

8 MENÚS LLIRIANOS 2011

del 15 de septiembre al 31 de octubre



ASADOR "SIGLO XXI"
RESTAURANTE Y HABITACIONES
Telf. 96 279 37 35
C/ Ntra. Sra de Montiel nº34
(esquina C/ Benisanó)
46160 Lliria (Valencia)

Asador

SIGLO XXI

22€

IVA incluido



ENTRANTES
Timbal de setas con longaniza de Lliria
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos y tomate de Lliria

PLATO PRINCIPAL a elegir
Lomo de bacalao con "sambarot" lliriano o
Carrillada de cerdo estofada con verduritas de la huerta lliriana

POSTRE
Puding de "carabassa" lliriana con salsa de chocolate negro

BODEGA
Vino tinto Viñas de Calles Roble (D.O. Valencia)
Agua mineral

Restaurante

LA TAULA DE LLÍRIA

24€

IVA incluido



ENTRANTES
Sepietas de playa con habitas de cosecha propia
Croquetas de acelgas y queso fresco sobre pasta de "botifarra" lliriana

PLATO PRINCIPAL a elegir
Arroz de marisco con alcachofas de la huerta de Lliria (paella o meloso) o
Chuletillas de cordero con "sambarot" lliriano

POSTRE
Surtido de postres llirianos

BODEGA
Vino tinto Viñas de Calles Roble (D.O. Valencia)
Agua mineral



LA TAULA DE LLÍRIA
RESTAURANTE
Telf. 96 278 00 91
C/ Sant Vicent de Paül nº24
46160 Lliria (Valencia)

Restaurante

MÉS QUE ARRÒS

25€

IVA incluido



ENTRANTES
Ensalada de mojama y tomate de Lliria con queso fresco y vinagreta de albahaca
Patatas a lo pobre con embutido del pueblo

PLATO PRINCIPAL a elegir
Arroz seco o meloso de gambas, rape y verduras de la huerta lliriana o
Carrillera estofada de novillo con puré de "carabassa" lliriana

POSTRE
"Torta d'ametla"

BODEGA
Vino tinto Viñas de Calles Roble (D.O. Valencia)
Agua mineral

De martes a sábados (no festivos) a mediodía. El arroz con previo encargo y mínimo para dos personas



MÉS QUE ARRÒS
RESTAURANTE ARROCERIA
Telf. 96 110 56 18
C/ Trulls de Cortina nº6
46160 Lliria (Valencia)

Restaurante

L'OU FREGIT

20€

IVA incluido



ENTRANTES
Escalibada de verduras llirianas, anchoas y vinagreta de "herbasana"
Buñuelos de bacalao con "all i oli"
Revuelto de "carabassa" lliriana y "botifarra" en orza

PLATO PRINCIPAL a elegir
Solomillo de cerdo con salsa de almendras y patatas del labrador o
Bacalao gratinado sobre lecho de "sambarot" lliriano

POSTRE a elegir
Copa Edeta: helado de naranja con tulipa de chocolate y praliné de almendra o
Arroz con leche caramelizado

BODEGA
Vino tinto Viñas de Calles Roble (D.O. Valencia)
Agua mineral

Se recomienda reservar



L'OU FREGIT
RESTAURANTE TAPERÍA
Telf. 96 111 51 28
C/ Alcublas nº13
46160 Lliria (Valencia)

PRÓXIMAMENTE

14 DE NOVIEMBRE 2011



CONCURSO de "ARRÒS AMB BLEDES" de LLÍRIA



8 MENÚS LLIRIANOS 2011

del 15 de septiembre al 31 de octubre



M. I. Ajuntament de Lliria
CIUTAT DE LA MÚSICA
Regidoria de Comerç



8 MENÚS LLIRIANOS 2011

del 15 de septiembre al 31 de octubre



COMPLEJO HOSTELERO
PORTA DE L'AIGUA
Restauradores desde 1926

PORTA DE L'AIGUA
RESTAURANTE
Telf. 96 279 05 13
Telf. 96 279 05 23
Parque San Vicente
46160 Lliria (Valencia)

De martes a sábados (no festivos). Para grupo a partir de cuatro comensales, reservar con antelación.

BODEGA
Vino tinto Viñas de Calles Roble (D.O. Valencia)
Agua mineral

POSTRE
Milhojas de crema "carabassa" Iliriana al chocolate caliente.

PLATO PRINCIPAL a elegir para todo el grupo
Pierna de cordero al horno aromatizado con tomillo y aceite de oliva o "Arròs amb bledes"

Crujiente de pasta de "botifarra" Iliriana y alcachofas
"Magret" de pollo escabechado a las hierbas de la Monrabana

ENTRANTES centro de mesa
Verduras de la huerta de Lliria, asadas con bacalao



24€
IVA incluido

Restaurante

PORTA DE L'AIGUA



TAPES I ARRÒS
RESTAURANTE
Telf. 645 970 705
C/ Plaza mayor nº26, bajo
46160 Lliria (Valencia)

De jueves a domingo al mediodía. Mínimo dos personas.

BODEGA
Vino tinto Viñas de Calles Roble (D.O. Valencia)
Agua mineral

POSTRE
Compacto de "carabassa" Iliriana con reducción de *amaretto* y almendra marcona garrapiñada

PLATO PRINCIPAL a elegir
"Arròs amb bledes i caragols" o Codillo de cerdo deshuesado y caramelo de higos "L'horta vella" y vino Làcrima

Timbal de escalibada de queso de cabra y confitura de tomate
Croqueta de aceite con "sambarot" Iliriano

ENTRANTES
Ensalada de tomate Iliriano, bacalao y alcaparras
Paquetito crujiente de "botifarra" Iliriana con manzana



20€
IVA incluido

Restaurante

TAPES I ARRÒS



CASA SEGUNDO
BAR RESTAURANTE
Telf. 96 279 36 06
C/ San Vicente nº30 bajo
46160 Lliria (Valencia)

BODEGA
Vino tinto Viñas de Calles Roble (D.O. Valencia)
Agua mineral

POSTRE
Combinado de postres

PLATO PRINCIPAL a elegir
Paella de longaniza, morcilla y habitas o Chuletitas de cordero lechal con ajos tiernos

ENTRANTES
Crepes variados sobre crema dulce de "carabassa" Iliriana
Champiñones rellenos acompañados de "sambarot" Iliriano



22€
IVA incluido

Restaurante

CASA SEGUNDO



Montejarque
Asador-Restaurante

MONTEJARQUE
RESTAURANTE
Telf. 96 278 08 93
Urb. Montejarque
C/ Antonio Vivaldi nº2
46160 Lliria (Valencia)

BODEGA
Vino tinto Viñas de Calles Roble (D.O. Valencia)
Agua mineral

POSTRE
Surtido de postres tradicionales Ilirianos

PLATO PRINCIPAL a elegir
Arroz meloso de conejo, rabo de toro y setas o Bacalao a la cazuela

ENTRANTES
Pirámide de cigalitas salteadas con jamón y ajos tiernos Ilirianos
Anchoas sobre un lecho de tomate natural Iliriano



25€
IVA incluido

Restaurante

MONTEJARQUE



ALIMENTOS TRADICIONALS
LLIRIA



M. I. Ajuntament de Lliria
CIUTAT DE LA MÚSICA
Regidoria de Comerç



PRÓXIMAMENTE



8 MENÚS LLIRIANOS 2011
del 15 de septiembre al 31 de octubre