ALOJAMIENTO,
GASTRONOMÍA,
ENOTURISMO
Y CAVA

LA AGENDA DE HOY:
COMER, BEBER, DESCANSAR.
Y MAÑANA MÁS.

REQUENA
Ciudad de historia y vinos
Valencia

www.requena.es

REQUENA

Requena se encuentra situada en la zona más occidental de la provincia de Valencia, donde el río Cabriel la limita por el Oeste y el Sur con profundas gargantas; y por el Este y Norte, la Sierra de Juan Navarro y el pico de El Tejo (1.250m) la separan de la serranía del Turia. Su territorio está formado por una altiplanicie cubierta por suelos calizo-arcillosos de origen período terciario, su clima es típico mediterráneo y con influencias de tipo continental. En el municipio abundan los pinares, las fuentes y los manantiales. El río Magro es uno de los accidentes que más marcan esta llanura, en la que se extienden diversas zonas de cultivo, predominando los viñedos, en lo que se basa la economía local.

- El término municipal de Requena, es uno de los más extensos de España con una superficie de 814 Km^2 y una altitud media sobre el nivel del mar de 692 m. En la actualidad cuenta con 20.091 habitantes (INE 2014) distribuidos entre el casco urbano y sus 25 pedanías.

- Geográficamente está ubicada entre la meseta castellana y el Mediterráneo del que tan solo la separan 64 Kms. Requena está considerada como una auténtica Puerta de la Meseta, por todo ello esta tierra ha recibido tanto influencias castellanas como valencianas. Es el núcleo más importante de la llamada Valencia Castellana, y es la capital administrativa, jurídica, económica y de servicios del extenso territorio que compone su partido judicial.

- Requena se encuentra comunicada por medio de la Autovía A-3 a 64Kms de Valencia y a 275 Kms de Madrid. Por la N-330 Almansa-Alicante y la N-322 nos une con Albacete.

- También se encuentra comunicada por medio del ferrocarril Valencia-Cuenca-Madrid y por el AVE Madrid-Comunidad Valenciana.

COMIDAS TRADICIONALES EN REQUENA Y SU TIERRA

La cultura gastronómica está fuertemente enraizada en el día a día de los requenenses, y vinculada a nuestra historia, a nuestras costumbres, a nuestras formas de ocio y ha cimentado un valor añadido que acuña, a todos los niveles, un objetivo único y común: garantizar la máxima calidad.

En Requena y su tierra la producción doméstica de embutidos para comerlos secos o para conservarlos en fritura y la del secado de salazones, como los perniles y brazuelos de los cerdos y las cecinas y salones de cabras y ovejas, nos hablan de nuestra antigua tradición ganadera, que perduró mayoritariamente hasta finales del siglo VXII y fue evolucionando y cambiándose por la cerealista (trigo y algunas leguminosas como guijas y garbanzos), hasta mediados del siglo XIX.

En ello se basa la producción de harina, empleada para hacer el pan, el bollo con magras y sardinas y algunos guisos tradicionales como gazpachos de pan, de torta, gachamiga, migas ruleras, morteruelo y las gachas de harina de guijas o de harina de garbanzos que, en Requena y sus pedanías, se les conoce como cachulí o gachulí.

En la actualidad los Embutidos de Requena están regulados por el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Embutido de Requena", entidad que acoge a doce empresas familiares, todas ellas situadas en el término municipal de Requena.

La vid se cultivó desde época prerromana, convirtiéndose en monocultivo y comercializándose a mediados del siglo XIX.

En la actualidad la Denominación de Origen Utiel-Requena es la única en la que se viene elaborando vinos, de forma ininterrumpida, desde hace más de 2.500 años. Requena forma parte de La Ruta del Vino que transcurre por diez municipios salpicados de viñedos que ofrecen numerosas posibilidades para disfrutar de su visita a la comarca.

El cava se ha convertido en la actualidad en una de las más firmes apuestas de las firmas de Requena, único término municipal autorizado por la DO Cava en la Comunidad Valenciana.

Las fértiles huertas de la Vega y las de los alrededores de Requena así como las huertas de Hortunas, Casas del Río y algunas de la Albosa, aportaban hortalizas, legumbres y tubérculos que ofrecían variedad de productos a la alimentación de las gentes de nuestra comarca, en épocas precedentes. Las patatas, conocidas como criadillas o "crillas", se introdujeron a principios del siglo XIX, por lo que desde entonces nuestras ollas

de bajocas (alubias) y las de garbanzos (cocido), llevan junto con las carnes, embutidos y verduras, patatas troceadas, así como nuestros potajes.

Igualmente las patatas son la base del llamado ajo, atascaburras o mazamorro, comida propia de los días de lluvia o nieve, así como del rin ran, las patatas en caldo, con bacalao o con morcilla y naturalmente de las patatas a lo pobre o a coscorrón, fritas y con huevos revueltos para enriquecerlas.

