



tapas MADEINCV

Del 10 al 27 de mayo 2018

TAPA Y CERVEZA 3€

Sabor Valenciano

www.tapasmadeincv.es

*PYP recomendado



MADEINCV

tapas MADEINCV

Sabor Valenciano

Con el objetivo de dinamizar la oferta gastronómica en los bares y restaurantes de Valencia y poner en valor los productos valencianos nace la I Ruta de Tapas MadeinCV. Este evento pretende promover la cultura de la tapa valenciana a través de la elaboración de propuestas gourmet basadas en nuestros productos autóctonos y de temporada.

El proyecto ha sido puesto en marcha por la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), a través de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) en colaboración con la Agència Valenciana del Turisme.

En esta primera edición de la Ruta de Tapas MADEINCV que se celebra del 10 al 27 de mayo participan 22 bares y restaurantes de Valencia. Propuestas como *“Crujiente de alcachofa relleno de blanquet y miel de naranja”*, *“Coca d’oli con berenjena rallada y pato”*, *“Croqueta de blanco y negro con all i oli de chufa y habas”* se pueden encontrar a lo largo de esta guía, en la que se detalla además los ingredientes utilizados para la elaboración de cada una de ellas, los días y los horarios en los que está vigente la promoción en cada local.

Durante diecisiete días se podrán degustar y disfrutar auténticas tapas valencianas creadas especialmente para el evento, acompañadas de una cerveza Mahou, San Miguel o Alhambra, al precio popular de *3 euros*. Se puede consultar todas las propuestas en www.tapasmadeincv.es. Disfruta con Tapas MadeinCV del sabor más valenciano.

¡No te pierdas ninguna!

Índice de Locales

tapas MADEINCV

ZONA CENTRO

- 1. Sorbito Divino 08
- 2. Restaurante Palace Fesol 08
- 3. Saor 09
- 4. Restaurante La Estrella 09

ZONA ARAGÓN - ALGIRÓS

- 5. Restaurante Mala Hierba 10
- 6. Bar Marvi 10
- 7. La Bodega de Tofolet 11
- 8. Bar Meber 11

ZONA MARÍTIMO – CABANYAL

- 9. Bodega La Aldeana 1927 12
- 10. Restaurante Mar D'Amura 12
- 11. Al Mar 13
- 12. La Herradura 13
- 13. El Trompo 14
- 14. Luz de Luna 14
- 15. Restaurante Azul 15
- 16. Blue Marina 15

OTRAS ZONAS

- 17. Resto Bar Camiri (Abastos) 16
- 18. La Bodeguita de Juan Llorens (Juan Llorens) 16
- 19. La Cuna del Bou (Zaidía) 17
- 20. Come&calla (Campanar) 17
- 21. Restaurante A tu Gusto (Ciudad de las Artes y las Ciencias) 18
- 22. Meraki Beach Hotel (Paseo Marítimo de la Pobla de Farnals) 18

1. Sorbito Divino

Centro



Flor de primavera

Alcachofa confitada a baja temperatura con un toque dorado y crujiente. Acompañada de nuestra salsa romescu elaborada con flores manchegas y avellanas.

Horario

De martes a sábado de 20:00 a 22:00 h y sábados y domingos de 13:00 a 15:00 h
Días de cierre: lunes.

C/ Plaza Coll s/n
46001 Valencia

691 534 537

Mahou

Centro

Escabeche de pescado de lonja, calabaza y naranja sanguina

Pescado de lonja en escabeche suave, acompañado de una cremita suave de calabaza, naranja sanguina y unos cristales de rábano picante.

Horario

De lunes a domingo de 13:00 a 16:00 h y de 20:30 a 23:00 h (solo en barra y mesas exteriores)
Días de cierre: Lunes y martes todo el día y miércoles y domingo noches.



C/ Conde Salvatierra, 9
46004 Valencia

963 913 815

Mahou

2. Restaurante Palace Fesol

Centro



Timbal de sardina con pimiento

Timbal de sardina con pimiento, tapenade de aceituna negra, naranja y vinagreta de cebollino (tapa apta para celíacos).

