

Fuente: El País.com

Título: *Dónde come en Valencia el experto en arte y críticos Vicente Todolí*

Autora: Paz Álvarez

Fecha: 06-01-2025

Link: <https://elpais.com/gastronomia/donde-comer/2025-01-06/donde-come-en-valencia-el-experto-en-arte-y-criticos-vicente-todoli.html>

≡ EL PAÍS

SUSCRÍBETE



Gastro



EL COMIDISTA

RECETAS · RESTAURANTES · BEBER · DÓNDE COMER

DÓNDE COMER >

Dónde come en Valencia el experto en arte y críticos Vicente Todolí

Todas sus recomendaciones tienen algo en común: están bañadas por el mar Mediterráneo, desde el desayuno a la cena, todas están a pie de playa



Vicent Todolí, comisario de arte contemporáneo y fundador de Todolí Citrus Fundació, en la mesa del restaurante Gloriamar, en Piles (Valencia).
KIKE TABERNER



PAZ ÁLVAREZ

Madrid - 06 ENE 2025 - 05:25 CET



Nacido en una familia dedicada a la citricultura durante más de cinco generaciones, un día, después de viajar por medio mundo como comisario de arte contemporáneo, decidió regresar a su tierra para evangelizar sobre el cuidado de la tierra, y donde ha creado la [Fundación Todolí Citrus](#). Esta actividad la compagina Vicente Todolí (Palmera, 67 años) con otras relacionadas con el arte: desde 2012 ejerce como director artístico de [Pirelli HangarBicocca](#), espacio expositivo gestionado por la Fundación Pirelli en Milán, además de presidir la Comisión Asesora de Artes Plásticas de la [Fundación Botín](#). Ha sido comisario jefe y director artístico del [IVAM](#) (València), fundador del [Museu de Arte Contemporánea de Serralves](#) (Oporto) y director de la [Tate Modern](#) (Londres), entre otros cargos.

⌚ Dónde desayunar

1. Le gusta desayunar en la playa. Huye de los restaurantes que usan luz artificial durante el día e incluso ha llegado a desenroscar la bombilla de alguna mesa cuando ha estado encendida a deshora. Dicho esto recomienda comenzar el día en [Mandala](#), al lado del mar, en la playa de Oliva. Además de pizzería y restaurante, el local ofrece desayunos y *brunches*, a base de zumos naturales, tostadas de pan de hogaza con diferentes acompañamientos, ensaladas de frutas y yogures. Dirección: [Mare de Déu del Mar, 57, Oliva, Valencia](#). Teléfono: [961 31 70 64](#).



⌚ Un sitio para tomar el aperitivo

2. Aconseja ir a otro clásico en Oliva, [Soqueta Restaurant](#), a pocos metros del mar, donde la especialidad, destaca Todolí, son las gambas rojas y las cigalas de la playa de Denia hervidas o a la sal. "Hay una barra donde tomar buen producto del mar", explica de este local, que abrió sus puertas en 1984, donde proponen también una selección de arroces, pescados o la empanadilla de La Mari. Dirección: [Vía de Ronda, 118, Oliva, Valencia](#). Teléfono: [605 83 19 38](#).

 **soqueta**
Soqueta restaurant

[View profile](#)



[View more on Instagram](#)

