian Paella, Granja Santa Creu has also always included paellas made from seafood, lobster, mushrooms and foie, cuttlefish and artichokes in its varied menu that changes according to season. Their variety and interesting dishes are reason enough to return again and again.



Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz de setas y foie

Sabor / Flavour

(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness

(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

València

Cullera de Fusta

L' ALFABEGA

C/ Censal, 21 - 46239 · Alginet

T. 657 695 155



Víctor San Ros se encuentra al frente de este local que destaca por su dedicación y respeto por el producto. Todo un hallazgo gastronómico donde sirven todo tipo de paellas marineras, además de Paella Valenciana con pollo, conejo y pato, cocinada a leña. El local se encuentra junto a la autovía por lo que su accesibilidad es inmejorable, del mismo modo que su excelente relación calidad-precio. Digno de mención es su peculiar arroz elaborado en horno moruno.

Víctor San Ros manages this restaurant that stands out among the rest for its respect of and dedication to its dishes. This gastronomic discovery serves all types of seafood paellas as well as the traditional Valencian Paella with chicken, rabbit, and duck, cooked over a wood fire. Located right off the motorway, this restaurant is easy to find and even easier to access. With an unbeatable value for money, this establishment also offers a very interesting rice dish cooked in a traditional Moorish oven.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Paella de secreto ibérico,
setas, pelotitas y foie

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

L'ALQUERIA DE L'HORTA

Camino Hondo s/n - 46120 - Alboraia

T. 687 921 070

Vicente Gimeno, propietario, cocinero y maestro de ceremonias, consigue que sus paellas cuenten historias. Su humildad y sencillez a la hora de cocinarlas le permiten ofrecer un arroz fiel a las paellas caseras de antaño. Entre los ingredientes clásicos de la Paella Valenciana, podemos encontrar en nuestra ración un trocito de cresta o molleja. Un detalle que habla maravillas de su autenticidad. Como entrantes, esgarraet, pulpo a la brasa y deliciosos platos preparados con hortalizas de los bancales cercanos.

Vicente Gimeno, owner, cook, and master of ceremonies, creates paellas that sing their own praises. His humble and simple methods of preparation result in paellas that reflect the values of yesteryear. In addition to the classic ingredients in the Valencian Paella, we may also find a small piece of crest or gizzard in our portion. This detail speaks wonders of its authenticity. Included among the starters are the “esgarraet” (salted cod with roasted red peppers and onions), grilled octopus and delicious dishes prepared with locally harvested vegetables.

Puntúa tu visita
Rate your stay 

Recomendación
de la casa / Specials
Paella de fetge de bou

Sabor / Flavour


Punto del arroz / Doneness



Socarrat





Notas / Notes

L'ALTER

Ca Juliet, 3 - 46220 - Picassent T. 961 230 537



En plena huerta de Picassent y rodeado de naranjos, junto a los canales que disemina el riu Xúquer, se ubica L'Alter. Un lugar especial que los valencianos asocian a la paella perfecta. La estrella es la Paella Valenciana a la que dan un estudiado tratamiento: producto, curado de leña y puesta en escena. Así lo estableció el abuelo Juliet y sus nietos Carmina y Pepe Crespo Jr. siguen ahora su ejemplo. Y preparan con la misma delicadeza otro tipo de arroces, como el arròs al forn y marineros.

L'Alter is located in the middle of the Picassent farmlands and surrounded by orange trees, next to the canals branching off of the River Xuquer. This is a special place that Valencians associate with the perfect paella. The highlight of the menu is the Valencian Paella whose elaboration has been studied carefully: top quality products, cooked over a wood fire, and placed on stage. This is how it began with Juliet the grandfather, and this is how his grandchildren Carmina and Pepe Crespo, Jr., carry on his tradition. Other delicately prepared rice dishes worthy of mentioning are the "arròs al forn" (baked rice) and seafood rice.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz a banda

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

L'ESTABLIMENT

Camino Estell, s/n - 46012 - El Palmar T. 961 620 100



A las afueras de El Palmar, junto al canal “Carrera de la Reina”, encontramos este local fundado en 1982. Está considerado el restaurante con mayor prestigio de esta pedanía gracias a la maestría en la cocina de Isabel y Silvia, y al servicio en sala liderado por Jaume, el alumno más aventajado del eterno Jose Luis. Recomendable ir todo el año, pero especialmente cuando los campos de arroz están inundados. Comer una paella a leña con esas vistas es alimento para el alma.

On the outskirts of El Palmar, next to the “Carrera de la Reina” canal, we find this establishment founded in 1982. It is considered to be one of the most prestigious restaurants in this village thanks to the skillful culinary arts of Isabel and Silvia and the impeccable service provided by Jaume, the well-versed disciple of the eternal José Luis. Recommendable year round, it is especially interesting to visit when the neighboring rice fields are flooded. Eating a paella while being surrounded by these spectacular views is certainly food for the soul.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz de sepia sucia, ajos
tiernos y coliflor

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

LA GARROFERA

Avd. Umbria, 3 - 46118 - Serra

T. 961 688 370

Ubicado en el pulmón de Sierra Calderona, este local con aspecto de merendero goza de gran prestigio por sus Paellas Valencianas a leña. Se pueden comer in situ o llevártelas a casa. Un establecimiento popular en cualquier momento del día, a primera hora los protagonistas son sus almuerzos populares con todo a la brasa, perfectos para compartir y disfrutar con amigos tras una excursión por la sierra. Excelente relación calidad-precio.

Located in the central area of the Sierra Calderona mountain range, this restaurant has the aspect of a picnic area but is renowned for its prestigious Valencian Paellas cooked over firewood. They can be eaten in the restaurant or taken away to be enjoyed at home. This establishment is popular all day long. In the morning, the guests can enjoy their favorite lunches where everything has been cooked on the grill, perfect for enjoying with friends after a long walk through the area. Excellent value for money.

Puntúa tu visita
Rate your stay 

Sabor / Flavour


Notas / Notes

Punto del arroz / Doneness


Socarrat




AHORRO

de la compra



Escanea y Aitana te
contará por qué en
esta cooperativa
NOS UNE EL
AHORRO.

Lo que nos une

es buscar el beneficio de los nuestros consiguiendo una cesta de la compra más barata. Por eso, en 2022 repartimos cheques regalo por valor de **58,6 M€**.

consum

Juntos es
cooperativa

LA MATANDETA

Ctra. Alfafar - El Saler, Km 4 - 46910 · Alfafar

T. 962 112 184



La familia Gálvez Baixauli fundó en 1991 la Matandeta tras remodelar la vieja granja del abuelo Manuel Baixauli, conocido como el “Matanda” (Val.: mi tanda, el orden. El nombre viene de cuando los agricultores solicitaban la tanda de riego al motor). Un restaurante con encanto situado en un lugar privilegiado: la Marjal, el corazón de los arrozales que pertenecen al Parque Natural de la Albufera. Ofrece una carta con variados platos muy populares y creativos donde los arroces hechos a leña son el principal atractivo.

The Gálvez Baixauli family founded the Matandeta in 1991 after remodeling the farm that belonged to their grandfather Manuel Baixauli, also known as the “Matanda” (in the Valencian dialect: my batch, the order). The name comes from when the farmers would ask for the irrigation motor to be turned on to water their specific plots of land). This is a charming restaurant located in a privileged spot: La Marjal, the heart of the rice fields belonging to the Albufera Natural Park. Included in its menu are a wide variety of rice dishes, all cooked over wood fires.

*Puntúa tu visita
Rate your stay*

*Recomendación
de la casa / Specials*

Arroz moreno de sepia y
verdura de temporada

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

LAS BAIRETAS

Prolongación Ramón y Cajal, s/n - 46370 · Chiva

T. 962 521 373



Bienvenidos al paellero más grande del mundo, donde la familia Margós es capaz de preparar 143 paellas al mismo tiempo, y a leña. Esta gesta es posible gracias al trabajo en cadena de un equipo de hasta 8 personas. Merece la pena ir un fin de semana y verlos trabajar en hora punta, es como estar en un box de fórmula 1 en el momento del cambio de neumáticos. Por algo se conoce a los hermanos Margós como “los ingenieros de la paella”.

