

Valencia Premium

m a g a z i n e



2020

Edición Edition

Presidenta President

Dirección de contenidos Content Manager

Diseño y Maquetación Design and layout

Redacción Editorial Staff

Fotografía Photography

Foto de portada Cover Photo

Impresión Printing

Publicidad Advertising

Contacto Contact

STAFF

Valencia Premium

Ana Merelo

Tinkle

Juanjo Cholbi

Vicky Beneyto, S. Fuster

Estrella Jover, Marga Ferrer, ©TVCB, Tato Baeza

Palau de les Arts

Grupo Diario Imprenta, s.l.

Calderers, 40. P.I. Camí de la Mar, 46120- Alboraya (Valencia). Tel.: 96 330 18 32

Tinkle infovlc@tinkle.es

info@valenciapremium.com

www.valenciapremium.com

+34 670 116 986



ValenciaPremium

A luxury-travel destination

ISSN: 2530-4321

CARTA DE LA PRESIDENTA

Valencia Premium nace para aunar la oferta de productos y servicios turísticos que tienen la excelencia por bandera. Queremos ser los mejores anfitriones y hacer de la hospitalidad una experiencia. En un mundo cada vez más rápido, más digital y tecnológico, sabemos que nada sustituye al trato directo y personalizado.

En todos y cada uno de nuestros asociados puedes vivir una experiencia de hospitalidad que te llevarás a casa.

Desde los comercios que se distinguen por su singularidad, tradición e historia, hasta nuestras empresas de transporte donde encontrarás calidad en sus vehículos y el conocimiento y experiencia en sus conductores. Especial mención a nuestros campos de golf con clima mediterráneo que te harán disfrutar los 12 meses del año.

Tanto si vienes a la Comunidad Valenciana de forma individual, en grupo o a organizar un evento, en nuestra oferta amplia y variada de hoteles, encontraras el alojamiento que mejor se adapte a tus necesidades. Para organizar un evento te garantizamos que puedes ponerte en manos de los dmcs más expertos y profundos conocedores del destino, para elaborar un programa a medida, adaptado y personalizado.

Además, puedes disfrutar del mar, la ciudad, lo sublime de la ópera y de la noche valenciana de la mano de nuestros asociados.

Y para postre, nuestro mejor plato, la gastronomía, única, personalizada, mediterránea, fresca, valenciana, deliciosa, con unos cocineros comprometidos, amantes del producto propio.

Esta IV edición de la revista Valencia Premium esperamos sea la puerta para darte a conocer la mejor oferta de la Comunidad Valenciana.

LETTER FROM PRESIDENT

Valencia Premium intends to combine the high quality offer we have in our excellent tourism products and our services. We aim to be the best hosts and we welcome you to enjoy our hospitality. In today's ever-faster moving world -increasingly digital and technological- there is no substitute for our direct and personalised service

In each and every one of our partners you can live a hospitality experience that you will take back home.

From the shops that are distinguished by their uniqueness, tradition and history to our transportation companies where you will find the finest quality in their vehicles and the knowledge and experience in their drivers. Special mention to our golf courses with a Mediterranean climate that allows you to enjoy them throughout the year.

Whether you come to the Valencian Community individually, or in a group or to organize an event, in our wide and varied offer of hotels, you will be able to find the accommodation that suits your personal needs. If you wish to organize an event you can rely in our expert dmcs and trust their knowledge, to organize you a personalized, detailed and customized programme.

Also, you can enjoy the sea, the city, experience our opera and our valencian night brought to you by our partners.

And to top it all, our delicious gastronomy, unique, personalized, Mediterranean, fresh, Valencian, and our committed chefs, lovers of our local products.

In this IV edition of the Valencia Premium magazine we hope we can show you the best the Valencian Community has to offer.

Ana Merelo

Presidenta de Valencia Premium



Valencia Premium President

ÍNDICE ASOCIADOS **PARTNERS INDEX**

Agencias Agencies

Maximice Events Group
Pacific World
Valencia DMC

Hoteles Hotels

Asia Gardens Hotel & Thai Spa
Caro Hotel
Denia Marriot La Sella Golf Resort & Spa
Hospes Palau de la Mar
Las Arenas Balneario Resort
Oliva Nova Beach & Golf
Primus Valencia
SH Valencia Palace
SH Villa Gadea Thalasso & Spa
The Westin Valencia

Comercios Shopping

Bvlgari
Giménez Joyeros
Hannover 1998
Lladró
Rafael Torres Joyero

Experiencias Experiences

Casino Cirsa Valencia
La Galiana Golf
La Sella Golf
Oliva Nova Golf
Palau de les Arts Reina Sofia

Restaurantes Restaurants

Alejandro del Toro
Apicius
Casa Montaña
La Sucursal
Ricard Camarena
Riff
Saiti
Vertical

Servicios turísticos Tourist services

Autocares Torres
Autogolden
Mundo Marino
Valencia Guías

ValenciaPremium

SUMARIO SUMMARY

- 8** Experiencias únicas: Un valor en alza *Unique experiences: An up and coming value*
- 12** Valencia Culinary Festival. El movimiento de la gastronomía valenciana *Valencia Culinary Festival. The Valencian gastronomy movement*
- 14** Agencias *Agencies*
- 24** Hoteles *Hotels*
- 48** Comercios *Shopping*
- 62** Experiencias *Experiences*
- 74** Restaurantes *Restaurants*
- 92** Servicios turísticos *Tourist services*
- 102** Valencia Boat Show, 5 días para vivir el mar como nunca *Valencia Boat Show, 5 days to live the sea as never before*

Valencia Premium



LOS MEJORES PLANES EN

THE **BEST PLANS** IN

VALÈNCIA

encuéntralos en / *Find them at*



www.visitvalencia.com/shop

y en nuestras Oficinas de Turismo
& our Tourist Info Offices



#VisitValencia

VLC  **VALÈNCIA**
www.visitvalencia.com

Experiencias únicas: Un valor en alza

Unique experiences: An up and coming value

Viajar se ha convertido en el principal plan para quienes desean empaparse de nuevas culturas y descubrir nuevos territorios integrándose como un ciudadano más. Ya no se busca un destino vacacional sino un lugar donde vivir experiencias dispares, que enriquezcan cada escapada.

Las experiencias únicas son momentos que no se repiten, sensaciones indescriptibles y vivencias que merece la pena recordar: la exclusividad que converge entre el momento, la persona y el lugar. La ciudad de València, cuenta con infinidad de opciones para quienes no se conforman, para aquellos más exigentes y sibaritas. València sorprende, siempre.

València es mucho más que un listado de lugares "imprescindibles". Es ahora cuando puedes descubrir los lugares secretos de esta ciudad, cambiando el recorrido de las rutas recomendadas, disfrutando de espacios reservados, en muchas ocasiones, para los residentes, descubriendo la belleza de lo recóndito y la magia de lo aún por descubrir.

València cuenta con lugares extraordinarios como el Parque Natural de L'Albufera, que multiplica su belleza en cada atardecer. Naturaleza viva, donde el ciclo natural de la fauna y flora la convierten en un entorno distinto en cada momento del año: del verde que invade los campos de arroz durante los meses del verano, al brillo dorado cuando se aproxima el tiempo de siega.

Es precisamente aquí donde nace la paella, emblema gastronómico, cuyo día internacional, el 20 de septiembre, pretende hacer universal la cultura de compartir buenos momentos en torno a este plato.

Vanguardia única

La Ciudad de las Artes y las Ciencias es todo un emblema en la ciudad mediterránea por excelencia, no solo por su impactante y original arquitectura que dota a este gran complejo de una magnífica belleza, sino por albergar los espectáculos más bellos y prestigiosos. A pocos metros de este espacio arquitectónico, se

Traveling has become the main plan for those who wish to step in new cultures and discover new destinations like a local citizen would. They are no longer looking for a holiday destination but a place to live different experiences that will enrich each getaway.

The unique experiences are moments that are not repeated, indescribable sensations and experiences that are worth remembering: the exclusiveness that comes together between the moment, the person and the place. The city of Valencia has countless options for those who wish extra, for those more demanding and gourmets. Valencia always surprises.

Valencia is much more than a list of "essential" places. It is now when you can discover the secret places of this city, change the itinerary of the recommended routes, enjoy spaces reserved, on many occasions, for residents, discover the beauty of the hidden and the magic of what awaits to be discovered.

Valencia offers extraordinary places like the Natural Park of L'Albufera, that increases its beauty in every sunset. The living nature, where the natural cycle of fauna and flora make it a different environment at each time of the year: from the green that invades the rice fields during the summer months, to the golden glow when the time to harvest approaches.

Precisely here is the birthplace of the paella, a gastronomic emblem, whose international day, on September 20, aims to make universal the culture of sharing good moments around this dish.

Unique Vanguard

The City of Arts and Sciences is an emblem in the Mediterranean city par excellence, not only for its impressive and original architecture that gives this great complex a magnificent beauty, but also for hosting the most beautiful and prestigious shows. A few meters from this architectural space, is the Oceanogràfic, the second best aquarium in the world, where you can enjoy the most important marine ecosystems in a very special way.





sitúa el Oceanogràfic, el segundo mejor acuario del mundo, donde disfrutar de una manera muy especial de los ecosistemas marinos más importantes.

La Marina de València es otro de los lugares imprescindibles de la ciudad donde vivir experiencias indescriptibles: desde los espacios VIP en el restaurante Marina Beach a los locales de ocio nocturno que miran al mar.

Historia milenaria y tradición sedera

¿Puede haber mejor forma de conocer una ciudad que a través de sus personajes históricos? La ciudad ofrece durante todo el año visitas teatralizadas de la ciudad. Combinando cultura y teatro, sus personajes dan a conocer la historia y el patrimonio desde una perspectiva lúdica y totalmente distinta. Conocer la València gótica, la modernista o su historia a través de las mujeres más relevantes de la historia.

Si la Lonja de la Seda es considerada el epicentro de la tradición sedera, no podemos dejar de maravillarnos con el Museo de la Seda. Ubicado en el barrio de 'Velluters', es uno de los espacios con mayor encanto de la ciudad. Su interior contiene una importantísima riqueza patrimonial en forma de frescos, murales y mosaicos.

Vanguardia deportiva

¿Y por qué no descubrir la ciudad mientras incrementan las pulsaciones? Los deportes náuticos permiten ver València desde el Mediterráneo: motos acuáticas, paddle surf, surf o vela, son solo algunas de las muchas opciones para los exigentes amantes del mar. Todo ello, sin olvidar el gran número de campos de golf que dispone la provincia.

Y si hablamos de raíces locales, la "pilota" valenciana es un deporte tradicional centenario, con gran relevancia a lo largo de la historia y muy vinculado a la conservación de la lengua valenciana.

The Marina de Valencia is another of the essential places in the city where you can live indescribable experiences: from the VIP spaces and the Marina Beach restaurant to the nightlife venues facing the sea.

Millenary history and silken tradition

Can there be a better way to get to know a city than through its historical figures? The city offers throughout the year theatrical visits of the city. Combining culture and theatre, the historical figures will show you the history and heritage in a playful and totally different perspective. Get to know the gothic or the modernist Valencia, or learn its history thanks to the most relevant women in history.

If the Lonja de la Seda is considered the epicentre of the silk tradition, we cannot help but marvel at the Silk Museum. Located in the neighbourhood of 'Velluters' is one of the most charming areas of the city. Its interior contains a very important heritage in the form of frescoes, murals and mosaics.

Sports Vanguard

And why not discover the city while raising your pulse? The water sports will allow you to see Valencia from the Mediterranean: jet skis, paddle surfing, surfing and sailing are just some of the many options for demanding sea lovers. Also you cannot forget the large number of golf courses available in the province.

Speaking of local roots, the Valencian 'pilota' is a centuries old traditional sport, with great importance throughout history and closely linked to the conservation of the Valencian language.

However, the sport that is putting Valencia in the sports

No obstante, el deporte que está posicionando València en el mapa deportivo es el running. El clima, las calles planas y las zonas verdes para entrenamientos- como el antiguo cauce de río Turia- hacen de València un espacio privilegiado donde competir junto a los mejores profesionales.

València: una forma diferente de comprar

Los productos locales y artesanales otorgan singularidad a un destino turístico. Los visitantes valoran el hecho de poder obtener productos exclusivos, así como productos vinculados al destino o que no podemos adquirir en ningún otro lugar. Una adquisición única, bajo el sello "made in València", que nos recordará siempre ese viaje.

Únicamente... en València

Si hay un hito íntimamente ligado a la ciudad y representativo del carácter valenciano son las Fallas. Estas fiestas Patrimonio de la Humanidad atraen turistas de cualquier lugar del mundo para experimentar, al menos una vez en la vida, la sensación del estruendo de la mascletà en la Plaza del Ayuntamiento o la emoción de la cremà de la falla.

Asimismo, el producto local - del mar y la huerta valenciana- es de una calidad incuestionable, una de las principales razones del nivel gastronómico de la ciudad. València ha sumado en los últimos años interesantes citas gastronómicas como el GastroArt Festival y el Valencia Culinary Festival, en las que disfrutar de los mejores chefs: las estrellas Michelin, soles Repsol y todo el talento que conforma el firmamento gastronómico valenciano.

València es un destino ideal para dejarse sorprender. Un sinfín de razones para disfrutar de la capital del Turia, una y otra vez, viviendo momentos únicos para recordar.

map is running. The great weather, the flat streets and the green areas for training -as the old Turia river bed- make of Valencia a perfect scenario in which you will be able to compete with the best professionals.

Valencia: a different shopping way

The local products and crafts are peculiar to a tourist destination. Visitors appreciate the opportunity to obtain exclusive products as well as others that cannot be bought or found anywhere else. A unique acquisition, under the 'made in Valencia' label, that will always remind us of this trip.

Only ... in Valencia

If there is a milestone closely linked to the city and representative of the Valencian character are the Fallas. These World Heritage festivities attract tourists from all around the world to experience, at least once in their lives, the thundering echo of the mascletà in the Town Hall Square or the mixed emotions of the cremà.

Likewise, the local product -from the sea and the Valencian orchards- is of very high quality, one of the main reasons of the city's great gastronomic level. Valencia has added in recent years exciting gastronomic events such as the GastroArt Festival and the Valencia Culinary Festival, to enjoy the best chefs: Michelin stars, Repsol soles and all the talent that the Valencian gastronomic panorama has to offer.

Valencia is an ideal destination to be surprised. There are endless reasons to enjoy the capital of the Turia, over and over again, living unique moments to remember.



