

VALENCIA CULINARY MEETING

INDEPENDENT FOOD FESTIVAL

Del 25 de febrero al 3 de marzo, **diez chefs con restaurante en València** han invitado a otros tantos **colegas nacionales e internacionales** para cocinar juntos en la segunda edición de Valencia Culinary Meeting. Durante los siete días, y en tándem, los chefs **elaborarán menús de producto y origen**, apostando por la gastronomía local y universal, reivindicando el valor global de la buena mesa.



Diez de los mejores restaurantes de València ofrecerán menús especiales entre **el 25 de febrero y el 3 de marzo**. Son propuestas gastronómicas que surgen de la amistad de los chefs locales con reputados colegas nacionales e internacionales, a los que han invitado a compartir fogones. El resultado son unos **menús exclusivos a cuatro manos** que se podrán degustar en los restaurantes de València y que ponen de manifiesto que el producto y la técnica locales maridan perfectamente con la vanguardia mundial.


Cocinas de brasa, de guisos, de técnica de vanguardia, de bases parejas o divergentes, de ahumados, cocina cruda, cocina de la memoria, respetuosa con el producto, del mar y de la montaña. Reserva ahora tu menú y vive una experiencia única.

From February 25th to March 3rd, ten chefs with restaurants in Valencia have invited as many colleagues from Spain and all over the world to join them in their kitchen for the second edition of Valencia Culinary Meeting. For seven days, chef duets will be cooking produce-centred menus focusing on local yet universal gastronomy and promoting the love of good food as a global value.

Ten of Valencia's top restaurants will be offering special menus between February 25th and March 3rd. They will feature gastronomic creations resulting from the friendship between local chefs and renowned Spanish and foreign colleagues who've been invited into their kitchens. These exclusive "four hand" menus to be enjoyed in Valencia's restaurants are proof that local produce and technique pair perfectly with global vanguard.

Grill cooking, stews, vanguard technique, homogeneous versus contrasting bases, smoked meats, raw food and heritage cuisine, all with a shared respect for the produce, the land and the sea. Book your menu now and enjoy a unique experience.

 @valenciaculinarymeeting
 @CulinaryMeeting

 @valenciaculinarymeeting
#CulinaryValencia

Creado por / Created by:

ValenciaPremium
A luxury-travel destination

En colaboración con / With the collaboration of:

VLC TURISMO VALENCIA



Mercado Colón
— desde 1916 —

VALENCIA CULINARY MEETING

INDEPENDENT FOOD FESTIVAL

Del 25
de febrero
al 3 de
marzo 2018

From
February 25th
to March 3rd
2018



Infórmate en / Info at:

www.valenciaculinarymeeting.com

Infórmate en / Info at:

www.valenciaculinarymeeting.com

- **Restaurante/Chef València**
Restaurant/ Valencia chef
- **Chef invitado**
Guest chef

1



Manuel Alonso ☆
CASA MANOLO

Ryan Bradley ☆
REBELLE
(New York, U.S.A.)

Del 1 al 3 de marzo. Comida y cena
From 1 to 3rd March. Lunch and dinner

2



Bernd Knöller ☆
RIFF

Johannes King ☆ ☆
SÖL'RING HOF
(Alemania)

28 febrero y 1 de marzo. Cena
28th February & March 1st. Dinner

3



Ricard Camarena ☆
RICARD CAMARENA

Perfecto Rocher y Alia Zaine
REST. TARSAN I JANE
(Seattle, U.S.A.)

4



Luis Valls ☆
EL POBLET

Albert Adrià ☆
TICKETS
(Barcelona, España)

1 y 2 de marzo. Cena
1st & 2nd March. Dinner

10



Emiliano García
CASA MONTAÑA

Ernestas Viršilas
Tadas Eidukevičius
PALANGA
(Lituania)

5



Enrique Medina Arnal
APICIUS

Diego Rossi
TRATTORIA TRIPPA
(Milán, Italia)

9



Steve Anderson
SEU XEREA

Federico Belluco
DOPOLAVORO DINING ROOM (Italia)

8



Miguel Ángel Mayor
SUCEDE

Diego Gallegos ☆
SOLLO
(Málaga, España)

25 y 26 de febrero. Comida
25th & 26th February. Lunch

7



Carlos Julián Ampar. Hospes
AMPAR. HOSPES

Javier Moreno
ARBEQUINA
(Córdoba, España)

1 al 3 de marzo.
1 & 3rd March.

6



ALBUFERA
SH VALENCIA PALACE

Arnau Bosch ☆
REST. CAN BOSCH
(Cambrils, España)



Charlas informales y gratuitas que los cocineros locales y sus chefs invitados llevarán a cabo para acercar al público su filosofía en un entorno gastronómico como es el Mercado Colón. Un espacio ideal para compartir inquietudes, visiones culinarias y experiencias y al que cualquier persona está invitada a participar.

Free, informal chats hosted by local and guest chefs who will talk about their philosophies in a gastronomy-related setting, Colón Market. Everyone is invited to take part and share their interests, culinary visions and experiences.

ACTIVIDADES PARALELAS / SIDE EVENTS

DESAYUNOS-COLÓN. ENCUENTROS CON EL PÚBLICO
COLÓN MARKET BREAKFASTS. AN ENCOUNTER WITH THE PUBLIC

CALENDARIO DISPONIBLE PRÓXIMAMENTE
SCHEDULE COMING SOON