

Begudes:

l'Aigua de València:

- . Suc de taronja
- . sucre
- . xampany
- . Una mica de ginebra
- . vodka

l'Orxata se serveix gelada

d'aigua, xufes i sucre,

ordi (ječmen) ametles(mandle) , avellanes (lískový oříšek) o arròs.

Cremaet

Hauriem de distingir tres colors: la capa inferior en la qual veurem el licor de Ron o de Brandy, la capa intermèdia de cafè i la capa superior de crema de cafè

La cassalla és una beguda típica valenciana derivada de la destil·lació de l'anís.

El vi del País Valencià es produeix majorment al centre del país, sobretot a les comarques de l'Alt Vinalopó i Vinalopó Mitjà; a la Marina Alta; a la Vall d'Albaida i la Costera; i a la Plana d'Utiel, els Serrans i la Foia de Bunyol

El cava es produeix només a dos cellers, un a Requena i l'altre a Torís. La producció valenciana és d'escassa quantitat, conformant un 1% del total.

Postres:

Púding d'arròs a la taronja i a la llima

Es tracta bàsicament d'un arros molt cuit en llet aromatitzada abans amb corfes de taronja i llima.

Puding Paris-València

Als darrers anys del Segon Imperi napolènic es féu famós a París un dolç que portava el nom de "València", la fórmula del qual s'atribuïa a l'emperadriu Eugènia.

Amb 350 gr. de sucre i aigua es farà un almívar, al punt de boleta, i es treballarà amb 250 gr. d'ametlla blanca i ben molta; hi afegirem un ou sencer, sis rovells, la corfa ratllada d'una taronja i el suc d'eixa taronja. Tot ben mesclat, ho pastarem amb 125 gr. de midó de bescuit --o farina-- i les sis clares batudes a punt de neu. S'abocarà la pasta en un o en dos motles, untats prèviament de mantega de vaca, i es ficarà al forn, fins deixar-ho cristal·litzar o gebrar. Pot servir-se, després de refredada la massa i separada del motle, amb una capa fina de melmelada de taronja amarga.

Llimes a la crema

* Quatre llimes que siguin boniques,

- * un pot de llet condensada,
- * un gotet de llet,
- * un parell de cullerades de sucre i un parell d'ous.

Coca al llimó (llet, ous, sucre i corfa de llima)

Els rosegons són uns dolços de pasta seca molt pareguts als carquinyolis, típics del País Valencià. Tenen la forma d'una llesca de pasta dura trencada en trossos i amb miques d'ametlla dins. El nom - atès la textura dura del rosegó - prové de l'acció de rosegat (o roegar) (del llatí *rodicare, mat. sign.), que té el significat de "mastegar" en valencià i altres varietats no centrals del català.

- ous
- ametlla sencera amb pell
- sucre
- llimonada de paperet
- farina

Bunyols de carabassa

La tradició de la "Mocaorà" consisteix en que l'home regali a la dona dolços fets amb massapà que representen les diferents fruites i hortalisses de l'horta de València, embolicats en un mocador ("mocador" en valencià) que dóna nom a aquest costum . Una tradició molt relacionada amb la gastronomia de València .

La "Mocaorà" es regala el dia de Sant Donís, patró dels enamorats valencians, que coincideix amb el 9 octubre , el Dia de la Comunitat Valenciana. Aquesta tradició es practica sobretot a la ciutat de València i voltants.

La tradició ve de quan, en l'edat mitjana

La paella és un guisat d'arròs, carn i verdures preparat en un una paella sobre un foc, siga paeller o fogó. És originària de la marjal de l'Albufera de València, a la comarca natural de la Ribera del Xúquer, al sud de València. Es menja en qualsevol ocasió, especialment quan s'ajunten colles d'amics o famílies, dissabtes, diumenges o en festes tradicionals i és considerat el plat típic del País Valencià per excel·lència.

La paella era, en principi, al País Valencià, una menja senzilla que es feia amb les quatre coses que es tenien a mà, a banda de l'arròs: una miqueta de carn de conill, pollastre o fins i tot ànec, verdura (bajoques, fesols o garrofons i tomata), oli, aigua, safrà, vaquetes i sal. Amb el temps ha anat sofisticant-se i entrant en els restaurants, molts dels quals la tracten com a bé turístic rendible, sobretot si du marisc: llamàntol, gambes, llagosta, etc.

El gaspatxo (gaspacho en castellà, gaspacho en portuguès) és una sopa freda elaborada amb ingredients crus, tradicional del sud d'Espanya i Portugal. També es coneix com a "gaspacho andalús" per diferenciar-lo dels "gaspachos" que no són sopes fredes. La paraula "gaspatxo" significa originalment "barreja".^[1]

