



**Recetario  
Ruta de**



# LOS BOR GIA



**TERRITORIO  
BORGIA**



Recetario Ruta de Los

# BORGIA







La familia de los Borja está considerada como la saga valenciana más universal y, posiblemente, una de las más controvertidas de la historia. Se trata de la única dinastía no italiana que ha dado dos papas, Alfonso de Borja (Calixto III) y Rodrigo de Borja (Alejandro VI), y un santo (San Francisco de Borja). En las próximas líneas realizaremos un periplo vital de la saga de los Borgia y nos detendremos en las localidades donde dejaron su impronta como Xàtiva, Gandía o Valencia.

Además, pondremos atención a las particularidades de la alimentación y los gustos gastronómicos borgianos, algunos de cuyos platos preferidos han sido reinterpretados por varios de los mejores cocineros locales de la actualidad, dando lugar a este “Recetario de los Borja” que tenéis en vuestras manos.

### Municipios con huella borgiana

La trayectoria de los Borja se puede delimitar con tres vértices geográficos, el primero de los cuales se situaría en la Costera (Xàtiva-Canals) como punto de partida de la saga que, con el tiempo, expandiría su poder y su influencia por el resto del mundo. El segundo se emplazaría en Roma, donde el apellido de esta familia valenciana hubo que escribirlo “Borgia” para que al pronunciarlo a la italiana sonara como en valenciano, la lengua coloquial del Vaticano durante su gobierno. El tercero de esos vértices estaría en Gandía, el lugar elegido por Rodrigo Borja para dotar a sus hijos de un señorío rico gracias a la “canyamel”, el oro dulce de los Borja.

Pero **Xàtiva, Canals y Gandía** no son las únicas localidades en la que los Borja dejaron su impronta en la Comunitat Valenciana. En **Castellnovo** se estableció como baronesa Beatriz de Borja y dejó una importante huella renacentista que aún es perceptible en los ruinosos arcos y bóvedas del castillo que inspira el topónimo de este lugar en el Alto Palancia. Albaida, por obra y gracia de diferentes generaciones de Borja, pasó de baronía en 1471, a condado y finalmente a marquesado en 1605.

La ciudad de **Valencia** no escapó a la influencia de la saga borgiana, que durante 80 años ostentó su obispado y su posterior arzobispado. Las huellas borgianas en el “cap i casal” las hallamos en la restaurada iglesia de San Nicolás (primer destino parroquial de Alfonso de Borja) o en la sede de las Cortes Valencianas, que fue palacio de los duques de Gandía.

En **Simat de la Valldigna** también encontramos influencia de los Borja, ya que Rodrigo, César y Pedro Luis fueron arzobispos de Valencia, pero también abades comendatarios del Monasterio de Santa María de Valldigna. A ellos se debe el aula capitular de este cenobio cisterciense, fundado por Jaime II en 1298. En **Alfauir** (la Safor) se alza el monasterio de Sant Jeroni de Cotalba, que sólo comparte con el de Valldigna su impronta borgiana. El duque real Alfonso de Aragón (Alfons el Vell) fundó este cenobio, panteón de la familia del poeta Ausias Marc y posada del mismísimo Felipe II, que la duquesa regente de Gandía María Enríquez enriqueció con el espléndido claustro alto y el aljibe del patio.

Don Carlos de Borja, hijo de San Francisco de Borja, decía que le gustaba **Castelló de Rugat**, donde los Borja dispusieron de una de sus residencias para descansar, cazar perdices y recuperarse de la gota. Aparte de una predisposición genética, la gota era achaque de ricos; gente que comía mucho, pero mal, por el exceso abusivo de proteínas animales en su dieta. Como repetía inútilmente don Luis Méndez de Quijada, mayordomo de Carlos V en Yuste, “la gota se cura tapando la boca”.

### La alimentación de los Borja

La abundancia de la mesa era signo de distinción social y los Borja, desde luego, no reprimieron esa forma de imitar a los reyes..., con la curiosa y llamativa excepción de los miembros más destacados de la saga. Calixto III, obsesionado por la cruzada anti turca, empeñó su vajilla y comía humildemente en escudillas de barro. Lo mismo ocurría con su sobrino Rodrigo (Alejandro VI), a cuya mesa se resistían a asistir príncipes y cardenales porque no estaba a la altura del derroche gastronómico que se esperaba de un papa. Francisco de Borja, sí abusaba de los placeres de la mesa durante la juventud, pero cambió tan radicalmente de dieta a raíz de su estancia en Barcelona como virrey que prácticamente dejó de comer, incluso en las recepciones oficiales, y enflaqueció tanto que llegó a poner en peligro su salud.

No sería ése precisamente el caso de su padre, el III duque de Gandía, quien –según testimonio del cronista Gonzalo Fernández de Oviedo- “comía de una sentada más que comerían quatro ombres buenos comedores”. Y el cronista no exageraba, a tenor de las minutas sobre los menús que se servían en la residencia ducal de Castelló de Rugat. Así, por ejemplo, el martes 1-11-1592 se les sirvió para cenar, 5.5 libras de pan, uvas e higos, ½ libra de carnero en pepitoria con 8 huevos, cinco pollas, dos tórtolas, dos perdices, ¼ de cabrito asado, cuatro huevos, “fruta de sartén” (con una docena de huevos y 2 libras de harina), aceitunas, queso y un cuartillo de vino.

La “Ilisa” (mújol), la empanada de langostinos (al parecer, el plato favorito de San Francisco de Borja) y los salmones de los Pirineos, que algunos miembros de la saga ordenaban traer durante la Cuaresma, son algunos de los pocos testimonios sobre consumo de pescado de los Borja. Parece claro, pues, que salvo los miembros más ilustres de la familia (y, por tanto, cabe pensar que con menos necesidad de aparentar) los Borja comían mucho –algunos muchísimo- pero se alimentaban de forma poco equilibrada.

### Grandes cocineros actuales reinterpretan recetas borgianas

No podemos juzgar la calidad de aquellos platos, pero estamos convencidos de que serían sabrosísimos si se elaboraran siguiendo las recetas de los grandes cocineros actuales que se muestran a continuación en este “Recetario de los Borja”.

Se trata de grandes profesionales de la cocina valenciana que han nacido en municipios borgianos, como por ejemplo Ricard Camarena (Gandía) o Vicente Patiño (Xàtiva) o cuyos restaurantes están ubicados en algunas de las localidades donde los Borja dejaron su huella. Todos ellos han reinterpretado recetas y platos de la época, haciéndolos propios para compartir con todos nosotros estas 10 nuevas propuestas gastronómicas de inspiración borgiana en pleno siglo XXI. El resultado, además de sorprendente, no puede ser más sabroso. Te invitamos a acompañarnos en este viaje gastronómico al universo borgiano a través de las páginas de este “Recetario de los Borja”.



The Borja family is considered to be the most universal Valencian dynasty and, possibly, one of the most controversial in history. It is the only non-Italian dynasty to have produced two popes, Alfonso de Borja (Calixtus III) and Rodrigo de Borja (Alexander VI), and one saint (San Francisco de Borja). In the following lines, we will take you on a tour of the historic moments of the Borja lineage and we will stop in the towns where they left their mark, like Xàtiva, Gandia or Valencia.

In addition, we will pay attention to the particularities of the food and gastronomic tastes of the Borjas, some of whose favourite dishes have been reinterpreted by several of the best local chefs of today, giving rise to this “Recipe Book of the Borjas” that you are now holding in your hands.

## Municipalities Marked by the Borjas

The history of the Borjas can be delimited to three geographical areas, the first one located on the Costera (Xàtiva-Canals), the starting point of the dynasty, which in time, would expand its power and influence throughout the rest of the world. The second point would be located in Rome, where the last name of this Valencian family was written as “Borgia” so that the Italian pronunciation would sound like Valencian, the colloquial language of the Vatican during their reign. The third location would be Gandia, the place chosen by Rodrigo Borja to bestow on his children a rich estate, thanks to the “canyamel” (sugar cane), the sweet gold of the Borjas.

