vinetur

El restaurante Clementina del Cabanyal, reconocido por la Guía Repsol 2026

El espacio celebrará esta nueva etapa con la visita especial del chef Alfredo Villanueva, de Villa Torél, los próximos 20 y 21 de febrero

jueves 19 de febrero de 2026

ESCRITO POR IRIS



Con un año y medio recién cumplido, **Clementina** ya tiene varios motivos para celebrar. El espacio ubicado en el barrio del Cabanyal acaba de ser distinguido como **Restaurante Guía Repsol 2026**, lo que equivale a ser un restaurante recomendado por una de las guías gastronómicas más importantes en la actualidad.

"Este reconocimiento es el resultado de nuestra pasión por la cocina y la atención a nuestros clientes, con el esfuerzo de todo el equipo", destaca José Luis Soto, propietario de Clementina junto a su pareja, Martha Avilés. La guía los define como un restaurante mexicano auténtico, el cual ofrece "una cocina verdadera y sincera, que combina con éxito productos locales como el pescado fresco con técnicas y sabores del otro lado del Atlántico". De hecho, desde hace unos meses, Clementina tiene un mensaje diferente: son de México, pero cocinan cultura. Siempre homenajeando sus orígenes, pero trabajando con ingredientes de proximidad.

Desde que arrancaran su andadura en València en agosto de 2024, más en concreto en la Plaza Virgen del Castillo número 3, Clementina ha tratado de preparar recetas no tan conocidas en el exterior, aunque con gran significado en algunas zonas de México. Entre ellas, componen su carta: las costras de quesos quemaditos en la plancha con carne, típicas en las taquerías de barrio mexicanas; su famoso taco gobernador con langostinos, que es un homenaje a un clásico del Pacífico; o la gelatina de vermut valenciano con rompope mexicano. También cuentan con fueras de carta que cambian según la temporada y el gusto de los clientes. Algo que la Guía Repsol matiza añadiendo: "La experiencia celebra la autenticidad y el cruce de culturas culinarias en un entorno cercano al mar".

Una visita internacional

Como parte de la celebración, y dentro de la agenda mensual de actividades que organiza Clementina, este próximo fin de semana, los días 20 y 21 de febrero, acogerán una visita muy especial: **la del chef Alfredo Villanueva, al frente de Villa Torél (Valle Guadalupe, México), restaurante reconocido con el puesto nº 16 en la lista de los 50 Best Restaurants de Latino América**.

Para la ocasión, han diseñado un menú en conjunto por 69 euros por persona, exclusivo y compuesto por platos como la lubina al mojo picantón, el taco Baja (de pescado en tempura), el salpicón de secreto ibérico o las gorditas de mole. Elaboraciones que combinan técnica, producto y carácter en una experiencia pensada para celebrar el encuentro entre México y el Mediterráneo.

Convive Clementina

Coincidiendo con este reconocimiento y con su voluntad de seguir evolucionando, el restaurante presenta 'Convive Clementina', un nuevo movimiento con el que buscan generar comunidad, al mismo tiempo que abren el espacio a eventos gastronómicos, culturales y sociales, pensados para disfrutarse de manera pausada y con minutas especiales diseñadas para cada ocasión. "Es un motivo más para reafirmar nuestro compromiso con la cocina auténtica y la creación de experiencias que conectan personas alrededor de la mesa", añade Martha Avilés.

Sobre Clementina

Lo que hace más de treinta años era el sueño de una pareja de Ciudad de México que miraba España con nostalgia, se hizo realidad. Clementina llegó a València en 2024 para demostrar que la calidad, el producto y el cariño son los principales ingredientes de su receta. Allí todo se disfruta con calma, porque cada plato esconde una historia que merece ser escuchada y saboreada. Con José Luis Soto en cocina y Martha Avilés en sala, la experiencia en el restaurante será familiar y como en casa.