

Grupo
ΓΑΣΟΥΡΣΑΛ
#FamiliaLaSucursal



Grupo LA SUCURSAL

Juntos dirigen los restaurantes gastronómicos La Sucursal (una estrella Michelin en 2005 y dos soles Repsol), elegido como mejor restaurante de la Comunidad Valenciana por la Academia de Gastronomía; Restaurante Vertical (una estrella Michelin en 2008 y dos soles Repsol), Coloniales Huerta (un sol en la guía Repsol), Club Vinos de Autor y la amplia oferta gastronómica del edificio Veles e Vents.

La oferta gastronómica del Grupo La Sucursal se inspira en la cocina creativa, de mercado, con una permanente revisión del recetario tradicional valenciano aplicando las últimas técnicas culinarias, creando una marca de calidad, que cuenta con el reconocimiento de la Guía Michelin y la Guía Repsol, entre otras. Un equilibrio entre la gastronomía creativa y la tradición, unido a un cuidado diseño de los espacios.

En 2012 junto a Heineken España apostaron por un proyecto formativo que hoy en día es una realidad, dando lugar a la Escuela de Hostelería de la Fundación Cruzcampo que tiene su sede en Veles e Vents Valencia. Desde entonces, la Formación es uno de los pilares estratégicos del Grupo La Sucursal, que les permite transmitir la pasión por la cocina y sala a los alumnos y futuros profesionales.

A lo largo de los últimos años, el Grupo La Sucursal ha colaborado con la Universitat de València y la Universitat Politècnica de València. Cabe destacar la patente en 2002 de un equipo de cocción al vacío comercializado bajo el nombre de Gastrovac junto al departamento de I+D de Tecnologías de los Alimentos de la UPV. En el año 2011 desarrolla junto al Instituto Labhuman de la UPV, la gestión de contenidos interactivos para la mejora de la experiencia en los entornos de gastronomía, cuyo proyecto es avalado por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo.

Veles e Vents y concretamente el Restaurante La Sucursal, elegido por The Guardian como mejor destino en España en 2018.



Somos un grupo dinámico formado por la familia de Andrés Salvador y un equipo de profesionales cuyo objetivo es que el cliente se sienta como en casa, siempre con ganas de volver



Jorge y Miriam de Andrés lideran las cocinas gracias al aprendizaje que desde niños les ha transmitido su madre y gran cocinera, Loles Salvador. Cristina y Javier de Andrés, Premio Nacional de Gastronomía 2015, lideran la sala. Grandes anfitriones dispuestos a que el cliente viva una gran experiencia, transmitiéndoles su pasión por la cocina y por el mundo del vino. Siempre atentos a los pequeños detalles.



JAVIER DE ANDRÉS

Director del Grupo La Sucursal. Premio Nacional de Gastronomía 2015. Tras estudiar Filosofía desarrolla su vocación por la Gastronomía, en especial por el mundo del Vino. Profesor en los másteres de Nuevas Tecnologías en la Cocina, Facultad de Económicas, Universidad de Valencia; Máster de Turismo, Universidad de Valencia y Máster de Gestión y Administración hostelera, Universidad Católica.



LOLES SALVADOR

Cocinera y Fundadora del Grupo La Sucursal. Sus hijos han crecido entre fogones y cacerolas, transmitiéndoles el amor por la cocina. Amante del buen producto, en los años 80 tenía un puesto de verduras en el Mercado Central. Más tarde creó el restaurante La Sal en la calle Conde Altea y años después, La Sucursal Restaurante en la avenida Navarro Reverter en Valencia.



JORGE DE ANDRÉS

Chef del Grupo La Sucursal junto a su hermana Miriam. Dirige las cocinas del restaurante Vertical. Su interés por conocer otras culturas gastronómicas le ha llevado a recorrer todo el mundo, asimilando influencias de diferentes técnicas, productos y aromas y que se ven reflejadas en su cocina actual.

MIRIAM DE ANDRÉS

Chef del Grupo La Sucursal junto a su hermano Jorge. Dirige las cocinas del restaurante La Sucursal. Ha heredado de su madre el cariño por el producto de cercanía y su pasión por la cocina mediterránea. Gran conocedora de la macrobiótica, comida energética y plantas medicinales.