Welcome to the largest paella making area in the world, where the Margós family is able to prepare 143 paellas at the same time and all cooked over wood fires. This feat is possible thanks to the perfectly organized team work of up to 8 people. Just watching them work at peak time on the weekend is well worth the trip; it's like being in a Formula 1 box at the time of a tire change. This is just one of the reasons that the Margós brothers are known as “the engineers of the paella”.

Puntúa tu visita
Rate your stay

*Recomendación
de la casa / Specials*
Arroz de secreto de cerdo
ibérico alcachofas y ajos
tiernos

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

LEVANTE

Calle Virgen del Fundamento, 27 - 46181 · Benissanó

T. 962 780 721



Desde 1968 la familia Vidal ha promovido durante tres generaciones el valor y la cultura de la Paella Valenciana cocinada a leña alrededor del mundo. Una apuesta segura, pues sus paellas se han servido incluso en las recepciones de la Casa Real Española. Rafael Vidal mantiene una estrecha relación con José Andrés, lo que le ha permitido llevar la Paella Valenciana al otro lado del Atlántico cocinándola en los restaurantes del mediático chef en Las Vegas y Washington. A día de hoy, la familia Vidal rige dos restaurantes donde cuidan la receta tradicional de la paella.

Since 1968, three generations of the Vidal family have been promoting Valencian Paella's values and culture worldwide. Their success is guaranteed, given the fact that they have even had the honor of serving paellas at the Spanish Royal House receptions. Rafael Vidal's close ties with José Andrés have given him the opportunity of taking his paellas overseas, where he has cooked paellas for the well-known media chef in the cities of Las Vegas and Washington, D.C. Nowadays, the Vidal family manages two restaurants where they carefully prepare paellas according to the traditional recipe.

Puntúa tu visita

Rate your stay



Sabor / Flavour

(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness

(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

LLEVANT

Paseo Marítimo, 2 – La Patacona - 46120 · Alboraia

T. 963 564 485

Fundado en 1907 y ubicado en primera línea de la playa de la Patacona, mantiene viva la tradición de la Paella Valenciana que comenzó con la señora Amparo y que actualmente cuida su hija Carmina. Un legado transmitido de generación en generación que nos permite disfrutar de una paella muy especial, tanto por su sabor incomparable fruto del empleo de la leña de naranjo como del uso de ingredientes de primera calidad. Lugar privilegiado donde degustar todo tipo de arroces tradicionales junto al mar.

Founded in 1907 and located among the beachfront buildings at the Patacona beach, this restaurant keeps the Valencian Paella tradition alive that was started by Mrs. Amparo and that is now continued by her daughter Carmina. A legacy handed down from generation to generation that gives us the opportunity to enjoy a very special paella. Its unbeatable flavor comes from its top quality ingredients and the orange wood where it is cooked. This is a privileged place where you can taste all kinds of traditional rice dishes by the sea. .

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials
Arroz del senyoret

Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat
(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

LLISA NEGRA

*C/ de Pascual y Genís, 10
46002 València T. 963 946 079*

Quique Dacosta, como gran representante de la alta cocina valenciana, nos presenta su interpretación personal de la Paella Valenciana. Mantiene los ingredientes y tiempos de cocción tradicionales pero plantea un nuevo orden al cocinar el arroz, el caldo y los sólidos por separado. Sin renunciar a su espíritu vanguardista, el prestigioso chef trata con respeto y rigor la receta original para ofrecernos un resultado que no deja indiferente. El comensal puede presenciar la combustión natural de la leña a través de un fantástico paellero acristalado.



Quique Dacosta, a renowned representative of Valencian haute cuisine, introduces us to his personal interpretation of Valencian Paella. His version maintains the traditional ingredients and cooking times but innovates by suggesting a new method of preparation by cooking the rice, the broth, and the solid ingredients separately. Without renouncing his avant-garde spirit, this prestigious chef treats the original recipe with respect and rigor while he offers his guests an unforgettable experience. The diner plays an integral part of the creation while watching the natural combustion of firewood through the glass enclosed paella cooking area.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz de magro ibérico y
verduras

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

València

Cullera de Fusta

NOU RACÓ

Ctra. de El Palmar, 21 - 46012 · El Palmar

T. 961 620 172



El Nou Racó, antiguo Racó de L'Olla, se encuentra en la misma orilla del lago de la Albufera. Su ubicación privilegiada lo convierten en uno de los restaurantes más emblemáticos de la isla de El Palmar. El local, reabierto en 2007 por el constructor Juan Armiñana tras un largo periodo de cierre, nos regala unas vistas increíbles. No es de extrañar que haya sido elegido por su belleza y singularidad como escenario de series de televisión o como plató en programas como Masterchef. Se trata, sin duda, de la postal perfecta.

El Nou Racó, formerly Racó de L'Olla, is located on the shore of the Albufera lake. Its privileged location makes it one of the most emblematic restaurants on the island of El Palmar. The restaurant, closed for many years, was renovated by Juan Armiñana and reopened in 2007. Its beauty and uniqueness has made it the stage for various television series, and it is not surprising that it was also chosen as the set for the Masterchef program. It is, without a doubt, the perfect postcard.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Arroz meloso de
langostinos y shiitake

Sabor / Flavour

① ② ③ ④ ⑤

Punto del arroz / Doneness

① ② ③ ④ ⑤

Socarrat

① ② ③ ④ ⑤



Notas / Notes

València

Cullera de Fusta

PUIG MOLA

Partida Puig-Mola, s/n

46758 - Barx T. 962 807 008



Restaurante familiar construido a mitad del siglo XX que ofrece una de las vistas más espectaculares de la comarca de La Safor. El entorno agreste del Puig Mola se puede disfrutar desde una terraza con piscina en verano o desde el acogedor espacio interior el resto del año. Las paellas a leña con "pilotetes" y alcachofas son su especialidad, para poder degustarlas mejor hacerlo con reserva anticipada. Antes o después de una buena paella, podemos practicar un poco de turismo arqueológico con una visita a la cueva del Parpalló.

A family restaurant built in the middle of the 20th century that offers one of the most spectacular views of the La Safor region. The rugged environment of Puig Mola can be enjoyed from a terrace with a swimming pool in the summer or from the cozy interior space the rest of the year. If you want to try their specialty, firewood paellas with "pilotetes" (mini-meatballs) and artichokes, you should make a reservation in advance. Before or after a good paella, you can also practice a little archaeological tourism with a visit to the cave of Parpalló.

Puntúa tu visita
Rate your stay 

*Recomendación
de la casa / Specials*

*Paella de invierno (habas
y alcachofas)*

Sabor / Flavour


Punto del arroz / Doneness



Socarrat





Notas / Notes

RIOJA

C/ Virgen del Fundamento, 37 46181 Benissanó

T. 962 792 158



Vicente Rioja es la cuarta generación de este templo que se remonta a 1.924. Aquí la paella es la estrella, con productos de cercanía y primerísima calidad, y un arroz perfectamente trabajado. Merece la pena pedirla de menos raciones para atacar con ímpetu los entrantes. Cocina honesta, como la familia que regenta este mítico restaurante de Benissanó.

Vicente Rioja is the 4th generation of this temple dating back to 1924. Here the paella is the main star, with local products of the highest quality, and a perfectly cooked rice. It is worth ordering it in smaller portions to enjoy the appetizers. Honest cooking, like the family that runs this legendary restaurant in Benissanó.

*Puntúa tu visita
Rate your stay*

Sabor / Flavour

(1) (2) (3) (4) (5)

Punto del arroz / Doneness

(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



Notas / Notes

TORRES TORRES

Plaça Gran València 4, 46595 - València

T. 962 626 325



En la cocina del Torres Torres todo está aderezado con una sencillez de otro nivel: trato familiar y respeto único por la tradición. Las deliciosas paellas a leña y su buena relación calidad precio son los grandes motivos por los que es de obligado cumplimiento reservar si queremos disfrutar de la humilde cocina de este popular negocio familiar.

In the Torres Torres kitchen everything is seasoned with the unique simplicity that comes from the friendly environment and their utmost respect for traditional cuisine. The delicious firewood paellas and their good value for money are the main reasons why you must reserve a table beforehand if you want to enjoy the humble culinary arts of this popular family business.

