



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

Ruinas romanas de Valeria. Ruta de Media Jornada.

- Comarca: **Serranía Media y Baja.**
- Longitud de la ruta: **86 km:**
 - Ida: **36 kilómetros.**
 - Panorámica Hoz del río Gritos: **7+7 km.**
 - Retorno: **36 kilómetros.**
- Duración estimada: **4 horas:**
 - **15 min.** Ruta en autobús hasta **Arcas.**
 - **20 min.** de visita a la **iglesia románica de Arcas.**
 - **25 min.** en autobús hasta **Valeria.**
 - **75 min.** de visita a **Valeria.**
 - **30 min.** de parada técnica
 - **15 + 15 min.** de recorrido panorámico por **Hoz del río Gritos.**
 - **45 min.** de retorno a Cuenca.
- Longitud visita a pie: **1.300 metros.**
- Cota máxima: **975 metros.**
- Comida o cena en: **Cuenca.**



La más pequeña de las ciudades romanas de la provincia de Cuenca tenía bajo su jurisdicción toda la comarca serrana. Fundada por el pretor Cayo Valerio Flaco en el 82 a.c, fue municipio romano y contó con obras públicas de un lujo exquisito a pesar de su pequeñez gracias a importantes patronazgos y a hijos de la ciudad que prosperaron en la administración imperial romana. La ruta incluye la iglesia románica de Arcas y la Hoz del Río Gritos.



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

Itinerario

KM 0. Salida de Cuenca.

KM 12. Iglesia Románica de Arcas. Visita Opcional. Pequeña joya arquitectónica de comienzos del siglo XIII, acaso el más puro ejemplo del románico de Cuenca. **20 minutos.**

KM 36. Ciudad romana de Valeria. Visita. Itinerario a pie. **75 minutos** de duración. Posible **parada técnica** de **30 minutos** tras la visita (ver aclaraciones de ruta).



Aunque resta por excavar casi todo en Valeria, lo que ya ha aparecido bien vale una visita. Entre lo que ha sido recuperado del olvido destaca el conjunto de su foro, con basílica, exedra de culto imperial, grandes aljibes y sobre todo (pieza excepcional) su ninfeo, o fuente monumental, que por un capricho de la historia es la más grande de las fuentes romanas conservadas hasta el día de hoy en todo el mundo mediterráneo. La ciudad, magníficamente enclavada, tiene espectaculares perspectivas sobre la Hoz del río Gritos, a la que se asomaban las grandes viviendas de los patricios urbanos. A poca distancia de las ruinas se ubica el actual pueblo de Valeria (con apenas 100 habitantes), vestigio de la vieja ciudad, con magnífica iglesia románica de tres naves (Nuestra Señora de la Sey), Monumento Nacional, enclavada sobre la vieja basílica episcopal valeriense, pues la ciudad fue sede visigótica de obispos.

Entradas: Ruinas romanas de Valeria: **Acceso gratuito.**
Iglesia románica de Valeria: **1.50 €/ pax.**

Visita sin complicaciones. Ruinas consolidadas y acondicionadas para la visita turística, con sendas habilitadas. Desniveles moderados. Para asomarse a la Hoz del Gritos se recomienda carecer de vértigo. Se recomienda calzado cómodo.



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

KM 36. Parada técnica en Valeria tras la visita. **30 minutos.**

KM 36 - 43. Recorrido panorámico opcional por la **Hoz del Río Gritos**. Acomodados ya en el autobús recorreremos por su fondo la zona más agreste de esta curiosa garganta, a la vez la última hoz serrana y la primera manchega. La Hoz del río Gritos destaca por sus colonias ornitológicas, entre ellas la de la rarísima alondra de Dupont. Declarada Zona de Especial Protección de Aves.

KM 43-50. Recorrido panorámico inverso por la **Hoz del Río Gritos**.

KM 86. Retorno a Cuenca.

ACLARACIONES SOBRE LA RUTA: Para horarios más ajustados, es posible prescindir del itinerario panorámico por el río Gritos. En este caso, la visita total quedaría reducida a **tres horas y media**.