VALENCIA CULINARY FESTIVAL

El movimiento de la gastronomía valenciana

The Valencian gastronomy movement

Nos mueve el encuentro y el intercambio entre quienes compartimos la inquietud por la alta gastronomía. Nos mueve la cultura, que une a productores, cocineros y comensales en el arte de la mesa. Nos mueven las personas que perseveran cada día para llevar la cocina a los altares. Nos mueve la tradición porque sin ella no seríamos lo que somos.

Y, como es natural en esta tierra mediterránea y hedonista, nos mueve especialmente el placer de disfrutar y compartir con la gente lo que más nos gusta; con nuestra gente y con la que nos visita.

Del 24 de febrero al 8 de marzo más de 15 restaurantes de la ciudad desarrollarán multitud de actividades en torno a la cocina que darán vida a la 4ª edición del Valencia Culinary Festival.

Valencia es alta gastronomía y queremos invitarte a explorarla y celebrarla, con esta cita anual repleta de experiencias singulares.

Más información en:
www.valenciaculinaryfestival.es

**VALENCIA
CULINARY
FESTIVAL**



We are moved by meetings and conversations among those who share a concern for the haute cuisine. We are moved by culture, which unites producers, chefs and diners in the art of the table. We are moved by people who continue every day to take cuisine to the highest level. Tradition moves us because without it we would not be what we are.

And, in this Mediterranean and hedonistic land, we are especially moved by the pleasure we get when we enjoy and share with others what we like the most; with our people and with the one who pays us a visit.

From the 24th of February through the 8th of March over 15 restaurants in the city will offer a large number of cooking activities that will bring life to the 4th edition of the Valencia Culinary Festival.

Valencia is haute cuisine and we would like to invite you to explore and celebrate it, with this annual event packed with unique experiences.

All information available at
www.valenciaculinaryfestival.es



AGENCIAS AGENCIES



euroairlines

Servicio premium de transporte aéreo



Porque la privacidad es importante



NEGOCIOS



AEROTAXI



OCIO



MADRID

Paseo de la Habana 26, planta 3ª, puerta 4ª
28036 Madrid

CASTELLÓN

Terminal Pasajeros, Carretera CV-13, Km 2,4
12181 Benlloch

info@euroairlines.es • +34 91 069 66 15 • +34 689 694 543 • www.euroairlines.es



maximice events group



maximice events group

DMC SPAIN



Agencia de eventos liderada por el mallorquín Juan Miguel Caldentey y el alemán Markus Müller. Con oficina central en Mallorca coordinan sus tres unidades diferenciadas para poder abarcar todo el sector de la organización de eventos: maximice eventos corporativos, maximice eventos automotrices y maximice eventos congreso. Su objetivo es poder llevar a cabo el trabajo más profesional para cubrir eventos por todo el territorio nacional, con oficinas y equipos propios en Barcelona, Ibiza, Valencia-Alicante, Marbella-Málaga, Madrid e Islas Canarias. Siempre manteniéndose fieles y firmes a su eslogan: 'Aim higher'.

Event agency led by the Mallorcan Juan Miguel Caldentey and the German Markus Müller. From their head office in Mallorca, they coordinate their three differentiated units to cover the entire event organization sector: maximice eventos corporativos, maximice eventos automotrices y maximice eventos congreso. Their objective is to be able to carry out the most professional work to cover events throughout the national territory, with their own offices and equipment in Barcelona, Ibiza, Valencia-Alicante, Marbella-Málaga, Madrid and the Canary Islands. Always being faithful and firm to their slogan: 'Aim higher'.



Calle Profesor Beltrán Bágüena, 4. 46009- Valencia

+34 963 92 60 88

hola@maximice-events-group.com

maximice-events-group.com



MADRID

BARCELONA

VALENCIA - ALICANTE

MALLORCA

IBIZA

ARBELLA - MALAGA

-  MAXIMICE OFFICES
-  PARTNER OFFICES

MARTA GARCÍA-CONDE, DESTINATION MANAGER VALENCIA

Pacific World

Veinte años atrayendo el turismo MICE a Valencia

Twenty years attracting MICE tourism to Valencia

Pacific World es, dentro del Grupo TUI, la marca especializada en el segmento MICE (turismo de congresos y reuniones). Es una marca global, con presencia en 41 países, donde tienen 60 oficinas y 500 empleados y organizan unos 2.000 eventos al año. «La ventaja de ser una empresa global es que podemos aportar a los clientes soluciones globales. Si hacemos con un cliente un evento en un país, ese know how, sus requerimientos y expectativas, se traslada al equipo del siguiente destino, con lo que podemos dar un mejor servicio y una mayor tranquilidad», explica Marta García-Conde, Destination Manager Valencia. En Valencia, Pacific World lleva trabajando desde hace 21 años.

Además, Pacific World se caracteriza por sus altos criterios de calidad y por sus servicios innovadores. Por ejemplo, trabaja con políticas de Health and Safety, a través de un proceso de evaluación de riesgos para el cumplimiento de unos estándares establecidos, están al día de las tendencias del segmento MICE y también han decidido apostar por la sostenibilidad a través de iniciativas como la campaña #bringchangewithME que consiste en fomentar actividades y crear conciencia incorporando elementos que impulsan el cambio social. Un ejemplo sería realizar conferencias sin plástico, donde los desechos se reduzcan al mínimo, eventos sin papel y otras opciones para dejar un legado en los eventos.

A todo ello se une una característica que Marta García-Conde destaca, no solo de Pacific World, sino de las empresas que trabajan

en el segmento MICE en Valencia, «detrás de todo el servicio que ofrecemos hay un gran equipo de profesionales que llevamos muchos años trabajando en este sector y conocemos las exigencias del cliente internacional, según el mercado, y trabajamos para adaptar la oferta según sus necesidades».

— ¿Qué ofrece el segmento MICE en Valencia?

— Es un segmento muy importante para la ciudad por su rentabilidad y su sostenibilidad. Según ICCA (la Asociación Internacional de Congresos y Convenciones), el gasto medio de los viajeros del segmento MICE es, aproximadamente, un 53% más elevado que aquellos que viajan por placer. Este tipo de cliente MICE no sólo beneficia directamente a los servicios turísticos que han sido contratados para el evento en cuestión, también es rentable para taxistas, hoteles, tiendas de moda, espectáculos y sobre todo, para la ciudad. Es muy importante dar un buen servicio y dar una buena imagen de la ciudad porque qué mejor promoción que un visitante satisfecho y que te recomienda.

— Y Valencia, ¿qué ofrece a este turismo?

— Valencia está preparada para albergar al cliente MICE. Primero porque ofrecemos una infraestructura de calidad y de vanguardia. Tenemos más de 5.000 habitaciones en hoteles de cuatro y cinco estrellas, un clima mediterráneo que permite actividades al aire libre prácticamente durante todo el año, una gastronomía excepcional con restaurantes Estrella Michelin, y una oferta

Calle Amado Granell Mesado, 75. 46013- Valencia

+34 963 528 161

marta.garciaconde@pacificworld.com

pacificworld.com





cultural muy importante, con un gran contraste entre lo histórico y la Valencia actual. A ello se une que Valencia es un destino seguro. Otra de las ventajas es la unidad de las empresas del sector, estamos más conectados entre nosotros y eso hace que tengamos más fuerza a la hora de promocionar y atraer eventos a la ciudad. — **¿Qué aspectos hay que mejorar?**

– La accesibilidad, el como llegar a la ciudad. También conseguir un mayor apoyo de candidaturas y que el cliente

MICE sienta que es importante para nosotros como ciudad que él venga. Para ello tenemos que ser capaces de ofrecerle un valor añadido, algo que él no se espere, acciones que no suponen un gasto importante y sin embargo el retorno económico a la ciudad va a ser muy importante. Hay mucha competencia y por eso tenemos que ser más ingeniosos, hacer muy atractivo venir aquí y seguir colaborando entre todos para atraer más eventos.



Pacific World is, within TUI Group, the brand specialized in the MICE segment (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions). It is a global brand, present in 41 countries, where they have 60 offices and 500 employees and organize around 2,000 events per year. «The advantage of being a global company is that we can provide customers with global solutions. If we organize an event with a client in a particular

country, the know-how, their needs and expectations and the learnings, are shared with the team where the next event will take place, so we are able to provide consistency, better service and offer peace of mind», explains Marta García-Conde, Destination Manager Valencia. In Valencia, Pacific World has been working for 21 years.

Pacific World is known for their high quality criteria and their innovative services. For example, they work with strict Health and Safety policies, performing regular supplier audits in order to assure they fulfill the established standards, they are up to date with the trends of the MICE industry and they have also decided to commit on sustainability through the #bringchangewithME campaign that consists in creating events that will leave a positive impact in destinations through the design of activities that raise awareness and impulse social change. An example would be to hold plastic-free conferences where waste is reduced to a minimum, paperless events and other options to create event legacy.

Furthermore, Marta García-Conde would like to point out a feature, not only from Pacific World, but from all the companies that work in the MICE segment in Valencia, «behind all of our services there is a great team of professionals with many years of experience working in this sector, with great knowledge of the demands of an international client and capable to adapt to all the their needs».

— **What does the MICE segment offer in Valencia?**

– For its profitability and its sustainability it is very important for the city. According to ICCA (International Association of Congresses and Conventions), the average spending of MICE segment travellers is approximately a 53% higher than those traveling for pleasure. This type of client MICE not only benefits the tourist services that have been hired for the event; it also extends to taxi drivers, to hotels, to fashion stores and especially is good for the city. It is very important to offer a good service and give a good image of the city because the best promotion is a satisfied visitor who will recommend you.

— **And Valencia, what does this tourism offer?**

– Valencia is ready to house the MICE client. We offer a high quality infrastructure. We have over 5.000 rooms in four and five star hotels, our mediterranean weather is excellent for outdoor activities, our gastronomy is exceptional -with Michelin Star restaurants- a wide range of cultural and leisure activities, and the contrast that exists in Valencia between the modern and the historic... In addition Valencia is a safe destination. Another advantage is the great connection between all the companies in the sector, this fact makes us stronger when promoting and attracting events to the city.

— **What should be improved?**

– Accessibility, how to get to the city. Also we need more support from candidates and that MICE clients feel that it is important for us -as a city- that they choose to come to Valencia. To do so, we have to be able to offer an added value, something unexpected, that wouldn't cost much and would generate great economics benefits to the city. There is a lot of competition and we need to be more creative, make Valencia attractive as a destination and we need to continue working together in order to attract more events.

Calle Turia, 67-4. 46008- Valencia

+34 96 385 1740

info@valencia-dmc.com

valencia-dmc.com



Valencia DMC



Valencia dmc

A gencia receptiva local que ofrece sus servicios en la ciudad de Valencia y alrededores desde 2003. Al estar especializados en esta zona de España, ofrecen un servicio cuidado y especializado aportando un gran conocimiento de la ciudad, su historia, cultura, tradiciones y posibilidades a la hora de realizar eventos. Su especialidad es la organización de viajes de incentivo así como la organización de todo tipo de eventos.

L ocal Destination Management Company that offers services in and around the city of Valencia since 2003. As they only focus in this part of Spain, they offer a specialised DMC service with in-depth first hand knowledge of Valencia. Their speciality is MICE groups and they are committed to create and organise the best meeting event or incentive trip for you group, always with a special local touch.





HOTELES HOTELS

AVE

*Cuando ya nadie piensa en un pájaro
te has convertido en todo un **clásico**.*

Compra tus billetes en [renfe.com](https://www.renfe.com)

renfe
AVE



Asia Gardens Hotel & Thai Spa

Terra Mítica, Rotonda del Fuego, s/n. 03509- Finestrat, Alicante

+34 966 81 84 00

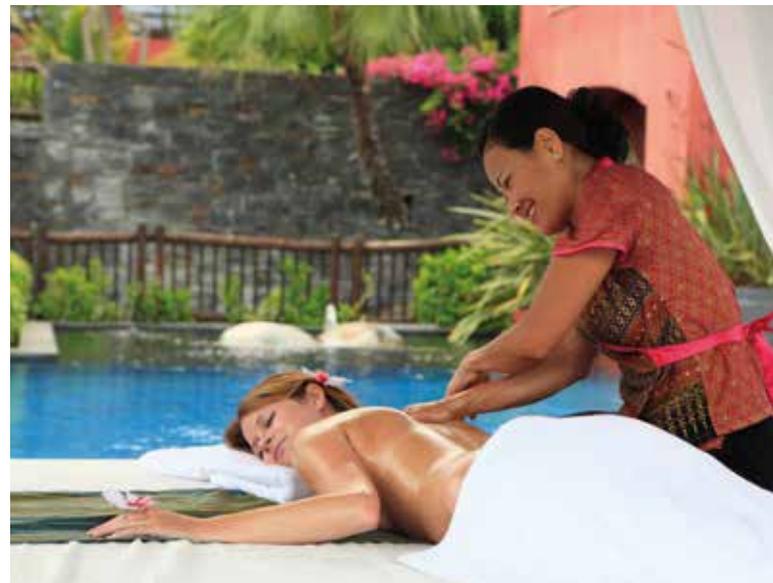
asiagardens@asiagardens.es

asiagardens.es



El lujo asiático al servicio del descanso en un hotel con uno de los enclaves más privilegiados de la Costa Blanca, perteneciente al selecto grupo 'Leading Hotels of The World'. Alójese en sus exquisitas suites Langkawi, Yakarta o Asia Gardens, relájese en un palafito con cama balinesa en la zona VIP, sumérjase en sus piscinas exteriores de efecto infinito, 2 de ellas climatizadas y disfrute de la fusión magistral de los originales sabores de Asia junto con aquellos de la cocina tradicional mediterránea e internacional y todo ello rodeado de idílicos jardines tropicales. Y, por último, déjese mimar en nuestro Thai Spa, disfrutando del masaje estrella NUAD NA MUM, exponente máximo de filosofía de paz, tranquilidad y armonía.

Asian luxury at the service of rest in a hotel with one of the most privileged enclaves of the Costa Blanca, belonging to the select group 'Leading Hotels of The World'. Stay in its exquisite suites Langkawi, Jakarta or Asia Gardens, relax in a palafito with a Balinese bed in the VIP area, immerse yourself in its outdoor infinity pools, 2 of them heated and enjoy the masterful fusion of the original flavors of Asia along with those of traditional Mediterranean and international cuisine and all surrounded by idyllic gardens tropical And finally, let yourself be pampered in our Thai Spa, enjoying the star massage NUAD NA MUM, maximum exponent of philosophy of peace, tranquility and harmony.