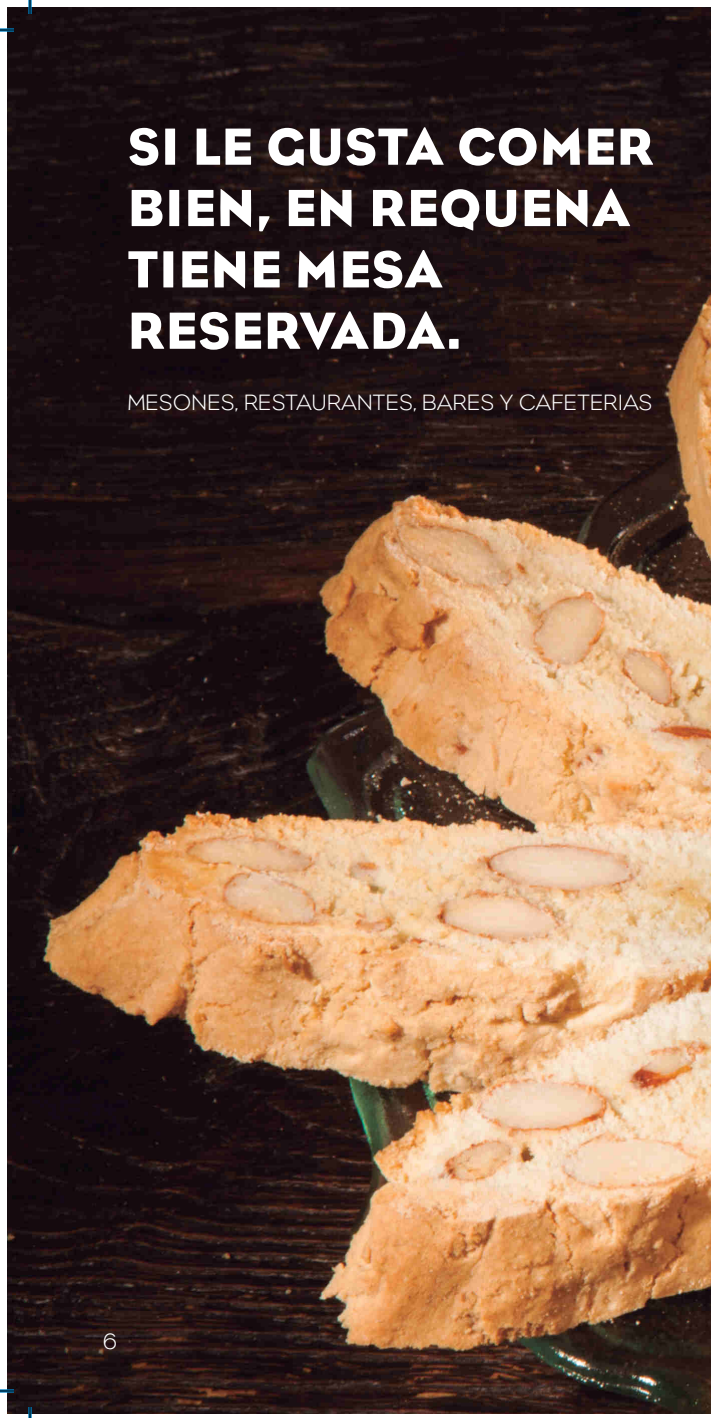
Todo ello se complementaba con la importación del arroz, que venía de la cercana ribera del Júcar, de las sardinas saladas y del bacalao, también en salazón, que procedían de los mares más o menos alejados.
El arroz en paella, con carnes de animales de corral, siempre ha estado presente en las grandes celebraciones festivas y en matanzas. Destaca el arroz y bajocas (alubias), con güeñas, con longanizas o con costilla de la orza y hecho caldoso o meloso. El arroz caldoso con pollo o conejo, al horno, en cazuela, con embutidos y carne de cerdo o el arroz con berzas (acelgas), con trozos de patata y caracoles de la huerta.

Nuestra tradición colmenera, documentada desde el siglo XV con la antigua cofradía de San Antón de los colmeneros, propició la elaboración de postres y dulces tradicionales como el aguamiel, el arrope, las pelotas dulces o de fraile o "bocaillos", los huevos con miel, el turroncillo, el alajú o las migas dulces.

Otros dulces en los que se emplea el azúcar, la almendra, la harina, los huevos, la leche, el aceite, la manteca, etc. son los "melaos", magdalenas, mantecados, rolletes de anís, "rosigones", almendrados, empanadillas de boniato, cabello de ángel o chocolate, buñuelos, etc. Destaca en fiestas patronales o de cofradías el Pan Bendito, dulce que se lleva a las iglesias o ermitas para ser bendecido y repartirlo entre los fieles.

Las conservas de frituras de embutidos y ciertas carnes del cerdo se guardaban en orzas con su correspondiente aceite. A estas conservas hemos de añadir el tocino salado y el pernil así como ciertos embutidos secos entre los que destacan el perro, el salchichón, la sobrasada y los chorizos, todo ello relacionado con la cría y matanza del cerdo.

Fermín Pardo Pardo
Cronista de la ciudad de Requena



SI LE GUSTA COMER BIEN, EN REQUENA TIENE MESA RESERVADA.

MESONES, RESTAURANTES, BARES Y CAFETERIAS

REQUENA

MESONES

LA POSADA DE ÁGUEDA
Crta. Madrid-Valencia Km. 283 - Tel. 96 230 14 18
Especialidades: A la carta
DÍA DE DESCANSO: Domingo noche y lunes.
Septiembre cerrado por vacaciones.

MESÓN FORTALEZA
Plaza del Castillo, 3 - Tel. 96 230 52 08
Especialidades: Embutidos y platos típicos
DÍA DE DESCANSO: Martes noche y miércoles
todo el día

MESÓN DEL CAVA
Crta. N-III, Km 274.
Especialidades: Comida típica y carnes
y embutidos a la brasa.
DÍA DE DESCANSO: Abierto fines de semana. Entre
semana solo para grupos a partir de 10 personas.

