vinetur

Grupo Portolito cumple 13 años consolidando su oferta gastronómica en València

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia reconoce el compromiso del grupo con la gastronomía local

lunes 27 de octubre de 2025

ESCRITO POR IRIS



A lo largo de estos 13 años, **Grupo Portolito** se ha consolidado como un referente gastronómico en la ciudad. Evolución que recientemente ha sido reconocida con el Premio a la Trayectoria Profesional otorgado a Manu Ragull, CEO del grupo restaurador, por la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV). Un galardón que no solo celebra su carrera, también su compromiso con la calidad. "Es mucho más que un premio personal, es una recompensa al esfuerzo diario de todo el equipo", destaca Ragull.

Ahora, a las puertas de la campaña festiva, Grupo Portolito presenta **nuevas propuestas para cenas de empresa, reuniones familiares y eventos privados**, reforzando así su posición como espacio ideal para quienes buscan experiencias cuidadas y en un entorno diferente, pero sin salir de València.

Ocasiones especiales

El grupo restaurador ha preparado cuatro menús especiales para cenas en grupo, además de un **menú navideño** diseñado para la ocasión. En Portolito Centro, Portolito Playa y La Mar by Portolito se ofrecen dos menús para grupos a partir de 8 personas: uno con principal a elegir y otro degustación de principio a fin.

Para el día de Navidad, los locales del centro y la playa compartirán un menú destacado con recetas *gourmet*, que brindarán a los comensales una experiencia memorable en tres enclaves únicos. Los más pequeños, por su parte, tendrán un menú infantil preparado al detalle. Ya pueden consultarse en la web.

Trece años de trayectoria

Grupo Portolito ha crecido de forma constante desde su primera apertura en València en 2013, hasta contar hoy con cuatro locales emblemáticos en la ciudad: **Portolito Centro, Portolito El Carmen, y los espacios frente al mar, Portolito Playa y La Mar by Portolito**.

Desde sus inicios, el grupo ha apostado por la tradición local, el producto de proximidad y el ADN valenciano, dando forma a experiencias gastronómicas que han conquistado tanto a clientes locales como turistas. Una oferta que complementan con

sus diferentes citas de *afterwork* y *networking* a lo largo de todo el año, además de con la organización de caterings para grupos y empresas.

En los últimos meses, Portolito Centro ha destacado por su nueva carta de arroces, con más de diez propuestas que celebran la tradición y el sabor mediterráneo en pleno centro de la ciudad. Además, desde hace un tiempo el local acoge exposiciones estacionales de artistas emergentes, con el fin de apoyar el arte local. Este recorrido le ha valido a Manu Ragull, y por ende a Grupo Portolito, el **Premio a la Trayectoria Profesional de la FEHV**. "Ha sido un camino de mucho trabajo, siempre guiado por nuestras raíces valencianas", afirma.



Manu Ragull recogiendo el Premio a la Trayectoria de la FEHV - Fuente: Marga Ferrer

Ahora, Grupo Portolito mira al futuro con ganas de nuevos retos y propuestas gastronómicas, las cuales muy pronto darán a conocer. Con una trayectoria firme, un equipo comprometido y una apuesta muy clara por la excelencia. Siempre recordando de dónde vienen y hacia dónde van.