*Puntúa tu visita
Rate your stay*

*Recomendación
de la casa / Specials*

*Paella de secreto con ajos
y champiñón*

Sabor / Flavour

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



Notas / Notes

DESCUBRE MÁS EN
ARROZDACSA.COM



EL VEREDICTO

SI CADA DOMINGO TE JUZGAN,
LA MEJOR DEFENSA ES UN BUEN ARROZ.



L'AUTÈNTIC ARRÒS DE VALÈNCIA AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN

RESTAURANTES

distinguidos

València

DISTINGUISHED

restaurants

ALAQUÀS

ALTAMIRA 

C/dels Tapisser, II
46970 · Alaquàs · T. 667 96 94 87

L'ATENEU D'ALAQUÀS 

Plaça Constitució, 1
46970 · Alaquàs · T. 663 268 067

ALBAIDA

EL CALERO 

C/Sant Joan, 6
46860 · Albaida · T. 962 901 021

ALBAL

LA ARROCIERÍA BY COLORATTA

Pl. Alquería de la Culla, 7
46910 · Albal · T. 963 75 68 35

LA GRAVA

C/Les Largues, 28
46470 · Albal · T. 961 840 266

ALBORAIÀ

AM47 

Av. d'Ausiàs March, 47
46120 · Alboraià · T. 963 298 829

CASA NAVARRO 

Av. Mare Nostrum, 32
46120 · Alboraià · T. 963 720 027

LA FERRADURA 

Avd. Mare nostrum, 42
46120 · Alboraià · T. 963 716 484

BARX

LA VISTETA 

Ctra. Barx - Simat Km 1 s/n
46758 · Barx · T. 962 807 501

PARPALLÓ

Avd. Luis Pericot, 50 - La Drova
46758 · Barx · T. 962 807 229

BÉTERA

LA VOLTETA

Carrer dels Sants de la Pedra, 8
46117 · Bétera · T. 611 68 09 59

BENIPARRELL

HISPANIA 

Carretera Real de Madrid, 60
46469 · Beniparrell · T. 961 210 611

BURJASSOT

DON PAELLER 

Av. Pi i Maragall, 23
46100 · Burjassot · T. 963 632 090

VILLA INDIANO

Cami de l'Estacio, 4
46100 · Burjassot · T. 621 341 751

CANALS

BRASILIA - BAR RESTAURANTE

Av. Vicente Ferri, 14
46650 · Canals · T. 962 24 08 88

CANET D'ENBERENGUER

HOTEL CHISPA

Passeig 9 d'Octubre 27 (Playa Canet)
46529 · Canet d'Enberenguer · T. 962 607 800

CARCAIXENT

CA LA ROJA 

C/ Sebastián Hernández, 30
46740 · Carcaixent · T. 962 430 035

CARPESA

ALQUERIA STA. ANA

Camino del Calvario, 5
46016 · Carpesa · T. 961 859 999

CASTELLAR

ALQUERÍA DEL BROSQUIL

Entrada casa el Llarc, 1
46026 · Castellar · T. 963 757 970

CATARROJA

MASÍA LAS ESTRELLAS
Camino de Santana a Paiporta s/n
46470 · Catarroja · T. 960 442 200

CULLERA

ARROSIKO 
C/ José Burguera, 7
46400 (Playa San Antonio)
· Cullera · T. 610 119 697

CASA PICANTERRA 
C/ Den Picanterra, 3
46400 · Cullera · T. 961 722 627

CASA SALVADOR
Av. de l'Estany, 1
46400 · Cullera · T. 961 720 136

CLUB TENIS CULLERA
Ctra. Nazaret-Oliva, km 37
46400 · Cullera · T. 673 194 275

EL RINCÓN DEL FARO 
C/ Ciudades Unidas, 1
46400 · Cullera · T. 961 724 563

LA MAR SALÁ 
Avda del Dossel 49,
46008 · Cullera · T. 961 746 380

DAIMÚS

DAILY GASTROBAR 
Passeig Marítim, 5
46710 · Daimús · T. 962 825 218

EL PALMAR

ARROCERIA MARIBEL
C/ Francisco Monleón, 5
46012 · El Palmar · T. 961 620 060

BON AIRE
C/ Caudete, 41 - El Palmar
46012 · El Palmar · T. 961 620 310

CA JAUME 
Plaza de la Sequiota, 7izq.
46012 · El Palmar · T. 961 620 144

CANYAMEL

C/ del Santísimo Cristo de la Salud, 9
46012 · El Palmar · T. 961 620 263

CAÑAS Y BARRO

C/ Caudete, 7
46012 · El Palmar · T. 961 620 197

EL MORNELL

C/ Francisco Monleón, 31
46012 · El Palmar · T. 961 620 336

EL PALMAR

C/ Redolins, 4
46012 · El Palmar · T. 961 620 162

EL REK

C/ Pintor Martí Girbés, 1
46012 · El Palmar · T. 961 620 297

EL SEQUER DE TONICA

C/ Redolins, 85
46012 · El Palmar · T. 961 620 224

L'ANDANA

Plaza de la Sequiota, 7 dch.
46012 · El Palmar · T. 961 620 019

L'ILLA

Plaza de la Sequiota, 22
46012 · El Palmar · T. 961 620 242

LA ISLA

Plaza de la Sequiota, 17
46012 · El Palmar · T. 961 620 040

LA PERLETA

VALENCIANA 
C/ Albufera, 48
46012 · El Palmar · T. 961 620 187

LLAR DEL PESCADOR

Plaza de la Sequiota, 11
46012 · El Palmar · T. 961 635 372

MATEU

C/ Vicente Baldoví, 17
46012 · El Palmar · T. 961 620 270

CASA ÁNGEL

Crrta. de Sollana, km 0,2
46012 · El Palmar · T. 962 112 195

PLANTA AZUL
C/ Francisco Monleón, 29
46012 · El Palmar · T. 961 620 148

RAVATJOL 
C/ Santísimo Cristo de la Salud, 10
46012 · El Palmar · T. 961 620 279

TASCA ROGELIO
C/ Redolins, 33 
46012 · El Palmar · T. 961 620 143

EL PERELLONET

BLAYET 
Avd. Gaviotas, 17
46012 · El Perellonet · T. 961 777 454

EL PUIG

ALHACENA 
Avd. Virgen del Puig, 36
46540 · El Puig · T. 961 471 340

EL SALER

CA PEPE DEL SALER
Avd. Pinares, 18 (El Saler)
46012 · València · T. 961 830 020 

LAHIVER
Avd. Gola del Puchol, 6 (El Saler)
46012 · València · T. 961 610 489

CA TERESA EL SALER
Avd. Pinares, 2 (El Saler)
46012 · València · T. 961 830 405

DEVESÀ GARDENS
Carretera de El Saler, Km. 13 (El Saler)
46012 · València · T. 961 611 136

DUNA 
P/ Pintor Francisco Lozano, módulo 3 (El Saler)
46012 · València · T. 961 830 490

LAHIVER 
Avd. Gola del Puchol, 6 (El Saler)
46012 · València · T. 961 610 489

L'ESTIBADOR
Paseo de la Dehesa, 3 (El Saler)
46012 · València · T. 961 830 540

PARADOR EL SALER
Avda. de los Pinares, 151 (El Saler)
46012 · València · T. 961 611 186

PEPET PAELLAS 
El Saler 46015 Valencia
T. 669 824 503

GANDIA

CASA CONCHA
C/ De la Rioja, 50 (Playa de Gandia)
46730 · Gandia · T. 962 841 060

ROSARIO 
C/ La Verge, 14 - Grao de Gandia
46730 · Gandia · T. 962 840 111

SON DE MAR 
Passeig Marítim Neptú, 64
46730 · Gandia · T. 962 846 841

L'ALCUDIA

MIGUEL Y JUANI 
C/ Pizarro, 4
46250 · L' Alcudia · T. 962 996 739

L'ELIANA

EL CHALET 
C/ de Isabel La Católica, 47
46183 · L' Eliana · T. 962 743 216

LA POBLA DE VALLBONA

LA VIGUETA

C/ d'Alfonso Pelechá, 27
46185, (La Pobla de Vallbona) · València ·
T. 696 42 26 31