But **Xàtiva, Canals and Gandia** are not the only places where the Borjas left their mark in the Valencian Community. Beatriz de Borja became the Baroness of **Castellnovo** and left important Renaissance vestiges which can still be observed in the remains of the arches and vaults of the castle; these are the source of inspiration for the place name of this location in Alto Palancia. **Albaida**, thanks to the dedication of different generations of Borjas, passed from being a barony in 1471 to county and finally to marquisate in 1605.

The city of **Valencia** did not escape the influence of the Borja dynasty, which for 80 years was the see of its bishopric and its subsequent archbishopric. Traces of the Borjas in the “Cap i casal” (a Valencian name for ‘capital city’) can be found in the restored church of San Nicolás (Alfonso de Borja’s first parish) or in the headquarters of the Cortes Valencianas (Valencian Parliament), which was the palace of the Dukes of Gandia.

In **Simat de la Valldigna**, we also find the influence of the Borjas, as Rodrigo, César and Pedro Luis were not only archbishops of Valencia, but also abbots of the Monastery of Santa María de Valldigna. They were responsible for constructing the chapter hall of this Cistercian monastery, founded by Jaime II in 1298. Sant Jeroni de Cotalba monastery in **Alfauir** (La Safor) is the only one that shares its Borgian distinction with Valldigna. The Royal Duke Alfonso de Aragón (Alfons el Vell) founded this monastery, which contains the pantheon of the family of the poet Ausiàs March and the royal chambers for Spanish King Felipe II. The Duchess Regent of Gandia, María Enríquez, embellished this architectural work with the splendid high cloister and the well in the courtyard.

Don Carlos de Borja, son of San Francisco de Borja, said that he liked **Castelló de Rugat**, where the Borjas had one of their residences to rest, hunt partridges and recover from gout. Besides a genetic predisposition, gout was the affliction of rich people, who ate a lot but badly because of the abusive excess of animal proteins in their diet. As Luis Méndez de Quijada, Carlos V’s butler in Yuste, used to pointlessly repeat: “Gout is cured by covering the mouth”.

## The Borjas’ Diet

The abundance of food on the table was a sign of social distinction, and the Borjas certainly did nothing to repress this way of imitating kings, with the strange and striking exception of the most prominent members of the dynasty. Calixtus III, who was obsessed by the anti-Turkish crusade, pawned off his crockery and humbly ate from clay bowls. The same happened to his nephew Rodrigo (Alexander VI), at whose table princes and cardinals refused to sit since it wasn’t at the required standard of gastronomic extravagance expected of a pope. Although Francisco de Borja abused the pleasures of the table in his youth, he changed his diet so radically as a result of his stay in Barcelona as viceroy that he practically stopped eating, even at official receptions, and became so weak that he put his health at risk.

This certainly was not the case of his father, the third Duke of Gandia, who according to the chronicler Gonzalo Fernández de Oviedo “would eat more in one sitting than four men with good appetites”. And this writer did not exaggerate, as stated in the minutes on the menus which were served in the ducal residence of Castelló de Rugat. Thus, for example, on Tuesday 1/11/1592, the guests were served for dinner 5.5 pounds of bread, grapes and figs, ½ pound of mutton in fricassee with 8 eggs, five chickens, two turtledoves, two partridges, ¼ of roasted kid, four eggs, “fruta de sartén” (with a dozen eggs and 2 pounds of flour), olives, cheese and a quart of wine.

“Llisa” (mullet), prawn pie (apparently, San Francisco de Borja’s favourite dish) and salmon from the Pyrenees, which some members of the clan ordered during Lent, are some of the few examples bearing witness to the fish consumption of the Borjas. It seems clear, therefore, that apart from the most illustrious members of the family (who may be assumed to have had less need to show off), the Borjas ate a lot (some of them excessively) but had quite an unbalanced diet.

## Top Chefs of Today Reinterpret Borgian Recipes

We cannot judge the quality of those dishes, but we are convinced that they would be delicious if they were prepared using the recipes of today’s top chefs shown below in this “Recipe Book of the Borjas”.

These are great professionals of Valencian cuisine who were born in Borgian municipalities, such as Ricard Camarena (Gandia) or Vicente Patiño (Xàtiva), or those whose restaurants are located in some of the towns where the Borjas left their mark. All of them have reinterpreted recipes and dishes from that time, giving them their personal touch in order to share with all of us these 10 new gastronomic proposals of Borgian inspiration right now in the 21st century. The result, besides being surprising, couldn’t be tastier. We invite you to join us on this gastronomic tour to the universe of the Borja through the pages of this “Recipe Book of the Borjas”.



## Municipios Territori Borja

*The Land of the Borgias  
municipalities*





Índice  
*Index*



p. 12

**Menestra de otoño con  
“velouté” de aceite del escabeche**  
*Autumn vegetable soup with  
velouté escabeche oil*

**Ricard Camarena Restaurant**  
Ricard Camarena (p.32)

p. 14

**Cabirol amb sobrefusa**  
*Vénisa with sobrefusa*

**Apicius**  
Quique Medina (p.34)

p. 16

**Tórtola europea  
en su jugo**  
*European  
turtledove au jus*

**La Marítima**  
**Grupo La Sucursal**  
Fernando Ferrero (p.36)

p. 18

**Guiso de alubia de careta,  
calabaza, niscalos y acelga**  
*Black-eyed pea stew, pumpkin, saffron milk  
cap mushrooms and swiss chard*

**Saiti**  
Vicente Patiño (p.38)

p. 20

**Pato azulón, alubias  
de Viver y morteruelo**  
*Mallard, Viver beans  
and morteruelo*

**RiFF**  
Bernd Knöllner y  
Javier Palomares (p.40)

p. 22

**Empanada  
de langostinos**  
*Prawn pie*

**Casa Manolo**  
Manuel Alonso (p.42)

p. 24

**Copa del rey**  
*King's Cup*

**El Mirador del Castell**  
Juan Carlos Vázquez (p.44)

p. 26

**Membrillo  
hervido en olla**  
*Boiled quince*

**Hotel Restaurante  
Montsant**  
Toni López (p.46)

p. 28

**Estofado de carne  
con menjar blanc**  
*Meat stew with blanc  
menjar (blancmange)*

**SaboreArte**  
Carlos Gámez (p.48)

p. 30

**Sonsega de Vedella**  
*Sonsega of beef*

**Restaurante  
Casa Jose**  
David Juan Justicia (p.50)



# Menestra de otoño con “velouté” de aceite del escabeche

*Autumn vegetable soup  
with velouté escabèche oil*



Ricard Camarena

**Restaurante:** Ricard Camarena Restaurant  
**Cocinero:** Ricard Camarena

## Elaboración

**Jugo de la veloute del escabeche** Poner todos los ingredientes cortados en juliana en la olla exprés excepto los texturizados. Cocer durante dos horas y reposar en una zona templada una hora más. Colamos presionando bien y texturizamos con ayuda de un túrmix con el emulsionante en pasta y el gelespesa. Rectificar de sal y pimienta negra.

**Verduras de la menestra** Alcachofa confitada. Tornear la alcachofa, envasar con aceite de oliva, y cocer 30 minutos a 100° vapor. Puerro asado. Asar el puerro entero al horno a 200° durante 15 minutos. Pelar y trocear. Coles de Bruselas. Limpiar, envasar con aceite de oliva y confitar durante 35 minutos a 100° vapor. Coliflor. Limpiar dejando arbolitos, escaldar en agua y sal 1 minuto. Romescu. Limpiar dejando arbolitos, escaldar en agua y sal 1 minuto. Brócoli. Limpiar dejando arbolitos, escaldar en agua y sal durante 30 segundos. Calabaza asada. Asar a 180° durante 30 minutos, luego 25 minutos a 140° con 70% de humedad. Limpiar y cuadrar en cubos de 2x2. Boletus. Confitar en aceite de oliva con ajo, tomillo y romero, 35 minutos a 65° en el ronner. Nabo daikon. Tornear, escaldar y reservar. Espárrago verde. Pelar la punta y escaldar 30 segundos en agua y sal, refrescar y reservar. Zanahoria baby. Escaldar, pelar y reservar. Calabacín. Tornear. Escaldar y refrescar. Todas estas verduras las cortaremos de la forma que se desea y se mantendrá para el servicio a 70° en boles filmados.

