

Brasserie Sorolla

El sabor de la tierra, el alma del mar, la esencia de Valencia

En Brasserie Sorolla entendemos la gastronomía como un compromiso con nuestro entorno marcado por las temporadas. Cada plato nace del respeto por la tierra y el mar que nos rodea, Apostamos por la sostenibilidad no como tendencia, sino como una forma de vivir la cocina: honesta, local y responsable.

El cordero Guirro, raza autóctona valenciana criada en L'Horta, nos recuerda nuestras raíces y nos sitúa en el restaurante mas representativo en la defensa de un pastoreo tradicional de esta especie en vías de extinción.

Por las lonjas de Valencia, Cullera y Castellón nos traen el pulso fresco del Mediterráneo. El atún blue fin de almadraba refleja nuestra apuesta por un mar gestionado con respeto.

Nuestro arroz esta registrado en el Consejo regulador València.

Las frutas y verduras llegan según dicta la estación, seleccionadas de los campos más cercanos

La carne de Vaca Vetusta criada en los montes de Castellón, la podrá degustar en el restaurante Sorolla, donde cada ingrediente tiene historia, cada producto tiene nombre y cada plato expresa nuestra convicción: que a la excelencia se llega a través del respeto por el mundo que nos rodea.

Brasserie Sorolla

The flavour of the land, soul of the sea, essence of Valencia

At brasserie Sorolla, we understand gastronomy as a commitment to our surroundings, shaped by the seasons. Every dish is born from respect for the land and sea that surround us. We embrace sustainability not as a trend, but as a way of understanding cuisine: honest, local and responsible.

Guirro lamb, a native Valencian breed raised in L'horta, reminds us of our roots and places us among the restaurants most committed to preserving the traditional shepherding of this endangered species.

The fish markets of Valencia, Cullera and Castellon bring us the fresh pulse of the mediterranean. Bluefin tuna from the almadraba reflects our commitment to a sea managed with respect.

Our rice is registered with the Valencia Regulatory Council.

Fruit and vegetables arrive according to the season, carefully selected from the nearest fields.

Vetusta beef, raised in the mountains of Castellon, can be enjoyed at Sorolla Restaurant, where every ingredient has a story, every product has a name and every dish expresses our belief that excellence is achieved through respect for the world around us.