

---

S · U C ·  
E D · E

---

# Sucede, el restaurante de la historia gastronómica de València

Sucede es uno de los restaurantes más especiales de València, una joya arquitectónica que recoge el paso de las civilizaciones que han dejado su estela en la ciudad y que integra el diseño y la arquitectura contemporánea.

En nuestros menús no solo se investiga la cocina romana, islámica y cristiana sino que también se recogen influencias de la cocina fusión mundial. Técnica, minuciosidad, sabor e imaginación para gestar tres menús de diferente duración que siempre seducen.



---

## Miguel Ángel Mayor, el chef del banquete romano y las tradiciones árabes



Miguel Ángel Mayor se formó en el CETT de Barcelona, pero fue recorriendo los fogones más creativos de Europa -La Broche, Mugaritz, Le Procope, Quique Dacosta, elBulli, Arola- donde cogió tablas.

De su colaboración en el I+D de elBulli-Foundation se extrae un firme conocimiento por la técnica y la creación desmedida, como se trasluce en el caudal creativo que desata en la cocina gastronómica histórica del restaurante con estrella Michelin Sucede. Además de liderar Sucede, Miguel dirige la oferta del mercado gastronómico de Convent Carmen y proyecta el restaurante gastronómico de La Serena.

---

---

# Espacios en Sucede Restaurante

Nuestras salas, diseñadas por Francesc Rifé, se encuentran en los semisótanos de Caro Hotel y Sucede Restaurante. Han sido seleccionadas por la prestigiosa editorial Taschen, nominándonos como uno de los restaurantes más bonitos del mundo. Un reconocimiento a su equilibrada combinación de luz natural, materiales continuos, acero y cristales oscuros como un espacio monumental donde más de 900 años de historia se funden con el diseño contemporáneo.

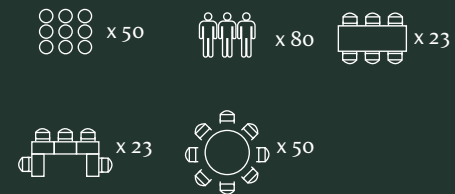
Una opción óptima para aquellos que buscan espacios de trabajo singulares además de una excelente experiencia gastronómica, basada en la cocina de autor galardonada por la Guía Michelin.



# Sala Arco



Presidido por un imponente arco gótico, pieza original del siglo XV, la sala principal del restaurante ofrece diversas posibilidades de montajes de mesas hasta alcanzar un aforo de 50 personas.

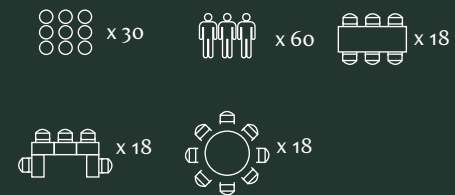




# La Muralla y la Librería del Chef



Enclavado en el espacio delimitado por los cimientos de la cara exterior de la muralla árabe de Valencia del siglo XII y una de sus torres de vigilancia, se trata de un exclusivo espacio de algo más de 60m<sup>2</sup> perfectamente compatible con diversos usos.



## La Cristalera, un espacio luminoso



Este espacio es contiguo a La Muralla y como su nombre indica, es un espacio luminoso que se encuentra delimitado por el techo de cristal que permite la entrada cenital de luz natural y por la cara interior de la muralla árabe de Valencia. Es óptimo para servicio de coffee-breaks y cócteles.



---

# Condiciones de los menús de grupo

- La composición de los menús puede variar según temporada y mercado.
  - Los precios indicados INCLUYEN IVA 10%.
  - Grupo: a partir de 6 comensales se ofrecerá el menú adaptado a grupo. El aforo máximo para grupos será de 50 comensales.
  - Cierre de menú definitivo y número de personas, debe realizarse 15 días antes del evento.
  - Forma de pago: 30% confirmación del servicio (no reembolsable), 90% prepago 1 semana previa, 10% post servicio.
  - Menús válidos: martes, miércoles y jueves (almuerzo y cena) / viernes (almuerzo).
-



---

S.

eventos@sucede.com

sucede.com

FB: sucederestaurante

IG: sucederestaurante\_

T. 963 2114 34

Sucede Restaurante

C/ Almirall, 14, 46003 València

---