**Huevos de codorniz.** Cortar la parte superior del huevo y poner en vasitos pequeños. Poner un cazo con agua, sal y vinagre de jerez, al hervir, apagar el fuego y varillar el agua, añadir los huevos y hacerlos poché. Refrescar en agua, hielo y sal. Al pase regenerar en agua caliente.

**Emplatado** Colocamos las verduras en el fondo del plato de manera ordenada buscando volumen. Jarreamos el jugo de veloute y añadimos los altramuces, cacahuets, flores, el huevo de codorniz, el aceite y la sal.

## Ingredientes

**Jugo de la veloute del escabeche**  
**100 gr** cebolla juliana  
**60 gr** zanahoria  
**20 gr** ajo chafado  
**125 cl** aceite de arbequina  
**3 gr** tomillo  
**3 gr** romero  
**1 gr** laurel  
**1 gr** pimienta negra  
**250 gr** caldo de pollo  
**1 gr** sal  
**7 gr** emulsionante en pasta  
por litro de jugo total  
gelespesa por litro  
de jugo total

**Verduras de la menestra**  
alcachofa confitada  
puerro asado  
coles de bruselas  
coliflor, romescu  
brócoli, calabaza asada  
boletus, nabo daikon  
espárrago verde  
zanahoria baby calabacín

**Huevos de codorniz**  
- Además  
altramuz, membrillo  
cacahuete tostado  
sal maldon, aceite  
de oliva virgen  
micromezclum

RECETARIO RUTA DE LOS BORJA

## Preparation

**Velouté Escabèche Sauce** Put all the julienne cut ingredients into the pressure-cooker, except for the textured ones. Cook for two hours and let it settle in a warm place for one more hour. Strain, pressing well, to get a good texture with paste emulsifier and Gelespesa, using a food blender. Add salt and black pepper to taste.

**Vegetables for the soup** Glazed artichoke. Scoop out the choke, pack in olive oil and steam cook for 30 minutes to 100° C. Roasted leek. Roast the whole leek in the oven at 200° C for 15 minutes. Peel and chop. Brussels sprouts. Clean, pack in olive oil and glaze for 35 minutes at 100° C. Cauliflower. Clean leaving crowns, blanch in water and salt for 1 minute. Romescu. Clean leaving crowns, blanch in water and salt for 1 minute. Broccoli. Clean leaving crowns, blanch in water and salt for 30 seconds. Baked pumpkin. Bake at 180° C for 30 minutes, then 25 minutes at 140° C and 70% humidity. Clean and shape in 2 x 2 cubes. Boletus. Confit in olive oil with garlic, thyme and rosemary for 35 minutes to 65° C in the Ronner. Daikon turnip. Shape, boil in water and set aside. Green asparagus. Peel the tip and blanch for 30 seconds in water and salt, cool and set aside. Baby Carrot. Boil in water, peel and set aside. Courgette. Shape. Boil in water and let cool. Cut all these vegetables in the desired way and keep for service at 70° C in bowls covered with cling film.

**Quail eggs** Cut the top of the egg and put in small cups. Cook water, salt and Jerez vinegar in a saucepan; when boiling, turn off the flame and whisk the water using a stirring rod, add the eggs and poach them. Cool in water, ice and salt. Then, regenerate in hot water.

**Presentation** Place the vegetables in the bottom of the wooden plate in an orderly fashion to give it body. Put the velouté sauce in a jug and add lupins, peanuts, flowers, the quail egg, oil and salt.

## Ingredients

**Velouté Escabèche Sauce**  
**100 gr** julienned onion  
**60 gr** carrot  
**20 gr** crushed garlic  
**125 cl** Arbequina oil  
**3 gr** thyme  
**3 gr** rosemary  
**1 gr** bay leaf  
**1 gr** black pepper  
**250 gr** chicken stock  
**1 gr** salt  
**7 gr** paste emulsifier per  
litre of total juice  
Gelespesa  
(thickening agent) per  
litre of total juice

**Vegetables for the soup**  
glazed artichoke  
roasted leek  
brussels sprouts  
cauliflower, romescu  
broccoli, bake, pumpkin  
boletus, daikon turnip  
green asparagus  
baby carrot, courgette

**Quail eggs**  
- In addition  
lupin beans, quince, toasted  
peanu, maldon salt, virgin olive  
oil, micromezclum, (mezclum  
salad made of baby leaves)



Restaurante: Apicius  
Cocinero: Quique Medina



Quique Medina

## Elaboración

Cortar el tartar a cuchillo. Mezclar todos los ingredientes del aliño del tartar y después aderezar el tartar con esta vinagreta. Si se puede, dejar durante unos 10-15 minutos para que se impregne bien la carne.

Hacer una vinagreta de miel con los ingredientes indicados.

Elaborar el sorbete con los ingredientes indicados. El sorbete de jengibre no es posible hacerlo sin máquina de hacer helados en casa, recomendamos comprar un buen sorbete.

Hacer unos crujientes de pan muy finos. Hornear unas rodajas finas de pan a 170° en el horno hasta que queden tostados y dorados.

**Presentación** Disponer el tartar en un aro en el centro del plato y aderezar con vinagreta de miel. Con una cuchara sacamos una quenelle de sorbete de jengibre y la colocamos al lado del tartar. Terminamos con crujientes de pan y brotes tiernos que aportan color, textura y frescura al plato.

## Ingredientes

- Para el tartar**
- 320 gr solomillo de corzo
  - 10 gr alcaparras
  - 10 gr pepinillos encurtidos
  - 10 gr de cebolleta
  - 1 c/c mostaza
  - 1 c/c tabasco
  - 1 c/c brandy
  - 1 c/c jerez
  - 1 c/c aceite de oliva
  - 1 yema de huevo
  - sal
  - pimienta negra recién molida
- Vinagreta de miel**
- 1 c/c miel
  - 1 c/c vinagre de jerez
  - 1 c/c aceite de oliva virgen extra
- Sorbete**
- agua, jengibre rallado
  - azúcar, gelatina
  - ácido cítrico

## Preparation

*Cut the tartar with a knife. Mix all the ingredients of the tartar dressing and then season the tartar with the vinaigrette. If possible, leave for about 10-15 minutes so that the meat is well soaked.*

*Make a honey vinaigrette with the above ingredients.*

*Prepare the sorbet with the specified ingredients. As the ginger sorbet can only be prepared with an ice cream machine, we recommend buying a good sorbet.*

*Prepare some very thin crunchy slices of bread. Bake a few thin slices at 170° C in the oven until they are toasted and browned.*

**Presentation** Arrange the tartar in a ring in the centre of the dish and season with honey vinaigrette. With a spoon, scoop a quenelle of ginger sorbet and place it next to the tartar; finish with pieces of crunchy bread and tender shoots, which bring colour, texture and freshness to the dish.

## Ingredients

- For tartar**
- 320 gr venison sirloin
  - 10 gr capers
  - 10 gr pickled gherkins
  - 10 gr chives
  - 1 tsp mustard
  - 1 tsp Tabasco
  - 1 tsp brandy
  - 1 tsp sherry
  - 1 tsp o live oil
  - 1 egg yolk
  - Salt
  - Freshly ground black pepper
- Honey vinaigrette**
- 1 tsp honey
  - 1 tsp sherry vinegar
  - 1 tsp extra virgin olive oil
- Sorbet**
- Water, Grated ginger
  - Sugar, Gelatine
  - Citric acid



# Tórtola europea en su jugo

## *European turtledove au jus*



**Fernando Ferrero**

✕ Raciones: 1 persona  
Serves: for 1 person

**Restaurante:** La Marítima  
**Cocinero:** Fernando Ferrero

## Elaboración

**Guarnición** Quínoa frita, dentelle de sésamo, vayas frutales, patatas confitadas en aceite trufado, crema parmentier ahumada, láminas de trufa, hojas tiernas.

**Elaboración** Desplumar en su totalidad el ave. Deshuesar minuciosamente las aves dejando solo los huesos de las alas, cuello y parte inferior de los muslos, reservar los interiores, una de ellas, picar su carne, mezclar con los interiores, aliñar y utilizar para el relleno de la otra. Rellenar el ave con la carne de tórtola picada, puré de calabaza y trufa.

