

Dossier del Restaurante RiFF:

Un referente de la cocina mediterránea en Valencia



Restaurante RiFF: Alta cocina valenciana

Ubicados en el vibrante barrio modernista de L'Eixample, en el corazón de Valencia, y abierto desde el 2001, el Restaurante RiFF se ha consolidado como una de las referencias ineludibles en el panorama gastronómico de Valencia y, por extensión, de España. Su reputación se fundamenta en una trayectoria de excelencia sostenida, reconocida consistentemente por las guías culinarias más prestigiosas a nivel global.

[Una estrella de la Guía MICHELIN](#) desde el 2009.

[Dos Soles de la Guía Repsol](#)

[El premio de la valentía de LAS PROVINCIAS](#)

Premio Cotorra del Mercat: Otorgado por el Mercado Central de Valencia en 2017.

Premio anual de innovación de la D.O. Arroz de Valencia

Premio Especial por su Trayectoria: Recibido el 25 de enero de 2017 por parte de la Academia de la Gastronomía de la Comunidad Valenciana.

Premio "Mejor libro de cocina del Mediterráneo": Ganó este premio en los Gourmand World Cookbook Awards 2012 por su libro [Ànima Mediterrània](#).

La trayectoria de Bernd Knöller

Antes de establecerse en Valencia, Bernd Knöller tuvo una larga carrera profesional en varios lugares de Europa.

Formación en Alemania, Suiza y Reino Unido: A los 15 años comenzó su aprendizaje de tres años en el Hotel Ochsen, Höfen/Enz en la Selva Negra. Posteriormente trabajó en el Kensington Hilton en Londres y en el Grosvenor Hotel en Chester, Reino Unido. También pasó por el Walliser Stuben** en Düsseldorf, Alemania, y el Hotel Beausite en Wengen, Suiza.

Encuentro con su maestro: En Berlín trabajó en el restaurante Maitre** con el chef francés Henry Levy, a quien considera su maestro.

Otras experiencias: También estudió teatro en Imperia, Italia, y trabajó en el restaurante con dos estrellas Jörg Müller's Nösse**, en la isla de Sylt.

Llegada a España: En 1991, llegó a España para hacer un "stage" en el restaurante Akelarre** de Pedro Subijana en San Sebastián, lo que lo llevó a establecerse definitivamente en Valencia.

Y después Valencia:

Sorento

Antes de ser chef propietario, Knöller trabajó en una pizzería llamada **Sorento**, en el barrio de Ruzafa. Fue durante este periodo, a principios de los 90, cuando un crítico gastronómico se fijó en su trabajo.

El Ángel Azul

En 1993, con la ayuda de una pequeña inversión, Bernd abrió su primer restaurante propio, **El Ángel Azul**. Este local, ubicado en la calle Conde Altea, se hizo rápidamente conocido y le valió el reconocimiento de la crítica y del público. Aquí ya se destacaba por una cocina valiente e innovadora.

RiFF

En 2001, Bernd traspasó El Ángel Azul para abrir su proyecto más ambicioso: el **restaurante RiFF**. El nombre, que significa "arrecife" en alemán, se refiere a la conexión del chef con el mar Mediterráneo y el mercado local, que visita a diario. El RiFF, que sigue en la misma calle Conde Altea, consolidó su reputación y fue galardonado con una estrella Michelin en 2009. Desde entonces, ha continuado evolucionando, con una cocina que se centra sobre todo en los productos del mar mediterráneo.



La transformación:

Del restaurante clásico al espacio de experiencia.

La reciente renovación de Restaurante RiFF, un cambio sustancial en su fisonomía y en la experiencia que ofrece, es la materialización de la filosofía de su chef. Lejos de ser una respuesta a una necesidad o una tendencia pasajera, la reforma del local es una decisión deliberada impulsada por el constante proceso de reinención en el que vive el chef.

Se ha derribado los muros para ofrecerte una experiencia inmersiva en la barra de **RiFF**. Aquí, nos sentamos en primera fila, con la cocina y los chefs al alcance de la mano.

En la nueva **barra de comida, también llamado Chefs Corner**, el contacto es directo y constante. Se puede observar el proceso, conversar con el equipo y sentir la energía de la cocina en cada plato. Más que una mesa, es un cómodo asiento privilegiado desde donde la gastronomía se vive en primera fila.