CRISTINA DE ANDRÉS

Jefa de Sala. Organiza junto a nuestro equipo de profesionales los eventos de empresa, bodas y celebraciones que acontecen en cada uno de los espacios y restaurantes del Grupo. Su permanente sonrisa y su empatía la hacen la perfecta anfitriona.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- * Premio al Turismo otorgado por la Cámara de Comercio
- * Premio de Gastronomía de la Cartelera Levante-EMV 2005
- * Finalista Restaurante Revelación Madrid Fusión
- * Premio Alfa Romeo mejor restaurante de España 2007
- * Premio Nacional de Gastronomía a la mejor Sumiller 2008
- * Premio a la trayectoria empresarial Almanaque Gastronómico
- * Premio Nacional de Innovación 2009
- * Estrella Michelin Restaurante La Sucursal 2005
- * Estrella Michelin Restaurante Vertical 2008
- * Dos Soles guía Repsol 2010 Restaurante La Sucursal
- * Dos Soles guía Repsol 2012 Restaurante Vertical
- Mejor Restaurante de la Comunidad Valenciana 2011
- * Un Sol guía Repsol 2014 Coloniales Huerta
- * Premio Gastrocope a la Dirección de Sala 2014
- * Premio Nacional de Gastronomía a la Dirección de Sala 2015
- * Restaurante La Sucursal, 9a posición. 55 Mejores Restaurantes de la Comunitat Valenciana 2017
- * I+D Virtuchef. Restaurante inmersivo, junto a Labhuman, Universitat Politècnica de València. Financiado por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo (MINETUR). 2017
- * Restaurante La Sucursal, elegido por The Guardian como mejor destino en España en 2018

LA SUCURSAL

restaurante

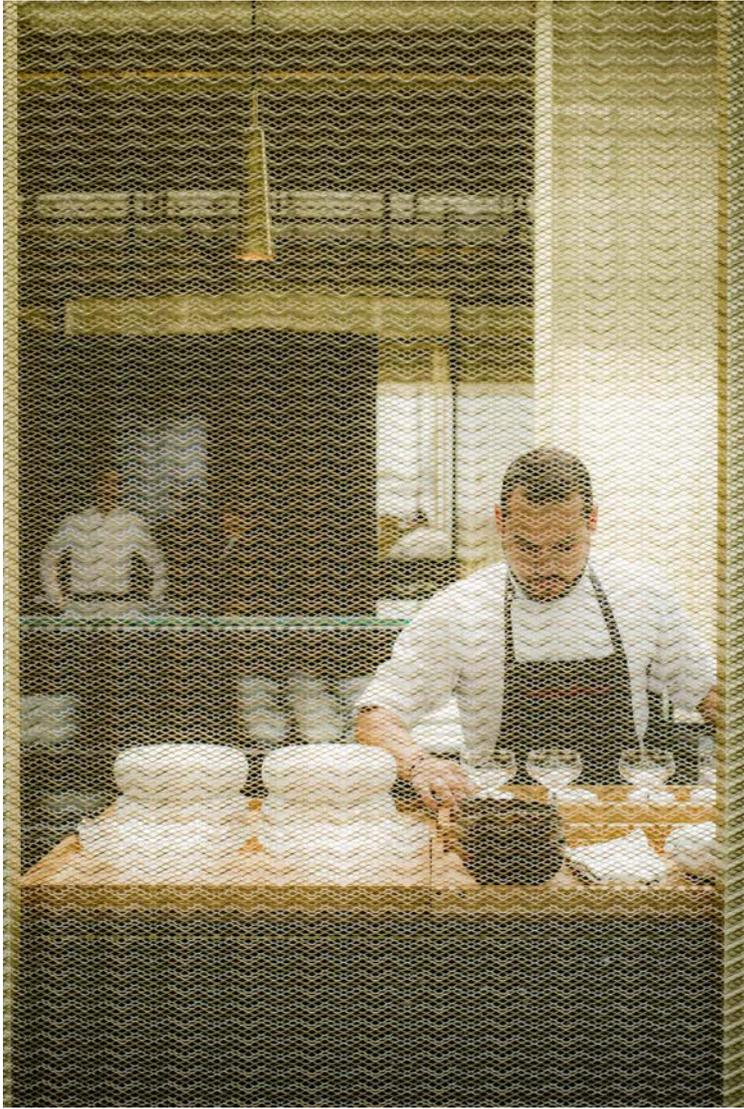


RESTAURANTE LA SUCURSAL

El Restaurante la Sucursal se encuentra ubicado en el Ático del edificio Veles e Vents. Unas vistas privilegiadas 360º de la ciudad, la dársena de la marina, el puerto y la playa de la Malvarrosa.