MESÓN DEL VINO
Avda. Arrabal II - Tel. 96 230 00 01
www.mesondelvino.es

MESÓN LA VILLA
Plaza Albornoz, 13 - Tel. 96 230 21 32
Especialidades: Menú y a la carta
DÍA DE DESCANSO: Lunes

MESÓN PLAZA
Plaza. Consistorial, 7 - Tel. 96 230 42 84
Especialidades: Tapas variadas y menú del día
y tapasDÍA DE DESCANSO: Sábado noche y
domingo todo el día

RESTAURANTES

RESTAURANTE ALEJO
Avda. Estación, 2 - Tel. 96 230 20 14
Especialidades: Menú y a la carta
DÍA DE DESCANSO: Lunes

RESTAURANTE BRASAS Y DELICIAS
Avda. Arrabal, 24 - Tel. 96 230 00 60
Especialidades: Pasta italiana y carnes a la brasa
DÍA DE DESCANSO: Lunes

RESTAURANTE CHINO-FELIZ II
Avda. Arrabal, 67 - Tel. 96 230 24 93
Especialidades: Menú y a la carta
DÍA DE DESCANSO: Ninguno

RESTAURANTE CHINO PRIMAVERA
Avda. Arrabal, 62 - Tel. 96 230 33 78
Especialidades: Menú y a la carta
DÍA DE DESCANSO: Ninguno

RESTAURANTE EL JARDÍN
C/ Villajoyosa, 3 - Tel. 96 230 34 00
Especialidades: Carnes y Tapas
DÍA DE DESCANSO: Lunes

RESTAURANTE EL PARADOR
C/ General Pereira, 26 - Tel. 96 233 45 46
Especialidades: Tapas, comidas caseras y platos combinados
DÍA DE DESCANSO: Martes

RESTAURANTE FIESTA
Avda. Cosntitución, 117- Tel. 96 230 13 86
Especialidades: Tapas, platos combinados, etc
DÍA DE DESCANSO: Lunes

RESTAURANTE-HAMBURGUESERIA ARCHYS
C/ Capitán Cadea, 12 - Tel. 96 230 39 00
Especialidades: Platos Combinados, hamburguesas y bocadillos.
DÍA DE DESCANSO:: Miércoles y jueves mañana

RESTAURANTE – HOTEL DOÑA ANITA
Plaza de Albornoz, 15 – Tel. 96 230 53 47
Especialidades: Menú y especialidades de fin de semana.
DÍA DE DESCANSO: Abierto toda la semana

RESTAURANTE – HOTEL LA VILLA
Plaza de Albornoz, 8
Tel. 96 230 03 74 / 96 230 12 75
Especialidades: Comida típica
DÍA DE DESCANSO: Abierto toda la semana

RESTAURANTE LA MIGUELITA
C/ Concertista Gil-Orozco, 12 - Tel. 96 230 48 40
Especialidades: Menú y a la carta
DÍA DE DESCANSO: Ninguno

RESTAURANTE LA PINADA
Crta. Nacional III Km. 277 - Tel. 96 230 56 83
Especialidades: Cocina creativa y carnes a la brasa
DÍA DE DESCANSO: Martes- no festivos

RESTAURANTE LOS CUBILLOS
C/ Fortaleza, 24 – Tel. 96 232 90 55 / 675 99 44 49
Especialidades: Comida típica
DÍA DE DESCANSO: Lunes (no festivos)

RESTAURANTE MAR Y LUNA
Crta. Nacional III Km. 277 - Tel. 96 230 10 21
Especialidades: Regional y Nacional
DÍA DE DESCANSO: Ninguno

RESTAURANTE SOL II
N-III Km. 27. - Tel. 96 230 00 50
Especialidades: Menú y a la carta
DÍA DE DESCANSO: Ninguno

RESTAURANTE-SALONES PATILLA
Crta. N-III Km. 277. Tel. 96 230 38 39
Especialidades: Banquetes de boda

BARES

BAR ESTRELLA
Plaza Portal, 4 – Tel. 96 230 11 77
Especialidades: Tapas y bocadillos
DÍA DE DESCANSO: Domingo

BAR LA GLORIETA
Plaza Consistorial, 1 Tel. 633 41 18 10/625 18 76 68
Especialidades: Tapas y aperitivos
DÍA DE DESCANSO: Miércoles.

BAR LA MADRILEÑA
C/ Colón, 7 - Tel. 646 31 01 45
Especialidades: Platos combinados, tapas y bocadillos.
DÍA DE DESCANSO: Domingo

BAR LOS CINCO SENTIDOS
C/ San Agustín, 51 - Tel. 96 232 90 50
Especialidades: Tapas.
DÍA DE DESCANSO: Lunes

BAR TAURINO
C/Norberto Piñango, 13 – Tel. 96 230 01 22
Especialidades: Platos Combinados
DÍA DE DESCANSO: Domingo

LA MARIMANUELA TAPAS-BAR
C/ Marquillo, 4- Tel. 96 106 63 40
Especialidades: Tapas
DÍA DE DESCANSO: Domingo noche y lunes

CAFETERÍAS

CAFÉ-BAR-RESTAURANTE AVENIDA
Avda. Arrabal, 10 -Tel. 616 228 969/686 264 577
Especialidades: Menú y platos combinados.
DÍA DE DESCANSO: Miércoles

CAFETERÍA MIRASOL
Avda. Arrabal, 24 - Tel. 665 76 86 92
Especialidades: Almuerzos, Menús y platos combinados
DÍA DE DESCANSO: Martes tarde

CAFETERÍA MUSICAL
Avda. Arrabal, 15 – Tel. 96 230 49 00
Especialices: Cafés, desayunos y almuerzos
DIA DE DESCANSO: Lunes

CAFETERÍA PEDRO
C/ San Agustín, 39 - Tel. 96 230 58 11
Especialidades: Bocadillos y tapas
DÍA DE DESCANSO: Lunes

