



# GAS TRO NOMIA

*Gastronomía*



RIBERA DE XÚQUER  
*un riu d'experiències*



#### CONSORCI DE LA RIBERA

Carrer del Taronger, 116  
46600 ALZIRA (València)  
**T.** 96 241 41 42  
**E.** [riberaturisme.es](http://riberaturisme.es)



### Xarxa Tourist Info | Red Tourist Info

#### ALGEMESÍ

Carrer del Convent, 71  
**T.** 96 201 86 30  
**E.** [algemesi@touristinfo.es](mailto:algemesi@touristinfo.es)

#### ALGEMESÍ-MERCAT

Plaça del Mercat, s/n  
**T.** 96 256 72 02  
**E.** [algemesimercat@touristinfo.es](mailto:algemesimercat@touristinfo.es)

#### ALZIRA

Plaça del Regne, s/n  
**T.** 96 241 95 51  
**E.** [alzira@touristinfo.es](mailto:alzira@touristinfo.es)

#### CULLERA PLATJA

Plaça de la Constitució, s/n  
**T.** 96 173 15 86  
**E.** [culleraplaya@touristinfo.es](mailto:culleraplaya@touristinfo.es)

#### EL PERELLÓ (SUECA)

Avinguda de Sueca, s/n  
**T.** 96 177 26 67  
**E.** [elperello@touristinfo.es](mailto:elperello@touristinfo.es)

#### SUECA

Carrer del Mercat, s/n  
**T.** 96 203 91 50  
**E.** [sueca@touristinfo.es](mailto:sueca@touristinfo.es)

#### SUMACÀRCER

Plaça Major, 1  
**T.** 96 259 52 80  
**E.** [sumacarcer@touristinfo.es](mailto:sumacarcer@touristinfo.es)

## Índex Índice

- |  |  |
|--|--|
| <p>10 <b>Arròs al forn</b><br/>Arroz al horno</p> <p>12 <b>Paella valenciana</b><br/>Paella valenciana</p> <p>14 <b>Arròs negre</b><br/>Arroz negro</p> <p>16 <b>Fideuà</b><br/>Fideuà</p> <p>18 <b>Arròs caldós de gallina</b><br/>Arroz caldoso de gallina</p> <p>20 <b>Coca de pebre i tomaca</b><br/>Coca de pimiento y tomate</p> <p>22 <b>Mandonguilles d'abadejo</b><br/>Croquetas de bacalao</p> <p>24 <b>Espencat o esgarraet</b><br/>Espencat o esgarraet</p> <p>26 <b>All i pebre</b><br/>All i pebre</p> | <p>30 <b>Rosquilles d'anís</b><br/>Rosquillas de anís</p> <p>32 <b>Coca cristina</b><br/>Coca cristina</p> <p>34 <b>Coques de sagí</b><br/>Cocas de manteca de cerdo</p> <p>36 <b>Bunyols de carabassa</b><br/>Buñuelos de calabaza</p> <p>38 <b>Coca de carabassa</b><br/>Coca de calabaza</p> <p>40 <b>Coca de nous i pances</b><br/>Coca de nueces y pasas</p> <p>42 <b>Mostatxons</b><br/>Mostatxons</p> <p>45 <b>Experiències</b><br/>Experiencias</p> <p>59 <b>Experiències per a grups</b><br/>Experiencias para grupos</p> |
|--|--|

La gastronomia de la Ribera de Xúquer posseeix un marcat caràcter unificador i es poden degustar tots i cadascun dels seus plats en pràcticament qualsevol racó de la comarca. Tant en localitats de la costa com de l'interior es preparen delicioses paelles, exquisits arrossos al forn i saborosos guisats de carn i de peix, que se solen enriquir amb mol·luscos, sépies i calamars. L'arrós té màxim protagonisme en tots els foguers i les mil formes de preparar-lo constitueixen una sorpresa per al paladar.

Les postres, en general, presenten reminiscències àrabs i fins i tot hebrees i, al contrari que els plats principals, són menys ubics. Fins i tot alguns només es coneixen i elaboren en una població determinada mentre que altres només es preparen en celebracions anuals.

La nostra cuina és alegre i variada. L'art culinari a la Ribera de Xúquer es manifesta amb infinitos matices, olores, colores i sabores. A la vista pareix la paleta d'un pintor: grocs, rojos, verdes, blanco e incluso negro. Al olfato es un perfume que combina aromas marinos, de huerta y de montaña, especiado y con fragante aportación de hierbas como el romero, el laurel, el tomillo o la tan singular y exclusiva pebrella. Y en cuanto a ingredientes y al paladar conforma una alimentación sana, sabrosa y rotundamente mediterránea.

La gastronomía de la Ribera de Xúquer posee un marcado carácter unificador y se pueden degustar todos y cada uno de sus platos en prácticamente cualquier rincón de la comarca. Tanto en localidades de la costa como del interior se preparan deliciosas paellas, exquisitos arroces al horno y sabrosos guisos de carne y de pescado, que se suelen enriquecer con moluscos, sepías y calamares. El arroz tiene máximo protagonismo en todos los fogones y las mil formas de prepararlo constituyen una sorpresa para el paladar.

Los postres, en general, presentan reminiscencias árabes e incluso hebreas y, al contrario que los platos principales, son menos ubicuos. Incluso algunos solo se conocen y elaboran en una población determinada mientras que otros solo se preparan en celebraciones anuales.

Nuestra cocina es alegre y variada. El arte culinario en la Ribera de Xúquer se manifiesta con infinitos matices, olores, colores y sabores. A la vista parece la paleta de un pintor: amarillos, rojos, verdes, blanco e incluso negro. Al olfato es un perfume que combina aromas marinos, de huerta y de montaña, especiado y con fragante aportación de hierbas como el romero, el laurel, el tomillo o la tan singular y exclusiva pebrella. Y en cuanto a ingredientes y al paladar conforma una alimentación sana, sabrosa y rotundamente mediterránea.



## ARRÒS AL FORN Arroz al horno



### INGREDIENTS:

500 g d'arròs  
250 g de costella de porc  
150 g de cansalada magreta  
2 1/2 tomaques pera  
100 g de cigrons  
300 g de creïlles  
1 cabeza d'all  
1 botifarra de carn  
750 cc de caldo de cuore el porc  
1 c/s de colorant

### PER AL SOFREGIT:

1'5 dl d'oli d'oliva  
4 alls picats  
1 c/s de pebre roig  
250 g de tomaca

### ELABORACIÓ:

Poseu a bullir els cigrons, les costelles i la cansalada magreta amb prou quantitat d'aigua per a tindre el caldo necessari i no haver-hi d'afegeir més aigua. En una paella fregiu les creïlles tallades en rodanxes, els alls i la tomaca pera de forma successiva i per separat i reserveu. Després, en la cassola de fang, prepareu el sofregit d'all picats, el pebre roig i la tomaca i afegiu l'arròs, les costelles, la cansalada magreta i els cigrons. Afegiu el caldo calent i col-loqueu al centre la cabeza d'all i repartides la botifarra, la creïlla i la tomaca. Coeu al forn a 220°C durant vint minuts aproximadament.

### INGREDIENTES:

500 g de arroz  
250 g de costilla de cerdo  
150 g de tocino magro  
2 1/2 tomates pera  
100 g de garbanzos  
300 g de patatas  
1 cabeza de ajos  
1 botifarra de carne  
750 cc de caldo de cocer el cerdo  
1 c/s de colorante

### PARA EL SOFRITO:

1'5 dl de aceite de oliva  
4 ajos picados  
1 c/s de pimienta roja  
250 g de tomate

### ELABORACIÓN:

Ponéis a hervir los garbanzos, las costillas y el tocino magro con bastante cantidad de agua para obtener el caldo necesario y no tener que añadir más agua. En una sartén sofreíd las patatas cortadas en rodajas, los ajos y el tomate pera de forma sucesiva y por separado y reservad. Después, en la cazuela de barro, preparad el sofrito de ajos picados, el pimentón y el tomate y añadid el arroz, las costillas, el tocino magro y los garbanzos. Añadid el caldo caliente y colocad en el centro la cabeza de ajos y repartido la morcilla, la patata y el tomate. Coced en el horno a 220°C durante veinte minutos aproximadamente.





## PAELLA VALENCIANA

### Paella valenciana



#### INGREDIENTS:

800 g d'arròs  
16 trossos de pollastre  
16 trossos de conill  
1 pebrot roig a tires grosses  
250 g de mongeta verda  
500 g de carxofes  
200 g de garrofó (mongeta blanca ampla)  
100 g de tavella (mongeta blanca tendra)  
2 dl d'oli d'oliva  
3 alls picats  
1 culleradeta de pebre dolç  
250 g de tomaca picada  
Sal - Safrà - Aigua

#### ELABORACIÓ:

Doreu en l'oli les tires de pebrot i reserveu-les, pelant-les quan estiguin fredes. Fregiu el pollastre i el conill fins que estiguin daurats. Salteu les carxofes a quarts i afegiu les mongetes verdes sofregint-les lleugerament. Sofregiu l'all picat, afegint-li a continuació el pebre dolç i la tomaca. Poseu l'aigua, el garrofó i la tavella coent-ho tot fins que resulte tierno (25 a 30 minuts). Finalment, rectifiquem de sal, afegiu l'arròs i el safrà cuinant-ho tot fins que estiga sec (16 minuts aproximadament). Els primers minuts de cocción són a foc fort i la resta va reduint-se fins a la seu finalització. Abans d'acabar la paella posarem les tires de pebre damunt per a decorar.

#### INGREDIENTES:

800 g de arroz  
16 trozos de pollo  
16 trozos de conejo  
1 pimiento rojo a tiras gordas  
250 g de judía verde  
500 g de alcachofas  
200 g de garrofó (judía blanca ancha)  
100 g de judía blanca tierna  
2 dl de aceite de oliva  
3 ajos picados  
1 cucharada de pimienta dulce  
250 g de tomate picado  
Sal - Azafrán - Agua

#### ELABORACIÓN:

Dorad en el aceite las tiras de pimiento y reservadlas, pelándolas cuando estén frías. Freí el pollo y el conejo hasta que estén dorados. Saltead las alcachofas a cuartos y añadid las judías verdes sofriéndolas ligeramente.