Caro Hotel

Calle de l'Almirall, 14. 46003- Valencia

+34 963 059 000

info@carohotel.com

carohotel.com



Un hotel de lujo en pleno centro histórico de Valencia, con 26 exclusivas habitaciones diferentes entre sí, urbano, independiente, contemporáneo... Un hotel-monumento que guarda obras históricas de más de 2.000 años, como arcos romanos o mosaicos árabes. Cuenta con el restaurante Sucede que en 2017 obtuvo su primera Estrella Michelin. La propuesta gastronómica de Sucede, bajo la batuta de Miguel Ángel Mayor, es única en Valencia

A luxury hotel in the historic centre of Valencia, with 26 exclusive rooms that all are different from each other, urban, independent, contemporary... A monument hotel that holds historical works of more than 2,000 years, such as Roman arches or Arabic mosaics. It has the restaurant Sucede that in 2017 obtained its first Michelin Star. The gastronomic proposal of Sucede, under the baton of Miguel Ángel Mayor, is unique in Valencia.



Hospes Palau de la Mar

Un palacete catalogado, una gran casa señorial del s. XIX, al más puro espíritu marino. Con una ubicación de ensueño en una de las calles más bonitas y céntricas de Valencia, diseño, arte y estilo se dan cita en él. Un hotel boutique que destaca la belleza de estar en un palacete con la modernidad de sus jardines mediterráneos en su patio interior.



A catalogued palace, a large manor house from the s. XIX, the purest marine spirit. With a dream location in one of the most beautiful and central streets of Valencia, design, art and style come together in it. A boutique hotel that highlights the beauty of being in a palace with the modernity of the Mediterranean gardens in the interior patio.



Avenida de Navarro Reverter, 14.

46004 Valencia

+34 963 16 28 84

palaudelamar@hospes.com

hospes.com



JÉRÔME GATEAU, GENERAL MANAGER

Denia Marriott La Sella Golf Resort & Spa

Alquería de Ferrando, s/n. 03749- Jesús Pobre, Alicante

+34 966 454 054

reservas@lasellagolfresort.com

espanol.marriot.com



«Ofrecemos un equilibrio perfecto para tocar la sensibilidad de cada cliente y cautivarlo»

«We offer the perfect balance to touch the sensitivity of our guests and captivate them»

Denia Marriott La Sella Golf Resort & Spa, totalmente reformado en mayo de 2019, está ubicado en un lugar privilegiado, en el parque natural del Montgó, a sólo 7 km de las playas de arena de Dénia y a la misma distancia de las famosas calas de Jávea. Su localización, ya de por sí, es un gran atractivo, ya que se puede disfrutar de la naturaleza, mar y montaña, y compartir unas experiencias inolvidables tanto a nivel turístico, gastronómico como deportivo. Pero, además, este resort se caracteriza por un ambiente relajante y acogedor y por la calidad de su equipo humano. "Más allá de su profesionalidad, la predisposición del equipo humano permite a los huéspedes vivir una experiencia diferente, totalmente enfocada a activar sus sensaciones, disfrutar y conocer el destino, elemento clave para establecer unas relaciones personales a largo plazo. Todo el personal está orientado a hacer lo máximo para anticiparse a las necesidades de cada huésped desde el momento en que se realiza la reserva hasta el final de su estancia", afirma Jérôme Gateau, General Manager del hotel Denia Marriott La Sella Golf Resort & Spa.

— ¿Dónde está la clave del éxito en la combinación de hotel y campo de golf?

— Unas de las experiencias claves para nuestro resort es la del golf. El campo de golf de La Sella, diseñado por el Jose Maria Olazabal

es un campo de 27 hoyos, reconocido a nivel internacional. Dentro del objetivo de posicionar el resort como resort de referencia, también se reformó el pasado año el campo de prácticas y durante este año se han iniciado los trabajos de actualización de los diferentes recorridos. La relación continua y la alineación de los objetivos cualitativos del campo de golf y del hotel aseguran un servicio óptimo para el cliente.

— ¿Cómo consigue ser un resort de referencia?

— La conversión a la cadena Marriott ha supuesto una adaptación a sus estándares y cambios en el producto ofrecido para así cumplir con nuestra promesa de excelencia en el servicio. Nuestro secreto reside en tener un equilibrio perfecto que nos permite tocar la sensibilidad de cada cliente y cautivarlo. A nivel nacional, la estrategia de la gestora GAT es la de un turismo de experiencias basado en la calidad del servicio. Acogiendo a un abanico extenso de clientes, desde familias, golfistas, grupos, eventos para empresas y sociales, cumplimos con la clave del éxito: generar emociones. Estas emociones que nacen en nuestro resort y en su entorno forman los cimientos para esta relación personal de largo plazo entre cliente y resort.

— ¿Qué aporta el Denia Marriott La Sella Golf Resort & Spa a la imagen de la Comunidad como destino turístico?

— Llevamos en nuestro nombre tanto la ciudad de Denia como el de

la marca internacional líder en el segmento Premium. Marriott tiene a fecha de hoy unos 7.000 hoteles en el mundo, su programa de fidelidad, MARRIOTT BONVOY, alcanza a más de 130 millones de personas. Cualquier acción que se haga desde el hotel tanto a nivel local, nacional o internacional, cualquier publicación que hagamos tiene una visibilidad mundial y permite proyectar la imagen de Denia, de la Costa Blanca y la de la Comunidad Valenciana a nivel global. Uno de los argumentos más importantes en nuestras acciones de marketing se basa en nuestro entorno, la Comunidad Valenciana, promocionando un turismo de experiencias y de calidad.

Todo está orientado a conseguir que los huéspedes vivan una experiencia diferente y excepcional. Dentro de estas experiencias, cabe destacar el turismo activo como oportunidad de disfrutar del entorno al igual que el turismo gastronómico.

— ¿Qué nuevos retos afrontáis para el futuro?

— Uno de los retos a corto plazo a nivel comercial es el de posicionarnos como referencia para el segmento MICE, proponiendo un producto a medida y ofreciendo unas experiencias especiales que permitan a las empresas encontrar este equilibrio entre reuniones y actividades para que sus equipos y el mismo organizador le saquen el mayor partido a dichos eventos.

Por otro lado, unos de los mayores retos tanto para nosotros como para el resto de los actores de nuestro sector es el de la formación del personal. La necesidad de profesionales formados y motivados es la clave del éxito y debemos apostar a nivel de la Comunidad Valenciana cuya economía se basa en el turismo por unas acciones formativas completas y de calidad.

Por último, el objetivo sigue siendo el de conseguir desestacionalizar el negocio al máximo. Para ello, toda la oferta turística se debe profesionalizar para poder ofrecer un producto diferenciado por su alta calidad con respecto a otros destinos.

— ¿Qué le ha aportado todos estos años como GM del Denia Marriott La Sella?

— Aprovecho para agradecer con mucho orgullo a todo el equipo de La Sella y los servicios centrales de GAT que han hecho un esfuerzo enorme para conseguir que el resort se establezca como referencia. Nuestra pasión, nuestra capacidad para asumir cambios y nuestra firme convicción de la calidad del producto que tenemos la satisfacción de gestionar han sido y son determinantes.

Denia Marriott La Sella Golf Resort & Spa, completely renovated in May 2019, is located in a privileged spot, in the natural park of Montgó, just 7 km from Dénia's sandy beaches and at the same distance from the famous coves of Jávea. Their location by itself is a great attraction; you can enjoy the nature, the sea and the mountains, and share unforgettable touristic, gastronomic and sport related experiences. This resort is known for a relaxing and cosy atmosphere and the quality of their staff. Beyond their professionalism, the predisposition of the staff allows guests to live a different experience, totally focused on activating their sensations, enjoying and knowing the destination, a key element in establishing long-term personal relationships. All of our staff is oriented to do their utmost to anticipate the needs of each guest from the moment the reservation is made until the end of their stay", claims Jérôme Gateau, General Manager of the Denia hotel Marriott La Sella Golf Resort & Spa.





—Where is the key to success in the combination of hotel and golf course?

—Golf is a key experience for us. La Sella golf course, designed by Jose Maria Olazabal is a 27-hole course, internationally recognized. Within our objective of being a reference resort, last year the field of practice was renovated and this year we are updating the different routes. It is an on-going relationship; a great quality golf course and hotel provides the finest amenities for our guests.

—How do you become a reference resort?

—Being part of the Marriott chain meant we had to adapt to their standards and make some changes in the services we offered in order to fulfil our promise of excellence in guest care. Our secret lies in providing the perfect balance that allows us to touch the sensitivity of our guests and captivate them. At a national level, the strategy of the GAT Adviser is a tourism experience based on the quality service. Welcoming a wide range of guests, from families, golfers, groups, corporate and social events, we fulfil the key to success: to generate emotions. These emotions are born in our resort and its surroundings and are the foundation for a long term relation between guests and resort.

—What does Denia Marriott La Sella Golf Resort & Spa offer to the Valencian Community as a holiday destination?

—We carry in our name the city of Denia and Marriott; a leading international brand in the Premium segment. Marriott currently has about 7.000 hotels in the world and their loyalty programme, MARRIOTT BONVOY, reaches over 130 million people. Any action that we do from the hotel - at a local, national or international level - has a worldwide visibility and projects Denia, Costa Blanca and the Valencian Community globally. One of the most important points in our marketing actions is our surroundings, the Valencian Community, promoting different experiences and a high-quality tourism. Everything is aimed at getting guests to live a different and exceptional experience. Among these experiences, active tourism should be regarded as an opportunity to enjoy the surroundings and the gastronomy.

—What challenges will you be facing?

— In the short term we would like to be a reference in the MICE segment, offering a customized product and special experiences that would allow companies to find the balance between meetings and events so their teams and also the organizer get the most out of these events.

On the other hand, one of the biggest challenges for us -and also for the tourism industry- is the staff training. We need trained and motivated professionals: that is the key to success and in the Valencian Community -whose economy is based on tourism- we have to promote a high quality training education.

Finally, our goal is to make tourism less seasonal. To make this a reality the entire touristic offer must be professionalized in order to be able to have a product with higher quality compared to other destinations.

—How do you feel after all these years as GM of Denia Marriott La Sella?

—I would like to take this opportunity to proudly thank the entire La Sella team and the central services of GAT that have made an enormous effort to establish the resort as a reference. Our passion, our ability to assume changes and our firm belief in the importance of offering a high-quality service have been and are fundamental.

Calle de Eugènia Viñes, 22, 24. 46011- Valencia

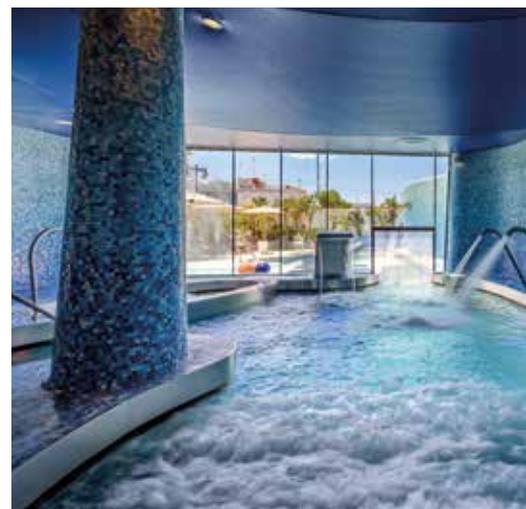
+34 963 12 06 00

reservas@hotel-lasarenas.com

hotelvalencialasarenas.com



Las Arenas Balneario Resort

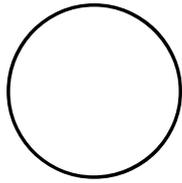




Un hotel bañado por la playa de la Malvarrosa en la costa mediterránea. 5 estrellas Gran Lujo donde vivir una maravillosa experiencia con todas las comodidades. Con habitaciones amplias y luminosas donde relajarse y descansar. También cuenta con diversos servicios de bodas, eventos o congresos. Hacén del hotel Las Arenas un lugar donde el lujo y la sofisticación están en cada rincón. Perteneciente a la cadena Santos y al selecto club Leading Hotels of The World.



A hotel bathed by the Malvarrosa beach on the Mediterranean coast. 5 stars Great Luxury where you will live a wonderful experience with all the comforts. With spacious and bright rooms where you can relax and rest. It also has various services for weddings, events or congresses. Las Arenas hotel is a place where luxury and sophistication are in every corner. Member of the Hoteles Santos Company and the select club Leading Hotels of The World.



Oliva Nova Beach & Golf Resort es el destino perfecto para cualquier época del año. Situado entre las localidades de Gandía y Dénia, al sur de la provincia de Valencia,

Oliva Nova dispone de una amplia oferta de alojamiento: un Hotel 4*, el residencial Las Dunas, villas y apartamentos situados alrededor del campo de golf. Además, cuenta con unas completas instalaciones deportivas: cuatro campos de césped natural, pistas de tenis y pádel, gimnasio y spa, un centro ecuestre de alto rendimiento... Entre ellas, destaca el campo de golf de 18 hoyos diseñado por Severiano Ballesteros que ocupa aproximadamente 50 hectáreas de calles anchas, greens suavemente ondulados y obstáculos de agua que determinan la estrategia de juego. Todo esto, unido a su ubicación en primera línea, convierte al Resort en el mejor escenario para vivir momentos y experiencias inolvidables y para celebrar cualquier tipo de evento.