RiFF: Cocina y ambiente.

Una cocina de autor con raíces mediterráneas.

La propuesta gastronómica de RiFF, liderada por el joven chef de cocina, **Miguel Saval**, se define como una cocina de autor, creativa y moderna, con una clara esencia mediterránea que **rinde homenaje a la materia prima local**. Miguel, quien trabajó tiempo en Francia y muchos años en el RiFF al lado de Bernd Knöller, imprime en cada plato su visión única. La oferta se estructura en varios menús de degustación, complementados por una carta que, en su esencia, se alinea con la estacionalidad y el producto del día.

Un pilar fundamental de la filosofía culinaria de RiFF es su **inquebrantable compromiso con la calidad y la trazabilidad del producto**. El restaurante mantiene una relación directa y personal con sus proveedores locales, una práctica que va más allá de la simple compra de ingredientes. Una de las más notables es la que tiene con la Cofradía de Pescadores de València. El equipo del restaurante acude con frecuencia a la subasta diaria de pescado en la lonja, un ritual que asegura la frescura y calidad inigualables de los pescados y mariscos que se sirven.

RiFF: Menús y “a la carte”

<u>Menú</u>	<u>Precio por persona</u>	<u>Detalles</u>
Menú EXCEL·LENT	138,80 €	El Menú EXCEL·LENT incluye: 8 platos (con dos postres) Maridaje de vinos 80 € Los snacks, la tapa del día, nuestros panes caseros, el “Bloody Mary”, agua (con o sin gas) y una selección de dulces.
Menú VEGETALS	138,80 €	El Menú VEGETALS incluye: 8 platos (con dos postres) Maridaje de vinos 80 € Los snacks, la tapa del día, nuestros panes caseros, el “Bloody Mary”, agua (con o sin gas) y una selección de dulces.
Menú Mediodía	68,80 €	El Menú Mediodía incluye: 5 platos (con un postre) Los snacks, la tapa del día, nuestros panes caseros, el “Bloody Mary”, agua (con o sin gas) y una selección de dulces. Maridaje de vinos 40 € También en versiones vegetariana y sin gluten.
"a la carte"	98,80 €	Se puede elegir tres platos, incluyendo el postre. Cada plato añadido 20 € “A la carta” incluye: Los snacks, la tapa del día, nuestros panes caseros, el “Bloody Mary”, agua (con o sin gas) y una selección de dulces

[Mas información en la pagina web: restaurante-riff.com](http://restaurante-riff.com)

RiFF y el vino: La firma de Iván Rummyantsev

La bodega de Restaurante RiFF es un **pilar fundamental de su oferta**, y su dirección está en manos del somelier Iván Rummyantsev, un verdadero experto que dota a la carta de **vinos de una identidad tan marcada como la cocina del chef**. Su filosofía se centra en buscar el equilibrio perfecto entre la cocina y el vino, y para ello se inclina hacia los caldos "**naturales, frescos y salvajes**".

El enfoque de Ivan no es radical; aunque prioriza los vinos de mínima intervención, biodinámicos u orgánicos, mantiene algunos clásicos en la bodega por su valor sentimental y su conexión con la historia del restaurante. La esencia de su trabajo radica en la intervención mínima en el viñedo y la bodega para preservar la pureza y lograr la máxima expresión del sabor y el 'terroir'.

[La carta de vino se puede ver siempre actualizada en nuestra pagina web del RiFF](#)

La versatilidad del espacio: Barra y la coctelería

La barra: punto de encuentro y degustación

La reciente renovación del restaurante incluyó la adición de una barra. Su función principal es doble: por un lado, sirve como una extensión del comedor principal, ofreciendo un lugar alternativo para disfrutar de la experiencia completa del menú; por otro, se concibe como un punto de encuentro más informal, ideal para tomar aperitivos y tapas en un evento.

La pasión por la mixología :

La pasión por los cocteles viene de lejos, pero hace ya unos años que la mixología forma parte de la cocina del RiFF y que el mismo chef desarrolla sus propias mezclas con el mismo cariño y creatividad que le dedica a las preparaciones de la cocina.