Bridar con ayuda de una aguja e hilo intentando guardar la formología real del ave para que después de su posterior cocinado el ave pueda ser identificada.

Adobar la carne y envasar al vacío, reservar 24h.

Con los huesos doramos y mojamos con fondo, cocer durante 1h, triturar y pasar por una estameña, reducir ligar y reservar.

Cocinar envasada y atemperada durante 20 minutos a 55 °. Abrir, escurrir y dorar el ave entera en la mantequilla y aceite, flambear si es deseado. Retirar el hilo del bridado y reservar.

Glasear con el jugo y dar un golpe de horno fuerte durante 3 minutos, retirar y trinchar para el emplatado. Acompañar con las guarniciones y acompañantes.

**Observaciones** Es un ave de temporada estival, carne sutil y sabrosa al cocinado. Esta misma receta podríamos realizarla con cualquier ave de similar tamaño como pichones, torcaces, becadas o becacas.

## Ingredientes

|                   |                                                                            |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 2                 | tórtolas europeas (Ave migratoria cinética salvaje)                        |
| 25 gr             | puré de calabaza                                                           |
| 25 gr             | trufa                                                                      |
|                   | Sal                                                                        |
|                   | Pimienta                                                                   |
| 50 gr             | aceite de oliva y mantequilla a partes iguales                             |
| <b>Aromáticos</b> |                                                                            |
|                   | (tomillo, romero, ajo, laurel, vayas de enebro y pimienta, licor o brandy) |
| 1dl               | fondo oscuro de caza                                                       |

## Preparation

**Garnish** Fried quinoa, delicate sesame seeds, berries, potatoes glazed in truffle oil, smoked parmentier cream, truffle slices, tender leaves.

**Preparation** Pluck and carefully debone the birds, keeping only the bones of wing, neck and lower part of the thighs; set aside viscera. Mince the meat of one turtledove, mix with viscera and season. Use this mixture for stuffing the other dove.

Fill the second turtledove with the minced mixture, pumpkin purée and truffle.

Truss up using a needle and thread trying to maintain the original shape of the turtledove so that bird can be identified after cooked.

Marinate the meat and vacuum pack; set aside for 24 hours.

Brown with the bones and soak them in the wildfowl gravy. Cook for 1 hour, blend and pass through a cloth filter, reduce, thicken and set aside.

Vacuum cook and adjust the temperature to 55° C for 20 minutes. Open, drain and brown the whole bird in butter and oil, flambé if desired. Remove the trussing thread and set aside.

Glaze with the sauce and return to the oven for 3 minutes, remove and carve for serving.

Serve with garnishing and trimmings.

**Comments** It is a summer season bird, whose meat is subtle and succulent when cooked. This same recipe could be used for any bird of similar size, such as pigeons, ring doves, woodcocks or snipes.

## Ingredients

|                             |                                                                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 2                           | European turtledoves (wild migratory bird)                                        |
| 25 g                        | pumpkin purée                                                                     |
| 25 g                        | truffle                                                                           |
|                             | Salt                                                                              |
|                             | Pepper                                                                            |
| 50 g                        | olive oil and butter, in equal parts                                              |
| <b>Aromatic ingredients</b> |                                                                                   |
|                             | (thyme, rosemary, garlic, bay leaf, juniper leaves and pepper, liqueur or brandy) |
| 1dl                         | dark wildfowl gravy                                                               |

# Guiso de alubia de careta, calabaza, níscalos y acelga

*Black-eyed pea stew, pumpkin, saffron milk cap mushrooms and swiss chard*



Vicente Patiño

Restaurante: Saiti  
Cocinero: Vicente Patiño

## Elaboración

**Guiso de alubia de careta** Introducir los ingredientes del guiso en una olla exprés y cocer por espacio de 20 minutos y reservar.

**Caldo de cangrejo** Elaborar un sofrito tradicional con los cangrejos y la verdura, una vez esté muy tostado añadir el pimentón y el brandy, mojar con el agua y cocer hasta obtener la textura deseada. Reservar.

**Niscalos** Limpiar los niscalos de tierra, envasar y confitar al vacío a 65° durante 15 minutos y a continuación, los enfriarlos.

**Velo de acelga** Calentar una parte del licuado de acelga con el Agar Agar y la gelatina vegetal, llegar a ebullición y mezclar con la otra parte del licuado. Extender en una placa, dejar enfriar y cortar con un molde de forma circular.

## Ingredientes

### Guiso de alubia de careta

500 gr alubias en remojo  
2 litros agua mineral  
150 gr cebolla  
150 gr zanahoria  
1 hoja de laurel  
1 gr pimienta rosa  
150 gr calabaza

### Calabaza

100 gr de calabaza cortada en dados y sin piel

### Caldo de cangrejo

750 gr cangrejos  
3 litros agua mineral  
3 dientes de ajos

150 gr zanahoria

150 gr cebolla

C/s aceite virgen extra

C/s pimentón, brandy

### Niscalos

250 gr niscalos

C/s aceite virgen extra

C/s ajo y tomillo

### Velo de acelga

500 ml hojas de acelga licuadas

3 gr Agar Agar

2,8 gr gelatina vegetal

### Otros

C/s germinados de acelga roja y amarilla

C/s aceite virgen extra

C/s pimienta

## Preparation

**Black-eyed pea stew** Place the ingredients of the stew in a pressure cooker, cook for 20 minutes and set aside.

**For crab stock** Sauté crabs and vegetables in the traditional way. Once they are browned, add paprika and brandy, dip in the water and cook until obtaining the desired texture. Set aside.

**For saffron milk cap mushrooms** Clean the saffron milk cap mushrooms to remove soil, vacuum pack and confit at 65° C for 15 minutes; then cool them.

**For the chard blanket** Heat one part of the liquefied chards with agar and vegetable gelatine, bring to a boil and mix with the rest of liquefied chards. Spread on a tray, cool and cut with a circular mould.

## Ingredients

### For black-eyed pea stew

500 g black-eyed peas, soaked  
2 litres mineral water  
150 g onion  
150 g carrot  
1 bay leaf  
1 g pink paprika  
150 g pumpkin

### For pumpkin

100 g diced pumpkin, peeled

### For crab stock

750 g crabs  
3 litres mineral water  
3 garlic cloves  
150 g carrot  
150 g onion

Extra virgin oil (to taste)  
Paprika (to taste)  
Brandy (to taste)

### saffron milk cap mushrooms

250 g saffron milk cap mushrooms  
Extra virgin oil (to taste)  
Garlic and thyme (to taste)

### For the chard blanket

500 ml liquefied chard leaves  
3 g agar  
2.8 g vegetable gelatine

### Others

Red and yellow chard sprouts (to taste)  
Extra virgin oil (to taste)  
Paprika (to taste)





# Pato azulón, alubias de viver y morteruelo

## *Mallard, viver beans and morteruelo*



Bernd Knöller

✕ Raciones: 4 personas  
Serves: 4 people

🕒 Tiempo de preparación: 12 hours  
Preparation time: 12 hour

Restaurante: RiFF  
Cocinero: Bernd Knöller y Javier Palomares

## Elaboración

Deshuesar los patos y guardar las pechugas.  
Hacer un buen caldo con las carcasas del pato bien tostadas y cocinarlo mínimo durante 12 horas.  
Poner las judías en remojo durante 12 horas y cocerlas con una parte del caldo del pato.

**Morteruelo** Dorar bien los hígados y sacarlos de la sartén.  
Introducir el resto de los ingredientes del morteruelo en la sartén y saltearlos bien. Reincorporar los hígados y añadir parte de caldo del pato si es necesario.  
Mezclarlo todo con el robot de cocina para conseguir un puré.  
Rehogar los dientes de ajo en un poco de caldo de pato y ligarlo con la minipimer.  
Hacer las pechugas a la plancha con la piel bien crujiente y terminarlo con un golpe de horno hasta conseguir una temperatura en el centro de 49°C.  
Por último, montar y emplatar como en la foto.