Horario

De lunes a domingo de 11:00 a 13:30h. y de 20:00 a 21:30h.
Días de cierre: Domingo noche.

C/ Hernán Cortes, 7
46004 Valencia

963 529 323

Mahou

Centro

Salpicón de rape y gambas con vinagreta de frambuesa

Gambas, rape, tomate valenciano, pimiento rojo y verde, carlota, aceite de oliva de la Sierra de Espadán, vinagreta de frambuesa.

Horario

De lunes a domingo de 12:00 a 16:00 h. y de 20:30 a 23:00 h.
Días de cierre: domingo noche y lunes.

4. Restaurante La Estrella



C/ Sevilla, 30
46006 Valencia

963 410 090

Mahou

5. Restaurante Mala Hierba

Aragón/Algirós



Tosta de mojama, guacamole, tomate y cebolla crujiente

Tosta de mojama, guacamole, tomate y cebolla crujiente.

C/ Vicente Sancho Tello, 11
46021 Valencia

963 237 989

Mahou

Horario

De martes a domingo
de 16:00 a 19:00h.
Días de cierre: lunes.

Aragón/Algirós

7. La Bodega de Tofolet

Coca d'oli con berenjena rallada y pato

Coca de aceite, pato confitado, berenjena rallada, puerro, tomate, cebolla, mayonesa.



C/ Vicente Sancho-Tello, 19
46021, Valencia

963 545 722



Horario

Domingo, martes y miércoles
de 12:00 a 14:00 h.
Jueves, viernes y sábado
de 12:00 a 14:00h
y de 20:00 a 22:00 h.
Días de cierre: lunes.

6. Bar Marvi

Aragón/Algirós



Croqueta de blanco y negro con all i oli de chufa y habas

Croqueta casera de longanizas y morcillas artesanas con habas y ajos tiernos de cultivo ecológico y chufas de Alboraya.

C/ Santos Justo y Pastor, 14
46021 Valencia

963 618 556



Horario

De lunes a sábado
de 18:00 a 21:00h.
Días de cierre: domingo.

Aragón/Algirós

8. Bar Meber

Figatell

Figatell de la Safor sobre coqueta de pan con tomate, aceite y orégano con cebolla morada caramelizada, aromatizado con especias.



C/ Campoamor, 18
46021 Valencia

963 603 018

Mahou

Horario

De lunes a sábado de 12:00
a 14:00h. y de 18:00 a 20:30h.
Días de cierre: Domingo.



Coca d'OR

Coca de dacsá con oreja crustillante, cacahuete miel y harissa.

Horario

De martes a sábado de 13:30 a 16:00 h. y de jueves a sábado de 20:30 a 23:00 h.
Días de cierre: lunes y martes, miércoles y domingo por la noche.

C/ José Benlliure, 258 bajo
46011 Valencia

961 054 923



Crujiente de alcachofa rellena de blanquet y miel de naranja

Alcachofa, blanquet, panko para el crujiente, naranja, miel y hojas de brotes para decorar.

Horario

De martes a domingo de 11:00 a 14:00h.
Días de cierre: lunes no festivos.

C/ Paseo Marítimo, 1
46011 Valencia

963 563 206



Titaina tradicional

Guiso hecho a fuego lento (entre 5 y 6 horas) con tomate, pimiento rojo y verde, piñones y tonyina de Sorra.

Horario

De miércoles a domingo de 12:00 a 00:00 h.
Días de cierre: lunes y martes

C/ Progreso, 159
46011 Valencia

961 227 324



Chipirones fritos con ajos tiernos

Chipirones, ajos tiernos, aceite y sal.

Horario

De lunes a domingo de 10:00 a 17:00h y sábados de 10:00 a 22:00h.
Días de cierre: martes

C/ Paseo Marítimo Malvarrosa, módulo 2
46011 Valencia

963 715 981



13. El Trompo

Marítimo/Cabanyal




Croqueta de rape y puerros con emulsión de naranja, all i oli de mar y rúcula crujiente

Croqueta hecha con pan japonés a base de rape y puerros sobre emulsión de naranja acompañada del "all i oli" de mar y rúcula crujiente.

Horario

De lunes a domingo de 09:00 a 13:00h.
Días de cierre: martes.