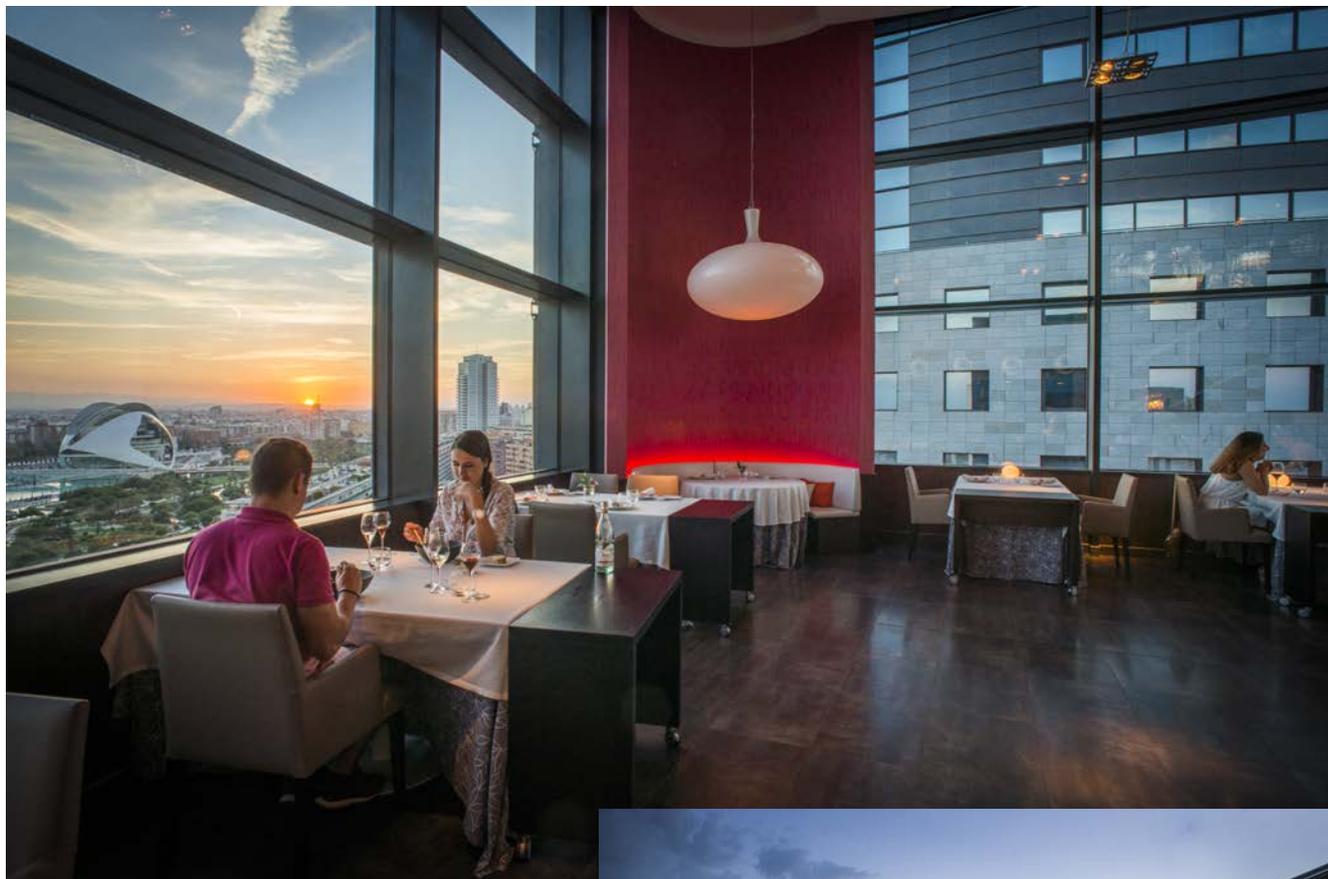
Su oferta gastronómica, basada en la tradición de la cocina mediterránea desde una perspectiva creativa y contemporánea, ha sido reconocida con una Estrella Michelin y dos Soles en la prestigiosa guía Repsol.