Sofréid el ajo picado, añadiéndole a continuación la pimienta dulce y el tomate. Poned el agua, el garrofó y la judía blanca cociéndolo todo hasta que resulte tierno (25 a 30 min.).

Finalmente, rectificad de sal, añadid el arroz y el azafrán cociéndolo todo hasta que esté seco (16 min. aproximadamente). Los primeros minutos de cocción son a fuego fuerte y el resto va reduciéndose hasta su finalización. Antes de acabar la paella pondremos las tiras de pimiento encima para decorar.

## ARRÒS NEGRE

### Arroz negro

#### INGREDIENTS:

400 g d'arròs  
200 g de calamarets  
200 g de rap  
6 sobres de tinta  
2 alls picats  
75 g de tomaca concassada  
1 culleradeta de pebre dolç  
1 litre de fumet  
1 c/s de salsa mery: all, jolivert, suc de llima, oli d'oliva i sal.

#### ELABORACIÓ:

Fregiu els calamarets en oli, afegiu l'all, el pebre dolç i la tomaca sofregint-ho tot. A continuació afegiu l'arròs i el rap, poseu el caldo de peix i la tinta i, per acabar, cuineu uns 15 minuts aproximadament i afegiu la salsa mery al final.



#### INGREDIENTES:

400 g de arroz  
200 g de calamarcitos  
200 g de rape  
6 sobres de tinta de calamar  
2 ajos picados  
75 g de tomate triturado  
1 cucharada de pimentón dulce  
1 litro de fumet (caldo de pescado)  
1 c/s de salsa mery: ajo, perejil, jugo de lima, aceite de oliva y sal.

#### ELABORACIÓN:

Freí los calamarcitos en aceite, añadid el ajo, el pimentón dulce y el tomate sofríéndolo todo. A continuación añadid el arroz y el rape, ponded el caldo de pescado y la tinta y, para acabar, cocedlo unos 15 minutos aproximadamente y añadid la salsa mery al final.





## FIDEUÀ

### Fideuà

#### INGREDIENTS:

100 g de rap  
2 gambes  
2 cigales  
100 g de sépia  
250 g de fideus núm. 3 o fideus “fideuà”  
2 alls picats  
2 cullerades de ceba picada  
Tomaca concassada  
Pebre dolç  
Oli d’oliva  
6 dl de fumet sofregit de peix

#### ELABORACIÓ:

Primer sofregiu el marisc i el reserveu. Sofregiu la sépia, afegiu l'all, la ceba, el pebre i ho sofregiu. Després poseu la tomaca concassada, incorporeu els fideus i apagueu el foc. Agregueu el rap i a l'hora de servir mulleu-la amb el fumet calent, rectifiqueu de sal i deixeu-la cuire uns 10 minuts aproximadament. Finalment decoreu-la amb el marisc.

Es pot acabar afegint un poc de salsa mery: all, jolivert, suc de llima, oli d'oliva i sal. I també es pot afegir calamars.



#### INGREDIENTES:

100 g de rape  
2 gambas  
2 cigarras  
100 g de sepia  
250 g de fideos núm. 3 o fideos “fideuà”  
2 ajos picados  
2 cucharadas de cebolla picotazo  
Tomate triturado  
Pimienta dulce  
Aceite de oliva  
6 dl de fumet sofrito de pez

#### ELABORACIÓN:

Primero sofréid el marisco y reservadlo. Sofréid la sepia, añadid el ajo, la cebolla, la pimienta y sofréid todo. Después poned el tomate triturado, incorporad los fideos y apagad el fuego. Agregad el rape y a la hora de servir mojadla con el fumet caliente, rectificad de sal y dejadla cocer unos 10 minutos aproximadamente. Finalmente decoradla con el marisco.



Se puede acabar añadiendo un poco de salsa mery: ajo, perejil, jugo de limón, aceite de oliva y sal. Y también se puede añadir calamar.

## ARRÒS CALDÓS EN PEROL Arroz caldoso en marmita



### INGREDIENTS:

1/2 pollastre  
1/4 ànec  
1/2 conill  
1/2 ceba ratllada  
500 g d'arròs  
Oli d'oliva  
2 o 3 alls secs  
1 tomaca ratllada  
Safrà i sal

### ELABORACIÓ:

Verdura: bajoca de trencar i de tavella, garrofó, naps, bledes, un trosset de card i espinacs.

Se sofregen els alls, la tomaca i la ceba. A continuació se sala la carn i se sofreg junt amb la verdura. Una vegada que està tot ben sofregit s'afig l'aigua fins que cobrisca tots els ingredients i, si cal, es rectifica de sal, es posa el safrà i es deixa cuure durant 30 minuts.

Després se li afeg l'arròs i es deixa bullir durant 20 minuts.



### INGREDIENTES:

1/2 pollo  
1/4 pato  
1/2 conejo  
1/2 cebolla rallada  
500 g de arroz  
Aceite de oliva  
2 o 3 dientes de ajo  
1 tomate rallado  
Azafrán y sal

### ELABORACIÓN:

Verdura: judías verdes y alubias, garrofó, nabos, acelgas, un trocito de cardo y espinacas.

Se sofrién los ajos, el tomate y la cebolla. A continuación se sala la carne y se sofrie junto con la verdura. Una vez que está todo bien sofrito se añade el agua hasta que cubra todos los ingredientes y, si hace falta, se rectifica de sal, se pone el azafrán y se deja cocer durante 30 minutos. Después se le añade el arroz y se deja hervir durante 20 minutos.



## COCA DE PEBRE I TOMACA

### Coca de pimiento y tomate

#### INGREDIENTS:

- 1/4 l de cervesa
- 1/4 l d'oli d'oliva
- 5 pebres verds
- 1 pot de tomaca trossejada
- 2 alls laminats
- 625 g de farina
- Sal

#### INGREDIENTES:

- 1/4 l de cerveza
- 1/4 l de aceite de oliva
- 5 pimientos verdes
- 1 bote de tomate troceado
- 2 ajos laminados
- 625 g de harina
- Sal

#### ELABORACIÓ:

Primer trossegeu els pebres, lamineu l'all, sofregiu en l'oli les verdures i afegiu la tomaca. Rectifiqueu de sal i deixeu-ho cuore durant 10 minuts remenant-ho tot de tant en tant. Després prepareu la massa i estireu-la sobre una llanda al forn lleugerament greixada, repartiu la mescla per damunt i coeu al forn a 200°C fins que la massa es torre pels costats.



També es pot fer una variació amb ceba, carabasseta i albergínia.

#### ELABORACIÓN:

Primero trocead los pimientos, laminad el ajo, sofriéd en el aceite las verduras y añadid el tomate. Rectificad de sal y dejadlo cocer durante 10 minutos removiendo todo de vez en cuando. Después preparad la masa y estiradla sobre una bandeja del horno ligeramente engrasada, repartid la mezcla por encima y coced en el horno a 200°C hasta que la masa se tueste por los lados.



También se puede hacer una variación con cebolla, calabacín y berenjena.

## MANDONGUILLES D'ABADEJO

### Albóndigas de bacalao

#### INGREDIENTS:

2 kg de creïlles pelades  
1 kg de bacallà esmicolat  
1 c/s de sofregit d'all, ceba, una mica de pebre dolç i oli d'oliva  
1 c/s de sal, pebre negre i nou moscada  
6 rovells d'ou

#### ELABORACIÓ:

Escaldeu el bacallà uns minuts, retireu-lo de l'aigua i deixeu que es refrede. Coeu les creïlles pelades i trencades en cru, passant pel passapurés, barreieu les creïlles amb el bacallà, el sofregit i els rovells i rectifiqueu de sal. Després doneu-li forma de mandonguilla, poseu-les en una safata i congeleu-les. Fregiu-les en oli a 170°C fins que estiguuen daurades i, finalment, escorregueu-les sobre paper absorbent i presenteu-les acompañades d'alloli.

#### INGREDIENTES:

2 kg de patatas peladas  
1 kg de bacalao desmenuzado  
1 c/s de sofrito de ajo, cebolla, un poco de pimienta dulce y aceite de oliva  
1 c/s de sal, pimienta negra y nuez moscada  
6 yemas de huevo

#### ELABORACIÓN:

Escaldad el bacalao unos minutos, retirarlo del agua y dejad que se enfrié. Coced las patatas peladas y partidas en crudo, pasando por el pasapurés, mezclad las patatas con el bacalao, el sofrito y las yemas y rectificad de sal. Después dadle forma de albóndiga, ponedlas en una bandeja y congeladlas. Freírlas en aceite a 170°C hasta que estén doradas y, finalmente, escurridas sobre papel absorbente y presentadlas acompañadas de alloli.





## ESPENCAT O ESGARRAET

### Espencat o esgarraet



#### INGREDIENTS:

- 1 albergínia
- 2 pebrots verds
- 3 pebrots rojos
- 2 alls secs
- 250 g d'abadejo
- 3 tomaques
- Oli
- Sal

#### INGREDIENTES:

- 1 berengena
- 2 pimientos verdes
- 3 pimientos rojos
- 2 ajos secos
- 250 g de bacalao
- 3 tomates
- Aceite
- Sal

#### ELABORACIÓ:

Torreu al forn els pebrots, les albergínies i les tomaques. A continuació lleveu les pells i les llavors a les hortalisses i les talleu a tires finetes. Per una altra esgarreu l'abadejo a trossets amb les mans i mescleu tots els ingredients anteriors amb els alls tallats a trossets. Per últim afegiu l'oli i la sal i remeneu-ho tot.

#### ELABORACIÓN:

Tostáis al horno los pimientos, las berenjenas y los tomates. A continuación quitáis las pieles y las semillas a las hortalizas y las cortáis a tiras finitas. Por otra estropeáis el abadejo a trocitos con las manos y mezcláis todos los ingredientes anteriores con los ajos cortados a trocitos. Por último añadís el óleo y la sal y removedlo todo.