Oliva Nova Beach & Golf Resort is the perfect destination for any time of the year. Located between the towns of Gandía and Dénia, south of the province

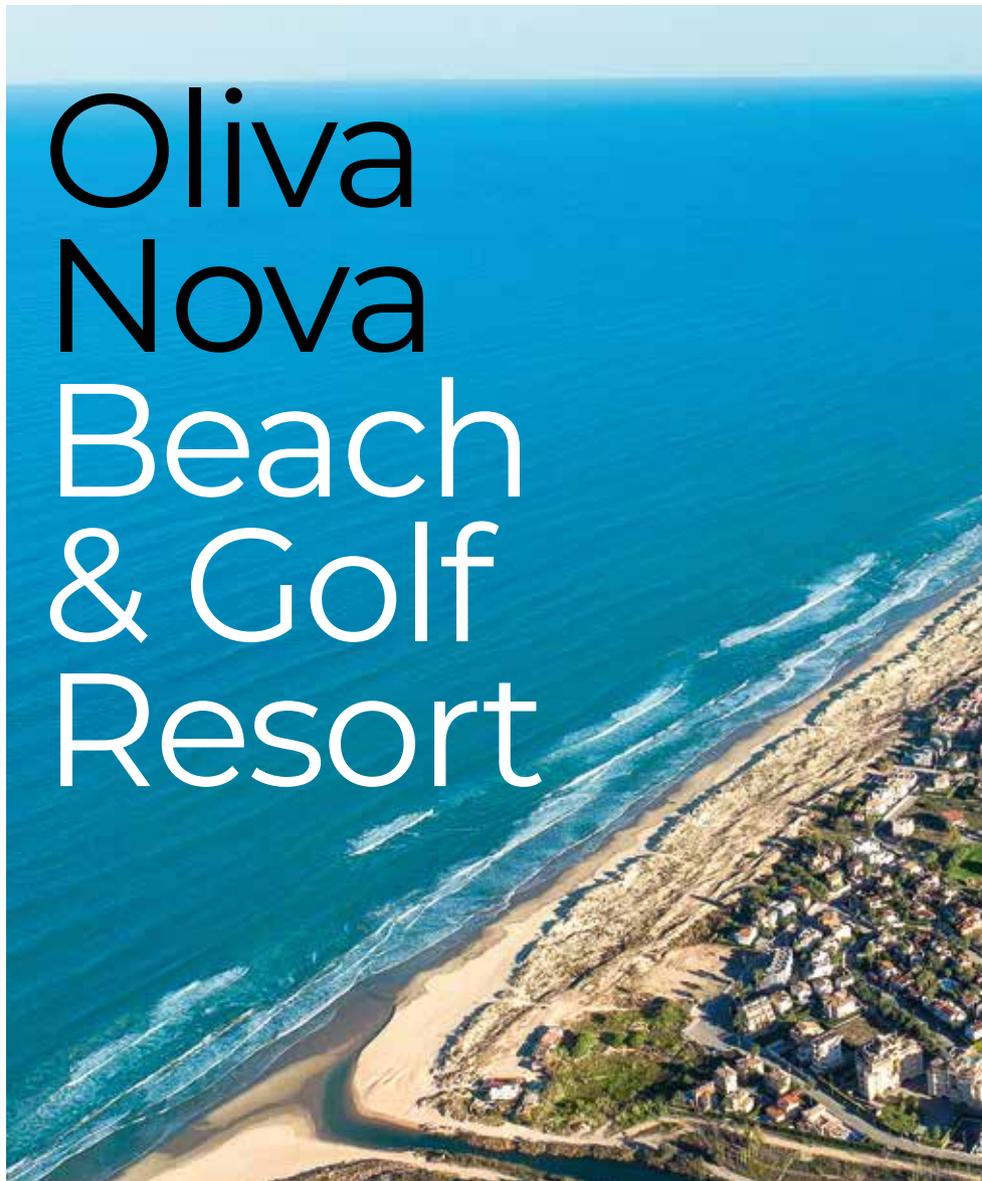
of Valencia, Oliva Nova has a wide range of accommodation: a 4 * Hotel, the residential Las Dunas, villas and apartments located around the golf course. In addition, it has some complete sports facilities: four natural grass fields, tennis and paddle courts, gym and spa, a high performance equestrian center ... Among them, the 18-hole golf course designed by Severiano Ballesteros occupies approximately 50 hectares of wide streets, gently undulating greens and water hazards that determine the game strategy. All this, together with its location on the front line, makes the Resort the best place to live unforgettable moments and experiences and to celebrate any type of event.

Avenida Dali, 4. 46780- Oliva, Valencia

+34 962 85 79 44

comercial@olivanova.com

olivanova.com



Oliva Nova Beach & Golf Resort





Calle de Menorca, 22. 46023 - Valencia

+34 963 31 84 74

info@hotelprimusvalencia.com

hotelprimusvalencia.com/

Hotel Primus Valencia



Un Hotel de referencia en una magnífica ubicación junto a la Ciudad de las Artes y las Ciencias, edificio moderno en el que interiorismo y funcionalidad se mezclan en distintos ambientes. Situado junto los jardines del río Turia y muy próximo a la Marina Real y zona de playa donde se puede disfrutar al más puro estilo Mediterráneo. Ofrece servicios tanto para vacaciones como para negocios y cuenta con un Spa de más de 800 m² donde disfrutar de los mejores tratamientos y técnicas estéticas.

Benchmark Hotel in a magnificent location next to the City of Arts and Sciences, a modern building in which interior design and functionality are mixed in different environments. Located next to the gardens of the Turia river and very close to the Royal Marina and beach area where you can enjoy the purest Mediterranean style. It offers services for both holidays and business and has a Spa of more than 800 m² where you can enjoy the best treatments and aesthetic techniques.



SH Valencia Palace



Paseo de la Alameda, 32. 46023 -Valencia
+34 963 375 037
reservas.valencia.palace@sh-hoteles.com
hotel-valencia-palace.com/





En pleno corazón de Valencia se sitúa este hotel de cinco estrellas, un icono de Valencia ya que aloja a numerosas personalidades cuando pasan una estancia en la ciudad. Un hotel con todos los lujos y servicios que se pueda imaginar, como su exclusivo Spa. Cuenta con la mejor gastronomía y se puede disfrutar de ella en su restaurante Albufera con menús diarios o en la Terracita del hotel, y saboreando los cócteles de moda mientras se disfruta de las noches de verano. Además, es uno de los hoteles con más capacidad, tanto en salas como en habitaciones para eventos.

Located in the heart of Valencia this five star hotel is an icon of Valencia as it hosts many personalities when they stay in the city. A hotel with all the luxuries and services you can imagine, such as its exclusive Spa. It has the best cuisine and you can enjoy it in the Albufera restaurant with daily menus or in the hotel's Terracita and savoring the trendy cocktails while enjoying the Valencian summer nights. In addition, it is one of the hotels with more capacity, both in rooms and in lounges for events.



Un exclusivo hotel que transporta a cualquier isla paradisíaca que pueda imaginar, en el municipio de Altea bañado por la costa blanca, el SH Villa Gadea cuenta con jardines amplios y habitaciones exclusivas para disfrutar del lujo en un entorno exclusivo. Cerca hay varios campos de golf y cuenta con uno de los mejores Spa para disfrutar de la calma que ofrece este entorno paradisíaco.

Exclusive hotel that transports you to a paradise island, in the municipality of Altea bathed by the Costa Blanca, SH Villa Gadea offers large gardens and exclusive rooms to enjoy luxury in an exclusive environment. Nearby there are several golf courses and it has one of the best Spa to enjoy the calm offered by this paradisiacal environment.

SH Villa Gadea Thalasso & Spa

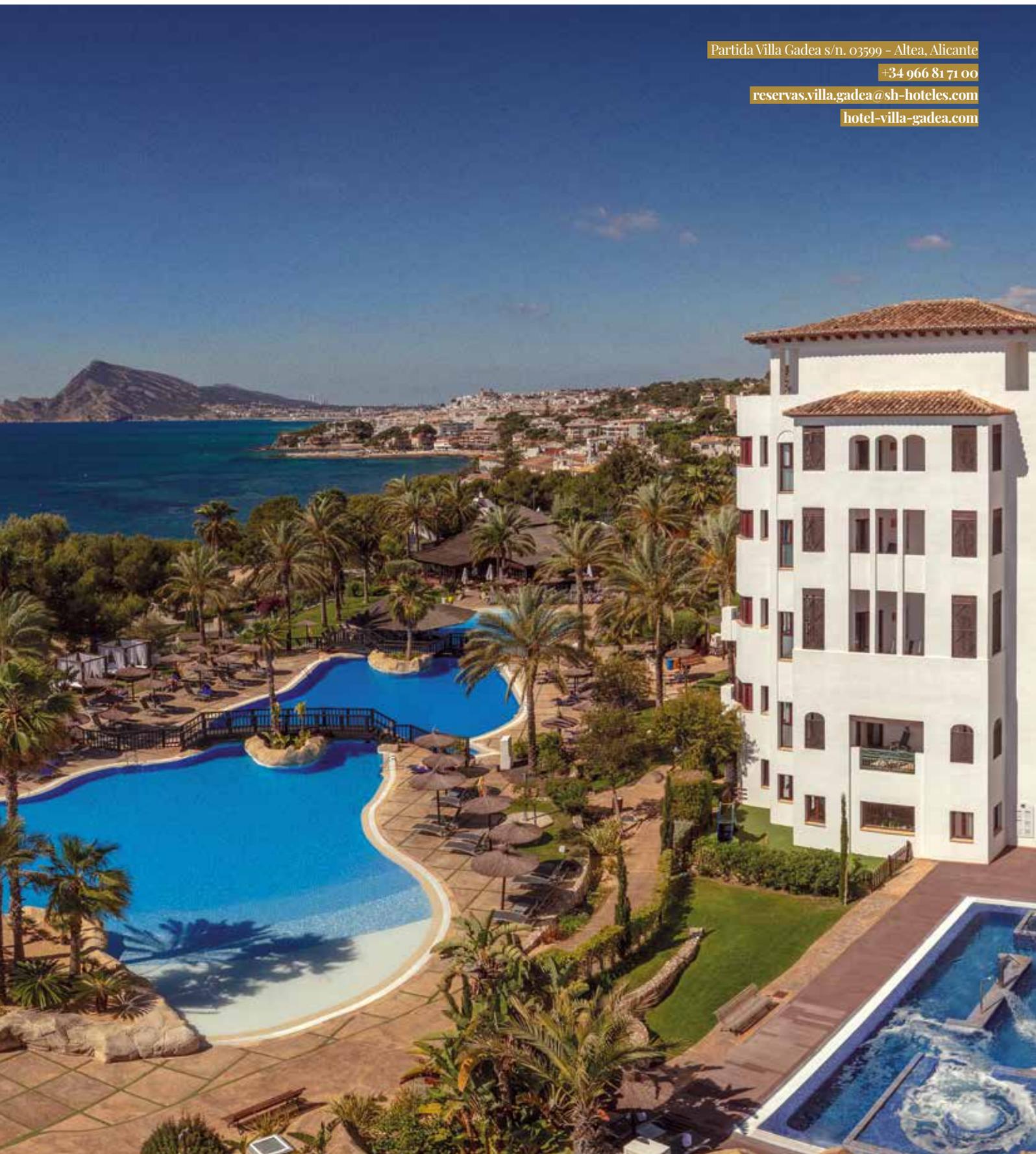


Partida Villa Gadea s/n. 03599 - Altea, Alicante

+34 966 81 71 00

reservas.villa.gadea@sh-hoteles.com

hotel-villa-gadea.com

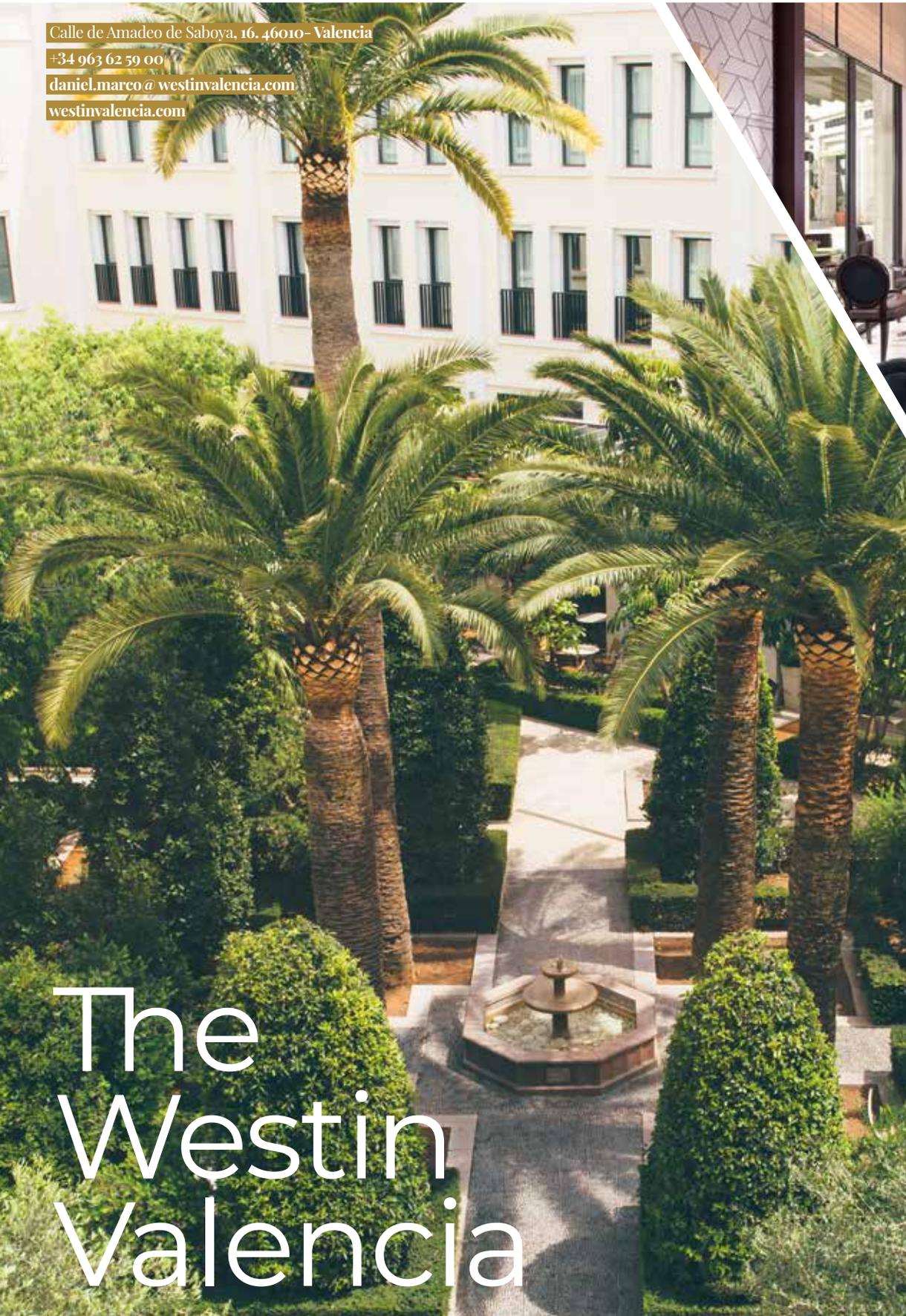


Calle de Amadeo de Saboya, 16. 46010- Valencia

+34 963 62 59 00

daniel.marco@westinvalencia.com

westinvalencia.com



The Westin Valencia



Perteneciente al grupo Marriott, este hotel se conserva en la zona más cosmopolita de la ciudad de Valencia. Cuenta con 135 habitaciones elegantes y suites de estilo 'art déco' con un ambiente cálido y luz natural. Algunas de las habitaciones cuentan con terrazas privadas con jacuzzi. También se puede disfrutar de los servicios de Spa Wellness Center, los exquisitos restaurantes que alberga con los menús más exclusivos, todo a unos minutos del centro de la ciudad.

