vinetur

Papúa Valencia celebra la nochevieja con un menú de autor que rinde homenaje al mediterráneo y la huerta valenciana

Papúa Valencia despide el año con un menú para auténticos sibaritas, firmado por el chef Juan Vicente Ballesteros

miércoles 3 de diciembre de 2025

ESCRITO POR LAIA ACEBES



Papúa Valencia, el restaurante que ha situado el producto de proximidad y los sabores mediterráneos en el centro de su propuesta culinaria, presenta su menú especial de fin de año, una experiencia gastronómica que combina creatividad, técnica y excelencia para despedir 2025 y dar la bienvenida al nuevo año con sofisticación y estilo. Bajo la dirección del chef Juan Vicente Ballesteros, la propuesta para Nochevieja es un recorrido por la huerta, el mar y la brasa, en el que cada plato se convierte en un homenaje al producto local y a la maestría culinaria de Papúa.

"**Nuestra filosofía siempre ha sido respetar la materia prima, apostar por el producto de proximidad y dejar que el sabor auténtico hable por sí mismo. Cada ingrediente que llega a nuestras cocinas tiene historia, y eso se nota en el resultado final. Para Nochevieja queremos que nuestros comensales disfruten de un viaje gastronómico que celebre lo mejor de la temporada y de nuestra tierra**", asegura el chef Ballesteros.



El menú de celebración arranca con un aperitivo que combina delicadeza y potencia: roll de steak tartar y carpaccio de picanha madurada con caviar; gambito rota con pil pilates de sus cabezas y ajillo con aroma a brasas; y mini gofre de foie con mermelada de cereza y Pedro Ximénez, maridado con H Blin Blanc de Blancs, un cava elegante que realza los matices de cada bocado.

El primer plato principal propone **lubina a la brasa con pil pilates de sus espinas ahumadas, cremoso de cebolla y ajo, chips de alcachofa frita y patatas panaderas**, maridado con Hacienda Calavia Colección Privada. La experiencia se completa con un sorbete de limón "al estilo Papúa Spritz" que refresca el paladar y prepara para la siguiente etapa de la cena.



El segundo plato principal ofrece un **solomillo Wellington con duxelle de boletus y papada Joselito, salteado de ajetes tiernos y tirabeque con emulsión de toffee al Pedro Ximénez**, acompañado de Hacienda Calavia Tinto, que potencia la jugosidad y profundidad del plato.

Para el cierre dulce, la esfera de chocolate en texturas sobre crumble de pistacho y helado de cremaet hecho en casa combina técnica, sabor y estética, ofreciendo un final memorable que sintetiza la filosofía gastronómica de Papúa: creatividad, producto y respeto por la temporada.

La celebración incluye uvas de la suerte, champagne y bolsa de cotillón, completando una experiencia única que trasciende el simple acto de cenar. **El precio por comensal es de 195€, maridajes incluidos**, y la propuesta promete convertirse en una de las citas más codiciadas para recibir el Año Nuevo en Valencia.



Papúa Valencia continúa así su apuesta por el producto de proximidad, la cocina de fuego y los sabores mediterráneos, en un espacio de 800 metros cuadrados integrado en el hotel Novotel Lavant Valencia, donde cada plato se transforma en un viaje sensorial que combina oficio, creatividad y alma mediterránea.