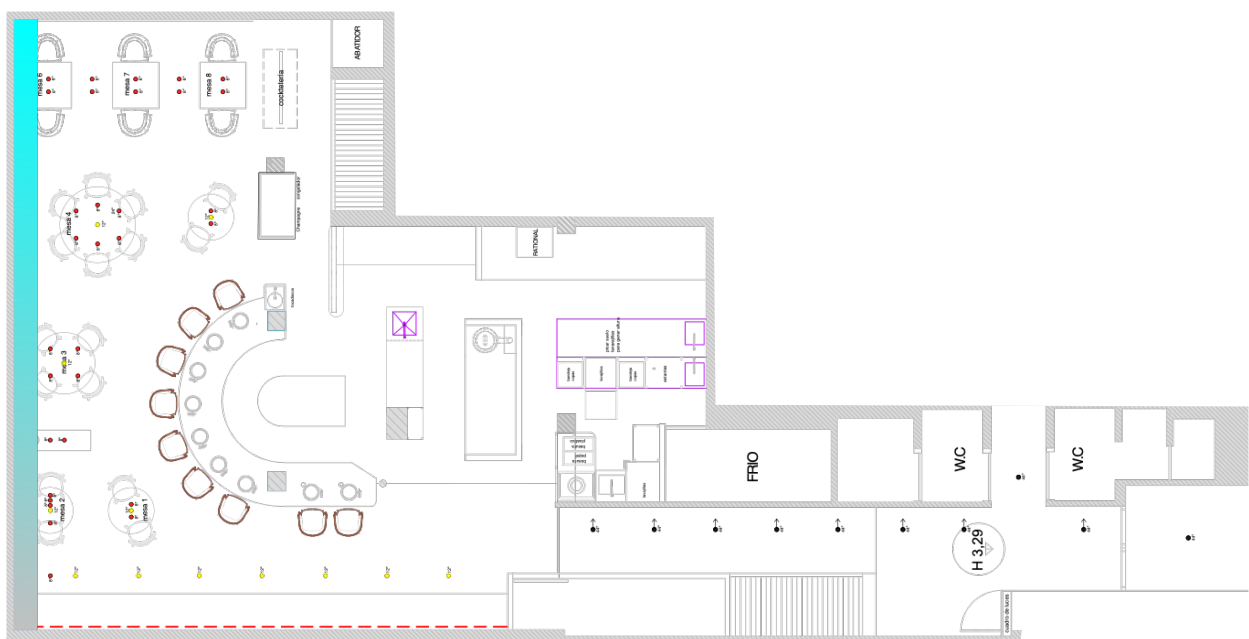


RiFF: Un espacio de múltiples posibilidades

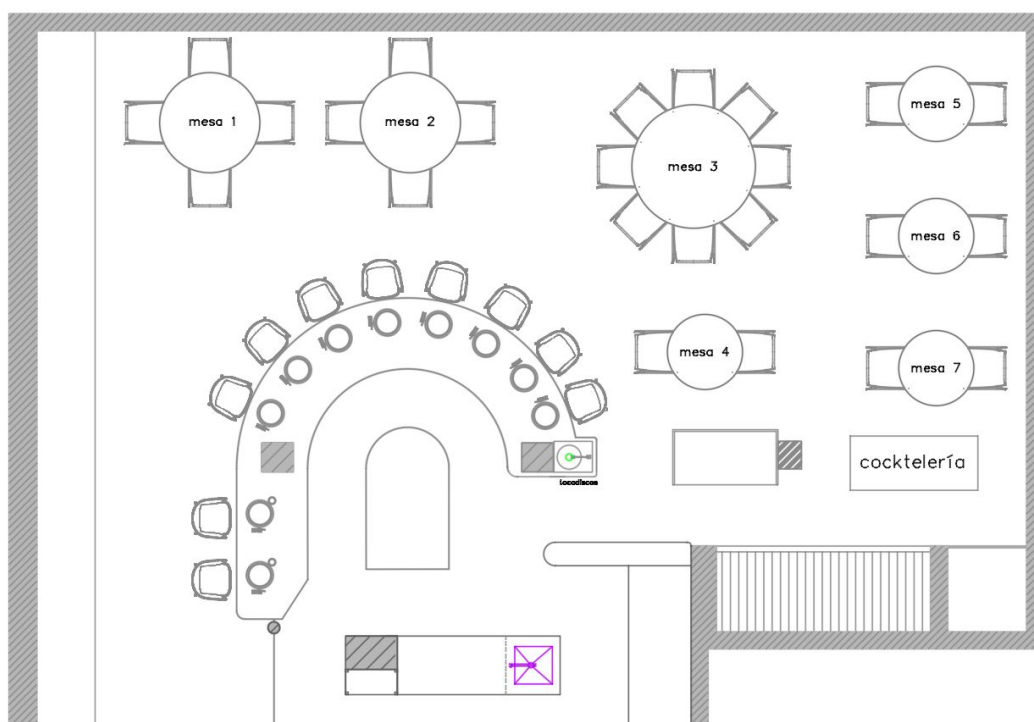
En RiFF, la versatilidad de nuestro espacio es clave. Con estos planos, demostramos cómo un mismo lugar puede adaptarse a diferentes necesidades:

- **Restaurante (Uso Normal):** La configuración diaria para nuestro servicio habitual, pensada para ofrecer la mejor experiencia gastronómica tanto en nuestro “Chefs Corner” (barra) como en las mesas.
- **Eventos Privados:** El espacio se transforma para acoger fiestas y celebraciones.
 - Capacidad para hasta **40 personas**.
 - Usando nuestra barra de coctelería, podemos recibir hasta **50 personas**.
- **Clases Magistrales:** Adaptamos la sala para formaciones.
 - Disposición tipo aula, con capacidad para hasta **40 personas**.
 - Posibilidad de usar proyector y pantalla.
 - La barra sigue operativa para servir aperitivos y snacks.
- **Cursos de Cocina:** Nuestra cocina abierta es el escenario perfecto para:
 - **Clases prácticas**, donde los asistentes cocinan.
 - **Showcooking**, con demostraciones en vivo por nuestro equipo.

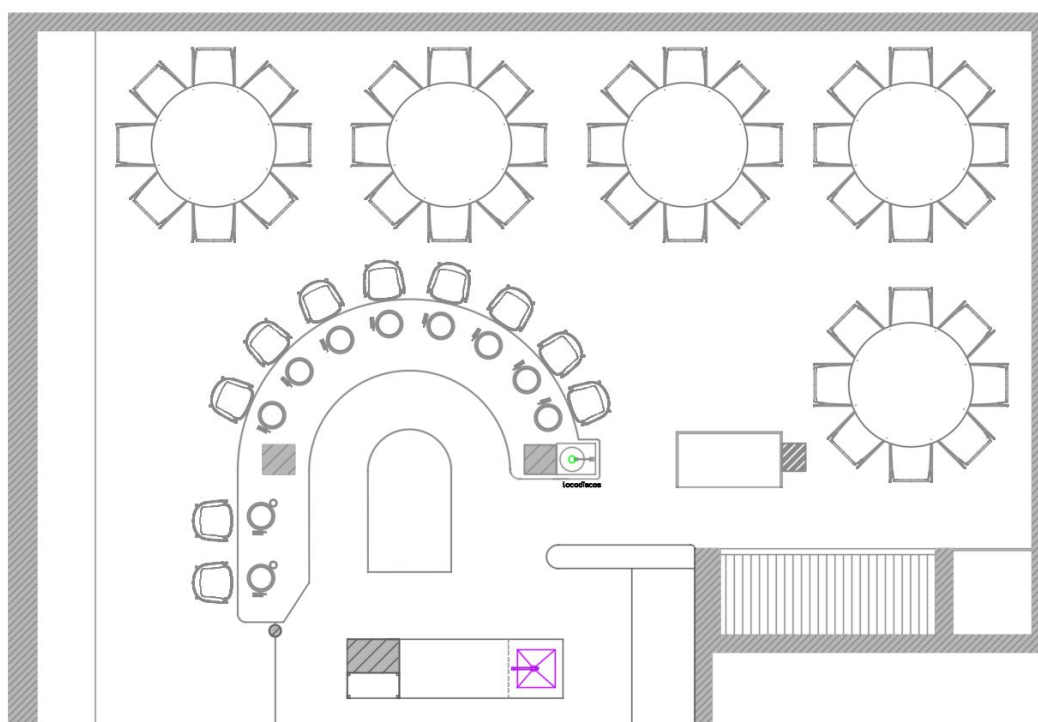
En RiFF, cada rincón está pensado para evolucionar y ofrecer la experiencia perfecta para cada ocasión.



OPCION 1 24 pax + 10 en barra



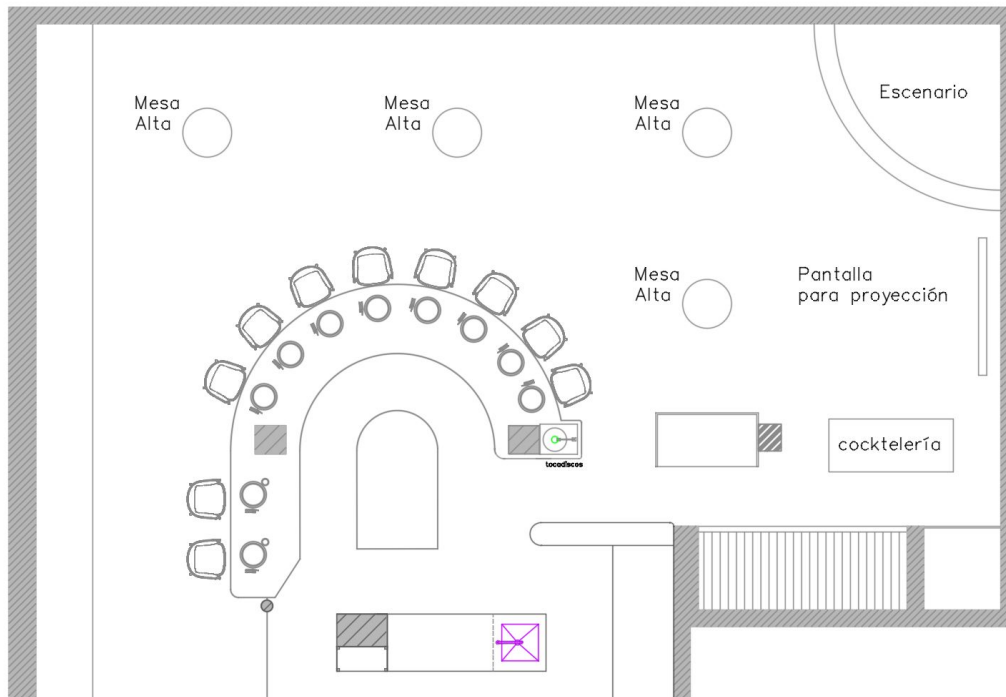
OPCION 2 40 pax + 10 en barra



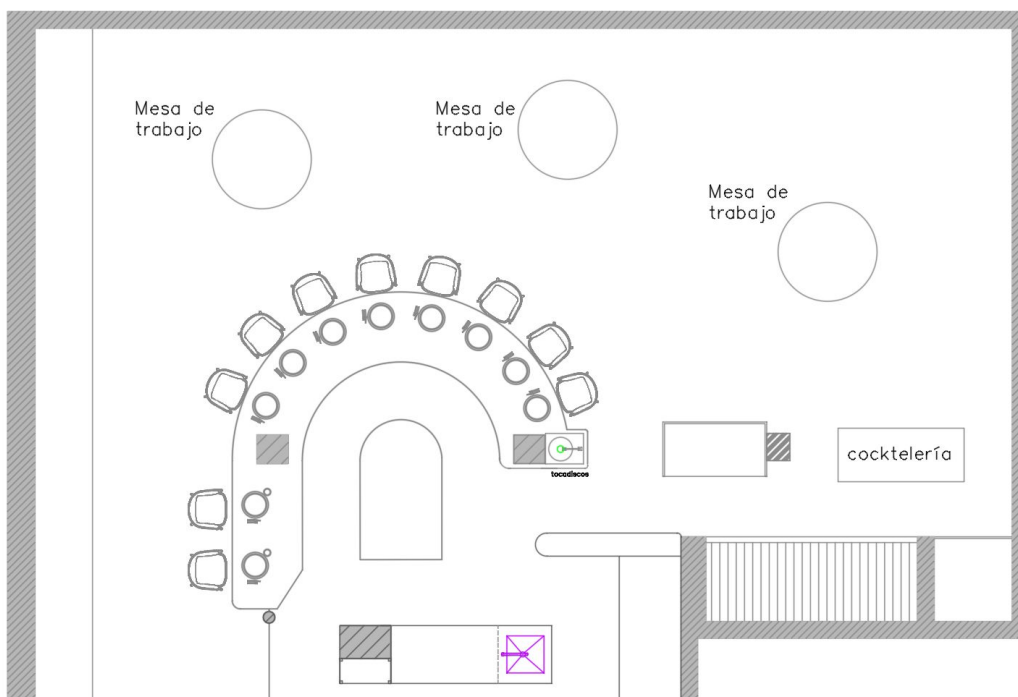
[illegible]