La **iglesia románica de Arcas** no cuenta por el momento con horario turístico de visitas. Es muy frecuente (aunque no está garantizado) conseguir la apertura en el momento a cargo del párroco o de algún vecino. Se recomienda gratificación. Precaución al programar visita al interior de este monumento. Consultar.

La visita a la **iglesia románica de Valeria** probablemente deba ser concertada con antelación, sobre todo fuera de temporada estival. Precaución con visitas sobrevenidas. De no visitarse la iglesia, el itinerario por Valeria quedaría reducido en unos 10-15 minutos.



Restaurantes.

La ruta carece prácticamente de infraestructura de restauración, por lo que el retorno a Cuenca es la opción casi obligada para comida o cena. En este caso, la opción recomendada en Cuenca es la **comida en la ciudad moderna (Centro ciudad)**. Por el contrario, se descarta comer en el Casco Histórico por las dificultades logísticas de acceso. Si desea visitar Valeria como un complemento a Cuenca y comer en el Casco Histórico, debería programar la visita a Cuenca por la mañana y pasar Valeria a la tarde. Puede consultar menús en el Casco Histórico de Cuenca en cualquiera de las rutas de la ciudad.

Precios de menús no incrementados con respecto al PVP. Consultar en cada establecimiento la política sobre **gratuidades** (normalmente **1 gratuidad cada 25 pax**).

1. Restaurante turístico en Cuenca (ciudad moderna, centro).

Restaurante especializado en comidas a grupos. Precios muy interesantes. Cocina más que correcta y abundante. Buena relación calidad-precio. Autobús aparcado a 250 metros (se aproxima a unos 100 metros para dejar y retomar al grupo).

1.1. Menú básico.

a. Primeros platos a elegir (Cada comensal opta por uno directamente en mesa)

- Gazpacho andaluz.
- Pote Gallego.
- Puré de Gambas.
- Ensalada Verde.
- Potaje de Semana Santa.
- Revuelto de setas y gambas.
- Judías con chorizo.

b. Segundos platos a elegir (Cada comensal opta por uno directamente en mesa):

- Lomo con manzanas y mostaza.
- Filete ruso.
- Jamón asado.
- Estofado de ternera.
- Codillo de cerdo.
- Conejo a la brasa.
- Escalopines a la pimienta.

c. Postre turístico (flan, natillas, pudín, helado...)

d. Pan, vino.

Precio: 10,00 €IVA inc.

- Opción postre especialidad (tortitas con nata y chocolate): **+ 1,00 €**
- Opción café o infusión: **+ 1,00 €**

ATENCIÓN: Los platos de este menú son indicativos, no contractuales. Algunos platos podrían ser sustituidos por otros similares o con similar elaboración según días, manteniendo siempre el número de opciones y la variedad general. Consultar.



1.2. Menú intermedio.

a. Entradas al centro de la mesa (Una para cada 4 personas):

- Morteruelo.
- Ajo arriero.

b. Primer y segundo plato a elegir según menú anterior (5.1. menú básico).

c. Postre especialidad:

- Tortitas con nata y chocolate (o cualquier postre del menú anterior)

d. Pan, agua, vino, gaseosa.

Precio: 15,00 €IVA inc.

- Opción café o infusión: + 1,00 €

1.3. Menú superior.

a. Entradas al centro de la mesa (Una para cada 4 personas. El organizador a la reserva opta por **tres entradas** de entre las siguientes):

- Morteruelo.
- Ajo arriero
- Variado de jamón, queso y lomo de orza. 4
- Sepia.
- Gambas con cebolla.
- Pimientos rellenos.
- Oreja a la plancha.
- Revuelto de setas y gambas.
- Ensalada de ventresca.

b. Plato principal (cada comensal opta por uno directamente en mesa):

- Chuletas de cordero.
- Lubina.
- Emperador a la plancha.
- Solomillo de cerdo.

c. Postre especialidad:

- Tortitas con nata y chocolate (o cualquier postre del menú anterior).

d. Pan, agua, vino, gaseosa.

e. Café incluido.

Precio: 18,00 €IVA inc.