## ALL I PEBRE

### All i pebre



#### INGREDIENTS:

1 kg d'anguiles  
1 kg de creïlles  
1'5 dl d'oli d'oliva  
1 cabeza d'all  
1 cullerada de pebre roig dolç  
Aigua o fumet  
1 vitet  
1 c/s de sal  
1 fulla de llorer

#### PICADA:

100 g d'ametlles  
5 alls  
Julivert  
Pebre negre en gra  
2 o 3 grans de clau

#### ELABORACIÓ

En primer lloc es frig l'all picat en l'oli d'oliva. Després s'afegeix el pebre dolç, l'aigua o fumet, el vitet, el llorer i la sal. A continuació es posen les anguilas i quan el brou bullia es cuina durant uns minuts, i s'afügen les creïlles esclafades. Finalment s'afegeix la picada i es cuina fins que l'anguila estiga tendra i la creïlla cuita. Se serveix calent en cassola de fang.

#### INGREDIENTES:

1 kg de anguilas  
1 kg de patatas  
1'5 dl de aceite de oliva  
1 cabeza de ajos  
1 cucharada de pimienta roja dulce  
Agua o fumet  
1 guindilla  
1 c/s de sal  
1 hoja de laurel

#### PICADO

100 g de almendras  
5 ajos  
Perejil  
Pimienta negra en grano  
2 ó 3 grandes de clavo de olor

#### ELABORACIÓN

En primer lugar se fríe el ajo picado en el aceite de oliva. Después se añade el pimentón dulce, el agua o fumet, la guindilla, el laurel y la sal. A continuación se ponen las anguilas y cuando el caldo hierve se cocina durante unos minutos, y se añaden las patatas aplastadas. Finalmente se añade el picado y se cocina hasta que la anguila esté tierna y la patata cocida. Se sirve caliente en cazoleta de barro.



Postres i dolços...  
Postres y dulces...

## ROSQUILLES D'ANÍS

### Rosquillas de anís

#### INGREDIENTS:

300 g de mantega  
350 g de sucre de llustre  
200 g d'ous (que no estiguin freds)  
750 g de farina fluixa  
30 g de ratlladura de llima  
10 g d'anís sec  
Sucre

#### ELABORACIÓ:

Preneu la mantega i afegiu-hi el sucre de llustre. Després incorporeu els ous un a un i afegiu la farina, la ratlladura i l'anís. A continuació formeu xicotets cilindres de massa que enrotllareu sobre ells mateixos formant un cercle.

Arrebosseu les rosquilles amb sucre en gra i col·loqueu-les sobre la llanda del forn lleugerament greixada. Per últim coeu a forn fort perquè s'assequen ràpidament; no obstant això, no han d'agafar color. Conserveu-les a temperatura ambient protegides de l'aire.

#### INGREDIENTES:

300 g de mantequilla  
350 g de azúcar en polvo  
200 g de huevos (que no estén fríos)  
750 g de harina  
30 g de ralladura de limón  
10 g de anís seco  
Azúcar

#### ELABORACIÓN:

Tomad la mantequilla y añadid el azúcar en polvo. Después incorporad los huevos uno a uno y añadid la harina, la ralladura y el anís. A continuación formad pequeños cilindros de masa que enrollareís sobre ellos mismos formando un círculo. Rebozad las rosquillas con azúcar en grano y colocadlas sobre la bandeja del horno ligeramente engrasada. Por último coced en horno fuerte para que se sequen rápidamente; no obstante, no deben coger color. Conservadlas a temperatura ambiente protegidas del aire.



## COCA CRISTINA

### Coca cristina

#### INGREDIENTS:

4 ous  
250 g de sucre  
70 g de farina  
250 g d'ametlla en pols  
1 c/s de sucre en gra  
1 c/s de canyella molta  
Neules

#### ELABORACIÓ:

Munteu les clares i afegiu-hi el sucre a poc a poc. Incorporau els rovells remenant delicadament amb la mà. Heu de barrejar la farina amb l'ametlla. Ara heu d'afegir la mescla amb cura a la preparació abans esmentada. Escudelleu-la amb mànega i broquet llis gros, sobre neula i finalment espoleu amb sucre i canyella. Coeu-ho a forn mitjà (180-200°C).

#### INGREDIENTES:

4 huevos  
250 g de azúcar  
70 g de harina  
250 g de almendra en polvo  
1 c/s de azúcar en grano  
1 c/s de canela molida  
Obleas

#### ELABORACIÓN:

Montad las claras y añadid el azúcar poco a poco. Incorporad las yemas removiendo delicadamente con la mano. Debéis mezclar la harina con la almendra. Después añadid la mezcla con cuidado a la preparación antes mencionada. Ponedla con manga pastelera y boquilla lisa gorda sobre la oblea y finalmente espolvoread con azúcar y canela. Horneadlo a temperatura media (180-200°C).





## COQUES DE SAGÍ

### Cocas de manteca de cerdo

#### INGREDIENTS:

1 tassa de sagí  
1 tassa d'oli  
1 tassa de sucre  
3 ous menys 1 clara  
Llima ratllada  
Canyella  
Farina

#### INGREDIENTES:

1 taza de manteca de cerdo  
1 taza de aceite  
1 taza de azúcar  
3 huevos menos 1 clara  
Limón rallado  
Canela  
Harina

#### ELABORACIÓ:

Mescleu bé tots els ingredients llevat de la farina. Després afegiu la farina poc a poc i aneu amassant-la fins que agafe consistència. Ara feu les coques, pinteu-les amb ou, empolseu-les amb canyella i sucre i poseu-les al forn el temps necessari.

#### ELABORACIÓN:

Mezcláis bien todos los ingredientes salvo la harina. Después añadís la harina poco a poco y vais amasándola hasta que coja consistencia. Ahora hacéis las cocas, pintadlas con huevo batido, espolvorearlas con canela y azúcar y pondelas al horno el tiempo necesario.



## BUNYOLS DE CARABASSA Buñuelos de calabaza

### INGREDIENTS:

1,5 kg de carabassa cuita i sense pell  
1 kg de farina de força  
125 g de rent premsat  
3 ous  
4 sobres de gasosa (dos blancs i dos blaus)  
Aigua de cocció de la carabassa  
1 c/s d'oli de freír  
1 c/s de sucre en gra

### ELABORACIÓ:

Coeu la carabassa trossejada i sense lla-vors. Una vegada cuita traieu-li la pell i conserveu la polpa sense escórrer-la. Desfeu el rent en l'aigua tèbia de coure la carabassa i afegiu-ho a la polpa de la carabassa triturada. Ara afegiu la farina tamisada, i la massa ha de quedar cre-mosa. A continuació deixeu fermentar i posteriorment poseu-hi els sobres de gasosa (per evitar que el bunyol quede oliós).

Elaboreu els bunyols pessigant la mas-sa amb la mà esquerra i formeu-los amb el polze de la mà dreta. Després fregiu-los en oli ben calent i, una vega-da fregits i escorreguts, arrebosseu-los en sucre.



Si la massa queda dura afegiu agua de cocció.

### INGREDIENTES:

1,5 kg de calabaza cocido y sin piel  
1 kg de harina de fuerza  
125 g de levadura prensada  
3 huevos  
4 sobres de gaseosa (dos blancos y dos azules)  
Agua de cocción de la calabaza  
1 c/s de aceite de freír  
1 c/s de azúcar en grano

### ELABORACIÓN:

Coced la calabaza troceada y sin pepitas. Una vez cocida sacadle la piel y conservad la pulpa sin escurrirla. Deshaced la levadura en el agua tibia de cocer la calabaza y añadidla a la pulpa de la calabaza triturada. Ahora añadid la harina tamizada, y la masa debe quedar cremosa. A continuación dejad fermentar y posteriormente ponded los sobres de gaseosa (para evitar que el buñuelo quede aceitoso).

Elaborad los buñuelos pellizcando la masa con la mano izquierda y fomadlos con el pulgar de la mano derecha. Después freídlos en aceite muy caliente y, una vez fritos y escurridos, rebozadlos en azúcar.



Si la masa queda dura añadid agua de cocción.





## COCA DE CARABASSA Coca de calabaza

### INGREDIENTS:

1/2 kg de farina fluixa  
1/2 kg de sucre  
4 ous  
1/2 kg de carabassa cuita i premsada  
2 dl d'oli d'oliva  
Ratlladura de llima  
4 sobres de gasosa (4 blaus i 4 blancs)  
Canyella molta i sucre en gra

### ELABORACIÓ:

Barregeu la polpa de carabassa i la farina en un bol amb el sucre, els ous, l'oli i la ratlladura. Afegiu els quatre sobres de gasificant i remeneu-ho. Seguidament afegiu els quatre sobres blaus i remeneu-ho. Prèviament haureu folrat el motlle amb paper sulfuritzant o d'alumini i l'haureu greixat amb oli o mantega. Per últim farciu-lo amb el batut i espolseu de canyella i sucre. Coeu al forn a 180°C durant 20-25 minuts aproximadament.

### INGREDIENTES:

1/2 kg de harina  
1/2 kg de azúcar  
4 huevos  
1/2 kg de calabaza cocida y prensada  
2 dl de aceite de oliva  
Ralladura de limón  
8 sobres de gaseosa (4 azules y 4 blancos)  
Canela molida y azúcar en grano

### ELABORACIÓN:

Mezclad la pulpa de calabaza y la harina en un bol con el azúcar, los huevos, el aceite y la ralladura. Añadid los cuatro sobres de gasificado y removedlo. Seguidamente añadid los cuatro sobres azules y removedlo. Previamente habréis forrado el molde con papel sulfurizado o aluminio y la habréis engrasado con aceite o mantequilla. Por último rellenadlo con la pasta y espolvoread con canela y azúcar. Coced en el horno a 180°C durante 20-25 minutos aproximadamente.



## Coca de nous i pances Coca de nueces y pasas

### INGREDIENTS:

1/4 kg de pances  
1/4 kg de nous pelades  
1/4 kg de sucre  
1/2 kg de farina  
1 got d'oli

### ELABORACIÓ

En primer lloc mesclieu tots els ingredients i després poseu la pasta damunt de papers de forn en forma circular. Després calfeu el forn a 180°C, poseu la pasta i deixeu les coques fins que estiguin cuites i daurades.