Belonging to the Marriott group, this hotel is preserved in the most cosmopolitan area of the city of Valencia. It has 135 elegant rooms and 'art deco' style suites with a warm atmosphere and natural light. Some of the rooms offer private terraces with jacuzzi. You can also enjoy the services of Spa Wellness Center, the exquisite restaurants with the most exclusive menus, all a few minutes from the city centre.

COMERCIOS SHOPS

MONT
BLANC



Reconnect.



Montblanc 1858 Geosphere
montblanc.com

39° 35' 04" N 571° 32' 23" W

130 Aniversario
Giménez
JOYEROS DESDE 1889

Colón, 35
46004 Valencia
96 352 01 93



Bvlgari





Bvlgari es sinónimo de elegancia y sofisticación. Esta reconocida marca fundada por el talentoso platero griego Sotirio Bulgari en Roma en 1884 se ubica en el corazón de Valencia. Para que puedas lucir sus colecciones conocidas por sus vibrantes combinaciones de colores y volúmenes exquisitamente elaborados y trabajados para que sean unas creaciones únicas. Bvlgari supuso un cambio en el mundo del lujo y en el universo de la joyería. Con innovaciones que reescribieron las reglas de la moda y que se han convertido hoy en día en iconos del diseño contemporáneo.

Bvlgari is synonymous of elegance and sophistication. This renowned brand founded in Rome in 1884 by the talented Greek silversmith Sotirio Bulgari is located in the heart of Valencia. You can show their collections known for their vibrant combinations of colours and volumes exquisitely crafted and worked to be unique creations. Bvlgari marked a change in the world of luxury and in the jewellery universe. With innovations that rewrote the rules of fashion and have now become icons of contemporary design.

Calle del Pintor Sorolla, 26

46002 - Valencia

+34 963 942 555

jose Luis.avilesgarcia@bulgari.com

bulgari.com

Giménez Joyeros



Una joyería local con gran prestigio que ha estado siempre presente en el centro de Valencia pasando por distintas ubicaciones a lo largo de los más de 130 años de historia. Un lugar de culto para los amantes del lujo que buscan exclusividad y un trato especializado. En 1989, y coincidiendo con el centenario de la firma, abre la tienda de la calle Colón 35 donde se atiende a la más distinguida clientela local e internacional que busca las más prestigiosas marcas de relojería y joyería.

Local jewellery with great prestige that has always been present in the centre of Valencia through different locations and with more than 130 years of history. A place to worship by luxury lovers seeking exclusivity and a specialized treatment. In 1989 and coinciding with the centenary of the firm, they opened the store on Calle Colón 35, where they deal with the most distinguished local and international clientele who seek for the most prestigious watches and jewellery brands.

Calle Colón, 35. 46004 - Valencia

+34 963 520 193

gimenez@gimenezjoyeros.com

gimenezjoyeros.com



Calle Hernán Cortés, 29, 46004, -Valencia

+34 963 520 502

luis@hannover1998.com

hannover1998.com

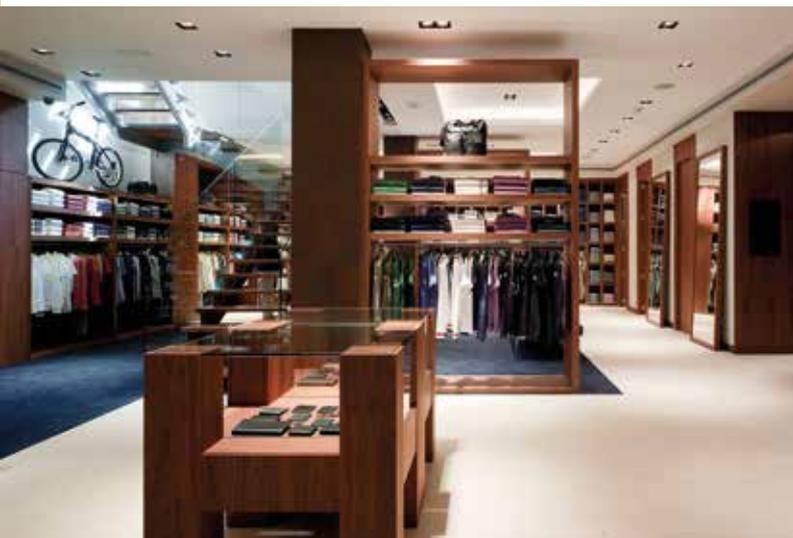


HANNOVER 1998 ha sido elegida por la revista Forbes como la mejor boutique masculina de Valencia. La boutique cuenta con dos plantas de 800 m2 dedicadas exclusivamente a hombre y está situada en la calle Hernán Cortés, 29. Visitar HANNOVER 1998 equivale a vivir una experiencia de compra única. El cliente recibe un trato exquisito y el mejor asesoramiento de la mano de excelentes profesionales. En sus espectaculares escaparates verás solo una muestra de la mejor selección de marcas internacionales: Brunello Cucinelli, Moncler, Herno, Fay, Boglioli, Canali, Jacob Cohën, Tod's, Hogan, Crockett & Jones, Alden...

HANNOVER 1998 has been chosen by Forbes magazine as the best men's boutique in Valencia. The boutique has two 800 m2 floors dedicated exclusively to men and is located at 29 Hernán Cortés Street. Visiting HANNOVER 1998 is equivalent to living a unique shopping experience. The client receives an exquisite treatment and the best advice from the hand of excellent professionals. In its spectacular showcases you will see only a sample of the best selection of international brands: Brunello Cucinelli, Moncler, Herno, Fay, Boglioli, Canali, Jacob Cohën, Tod's, Hogan, Crockett & Jones, Alden...



Hannover 1998





Lladró

Donde la
porcelana
se hace arte
Where
porcelain
becomes art

Fundada en 1953, Lladró es líder mundial en diseño, fabricación y distribución de una amplia gama de creaciones de porcelana artística y pionera tanto a nivel artístico como en los procesos técnicos de elaboración de esta noble materia. Algo que se puede comprobar en una exposición que dibuja la trayectoria de su obra desde la década de los 50 hasta la actualidad. Un interesante recorrido que demuestra la constante inquietud creativa y artística de la firma y que pueden visitar todas las personas que se acerquen a sus instalaciones centrales en la localidad de Tavernes Blanques.

Junto con esta muestra se ponen en marcha, por primera vez, unos talleres únicos de decoración en porcelana. Desde el otoño de 2019, las miles de personas que cada año visitan la empresa, tienen la ocasión de ser parte de esta experiencia y aprender sobre el oficio artesanal que Lladró mantiene vivo. Guiados por una de las artistas de la compañía, y en los mismos talleres donde se hacen a mano todas las piezas de Lladró, los asistentes al taller podrán conocer parte del proceso de decoración y crear su versión particular de una de ellas.

La diversidad actual de líneas y estilos de la obra Lladró sitúa a la marca en una absoluta contemporaneidad. Esculturas inesperadas, líneas funcionales como Light & Scent que agrupan fragancias para el hogar e innovadoras lámparas inalámbricas, grandes colecciones de iluminación, objetos para la mesa y espejos o la recientemente incorporada línea de joyería, son algunas de las categorías que forman parte del portfolio actual de la compañía.

La porcelana de Lladró continúa un camino imparable en el que el diseño, el oficio y el cuidado del medio ambiente se alían para seguir creando con esta materia viva y siempre sorprendente.

Founded in 1953, Lladró is a global leader in design, manufacture and distribution of a wide range of porcelain art creations and a pioneer not only an artistic level, but also in the technical methods used in their porcelain figures. All of this can be experienced in a retrospective exhibition that provides an overview of their work from the 50's to the present. An interesting journey through the firm's constant creative and artistic work and that is on display to all the public in their headquarters in Tavernes Blanques.

Along with the exhibition and for the first time, visitors will be able to attend unique porcelain decoration workshops. Since autumn 2019 - the thousands of people who visit the company - have the opportunity to be part of this experience and learn about the unique handcrafted processes kept alive by Lladró. Guided by one of the company's artists, and in the workshops where all the pieces of Lladró are handcrafted, visitors will learn about the decoration process and create their particular version of one of those pieces.

Lladró's diversity of lines and styles gives the brand an absolutely contemporary image. Unexpected sculptures, functional lines such as Light & Scent that includes home fragrances and innovative wireless lamps, large lighting collections, table objects and mirrors or the newly added jewellery line are part of the current portfolio of the company.

Lladró's unstoppable successful venture combines the design, the craft and the care of the environment in their high quality and surprising porcelain art creations.



Lladró Boutiques

Madrid: Serrano, 76 - Tel: +34 914 355 112 - madrid-se@es.lladro.com

Barcelona: Passeig de Gràcia, 101 - Tel: +34 932 701 253 - barcelona-pg@es.lladro.com

Valencia: Poeta Querol, 9 - Tel: +34 963 511 625 - valencia-pq@es.lladro.com

Boutique Museo: Ctra. d'Alboraia s/n - Tavernes Blanques (Valencia) - Tel: 900 211 010

lladro.com



LLADRÓ

HANDMADE PORCELAIN
Spain

Calle la Paz, 5. 46003- Valencia

+34 963 922 840

info@rafaeltorresjoyero.com

rafaeltorresjoyero.com



RAFAEL TORRES, CONSEJERO DELEGADO

Rafael Torres Joyero

123 años de pasión
por la calidad y
profesionalidad

123 years of passion
for quality and
professionalism

La trayectoria de la joyería Rafael Torres se resume en una palabra: "pasión". Eso fue lo que llevó a Rafael Torres Babí a hacerse cargo de la primera tienda en 1896, localizada entonces en la antigua calle Zaragoza -hoy Plaza de la Reina-. Desde entonces han transcurrido más de 120 años y cuatro generaciones de joyeros que, con su profesionalidad y dedicación, han convertido este comercio en un referente de la ciudad de València en venta de Alta Joyería y Relojería.

La tienda evoluciona hasta llegar a los años noventa que es cuando se incorporan los miembros de la cuarta generación Torres: Alicia, Rafael y Javier. Con ellos la tradición se combina con modernidad, manteniendo la esencia pero siempre en constante evolución y con la misma pasión con la que su bisabuelo la abrió más de un siglo antes. "Estamos en un proceso de adaptación al momento en que nos encontramos. Hemos llevado a cabo una reforma integral de nuestro establecimiento y estamos atentos a los cambios, en especial a la clientela. Ahora la gente consume de otra manera, hay más rotación de clientes, la competencia es mayor y eso nos obliga a estar al día en nuevas tecnologías, ser omnicanal. Y todo ello sin olvidar la importancia de tener un buen producto y manteniendo nuestros valores, nuestra obsesión por la calidad y por la honradez", señala Rafael Torres, consejero delegado de Rafael Torres Joyero.

Unas ideas que Rafael Torres también quiere llevar

al comercio de proximidad valenciano. Rafael Torres es presidente de la patronal autonómica Confecomerc CV, miembro del Comité de CEV y Cepyme, vicepresidente de la Confederación Española de Comercio (CEC).

— ¿Qué aporta el comercio tradicional a una ciudad?

– El comercio da singularidad a nuestras ciudades, además de contribuir a nivel económico y social al desarrollo de la actividad económica y al impulso de un entorno urbano adecuado y acorde con la sostenibilidad y el medio ambiente.

El elemento diferencial, singular y particular del producto es un atractivo adicional, evitando tener una oferta igual y homogénea, apostando así por la diferenciación, generando mayor riqueza y promoviendo productos locales de gran valor y atractivo turístico. Es una oferta comercial próxima, cercana, activa, por ello debemos de establecer políticas de preservación de un comercio único, genuino, auténtico.

Además, el comercio tiene un destacado papel dado que supone uno de los principales motores económicos que fomenta la creación de empleo y que a su vez vertebra a los municipios e impulsa la economía local. Nuestro sector también supone un agente que mantiene viva la ciudad y/o los entornos de los municipios, prestando atención a temas que afectan a lo urbano como puede ser iluminación, limpieza de las calles, accesibilidad, seguridad, etc.

— ¿Qué retos tiene ante sí el comercio valenciano?

– Nuestro comercio representa lo nuestro, lo local, lo particular. Debemos ser capaces de poner de relieve toda esa oferta rica y variada, que es de gran atractivo y valor siendo un elemento patrimonial de nuestras ciudades y entornos.

Además, si le damos la importancia que se merece en nuestros ayuntamientos, con concejalías de comercio propias, y generamos acciones para potenciarlo lograremos una mayor contribución a una economía local. Al igual que el gobierno se ha tomado muy en serio el tema del alojamiento turístico ilegal nos gustaría que también se atajara el comercio ilegal, la venta de falsificaciones, etc.

Desde Confecomerç CV defendemos un modelo sostenible y respetuoso con el Medio Ambiente, un modelo de consumo de responsabilidad. También es importante la inmersión digital sobre todo porque han cambiado nuestras formas de comunicación (Whatsapp, redes sociales, Internet, etc) y debemos ser conscientes del esfuerzo que debemos hacer por adaptarnos a la nueva era.

— ¿En qué consiste el programa Valencia Shopping?

– El programa Valencia Shopping se ideó para fomentar el turismo de compras, promover la orientación al turista del comercio valenciano, poner de relieve el producto “Made in Valencia” e impulsar productos directamente relacionados con esta actividad.

Se trata de una acción emergente, pionera a nivel nacional, que se prevé para esta temporada ponerla en marcha. La iniciativa tiene como objetivo dar a conocer a los turistas mediante actividades experienciales la riqueza del comercio y producto autóctono fomentando acciones especialmente atractivas que sin duda repercutirán y se convertirán en un reclamo turístico.

Rafael Torres jewellery's trajectory can be summed up in one word: "passion". That led Rafael Torres Babí to get in front of their first store in 1896, located in the old Zaragoza Street - today know as Plaza de la Reina. It has been over 120 years and four generations of jewellers who, with their professionalism and dedication, have turned this business into a benchmark for the sale of Haute Jewellery and Watches in Valencia.

The store evolved until the nineties when the members of the fourth generation Torres joined: Alicia, Rafael and Javier. Thanks to them, tradition is combined with modernity, maintaining their essence but always in constant evolution and with the same passion that his great grandfather had when he opened a century earlier. "We are adjusting to the present. We have carried out a complete renovation of our establishment and we are aware to all type of changes, especially regarding to the clientele. Nowadays people consume in other ways, there is more customer turnover, the competition is greater ... and that forces us to be up to date on new technologies, to be omnichannel. Without forgetting the importance of having a great product and being true



to our values, to our high quality and honesty", explains Rafael Torres, CEO of Rafael Torres Joyeros.

Some ideas that Rafael Torres will share with other Valencian local businesses. Rafael Torres is the president of the regional employers Confecomerç CV, member of the CEV Committee and Cepyme and the vice president of the Spanish Confederation of Commerce (CEC).

— What does traditional commerce bring to a city?

– It gives uniqueness to our cities; it also contributes at an economic and social level to the development of the economic activity and promotes a suitable and environmentally friendly urban atmosphere.

A product's main distinguishing factor is having an added attraction, avoiding having an equal and homogeneous offer, working on differentiating ourselves, generating greater wealth and promoting local and appealing high quality products. It is a local and active business offer, so we must



establish policies that preserve our genuine and authentic business.

Local business play an important role in boosting local economies as they are one of the main economic engines that encourages job creation and structures the communities. Our sector keeps cities and / or the surroundings communities alive by paying attention to issues such as lighting, street cleaning, accessibility, security...

— What challenges does the Valencian commerce have to face?

— Our commerce represents us, the home-grown, the genuine. We must be able to highlight our rich and diverse offer, that is very valuable and attractive and a part of our cities and surroundings heritage.

As well, if we give local commerce importance in our city councils -with commerce departments- and we strengthen it with our actions, we will have a greater contribution in local economies. Just as governments are acting on illegal tourist

accommodation very seriously, we would like unlawful sales to be stopped.

Confecomerc CV supports a sustainable and environmentally friendly model, a responsible consumption model. To move on the digital world is also important, especially because the way we communicate has changed (Whatsapp, social media, Internet...) and we must make an effort to adapt to the new digital era.

— What is the Valencia Shopping programme?

— The Valencia Shopping programme was designed to promote shopping tourism, to highlight the "Made in Valencia" product and to endorse these products.

This is a new action plan, pioneer at a national level, scheduled to be implemented during this season. This initiative aims to inform tourists using experiential activities of the greatness of our commerce and local products by promoting attractive activities that will surely have a positive impact and will be a tourist attraction.

EXPERIENCIAS
EXPERIENCES



LA GALIANA
GOLF RESORT



Spain's
Best Golf Course



OLIVA NOVA
Beach & Golf Resort
★★★★★



ValenciaPremium
A luxury-travel destination

LA GALIANA

La Galiana Golf
46740 Carcaixent (Valencia) España
+34 96 110 38 38
reservas@lagalianagolf.com
www.lagalianagolf.com

OLIVA NOVA

Oliva Nova Beach & Golf Resort
46780 Oliva (Valencia) España
+34 96 285 76 66
golf@olivanova.com
www.olivanova.com

LA SELLA GOLF

La Sella Golf Resort & Spa
03749 Dènia (Alicante) España
+34 96 645 42 52
infogolf@lasellagolfresort.com
www.lasellagolfresort.com

Casino Cirsa Valencia

Avenida de las Cortes Valencianas, 59. 46015 -Valencia

+34 900 208 308

infocasinovalencia@cirsa.com

casinocirsa.valencia.com

Se inauguró en 2010 y desde entonces ha sido un referente en el mundo del juego. Dispone de una ubicación inmejorable, en la avenida de las Cortes Valencianas, frente al Palacio de Congresos de Norman Foster. Es el único casino de España abierto 24 horas y el único lugar de la ciudad que ofrece servicios de restauración de forma ininterrumpida. En el Casino CIRSA Valencia se puede disfrutar del mejor juego, restauración y espectáculos, póker profesional, espacios para eventos de grupos y promociones, así como cenas de navidad, conciertos y monólogos. Un espacio donde divertirse y desconectar de la rutina sin salir de la ciudad.

Opened in 2010 and since then it has been a benchmark in the world of gaming. It has an unbeatable location, Avenida de las Cortes Valencianas, in front of the Norman Foster Conference Centre. It's the only casino in Spain open 24 hours and the only place in the city that offers uninterrupted catering services. In the Casino CIRSA Valencia you can enjoy the best game, restoration and shows, professional poker, spaces for groups events and promotions, as well as Christmas dinners, concerts and monologues. A space to have fun and to disconnect from the routine without leaving the city.





Es un campo de golf en plena naturaleza en Valencia. Miembro de la IATG (The Global Golf Tourism Organisation) y premiado en 2016 como mejor campo sostenible GEO. Este campo de golf disfruta de una de las mejores reputaciones online. Cuenta con 200 Ha de las cuales 60 son destinadas al golf y el campo cuenta con una media de 5 tees por hoyo de media, alcanzando 6, en los pares 5 y algunos pares 4. En un enclave privilegiado integrado en un bosque mediterráneo alejado de los ruidos del día a día para disfrutar de una jornada de golf inigualable.

It's a golf course in the heart of nature in Valencia. Member of the IATG (The Global Golf Tourism Organization) and awarded in 2016 as the best sustainable GEO field. This golf course enjoys one of the best online reputations. It has 200 Ha of which 60 are destined for golf and the field has an average of 5 tees per hole on average, reaching 6, in pairs 5 and some pairs 4. In a prime location integrated in a Mediterranean forest and away from everyday life noises to enjoy an unbeatable day of golf.



Carretera Alzira, CV-50, km.11. 46740- Carcaixent, Valencia

+34 961 103 838

reservas@lagalianagolf.com

lagalianagolf.com

La Galiana Golf





Empezó en 1986 y tras 30 años de experiencia este campo de golf es uno de los mejores de la Comunidad Valenciana. En un entorno privilegiado, junto al mar y protegido por el Montgó se ubica La Sella Golf en la provincia de Alicante. También se puede disfrutar de su Spa Resort, y su restaurante Hoyo 19, donde relajarse y disfrutar de una espléndida terraza con vistas al Campo de Golf.

Started in 1986 and after 30 years of experience this golf course is one of the best in the Valencian Community. In a privileged environment, next to the sea and protected by Montgó, La Sella Golf is located in the province of Alicante. You can also enjoy their Spa Resort, and its Hoyo 19 restaurant, where you can relax and enjoy their splendid terrace overlooking the Golf Course.

La Sella Golf

Calle José María Olazábal, s/n. 03749- Jesús Pobre, Alicante

+34 966 454 252

info@lasellagolf.com

lasellagolf.com

Oliva Nova Golf

Este resort en la localidad alicantina de Oliva cuenta con las habitaciones e instalaciones más lujosas para hacer de tu estancia un sueño. Su campo de golf está diseñado por Severiano Ballesteros y ocupa unas 50 ha de calles anchas, greens suavemente ondulados y obstáculos de agua que determinan la estrategia de juego. También se puede disfrutar de sus torneos de golf, así como de las clases del "Golf summer camp" impartido por el múltiple ganador de medallas de oro Kiko Luna. Las instalaciones de Oliva Nova se completan con campos de tenis y pádel. Una estancia inmejorable.

This resort in the Valencian town of Oliva has the most luxurious rooms and facilities to make your stay a dream. Their golf course, designed by Severiano Ballesteros, occupies about 50 hectares of wide streets, gently undulating greens and water hazards that determine the game strategy. You can also enjoy their golf tournaments, as well as the "Golf summer camp" classes taught by the multiple gold medal winner Kiko Luna. Oliva Nova Golf's facilities are completed with tennis and paddle courts. An unbeatable stay.



Avenida Dalí, 4. 46780- Oliva, Valencia

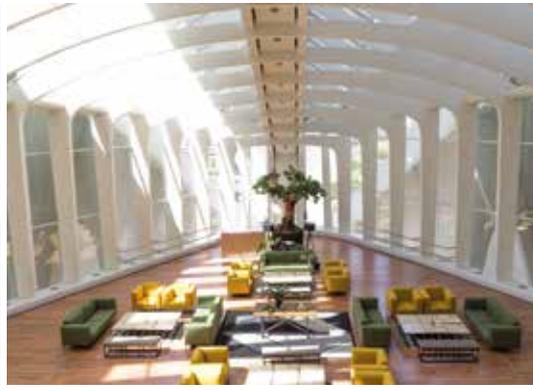
+34 962 857 666

carolina@olivanova.com

olivanova.com







Avenida del Profesor López Piñero, 1. 46013- Valencia

+34 961 975 900

marketing@lesarts.com

lesarts.com

Palau de les Arts Reina Sofía

Con una arquitectura futurista, este templo de la música y el arte acoge todos los años las mejores operas de Verdi, conciertos para disfrutar en familia y obras de teatro con los que disfrutar en cualquier época del año. En el Palau de les Arts Reina Sofía siempre hay un plan que se adapta al espectador.

With a futuristic architecture, this temple of the music and the art hosts the best Verdi operas every year, concerts to enjoy with the family and plays to enjoy at any time of the year. In the Palau de les Arts Reina Sofía there is always a plan that adapts to the viewer.





RESTAURANTES
RESTAURANTS

APICIUS

Calle de Eolo, 7. 46021- Valencia

+34 963 93 63 01

info@restaurante-apicius.com

restaurante-apicius.com



Apostamos por una cocina sana, mediterránea y rigurosa con las temporadas. Con cada plato que nace en nuestra cocina, intentamos transmitir la pasión y el amor que profesamos a nuestro noble oficio. Nos gusta hacer cocina de sabores limpios y olores nítidos, tratando de mantener los gustos de antaño. Disfrutamos con la selección y utilización de los productos que nos ofrece nuestra región y con su excelencia.

We bet on a healthy, Mediterranean and rigorous season cuisine. With every dish that is born in our kitchen, we try to convey the passion and love we profess to our noble profession. We like to cook clean flavors and crisp smells, trying to keep the tastes of yesteryear. We enjoy the selection and use of the products offered by our region and its excellence.





Define su estilo como "sabors de la terra". Pertenece a la cuarta generación de una familia de tradición hostelera. Nacido en 1973 en el barrio marinero del Cabanyal combina a la perfección los platos más mediterráneos con la modernidad de las nuevas técnicas de cocina. En 2003 el Restaurante Alejandro del Toro fue reconocido con una de las mayores distinciones de la gastronomía internacional: una estrella Michelin. Que lució durante seis años seguidos hasta 2009.

He defines his style as "sabors de la terra". He belongs to the fourth generation of a family of hospitality tradition. Born in 1973 in the Cabanyal neighborhood, it combines perfectly the best Mediterranean dishes with the modernity of new cooking techniques. In 2003 Alejandro del Toro Restaurant was recognized with one of the greatest distinctions of international cuisine: a Michelin star. That shined for six years in a row until 2009.





Alejandro del Toro

Calle de Amadeo de Saboya, 15. 46010- Valencia

+34 963 93 40 46

info@restaurantealejandrotoro.com

restaurantealejandrotoro.com



Fundado en el año 1836, este restaurante sigue siendo el punto de encuentro de los más sofisticados paladares, de intelectuales y amantes del buen comer. En pleno corazón del barrio del Canyameler y tras una fachada modernista se puede disfrutar del mejor jamón ibérico y de los vinos más cotizados. Un lugar que mezcla la tradición de sus recetas con la modernidad de su ambiente y que es reconocido internacionalmente por las mejores publicaciones de viajes y gastronomía. Cuenta con catas-seminarios donde poder acudir y saborear los mejores vinos.

Founded in 1836, this restaurant is still the meeting point for the most sophisticated palates, intellectuals and good food lovers. In the heart of the Canyameler neighbourhood and behind a modernist facade you can enjoy the best Iberian ham and the most sought-after wines. A place that mixes the tradition of their recipes with the modernity of their environment, and it is recognized internationally for the best travel and gastronomic publications. They also offer tastings-seminars where you can go and enjoy the best wines.

Bodega Casa Montaña

Calle José Benlliure, 69. 46011- Valencia

+34 963 672 314

info@emilianobodega.com

emilianobodega.com





La Sucursal

Este restaurante cuenta con una ubicación excelente, en el ático del edificio Veles e Vents con unas vistas 360° de la ciudad y del puerto deportivo de Valencia. La prestigiosa publicación The Guardian le otorgó el reconocimiento como el mejor destino en España en 2018. Su oferta gastronómica se basa en la cocina mediterránea desde una perspectiva más creativa. Ha sido reconocido con una Estrella Michelin y dos Soles de la prestigiosa Guía Repsol. También cuenta con El Premio Nacional de Gastronomía en la Dirección de Sala que reconoce la calidad de su servicio.

This restaurant has an excellent location, in the attic of the Veles e Vents building with 360° views of the city and the marina of Valencia. The prestigious publication The Guardian granted them recognition as the best destination in Spain in 2018. Their gastronomic offer is based on Mediterranean cuisine with a more creative perspective. They have been recognized with a Michelin Star and two Soles from the prestigious Repsol Guide. They also have the National Gastronomy Award in Dining Room Management that recognizes the quality of their service.



Ático Veles e Vents, Muelle de la Aduana s/n. 46024-Valencia

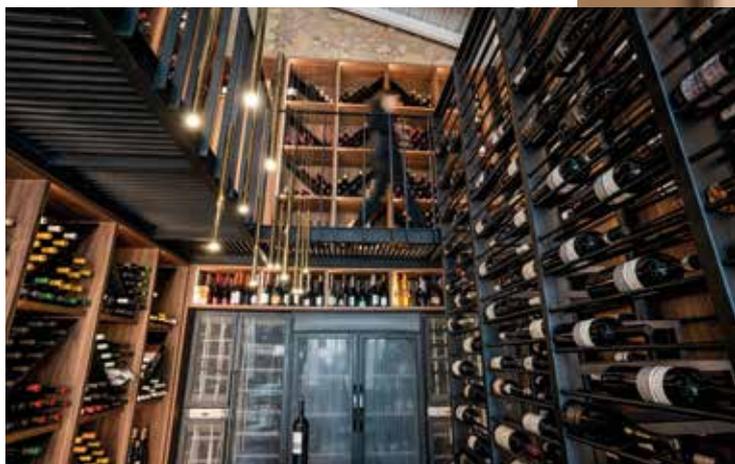
+34 963 746 665

info@restaurantelasucursal.com

restaurantelasucursal.com



Ricard Camarena



Ricard Camarena ofrece una cocina muy personal, sencilla en apariencia, pero complicada en su elaboración. Por ello así define su propuesta gastronómica: tradición salpicado de influencias cosmopolitas, mediterraneidad y temporalidad. Esas prioridades y su gran equipo le han servido para que Ricard Camarena Restaurante consiguiera en 2018 la segunda Estrella Michelin y renueve los tres Soles Repsol. Además, Ricard Camarena ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía como mejor jefe de Cocina 2018.