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

2. Restaurante turístico en ciudad moderna (centro ciudad).

Restaurante en calle Carretería, principal vía de la ciudad moderna y centro exacto de la ciudad, en zona comercial y cerca de buena parte de los hoteles. Otra buena opción con menús de todos los precios, con un buen trato a grupos garantizado y una cocina magnífica para precios tan ceñidos. El autobús deja y recoge a los grupos a la puerta del restaurante y aparca a unos 200 metros.

2.1. Menú básico.

a. Primeros (La organización elige tres de la lista. De ellos, cada comensal elige uno en mesa):

- Paella mixta.
- Judías estofadas.
- Sopa de cocido.
- Crema de champiñón
- Revuelto de la Casa.
- Sopa castellana.
- Gazpacho andaluz.
- Ensalada campera.
- Crema de calabacín.
- Pisto manchego.
- Ensaladilla rusa.
- Ensalada de pasta.
- Espaguetis a la boloñesa.

b. Segundos (La organización elige tres de la lista. De ellos, cada comensal elige uno en mesa):

- Codillo al horno.
- Chuletas a la riojana.
- Pollo asado.
- Lomo a la plancha.
- Bacalao a la vizcaína.
- Merluza a la romana.
- Costillas asadas.

c. Postres (elegir uno para todo el grupo):

- Flan con nata.
- Pudín de la Casa.
- Natillas caseras.
- Piña en almíbar.
- Fruta del tiempo.

d. Pan, agua, vino.

Precio: 10,00 €IVA inc.

- Opción café o infusión: + 1,00 €



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

2.2. Menú avanzado.

a. Entradas. (El organizador elige **dos entradas** de entre las siguientes. Cada entrada al centro de la mesa, 1 ración para cada 4 personas):

- Ventresca con asadillo.
- Morteruelo.
- Ajo arriero.
- Pisto manchego.
- Salmorejo cordobés.

a. Primeros. Según el menú anterior. Elegir **tres a la reserva**, cada comensal elige en mesa.

b. Segundos. Según el menú anterior. Elegir **tres a la reserva**, cada comensal elige en mesa.

c. Postre. Según el menú anterior. **Elegir uno para todo el grupo.**

d. Pan, agua, vino, postre.

Precio: 15,00 €IVA inc.

- Opción café o infusión: + 1,00 €



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

3. Restaurante turístico en centro ciudad (Cuenca moderna).

Junto a la zona de estaciones de ferrocarril y autobús. Aparcamiento de autobús inmediato (grupo a la puerta). Local bien acondicionado, con una cuidada decoración. Menús turísticos a precios realmente ajustados para la cantidad y calidad ofrecida, sencillamente excelente. Buen servicio, rápido y amable. Especialidad en arroces.

ATENCIÓN: este restaurante facilita **una única gratuidad** por grupo y autobús.

3.1. Menú básico.

a. Primeros (La organización elige tres de la lista. De ellos, cada comensal elige uno en mesa).

- Judías estofadas
- Judías verdes.
- Sopa de cocido.
- Paella.
- Callos con garbanzos.
- Guisantes con jamón.
- Tallarines (boloñesa, carbonara o cuatro quesos).
- Revuelto de la casa.

b. Segundos (La organización elige tres de la lista. De ellos, cada comensal elige uno en mesa).

- Escalope a la milanesa.
- Croquetas artesanas.
- Calamares a la romana.
- Pollo a la plancha
- Chuletas de cordero.
- Emperador a la plancha.
- Lasaña al horno.
- Ternera a la plancha.
- Lomo con roquefort o a la plancha.

c. Ensalada al centro (1 para cada 4 personas).

d. Pan, bebida, postre.

Precio: 10,00 €IVA inc.

- Opción café o infusión: + 1,00 €



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

3.2. Menú intermedio.

a. Entradas típicas.

- Morteruelo.
- Ajo arriero.
- Huevos de corral con patatas a lo pobre o al gusto (morcilla, chistorra o pimientos)

b. Ensalada al centro (1 para cada 4 personas).

c. Segundos (Cada comensal elige uno directamente en mesa):

- Churrasco con guarnición.
- Chuletas de cordero.
- Salmón a la plancha.

d. Postre.