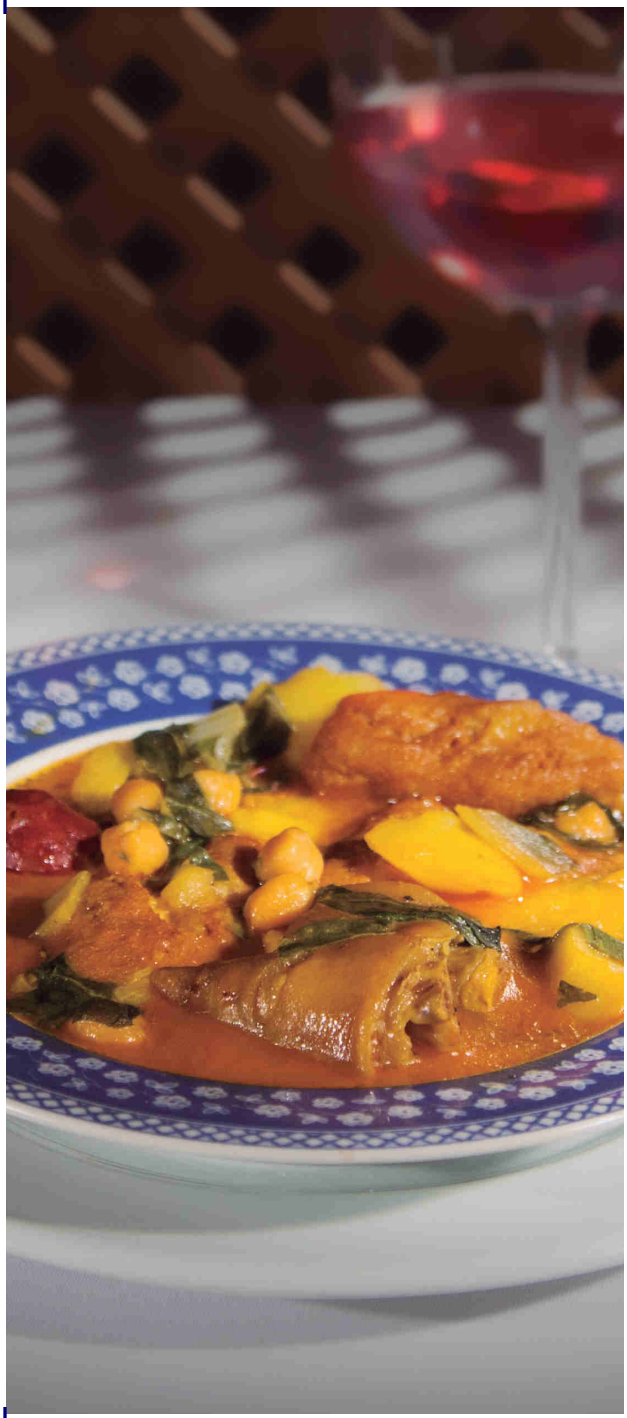
CAFETERÍA PELLABAL CENTRAL
Avda. Arrabal, 23 - Tel. 687 06 63 15
Especialidades: Platos combinados y tapas
DÍA DE DESCANSO: Miércoles.

CAFETERIA REKE
Plaza del Portal, 9 – Tel. 96 230 41 39
Especialidades: Cafés y desayunos
DÍA DE DESCANSO: Ninguno

CAFETERÍA- PASTELERIA IRANZO-
Avda. Arrabal, 51- Tel. 96 230 40 66
Especialidades: Panadería y dulces artesanos
DÍA DE DESCANSO: Ninguno

CAFETERÍA-RESTAURANTE AZALEA
Avda. Arrabal, 60 – Tel. 96 230 30 14
Especialidades: Almuerzos, aperitivos y menús
DIA DE DESCANSO: Domingo

CAFÉ- RESTAURANTE PAN ¿CON QUÉ?
C/ Ramón y Cajal, 2 -Tel. 96 230 25 90
Especialidades: Bocadillos, tapas y platos combinados
DÍA DE DESCANSO: Domingo



CAFETERÍA-RESTAURANTE REINAS
C/ Constitución, 48 – Tel. 96 230 18 92
Especialidades: Menú y platos combinados
DÍA DE DESCANSO: Domingo.

OTROS

PIZZERÍA BACO
Avda. Arrabal, 24
Tel. 96 230 00 60
Especialidades: Pizzas artesanales
DÍA DE DESCANSO: Lunes

XKISSITO
C/ Collado, 6
Tel. 96 232 90 55
Especialidades: Pizzas artesanales, kebabs y tapas
DÍA DE DESCANSO: Lunes

HELADERÍAS

HELADERÍA - CAFETERÍA EL JARDÍN
C/ Luis Verdú López, l. Tel. 96 230 12 21 / 615 495 508
Especialidades: Horchata, Granizados, Helados
DÍA DE DESCANSO: Ninguno (Abierto desde abril a octubre)

HELADERÍA-HORCHATERÍA LA JIJONENCA
Avda. Arrabal, 3 .Tel. 96 230 12 21 / 615 495 508
Especialidades: Horchata, Granizados, Helados
DÍA DE DESCANSO: Ninguno (Abierto desde abril a octubre)

PEDANÍAS

CASAS DEL RÍO

RESTAURANTE LA NORIA DEL CABRIEL
C/ Requena, 9. Casas del Río
Tel. 96 233 80 56
Especialidades: Tapas, comidas casera y carnes a la brasa
DÍA DE DESCANSO: Martes solo mañana.