## Ingredientes

- 2 patos azulones (silvestres)
- 100 gr Judías de Viver remojadas durante 12 horas en agua mineral
- 200 gr Mire poix (zanahoria, puerro, cebolla, tomate)
- 2 ajos negros para el puré
- Morteruelo**
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 200 gr hígado y corazones de pato (añadir más si es necesario)
- 200 ml caldo reducido de pato
- 10 gr aceite de oliva Virgen
- Tomillo
- Romero
- Canela
- Brandy
- Pimentón
- Sal marina sin refinar

## Preparation

Bone the ducks and keep the breasts aside.  
Make a good stock with the roasted duck bones and cook it for at least 12 hours.  
Leave beans to soak for 12 hours and cook them with part of the duck stock.

**Preparation of the morteruelo** Brown the livers and remove them from the frying pan. Put the rest of the morteruelo ingredients in the frying pan and sauté. Put the livers back in and add some duck stock if necessary.  
Mix everything with the food processor to get a purée.  
Sauté the garlic cloves in a little duck stock, thicken with the mini blender.  
Grill the breasts until the skin is crispy and finish in the oven until the temperature in the centre is 49° C.  
Finally, assemble and serve as in the photo.

## Ingredients

- 2 mallards (wild)
- 100 gr Viver beans left to soak in mineral water for 12 hours
- 200 gr Mirepoix (diced carrot, leek, onion and tomato)
- 2 heads of black garlic for the purée
- Morteruelo**
- 1 onion
- 3 cloves of garlic
- 200 gr duck liver and hearts (add more if necessary)
- 200 ml reduced duck stock
- 10 gr virgin olive oil
- Thyme
- Rosemary
- Cinnamon
- Brandy
- Paprika
- Unrefined sea salt



# Empanada de langostinos

## *Prawn pie*



Manuel Alonso

✕ Raciones: 1 persona  
Serves: for 1 person

Restaurante: Casa Manolo  
Cocinero: Manuel Alonso

## Elaboración

Congelar la yema de huevo, descongelar y mantener durante 6 minutos en baño maría a 62°C. Batir hasta conseguir una crema espesa y reservar en manga.

Texturizar la salsa americana con gelcrem y reservar en manga.

Guardar el gochu-jang, el puré de cebolla quemada y el toffe de ajo en manga.

Mezclar la salsa de langostinos con el hondashi y añadir a la nata montada con movimientos envolventes. Reservar en manga.

Pelar los langostinos y cortar las colas en 3 trozos cada una. Introducir en el aceite de jengibre y reservar.

Freír las dos obleas de gyoza.

**Emplatado** Disponer una oblea en el plato y sobre esta el cremoso de langostinos. A continuación, colocar los trozos de langostino atemperados en el calentaplatos.

Tapar con la segunda oblea y sobre esta disponer la yema, americana, toffe, gochu-jang, cebolla quemada y salsa mary de manera estratégica y decorativa. Terminar con unas hojas de eneldo.

## Ingredientes

- 2 obleas de masa de gyoza
- 2 yemas de huevo
- 50 gr salsa Americana
- 50 gr agua de perejil
- 50 gr toffe de ajo
- 50 gr Gochu-Jang
- 50 gr puré de cebolla quemada
- 100 gr salsa de langostinos reducida
- 80 gr nata montada
- 5 gr Hondashi
- 2 langostinos frescos
- 150 gr aceite jengibre
- Eneldo fresco
- Gelcrem fred

## Preparation

Freeze the egg yolk, defrost and keep in bain-marie at 62° C for 6 minutes. Whisk until it becomes a thick cream and set aside in piping bag.

Thicken American sauce with Gelcrem and set aside in piping bag

Set aside the gochujang, the burned onion purée and the garlic toffee in piping bag.

Mix the prawn sauce with the Hon-Dashi and add the whipped cream with encircling movements. Set aside in piping bag.

Peel the prawns and cut the tails into 3 pieces each. Place in the ginger oil and set aside.

Fry the two gyoza wafers.

**Presentation** Arrange a wafer on the plate and place the shrimp cream on top of it. Then, place the shrimp pieces at room temperature on the plate warmer.

Cover with the second wafer and on top, arrange the yolk, American sauce, toffee, gochujang, burnt onion and Sauce Mary in a strategic and decorative way. Finish with a few dill leaves.

## Ingredients

- 2 wafer-thin slices of gyoza dough
- 2 egg yolks
- 50 gr American sauce
- 50 gr parsley water
- 50 gr garlic toffee
- 50 gr gochujang
- 50 gr burnt onion puree
- 100 gr prawn sauce, reduced
- 80 gr whipped cream
- 5 gr Hon-Dashi
- 2 fresh prawns
- 150 gr ginger oil
- Fresh dill
- Gelcrem Fred (thickening agent)





# Copa del rey

## King's Cup



Juan Carlos Vázquez

✕ **Personas:** 5 ó 6 personas  
**Serves:** 5 or 6 people

🕒 **Tiempo de preparación:**  
de 30 a 45 minutos  
**Preparation time:**  
30 to 45 minutes

**Restaurante:** El Mirador del Castell  
**Cocinero:** Juan Carlos Vázquez

## Elaboración

En una cacerola mezclar el azúcar y la gelatina. Añadir las yemas de huevo y la leche.

Cocinar a fuego medio y remover de forma continuada hasta que la gelatina se disuelva y comience a burbujear.

Retirar del fuego y mezclar con la calabaza. A continuación, dejar enfriar durante 20 minutos

**Presentación** Colocar la mezcla en una copa con caramelo en el fondo, elaborado previamente. Mantener en el frigorífico hasta su consumo.

## Ingredientes

- 150 gr azúcar
- 20 gr gelatina en polvo
- 100 ml leche descremada
- 3 yemas de huevo
- 400 gr calabaza asada, escurrida y triturada

## Preparation

Mix sugar and gelatine in a saucepan. Add egg yolks and milk.

Cook at medium heat and stir continuously until gelatine dissolves and begins to bubble.

Remove from heat and mix with pumpkin. Then, let it cool for 20 minutes.

**Presentation** Place the mixture in a glass with caramel sauce (previously prepared) on the bottom. Keep in the refrigerator until consumption.

## Ingredients

- 150 gr sugar
- 20 gr gelatine powder
- 100 ml skimmed milk
- 3 egg yolks
- 400 gr baked pumpkin, drained and crushed



# Membrillo hervido en olla

Canelón de membrillo hervido - Menjar blanc de almendra y azafrán – Requesón y nueces  
– Bizcocho de romero.

## Boiled quince

Boiled quince cannelloni – Menjar blanc (Blancmange) of almond and saffron – Cottage cheese and walnuts – Rosemary sponge cake.

**Restaurante:** Hotel Restaurante Mont Sant  
**Cocinero:** Toni López y David Molina

## Elaboración

**Puré de membrillo** Hervimos el membrillo con el jarabe aromatizado y todas las especias. Reservamos para hacer la gelatina y trituramos el membrillo muy fino con la mantequilla.  
**Gelatina de membrillo** Licuamos el membrillo y mezclamos con el jarabe especiado. Añadimos la gelatina hidratada y estiramos en una placa de 5mm y dejamos reposar en frío.  
**Menjar blanc** Aromatizamos la leche con la piel del limón, el azafrán y la canela y lo colamos. Cocemos la harina de arroz con la leche y el azúcar hasta formar una crema fina. Añadimos la harina de almendra y lo pasamos a un sifón.  
**Mousse de requesón** Blanqueamos las yemas con azúcar al baño de maria a 72°. Añadimos la gelatina hidratada y lo dejamos refrescar hasta el punto aceitoso. Añadimos el requesón e incorporamos la nata montada y las nueces.  
**Sorbete de membrillo** Trituramos el membrillo con un poco de agua de membrillo y lo congelamos.  
**Esponja de romero** Pasamos todos los ingredientes del bizcocho por la batidora, colamos y llenamos el sifón. Cocemos durante 30 segundos al microondas.

**Presentación** Cortamos la gelatina rectangular para montar el canelón de puré de membrillo. En el fondo el “Menjar blanc” de azafrán. Acompañamos con el mousse de requesón y el sorbete de membrillo. Guarnecemos con el bizcocho romero y los dados de membrillo.