LLÍRIA

EL BON DINAR

C/ San Vicente de Paúl, 2
46160 · Llíria · T. 962027465

LA TAULA DE LLIRIA

C/ San Vicente Ferrer, 12
46160 · Llíria · T. 962 780 091

MARENY DE BARRAQUETES

EL SUCRER

Ctra. Nazaret, Km 35, Camí del Sucrer s/n.
46419 · Marenys de Barraquetes ·
T. 647 419 200

MARENY DE SANT LLORENÇ

CASA ROCHER

Carretera Nazaret-Oliva, 18
46408 · Marenys de S. Llorenç ·
T. 961 760 173

RESTAURANTE FEDE

Av. Nazaret-Oliva, 6
46408 · Marenys de S. Llorenç ·
T. 961 760 826

MASSAMAGRELL

COM A CASA

Av. Del Raval, 16
46130 · Massamagrell · T. 961 441 354

MELIANA

CA PEPICO

C/ Mediterrani, 1 - Barrio de Roca
46133 · Meliana · T. 961 491 346

CA XORET 
C/ San Isidre, 44 - Barri de Roca
46133 · Meliana · T. 961 493 749

EL RACÓ

C/ Glòries Valencianes, 4
46133 · Meliana · T. 961 496 173

NAPICOL

C/ San Isidro, 28
46003 · Meliana · T. 961 119 110

NÀQUERA

EL ROSSINYOL

Crta. València-Serra, Km 16. Urb. Mont-Ros
46119 · Nàquera · T. 961 681 007

OLIVA

IRI EL ROCH

Botànic Cavanilles, 8
46780 · Oliva · T. 962 858 030

KIKO PORT

C/ del Pomer, s/n
46780 · Oliva · T. 962 856 152

SOQUETA RESTAURANT

Cl. Vía de Ronda, 118
46780 · Oliva · T. 962 85 14 52

TOT ARRÒS

Passeig dels Rejolars, 2
46780 · Oliva · T. 629 639 573

PICANYA

ALQUERÍA LA SEU

Camino Florentina, 2 Interior Polideportivo
46210 · Picanya · T. 961 830 321

PICASSENT

POLIDEPORTIVO DE PICASSENT

C/ Alcacer, s/n
46220 · Picassent · T. 961 241 530

PILES

RESTAURANTE GLORIAMAR

Avd. del Mar, 1 (Playa de Piles)
46712 · Piles · T. 962 831 353

PINEDO

ALQUERÍA DE LA MAR
Cami dels muntanyars, 161
46012 · Pinedo · T. 963 247 172

CASA BORRÁS

Crrera del Riu, 321
46012 · Pinedo · T. 963 248 126

CREU DE LA CONCA

C/ Mossén Cuenca, 38
46012 · Pinedo · T. 963 247 174

EL VELERO

Paseo Marítimo, 8 (Playa de Pinedo)
46012 · València · T. 963 248 842

LA FERRERA

Playa de Pinedo, s/n
46012 · València · T. 963 248 010

LA GENUINA

Carretera del Río, 283
46012 · Pinedo · T. 963 248 663

LLAR ROMÁN

Carretera del Riu, 258
46012 · Pinedo · T. 963 248 982

NAO BORRASET

Cam. Canal, 8
46012 · Pinedo · T. 661 477 720

TROPICAL

Playa de Pinedo, 9
46012 · Pinedo · T. 963 248 485

PUÇOL

CA VICENT

Av. Verge del Castell, 24
46614 · Favara · T. 619 164 215

EL TURCO

Plaça Rosa dels Vents 2
46530 · Puçol · T. 642 36 37 00

RIBA-ROJA

CHAPARRO

C/ Acequia Marxitana, 8
46190 · Riba-Roja del Turia · T. 962 770 526

ROCAFORT

 ROCARROZ
Avinguda Corts Valencianes, 16C
46111 · Rocafort · T. 605 801 671

SAGUNT

 CA MERCHE
Av. Alcalá Galiano 40
46520 · Sagunt · T. 962 679 604

EL CHARQUITO

C/ Castellón, 35
46520 · Port de Sagunt · T. 643 829 338

SERRA

 CASA GRANERO
C/ Cantó de la Torre, 9
46118 · Serra · T. 961 688 425

SUECA

 CAMELOT
C/ de la Ciudad de Pamplona, 51
46410 · Sueca · T. 609683158

EL LONDON

Plaza de San Pedro, 1
46410 · Sueca · T. 744 61 32 11

EL LLOPIS

Ronda d'Espanya, 91
46410 · Sueca · T. 961 700 052

EL NANO

Avd. Ciutat de Pamplona, 69
46410 · Sueca · T. 649 898 815

EL NIU

C/ Ausiàs March, 7
46410 · Sueca · T. 961 700 872

ELS PORXETS

C/ Sequial, 1
46410 · Sueca · T. 961 703 344

EL REBOST

C/ Figuera, 20
46410 · Sueca · T. 963 119 291

FERNANDET 
C/ de Daniel Martí, 5
46419 · Sueca · T. 633 979 057

LA FI DE LA FAM 
Calber, 3
46410 · Sueca · T. 961 710 268

LA GRANJA 
Camí vell de Cullera, 40
46410 · Sueca · T. 961 710 143

RI-RA
C/ Santo Domingo, 21-23
46410 · Sueca · T. 961 701 518

SEQUIAL 20 
C/ de València, 32
46410 · Sueca · T. 686 989 742

TAVERNES BLANQUES

HOSTAL ESTELA
Avd. de las Cortes Valencianas, 122
46016 · Tavernes Blanques · T. 961 852 041

VALÈNCIA

ALBUFERA BY ALEJANDRO DEL TORO
Paseo de la Alameda, 32
46023 · València · T. 963 375 037

ALQUERÍA DEL POU 
Entrada Rico, 6
46013 · València · T. 962 110 446

ARROCERIA LA VALENCIANA 
Paseo Marítimo de Valencia, 8
46011 · València · T. 662 151 181

ARROZ Y TARTANA 
C/ Monjas de Santa Catalina, 8
46002 · València · T. 963 942 608

BAR CLICK 
C/ Pintor Vilar, 14
46010 · València · T. 963 60 62 46

BORJA AZCUTIA 
C/ Almirante Cadarso, 16
46005 · València · T. 963 161 270

CANTINA LA LONJA DEL PESCADO
Puerto de València, Moll de Ponent, s/n
46024 · València · T. 963 674 885

CASA ALMUDÍN
C/ de L' Almodí 14
46003 · València · T. 679 09 18 44

CASA RIPOLL 
P. Marítimo, módulo 7
46011 · València · T. 963 550 022

CASA ROBERTO
C/ Maestro Gozalbo, 19
46005 · València · T. 963 951 361

CASA LOLY 
C/ Pere de València, 3
46022 · València · T. 962 023 339

CIVERA
C/ Mosén Femades, 10
46002 · València · T. 963 529 764

BAR CLICK
C/Pintor Vila, 14
46010 · València · T. 963 606 246

DUNA PUERTO 
Marina Real Juan Carlos I. Muelle Sur
46024 · València · T. 639 91 27 80

EL CABANYAL 
C/ Reina, 128
46011 · València · T. 963 561 503

EL CANYAR
C/Segorbe, 5
46004 · València · T. 963 418 082

EL PORTET
Marina Valencia. Ed. Marina Beach Club
46011 · València · T. 961 150 007

