

III Festival de Arte  
& Gastronomía  
DEL 05/02 AL 12/02

# FESTIN

VALÈNCIA EL ÚNICO FESTIVAL QUE  
DILUYE LAS BARRERAS  
ENTRE ARTE Y GASTRONOMÍA

## \* MENÚ

### Turismo Riba-roja de Túria / Descubre el Secreto Visigodo

12 de febrero / a las 12:00h

Riba-roja de Túria tiene un pasado e historia visigoda digna de conocer, una huella marcada en sus edificaciones, en sus calles y en su cultura gastronómica.

Te invitamos a descubrir una visita guiada al museo visigodo de Pla de Nadal (MUPLA) y continuar con una comida en el Restaurante La Muralleta ubicado en el Hotel del mismo nombre y que se encuentra en un edificio histórico frente al mismo museo.

El menú está ambientado en la época visigoda, y será elaborado por la chef **Lina Marcela**,

propietaria del hotel y restaurante y figura emergente en la gastronomía del Camp de Turia.

Lina Marcela volcada en el producto de proximidad y con depurada técnica, realizará una experiencia gastronómica a cuatro manos con el **Chef de la Memoria Joan Clement** coautor del libro Recetas Visigodas y director del Espacio de Interpretación de cocina histórica.



### Menú Visigodo /

**Bienvenida con frutas secas /**  
(dátiles, higos, pasas, orejones,  
nueces, almendras)

**All i oli de membrillo con pan  
ácimo /**

**Ensalada de encurtidos,  
rabanitos, aliño de garum y  
hierbas con pescado azul en  
semi- salazón /**

**Alcachofas confitadas, papada,  
piñones y garum /**

**Minutal avis amulum /**  
(albóndigas de ave con orejones,  
dátiles y tomillo con velouté y  
mantequilla de oveja)

**Pelaeta visigoda /**

**Escabeche de caballa y setas  
con acelgas /**

**Kefta de oveja , salsa de yogurt  
y nabos /**

**Tosta de avena, requesón y  
melimela con gachas de  
alcaravea /**

**(Copos de avena,mistela,  
hierbabuena, pasas,miel,  
requesón en manga,confitura de  
higos con jengibre y pimienta  
negra , taquitos de peras al vino.  
Alcaravea dorada con aove, roux  
con harina de garbanzos y  
mojado con leche de cabra y  
miel, enfriado) /**

**Beso visigodo /**

Degustación del Beso Visigodo-  
Dulce creado por el Espacio de  
Interpretación de cocina histórica  
junto al gremio de hornos  
artesanos de Riba-roja de Túria.

**Hidromiel /**

Infusiones de hierbas sin cafeína  
ni teína

**En la comida /**

Agua

Cervezas

Mulsum  
(Vino especiado)

(Vino cocido en parte con laurel,  
pimienta, miel, aromáticas frescas  
- proto vermut)

Menú de pases dulces y salados

Bebidas

**51€**

C. Cisterna, 28  
Aforo de 45 pax.  
con inscripción telefónica.  
(Tel. 601 988 771)

Organiza:



Colabora:



# FESTIN