### INGREDIENTES:

1/4 kg de pasas  
1/4 kg de nueces peladas  
1/4 kg de azúcar  
1/2 kg de harina  
1 vaso de aceite

### ELABORACIÓN

En primer lugar mezcláis todos los ingredientes y después posáis la pasta encima de papeles de horno en forma circular. Despues calentáis el horno a 180°C, posáis la pasta y dejáis las cocas hasta que estén cocidas y doradas.





## MOSTATXONS Mostachones

### INGREDIENTS:

125 g de sucre  
125 g de farina  
4 ous

### ELABORACIÓ:

En primer lloc alceu les clares i mes-  
cleu-les amb el sucre treballant-ho  
bé. Seguidament afegiu els rovells i la  
farina a poquet a poquet, escudelleu  
la pasta sobre paper fent xicotetes co-  
quetes i, finalment, ho poseu a coure al  
forn a 200°C durant uns minuts fins que  
estiguin cuits.

### INGREDIENTES:

125 g de azúcar  
125 g de harina  
4 huevos

### ELABORACIÓN:

En primer lugar montáis las claras y mez-  
cladlas con el azúcar trabajándolo bien.  
Seguidamente añadís las yemas y la  
harina poco a poco. La pasta resultante  
se coloca sobre papel haciendo pequeñas  
coquitas y, finalmente, lo ponéis a cocer  
en el horno a 200°C durante unos minu-  
tos hasta que estén cocidas.



## AGRAÏMENTS

Institut d'Educació Secundària Joan Llopis Marí, Cicle de Hostaleria i Turisme (Cullera)

Joaquín Briz (Alberic)

Juan Carlos Galbis, Paulí Alapont, Pilar Montón Vallés, Oreto Palop (l'Alcúdia)

Departament d'Intervenció Social Ajuntament d'Almussafes

Museu Municipal d'Alzira. Salvador Clérigues (Benifaió)

M<sup>a</sup> Consuelo Moreno Vives (Benimuslem)

Marga Vendrell (Carlet)

Pedro Gabriel Martínez Muro (Cotes)

Javier Torán, Igor Svyak (Llaurí)

M<sup>a</sup> Dolores Rodríguez (Montroi)

Àngels Jiménez Jiménez (Montserrat)

Consuelo S. Pérez Llobart (Polinyà de Xúquer)

M<sup>a</sup> Encarnación García Martínez

Asunción Abril Copoví (Rafelguaraf)

Blas Fuentes Benito (Sollana)

Emili Piera

Vicente José Colomer (Sueca)

RIBERA  
DE XÚQUER  
*un riu d'experiències*



Et proposem descobrir aquest impressionant territori situat al sud de la ciutat de València a través d'experiències que et sorprendran i t'acostaran a molts dels seus tresors. Cultius de cítrics, arrossars al costat de l'Albufera, un dels aiguamolls més impressionants d'Europa, el riu Xúquer que vertebrat aquest espai divers en paisatges i propostes turístiques, on endolcir-te amb xocolata o aprendre a cuinar l'autèntica paella.

Deixa'ns presentar-te algunes de les experiències que podràs viure i troba moltes més en [www.ribeturisme.es](http://www.ribeturisme.es)

Te proponemos descubrir este impresionante territorio situado al sur de la ciudad de Valencia a través de experiencias que te sorprenderán y te acercarán a muchos de sus tesoros. Cultivos de cítricos, arrozales junto a la Albufera, uno de los humedales más impresionantes de Europa, el río Xúquer que vertebran este espacio diverso en paisajes y propuestas turísticas, donde endulzarte con chocolate o aprender a cocinar la auténtica paella.

Déjanos presentarte algunas de las experiencias que podrás vivir y encontrar muchas más en [www.ribeturisme.es](http://www.ribeturisme.es)



## La Ribera més dolça La Ribera más dulce

### Sueca

Et proposem una visita guiada pel Museu del Xocolate Comes en la qual descobrir a més la seu fàbrica d'elaboració. Aquesta experiència inclou a més un tast de diversos dels nostres xocolates on descobriràs com s'ha elaborat i els seus components. Per a acabar de la manera més dolça porta't una cistella dels nostres millors xocolates de regal.

#### Inclou:

- Visita museu per a 2 persones.
- Tast de xocolates.
- Cistella de xocolate.

#### Preu per persona:

Des de 30€

#### Horari:

Dill-Dv 10.30-13:30h i 16-20h.

Dissabtes 11-14h i 17-20h.

Diumenges de 12.00-14h.

Tancat festius.

#### Condicions de reserva:

Visita en horari d'obertura prèvia reserva.

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

**Museu del Xocolate Comes**  
Carrer Sant Josep, 29  
46410 Sueca València  
T. 96 170 19 42  
[info@chocolatescomes.com](mailto:info@chocolatescomes.com)



## Assaborint la Ribera amb les seues cerveses artesanal Saboreando la Ribera con sus cervezas artesanales

### Favara

Acosta't a visitar la fàbrica de cerveses artesanal Gènesis. Aquesta experiència inclou una explicació dels processos de cultiu, producció de taronges ecològiques de la Comunitat Valenciana i producció de l'arròs amb DO "Arròs de València". Visitaràs la cerveseria i coneixeràs el procés de producció de cerveses artesanal (cerveza artesanal Gènesis Mediterrànea elaborada amb arròs D.O València i cervesa ecològica de taronja). Tindràs l'oportunitat de degustar les nostres cerveses artesanal Gènesis, un producte selecte i exclusiu elaborat de manera artesanal segons els mètodes tradicionals alemanys.

#### Inclou:

- Visita fàbrica.
- Tast cervesa.

#### Preu per persona:

Des de 9€

#### Horari:

Tot l'any.  
Confirmació sobre reserva. Cridar amb antelació.

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

**Genesis Tourism & Beer**  
Carrer Molló 4. P. Industrial  
46614 Favara València  
T. 650 868 201 F. 96 171 03 66  
[info@vendrellgourmet.com](mailto:info@vendrellgourmet.com)



**Museu del Xocolate Comes**  
Carrer Sant Josep, 29.  
46410 Sueca València  
T. 96 170 19 42  
[info@chocolatescomes.com](mailto:info@chocolatescomes.com)

## Visita al Museu del Xocolate Comes Visita al Museo del Chocolate Comes

### Sueca

Visita guiada pel Museu del Xocolate Comes en la qual podràs conéixer, a més del museu, la fàbrica d'elaboració juntament amb una immensa col·lecció d'utensilis. Inclou un tast de diversos dels nostres xocolates on descobriràs com s'ha elaborat i els seus components. Acabaràs la visita sabent la història del xocolate, els seus usos tradicionals i els seus costums.

#### Inclou:

- Visita al museu.
- Tast de xocolates.

#### Preu per persona des de:

3€ adults, 2€ reduïda, 1€ xiquets.

#### Horari:

Dill-Dv 10.30-13:30h i 16-20h.

Dissabtes 11-14h i 17-20h.

Diumenges de 12.00-14h.

Tancat festius.

#### Condicions de reserva:

Dins de l'horari d'obertura fins a una hora abans del tancament. Preferiblement avisar abans.

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



**Diventura**  
Carrer Jaume I  
Sueca València  
T. 654 58 72 78  
[info@diventura.es](mailto:info@diventura.es)

## Descobreix la marjal de l'Albufera en citycoco Descubre la marjal de la Albufera en citycoco

### Sueca

Et proposem una ruta guiada en citycoco, una gran experiència amb patinets elèctrics. L'eixida des de Sueca transcorre entre els arrossars de la marjal, en un paisatge tan màgic que segons l'època de l'any en què es realitze, l'entorn canvia completament. El guia et mostrerà tot el procés del cultiu de l'arròs, detenint-se en L'Ullal de Baldoví i La Muntanyeta dels Sants, dues parades obligatòries en la nostra visita al Parc Natural de l'Albufera de València.

#### Inclou:

- Citycoco 100% elèctrica.
- Casc i jupetí.
- Assegurança de R. Civil.
- Segur Citycoco.
- Recollida a domicili en un radi de 30km de Sueca.

#### Preu des de: 2 persones (40€/ pers)

De 3 a 8 persones (30€/pers)

**Horari:** D'abril a setembre de 10:00-16:00h.

#### Condicions de reserva:

Imprescindible permís de conducir (AM, A1, B, etc).

Reservar amb 48 hores d'antelació a l'inici de l'activitat.

[www.diventura.es](http://www.diventura.es)

Te proponemos una ruta guiada en citycoco, una gran experiencia con patinetes eléctricos. La salida desde Sueca transcurre entre los arrozales del marjal, en un paisaje tan mágico que según la época del año en que se realice, el entorno cambia completamente. El guía te mostrará todo el proceso del cultivo del arroz, deteniéndose en L'Ullal de Baldoví y La Muntanyeta dels Sants, dos paradas obligatorias en nuestra visita al Parque Natural de la Albufera de Valencia.

#### Incluye:

- Citycoco 100% eléctrica.
- Casco y chaleco.
- Seguro de R. Civil.
- Seguro Citycoco.
- Recogida a domicilio en un radio de 30km de Sueca.

#### Precio desde: 2 personas (40€/ pers)

De 3 a 8 personas (30€/pers)

**Horario:** De abril a septiembre de 10:00-16:00h.

#### Condiciones de reserva:

Imprescindible permiso de conducir (AM, A1, B, etc).

Reservar con 48 horas de antelación al inicio de la actividad.

**Diventura**

Carrer Jaume I, Sueca  
T. 654 58 72 78  
[info@diventura.es](mailto:info@diventura.es)

## **Descobreix la marjal en citycoco i passeig amb barca per l'Albufera** **Descubre el marjal en citycoco y paseo en barca por la Albufera**

**Sueca**

Et proposem una ruta guiada en citycoco, una gran experiència amb patinets elèctrics. L'eixida des de Sueca transcorre entre els arrossars de la marjal, en un paisatge tan màgic que segons l'època de l'any en què es realitze, l'entorn canvia completament. El guia et mostrerà tot el procés del cultiu de l'arròs, detenint-se en L'Ullal de Baldoví i La Muntanyeta dels Sants, dues parades obligatòries en la nostra visita al Parc Natural de l'Albufera de València.

**Inclou:**

- Citycoco 100% elèctrica.
- Casc i jupetí.
- Passeig amb barca pel llac.
- Assegurança de R. Civil.
- Segur Citycoco.
- Recollida a domicili en un radi de 30km de Sueca.

**Preu des de:** 2 persones (60€/ pers)

De 3 a 8 persones (50€/pers)

**Horari:** D'abril a setembre de 10:00- 16:00h

**Condicions de reserva:**

Imprescindible permís de conducir (AM, A1, B, etc). Reservar amb 48 hores d'antelació a l'inici de l'activitat.

Te proponemos una ruta guiada en citycoco, una gran experiencia con patinetes eléctricos. La salida desde Sueca transcurre entre los arrozales de la marjal, en un paisaje tan mágico que según la época del año en que se realice, el entorno cambia completamente. El guía te mostrará todo el proceso del cultivo del arroz, deteniéndose en L'Ullal de Baldoví y La Muntanyeta dels Sants, dos paradas obligatorias en nuestra visita al Parque Natural de la Albufera de Valencia.

**Incluye:**

- Citycoco 100% eléctrica.
- Casco y chaleco.
- Paseo en barca por el lago.
- Seguro de R. Civil.
- Seguro Citycoco.
- Recogida a domicilio en un radio de 30km de Sueca.

**Precio desde:** 2 personas (60€/ pers)

De 3 a 8 personas (50€/pers)

**Horario:** De abril a septiembre de 10:00- 16:00h

**Condiciones de reserva:**

Imprescindible permiso de conducir (AM, A1, B, etc). Reservar con 48 horas de antelación al inicio de la actividad.

**Casa Rural La Torreta**

Ronda Joanot Martorell s/n  
46612 Corbera València  
T. 96 297 82 12 M. 651 968 390  
[info@casalatorreta.com](mailto:info@casalatorreta.com)

## **Un dia en l'horta valenciana** **Un día en la huerta valenciana**

**Corbera**

Passa un dia descobrint la vida en un hort de tarongers, assaboreix l'autèntica paella que prèviament hauràs elaborat amb l'ajuda d'un expert. Per a finalitzar la jornada, et proposem allotjar-te en una casa rural amb encant, gaudiràs d'una sessió de relaxació en un jacuzzi romà abans del sopar i et serviran el sopar en la teua estada. Al matí següent, gaudeix d'un delicios desjuni a l' hora que desitges.

**Inclou:**

- Visita guiada a un hort de tarongers.
- Cursell gastronòmic de la paella.
- Menjar.
- Allotjament en una casa rural.
- Sessió de jacuzzi + Sopar + Desjuni.

**Preu des de:** 160€/ persona.

**Horari:** De novembre a març.

**Condicions de reserva:**

Es demana un senyal del 25% a la reserva.

Pasa un día descubriendo la vida en un huerto de naranjos, saborea la auténtica paella que previamente habrás elaborado con la ayuda de un experto. Para finalizar la jornada, te proponemos alojarte en una casa rural con encanto, disfrutarás de una sesión de relajación en un jacuzzi romano antes de la cena y te servirán la cena en su propia estancia. A la mañana siguiente, disfruta de un delicioso desayuno a la hora que deseas.

**Incluye:**

- Visita guiada a un huerto de naranjos.
- Cursillo gastronómico de la paella.
- Comida.
- Alojamiento en una casa rural.
- Sesión de jacuzzi + Cena + Desayuno.

**Precio desde:** 160€/ persona.

**Horario:** De noviembre a marzo.

**Condiciones de reserva:**

Se pide una señal del 25% a la reserva.



## Cuiner de paella valenciana per un dia Cocinero de paella valenciana por un día

### Corbera

Et proposem una experiència única: convertir-te en cuiner expert de l'autèntica paella. Un cuiner de paella et guiarà amb els principals passos per a elaborar una paella autènticament valenciana, en un ambient rural i tradicional, en mig d'un hort de tarongers. L'elaboració de la paella donarà lloc a la degustació a la casa de l'hort de tarongers. Per a finalitzar la jornada, et proposem allotjar-te en una casa rural amb encant, gaudiràs d'una sessió de relaxació en un jacuzzi romà abans del sopar amb servei de sopar en la teua estança. Al matí següent, un delicioso desayuno t'esperarà a l'hora que desitges.

### Inclou:

- Curset gastronòmic de paella Valenciana.
- Degustació de la paella.
- Allotjament en una casa rural.
- Sessió de jacuzzi.
- Sopar.
- Desayuno.

**Preu des de:** 135€/ persona.

**Horari:** Tot l'any.

**Condicions de reserva:**

Es demana un senyal del 25% a la reserva.

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

### Casa Rural La Torreta

Ronda Joanot Martorell s/n  
46612 Corbera València  
T. 96 297 82 12 M. 651 968 390  
[info@casalatorreta.com](mailto:info@casalatorreta.com)



## Descobreix la Ribera més natural Descubre la Ribera más natural

### Corbera

Et proposem gaudir d'un dia en la naturalesa i d'un allotjament rural amb encant. Viu l'experiència d'un passeig pel castell de Corbera, patrimoni històric musulmà i finalitza el dia amb una sessió en un jacuzzi romà per a relaxar-te. L'endemà t'esperarà un deliciós desayuno a l'hora que desitges i després podràs descobrir el meravellós paisatge de la vall de la Murta i el seu monestir, autèntica riquesa cultural i espiritual dels segles XIV- XV. Consulta opcions de més dies.

### Inclou:

- Una nit en allotjament.
- Sessió de jacuzzi romà.
- Desayuno.
- Passeig pel castell de Corbera.
- Passeig pel paratge de la Murta.

**Preu des de:** 57€/ persona.

**Horari:** Tot l'any excepte juliol i agost.

**Condicions de reserva:**

Es demana un senyal del 25% a la reserva.

### Casa Rural La Torreta

Ronda Joanot Martorell s/n  
46612 Corbera València  
T. 96 297 82 12 M. 651 968 390  
[info@casalatorreta.com](mailto:info@casalatorreta.com)

Te proponemos disfrutar de un día en la naturaleza y de un alojamiento rural con encanto. Vive la experiencia de un paseo por el castillo de Corbera, patrimonio histórico musulmán y finaliza el día con una sesión en un jacuzzi romano para relajarte. Al día siguiente te esperará un delicioso desayuno a la hora que deseas y luego podrás descubrir el maravilloso paisaje del valle de la Murta y su monasterio, auténtica riqueza cultural y espiritual de los siglos XIV- XV. Consulta opciones de más días.

### Incluye:

- Una noche en alojamiento.
- Sesión de jacuzzi romano.
- Desayuno.
- Paseo por el castillo de Corbera.
- Paseo por el paraje de la Murta.

**Precio desde:** 57€/ persona.

**Horario:** Todo el año excepto julio y agosto.

**Condiciones de reserva:**

Se pide una señal del 25% a la reserva.

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



**Casa Rural La Torreta**  
Ronda Joanot Martorell s/n  
46612 Corbera València  
T. 96 297 82 12 M. 651 968 390  
[info@casalatorreta.com](mailto:info@casalatorreta.com)

## Una nit de benestar i relax en la Ribera de Xúquer Una noche de bienestar y relax en la Ribera de Xúquer

### Corbera

Gaudí d'una nit completa de relax en un allotjament rural amb encant, on podràs gaudir d'una sessió en un jacuzzi romà que t'ajudarà a desconnectar de la vida quotidiana i a submergir-te en un ambient de benestar i pura relaxació. Per a finalitzar el dia se't servirà un sopar en la teua estança. L'endemà t'esperarà un deliciós desdejuni a l'hora que desitges. Consulta opcions de més dies.

### Inclou:

- Una nit en allotjament.
- Sessió de jacuzzi romà.
- Sopar.
- Desdejuni.

**Preu des de:** 134€/parella.

**Horari:** Tot l'any excepte juliol i agost.

### Condicions de reserva:

Es demana un senyal del 25% a la reserva per transferència.

Disfruta de una noche completa de relax en un alojamiento rural con encanto, donde podrás disfrutar de una sesión en un jacuzzi romano que te ayudará a desconectar de la vida cotidiana y a sumergirte en un ambiente de bienestar y pura relajación. Para finalizar el día se te servirá una cena en tu estancia. Al día siguiente te esperará un delicioso desayuno a la hora que deseas. Consulta opciones de más días.

### Incluye:

- Una noche en alojamiento.
- Sesión de jacuzzi romano.
- Cena.
- Desayuno.

**Precio desde:** 134€/pareja.

**Horario:** Todo el año excepto julio y agosto.

### Condiciones de reserva:

Se pide una señal del 25% a la reserva por transferencia.



**Casa Rural La Torreta**  
Ronda Joanot Martorell s/n  
46612 Corbera València  
T. 96 297 82 12 M. 651 968 390  
[info@casalatorreta.com](mailto:info@casalatorreta.com)

## Cuida't en la Ribera de Xúquer Cuídate en la Ribera de Xúquer

### Corbera

Allotja't en una casa rural amb encant i gaudí d'una sessió de relaxació en un jacuzzi romà acompañat d'un massatge complet que t'ajudarà a relaxar el cos i la ment en un ambient de pura relaxació. L'endemà t'esperarà un delicioso desdejuni a l'hora que desitges. Consulta opciones de más días.

### Inclou:

- Una nit en allotjament.
- Sessió de jacuzzi romà.
- Massatge de relaxació d'una hora.
- Desdejuni.

**Preu des de:** 130€/ persona.

**Horari:** Tot l'any excepte juliol i agost.

### Condicions de reserva:

Es demana un senyal del 25% a la reserva.

Alójate en una casa rural con encanto y disfruta de una sesión de relajación en un jacuzzi romano acompañado de un masaje completo que te ayudará a relajar el cuerpo y la mente en un ambiente de pura relajación. Al día siguiente te esperará un delicioso desayuno a la hora que deseas. Consulta opciones de más días.

### Incluye:

- Una noche en alojamiento.
- Sesión de jacuzzi romano.
- Masaje de relajación de una hora.
- Desayuno.

**Precio desde:** 130€/ persona.

**Horario:** Todo el año excepto julio y agosto.

### Condiciones de reserva:

Se pide una señal del 25% a la reserva.



## Els secrets de l'arròs de la Ribera de Xúquer Los secretos del arroz de la Ribera de Xúquer

### Corbera

Et proposem conéixer i descobrir la vida dels camps d'arròs durant un dia complet. Experimenta les seues olors, colors, fauna i flora autòctona. A migdia degustaràs la paella Valenciana que anteriorment hauràs elaborat amb l'ajuda d'un expert, en un ambient molt rural. Per a finalitzar la jornada, t'allotjaràs en una casa rural amb encant i gaudiràs d'una sessió de relaxació en un jacuzzi romà amb posterior servei de sopar en la seu estança. Al matí següent, t'esperarà un delicioso desjuni a l'hora que desees.

### Inclou:

- Visita citycoco pels arrossars.
- Curselet gastronòmic de la paella.
- Menjar degustació de la paella.
- Allotjament a casa rural + sessió jacuzzi.
- Sopar.
- Desjuni.

**Preu des de:** 168€/persona.

**Horari:** D'abril a setembre.

**Condicions de reserva:**

Es demana un senyal del 25% a la reserva.

Te proponemos conocer y descubrir la vida de los campos de arroz durante un día completo. Experimenta sus olores, colores, fauna y flora autóctona. A mediodía degustarás la paella Valenciana que anteriormente habrás elaborado con la ayuda de un experto, en un ambiente muy rural. Para finalizar la jornada, te alojarás en una casa rural con encanto y disfrutarás de una sesión de relajación en un jacuzzi romano con posterior servicio de cena en tu estancia. A la mañana siguiente, te esperará un delicioso desayuno a la hora que deseas.

### Incluye:

- Visita citycoco por los arrozales.
- Cursillo gastronómico de la paella.
- Comida degustación de la paella.
- Alojamiento en casa rural + sesión jacuzzi.
- Cena.
- Desayuno.

**Precio desde:** 168€/persona.

**Horario:** De abril a septiembre.

**Condiciones de reserva:**

Se pide una señal del 25% a la reserva.

**Casa Rural La Torreta**  
Ronda Joanot Martorell s/n  
46612 Corbera València  
T. 96 297 82 12 / 651 968 390  
[info@casalatorreta.com](mailto:info@casalatorreta.com)



## Descobreix els tresors d'una finca de tarongers de 1870 Descubre los tesoros de una finca de naranjos de 1870

### Carcaixent

Coneix un hort típicament valencià i viu l'experiència de l'Hort Ribera, una finca de tarongers de 1870. Gaudeix d'una magnífica jornada en plena naturalesa a Carcaixent, el bressol de la taronja a València. Caminarem entre jardins i camps de tarongers aprenent sobre el cultiu de cítrics, la seua història, varietats, poda, empelts, floració etc. Al final de la visita podràs prendre un suc de taronja i degustar les nostres mermelades, mel de flor del taronger i licores valencians. I per als més atrevits, es proposarà un xicotet test en equips i s'entregarà al guanyador el diploma Hort Ribera d'Agricultor.

### Inclou:

- Recollida i trasllat de tornada a l'estació de tren a Carcaixent.
- Visita guiada en espanyol, anglés i francés.
- Degustació de cítrics i de productes artesansals valencians relacionats amb la taronja.
- Recol·lecció de taronges o mandarines de temporada (de febrer a juny).
- Test en equips de citricultura amb diploma.

**Preu des de:** 15€/ adult i 8€ xiquets de 6 a 16 anys (per a grups privats consultar preus i condicions)

**Horari:** Tots els dies (juliol i agost a consultar).

**Condicions de reserva:**

Reservar 24 horas abans de la visita.

Conoce un huerto típicamente valenciano y vive la experiencia del Huerto Ribera, una finca de naranjas de 1870. Disfruta de una magnífica jornada en plena naturaleza en Carcaixent, la cuna de la naranja en Valencia. Caminaremos entre jardines y campos de naranjos aprendiendo sobre el cultivo de cítricos, su historia, variedades, poda, injertos, floración etc. Al final de la visita podrás tomar un zumo de naranja y degustar nuestras mermeladas, miel de azahar y licores valencianos. Y para los más atrevidos, se propondrá un pequeño test en equipos y se entregará al ganador el diploma Huerto Ribera de Agricultor.

### Incluye:

- Recogida y traslado de vuelta a la estación de tren en Carcaixent.
- Visita guiada en español, inglés y francés.
- Degustación de cítricos y de productos artesanales valencianos relacionados con la naranja.
- Recolección de naranjas o mandarinas de temporada (de febrero a junio).
- Test en equipos de citricultura con diploma.

**Precio desde:** 15€/ adulto y 8€ niños de 6 a 16 años (para grupos privados consultar precios y condiciones)

**Horario:** Todos los días (julio y agosto a consultar).

**Condiciones de reserva:**

Reservar 24 horas antes de la visita.

## Club de producto



### Huerto San Eusebio

CV570 Barranc de la Vila s/n  
Carcaixent València 46740  
T. 669 78 69 20 / 619 07 58 50  
[huertosaneusebio@gmail.com](mailto:huertosaneusebio@gmail.com)

## Hort San Eusebio, història viva de la taronja a Carcaixent Huerto San Eusebio, historia viva de la naranja en Carcaixent

### Carcaixent

Et proposem un matí en l'Hort de San Eusebio. Podràs conéixer la història del cultiu de la taronja, els edificis típics d'un hort monumental del S.XIX, l'ermita i la casa de cultiu amb totes les eines necessàries. Durant el recorregut coneixeràs com ha anat evolucionant la vida en el camp valencian i com es gestiona un hort ecològic en l'actualitat. Podràs provar les diferents varietats de cítrics que estiguin en temporada. Ideal per a relaxar-te en la naturalesa i entendre el paisatge típic de la Ribera de Xúquer.

### Inclou:

- Passeig guiat entre els camps de tarongers.
- Visita d'una casa de cultiu típic valencià, jardins romàntics i ermita del S.XIX.
- Degustació de diferents cítrics.
- Suc de taronja o mandarina.
- Opció esmorzar típic valencià (consultar).
- Opció guia en anglès, francés o alemany prèvia reserva.

**Preu des de:** 12€/ persona (grups consultar opciones). Duració aproximada 2h.

**Horari:** De setembre a juny. Els mesos d'estiu a consultar.

### Condicions de reserva:

Reserva directa per email o per telèfon.

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

Te proponemos una mañana en el Huerto de San Eusebio. Podrás conocer la historia del cultivo de la naranja, los edificios típicos de un huerto monumental del S.XIX, la ermita y la casa de labranza con todas las herramientas necesarias. Durante el recorrido conocerás como ha ido evolucionando la vida en el campo valenciano y como se gestiona un huerto ecológico en la actualidad. Podrás probar las diferentes variedades de cítricos que están en temporada. Ideal para relajarte en la naturaleza y entender el paisaje típico de la Ribera de Xúquer.

### Incluye:

- Paseo guiado entre los campos de naranjos.
- Visita de una casa de labranza típica valenciana, jardines románticos y ermita del S.XIX.
- Degustación de diferentes cítricos.
- Zumo de naranja o mandarina.
- Opción almuerzo típico valenciano (consultar).
- Opción guía en Inglés, francés o alemán previa reserva.

**Precio desde:** 12€/ persona (grupos consultar opciones). Duración aproximada 2h.

**Horario:** De septiembre a junio. Los meses de verano a consultar.

### Condiciones de reserva:

Reserva directa por email o por teléfono.

**RIBERA  
DE XÚQUER**  
un riu d'experiències



Experiències per a grups

El Consorci de la Ribera, ha elaborat aquesta guia d'experiències, pensada per a servir de referència a col·lectius de viatgers. Empreses que necessiten de propostes pensades en grups de grandària mitjana/gran als quals oferir experiències a l'entorn de la ciutat de València. Els productes inclosos en el present suport pertanyen a empreses adherides al club de producto de la Ribera, garantia de professionalitat i de compliment de criteris de posada en valor turística.

Experiències pensades per a viatjar en grup, propuestas para colectivos y operadores turísticos que buscan propuestas singulares y únicas en el entorno de la ciudad de Valencia para escapadas de día o para clientes interesados a más a alojarse en entornos naturales de alto valor.

Deixa'ns presentar-te algunas de les experiències que podrás vivir y encontrar moltes más en [www.ribeturisme.es](http://www.ribeturisme.es)

El Consorci de la Ribera, ha elaborado esta guía de experiencias, pensada para servir de referencia a colectivos de viajeros. Empresas que necesitan de propuestas pensadas en grupos de tamaño medio/grande a los que ofrecer experiencias en el entorno de la ciudad de Valencia. Los productos incluidos en el presente soporte pertenecen a empresas adheridas al club de producto de la Ribera, garantía de profesionalidad y de cumplimiento de criterios de puesta en valor turística.

Experiencias pensadas para viajar en grupo, propuestas para colectivos y operadores turísticos que buscan propuestas singulares y únicas en el entorno de la ciudad de Valencia para escapadas de día o para clientes interesados además en alojarse en entornos naturales de alto valor.

Déjanos presentarte algunas de las experiencias que podrás vivir y encontrar muchas más en [www.ribeturisme.es](http://www.ribeturisme.es)

Club de producto



**Gènesis Tourism & Beer**  
Carrer Molló 4. P. Industrial  
46614 Favara València  
T. 650 868 201  
[info@vendrellgourmet.com](mailto:info@vendrellgourmet.com)

## Ruta amb bicicleta entre arrossars Ruta en bicicleta entre arrozales

Favara

Visita guiada a la nostra fàbrica de cervesa, on descobriràs l'apassionant món de la cervesa artesanal (cerveza artesanal Gènesis Mediterrànea elaborada amb arròs D.O València i cervesa ecològica de taronja). Expliquem el procés d'elaboració mentre gaudeixes d'un tast de les nostres cerveses amb degustació de productes típics. Espectacular ruta amb bicicleta al voltant de camps d'arròs contemplant els meravellosos paisatges autòctons al mateix temps que paseas per camins rurals.

Inclou:

- Visita a fàbrica.
- Tast cervesa.
- Degustació de productes típics de la zona.
- Ruta amb bicicleta entre arrossars.

Preu des de: 46,40€/persona.

Horari: Tot l'any.

Condicions de reserva:

Confirmació sobre reserva.

Visita guiada a nuestra fábrica de cerveza, donde descubrirás el apasionante mundo de la cerveza artesanal (cerveza artesanal Gènesis Mediterrànea elaborada con arroz D.O València y cerveza ecológica de naranja). Explicamos el proceso de elaboración mientras disfrutas de una cata de nuestras cervezas con degustación de productos típicos. Espectacular ruta en bicicleta alrededor de campos de arroz contemplando los maravillosos paisajes autóctonos al mismo tiempo que paseas por caminos rurales.

Incluye:

- Visita a fábrica.
- Cata cerveza.
- Degustación de productos típicos de la zona.
- Ruta en bicicleta entre arrozales.

Precio desde: 46,40€/persona.

Horario: Todo el año.

Condiciones de reserva:

Confirmación sobre reserva.

Club de producto



**GÈNESIS**  
CERVEZA ARTESANAL  
[www.vendrellgourmet.com](http://www.vendrellgourmet.com)

## Coneix la taronja de la Ribera Conoce la naranja de la Ribera

Favara

Espectacular visita guiada als nostres camps de taronges on descobriràs el procés de cultiu ecològic i on podràs recol·lectar i degustar-les. Per a finalitzar es realitzarà la visita guiada a la nostra fàbrica de cervesa, on descobriràs l'apassionant món de la cervesa artesanal (cerveza artesanal Gènesis Mediterrànea elaborada amb arròs D.O València i cervesa ecològica de taronja). Expliquem tot el procés d'elaboració mentre gaudeixes d'un tast de les nostres cerveses artesanales d'arròs i taronja amb degustació de productes típics.

Inclou:

- Visita a fàbrica.
- Tast cervesa.
- Degustació de productes típics de la zona.
- Visita guiada entre els nostres camps.
- Degustació.

Preu des de: 18,90€/persona.

Horari: Tot l'any.

Condicions de reserva:

Confirmació sobre reserva.

Espectacular visita guiada a nuestros campos de naranjas donde descubrirás el proceso de cultivo ecológico y donde podrás recolectar y degustarlas. Para finalizar se realizará la visita guiada a nuestra fábrica de cerveza, donde descubrirás el apasionante mundo de la cerveza artesanal (cerveza artesanal Gènesis Mediterrànea elaborada con arroz D.O València y cerveza ecológica de naranja). Explicamos todo el proceso de elaboración mientras disfrutas de una cata de nuestras cervezas artesanales de arroz y naranja con degustación de productos típicos.

Incluye:

- Visita a fábrica.
- Cata cerveza.
- Degustación de productos típicos de la zona.
- Visita guiada entre nuestros campos.
- Degustación.

Precio desde: 18,90€/ persona.

Horario: Tot l'any.

Condiciones de reserva:

Confirmación sobre reserva.

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

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



**Gènesis Tourism & Beer**  
Carrer Molló 4. P. Industrial  
46614 Favara València  
T. 650 868 201  
info@vendrellgourmet.com

## Coneix la cervesa artesanal d'arròs i taronja Conoce la cerveza artesanal de arroz y naranja

### Favara

Visita guiada a la fàbrica de cervesa artesanal amb degustació de les nostres cerveses artesanales Gènesis. Es farà una explicació dels processos de cultiu, producció de taronges ecològiques de la Comunitat Valenciana i producció de l'arròs amb DO Arròs de València, visita a la cerveseria i descripció del procés de producció de les cerveses artesanales, a més també es fa un tast il·limitat de les nostres cerveses artesanales Gènesis (cerveza artesanal Gènesis Mediterrànea elaborada amb arròs D.O València i cerveza ecològica de taronja).

#### Inclou:

- Visita fàbrica.
- Tast cervesa.
- Degustació de productes típics de la zona.

**Preu des de:** 9€/persona.

**Horari:** Tot l'any.

#### Condicions de reserva:

Confirmació sobre reserva.

Visita guiada a la fàbrica de cerveza artesanal con degustación de nuestras cervezas artesanales Génesis. Se hará una explicación de los procesos de cultivo, producción de naranjas ecológicas de la Comunidad Valenciana y producción del arroz con DO Arroz de València, visita a la cervecería y descripción del proceso de producción de las cervezas artesanales, además también se hace una cata ilimitada de nuestras cervezas artesanales Génesis. (cerveza artesanal Génesis Mediterránea elaborada con Arroz D.O València y cerveza ecológica de naranja).

#### Incluye:

- Visita fábrica.
- Cata cerveza.
- Degustación de productos típicos de la zona.

**Precio desde:** 9€/persona.

**Horario:** Todo el año.

#### Condiciones de reserva:

Confirmación sobre reserva.

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



**Diventura**  
Carrer Jaume I,  
Sueca València  
T. 654 58 72 78  
info@diventura.es

## Atreveix-te a conéixer el riu Xúquer en caiac Atrévete a conocer el río Xúquer en kayak

### Sueca

Es tracta d'una ruta en caiac que transcorre les aigües del riu Xúquer, passant per les localitats de Sumacàrcer, Antella i Càrcer. Gaudeix de la naturalesa en estat pur i de la fauna i flora autòctona. En tractar-se d'una ruta amb aigües tranquil·les és ideal per a fer-la en família o amb amics. Duració de 3 a 4 hores.

#### Inclou:

- Caiac i rems.
- Jupetí salvavides.
- Assegurança de responsabilitat civil.
- Depòsit estanc per a guardar objectes bàsics.
- Aigua per a tot el grup.

#### Preu des de:

De 20 a 30 persones(29€/ persona).

**Horari:** De juny a setembre a les 10:00h.

#### Condicions de reserva:

A partir de 10 anys. Menors de 10 anys (gratuït en un caiac al costat de 2 adults). Confirmació amb reserva prèvia i ingrés de l'import total, amb un màxim de 168 hores d'antelació a l'inici de l'activitat. Reembossament de l'import íntegre amb comunicació prèvia de 168 hores a l'inici de l'activitat. Amb males condicions meteorològiques, l'empresa oferirà una altra data per a realitzar l'activitat, o el reembossament total de l'import abonat.

[www.diventura.es](http://www.diventura.es)

Se trata de una ruta en kayak que transcurre las aguas del río Xúquer, pasando por las localidades de Sumacárcer, Antella y Cárcer. Disfruta de la naturaleza en estado puro y de la fauna y flora autóctona. Al tratarse de una ruta con aguas tranquilas es ideal para hacerla en familia o con amigos. Duración de 3 a 4 horas.

#### Incluye:

- Kayak y remos.
- Chaleco salvavidas.
- Seguro de responsabilidad civil.
- Depósito estanco para guardar objetos básicos.
- Agua para todo el grupo.

#### Precio desde:

De 20 a 30 personas(29€/ persona)

**Horario:** De junio a septiembre a las 10:00h.

#### Condiciones de reserva:

A partir de 10 años. Menores de 10 años (gratuito en un kayak junto a 2 adultos). Confirmación con reserva previa e ingreso del importe total, con un máximo de 168 horas de antelación al inicio de la actividad. Reembolso del importe íntegro con comunicación previa de 168 horas al inicio de la actividad. Con malas condiciones meteorológicas, la empresa ofrecerá otra fecha para realizar la actividad, o el reembolso total del importe abonado.

**Diventura**

Carrer Jaume I,  
Sueca València  
T. 654 58 72 78  
[info@diventura.es](mailto:info@diventura.es)

## Anima't a conéixer la marjal i l'Albufera amb tren turístic Anímate a conocer el marjal y la Albufera en tren turístico

**Sueca**

Es tracta d'una ruta guiada amb tren turístic amb eixida des de Sueca i que transcorre entre els arrossars, en un paisatge tan mètic que, segons l'època de l'any en què es realitze, l'entorn canvia completament. Al seu torn explicarem tot el procés del cultiu de l'arròs, el qual és l'ingredient principal de la nostra paella valenciana, plat que més tard degustarem en un restaurant de Sueca. Durant el recorregut també farem una parada en l'Ullal de Baldoví i la Muntanyeta dels Sants, dues parades obligatòries en la nostra visita al Parc Natural de l'Albufera de València. Duració de 7 a 8 hores.

**Inclou:**

- Tren turístic.
- Passeig amb barca.
- Segur de responsabilitat civil.
- Menjar.

**Preu des de:** De 20-30 persones (70€).

De 30 a 40 p. (68€). De 40 a 55 p. (55€/pers)

**Horari:** D'abril a setembre. 10.00 h

**Condicions de reserva:**

Amb reserva prèvia i ingrés de l'import total, Confirmació / Reembossament: amb un màxim de 168 hores d'antelació a l'inici de l'activitat. Amb males condicions meteorològiques, l'empresa oferirà una altra data per a realitzar l'activitat, o el reembossament total de l'import abonat.

[www.diventura.es](http://www.diventura.es)

**Diventura**

Carrer Jaume I,  
Sueca València  
T. 654 58 72 78  
[info@diventura.es](mailto:info@diventura.es)

## Un dia coneixent el més típic de la Ribera Un día conociendo lo más típico de la Ribera

**Sueca**

Es tracta d'una ruta guiada amb tren turístic amb eixida des de Sueca. Transcorre entre arrossars, en un paisatge mètic ja que, segons l'època de l'any, l'entorn canvia completament. Explicarem el procés del cultiu de l'arròs, ingredient principal de la nostra paella valenciana, plat que més tard degustarem en un entorn privilegiat, en La Masia del Teular, envoltada de camps d'arròs en el P. Natural de l'Albufera. Durant el recorregut també farem parada en l'Ullal de Baldoví i la Muntanyeta dels Sants, dues parades obligades en la nostra visita.

Per a finalitzar ens traslladarem al Palmar on gaudirem d'un bonic passeig amb barca per l'Albufera, el llac més gran d'Espanya.

**Inclou:**

- Tren turístic.
- Passeig amb barca.
- Segur de responsabilitat civil.
- Menjar.

**Preu des de:**

De 20-30 persones (135€). De 30-40 persones (125€).

De 40-55 persones (110€)

**Horari:** D'abril a setembre. De Dill a Dv. 9.00 h.

**Condicions de reserva:**

Amb reserva prèvia i ingrés de l'import total, Confirmació/Reembossament: amb un màxim de 168 hores d'antelació a l'inici de l'activitat. Amb males condicions meteorològiques, l'empresa oferirà una altra data per a realitzar l'activitat, o el reembossament total de l'import abonat.

[www.diventura.es](http://www.diventura.es)

**La Cotonera**

Carrer Guadassuar, s/n.  
46600 Alzira València  
T. 96 241 64 37 M. 609 64 74 74  
cotonera@cotonera.com

## Coneix la Ribera i la seu gastronomia mediterrània Conoce la Ribera y su gastronomía mediterránea

**Alzira**

Si està pensant visitar les comarques de la Ribera en grup i conéixer el seu magnífic entorn, l'Albufera, platges, ciutats, rutes o monuments, té un lloc perfecte en el centre de la comarca per a fer una parada i degustar un menú típic valencià. Cotonera Events és un saló d'esdeveniments, situat en un majestuós edifici històric d'estil modernista, construït en 1912, símbol de l'arquitectura industrial. La seua magnífica cuina destaca per ser una cuina d'elaboració pròpia, d'alta qualitat i varietat, amb creacions culinàries d'alt nivell gastronòmic.

**Inclou:**

- Menú turístic.
- Aperitius (ensalada especial Cotonera, esgarraet valencià i bonyols d'abadejo).
- Esmorzar (arròs del senyoret).
- Postres (llesca amb ou caramel-litzada amb fruita i gelat).
- Aigua, cervesa, refresc, vins D.O València.

Menú infantil per a xiquets de 3-12 anys.

L'empresa disposa d'altres menús per a persones al·lèrgiques i intolerants.

**Preu per persona des de: 25€.**

**Horari:** De dimarts a dissabte excepte festius.

**Condicions de reserva:**

Menjars o sopars amb reserva prèvia de 15 dies. Reserva ferma amb transferència del 50% del total. El 50% restant, 3 dia abans de realitzar el servei.

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

**La Torreta**

Ronda Joanot Martorell s/n  
46612 Corbera València  
T. 96 297 82 12 M. 651 968 390  
E.info@casalatorreta.com

## Un dia descobrint el món de la cervesa Un día descubriendo el mundo de la cerveza

**Corbera**

Passe un dia en el món de la cervesa, primer visita una cerveseria artesanal (cerveza artesanal Gènesis Mediterrànea elaborada amb arròs D.O València i Cervesa ecològica de Taronja) amb un divertit guia, inclou tast de cerveses amb aperitius casolans. Després anirà a degustar uns exquisits plats en un restaurant on l'assessorarà per a triar la cervesa més adequada. Per a finalitzar la jornada, s'allotjarà en una casa rural amb encant, gaudirà d'una sessió de relaxació en un jacuzzi romà abans del sopar i se li servirà el sopar en la seu estança. Al matí següent, li esperarà un delicioso desayuno a l'hora que desitge.

**Inclou:**

- Vista guiada de la cerveseria artesanal.
- Menjar en una taverna.
- Allotjament en una casa rural.
- Sessió de jacuzzi.
- Sopar.
- Desjejuni.

**Preu des de:**

110€/persona.

**Horari:** Tot l'any.

**Condicions de reserva:**

Es demana un senyal del 25% a la reserva per transferència o targeta bancària. No es retorna el senyal en cas d'anul·lació.

Pase un día en el mundo de la cerveza, primero visita una cervecería artesanal (cerveza artesanal Génesis Mediterránea elaborada con arroz D.O Valencia y cerveza ecológica de naranja) con un divertido guía, incluye cata de cervezas con aperitivos caseros. Luego irá a degustar unos exquisitos platos en un restaurante donde le asesorará para elegir la cerveza más adecuada. Para finalizar la jornada, se alojará en una casa rural con encanto, disfrutará de una sesión de relajación en un jacuzzi romano antes de la cena y se le servirá la cena en su estancia. A la mañana siguiente, le esperará un delicioso desayuno a la hora que deseé.

**Incluye:**

- Vista guiada de la cervecería artesanal.
- Comida en una tasca.
- Alojamiento en una casa rural.
- Sesión de jacuzzi.
- Cena.
- Desayuno.

**Precio desde:**

110€/persona.

**Horario:** Todo el año.

**Condiciones de reserva:**

Se pide una señal del 25% a la reserva por transferencia o tarjeta bancaria. No se devuelve la señal en caso de anulación.

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

66

67

**La Torreta**

Ronda Joanot Martorell s/n  
46612 Corbera València  
T. 96 297 82 12 M. 651 968 390  
[info@casalatorreta.com](mailto:info@casalatorreta.com)

## **Un dia de gastronomia i relax** **Un día de gastronomía y relax**

**Corbera**

Començarà el dia amb una visita al museu del xocolate Comes, molt divertit fins i tot per als xiquets, després li esperarà un menjar en gran en l'exceptional restaurant gastronòmic Camí Vell, que li farà viatjar al món dels sentits. Per a finalitzar la jornada, s'allotjarà en una casa rural amb encant, gaudirà d'una sessió de relaxació en un jacuzzi romà i se li servirà el sopar en la seu estança. Al matí següent, li esperarà un deliciós desdejuni a l'hora que desitge.

**Inclou:**

- Visita al museu de xocolate.
- Menjar gastronòmic.
- Allotjament en una casa rural.
- Sessió de jacuzzi.
- Sopar.
- Desdejuni.

**Preu des de:** 160€/ persona.

**Horari:** Tot l'any, excepte els diumenges.

**Condicions de reserva:**

Es demana un senyal del 25% a la reserva per transferència o targeta bancària. No es retorna el senyal en cas d'anul·lació.

Empezará el día con una visita al museo del chocolate Comes, muy divertido incluso para los niños, luego le esperará una comida a lo grande en el excepcional restaurante gastronómico Camí Vell, que le hará viajar al mundo de los sentidos. Para finalizar la jornada, se alojará en una casa rural con encanto, disfrutará de una sesión de relajación en un jacuzzi romano y se le servirá la cena en su estancia. A la mañana siguiente, le esperará un delicioso desayuno a la hora que desee.

**Incluye:**

- Visita al museo de chocolate.
- Comida gastronómica.
- Alojamiento en una casa rural.
- Sesión de jacuzzi.
- Cena.
- Desayuno.

**Precio desde:** 160€/ persona.

**Horario:** Todo el año, excepto los domingos.

**Condiciones de reserva:**

Se pide una señal del 25% a la reserva por transferencia o tarjeta bancaria. No se devuelve la señal en caso de anulación.

**Castillos hinchables**

Carrer Escultor Toran 6  
46410 Sueca València  
T. 961 7100 30  
[info@castillos-hinchables.com](mailto:info@castillos-hinchables.com)

## **Un dia a caiac en el riu Xúquer** **Un día con kayak en el río Xúquer**

**Sueca**

Primer es fa una iniciació a conduir caiac amb un monitor titulat, després comença la baixada des de Càrcer fins a Sumacàrcer passant per la zona d'esbarjo d'Antella. És una experiència molt gratificant per a edats a partir de 8 anys.

**Inclou:**

- Monitor especialitzat.
- Caiac, cascós, jupetins.
- Vestit neopré (hivern).
- Material addicional necessari.

**Preu des de:**

25€/ persona.

**Horari:** Tot l'any.

**Condicions de reserva:**

Reserva per transferència o targeta bancària.

Primero se hace una iniciación a conducir kayak con un monitor titulado, después comienza la bajada desde Càrcer a Sumacàrcer pasando por la zona de recreo de Antella. Es una experiencia muy gratificante para edades a partir de 8 años.

**Incluye:**

- Monitor especializado.
- Kayak, cascós, chalecos.
- Traje neopreno (invierno).
- Material adicional necesario.

**Precio desde:**

25€/ persona.

**Horario:** Todo el año.

**Condiciones de reserva:**

Reserva por transferencia o tarjeta bancaria.

Les propostes publicades són responsabilitat de l'empresa oferent i per tant alienes al Consorci de la Ribera, que es limita a facilitar la seu difusió.

El Consorci de la Ribera no es fa responsable de l'organització, contractació o execució dels serveis detallats. L'organització tècnica i venda dels serveis oferts correspon a les empreses oferents, així com el compliment de les normes que les habiliten per a poder desenvolupar la seu activitat d'acord amb la normativa d'aplicació, especialment en matèria d'àgencies de viatges i viatges combinats. El Consorci de la Ribera exclou qualsevol responsabilitat pels danys i perjudicis de tota naturalesa que puguen deure's a la falta de veritat o exactitud dels continguts.

Las propuestas publicadas son responsabilidad de la empresa ofertante y por tanto ajenas al Consorci de la Ribera, que se limita a facilitar su difusión.

El Consorci de la Ribera no se hace responsable de la organización, contratación o ejecución de los servicios detallados. La organización técnica y venta de los servicios ofertados corresponde a las empresas ofertantes, así como el cumplimiento de las normas que las habiliten para poder desarrollar su actividad de acuerdo con la normativa de aplicación, especialmente en materia de agencias de viajes y viajes combinados.

El Consorci de la Ribera excluye cualquier responsabilidad por los daños y perjuicios de toda naturaleza que puedan deberse a la falta de veracidad o exactitud de los contenidos.

Primera edició: Novembre 2019

© 2019 Disseny i maquetació

maytemar.com Estudi de disseny i comunicació

© 2019 Fotografia

Arxiu Consorci de la Ribera

Drets exclusius d'edició:

Consorci de la Ribera

Queda prohibida, excepte excepció prevista en la Llei, qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública i transformació d'aquesta obra sense comptar amb l'autorització dels titulars de la seu propietat intel·lectual.

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la Ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la autorización de los titulares de su propiedad intelectual.



RIBERA DE XÚQUER  
*un riu d'experiències*

## Pla de Dinamització i Governança Turística de la Ribera



GENERALITAT  
VALENCIANA



\*València  
València  
València  
Turisme



RED DE DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES  
COMUNITAT VALENCIANA  
DTI CV  
CONSORCI DE LA RIBERA