GRAN AZUL
Av. d'Aragó, 10
46021 · València · T. 961 474 523

GOYA GALLERY 
C/Burriana, 3
46005 · València · T. 963 041 835

LA HERRADURA

Paseo Marítimo de València, módulo 2
46011 · València · T. 963 715 981

LA MARCELINA

Paseo Neptuno, 8
46011 · València · T. 963 712 025

LA MARÍTIMA

Edif. Veles e Vents
Marina Real Juan Carlos I
46024 · València · T. 610 91 51 41

LA PEPICA

Paseo Neptuno, 6
46011 · València · T. 963 710 366

LA RIUÀ

C/ del Mar, 27
46003 · València · T. 963 914 571

LA TÒFONA

C/ del Comte d'Altea, 9
46005 · València · T. 960 032 831

LAVOE ARROZ Y MAR

C/ de la Creu Nova, 4
46002 · València · T. 663 776 425

LEVANTE VALÈNCIA

Avd. Maestro Rodrigo, Esq. Manuel de Falla
46015 · València · T. 960 651 152

MARINA RESTAURANTE

Edificio Marina Beach Club, Marina de Valencia
46011 · València · T. 961 150 007

MAS BLAYET

Avd. De la Plata, 12
46013 · València · T. 963 950 215

MASPAELLA

Avd. del Puerto, 101
46022 · València · T. 963 304 231

MASUSA

C/ del Literat Azorín, 17
46006 · València · T. 611 67 68 26

MOOD FOOD

Pintor salvador Abril, 7
46005 · València · T. 664 678 930

MY FIRST PAELLA

Carrer del Penyagolosa, 5
46006 · València · T. 626 09 08 79

NAVARRO

C/ Arzobispo Mayoral, 5
46002 · València · T. 963 529 623

PALACE FESOL

C/ Hernán Cortés, 7
46004 · València · T. 963 529 323

PILSENER

Passeig de l'Albereda, 38
46023 · València · T. 963 370 211

RACÓ DE L'ARNAU

Avd. De las Cortes Valencianas, 39
46015 · València · T. 961 932 650

RESTAURANTE DE ANA

C/Cirilo Amorós, 4
46003 · València · T. 963 509 109

RICEPAELLA

Carrer del Músic Peydró, 4
46001 · València · T. 640 17 68 44

RINCÓN DE ADRIANA

Av de la Malvarrosa, 52
46011 · València · T. 963 710 076

TABERNA ALKÁZAR

C/ Mosén Femades, 9 - 11
46002 · València · T. 963 515 551

VALENCIA CLUB COCINA

Plaza San Felipe Neri, 6 bajo
46021 · València · T. 961 057129

VELARTE

Avd. Peris y Valero, 178
46006 · València · T. 963 743 111

VERNETTA RESTAURANTE

C/ del Mestre Racional, 15
46005 · València · T. 961 956 179

VLUÉ ARRIBAR

Marina Real Juan Carlos I
46024 · València · T. 963 449 757

YARZA

C/ de Ciscar, 47
46005 · València · T. 963 952 011

10

Otros
Other Restaurants

No es fácil trasladar a otros territorios la filosofía e ingredientes de la Paella tal y como se entiende en la Comunitat Valenciana. Pero hay cocineros que lo consiguen gracias a su compromiso y esfuerzo, convirtiéndose así en auténticos embajadores de las auténticas Paellas. Su labor es digna del más alto reconocimiento.

It is not easy to convey to other lands the ethos and ingredients that make up paella as it is understood in the Valencia region. However, there are chefs who accomplish this through their commitment and effort, thus becoming true ambassadors of the authentic paella. Their work deserves the highest recognition.

ARROZ QD

*64 Eastcastle St, Fitzrovia
London W1W 8NQ, Reino Unido
T. +44 20 3883 3525*



La Paella Valenciana por fin ha conseguido tener un papel protagonista en una de las cinco capitales más importantes del mundo. Y esto ha sido gracias a Quique Dacosta, quién tras abrir su Llisa Negra en Valencia, se lanza como embajador de la Paella (la leña) en Londres. Aquí el comensal también puede observar en directo la elaboración del arroz gracias a su paellero abierto.

The Valencian Paella finally plays the role of protagonist in one of the five most important capital cities in the world. After opening his Llisa Negra in Valencia, Quique Dacosta is now launching his career as Ambassador of the Paella (firewood) in London. In this city, the culinary guests can also watch paella in the making thanks to the open concept paella kitchen and cooking area.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Recomendación
de la casa / Specials

Txangurro Rice

Sabor / Flavour

Notas / Notes

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



CASA HERMINIO

Carretera de Molina a Fortuna - 30500

Molina de Segura - Murcia T. 608 116 043



Herminio y Adela están a cargo de esta arrocería en la que disfrutar de arroces de un dedo de grosor. Tras su paso por las cocinas de Paco Gandía, decidieron montar allá por el 95 un restaurante de menú único con una excelente relación calidad-precio, en el que el protagonista principal es el sarmiento.

Herminio and Adela are in charge of this rice restaurant where you can enjoy one-finger-thick rice dishes. After the time they spent in Paco Gandía's kitchen, they decided to set up a restaurant back in 1995 offering a set menu of great value for money, in which vine shoot is the star.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Sabor / Flavour

Notas / Notes

(1) (2) (3) (4) (5)

Recomendación
de la casa / Specials

Punto del arroz / Doneness

(1) (2) (3) (4) (5)

La paella de conejo y
serranas

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



JALEO

Boulevard Tower, 3708 - Las Vegas Blvd S Level 3

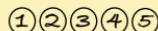
Las Vegas, NV 89109, Estados Unidos

T. +1 702-698-7950

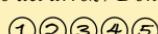
Lo que pasa en las Vegas se queda en las Vegas. Y pasó que Jose Andrés, asesorado por Rafa Vidal, empezó a servir paellas a leña en su Jaleo. El cocinero que ha posicionado en lo más alto la cocina española en USA, ha hecho que la ciudad de los casinos también sea conocida por su paella. Su impresionante paellero circular bien merece una visita a esta ciudad del pecado.

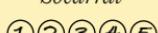
What happens in Vegas stays in Vegas. And it just so happens that Jose Andrés, assisted by Rafa Vidal, has begun to serve paellas cooked over firewood in his restaurant Jaleo. This chef, who is now the head of Spanish cuisine in the USA, has managed to make the city originally known for its casinos a city that is now known for its paella. The impressive circular paella cooking area is now another reason to take a trip to Sin City.

Puntúa tu visita
Rate your stay 

Sabor / Flavour


Notas / Notes

Punto del arroz / Doneness


Socarrat




No hay familias perfectas.
Si hay momentos perfectos.

(Quien lo ha vivido lo sabe)



JALEO DISNEY SPRINGS

1482 E Buena Vista Dr, Orlando, FL 32830 EEUU.

T +1 321 348 3211

La Paella se ha hecho hueco en Disney World gracias a la magia de Jose Andrés, nuestro chef más internacional que sigue llevando la paella más lejos todavía. Asesorado por Rafa Margós, ha conseguido que Mickey, Goofy y Donald sepan lo que es una Paella Valenciana en su más alta expresión: elaborada a leña. También los más de 10,5 millones de personas que visitan anualmente este mítico parque temático.

Paella has found its niche in Disney World thanks to the magic of Jose Andrés, our most international chef who continues to introduce paella to all areas of the world. Assisted by Rafa Margós, these two culinary businessmen have taught Mickey, Goofy, and Donald what a Valencian Paella really is at its highest expression: cooked over firewood. Also included in their disciples are the more than 10.5 million people who visit this mythical theme park each year.

*Puntúa tu visita
Rate your stay* 

Sabor / Flavour

Notas / Notes

Punto del arroz / Doneness

Socarrat



JALEO DUBAI

Atlantis The Royal - Crescent Rd

Palm Jumeirah Dubai

T. +971 4 426 2800

Solo un genio como Jose Andrés, acompañado en esta ocasión por su hermano Mariano, puede llevar paellas, vino y jamón a un país musulmán. Jaleo viaja de los USA a los EAU con la paella a leña como bandera y un equipo de más de 80 empleados para alojar nuestro humilde plato en el hotel más lujoso del mundo.

Only a genius such as José Andrés, joined in this occasion by his brother, Mariano, could bring paellas, wine and Iberian ham to a Muslim country. Jaleo's traveling to the US and UAE with wood-fire paella as their banner, and a team of 80+ employees to host our humble dish at the most luxurious hotel in the world.

*Puntúa tu visita
Rate your stay*

Sabor / Flavour

(1) (2) (3) (4) (5)

Notas / Notes

Punto del arroz / Doneness

(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



LEÑA

10 Hudson Yards, New York, NY10001, EEUU.

T. +1 646 495 1242

La paella está de moda, también en el barrio más trendy de New York City: Hudson Yards. En el Mercado Little Spain, el restaurante Leña rinde homenaje a la paella más auténtica. Paellas valencianas y veganas basadas en el producto autóctono y como no, en la elaboración a leña. Jose Andrés, nuestro gran embajador en USA, lo ha vuelto a hacer.