The floor plan of 'El Comedor' features a large rectangular table at the top with 20 chairs along its long sides. Below this is a semi-circular table with 12 chairs. To the right of the semi-circular table is a rectangular table labeled 'cocktelería'. At the bottom center is a rectangular table with a purple square icon. The right side of the plan shows a bar area with a striped pattern and a shaded area.

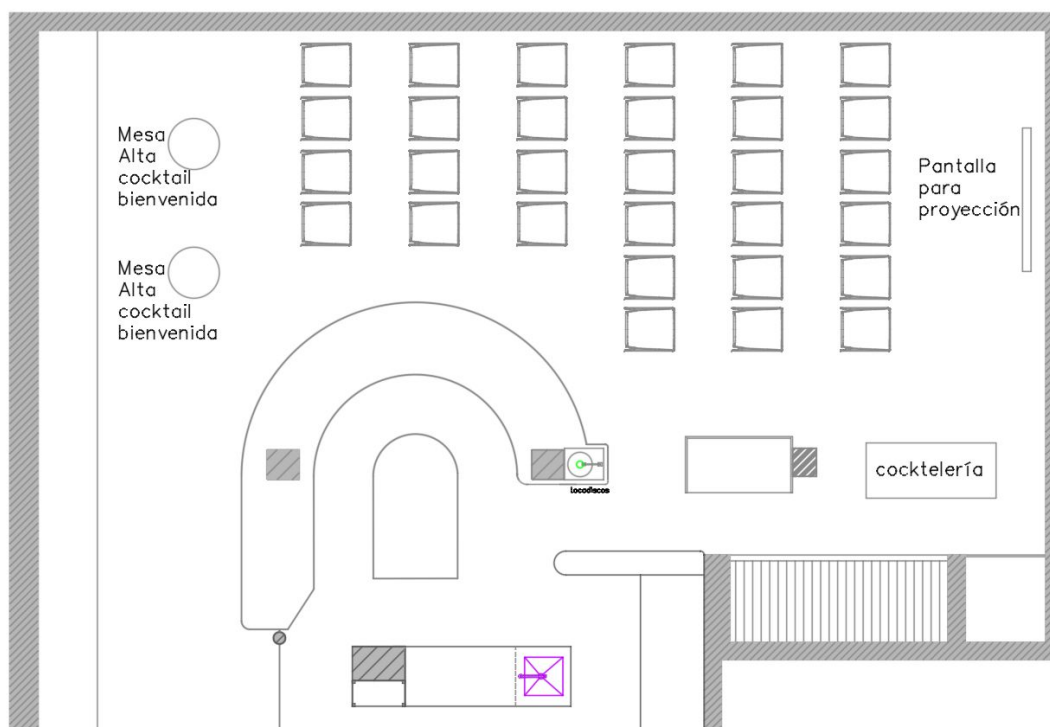
OPCION 5 cocktail de pie 55 pax



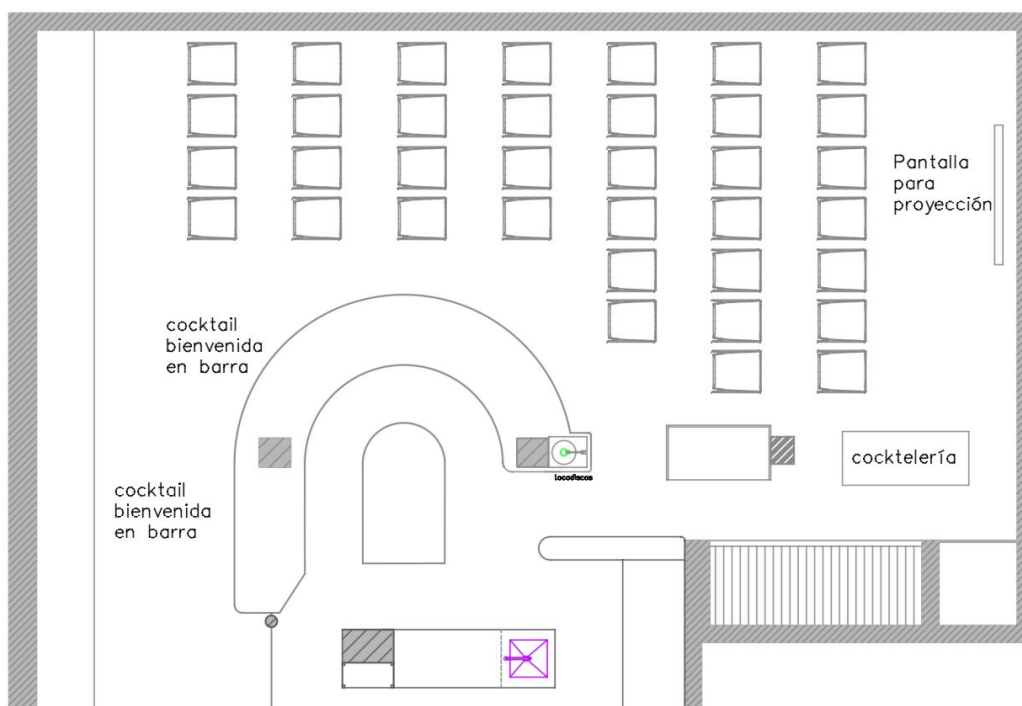
OPCION 6 curso de cocina práctico max 15 pax



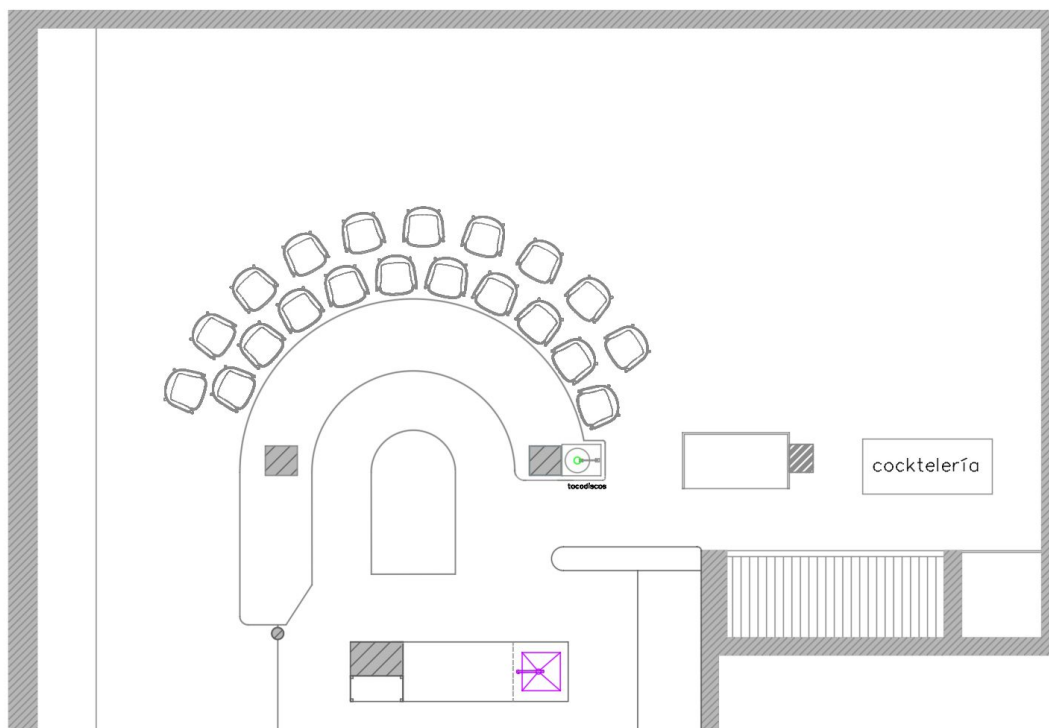
OPCION 7 presentación 30 pax



OPCION 7B presentación 36 pax



OPCION 8 curso de cocina estilo show cooking max 20 pax



Para cualquier pregunta contáctenos al 963 335 353 o al mail :

restaurante@restaurante-riff.com