Ricard Camarena offers a very personal kitchen, simple in appearance, but complicated in its preparation. That is why he defines his gastronomic proposal: tradition splashed with cosmopolitan influences, Mediterraneanness and temporality. These priorities and his great team have helped Ricard Camarena Restaurant to get the second Michelin Star in 2018 and renew the three Repsol Suns. In addition, Ricard Camarena has been awarded the National Gastronomy Award as the best chef in 2018.





Bombas Gens Centre d'Art, Av. de Burjassot, 54. 46009- Valencia

+34 963 355 418

reservas@ricardcamarena.com

ricardcamarena.com

BERND KNÖLLER, COCINERO

Restaurante Riff

Referente de la cocina de autor en Valencia

Reference of author cuisine in Valencia

Bernd Knöllner es uno de los referentes de la gastronomía valenciana. Primero con El Ángel Azul, todo un éxito, y desde 2001 con el Riff, donde pudo hacer realidad su sueño. «Para mi lo importante en un restaurante es la cocina, pero cuando yo empecé lo normal era que el comedor tuviera mucho espacio y la cocina fuera reducida. En el Riff pude cambiar eso». En su cocina puede desarrollar su creatividad y su visión, una cocina mediterránea, con productos de aquí, interpretada por sus circunstancias y su personalidad: un alemán con una curiosidad insaciable, enamorado de la cocina mediterránea, de Valencia y de su gente.

Porque Bernd Knöllner adora Valencia. Le encanta recorrer la ciudad y descubrir rincones como la Horta Nord, «una joya que tiene Valencia y es la gran desconocida, la Horta Nord, es de una gran belleza, es única», acudir cada día a comprar pescado a la Lonja de la Cofradía de Pescadores de Valencia, «donde además de obtener un producto de calidad tienes contacto con los pescadores», o comprar en el Mercado Central, «aunque tenemos proveedores, que suelen ser pequeños agricultores con los que trabajamos y les explicamos lo que queremos, siempre es un placer ir a comprar al Mercado Central».

— ¿Qué caracteriza al Riff?

— Me importa que la gente disfrute y les guste mi comida. Pero también me importa mucho hacer nuestro concepto de cocina mediterránea personalizada. Innovamos pero siempre potenciando los productos de aquí y las creaciones autóctonas. Además soy un cocinero que no para de aprender. Uno de los aspectos importantes del éxito del RIFF es que escucho a los clientes. Hacemos la cocina que me gusta, pero siempre en comunicación con mis clientes. Una cocina que tiene influencias del campo valenciano, el Mediterráneo, los colegas, las charlas, los libros y la comida que me gusta.

Otra de las cosas que caracteriza al Riff es que exijo a mis trabajadores que sean creativos, todo el mundo tiene que aportar algo. Además, desde hace más de tres años contamos con Javier Palomares, un gran jefe de cocina, con mucha creatividad y ambos nos comenramos muy bien y eso se nota.

— ¿Qué ha cambiado en estos años?

— Yo soy un 50% cocinero y un 50% gourmet, me encanta comer bien. Eso influye en mi cocina. Una cocina que está en continua transformación, con nuevas técnicas, productos nuevos... pero lo más ha cambiado en estos años es el cliente. El cliente ahora está mucho más abierto, ha aprendido.

También ha cambiado la presencia del cliente internacional. Antes era una mesa al mes y ahora representan el 45% de nuestra clientela. Y es un cliente muy exigente, tanto en calidad como en autenticidad. Además, en muchos casos vienen buscando la calidad que supone tener una Estrella Michelin y dos Soles Repsol o estar recomendados por la Guía Phaidon y nosotros intentamos mantener ese nivel e incluso mejorar.

— Pero no solo ha recibido premios y reconocimientos como cocinero, también por sus libros, *Anima Mediterránea*, *Mejor Libro de Gastronomía de España en 2012*, y recientemente por *Unánime*, *Mejor Libro de Cocina del Mundo*. ¿Cómo surge la idea?

— Son libros que nacen de la amistad con Xavi Mollà, un gran fotógrafo valenciano. Queríamos fusionar cocina y fotografía. 'Anima Mediterránea' es el libro de cocina que me gustaría leer, un homenaje al Mediterráneo con nuestras recetas. En 'Unánime' se fusiona la cocina, con la fotografía y entre medias las confesiones de cinco personas de relevancia nacional. Hay algo maravilloso en crear estos libros, que son joyas, porque cuando los acabas estarán ahí para siempre, mientras que en la cocina estás en un continuo examen y además, a los cocineros y a los restaurantes se nos olvida muy rápido.

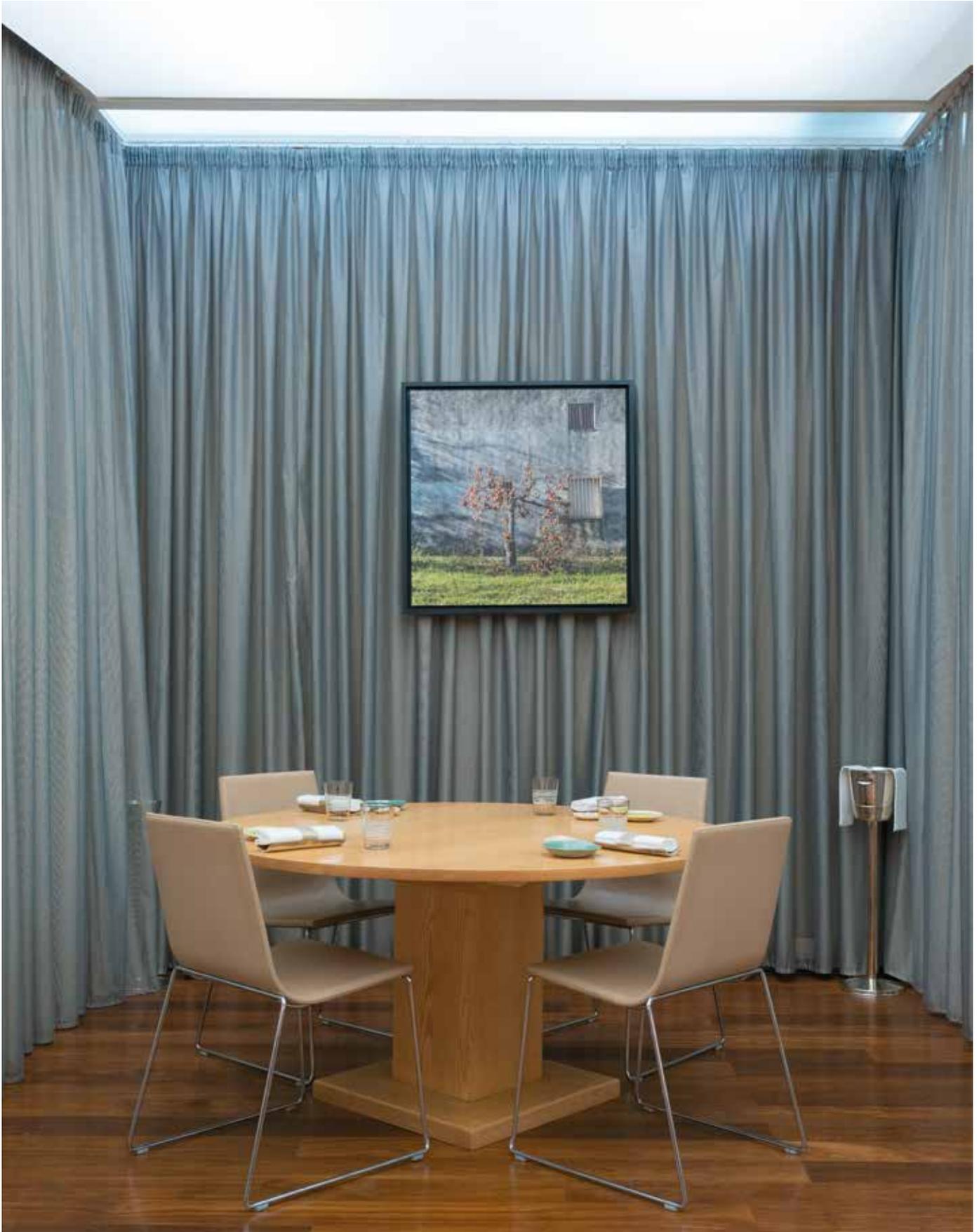
Calle Conde Altea, 18. 46005- Valencia

+34 963 335 353

restaurante@restaurante-riff.com

restaurante-riff.com







Bernd Knöllner is one of the most representative chefs of Valencian gastronomy. First with the successful El Ángel Azul, and since 2001 with Riff restaurant, where his dream came true. "For me, the important thing in a restaurant is the kitchen, but when I started the most common was to have a large dining space and a tiny kitchen. In Riff restaurant I changed that." In his kitchen he develops his creativity and

his vision, a Mediterranean cuisine, with products from here, interpreted by his background and his personality: a curious German chef who has fallen in love with Mediterranean cuisine, Valencia and their people.

Bernd Knöllner loves Valencia. He enjoys to explore the city and discover corners such as l'Horta Nord, "the unknown jewel in Valencia, L'Horta Nord, is unique and beautiful", buying fish at la Lonja de la Cofradía de Pescadores de Valencia (Fishermen's Association), "where you get quality product and also have contact with the fishermen", or buying in the Central Market, "although we have suppliers, usually small farmers who cater to our every need, It is a pleasure to go shopping at the Central Market".

— What defines Riff restaurant?

– I care that people enjoy and like my food. But I also look after our concept of personalized Mediterranean cuisine. We innovate but always promoting local products and their creations. I am also a chef who never stops learning. One of the important aspects of the success of Riff restaurant is to listen to your guests. We cook what I like, but taking into consideration my guests' opinions. My dishes are influenced by the Valencian countryside, the Mediterranean, my colleagues, talks, books and the food that I like.

Also I demand that my workers are creative, everyone has to contribute. Also, for over three years we have a great head chef with lots of creativity, Javier Palomares, and we both get along very well and that is something you can feel.

— What has changed in these years?

– I am 50% chef and 50% gourmet, I love to eat well. That influences my kitchen. My cooking is in continuous transformation, with new techniques, new products ... but what has changed the most in these years is our guests. They are much more open, they have learned.

Our international clientele has also changed; before we could have a mere table a month and now they represent a 45%. And they are very demanding, both in quality and in authenticity. In many cases they come because of the quality that implies having a Michelin Star and two Soles Repsol or recommended by the Phaidon Guide and that drives us to improve our level.

— You have not only received awards and recognitions as a chef, but also for your books, *Ánima Mediterráneo* -Best Gastronomy Book of Spain in 2012- and recently *Unánime*, Best in the World. How did you come up with the idea?

– It is all thanks to the wonderful friendship that I have with Xavi Mollà, a great Valencian photographer. We wanted to combine cooking and photography. '*Ánima Mediterráneo*' is the cookbook that I would like to read, a tribute to the Mediterranean with our recipes. In '*Unánime*' cooking and photography combine, adding the confessions of five people of national relevance. There is something wonderful in creating these books that are like jewels, because when you finish them they will remain forever, while in the kitchen, we the cooks and restaurants get forgotten very quickly.



Saiti

Calle de la Reina Na Germana. 4. 46005- Valencia

+34 960 05 41 24

info@saiti.es

saiti.es



La filosofía del Restaurante Saiti es el motor de sus platos. Se basa en la tradición que respeta la materia prima, los puntos de cocción dándole un toque de modernidad e innovación. La sofisticación de la alta cocina se basa en el producto de temporada y, es por ello, que elabora cuatro menús diferentes al año para poder ofrecer un producto fresco y de calidad.

The philosophy of the Saiti Restaurant is the engine of their dishes. It's based on a tradition that respects the raw material, the cooking points giving it a touch of modernity and innovation. The sophistication of haute cuisine is based on the use of seasonal products and, for this reason; they produce four different menus a year to offer a fresh and a high quality product.



Vertical



Con Loles Salvador como su fundadora y su chef, Jorge de Andrés, ofrece una cocina de mercado, con una revisión permanente del recetario valenciano. En el prestigioso Hotel Ilunion, se ubica en su ático, consiguiendo así las mejores vistas de la ciudad, donde saborear la propuesta gastronómica del restaurante Vertical del grupo La Sucursal. Una propuesta gastronómica que ha sido merecedora de 1 estrella Michelin en 2008 y dos Soles de la Guía Repsol en 2012.

With Loles Salvador as its founder and chef, Jorge de Andrés, offers a market cuisine, with a permanent review of the Valencian cookbook. In the prestigious Ilunion Hotel, located in its attic, getting the best views of the city, where you can savour the gastronomic proposal of the Vertical restaurant part of the La Sucursal group. A gastronomic proposal that has been worthy of 1 Michelin star in 2008 and two Soles of the Repsol Guide in 2012.



Calle Luis García Berlanga, 19. 46023- Valencia
(Entrada por Hotel Ilunion Aqua, 4 - última planta)
+34 96 330 38 00
info@restaurantevertical.com
restaurantevertical.com



SERVICIOS TURÍSTICOS TRAVEL SERVICES



*La diversión
más natural*



**Info y Reservas:
mundomarino.es
96 642 30 66**



«A la vanguardia en seguridad y confort»
«At the forefront of safety and comfort»

Torres
AUTOCARS





Desde su fundación en 1964 se ha posicionado como una empresa líder en el sector del transporte de viajeros en la Comunidad Valenciana, prestando servicios de transporte de calidad y modernizando e innovando constantemente en su flota. Cuenta con diversos servicios como autobuses escolares, líneas regulares a distintos destinos, etc. Cuenta con un servicio Premium que se caracteriza por su alta personalización, comodidad, discreción, rapidez y efectividad para satisfacer a sus clientes más selectos.

Since their foundation in 1964 they have positioned themselves as a leading company in the passenger transport sector in the Valencian Community, providing quality transport services and constantly modernizing and innovating in their fleet. They offer various services such as school buses, regular lines to different destinations, etc. It has a Premium service characterized by a high personalization, comfort, discretion, speed and effectiveness to satisfy their most select clients.