Paella is in fashion even in the trendiest of New York City neighborhoods: Hudson Yards. In the Mercado Little Spain, Leña restaurant pays tribute to the most authentic of paellas. The Valencian and vegan paellas are based on local produce and are characterized by the classic open fire cooking methods. Once again, José Andrés, our great ambassador to the USA, has proven his skill in taking paella to new heights.

*Puntúa tu visita
Rate your stay*

Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)

Notas / Notes

Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat
(1) (2) (3) (4) (5)



Es vivir
a nuestro
estilo



València, "Pensat i fet"

VALÈNCIA
TURISME

Diputació
de València

LOS ARROCES DE SEGIS MADRID

Calle Infanta Mercedes 109 - 28020 Madrid

T. 915 715 622



Desde 2002, disfrutar de una paella a leña en Madrid es posible gracias a Segismundo Amorós. Famoso en tierras murcianas por su Paella de Conejo y Caracoles, Segis dio el salto a Madrid hace dos décadas para mostrar a los madrileños que ningún fuego arde mejor que el del sarmiento. Visita obligada para aquel que quiera saborear la gastronomía valenciana en la capital de España.

Since 2002, enjoying a paella cooked over firewood in Madrid is possible thanks to Segismundo Amorós. Famous in Murcia for his Paella of Rabbit and Snails, Segis took the leap to Madrid two decades ago to show the people of Madrid that no fire burns better than a vine shoot fire. This restaurant is a must for anyone who wants to savor Valencian gastronomy in the Spanish capital city.

*Puntúa tu visita
Rate your stay*

Sabor / Flavour
(1) (2) (3) (4) (5)

Notas / Notes

*Recomendación
de la casa / Specials*
Arroz del senyoret

Punto del arroz / Doneness
(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



LOS ARROCES DE SEGIS MURCIA

Ctra. Santa Catalina, 184 -30151 Santo Ángel, Murcia

T. 968 848 084



Los 25 años de experiencia de Segismundo Amorós en la cocina, convierten este restaurante en todo un referente gastronómico en la región de Murcia. Ofrecer lo que él comía los domingos en casa es el objetivo de Segismundo, y lo consigue con una excelente Paella de Conejo y Caracoles. Siempre con un dedo de arroz y el grano suelto. Un delicioso plato que es prueba viva de su humilde origen enraizado en el Vinalopó.

Segismundo Amorós has more than 25 years of culinary experience, and his restaurant is now a gastronomic reference in the region of Murcia. His objective is to simply offer what he used to eat at home on Sundays, and his excellent Paella of Rabbit and Snails goes above and beyond this initial goal. Always cooked with a delicate layer of loose-grained rice, this delicious dish is living proof of its origins rooted in the Vinalopó region.

Puntúa tu visita
Rate your stay

Sabor / Flavour

(1) (2) (3) (4) (5)

Notas / Notes

Recomendación
de la casa / Specials

Paella pollo con ajos
tiernos

Punto del arroz / Doneness

(1) (2) (3) (4) (5)

Socarrat

(1) (2) (3) (4) (5)



RESTAURANTES

distinguidos

Otros / Others

DISTINGUISHED

restaurants

ARGENTINA

LA PAELLA DE BORO

Almte. Guillermo Brown 4224, B1629 Pilar
· Buenos Aires · T. 54 9 11 603 03 458

COLOMBIA

LAS CUATRO ESTACIONES

Carrera 8A N 98-38,
· Bogotá · T. +57 121 807 45

COSTA RICA

LA LLUNA DE VALENCIA

De la pulperia La Máquina, 100 m. norte.
(San Pedro de Barva) · Heredia ·
T.+506 2269-6665 P

DON PASCUALÓN

Residencial, C. Vista de Oro
San José, San Antonio
506 8703 4720

DUBAI

TAPERÍA

JA Jebel Ali Beach Hotel Exit N • 13 Jebel Ali
Freezone Dubai, Emiratos Árabes
T. (+971) 481 45566

SEVILLE'S RESTAURANT & BAR

Opposite WAFU Main Entrance 1st floor
Pyramids Building, Oud Metha Rd Dubai
T. (+971) 4 324 4100

ESPAÑA

AZAFRÁN ARROCES

Calle Sta. Fe, nº2
28224 (Pozuelo de Alarcón) · Madrid ·
T. 699 32 63 77

ARROCERÍA BAHIA

C. de Dulcinea, 65, 28020
· Madrid · T. 915 71 79 05

BERLANGA

Av. De Menéndez Pelayo, 41
28009 · Madrid · T. 913 916 886

BAR LA GLORIA

C/ Noviciado, 2
28015 · Madrid · T. 910 831 401

CARLOS ARROCES

11 locales en madrid y alrededores
www.carlosarroces.com
T. + 900 699 677

CASA DE VALENCIA

Paseo del Pintor Rosales, 58
28008 · Madrid · T. 915 441 747

CASA PEPE SANCHÍS

Av. Virgen de los Dolores, 2
14004 · Córdoba · T. 957 412 295

COMBOIAR

Av. Castilla y León 32
05440 (Piedralaves) · Ávila · T. 679 162 520

DIXTINTO

C/ Rioja, 1
23009 · Jaén · T. 953 379 332

L'ALBUFERA MORALEJA

Avda de Europa, 17. Parque Emp.
La Moraleja 28108 · Alcobendas ·
T. 911 407 652

LA CUCHARA DE MARTÍN

C. Navas de Tolosa, 1, 31001
(Pamplona) · Navarra · T. 948332033

LA MAR SALADA

C. de Leyre, 12, 31002
(Pamplona) · Navarra ·

LA DESPENSA

MEDITERRÁNEA
C/ Cardenal Cisneros, 6
28010 · Madrid · T. 914 461 794

LA MARITERRANEA

C/ Major 42
07871 · San Ferràn de Ses Roques ·
T. 674 274 298

SAPAELLA CLUB

C/ Des, Carrer dels Polls, 20, 07817,
· Balearic Islands ·
T. 34 622 226 251

DIÀNIA

Carrer de Mozart, 20, 08012
 · Barcelona ·
 T. 937 07 66 72

LA PAELLA DE SU

Av. Diagonal 436
 08037 · Barcelona · T. 931 545 011

LA POSADA REAL SANTA MARÍA

C/ Doctor Espejel, 5
 16621 (Santa María del Campo Rus)
 · Cuenca · T. 969 196 305

RESTAURANTE SAMM

C/ Carlos Caamaño, 3
 28016 · Madrid · T. 913 453 074

SAINT JAMES

C/ Juan Bravo 26
 28006 · Madrid · T. 915 756 010

ESTADOS UNIDOS

AVVENTURA

216 E. Washington
 48104 · Ann Arbor, · Michigan ·
 T. 734 369 3153

PORTO

1600 W Chicago Ave
 · Chicago · IL 60622
 T. 1312 600 6336

PAELLA CONCEPT

6600 Florence Avenue, Bell Gardens,
 · California · 90201
 562 298 7623

ITALIA

PAELLAMI

Via Guido Cavalcanti, 4
 20127 · Milán · T. +39 347 4085050

ALBUFERA

Via Settembrini, 26
 20124 · Milano · T. +39 02 3668 6993

MÉXICO

ALIKANTE 22

Moctezuma 402, Morelos
 42040 · Pachuca de Soto, Hgo., México
 T. +52 771 150 9098

REINO UNIDO

ESCOCESA

67 Stoke Newington Church St, Stoke Newington
 London N16 0AR · T. +44 20 7812 9189

IBERICA MARYLEBONE

195 Great Portland St
 London WIW 5PS · T. +44 20 7148 1615

RICE MINISTER

Harbourside Market, Bristol BS1 5TX
 Reino Unido · T. 447729068967

EL
MIRACLE
- HAZ QUE SUCEDA -



WINE MODERATION
SABORES Y ESTIMACIONES SENSIBLES
www.winemoderation.com
© 2018 Vicente Gandia, S.A.