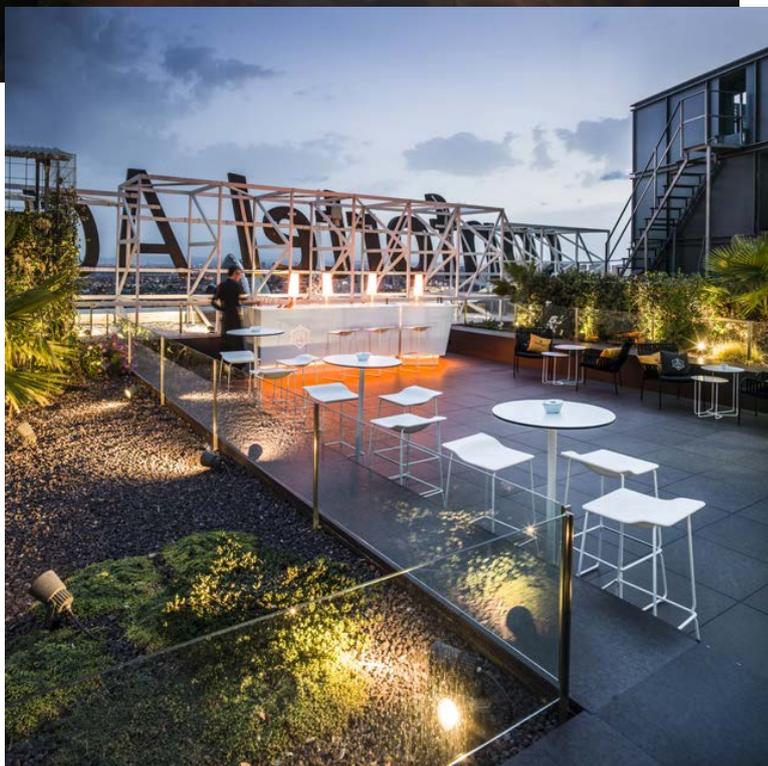
VERTICAL[©]
restaurante



RESTAURANTE VERTICAL

Desde los amplios ventanales del Restaurante Vertical podemos disfrutar de una de las mejores panorámicas de la ciudad de Valencia.

Su chef, Jorge de Andrés, nos ofrece una cocina de mercado, con una permanente revisión del recetario valenciano. Esta apuesta por la tradición renovada se expresa a través de un menú degustación que se actualiza en función del producto y de la temporada. Una propuesta gastronómica que ha sido merecedora de 1 estrella Michelin en 2008 y dos Soles de la guía Repsol en 2012.



Es de visita obligada su Sky Bar, situado en la azotea del propio restaurante, donde disfrutar de las espectaculares vistas 360º de Valencia y de esta forma culminar una experiencia inolvidable.





Veles e Vents
Marina de València



LA MARÍTIMA

Tapas, arroces y pescados
Nos inspira la brasa de la encina y
la brisa del mediterráneo

Proponemos un restaurante de
Cocina Mediterránea y de Merca-
do con una amplia oferta en arro-
ces y pescados frescos que el
cliente puede escoger directa-
mente del mostrador y que se
elaboran al horno de leña.



Un cuidado interiorismo inspirado en el paisaje tradicional de la Huerta Valenciana y la cálida luz de nuestras costas. Grandes ventanales que recorren la dársena nos permiten observar la entrada y salida de veleros, barcos de pescadores y toda la actividad náutica de la Marina de València.



FERNANDO FERRERO

Chef del restaurante La Marítima de Veles e Vents.

Ganador del II Concurso de la Trufa de Andilla 2018. Ganador de Primer Premio de Platos de Cítricos de Ciudad de Sagunto 2017. Chef del Restaurante La Sucursal *Estrella Michelin, del 2008 al 2013.





BODAS Love & Adventure

Un lugar único en Valencia para un momento muy especial.

El edificio Veles e Vents, galardonado con el prestigioso premio de arquitectura LEAF Award 2007, representa un irrepetible marco para celebrar un acontecimiento exclusivo. Con sus 1300 metros de terraza y sus salones con las mejores vistas al Mediterráneo y a la espléndida Marina Real, es un lugar idóneo para disfrutar de la Gastronomía Mediterránea y de Autor

Tú decides dónde disfrutar de nuestra propuesta gastronómica, en nuestras terrazas con vistas al mar, en el salón con vistas a la playa de la Malvarrosa, en la terraza con vistas a la Marina Real.

Juntos, crearemos una atmósfera única para hacer realidad ese día tan soñado en el mejor entorno de la ciudad de Valencia.



EVENTOS & CATERING

Damos forma a tu propuesta.

Disponemos de 5000 metros cuadrados en Veles e Vents para organizar tus eventos de empresa y reuniones corporativas, poniendo a tu disposición nuestra amplia oferta gastronómica junto a nuestra dilatada experiencia de los últimos 40 años.

Nuestro departamento de Catering da respuesta a tus necesidades en cualquier espacio que nos propongas. Juntos haremos de tu evento un momento mágico.



Malabar

EST. 2016 VALENCIA

MALABAR Steakhouse. Beer & Food

El lugar más transgresor de Veles e Vents. Un concepto diferente e innovador, un lugar de encuentro para disfrutar de una oferta casual y de fusión en un entorno reflejo de la Valencia industrial y dinámica.





COLONIALES HUERTA 1916

Coloniales Huerta es un proyecto que recupera el espíritu de la tienda de ultramarinos que fue en otra época este establecimiento, hoy día convertido en un espacio para disfrutar de las Tapas de Autor, el Producto Gourmet y la Cocina de Cuchara.

Una parte del establecimiento está dedicado a tienda de vinos, quesos, aceites y charcutería, al igual que los últimos 100 años.



Entre las empresas a las que ofrecemos nuestros servicios se pueden destacar:







Restaurante La Sucursal, elegido por **The Guardian** como mejor destino en España en 2018.