## Ingredientes

- Puré de membrillo**
  - 500 gr membrillo
  - 400 gr jarabe
    - Canela, Nuez moscada
    - Clavo, Macis
    - Pimienta negra
  - 20 gr mantequilla
- Gelatina de membrillo**
  - 400 gr membrillo
  - 250 gr jarabe aromatizado
  - 5 hojas gelatina
- Menjar blanc**
  - 40 gr harina de arroz
  - 20 gr harina de almendra
  - 350 gr leche
    - Azafrán, Canela, Limón
  - 60 gr azúcar, Sifón
- Mousse de requesón**
  - 200 gr requesón
  - 80 gr yema
  - 120 gr azúcar
  - 200 gr nata
  - 2 hojas gelatina
  - 30 gr nueces
- Sorbete de membrillo**
  - 80 gr membrillo
  - 20 gr agua
- Esponja de romero**
  - 30 gr romero en polvo
  - 20 gr azúcar
  - 120 gr claras
  - 80 gr yemas
  - 25 gr harina
  - Sifón

## Preparation

**Quince purée** Boil quince with the aromatised syrup and all the spices. Set aside to make the gelatine and grind the quince finely in a blender with the butter.  
**Quince gelatine** Liquefy the quince and mix with spiced syrup. Add the hydrated gelatine and stretch on a tray (5 mm thick) and leave to cool.  
**Menjar blanc** Aromatise milk with lemon peel, saffron and cinnamon and strain it. Cook the rice flour with milk and sugar until it makes a fine cream. Add the almond flour and pour into a siphon.  
**Cottage cheese mousse** Beat the yolks with sugar in a bain-marie at 72°C. Add the hydrated gelatine and let it cool down until it becomes a little oily. Add the cottage cheese and introduce the whipped cream and nuts.  
**Quince sorbet** Blend the quince with a little quince water and freeze it.  
**Rosemary sponge** Grind all the ingredients of the cake in blender, strain and fill the siphon. Cook in the microwave for 30 seconds.

**Presentation** Cut gelatine in a rectangular shape to assemble the quince purée cannelloni. At the base, place the saffron blancmange. Serve with ricotta mousse and quince sorbet. Garnish with rosemary sponge cake and quince cubes.



David Molina  
y Toni López

## Ingredients

- Ingredient for quince purée**
  - 500 gr quince
  - 400 gr syrup
    - Cinnamon, Nutmeg
    - Clove, Nutmeg shell
    - Black pepper
  - 20 gr butter
- Quince gelatine**
  - 400 gr quince
  - 250 gr aromatised syrup
  - 5 sheets gelatine
- Menjar blanc**
  - 40 gr rice flour
  - 20 gr almond flour
  - 350 gr milk, Saffron
    - Cinnamon, Lemon
  - 60 gr sugar, Siphon
- Cottage cheese mousse**
  - 200 gr cottage cheese
  - 80 gr yolk
  - 120 gr sugar
  - 200 gr cream
  - 2 sheets gelatine
  - 30 gr nuts
- Quince sorbet**
  - 80 gr quince
  - 20 gr water
- Rosemary sponge**
  - 30 gr rosemary powder
  - 20 gr sugar
  - 120 gr egg white
  - 80 gr yolk
  - 25 gr flour
  - Siphon



# Estofado de carne con menjar blanc

## Meat stew with blanc menjar (blancmange)



Carlos Gámez

✕ Raciones: 4 personas  
Serves: for 4 people

Restaurante: SaboreArte  
Cocinero: Carlos Gámez

### Elaboración

Salpimentar el pollo y dorarlo. Con las verduras hacer una bresa y añadir el pollo dorado, el caldo y los aromáticos. Hervir a fuego medio hasta que los cuartos estén tiernos. Sacar el pollo, colar el caldo y reducirlo hasta que espese un poco.

**Menjar blanc** Hervir la leche de almendra con la harina de arroz hasta obtener una textura cremosa. Cortar almendras a la mitad.

**Presentación** Poner en la base del plato el menjar blanc, colocar el pollo encima y glasearlo con la salsa. Por último decorar el plato con pieles de naranja confitadas y la almendra tostada.

### Ingredientes

- 4 cuartos traseros de pollo
- 3 cebollas
- 6 zanahorias
- 2 tomates
- 500ml leche de almendras
- 50 gr harina de arroz
- c/s almendras tostadas
- 1 piel de limón
- 1 piel de naranja
- 2 hojas de laurel
- 2l caldo de pollo o agua
- c/s pieles de naranja confitadas

### Preparation

**Preparation** Season with salt and pepper and brown the chicken. Braise vegetables and add the browned chicken, stock and aromatic ingredients. Boil over medium heat until the hindquarters are tender. Take out the chicken, strain stock and reduce until slightly thickened.

**Menjar blanc:** Boil the almond milk with the rice flour until it has a creamy texture. Cut almonds in half.

**Presentation** Put the menjar blanc at the bottom of the plate, place the chicken on top and glaze with the sauce. Finally, decorate the dish with confited orange peel and toasted almonds.

### Ingredients

- 4 chicken hindquarters
- 3 onions
- 6 carrots
- 2 tomatoes
- 500 ml almond milk
- 50 g rice flour
- Toasted almonds (to taste)
- 1 lemon peel
- 1 orange peel
- 2 bay leaves
- 2 litres chicken stock or -water
- Confited orange peel (to taste)



# Sonsega de Vedella

*Sonsega of beef*

**Restaurante:** Restaurante Casa Jose  
**Cocinero:** David Juan Justicia



David Juan Justicia

✕ **Raciones:** 4 personas  
*Serves: for 4 people*

🕒 **Tiempo de preparación:**  
1 h y 30 min  
**Preparation time:**  
*1 to 30 minutes*

## Elaboración

En una cazuela calentar el aceite y la manteca, cuando esté caliente salpimentar y sofreír la ternera y retirar.

En otra sartén sofreír la cebolla cortada a láminas junto con las hierbas aromáticas y añadir un poco de agua y rebajar.

Sofreír a parte el hígado y retirar.

Poner una rebanada de pan junto con el zumo de naranja dentro de un mortero y a continuación, añadir el hígado, la pimienta, los clavos y la canela. Triturarlo todo e ir añadiendo un poco de agua para diluir.

Añadir la ternera al sofrito de cebolla junto con el caldo de pollo, el agua y la miel, cuando empiece a hervir añadir la picada del hígado y dejarlo a fuego lento durante una hora aproximadamente hasta que la ternera esté tierna y la salsa ligada. Por último, comprobar de sal y servir. El resultado es un guiso de ternera agri dulce típica de la cocina medieval.

## Ingredientes

- 1 Kg** ternera troceada
- 20 gr** manteca
- 20 gr** aceite de oliva
- 1** cebolla
- 1** rebanada de pan
- 20 gr** miel
- 1** hígado de ternera
- 20 gr** zumo de naranja
- 5** clavos de olor
- 600 gr** caldo de carne
- 200 gr** agua
- 3 gr** pimienta
- 1 c/s** tomillo
- 1 c/s** granada picada
- ½ c/s** canela molida

## Preparation

Heat the oil and lard in a saucepan. When hot, season, sauté the beef and set aside.

In another frying pan sauté sliced onion together with aromatic herbs, add a little water to t.

Apart, sauté the liver and set aside.

Place a slice of bread with the orange juice in a mortar, and then add the liver, pepper, cloves and cinnamon. Grind everything and add some water to dilute.

Add the beef to the fried onion together with the chicken stock, water and honey. When it begins to boil add the minced liver and let simmer for about an hour until the beef is tender and the sauce has thickened. Finally, check salt to taste and serve. The result is a sweet and sour beef stew typical of medieval cuisine.