VG
VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1885

ESCUELAS

de paella

11

CULINARY

schools

Hay grandes profesionales de la hostelería que dedican gran parte de su tiempo a enseñar a otros a cocinar paellas. Aquí se incluyen los que lo hacen con máximo rigor y respeto por tradición y producto. Ello implica, en algunos casos, utilizar la leña como combustible e incluso cultivar los ingredientes o disponer, a través de proveedores de confianza, de los productos necesarios para elaborar las auténticas paellas. También encontramos Learning Paella, un servicio enfocado a extranjeros con traductores y monitores especializados, admitiendo grandes grupos.

There are renowned hostelry professionals who devote much of their time to teaching others how to cook paellas. Here, this includes those who work with the utmost thoroughness and respect for tradition and the produce. In some cases, this involves using firewood and even growing one's own ingredients or else having the products necessary to create authentic paellas on-hand through a trustworthy suppliers' network. We can also find Learning Paella, a service geared towards foreigners, with translators and specially-trained monitors enabling large groups to learn more.

ESCUELAS A LEÑA *FIRE WOOD SCHOOLS*

CASA QUIQUET

Avda. Levante, 45
46469 · Beniparrell · T. 96 120 07 50
www.casaquiquet.com

DESCUBRE L'HORTA

C/ Josep Renau, 44
46016 · Borbotó · T. 653 854 120
www.descubrelhorta.com

LA BARRACA DE TONI

MONTOLIU
Partida de L' Ermita, s/n 46113
· Valencia · T. 607 987 654

LA MATANDETA

Ctra. de Alfafar - El Saler, Km 4
46910 · Alfafar · T. 96 211 21 84
www.lamatandeta.es

LEVANTE

Calle Virgen del Fundamento, 15
46181 · Benissanó · T. 96 278 07 21
www.restaurantelevante.com/cursos.htm

OTROS CURSOS *OTHER COURSES*

LONDON PAELLA SCHOOL

1 Ethelburga St, London SW11 4AG
T. 077 393 90725
www.londonpaellaschool.co.uk

MI PAELLA EN EL HUERTO

Camí Racó s/n
46417 · Riola (Valencia) · T. 609 603 337
www.mipaellaenelhuerto.com

MY FIRST PAELLA

C/ Penyagolosa, 5
46006 Valencia
T. 625 090 879
www.myfirstpaella.es

VALENCIA CLUB COCINA

Plaça de Sant Felip Neri, 6
46021 València T. 961 057 129
www.valenciaclubdecocina.com

WIKIPAELLA

flyers

12

WIKIPAELLA

flyers

Cocineros especialistas capaces de llevar su buen hacer y técnica por los cinco continentes. Valencianos errantes amantes de la paella, con o sin restaurante, grandes embajadores de nuestra gastronomía.

There are specialist chefs capable of conveying their knowledge, skills and techniques to the four corners of the world. They are wandering Valencians who spread their love of paella, with or without a restaurant, as great ambassadors of our gastronomy.

DON PASCUALÓN

Pasqual Martorell
Escazú, Costa Rica
T. +506 8703 4720
www.donpascualon.com

GASTROPAELLA

C/ Abu Zeyan, II, Bajo Dénia
T. 671017187 - 622410308

LA CUINA

Natalia Llorente Fortuny
Berlin, Alemania
(+49) 15759217623

MARIA'S PAELLA

María José Bolea
Holanda/Netherlands
T. 06-48501503
www.mariaspellas.com

PAELLA XPERIENCE

Rosen Perales
Munich, Alemania
T. +49 1769 97 96 235
www.paellaxperience.de

PAELLA MATE

Jorge Belenguer
13/525 rathdowne st. Carlton, Victoria, Australia
T. +61 413 434 924
www.paellamate.com.au

RICEPAELLA

David Montero
Valencia
T. +34 686370872
www.rice-paella.com

RICEMINSTER

Guillermo Molla
St Nicholas market Brístol, UK
+44 7729 068967

SA PAELLA CLUB

Alejandro Velázquez
Ibiza, España
T. +34 622 22 62 51
www.sapaellaclub.com

V PAELLAFORUM

Ciudades arroceras

13

V PAELLAFORUM

Rice cities

La Comunitat Valenciana se ha convertido en uno de los territorios con mayor interés gastronómico de nuestro país y la paella ha tenido un papel fundamental. Desde hace algunos años, las propuestas gastronómicas han pasado a estar protagonizadas por platos que aprovechan y ensalzan el producto y la tradición local, logrando transmitir la identidad de un territorio.

La quinta edición de Paella Forum reúne a responsables institucionales vinculados al turismo y la gastronomía junto a chefs especializados en la cocina del arroz, para reflexionar sobre la paella como herramienta de atracción turística.

“El patrimonio de sabores y saberes es más potente que cualquier factoría, y la gastronomía es una de las primeras aspiraciones del viajero y potencial turista”, comenta Francesc Colomer, secretario autonómico de Turismo de la Generalitat. En este sentido, desde las instituciones hay una gran sensibilidad por proteger y potenciar nuestro plato más identitario. Iniciativas como el World paella Day “hacen que nos conozcan mejor a nivel internacional y que se atrevan a hacer paellas en el resto del mundo”, asegura Emiliiano García, concejal de Turismo del Ayuntamiento de València.

En Castellón, tal y como ha recordado el chef Miguel Barrera de Cal Paradís, desde el ayuntamiento se ha aprovechado la tradición de “ir a comer un arrocito al Grao para impulsar la creación de la Paella del Grao de Castellón, presente en la carta de todos los restaurantes, convirtiéndose en un atractivo para los visitantes y generando marca para la ciudad”.

Algo similar ha sucedido en Meliana, con la recuperación de una antigua receta de paella que solía elaborarse para celebrar el final de la cosecha, la Paella de fetge de bou, que, tal y como afirma Paco Gimeno, chef del restaurante El Racó, “despierta hoy en día la curiosidad de muchos, y quien la prueba, repite”.

La autenticidad de cada receta y la capacidad de transmitir mucho sobre la historia, la tradición y las características de una localidad, ha convertido a las diferentes versiones de la paella en reclamos turísticos por sí mismos. Recetas que han nacido en el mismo lugar, o que se han creado en el marco de concursos o eventos gastronómicos.

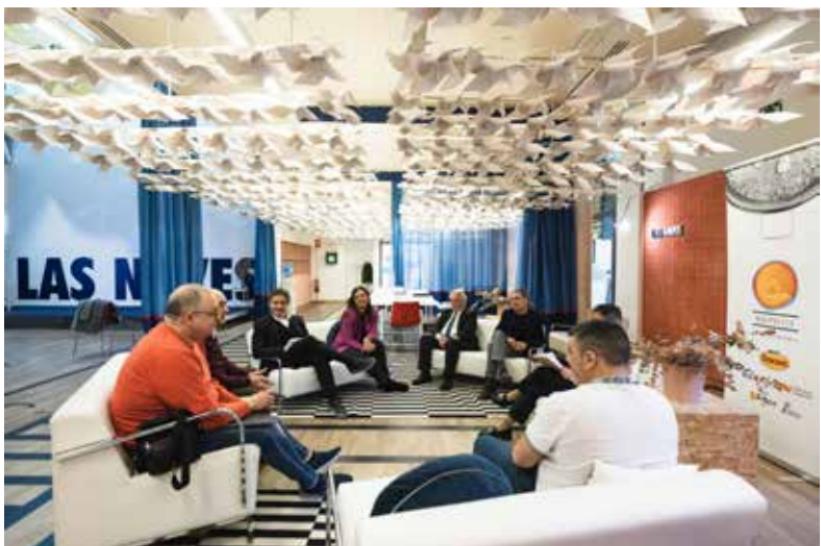
En Xàtiva el Arroz al horno es un reclamo turístico, “aunque la receta original creada en el siglo XVII se ha ido modificando y adaptando a los nuevos tiempos”, asegura Jose Roca, chef del restaurante Montxo, “no se ha perdido lo esencial de esta receta: sentarse a compartir un plato elaborado con los ingredientes que la tierra pone a nuestra disposición”.

