vinetur

# Del mar al corazón de València: Portolito Centro estrena carta de arroces y renueva su terraza

Más de 10 nuevas recetas de arroces y una terraza renovada en pleno centro

martes 15 de julio de 2025

ESCRITO POR IRIS



Desde el corazón de València ya puede divisarse el mar. **Portolito Centro** acaba de estrenar su carta de arroces y una terraza renovada desde la que refrescarse con unos buenos cócteles. Un punto de encuentro, junto al Teatro Principal de València, que modifica su imagen y, en parte, su sabor, ya que son varias las referencias arroceras

que ahora se sirven en el local del centro y ya no solo en el de la playa, que era donde tradicionalmente preparaban y ofrecían sus arroces. La nueva carta es *non-stop*, desde las 12:00, e incluye recetas inéditas.

Para celebrar esta nueva etapa, Portolito Centro organizó el pasado jueves por la noche '**Del mar al centro**', el evento gastronómico que reunió a más de un centenar de personalidades del mundo de la comunicación, el turismo y la industria hotelera. Una velada que arrancó en la renovada terraza del restaurante ubicado en el número 13 de la calle de las Barcas y que siguió en el interior con un showcooking, una degustación de arroces, música y dinámicas creativas como la de 'El maridaje sorpresa' y 'El chef infiltrado'. En la primera se escondieron varios sobres por la sala, pero solo dos de ellos tenían premio: una comida en Portolito Centro y una visita a las Bodegas Ramón Bilbao en Haro (La Rioja). La segunda acción buscaba al mejor chef de la sala, que debía confesar su receta más original para llevarse un delantal diseñado especialmente para la ocasión. La velada se transformó en un networking improvisado, ya que todos los invitados compartían el gusto por la buena gastronomía y los vinos.

**El rumor de las olas**

La nueva carta de arroces de Portolito Centro, con más de 10 referencias variadas, es un reflejo de la tradición, las raíces y el Mediterráneo. "Con este cambio queremos llegar a más gente, tanto locales como turistas, para que disfruten de la experiencia que en la playa vivimos todos los días", expresa **Manu Ragull, CEO de Grupo Portolito**. La cocina del restaurante ha sido reformada para poder dar un buen servicio y ofrecer diversas recetas al mismo tiempo. Los arroces se dividen en: los de la tierra, los del mar, los de la huerta y fideuás. Entre las nuevas opciones...

- El **arroz de pato confitado** con setas de temporada y mousse de foie. De gran sabor, es una de las novedades que dará que hablar por su elaboración.
- La **paella de marisco**, que incluye vieira, cigala y pescado de roca. Una opción para los que quieran sentirse próximos al mar sin salir del centro.
- El **arroz de boletus**, setas de temporada, habas, ajos tiernos y carpaccio de céleri. Muy de la huerta, para aquellos que prefieren un arroz con verduras más ligero.

- Y la **fideuá de mariscos**, en la que no pueden faltar la vieira en media concha, los gambones y el pescado de roca.

Todos ellos se preparan con productos frescos y de proximidad. Además, la carta *non-stop* incluye entrantes, tapas y otros principales. Entre ellos, destacan el donut de costillar asado a la BBQ coreana, un trampantojo que se glasea con parmesano; el rodaballo al sarmiento en pil-pil con salteado de espinacas con tomate y pasas y, a modo de toque dulce, la torrija de pan brioche infusionado en cítricos y helado de merengada.

**Cócteles con vistas**

No con vistas al mar, pero sí a la icónica fachada del Teatro Principal y, a pocos metros, la Plaza del Ayuntamiento. Otra de las novedades de Portolito Centro es que su terraza lateral, dispuesta en una calle peatonal, se ha transformado para que el cliente disfrute de una manera más distendida de los cócteles o los vinos en carta. El nuevo mobiliario de la terraza, bajo el sello de las **Bodegas Ramón Bilbao**, cuenta con mesas altas y bajas, varias sombrillas y guirnaldas de luces cálidas.

Por lo que respecta a la carta de cócteles con los que refrescarse desde este espacio, nombres como el **Limoncello Spritz** con limoncello, *prosecco* y soda; el **Tropical Fiero** con Martini Fiero, puré de maracuyá y mango; el **Portolito Colada** con Bacardi, Passoa, coco, piña y maracuyá o el **Mai Tai** con Santa Teresa, Bacardi Carta Blanca, Falernum, Triple seco y lima. Los hay más clásicos, pero también atrevidos, sin alcohol e incluso smoothies.

**Sobre el grupo**

Grupo Portolito es un homenaje a la ciudad de València, 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.