## Ingredients

- 1Kg** beef cut into pieces
- 20 g** lard
- 20 g** virgin olive oil
- 1** onion
- 1** slice of bread
- 20 g** honey
- 1** beef liver
- 20 g** orange juice
- 5** cloves
- 600 g** chicken stock
- 200 g** water
- 3 g** paprika
- 1** soup spoon of thyme
- 1** soup spoon of chopped up pomegranate
- ½** soup spoon of ground cinnamon





# Ricard Camarena Restaurant

## Ricard Camarena

— **Esp**

La cocina de Ricard Camarena viene marcada por los productos de proximidad que le ofrece su despensa: el mar y la huerta. El cocinero tiene una relación muy especial con agricultores de Valencia que cultivan para él, en exclusiva, las verduras y hortalizas que posteriormente cocina en sus restaurantes.

Su propuesta gastronómica se caracteriza por el sabor, la temporalidad y el respeto al producto. Y su cocina está repleta de matices: ácidos, picantes, cítricos, amargos... una propuesta muy personal e innovadora que ha ido forjando desde el año 2000.

Camarena ha revolucionado la forma de elaborar caldos, jugos, fondos... sin apenas utilizar agua y aprovechando la humedad de los propios productos que cocina. Estas novedosas técnicas se han visto plasmadas en el libro 'Caldos. El Código del Sabor' que se publicó en noviembre de 2015.

El cocinero cuenta con una Estrella Michelin y tres Soles Repsol por 'Ricard Camarena Restaurant', que se acaba de trasladar al Centro de Arte Bombas Gens. Además regenta su local más ecléctico 'Canalla Bistro' (un Sol Repsol) en el barrio de Ruzafa; 'Central Bar', el bar del Mercado Central, y 'HABITUAL', su visión gastronómica del Mediterráneo occidental en el Mercado de Colón.

Durante el mes de agosto de 2016 inauguró 'Canalla Bistro México', en Ciudad de México, y en junio de 2017 abrió 'Canalla Bistro Madrid' en Platea Madrid.

— **Eng**

*Ricard Camarena's cuisine is characterised by the local produce which are at hand in his pantry: sea and "huerta" (irrigated vegetable gardens). The chef has a very special relationship with farmers in Valencia who cultivate exclusively for him the vegetables and garden produce that he later cooks in his restaurants.*

*His gastronomic proposal is based on taste, seasonal produce and respect for the product. His cuisine is packed with the finest shades of taste (acid, hot, fruity, bitter, etc.), making this a highly personal and innovative project, which he has been carving out since 2000.*

*Camarena has revolutionised the way of preparing stocks, juices and bases, hardly using any water and taking advantage of the moisture contained in the products he cooks. These novel techniques have been included in the book "Caldos. El Código del Sabor" (Stocks. The Taste Code), which was published in November 2015.*

*The chef was awarded a Michelin Star and three Repsol Suns for his Ricard Camarena Restaurant, which has been just transferred to Bombas Gens Art Centre. He also runs his most eclectic premises, "Canalla Bistro" (one Repsol Sun), in the district of Ruzafa; "Central Bar", in Mercado Central; and "HABITUAL", where he shows his culinary vision of the western Mediterranean, in Mercado de Colón.*

*In August 2016, he inaugurated "Canalla Bistro Mexico" in Mexico City and in June 2017, opened "Canalla Bistro Madrid" in Platea Madrid.*



# Apicius

## Quique Medina

— **Esp**

“Apicius es el resultado de nuestra forma de ver la gastronomía. Una cocina de sa- bores limpios y olores nítidos, tratando de mantener los sabores de antaño”. Así definen su proyecto Quique Medina e Yvonne Arcidiacono, una sólida pareja al frente de Apicius. La suya es una cocina mediterránea, rigurosa con las estaciones. Elaboraciones minuciosas y técnicamente impecables.

Estudia en la escuela de Hostelería de Barcelona, en la UAB, realiza varios stages en Toulouse y la Costa Azul.

En el Gran Hotel Son Net, 5\* en Mallorca y en el Bulli de Sevilla (2\* michelin). En 2007 abren Apicius, su propio restaurante.

Reconocimientos: Recomendado por la Guía Michelin, 2 soles Repsol y 2º cocinero revelación 2013)

— **Eng**

*“Apicius is the result of our vision of gastronomy. A cuisine of clean flavors and distinct aromas, endeavoring to maintain the tastes of yesteryear.” This is how Quique Medina and Yvonne Arcidiacono, the solid partners that head Apicius, define their project. Theirs is Mediterranean cuisine, rigorous about the seasons. Carefully elaborated and technically impeccable, the product is always the protagonist.*

*Enrique’s formation was at the Catering School of Barcelona. At the UAB he attended several training sessions in Toulouse and on the French Riviera, at the Gran Hotel Son Net, 5\* in Majorca and at the Bulli in Seville (2\* Michelin). In 2007 they opened their own restaurant, Apicius.*

*Recognitions: recommended by the Michelin guide, 2 suns with Repsol, 2nd Cook of the Year 2013.*





# La Marítima

## Fernando Ferrero

— **Esp**

La apuesta por la cocina mediterránea y de mercado del restaurante “La Marítima” tiene el sello de calidad del Grupo La Sucursal y sus 25 años de historia en la gastronomía valenciana. Su amplia oferta en arroces y pescados, su cuidado interiorismo inspirado en el paisaje de la huerta valenciana y la luz del Mediterráneo, y su privilegiada ubicación en el emblemático edificio Veles e Vents, son los principales alicientes de una interesante propuesta con la que Valencia y su gastronomía, por fin miran al mar.

Fernando Ferrero es el actual Jefe de Cocina de “La Marítima”. Este joven ilicitano cuenta con una dilatada trayectoria en cocinas locales e internacionales. Su amplia experiencia en arroces, pescados y alta cocina le ha servido para destacar en certámenes como el V Concurso Internacional de Cocina Creativa Gamba Roja de Denia 2016 o para liderar los fogones de una de las cocinas más potentes de la ciudad.

— **Eng**

*“La Marítima” restaurant’s commitment to fresh Mediterranean cuisine is the hallmark of quality of La Sucursal group, which has 25 years of history in Valencian gastronomy. The wide variety of fish and rice dishes, the careful interior design inspired in the landscape of the Valencian “huerta” (irrigated vegetable gardens) and the Mediterranean light, along with its privileged location in the emblematic building Veles e Vents, are the main attractions of an interesting project, whereby Valencia and its gastronomy finally look out to sea.*

*Fernando Ferrero is the current Chef of “La Marítima”. This young man from Elche has had an extensive career in local and international kitchens. His wide experience in fish and rice dishes and in haute cuisine has served him to stand out in competitions such as the fifth International Competition Cocina Creativa Gamba Roja de Denia 2016 or to head the kitchen staff of one of the city’s major restaurants.*



# Saiti

## Vicente Patiño

— **Esp**

De madre y abuelos cocineros que le inculcaron la pasión por la cocina, Vicente Patiño se formó en el Centro de Turismo de Gandía en el que realizó diferentes cursos: servicio de sala, cocina y repostería. Entró en las cocinas del hotel Buenavista y dirigió el Restaurante Sal de Mar, en Denia. Trampolín que le llevó a recibir el galardón de Cocinero Revelación de Madrid Fusión (2007).

Dirigió el restaurante Óleo y la Embajada, en Valencia y trabajó mano a mano con cocineros como Miquel Ruiz o José Carlos Gráfica, pero tras casi 22 años de experiencia en los fogones de varios restaurantes, decidió abrir el suyo propio, Saiti. Se trata de un pequeño restaurante de alta cocina con productos de temporada, sabrosa y llena de matices que ha recibido importantes reconocimientos como el distintivo BiBGourmand de la Guía Michelin y 1 Sol de la Guía Repsol. En breve abrirá su segunda apuesta gastronómica en Valencia, Sucar - cuina i tradició.