El Arròs a banda de Dénia es la mejor muestra del carácter marinero de la ciudad, y no sigue una receta concreta, sino que se elabora con el pescado del día, apostando al mismo tiempo por la cocina de aprovechamiento. “La paella es el acto social más grande que existe en el mundo de la cocina. Se come directamente en el recipiente en el que se ha cocinado siendo este acto de compartir la filosofía propia del plato”, señala Diana Cervera, responsable gastronómica de Els Magazinos.

Todos los participantes coinciden en el poder de la paella para crear lazos entre comensales, compartir, agradecer y celebrar. De este modo, la paella se convierte en una especie de objeto de culto, un ícono que se asocia a ese acto de reunión, capaz de generar una experiencia turística diferencial más allá de la dimensión puramente gastronómica.

Vicente Domingo, director del CEMAS, afirma que “lo mediterráneo sólo es verdadero y esencial si es colaborativo. Comer de la paella dispara la sensación de hermandad y te obliga a compartir y a repensar”.

La capacidad de transmitir la esencia de un territorio, la versatilidad a la hora de crear recetas e incorporar ingredientes y el carácter profundamente social de la paella, han convertido a este plato en un referente tanto gastronómico como turístico. Un motivo para visitar una ciudad, una excusa para compartir y una experiencia que quedará en la memoria del visitante.



Francesc Colomer, Emiliano García, Vicente Domingo (CEMAS), Diana Cervera (Els Magazinos, Dénia), Paco Gimeno (El Racó, Meliana), José Roca (Moncho, Xàtiva), Miguel Barrera (Cal Paradís, Castellón). Paula Pons (directora Guía Hedonista).

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA



*donde tomar
la auténtica Paella...*

certificado por
WIKI PAELLA



SH

SINGULAR
HOTELS

Paseo Alameda, 32_46023 Valencia, España

Tel: +34 96 337 50 37

valencia.palace@sh-hoteles.com

The Valencian Community has become one of the territories with the greatest gastronomic interest in our country, and paella has played a fundamental role. For a few years now, gastronomic proposals have grown to star dishes that harness and enhance the local product and tradition, procuring the conveyance of the identity of a territory.

The fifth edition of Paella Forum brings institutional leaders linked to tourism and gastronomy together with chefs who specialize in rice cuisine to discuss paella as a means to attract tourists.

"The heritage of flavors and knowledge has more power than any factory, and gastronomy is one of the first aspirations of travelers and potential tourists.", according to Francesc Colomer, regional secretary of Tourism of the Generalitat. On this note, there is a great sensitivity from institutions to protect and promote our most typical dish. Initiatives such as the World Paella Day "make us better known internationally and fosters paella making in the rest of the world", said Emiliano García, councilman of Tourism of the City Council of Valencia.

In Castellón, as recalled by chef Miguel Barrera from Cal Paradís, the city council has availed itself of the tradition of "going out for a rice dish to El Grao to promote the creation of Paella del Grao de Castellón, present on the menu of all restaurants, becoming an attraction for visitors and building a brand for the city".

Something similar happened in Meliana, where an old paella recipe was recovered that was usually made to celebrate the end of the harvest season, Paella de fetge de bou, which, as Paco Gimeno, chef of the restaurant El Racó, says, "draws many people curiosity today, and whoever tries it, repeats it".

The authenticity of each recipe and their ability to transmit much about the history, tradition and characteristics of a place, has turned the different versions of paella into tourist attractions in their own right. Recipes that have always been there, or have been created in the context of gastronomic competitions or events.

Arroz al horno (oven-baked rice) is a tourist attraction in Xàtiva, "even though the original recipe was created in the seventeenth century, and it has been modified and adapted to modern times", says Jose Roca, chef at Montxo restaurant, "we have not lost the essence of this recipe: sitting down to share a dish made with the ingredients that the land puts at our disposal".

Dénia's *Arròs a banda* is the best example of the city's seafaring character, it does not follow a specific recipe, but it is made with fish of the day, while betting on trash-cooking. "Paella is the greatest social act that exists in the world of cooking. It is eaten directly in the pan it was cooked in, this act of sharing being the very philosophy of the dish", says Diana Cervera, head of gastronomy at Els Magazinos.

All participants agree on the power of paella to create bonds between diners, to share, to thank and to celebrate. As a result, paella becomes a kind of an object of worship, an icon associated with this act of gathering, capable of generating a distinctive tourist experience that goes beyond the purely gastronomic element.

Vicente Domingo, director of CEMAS, says that "for anything to be truly and essentially Mediterranean, it must be collaborative. Eating paella triggers the sense of brotherhood and makes you share and rethink".

The ability to convey the essence of a region, the versatility in creating recipes and incorporating ingredients, and the deeply social character of paella, have made this dish a gastronomic and tourist reference. A reason to visit a city, an excuse to share, and an experience that will be engraved in the visitor's memory.



Francesc Colomer, Emiliano García, Vicente Domingo (CEMAS), Diana Cervera (Els Magazinos, Dénia), Paco Gimeno (El Racó, Meliana), José Roca (Moncho, Xàtiva), Miguel Barrera (Cal Paradís, Castellón). Paula Pons (directora Guía Hedonista).

14

WORLD PAELLA DAY
2022

Cada 20 de septiembre, bajo el concepto “València comparte la paella con el mundo”, los valencianos reconocemos el papel fundamental que tienen las paellas que se cocinan en todo el globo para la difusión internacional del plato, a pesar de que la mayoría de veces el resultado final no sea el deseado por un valenciano.

Como anunciaban los primeros carteles del evento, allá por 2018, es un día en el que “apartamos nuestras diferencias en lugar del chorizo” y poner el foco en el lugar de origen del plato.

La quinta edición del Día Internacional de la Paella contó con la participación de más de 20 países y presentó, como novedad destacada, el World Paella Day Cup Stage, la fase de preparación para el World Paella Day Cup.

En 2022 fueron diez cocineros de nacionalidades diferentes los que compitieron en el mundial de la paella. Pero antes pudieron aprender las claves del producto, la leña, el cocinado y el arroz a cargo del equipo técnico del World Paella Day Cup Stage: los maestros paelleros Toni Montoliu, Rafa Margós, Chabe Soler y el director de la D.O. de València Santos Ruiz. Fueron tres días de concentración donde los chefs descubrieron los secretos que les podrían hacer levantar una Copa que finalmente se fue a Francia, gracias a la paella de pato y setas que elaboró el cocinero Eric Gil.

Además del mundial de la paella, que se celebra desde hace tres años en València, el World Paella Day cuenta a lo largo y ancho del planeta con numerosos eventos, actividades, promociones y showcookings. Es un día en el que millones de personas de diferentes nacionalidades y culturas se unen para hacer algo tan valenciano como compartir una paella.



Every September 20th, under the motto "València shares paella with the world", Valencians acknowledge the fundamental role that paellas cooked all over the world play in the international promotion of the dish, even though, often times, the final result is not the one a Valencian would like.

As the first posters for the event stated, back in 2018, "let's put our differences and not chorizo aside" and focus on the home region of the dish.

The fifth edition of the World Paella Day involved more than 20 countries and presented, as a notable new feature, the World Paella Day Cup Stage, the preparation stage for the World Paella Day Cup.



In 2022, ten cooks of different nationalities competed in the paella world championship. But before, they learnt the ropes of the product, wood-fire, cooking process and rice from the technical team of the World Paella Day Cup Stage: paella masters Toni Montoliu, Rafa Margós, Chabe Soler and the director of D.O. of València, Santos Ruiz. A three-day gathering in which the chefs were shown the secrets that could make them raise a Cup that would finally go to France, thanks to the duck and mushroom paella prepared by chef Eric Gil.

In addition to World Paella Day, which has now been held for three years in Valencia, there are numerous other events, activities, campaigns and cooking shows all over the world. It is a day when millions of people of different nationalities and cultures come together to do something as Valencian as sharing a paella.



World PAELLA DAY

VALÈNCIA COMPARTE
LA PAELLA CON EL MUNDO

WWW.WORLDPAELLADAY.ORG

Organiza:



VLC VALENCIA



VALENCIA
TURISMO



L'EXQUISIT
Mediterráneo

TURESPANA



Colabora:

