

València Cuina Oberta: menús exquisits a preus especials!

Publishing date 10/06/2013

València Cuina Oberta - Restaurant Week torna als fogons valencians del 7 al 16 de juny. Un total de 53 dels millors restaurants de la ciutat ofereixen menús exclusius per tan sols 20 euros al migdia i 30 el sopar. Podràs degustar a més, les exquisitats dels 4 establiments amb Estrella Michelin de la ciutat a preus especials. No deixes passar l'oportunitat i reserva el teu menú en www.valenciacuinaoberta.com!



València Cuina Oberta - Restaurant Week torna als fogons valencians del 7 al 16 de juny. Un total de 53 dels millors restaurants de la ciutat ofereixen menús exclusius per tan sols 20 euros al migdia i 30 el sopar. Podràs degustar a més, les exquisitats dels 4 establiments amb Estrella Michelin de la ciutat a preus especials.

Ricard Camarena, Riff, La Sucursal i Vertical, els quatre Estrelles Michelin de València, ofereixen les seues creacions culinàries a 35 € al migdia i a 45 € a la nit, beguda a banda. I per 20 € el dinar i 30 € el sopar, podràs degustar també els saborosos menús que establiments reconeguts com Samsha, Alejandro del Toro, La Mozaira o Alma del Temple, entre altres molts, tenen preparats per a tu.

Les saboroses propostes i ubicació d'aquests 53 restaurants estan recollides en la web i l'APP gratuïta del certamen, amb plats tan suggeridors com ara gaspatxo de carrabiners, clòtxines a l'estil Tai, rellom de bou fumat amb encenalls de roure americà, o entrepà de xocolata, plàtan i llet condensada.

Durant 10 dies els millors restaurants de la ciutat brindaran deliciosos menús a preus especials. A més, múltiples sorpreses t'estaran esperant en aquesta edició de Cuina Oberta, des de premis, menús gratuïts, etc.

Tria el teu menú i fes la teua reserva ja!

Més informació:

www.valenciacuinaoberta.com

<http://va.comunitatvalenciana.com/actualitat/valencia/noticies/valencia-cuina-oberta-menus-exquisits-preus-especials>

- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Agència Valenciana del Turisme, 2018. Todos los derechos reservados.