- e. Pan, agua, gaseosa, vino.

Precio: 15,00 €IVA inc.

- Opción café o infusión: + 1,00 €

3.3. Menú campero

a. Entradas (Al centro de la mesa, 1 ración para cada 4 personas):

- Morteruelo de Cuenca.
- Ajo arriero de bacalao.
- Zarajos de cordero.

- Ensalada de San Pablo (lombarda, tomate, maíz, canónigos, caviar, salmón y vinagreta)

b. Platos comunes (individuales para cada comensal):

- Sopa Castellana.
- Cordero asado.

c. Degustación de postres.

- e. Pan, agua, vino / cerveza / refresco.

f. Café / infusión incluido.

Precio: 20,00 €IVA inc.



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

1.4. Menú de arroces

a. Entradas (Al centro de la mesa, 1 ración para cada 4 personas):

- Huevos de corral.
- Fritura de chopitos.
- Queso frito.
- Mouse de Oca.
- Ensalada de San Andrés (lechuga, tomate, atún, huevo, espárragos, queso fresco, orégano, maíz y aceitunas)

b. Segundo de arroz (cada comensal elige un tipo directamente en mesa):

- Arroz a banda.
- Arroz negro.
- Arroz mixto.

c. Postre.

e. Pan, agua, vino / cerveza / refresco.

f. Café / infusión incluido.

Precio: 20,00 €IVA inc.

1.5. Menú superior (menú degustación).

a. Primeros al centro de la mesa, a compartir. Uno para cada cuatro personas.

- Carpaccio de Solomillo.
- Gambas al ajillo.
- Queso Frito.
- Fritura de pescado de temporada.

- Ensalada Catedral (lechuga, tomate, salmón, maíz, anchoas, caviar y vinagreta).

b. Segundos (Cada comensal elige uno directamente en mesa):

- Cordero Asado.
- Arroz con Bogavante.

c. Degustación de postres.

d. Vino tinto crianza, agua, gaseosa, vino, cerveza, refrescos.

e. Pan.

f. Café incluido.

Precio: 30,00 €IVA inc.



TURALIA

Servicios Turísticos

cl. Alfonso VIII, 41 y 43. 16001 Cuenca.
Tel: [+34] 969 235599 | Fax: [+34] 969 212654
www.turalia.com | www.turalia.es
atcliente@turalia.com

4. Restaurante turístico en centro ciudad (Cuenca moderna).

Local panorámico en la última planta de un establecimiento de hostelería, con unas impresionantes vistas de la Ciudad Alta de Cuenca. Autobús hasta unos 100 metros del restaurante. Por la logística de accesos, no se recomienda para grupos superiores a un autobús (50-55 personas) ni para horarios ajustados. Buena cocina, que luce mucho más en menús algo superiores (Consultar).

4.1. Menú básico.

A. Entradas (al centro de la mesa. A elegir dos)

- Ajo arriero.
- Jamón Serrano.
- Queso manchego.
- Salmonero conquense.
- Ensalada mixta.
- Morteruelo.
- Ensalada manchega.

b. Primeros (elegir 1 para todo el grupo).

- Sopa de pescado con arroz.
- Sopa castellana.
- Sopa de picadillo.
- Sopa de fideos.
- Judías verdes con jamón.
- Patatas guisadas con carne.
- Guisantes con jamón.
- Entremeses variados.
- Lentejas guisadas con chorizo.
- Macarrones o espaguetis a la napolitana.

c. Segundos (elegir 1 para todo el grupo).

- Pollo asado al limón.
- Escalope de lomo empanado.
- Ternera asada en su jugo.
- Jamón fresco asado.
- Trucha a la navarra.
- Albóndigas caseras.
- Merluza en salsa verde.
- Pescadilla a la romana.
- Chuleta de cerdo a la riojana.

d. Postres (elegir 1 para todo el grupo)..

- Fruta del tiempo.
- Flan casero.
- Natillas caseras.
- Helado variado.

Pan, vino, agua, gaseosa.

Precio: 16,50 €IVA inc.

- Opción café o infusión: + 1,20 €