 C/ Paseo Marítimo Malvarrosa, modulo 10
46011 Valencia

 963 550 383 / 680 586 430



Marítimo/Cabanyal

15. Restaurante Azul

Escalivada


Tosta de pan crujiente, pimiento y berenjena asados y bacalao.

Horario

De lunes a domingo de 10:00 a 13:00h.
Días de cierre: lunes.



 C/ Marina Real Juan Carlos I
46023 Valencia

 962 112 294



14. Luz de Luna

Marítimo/Cabanyal




Flor de alcachofa

Flor de alcachofa vaporizada con salsa de la huerta y queso de servilleta.

Horario

De lunes a domingo de 17:00 a 21:00h.

 C/ Paseo Marítimo Malvarrosa, 5
46011 Valencia

 963 550 053



Marítimo/Cabanyal

16. Blue Marina


Pulpo afrutado sobre puré agridulce


Pulpo sobre puré de patata de la huerta con una reducción de balsámico afrutado, sal escamada y pimentón.

Horario

De lunes a domingo de 12:00 a 01:00h.



 Explanada Velas e Vents
Marina Real Juan Carlos I, local C2
46024 Valencia

 672 693 699



17. Resto Bar Camiri

Abastos



C/ Buen Orden, 7
46008 Valencia

610 086 800



Carpaccio de bacalao

Carpaccio de bacalao con emulsión de tomate y rúcula con tostas.

Horario

De martes a sábado de 19:30 a 21:30 h.
Días de cierre: Domingo noche y lunes todo el día.

Zaidia

Boquerón Valenciano

Galleta de sésamo, boquerón en vinagre, mayonesa de naranja y cebolla encurtida.

Horario

De martes a sábado de 11:00 a 13:30 h. y de 19:00 a 21:30 h. y domingo de 11:00 a 13:30 h.
Días de cierre: domingo noche y lunes todo el día.

19. La Cuna del Bou



C/ Reus, 27
46009 Valencia

962 055 656



18. La Bodeguita de Juan Llorens

Juan Llorens



C/ Juan Llorens, 60
46008 Valencia

963 850 100

Mahou

Croqueta de puchero

Croqueta de puchero valenciano acompañada de un chupito de caldo.

Horario

De lunes a viernes de 11:30 a 13:30 h y de 18:30 a 20:30 h.
Sábado y domingo de 18:30 a 20:30 h.

Campanar

Nabo osmotizado con naranja, sardina ahumada y pilpil de limón

Disco de nabo impregnado de zumo de naranja, acompañado de sardina ahumada que nos aportará umami al bocado y un toque untuoso con el pilpil de limón.

Horario

De lunes a domingo de 12:00 a 14:00 h. y de 20:30 a 23:00 h.
Viernes y sábado no hay servicio por la noche.
Días de cierre: domingo por la noche.

20. Come&calla



C/ Poeta Antonino Chocomeli, 1
46015 Valencia

962 05 65 17

Mahou

21. Restaurante A tu Gusto

Ciudad de las
Artes y las Ciencias



Escalivada con sardina ahumada y aceite de tapenade

Pimientos y cebolla asada, con sardina ahumada y aceite de aceitunas negras.

C/ Marqués de Lozoya, 4 bajo derecha
46013 Valencia

963 227 026

Mahou

Horario

De 13:30 a 15:30 h.
y de 21:00 a 23:00 h.
Días de cierre: lunes cerrado
todo el día y domingo
y martes cerrado por la noche.

22. Meraki Beach Hotel

Paseo Marítimo
de la Poble de Farnals



Beach Time

Sabrosa coca artesanal con harina de espelta, con verduras de huerta asadas a baja temperatura y lomo de sardina marinado, y mojama, regado con aceite de oliva Chozas Carrascal.

C/ Paseo de Colon, 33
46137 Poble de Farnals

960 306 565

Mahou

Horario

De jueves a domingo
de 11:00 a 13:30 h.

tapas
MADEINCV

tapas MADEINCV

Sabor Valenciano

www.tapasmadeincv.es





www.tapasmadeincv.es

*Mahou recomienda el consumo responsable.