

TOURIST INFO RIBA-ROJA DE TÚRIA

C/ CISTERNA, 30
46190 Riba-roja de Túria - Valencia
Tel.: 96 277 21 84
www.ribojadeturisismo.com
riba_roja@touristinfo.net

ACTIVIDADES

II Certamen de Arroces de las Riberas del Turia

El 3 de septiembre, a las 11 h., en el Parque Maldonado. Degustación del plato "Arròs de les riberes del Túria: arròs amb fesols, naps, carabassa i taronja" de la mano del chef Joan Clement, con la colaboración de otras entidades gastronómicas.

Gran Festa del Dux Visigodo

Del 8 al 10 de septiembre en el casco antiguo de Riba-roja de Turia. Feria tematizada en la cultura visigoda: mercado, música, gastronomía, visitas guiadas a Pla de Nadal y mucho más.

II Jornadas Internacionales de Arqueología de Riba-roja de Túria

Del 8 al 10 de noviembre. Jornadas tituladas "Recintos fortificados en época visigoda: historia, arquitectura y territorio" en el Castillo. Inscripciones al 977249133 o activitats@icac.cat. Más información en nuestra web.

Visitas guiadas (Inicio a las 11 h)

Ruta Urbana del Agua: 12, 19 y 26 de agosto, 16 de septiembre, 9 y 14 de octubre, 11 y 25 de noviembre, 6, 9, 16, 23 y 30 de diciembre.

Visitas guiadas al Castillo y sus museos: 2 de septiembre, 7 y 12 de octubre, 2 y 8 de diciembre.

Día Mundial del Turismo 2017 "Turismo Sostenible"

Conoce el pasado visigodo del Parque Natural del Túria:

Visita guiada al yacimiento arqueológico Valencia la Vella, el 23 de septiembre a las 10 h. Plazas limitadas. Inscripciones al 660127250 / parque_turia@gva.es.

Agua y Pedales: Valencia Adventure organiza una ruta en bici por el Parque Natural del Turia con menú degustación, el 30 de septiembre a las 10 h. Reservas al 692032785/reservas@valenciadventure.com

Caminando entre búnkeres y trincheras: Conoce el patrimonio bélico de Riba-roja, los días 4 y 18 de noviembre a las 10 h. Plazas limitadas. Inscripciones on-line en nuestra web.

22 €

SALÓN LOURDES II



APERITIVO DE BIENVENIDA

Moretum para queso.
All i oli de membrillo.

ENTRANTE

Col con aceitunas.

PLATO PRINCIPAL a elegir:

Arròs amb carabassa i taronja.
Pollo visigodo.

POSTRE

Coca de avena y horchata.

Pan y primera consumición.

Horario:

domingo 3, de 14 a 16 h. Domingo 10, de 14 a 16 h.

Jueves 14, de 14 a 16 h.



Lourdes II

SALÓN
LOURDES II
C/ VIRGEN DE BEGOÑA, 18
46190, Riba-roja de Túria - Valencia
Tel.: 96 277 15 80 - 625 40 30 30
salonlourdesii@hotmail.com

Organiza



Colabora



VI JORNADAS GASTRONÓMICAS RIBA-ROJA DE TÚRIA 2017

Del 1 al 14 de septiembre

Menús elaborados con productos locales

JORNADAS GASTRONÓMICAS **SOLIDARIAS**

2 € DE CADA MENÚ SE DESTINARÁN

A UNA CAUSA SOCIAL



22 €

RESTAURANTE ANTONIO



APERITIVO

Salmorejo con langostino.

ENTRANTE

Croquetas de ternera y jamón con salsa de verduras con patatas paja.

PLATO PRINCIPAL a elegir:

Arroz meloso 'del senyoret'.
Pluma ibérica de bellota con guarnición.

POSTRE

Postre casero.

Pan y una bebida.

22 €

RTE. LA BARRA HOTEL MURALLETA



APERITIVO

Cucharita de degustación con saquito de langostino y salsa tártara con sorbito de vino blanco 'Pasión de Moscatell'.

ENTRANTES

Tomate valenciano con *capellans*.
Canelón de calabacín y carillera de ternera.

PLATO PRINCIPAL a elegir:

Arroz de las riberas del Túria con nabos, calabaza y naranja.
Temasco a la cerveza.

POSTRE

Horchata con fartón.

Pan y primera bebida incluidos.

(Bebida: cerveza 1/3, agua, refrescos, copa de vino blanco / tinto / rosado).

Horario:

de viernes a domingo, mediodía (de 13:30 a 15:30 h)
de jueves a sábado, noche (de 21 a 23 h)



Rest. La Barra del Hotel Muralleta

RESTAURANTE LA BARRA
HOTEL MURALLETA
C/ CISTERNA, 31
46190, Riba-roja de Túria - Valencia
Tel.: 962 779 240
www.hotelmuralleta.es
labarra@hotelmuralleta.es
Facebook: @labarrahm

22 €

EL RACÓ del BON GUST



APERITIVO DE BIENVENIDA

Sopa fría de altramuces con tierra de cacahuete.

ENTRANTE

Tártaro de tomate y mojama.

PLATO PRINCIPAL a elegir:

Lomo de dorada con pisto y tomillo limonero.
Arroz meloso de pato, judías verdes y garrofón (mín. 2 pax). Solo mediodía.
Tournedó de cordero visigodo.

POSTRE

Coca fina de almendra y naranja con requesón, membrillo, helado de pomelo y un toque de canela.

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVO

Sopa fría de altramuces con tierra de cacahuete.

ENTRANTE

Tártaro de tomate.

PLATO PRINCIPAL a elegir:

Arroz meloso de verduras ecológicas (mín. 2 pax). Solo mediodía.
Milhojas de patata, huevo y verduras ecológicas.

POSTRE:

Coca fina de almendra y naranja con requesón, membrillo, helado de pomelo y un toque de canela.

Horario:

de lunes a domingo, mediodía (de 14 a 16:30 h) (Miércoles cerrado).
Viernes y sábado, noche (de 21 a 23:30 h)



EL RACÓ DEL BON GUST
C/ REY DON JAIME, Nº 1
46190 Riba-roja de Túria - Valencia
Tel.: 96 277 97 24 / 691 131 254
untocdecanela@gmail.com

22 €

ASADOR ASKUAS



DETALLE DE BIENVENIDA

Montadito de la barraca.

PRIMERO (a elegir)

Ensalada Espencat.
Crema de la huerta templada de dos colores.

SEGUNDO (a elegir):

Solomillo de cerdo con patatas paja y salsa de higos con nueces.
Calamar a la brasa con vinagreta del Mediterráneo.

POSTRE (a elegir)

Tarta de queso con arándanos.
Tarta de tres chocolates.

Café y una bebida.

Horario:

de martes a domingo, de 13 a 15 h.



ASADOR ASKUAS
C/ CISTERNA, 43
46190, Riba-roja de Túria - Valencia
Tel.: 96 165 20 92
asadoraskuas@gmail.com

Horario:

de viernes a domingo, mediodía (de 13 a 15 h)
y noche (de 21 a 23 h)



BAR RESTAURANTE ANTONIO
AV. DE LA PAZ, Nº 69
46190 Riba-roja de Túria - Valencia
Tel.: 96 165 32 68