

Bienvenidos a nuestra Brasserie Sorolla

Una experiencia de sabor con alma mediterránea

En Brasserie Sorolla, no solo cocinamos. Cultivamos relaciones con la tierra, con el mar y con quienes, como tú, buscan algo más que un plato bien ejecutado: una historia que se saborea.

Cada ingrediente que compone nuestra carta ha sido elegido con respeto. Respetamos las estaciones, respetamos el origen, respetamos al productor. Apostamos por lo auténtico, por lo próximo, por lo que tiene nombre y apellido. Nuestro cordero Guirro es valenciano de raíz, nuestros arroces nacen en los humedales de l'Albufera y el mar que nos baña nos ofrece a diario su pesca más noble.

Además, nos preocupamos por tu bienestar. Nuestra carta ha sido revisada por la nutricionista Laura Jorge, con quien colaboramos para asegurar que nuestra propuesta culinaria combine sabor y equilibrio nutricional, aportando un valor añadido real a tu experiencia. Busca su distintivo en los platos recomendados y descubre opciones pensadas para cuidarte sin renunciar al placer de comer.

Pero este compromiso va más allá del producto. Está en cómo lo tratamos, en cómo reducimos nuestra huella y en cómo entendemos que lujo y sostenibilidad no solo son compatibles, sino inseparables. Aquí, cada plato es una declaración: de respeto por el entorno, de amor por el oficio, de orgullo por nuestra tierra.

Bienvenido a un restaurante donde el lujo es local, el sabor tiene conciencia y la sostenibilidad... se sirve en el plato.

Welcome to our Brasserie Sorolla

A flavourful experience with a Mediterranean soul

At Brasserie Sorolla, we do more than cook. We cultivate relationships with the land, the sea, and with those who, like you, seek something more than a well-executed dish: a story you can taste.

Every ingredient on our menu has been chosen with respect—respect for the seasons, for origin, and for the producer. We believe in authenticity, in proximity, in products that have a name and a story. Our Guirro lamb is Valencian to its roots, our rice is grown in the wetlands of l'Albufera, and the sea that surrounds us offers its finest daily catch.

We also care about your wellbeing. Our menu has been reviewed by nutritionist Laura Jorge, with whom we collaborate to ensure our culinary proposal combines flavor with nutritional balance, adding genuine value to your experience. Look for her seal on the recommended dishes and discover options designed to care for you without giving up the pleasure of eating.

But this commitment goes beyond the product itself. It lies in how we treat it, how we work to reduce our footprint, and how we understand that luxury and sustainability are not only compatible, but inseparable. Here, every dish is a statement: respect for the environment, love for the craft, and pride in our land.

Welcome to a restaurant where luxury is local, flavor has a conscience, and sustainability... is served on the plate.