— **Eng**

*His mother and grandparents were cooks who instilled in him a passion for cooking, Vicente Patiño, he trained at the Gandía Tourism Centre where he took various courses: restaurant service, cooking and baking. He began at the kitchens of the Buenavista Hotel and ran the Sal de Mar restaurant in Denia. This was the springboard that led to him receiving the award for Revelation Chef at Madrid Fusion (2007).*

*He ran the Óleo and La Embajada restaurants in Valencia and worked closely with chefs like Miquel Ruiz and José Carlos Gráfica, but after nearly 22 years of experience in the kitchens of various restaurants, decided to open his own, Saiti. A small restaurant offering haute cuisine: seasonal, tasty and laden with nuances. This small haute cuisine restaurant, which uses tasty seasonal products, full of subtle nuances, has received important awards, such as the BiB Gourmand from the Michelin Guide and one Sun from the Repsol Guide. They will soon launch their second gastronomic project in Valencia: Sucar - cuina i tradició.*





# RiFF

## Bernd Knöller

— **Esp**

Bernd Knöller (1962, Alemania). Comenzó su aprendizaje a los 15 años en el Hotel Ochsen. A los 18 años inicia una andadura vital y profesional alrededor del mundo que le llevó a Londres (Kensington Hilton), Chester (Grosvenor Hotel), Düsseldorf (Walliser Stuben, 2 estrellas Michelin), Suiza (Park Hotel Beausite) o Berlín (Restaurante Maitre) donde conoció a Henry Levy, su gran maestro de cocina.

En 1991 se traslada a España y, tras su paso por el prestigioso Akelarre, Ma Cuina o El Ángel Azul (su primer restaurante en Valencia), en 2001 hace realidad su gran sueño gastronómico, el restaurante RiFF, un local con el que consigue su primera estrella Michelin en el año 2009 y que actualmente cuenta también con dos soles de la Guía Repsol.

— **Eng**

*Bernd Knöller (1962, Germany). He began his training at the age of 15 at Hotel Ochsen. At the age of 18, he started travelling around the world in pursuit of his professional career in several European cities, such as London (Kensington Hilton), Chester (Grosvenor Hotel), Düsseldorf (Walliser Stuben, 2 Michelin stars), Switzerland (Park Hotel Beausite) or Berlin (Maitre Restaurant), where he met Henry Levy, his great master chef.*

*In 1991, he moved to Spain and, following his experience in the prestigious Akelarre, Ma Cuina or El Ángel Azul (his first restaurant in Valencia), in 2001 his great gastronomic dream became reality in the shape of his restaurant RiFF, where he would win his first Michelin star in 2009 and, more recently, two Repsol Guide suns.*



# Casa Manolo

## Manuel Alonso

— **Esp**

Manuel Alonso se inspira en sus padres, por los que siente devoción. Se recuerda pegado siempre al delantal de su madre como queriendo aprender desde muy niño sus secretos de cocina. En 2012, Manuel, que hasta esa fecha había sido más maitre que chef, toma las riendas de la cocina donde vuelca todo su conocimiento y perseverancia. Sus inquietudes, siempre latentes, afloran pronto. En pocos años, la evolución es espectacular y llegan los reconocimientos.

Detallista, tenaz, creativo, inquieto, busca la perfección. “Un plato no ha de ser nunca producto del azar, todo está pensado, meditado; todo tiene un porqué.”

La cocina de Casa Manolo figura en las más prestigiosas guías del país, Michelin, Repsol, Gourmetour, entre otras. En 2014 La Guía Michelin le otorga su primera estrella y en 2016 La Guía Repsol su segundo Sol, reconocimientos a la constancia y al trabajo de muchos años.

Manuel Alonso practica una cocina instintiva, de sensaciones, de sentimiento. Se inspira en el mar, en el diálogo con el entorno, echa mano de su raíces y desnuda la materia prima, porque necesita ver el alma del producto, entenderlo, y a partir de ahí crear y conceptualizar cada uno de sus platos. Es amante incondicional del producto de temporada y muta en función del mercado. Manuel lleva al límite la palabra sabor, su reto potenciarlo al máximo, sin máscaras y disfraces.

— **Eng**

*Manuel Alonso takes inspiration from his parents, who he greatly admires. He still remembers himself hanging on to his mother's apron as if he wanted to learn her cooking secrets from a very young age. In 2012, Manuel, who until that date had been more maitre than chef, takes over in the kitchen, where he gives expression to all his knowledge and perseverance. His eagerness to find out, always latent, would soon emerge. In just a few years, his evolution has been spectacular and has received merited recognition.*

*Meticulous, tenacious, creative, restless, he always seeks perfection. “A plate must never be the product of chance; everything is thought out, meditated: everything has a reason”.*

*Casa Manolo features within the most prestigious guides of the country, including Michelin, Repsol, and Gourmetour. In 2014, he was awarded his first star by Michelin Guide and in 2016, his second sun by Repsol Guide, recognising his consistency and work of many years.*

*Manuel Alonso's cooking is full of intuition, sensations and feelings. His inspiration comes from the sea, from the dialogue with the surroundings; he turns to his roots and exposes the raw material since he needs to see the soul of the product, to understand it. Having arrived at this point, he creates and conceptualises each of his dishes. He is an unconditional lover of seasonal products and varies them depending on the market. Manuel takes the word “flavour” to the limit, his challenge being to maximize it, without masks or costumes.*





# El Mirador del Castell Juan Carlos Vázquez

— **Esp**

El Restaurante el Mirador del Castell se encuentra situado en un lugar privilegiado a más de 300m de altitud en la impresionante fortaleza medieval del Castillo de Xàtiva.

Gracias a su situación podrá visitar la fortaleza dando un paseo y finalizar con la degustación de platos típicos de la Comarca de la Costera.

— **Eng**

*El Mirador del Castell Restaurant is located in a privileged place, at an altitude of more than 300 m, in the impressive medieval fortress of Xàtiva Castle.*

*This splendid location makes it easy to go for a stroll around the fortress and round it off by tasting typical dishes of the Comarca de la Costera (coastal area).*



# Hotel Restaurante Montsant David Molina y Toni López

— **Esp**

Trabajando juntos desde hace tres años, el equipo de Montsant, con Toni López Prats a la cabeza, persiguen objetivos comunes y responsabilidades compartidas. Combinan sus aprendizajes y especialidades para impulsar el trabajo diario con creatividad. No renuncian a la tradición, al contrario, no olvidan que están en la tierra donde acaba la huerta y empieza el secano. Montsant, situado en *La Costa del Castell* de Xàtiva con un emplazamiento privilegiado, contribuye a que su cocina sea sabrosa, potente, intensa y por encima de todo muy trabajada para sacar lo mejor en cada producto.

— **Eng**

*The Montsant team, led by Toni López Prats, who has been working together for the last three years, have the same goals and share responsibilities. They combine their knowledge and expertise to creatively promote their daily work. They do not give up traditions, on the contrary, they never forget that they are in the land where the “huerta” (irrigated vegetable gardens) ends and the dry land begins. The privileged location of Montsant in La Costa del Castell of Xàtiva, contributes to their tasty, powerful, intense cuisine, which has been specially prepared to get the best out of each product.*





# SaboreArte

## Carlos Gámez

— **Esp**

El restaurante SaboreArte surge de la unión de una pareja apasionada por la hostelería, Carlos Gámez, en la cocina y Rocío Corts, en sala y entendida de vinos. Ofrecen una cocina tradicional con productos de temporada y proximidad, en la que predomina y está presente la influencia de otras culturas, sin olvidarse nunca del buen servicio en la mesa.

— **Eng**

*The restaurant SaboreArte has emerged from the combined commitment of a couple who are passionate about hospitality and catering: Carlos Gámez as chef and Rocío Corts as head waiter and wine expert. They offer a traditional cuisine with seasonal local products, where the influence of other cultures predominates, not to mention the good table service.*



# Restaurante Casa Jose David Juan Justicia

— **Esp**

El restaurante Casa Jose, dirigido por Jose Manuel Navarro está situado en la playa de Gandía a 150 metros del mar. Es un restaurante de comida tradicional valenciana que cuenta con más de 18 años de experiencia y que utiliza productos de proximidad y kilometro cero. Disponen de un huerto propio en el que cultivan sus verduras que van directamente a los platos de su restaurante.

— **Eng**

*Casa Jose, led by Jose Manuel Navarro is located at Gandia beach, 150 metres from the sea. This traditional Valencian food restaurant, which has been open for more than 18 years, uses local and zero kilometres products. They have their own garden where they grow the vegetables that go directly to the dishes of their restaurant.*





Recetario Ruta de Los

# BORGIA



**CONHOSTUR**  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

