



3/22 ADDRESS GUIDE



DEUTSCHLAND

BERLIN: Cumberland
BLIESKASTEL: Bäckerei Elstede, Beim Patric, Blieskastler Anstalt, Hämmerles Barrique, Neukahlenberger Hof
ERKELENZ: Troyka by Burgstubben Residenz
ESSEN: Pierburg Erika Bergheim
HOMBURG: Café Ennies, Frei Stll, Gelatoh, Metzgerei Schwitzgebel

HORNBAACH: Lösch für Freunde
KÖLN: Rays
KÖNIGSBRONN: Ursprung – das Restaurant im Widmann's Albleben
MANDELBACHTAL: Gräfinthaler Hof
MÜNCHEN: Tohru in der Schreiberei
OBERRHAUSEN AN DER NAHE: Weingut Dönnhoff

FRANKREICH

ARPAILLARGUES: Les Savaurs d'Uzès
BOURDIC (UZÈS): Domaine Perdrix-Lasouche
FAUGÈRES: Domaine Salel et Renaud
LE PUY-SAINTE-RÉPARADE: Hélène Darroze à Villa La Coste
MASSILLARGUES-ATTUECH: Domaine Mas Seren
SABRAN: Domaine La Rémyjeanne
SAINT-MARCEL-PARDECHÈ: Domaine Louis Saladin & Filles
SAINT-QUENTIN-LA-POTERIE: Domaine Agarrus
THOIRAS: Terroir Cévennes
UZÈS: La Maison d'Uzès, Le Moulin d'Uzès

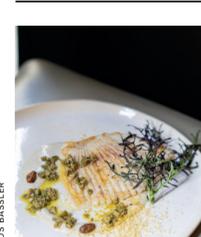
ÖSTERREICH

WIEN: Amador

SPANIEN

VALENCIA: Alma del Temple, Caro Hotel, Cooperativa de Viver, El Poblet, Habitat, Hospes Palau de la Mar, Las Arenas, La Salita, La Sastreria, Lisa Negra, Mercado Central, Panaderia Horno San Bartolomé, Retogusto Coffeemates, Ricard Camarena, Rif, Suçar

CHEF'S TABLE



Wien

Amador
Juan Amador feiert seinen Gourmetrestaurant im Gewölbekeller des Weinguts Hajszan Neumann eine zeitgemäße Spitzenküche, die Topprodukte auf klassisch französischer Basis mit spanischen und österreichischen Einflüssen aromastark inszeniert.
●●●●● OT 19. Bezirk, Grinzinger Str. 86, AT-1190 Wien, Tel. 0043-66 09 07 05 00, www.restaurant-amador.com, Mi-Fr abends, Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 285

Las Arenas

Resortcharakter in der Großstadt bietet das luxuriöse Strandhotel im Viertel El Cabanyal. Stilvolle Zimmer, viele mit Terrasse und Meerblick, großzügiger Spa.
●●●●● Carrer d'Eugènia Viñes, 22-24, Tel. 963 12 06 00, www.hotelvalencialasarenas.com, 253 Zi. und Suiten, DZ ab € 135

Restaurants

El Poblet
Neben seinem Stammhaus in Dénia ist das Restaurant im schicken Eixample-Viertel das zweite gastronomische Aushängeschild von Spaniens Superstar Quique Dacosta. Sein Statt-

Valencia: Restaurant „Alma del Temple“ mit antiken Ausgrabungsfunden



La Salita
Ein historisches Gebäude im Rufa-Viertel mit historischen Kachelböden und vielen liebevoll restaurierten Details ist Heimat für Begofia Rodrigues sehr eigenständige Küche mit Schwerpunkt auf Gemüse und Fisch. Große Innenhofterrasse.
●●●●● Carrer de Pere III el Gran, 11, Tel. 609 33 07 60, www.anariagroup.com, Mo, Di, Do, Fr mittags und abends, Mi abends geöffnet, Menü € 93-124

La Sastreria
Coole neue Adresse mit preisgekröntem Interieur Design im Viertel El Cabanyal in Hafennähe. Drinks und Kleinigkeiten in der Bar oder umfangreiches Menü im Restaurant? Am besten beides!
●●●●● Carrer de Josep Benlliure, 42, Tel. 960 83 52 25, www.lasastriervalencia.com,

La Sucursal
Im Untergeschoss der alten Markthalle Mercado de Colón liegt Ricard Camarena Zweitlokal, wo er auf schmackhafte Gemüsezubereitungen und lokale Spezialitäten setzt.
●●●●● Mercado de Colón, Carrer de Jorge Juan, 19, Tel. 963 44 56 31, www.habitual.es, Mi-Sa mittags und abends, So-Di nur mittags geöffnet, Hauptgerichte € 19-31

Liisa Negra
Um die Ecke vom El Poblet lässt Quico Dacosta hier frischesten Fisch, Fleisch und Paella auf dem Holzkohlegrill in der offenen Showküche zubereiten. Tipp: Die Ventresca vom Thunfisch, getrockneter und in einer Salzkammer gereifter Thunfisch-

Mo-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 18-29

Ulra Sucursal
Im ultramodernen Veles-y-Ventes-Gebäude am Hafen tisch Nachwuchstalent Fran Espi zum spektakulären Panoramablick zeitgemäße Fisch und Schwerpunkt auf Meeresfrüchten auf.
●●●●● C/ Puerto, 2, Tel. 963 74 66 65, www.veleseventesvalencia.es, Mo-So mittags und abends geöffnet, Menü € 39-95

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110

Cooperativa de Viver
Lágrima gilt vielen Gastronomen als das beste Olivenöl der Region, hier wird es produziert (etwa 70 km vom Stadtzentrum). Olivenöl- und Weinproben sowie Picknick im Olivenhain.
●●●●● Cam. de la Abadía, ES-12460 Viver, Tel. 964 14 10 50, www.cooperativaviver.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Mercado Central
Das kulinarische Herz der Stadt in einer rüsigen Jugendstil-Markthalle: Hier findet man alles, was Meer und Umland zu bieten haben, im Überfluss.
●●●●● Plaça Ciutat de 100, Tel. 963 829 100, www.mercadocentralvalencia.es, Mo-Fr 8-14 und 16.30-19.30 Uhr, Sa-So 8-14 Uhr

Panaderia Horno San Bartolomé
Valencias bester Bäcker, Jesús

Ricard Camarena
Der valencianische Starkoch schlechthin residiert in den großzügigen Räumen einer ehemaligen Fabrik mit Bar, begehbarem Weinkeller und Restaurant samt offener Showküche. Die elaborierten Menüs basieren auf lokal gesautetem Gemüse und Fisch.
●●●●● Av. de Burjassot, 54, Tel. 963 35 54 18, www.ricardcamarena.com, Mi abends, Do-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 135-175

Riff
Der gebürtige Schwarzwälder Bernd Knöllner gilt nach 30 Jahren längst als Valenciano, seine kreative Küche basiert auf besten Produkten aus der Region. Sein schillerndes Restaurant liegt an einer der schönsten Ecken des Eixample-Viertels.
●●●●● Carrer del Comte d'Altea, 18, Tel. 671 87 59 75, www.restaurant-riff.com, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Menü € 69-110