EL PONTÓN

MESÓN-ASADOR EL PONTÓN
C/ La Noria, 2. El Pontón
Tel. 96 230 07 90
Especialidades: Carnes a la brasa
DÍA DE DESCANSO: Lunes

RESTAURANTE LA BRASA
Crta. Albacete s/n (junto gasolinera). El Pontón
Tel. 96 230 34 48/633 43 02 34
Especialidades: Tapas, comidas casera y carnes a la brasa
DÍA DE DESCANSO: Lunes (no festivos)

EL REBOLLAR

ÁREA DEL SERVICIO EL REBOLLAR
A-3 Km. 297 Tel. 96 230 09 82. El Rebollar
Hostal, Restaurante y Autoservicio 24 horas
DÍA DE DESCANSO: Abierto todo el año

LA PORTERA

RESTAURANTE LA SARTÉN
C/ Amadeo Reines, 20. La Portera
Tel. 96 234 50 59
Especialidades: Tapas, comidas casera y carnes a la brasa
DÍA DE DESCANSO: Cerrado por las tardes

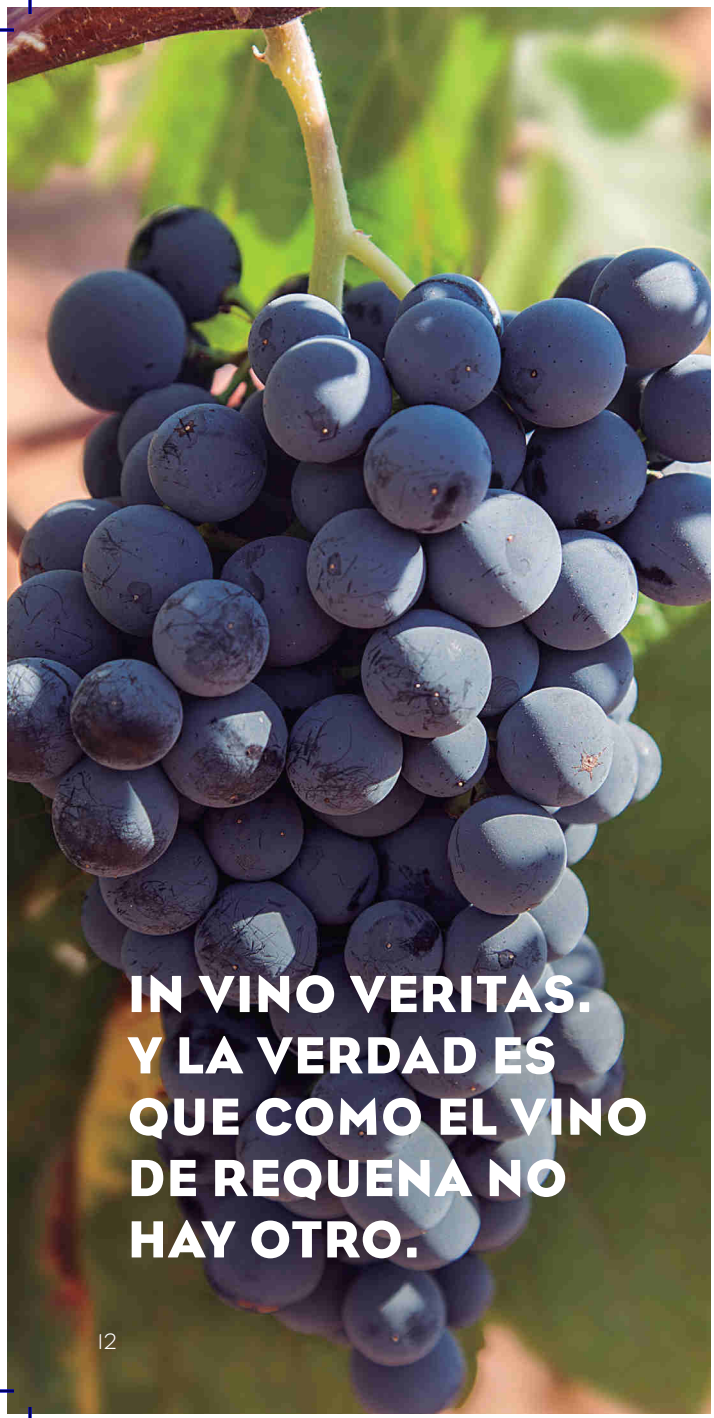
LOS ISIDROS

RESTAURANTE PARÍS
Crta. Albacete, 21. Los Isidros.
Tel. 96 233 51 11
Especialidades: Tapas, carnes a la brasa y comida y postres caseros
DÍA DE DESCANSO: Abierto todo el año

SAN ANTONIO

RESTAURANTE BAR RAMOS
Crta. Madrid-Valencia, 25. San Antonio
Tel. 96 232 05 65
Especialidades: Tapas, comidas casera y carnes a la brasa
DÍA DE DESCANSO: Domingo

RESTAURANTE SILVERIO
C/ Requena, 26. San Antonio
Tel. 96 232 03 07
Especialidades: Tapas, comidas casera y carnes a la brasa
DÍA DE DESCANSO: Domingo



VINOS DENOMINACION DE ORIGEN

La D.O.P. Utiel-Requena está en el interior de la provincia de Valencia, es una pequeña meseta casi circular y de más 1.800 km2, situada a 70 km del mar Mediterráneo y con una altitud media de 700 metros. Las tierras y el clima -con rasgos del Mediterráneo, pero con influencias continentales- hacen que los vinos Utiel-Requena sean especiales, sobre todo los tintos y rosados elaborados con la variedad tinta Bobal.

