



Menú + Ruta turística

“Refugios y trincheras”

25 de marzo, 8 y 22 de abril

Visita a la línea defensiva “El Puig - Los Carasoles”, un conjunto de refugios y trincheras de la Guerra Civil.

Visita guiada previa reserva. Punto de encuentro: a las 11.00h y 12.30h en las escaleras de la Iglesia del Monasterio.

Precio: 2 €, gratuito para menores de 14 años y residentes en El Puig, previa acreditación con el N.I.F

“La huella de Jaume I en El Puig”

31 de marzo, 15 y 28 de abril

Un agradable recorrido por El Puig traslada al visitante a la época en la que Jaume I planificó la reconquista de Valencia.

Visita guiada previa reserva. Punto de encuentro: a las 12.00h en las escaleras de la Iglesia del Monasterio.

Precio: Gratuita.

“Caballeros y princesas” 14 abril

En esta visita adaptada para niños descubrirás las historias del Monasterio de Santa María y las leyendas de El Puig. Además los niños que vengan disfrazados de caballeros o princesas recibirán un obsequio.

Visita guiada previa reserva. Punto de encuentro: entrada principal del Monasterio.

Precio: 2 €, gratuito para niños menores de 14 años

“El Puig, un poble històric de l’horta”

Ruta audioguiada.

Un apasionante itinerario turístico, que nos descubre historias, secretos y costumbres de un pueblo agrícola desde finales del siglo XVIII hasta mediados del XX.

Descárgalo en tu móvil o mp3 a través de www.audioguiaselpuig.es

Más información y reservas:

Tourist Info El Puig

Telf: 96 195 90 29

elpuig@touristinfo.net

www.elpuigturistico.es



Conoce El Puig

Real Monasterio de Santa María de El Puig

Visita guiada. Horario: de martes a sábado, a las 10h, 11h, 12h, 16h y 17h.

Tel.:96 147 02 00

Museo de la Imprenta y las Artes Gráficas

Horario: de martes a sábado, de 10h a 14h y de 16h a 18h.

Domingos y festivos: de 10h a 14h.

Cartuja de Ara Christi

Visitas guiadas. Tourist Info El Puig.

Tel.:96 195 90 29

Ermita de Sant Jordi

Horario: de martes a domingo, de 10h a 14h.

Torre de Guaita

Situada en la playa de El Puig. Visita libre



4^{as} jornadas

gastronómicas



El Puig

del 23 de Marzo al
30 de Abril de 2012



gastronomía mediterránea saludable



Restaurantes

Arrocería Noray

www.arrocerianoray.com

info@arrocerianoray.com

www.facebook.com/arrocerianoray

www.twitter.com/arrocerianoray

Dirección: Camino Santa Elvira, Urbanización Plans-Mar, Playa de El Puig, Valencia - Telf: 96 146 34 89

Arrozería del Huerto de Sta. María

www.huertodesantamaria.com

comercial@huertodesantamaria.com

Dirección: Camino de cebolla, 4 - El Puig, Valencia

Telf: 96 147 22 26

Alhacena

www.restaurantealhacena.es

restaurantealhacena@gmail.com

www.facebook.com/pages/Restaurante-Alhacena-El-Puig/123178917742044

Dirección: Avda. Virgen del Puig, 36 - El Puig, Valencia

Telf: 96 147 13 40

Jepys

jepys@live.es

Dirección: Urbanización Play-Puig

(En la Plaza Roja) Playa del Puig, Valencia

Telf: 96 146 03 25

Taberna Marisma

www.tabernamarisma.com

info@tabernamarisma.com

www.facebook.com/tabernamarisma

www.twitter.com/tabernamarisma

Dirección: Camino Santa Elvira, Urbanización Plans-Mar, Playa de El Puig, Valencia - Telf: 96 146 34 26

Elfos

www.tubarelfos.com

tubarelfos@hotmail.es

Dirección: Avda. Virgen del Puig, 26 - El Puig, Valencia

Telf: 96 147 31 03

Pide tu



CARTA
DIETÉTICA

Es necesaria reserva previa.

Precio del menú:

IVA incluido

Bebida no incluida.

Todos los restaurantes,
ofrecen un menú infantil



Arrozería del Huerto de Sta. Maria 20 €

Entrantes

Troquel de Repollo y Frutos secos
Tosta de Escalidaba con sardinas
Flor de alcachofa

Principal

Caldereta del Puig de Santa María

Postre

Coca de almendra y helado de mandarina
Licor espirituoso

Jepys 14 €

Entrantes

Tostas con sardinas marinadas en salsa de soja con cebolleta caramelizada, tomate raff marcadas al horno y coulis de soja y miel.

Brocheta de gambas crujientes con harina de arroz y palomitas, acompañada de chupito de salsa romesco y chupito de salsa de ajo blanco.

Buñuelos de bacalao con cogollos, frutos secos, sésamo y vinagreta de naranja.

Principal

Paella con verbena de hongos, ajos tiernos y virutas de foie.

Postre

Peras al vino con cítricos, canela en rama y menta.

Taberna Marisma 14 €

Entrantes

Ensalada de quesos con vinagreta de miel
Revuelto de verduras
Sepia plancha

Principal a elegir

Crep de pollo, setas y bechamel
Crep de palitos de mar, gamba y bechamel
Crep salmón y philadelphia

Postre

Peras al vino ó helado de pan de centeno

Elfos 14 €

Entrantes

Ensalada templada de crujientes
Bacalao con pimientos asados valencianos
Virutas de jamon de teruel

Principal a elegir

Crema de calabacín y puerros
Arroz caldoso con almejas
Bacalao al horno
Codornices escabechadas

Postre

Macedonia natural con frutas del mediterráneo

Arrocería Noray 20 €

Entrantes

Ensalada Valenciana
Chipirones rellenos Wellington sobre una base de piquillo
Colas de gambas con alcachofa

Principal

A elegir entre arroces melosos y secos:
Arroz señoret, Arroz negro, Paella de verduras,
Arroz de pato c/alcachofa, Arroz de conejo con habas
y caracoles, Arroz de pato c/acelgas

Postre

Flan de horchata ó Naranja caramelizada Noray

Alhacena 20 €

Entrantes

La primavera en una ensalada: hojas y brotes, texturas y colores.
Calamar relleno de habitas tiernas,
cordón de balsámico y salsa mery.
Coca-pizza de cebolleta tierna, calabacín y queso de cabra.

Principal

Caldero de arroz marinero con alcachofas, ajos tiernos,
garrafón, galeras y melva canutera.

Postre

Pijama de naranja:
Flan de navelinas, mousse de chocolate y clemen-
tinas, coulis de naranja amarga, sorbete de agua de valencia.
Rosegons y Moscatel de Valencia