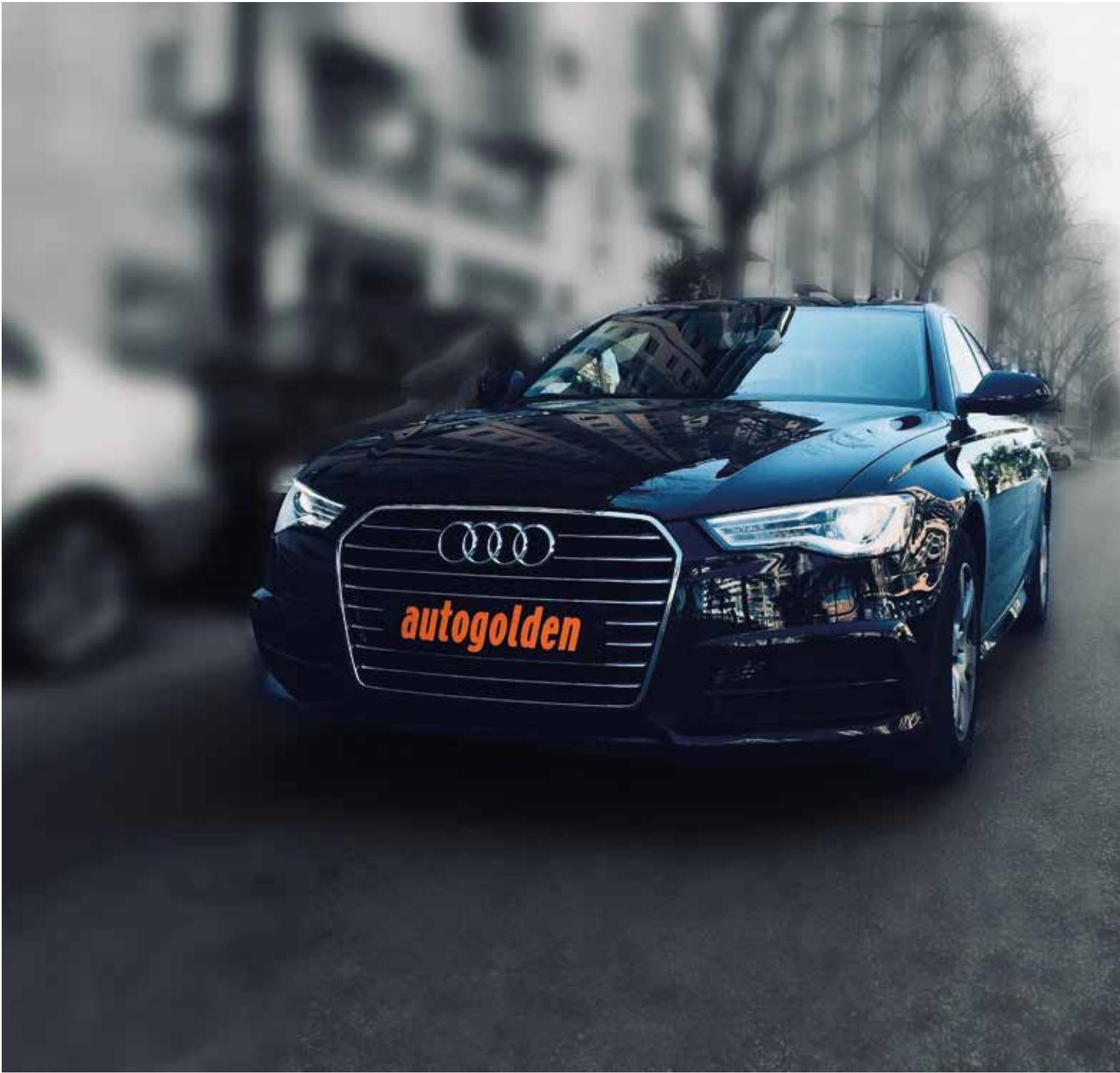
Calle Vendaval, 2, 46119- Náquera, Valencia

+34 96 139 03 01 +34 667 357 957

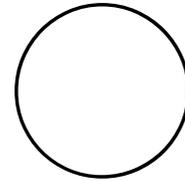
comercial@torresautocars.com

torresautocars.com





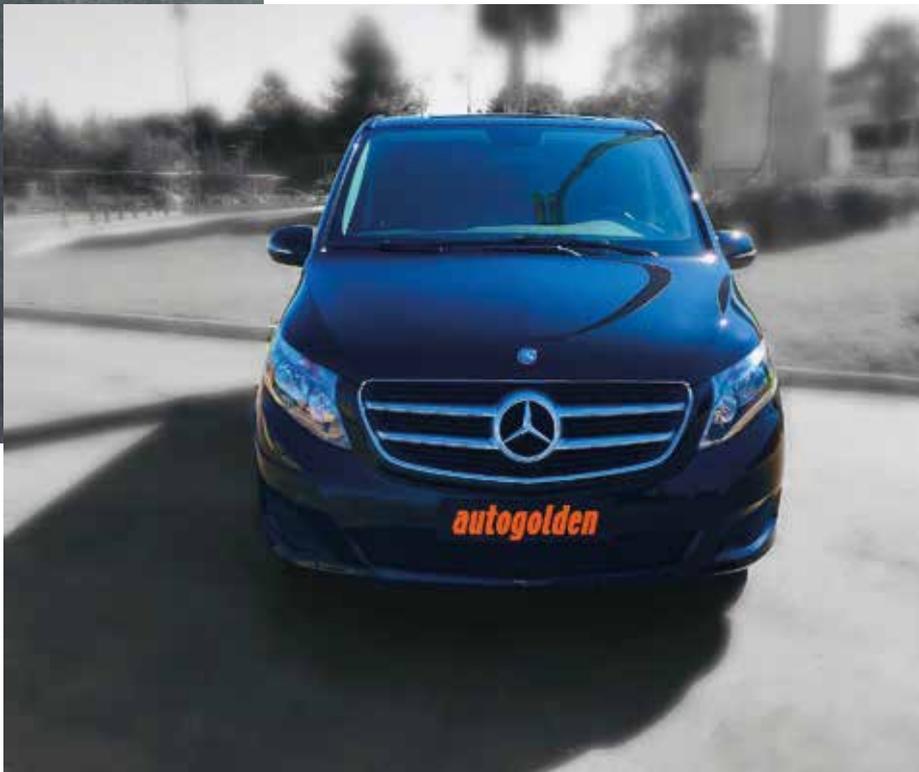
Autogolden



ofrece un servicio de alquiler de coches con o sin conductor, con las mejores marcas y los modelos más atractivos, para hacer un trayecto sofisticado y cómodo. Con servicios que abarcan desde ir a otra ciudad por una reunión de negocios, a hacer turismo. Con más de 40 años de experiencia al servicio de las empresas y los particulares con chóferes exclusivos para sus clientes.



offers a car rental service with or without a driver, with the best brands and the most attractive models, to make a sophisticated and comfortable journey. With services ranging from going to another city for a business meeting, to sightseeing. With more than 40 years of experience at the service of companies and individuals with exclusive chauffeurs for their customers.



Paseo de la Alameda, 36. 46023- Valencia

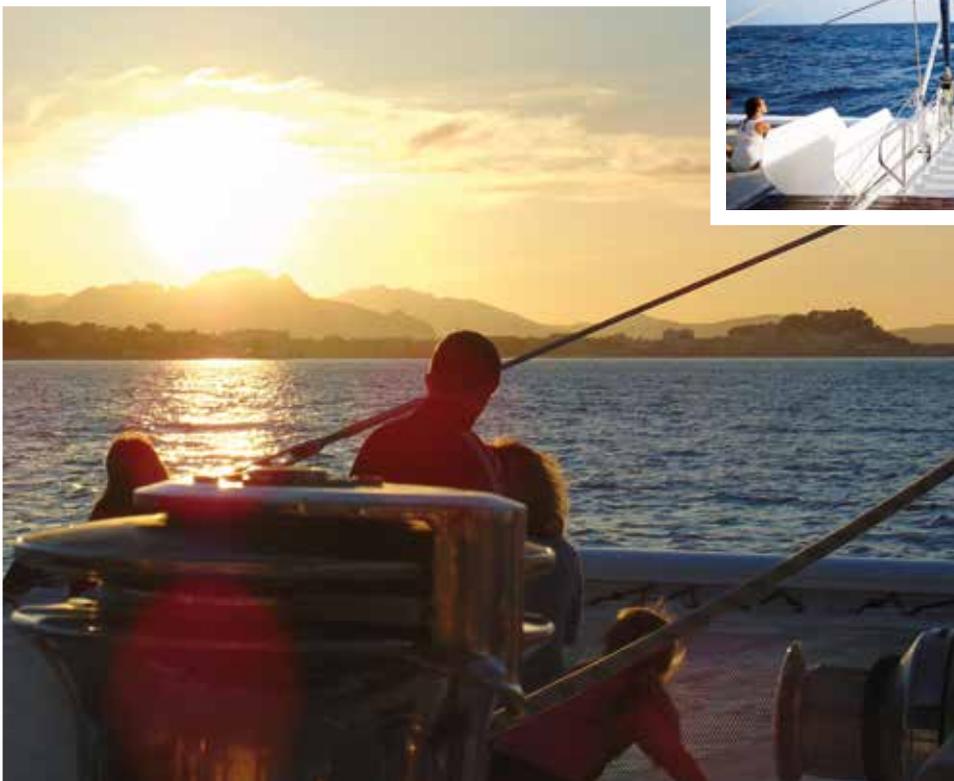
+34 96 337 44 80

info@autogolden.com

autogolden.com



Mundo Marino



Son ya 20 años navegando y ofreciendo un servicio con excursiones y eventos en catamaranes o veleros. Cuentan con una de las flotas más completas del Mediterráneo. Desde Valencia, Gandia, Dénia, Jávea, Calpe, Altea, Costa del Sol, Málaga, Marbella podrás disfrutar de sus excursiones y servicios por toda la costa del Mediterráneo. Mundo Marino cuenta con una flota de servicios náuticos muy diversificada, desde excursiones programadas, alquiler de embarcaciones para eventos corporativos, fiestas, etc... hasta venta de material náutico, equipamiento de embarcaciones y tripulaciones.

Marina Real Juan Carlos I, frente edificio Veles i Vents, 46024- Valencia

+34 96 381 60 66

valencia@mundomarino.es

mundomarino.es



They are already 20 years sailing and offering a service with excursions and events in catamarans or sailboats. They have one of the most complete fleets in the Mediterranean. From Valencia, Gandia, Denia, Javea, Calpe, Altea, Costa del Sol, Malaga, Marbella you can enjoy your excursions and services throughout the Mediterranean coast. Mundo Marino has a fleet of highly diversified nautical services, from scheduled excursions, boat rentals for corporate events, parties, etc ... to the sale of nautical equipment, boat and crew equipment.



Valencia Guías



Calle Turia 67. 4. 46008- Valencia

+34 963 851 740

info@valenciaguías.com

valenciaguías.com

Expertos en organizar visitas guiadas y experiencias en Valencia. Ofrece un servicio de calidad, personalizado y adaptado a las necesidades e inquietudes de cada visitante. Con una experiencia de más de 15 años en Valencia dispone de un equipo consolidado de excelentes guías, con un gran conocimiento de la ciudad y todas sus posibilidades. Entre sus visitas más demandadas destacan el tour de la Valencia histórica, Arquitectura contemporánea, talleres de paella, visitas en bicicleta... y otros menos populares como los mercados, Valencia y los mecenas del siglo XXI o Valencia y sus barrios.

Valencia
Guías

Expertos en organizing guided tours and experiences in Valencia. It offers a quality service, personalized and adapted to the needs and concerns of each visitor. With an experience of more than 15 years in Valencia has a consolidated team of excellent guides, with a great knowledge of the city and all its possibilities. Among his most demanded visits stand out the historic Valencia tour, contemporary architecture, paella workshops, bike tours ... and other less popular such as markets, Valencia and the patrons of the 21st century or Valencia and its neighborhoods.



Valencia Boat Show

5 días para vivir el mar como nunca

5 days to live the sea as never before



Con más de diez ediciones a sus espaldas, el Valencia Boat Show se ha convertido en un certamen de referencia para los amantes de la náutica. Además, desde 2019 el salón cuenta con un formato totalmente renovado, que combina estratégicamente la exposición y venta de embarcaciones nuevas y motores, accesorios, acastillaje y servicios náuticos con una amplia oferta de actividades que van desde la proyección de películas con temática de mar, charlas, formación o actividades náuticas, hasta gastronomía, deportes náuticos y música en directo.

El Valencia Boat Show y sus actividades ocupan toda la zona situada entre el edificio de Lanzadera y el Veles e Vents, incluyendo la antigua base de Alinghi, emblemático edificio de la Copa América, que el salón ha recuperado para celebrar las actividades paralelas de innovación, formación y sostenibilidad.

Aprovechando el puente festivo de Todos los Santos, el certamen pretende acercar el mar a valencianos y visitantes,

con actividades para toda la familia. El salón cuenta con una zona abierta al público que alberga una amplia oferta de ocio familiar, conciertos, exposiciones de deportes y accesorios náuticos, gastronomía, formación y otras muchas actividades. Y por supuesto la Zona de Armadores, con toda la exposición náutica, a la que se accede mediante invitación o entrada de pago.

Sin duda una oportunidad única de acercarse al mar.

Toda la información:

www.valenciaboat.com

Backed by ten previous editions, the Valencia Boat Show has become a reference event for nautical lovers. Also since 2019 the show has a completely renovated format that strategically combines the exhibition and sale of new boats and engines, accessories, equipment and nautical services with a wide range of activities; sea related films,

lectures, training and nautical activities, gastronomy, water sports and live music.

The Valencia Boat Show and its activities occupy the area between the Lanzadera building and Veles e Vents, including the former Alinghi team's base, an America's Cup emblematic building, that will be used for training, innovation and sustainability activities.

The boat show will take advantage of the bank holiday on November the 1st and aims to bring the sea to Valencians and visitors, with activities for the entire family. The show has an area open to the public that houses a wide range of family entertainment, concerts, sports exhibitions, nautical accessories, gastronomy, training and many other activities. And of course in the Zona de Armadores (Shipowners area) all the entire nautical exhibition, that can only be accessed by invitation or buying a ticket.

A golden opportunity to get close to the sea.

All information available at www.valenciaboat.com



¿QUIÉN HA DICHO QUE
LAS MÁQUINAS
DEL TIEMPO
NO PUEDAN SER
DE LUJO?

Transcantábrico Gran Lujo • Transcantábrico Clásico • Tren Al Andalus

¿Recuerdas cuando veías esa clásica película que transcurría en un tren y te imaginabas allí sentado? El lujo era tu compañero de viaje y los infinitos paisajes tu pasatiempo. No había una experiencia igual. Ahora, imagina hacer ese viaje real. **Imagina viajar en un clásico.**

renfe



Greetings from SPAIN

FOR SHOPPING LOVERS

EXCLUSIVE COURTESIES

10% + **TAX**
 REWARD CARD REFUND **planet**

For non-resident foreign visitors
Check in Store for other conditions



DEPARTMENT STORES
SPAIN & PORTUGAL

Pintor Sorolla 26 • Pintor Maella 37. Valencia.