vinetur

Grupo Portolito se consolida en la Playa de las Arenas con su oferta arrocera y de brasas

Portolito Playa y La Mar, los dos locales de ADN valenciano que el grupo posee frente al paseo marítimo, están de aniversario

miércoles 28 de mayo de 2025

ESCRITO POR IRIS



El grupo restaurador **Portolito** ha logrado consolidarse en la Playa de las Arenas de València con sus dos propuestas gastronómicas, **Portolito Playa y La Mar**. En ambos destacan los arroces, mientras que en el segundo también las brasas tienen gran

protagonismo. Una apuesta por el ADN valenciano, la tradición y los productos de proximidad, en un momento en el que la calidad y la autenticidad están en el punto de mira.

Además, coincide que este año **Portolito Playa celebra diez años en la ciudad. La Mar, por su parte, termina de cumplir un año**. Dos propuestas estrechamente unidas, tanto en lo estético como en lo gastronómico, que continúan reforzando su imagen en el paseo marítimo de València con cartas recientemente actualizadas en las que destacan la gran variedad de arroces, los productos a la brasa y hasta el esmorzar.

Mar y gastronomía

Con la llegada del buen tiempo, la zona marítima incrementa considerablemente su afluencia. Es en este escenario en el que Grupo Portolito se afianza como un plan que no falla si quiere vivirse una experiencia mediterránea auténtica. La cocina de ambos locales –que permanecen juntos, uno al lado del otro–, es non stop y permite disfrutar de un almuerzo o una comida frente al mar, pero también de un cóctel al atardecer o una cena al caer la noche. Sus platos son propios de la gastronomía valenciana, tradicionales y con un toque de creatividad. Por lo que respecta a la carta actualizada de **Portolito Playa**, más enfocada a los arroces y las tapas, destacan platos como:

- La **fideuá negra con gambita y all i oli**, recién hecha y preparada con productos frescos y de temporada.
- Las **alcachofas a la plancha con yema curada y crujiente de jamón**, que también tiene opción vegetariana.
- O la **berenjena rellena** con una suave bechamel de almendra y gratinado de pecorino.



Portolito Playa cuenta con un aforo de 90 personas y posee tanto terraza como sala cubierta, aunque esta última, gracias a su configuración como un espacio abierto, permite que el sol y la brisa marina penetren hasta el interior del local. Más allá de su carta, que se ha renovado por su décimo aniversario, Portolito Playa tiene varios menús disponibles. Por un lado, el menú del día, el cual se sirve de lunes a viernes exceptuando festivos. Por otro, el **Menú Portolito** para comidas con recetas como la ensaladilla rusa Las Arenas o la paella valenciana con pollo y conejo; y el **Menú Malvarrosa** para cenas –disponible para vegetarianos– que incluye el salmorejo con croutons de pan gallego y virutas de jamón y la presa de cerdo Duroc a baja temperatura con salteado de ajos tiernos, entre otros platos. Sin olvidar el esmorzar con sus diez referencias de bocadillos.

En el local contiguo, **La Mar by Portolito**, que puede llegar a reunir a 70 personas en su sala. Una sala con amplios ventanales y un tragaluz, el cual consigue que la luz natural traspase a la sala, cuya pared cubre un original banco de peces. ¿Y qué hay de su carta, la cual también se ha actualizado?

- **Carnes, pescados y verduras a la brasa**, como la dorada braseada de 400 gramos o el New York Steak madurado 30 días.
- La **paella de La Huerta**, preparada con productos de temporada y proximidad.
- El toque dulce lo ponen **postres como el fartón torrija** con crema de pistacho y helado de horchata.



Una oferta que complementan con el menú del día y el **Menú La Mar** en horario de comidas, en el que no pueden faltar el arroz del senyoret con pescado de temporada y los mejillones al curry verde con queso fresco y hierbas aromáticas. Mientras que en el turno de cenas ofrecen el **Menú Las Arenas**, con platos similares, pero con un toque diferenciador: se terminan a la brasa. Asimismo, las dos propuestas gastronómicas del grupo dan la opción de diseñar minutas especiales para grupos.

"Tenemos una trayectoria que nos avala y una raíces, las valencianas, que refuerzan cada cosa que hacemos", destaca Manu Ragull, CEO de Grupo Portolito. Dos experiencias en una –añade– "en un entorno privilegiado, la playa, donde sí puede comerse muy bien".

Sobre el grupo

Grupo Portolito es un homenaje a la ciudad de Valencia, su luz, color y clima. En la actualidad cuentan con varias propuestas: Portolito Playa y La Mar (su última apertura) en la Playa de las Arenas, Portolito Centro en pleno corazón de la ciudad y Portolito Carmen en un barrio tan emblemático como El Carmen. En todos ellos se rinde homenaje al mar, la tierra y las raíces. En definitiva, al lugar que los vio nacer: el Mediterráneo.