Con una superficie de casi 40.000 hectáreas, es el viñedo más extenso y homogéneo de la Comunitat Valenciana.

La región comprende nueve términos municipales: Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.

Utiel-Requena es la única denominación de origen en la que se vienen elaborando vinos, de forma ininterrumpida, desde hace más de 2.500 años.

Diferentes hallazgos arqueológicos de gran valor como pepitas de uva; estructuras de piedra para elaborar vino -lagares como Las Pilillas, en Requena- y elementos de vajilla corroboran que el cultivo de la vid y el consumo de vino se remontan a la época ibérica, desde el siglo VII antes de Cristo.

Los íberos se asentaron, entre otros poblados en el de Los Villares, conocido como Kelin -en Caudete de las Fuentes- y en el monte "El Molón", de Camporrobles. Desde entonces, la historia de esta comarca recoge diversas referencias documentales escritas sobre la vid y el vino, que demuestran la importancia que a lo largo de siglos se ha concedido a esta bebida de dioses.

EL CAVA

El cava se ha convertido en una de las más firmes apuestas de las firmas de Requena, único término municipal autorizado por la DO Cava en la Comunidad Valenciana.

BODEGAS VISITABLES DE REQUENA:

Bodegas Álvarez Nölting (V)
Crta. 322, Km 431
Los Isidros
634 673 711
www.alvareznolting.com

Bodegas Carlos Cárcel (V)
C/ Bodegas, 5
El Rebollar
96 230 36 08
616 04 91 17

Bodega Cerro Gallina (V)
Travesía de la Industria, 5
Campo Arcís
96 233 81 35
676897251
www.cerrogallina.com

Bodegas Emilio Clemente (V)
Camino de San Blas s/n
Requena
96 232 33 91
616 91 85 65
www.eclemente.es

Bodegas Hispano Suizas (C-V)
Ctra. N 322 km 451,7
El Pontón
96 213 83 18
661 89 42 00
www.hispanosuizas.com

Bodegas Palmera, S.L. (V)
C/ Bodegas, 11
El Rebollar
626 706 394
www.bodegas-palmera.com

Bodegas Rebollar Ernesto Cárcel, S.L. (V)
Paraje Santa Ana, s/n
El Rebollar
607 436 362
96 382 48 34
www.carceldecopa.es

Bodegas Sebiran, S.L. (C-V)
C/ Pérez Cáldos, 1
Campo Arcís
96 230 33 21
www.sebiran.es

Bodegas Sisternas (V)
Caserío de Sisternas
Requena
96 230 06 07
www.museosisternas.com

Bodegas Vereda Real, S.L. (V)
C/ Vereda Real, 2-A
Requena
96 230 36 56
651 81 34 11
www.bodegasveredareal.com

(V) Bodega productora de Vino

(C-V) Bodega productora de Cava y Vino

Chozas Carrascal, S.L. (C-V)
Vereda San Antonio
San Antonio
96 341 03 95
www.chozascarrascal.es

Coviñas Coop. Valenciana (C-V)
Avda. Rafael Duyos s/n
Requena
96 230 06 80
96 230 14 69
www.covinas.com

Cultivo Uvas Ecológicas Vinos y Afines CUEVA (V)
C/ Mayor, 2
La Portera
619 390 728
www.bodegascueva.es

Dominio de la Vega, S.L. (C-V)
Crta. Madrid-Valencia Km 270
San Antonio
96 232 05 70
www.dominiodelavega.com

Finca Ardal (V)
Ctra.Nal 322, Km 452
El Pontón
96 230 28 35
699 67 11 44
www.fincaardal.com

Finca Casa Nueva (V)
Crta. Requena-villar de Olmos, Km. 2
Requena
96 597 75 04
960 07 11 09
www.acoral.es

Pago de Tharsys (C-V)
Paraje Fuencaliente s/n
Requena
96 230 33 54
www.pagodetharsys.com

Vera de Estenas, S.A. (C-V)
Casa Don Ángel
Utiel
96 217 11 41
www.veradeestenas.es

Viñedos y Bodegas Vegalfaro (C-V)
Crta. Pontón- Utiel Km. 3
El Derramador
96 232 06 80
639 42 80 20
www.vegalfaro.com

Vinos y Sabores Ecológicos (V)
C/ La Iglesia, 6
La Portera
686 42 80 20
www.vinosysaboresecologicos.com

(V) Bodega productora de Vino

(C-V) Bodega productora de Cava y Vino

LA RUTA DEL VINO

La Ruta del Vino de la D.O Utiel-Requena transcurre por diez municipios: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Chera, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, salpicados de viñedos que ofrecen numerosas posibilidades para disfrutar de su visita a la comarca.

La Asociación Ruta del Vino de la D.O Utiel-Requena nace en 1999 gracias al impulso de diversas entidades y empresas que pretenden promocionar el potencial turístico de esta región de interior, vinculada siempre a la cultura milenaria del vino.

Actualmente, está formada por más de 50 establecimientos entre bodegas, restaurantes, alojamientos, museos, enotecas, empresas de turismo activo y organismos oficiales, que constituyen una oferta turística muy completa y atractiva para el visitante.

Desde sus inicios, está implicada en el proyecto "Rutas del Vino de España", apoyado por ACEVIN (Asociación de Ciudades Españolas del Vino) y la Secretaría General de Turismo, el cual establece unos estándares de calidad que todos los establecimientos deben cumplir.