Heart icon

Comment icon

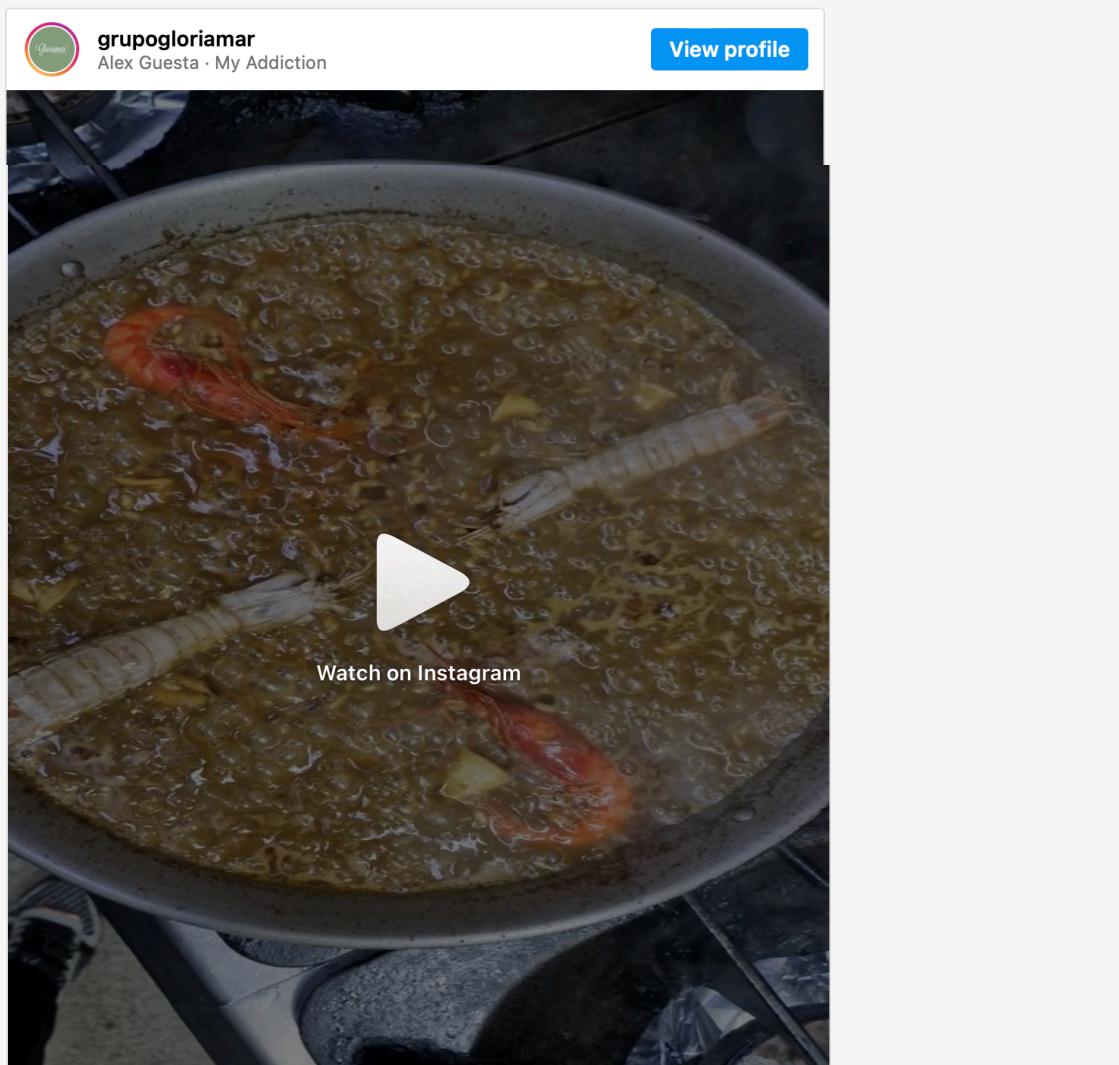
Share icon

39 likes

Bookmark icon

📍 Dónde comer

3. Propone ir a la playa de Piles, al restaurante [Gloriamar](#), “con las mejores vistas de toda la zona”. El local era un antiguo merendero adonde Todolí iba de pequeño con sus padres. “En la carta se pueden encontrar desde los arroces clásicos a propuestas más innovadoras, incluso con toques orientales”. Se puede optar por unas tellinas, unas gambas, ensaladilla rusa con atún, tempura de verduras de la propia huerta del restaurante al estilo japonés con mayonesa de kimchi, un arroz seco o meloso, pescados o una hamburguesa de estilo japonés con tartar de atún. Dirección: [Av. de la Mar, 1, Platja de Piles, Valencia](#). Teléfono: [962 83 13 53](#).



📍 Una merienda

4. Ofrece una dirección que se ha convertido en todo un clásico en Gandia: [Patisserie Tano](#), donde disfrutar de una pastelería tanto dulce como salada. “Me encantan los merengues y los pasteles hechos con almendras y aceite”, dice del local que abrió en 1962 el pastelero Pep Gomar. Dirección: [Avinguda de la Medicina, 9, Local 2, Gandia, Valencia](#). Teléfono: [622 30 55 12](#).

 **patisseriatano**
7,343 followers

[View profile](#)



[View more on Instagram](#)

120 likes

Add a comment... 

⌚ Dónde cenar

5. [Casa Manolo](#), en la playa de Daimús, es uno de sus lugares preferidos para acabar el día. “Ofrece un producto local desde un punto de vista moderno, y está frente al mar”, destaca. Los cítricos, algo que Todolí valora, tienen un gran protagonismo dentro de las elaboraciones de este restaurante dirigido por la familia Alonso-Fominaya. Ofrecen una cocina marinera, donde no faltan los arroces, el pescado y las tapas; y un menú diario para aquellos que quieren aproximarse a la alta cocina y probar otro tipo de platos más creativos. Dirección: [Passeig Marítim, 5, Daimús, Valencia](#). Teléfono: [962 81 85 68](#).

 **bymanuelalonso**
Daimús y Playa de Daimuz - Valencia

[View profile](#)



[View more on Instagram](#)

Heart icon | Comment icon | Share icon | 

89 likes

Add a comment... 

📍 Una tienda o un puesto de un mercado

6. Para el que desee una dirección de las de antaño, donde encontrar buenas salazones, esta es El Salaurero, en Gandia. "Allí compraban mi abuelo y mi padre, ambos con una gran afición por la salazón. En la tienda, que cuenta con una buena selección de conservas, quesos y embutidos, los dueños asesoran muy bien sobre los productos, con una buena relación calidad-precio", detalla Todolí. Dirección: [Av. de la República Argentina, 12, Gandia, Valencia](#). Teléfono: [962 86 11 61](#).

📍 Un 'souvenir' gastronómico

7. Se decide por unas salazones, como las huevas de atún, para tomar con aceite de oliva y almendras, y unos buenos cítricos.

 todolicitrusfundacio
13.0K followers

[View profile](#)



[View more on Instagram](#)

Heart icon | Comment icon | Share icon | [Bookmark icon](#)

262 likes

Add a comment... 