Asociación Ruta del Vino Utiel-Requena:
C/ Cuesta Carnicerías, 9
Requena, Valencia
Teléfono y fax: 96 230 37 72
Móvil: 669 53 41 68

SALA DE BOTELLAS
COVIÑAS

REQUENA

Hoteles

Balneario Fuentepodrida **
Crta. N- 322 Km 425. Requena
Tels. 96 233 51 22 / 659 48 83 83
Nº Plazas: 75 / 37 chalets
información@balneariofuentepodrida.com
www.balneariofuentepodrida.com

Hotel Avenida *
C/ San Agustín, 10. Requena
Tel. 96 230 04 80
Nº plazas: 55
www.hotelavenidarequena.es
info@hotelavenidarequena.es

Hotel Doña Anita **
Plaza de Albornoz, 15. Requena
Tel. 96 230 53 47
Nº plazas: 24
casadeanita@tubal.net
www.hoteldonaanita.es

Hotel "La Villa" **
Plaza de Albornoz, 8. Requena
Tel. 96 230 12 75 / 96 230 03 74
Nº plazas: 33
www.hotellavillarestaurante.com
info@hotellavillarestaurante.com

Hotel Patilla "Ciudad de Requena" ***
Crta. N-III, Km. 267. Requena
Tel. 96 230 10 21
Nº plazas: 15
www.hotelpatillarequena.com
info@hotelpatillarequena.com

Hotel Sol II **
Crta. N-III Madrid- Valencia Km. 266. Requena
Tel. 96 230 00 58
Nº plazas: 25
www.hotelsolrequena.com

Alojamientos Rurales

Alojamiento La Tinaja
C/ Cristo, 21. Requena
Tel. 96 234 96 98
Nº plazas: 9 habitaciones
www.habitacioneslatinaja.com
info@habitacioneslatinaja.com

Calvestra
Crta. Villar de Olmos, s/n. Requena
Tel. 96 274 02 72
Nº Plazas: 15
e.monzonis@elians.com

Casa Collada
C/ Collada, 9. Requena
Tel. 96 230 44 21
Nº plazas: 6
www.casacollada.com

Casa Lucía
C/ Santa María, 33. Requena
Tel. 606 936 495
Nº Plazas: 4 habitaciones dobles
www.casaluciarequena.com
contacto@casaluciarequena.com

Casa Petra
C/ Purísima, 12. Requena
Tel. 96 230 55 09 / 676 70 06 89
Nº Plazas: 12
www.toprural.com / www.comunitatvalenciana.com
información@casaruralpetra.com

Casa Rocío
C/ Fortaleza, 10. Requena
Tel. 661 194 303
Nº Plazas: 12
www.toprural.com
casarociorequena@hotmail.com

Casa Rural Isabel
C/ Pintor Martínez Checa, 1. Requena
Tel. 655 41 83 61
Nº Plazas: 12
www.casaisabelrequena.es
casaisabel@hotmail.com

Caseta de Tharsys
Crta. N- III Km. 276 .Requena
Tel. 96 230 33 54
Nº Plazas: 1 apart + 4 habitaciones
pagodetharsys@pagodetharsys.com
www.pagodetharsys.com

Casitas Refugio " La Purísima"
Crta. N-III Madrid-Valencia km 277 (junto Seat).
Requena
Tel. 96 230 18 17 / 96 230 00 64
Nº plazas: 23 casas
www.casitas-refugio.com
lapurisima@casistas-refugio.com

Finca Casa Nueva
CV Km. 2,3. 46340 Requena
www.fincacasanueva.es
Tel. 633 88 32 32

PEDANÍAS

Alojamientos Rurales

BARRIO ARROYO

Casa "La Bodega"
C/ Saliente, 2. Barrio Arroyo (Requena)
Tel. 96 230 44 61
Nº plazas: 4
www.valenciarural.com
www.casas-lavega.incitur.com
casasdelavega@valenciarural.com

Casa "La Vega - Los Serranos"
C/ Rambla, 35. Barrio Arroyo (Requena)
Tel. 96 230 44 61
Nº plazas: 8
www.valenciarural.com
www.casas-lavega.incitur.com
casasdelavega@valenciarural.com

EL PONTÓN

Bodegas Hispano-Suizas
Crta. N- 322 Km. 451. El Pontón (Requena)
Tel. 96 234 93 70
Nº plazas: 10
www.bodegashispanosuizas.com
info@bodegashispanosuizas.com

Casa Eras del Pontón
C/ Las Eras, 15. El Pontón (Requena)
Nº Plazas: 6
Tels. 96 230 47 98/637 70 08 47
www.laserasdelponton.com
info@laserasdelponton.com

SAN ANTONIO

Casa Vera
C/ Vera, 1. San Antonio (Requena)
Tel. 657 85 02 12
Nº plazas: 10
www.toprural.com
veronica_tejedor@hotmail.com

Hotel-Rural " Doña Anita" *
C/ Mayor, 13. San Antonio (Requena)
Tels. 96 232 07 37 / 626 75 95 12
Nº plazas: 16

La Casica del Sol
C/ Toledo, 19. San Antonio (Requena)
Tel. 659 95 30 04
Nº plazas: 7
www.lacasicadelsol.com
jangelns@hotmail.com

Balcones de Oleana
C/ Doctor Guillem, 2. San Antonio (Requena)
Tel. 607 48 95 11
Nº plazas: 8
www.balconesdeoleana.com
info@balconesoleana.com

Hostales y Pensiones

EL REBOLLAR

Hostal Área de Servicio El Rebollar *
A-3 Km. 297. El Rebollar (Requena)
Tel. 96 230 09 82
Nº plazas: 42

LOS PEDRONES

Pensión " Delgado" *
C/ Alta, 4. Los Pedrones (Requena)
Tel. 96 233 61 09

FERIAS GASTRONÓMICAS Y FIESTAS

El tercer fundamento de nuestro producto turístico lo constituyen nuestras fiestas y tradiciones populares, que nos producen la sensación de la alegría.

Alegría que se desborda cuando llega la última semana de agosto y las calles de Requena se convierten en el escenario de los pasacalles, los desfiles vendimiales, el pisado de uvas, la popular " Noche de la Zurra", la Noche del Vino, la Noche del Labrador, el Día del Requenense Ausente, el rallye humorístico, la ofrenda de flores, la cabalgata, la Quema del la Fuente del Vino, actos todos ellos que forjan la estructura de la FIESTA DE LA VENDIMIA y que ya fue declarada de interés turístico allá por el año 1966.

En invierno, el fuego de las tradicionales hogueras, y los desfiles con las tortas de pan bendito, o las típicas "parás" son los principales protagonistas de las fiestas de San Sebastián en Las Peñas, San Antón en la Villa, la Virgen de la Caridad en las Ollerías y San Nicolás, 6 de diciembre, en el Arrabal.
Los Carnavales han tomado una gran fuerza gracias algunos de los actos más destacados, como son sus murgas, comparsas, pasacalles, proclamación del Rey de Cepas y el Entierro de la Sardina.

Mención aparte merece la SEMANA SANTA REQUENENSE, la cual destaca por su sobriedad y su carácter austero o los recuperados cantos de los mayos y los junios al inicio de la primavera.

A lo largo de todo este calendario festivo se conforman un conjunto de tradiciones festivas dignas de conocerse y de disfrutarse.

Durante todo el año Requena y sus pedanías se visten de gala y disfrutan de múltiples actos festivos:

Finales de ENERO: San Sebastián en Las Peñas. San Antón en La Villa.
FEBRERO: San Blas. Segundo fin de semana de **FEBRERO:** Muestra de embutido artesano y de calidad.
Según calendario: Carnavales de Requena.
Según calendario: Semana Santa.
MAYO: Virgen de la Caridad.
AGOSTO: Feria y Fiesta de la Vendimia
NOVIEMBRE: Semana Musical.
DICIEMBRE: San Nicolás en el Arrabal.

La Muestra de Embutido Artesano y de Calidad.

La cita anual de la Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena nos incita a bucear en la vieja tradición cárnica y ganadera requenense. Tras siglos de cría, trasiego y trabajo con la ganadería ovina y caprina, ya desde la segunda mitad del siglo XVIII hasta el último tercio del siglo XX la cría y el consumo de cerdo en el ambiente familiar fue progresando notablemente en Requena.

A mediados del siglo XIX, con una cabaña porcina de más de 4.000 ejemplares, la cría, engorde y matanza del cerdo con sus diferentes maneras de conserva se habían consolidado en Requena.

Sin embargo, Requena padeció durante el S. XIX seis terribles epidemias de cólera.
En el cólera de 1865, una medida radical prohibió la venta de carne de cerdo en fresco desde el 16 de julio hasta primeros de septiembre. El acuerdo se derogó a los pocos días al comprobar que la carne fresca de cerdo estaba en buenas condiciones, por lo que la carne de cerdo continuó al alcance de toda la población.

La Feria y Fiesta de la Vendimia.

A finales de Agosto y algunos años hasta el primer domingo de Septiembre, Requena celebra en honor de su patrona la Virgen de los Dolores, su Feria y Fiesta de la Vendimia, declarada de interés turístico en 1966 considerada como la Fiesta de la Vendimia más antigua y una de las más importantes de España.

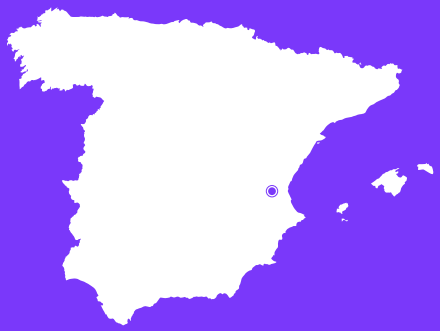
A la antigua Feria medieval, reorganizada en el Siglo XVIII, se le sumó en 1948, la Fiesta de la Vendimia.

Entre sus actos caben destacar la Proclamación de la Reina Central, Reinas y Damas de barrio en el Teatro Principal, la popular Noche de la Zurra, el Rally Humorístico, la Noche del Labrador, la noche de la Fiesta, la Noche del Vino, el Día del Requenense Ausente, el Pisado de uvas y la Bendición del mosto, la Ofrenda de Flores y Frutos a la Virgen de los Dolores, la Cabalgata o la Quema de las Fuentes del Vino.

Además, durante los días de la fiesta se celebra **FEREVIN,** la Feria Requenense del Vino donde se puede degustar la gran calidad de nuestros vinos y cavas.

DÓNDE ESTAMOS

COMUNIDAD VALENCIANA



ESPAÑA

EUROPA

TOURIST INFO REQUENA
C/ García Montés, I · 46340 Requena (Valencia)
Teléfono: 96 230 38 51 / (+34) 697 104 824
requena@touristinfo.net
www.requena.es

REQUENA
Ciudad de historia y vinos
Valencia

PLAN DE DINAMIZACIÓN DEL PRODUCTO TURÍSTICO DE REQUENA

M.I. AYUNTAMIENTO DE REQUENA

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA Y TURISMO · SECRETARÍA DE ESTADO DE TURISMO

GENERALITAT VALENCIANA · COMUNITAT VALENCIANA

FEDER Fondo Europeo de Desarrollo Regional · UNIÓN EUROPEA "Una manera de hacer Europa"

FEHV FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA