

3^a Edición

Tapas & Copas

RUTA DEL TARDEO

VALENCIA

DEL 1 AL 18 DE JUNIO

Cerveza y tapa: **2,50 €***

Copas: **5 €**

*PVP recomendado

www.rutadeltardeovalencia.es



¡VUELVE LA RUTA DEL TARDEO!

Por tercer año consecutivo, la Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), a través de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (FEHV) en colaboración con la Agencia Valenciana de Turismo, y MAHOU SAN MIGUEL ponen en marcha la III edición de la **“Ruta del Tardeo: tapas y copas”**.

La campaña estará vigente del 1 al 18 de junio en 35 locales de Valencia. Estos establecimientos ofrecerán a sus clientes **tapa y cerveza “Mahou, San Miguel o Alhambra” por 2'5 euros y copas o cócteles a 5 euros**, las tardes de jueves a domingo en un horario comprendido entre las 12:00 y las 21:00 horas, según cada local.

Como en los años anteriores, la **“Ruta del tardeo: tapas y copas”** pretende promocionar la oferta gastronómica y de ocio de la ciudad de Valencia a través del impulso del “tardeo”, una tendencia que poco a poco va calando en nuestra sociedad y que consiste en salir a tomar algo aprovechando las últimas horas de sol del día.

La principal novedad de esta III edición de la **“Ruta del Tardeo: tapas y copas”** es la elección por parte de un jurado profesional de la tapa que mejor represente la Dieta Mediterránea y cuyo establecimiento recibirá un reconocimiento durante las celebraciones del Día Mundial de la Tapa el próximo 13 de junio.

En esta guía encontrarás las tapas y las copas de los 35 establecimientos que participan en esta nueva edición de la Ruta del Tardeo, los ingredientes utilizados para la elaboración de cada uno de ellos, los días y los horarios en los que está vigente la promoción en cada local, así como la zona de la ciudad en la que se encuentran.

Y además, en la web www.rutadeltardeovalencia.es y en la página de Facebook de la Ruta del Tardeo podrás encontrar la información más actualizada del certamen y de los diferentes sorteos y promociones relacionadas con el evento.

Ya lo sabes, recorre la ciudad disfrutando del buen tiempo y de una gran variedad de tapas y copas al mejor precio con la Ruta del Tardeo de Valencia.

#YoTardeo

zona
CENTRO

zona
**CÁNOVAS
RUZAFÁ**

zona
MARÍTIMO

zona
**BLASCO
IBÁÑEZ**

OTRAS
ZONAS

1. BAR CORDELLATS	4
2. ENTRETORRES	5
3. CYBERGOURMET	6
4. LA CAVA DEL NEGRET	6
5. CAFÉ TERTULIA 1900	7
6. PALACIO DE LA BELLOTA	7
7. TABERNA ALKÁZAR	8
8. INVENTARIO MAR D'AVELLANES	8
9. PALACE FESOL	9
10. VEGAMAR	9
11. MACEL-LUM	10
12. DELOREAN LOUNGE	10
13. LA MAMA RACHA	11
14. LA ESTRELLA	12
15. LAMALDO	12
16. LA TABERNA DEL MAR	13
17. AL MAR	14
18. LA HERRADURA	15
19. EL TROMPO	16
20. LUZ DE LUNA	16
21. DOS LUNAS	17
22. BLUE MARINA	17
23. AZUL	18
24. PICHICHI	19
25. LA BODEGA DEL TOFOLET	20
26. PUB MAX MAX	20
27. BAR MARVI	21
28. CAFÉ DE LAS LETRAS	22
29. BAR MEBER	22
30. TABERNA LA MORA (Plaza España)	23
31. EL MOSSET (Juan Llorens)	24
32. DUPPY CAFÉ (Juan Llorens)	24
33. LA CUNA DEL BOU (Llano de Zaidía)	25
34. SRA. COOK (Llano del Real)	25
35. LA TABERNA (Ciudad de Las Artes y las Ciencias)	26

1. BAR CORDELLATS

HAPPY BURGER



DESCRIPCIÓN:
Mini vega hamburguesa sobre pan de malta con tomate.

INGREDIENTES:
Hamburguesa de Grünkern, pan de malta, tomate rallado con ajo y aceite.

⌚ De 16:00 a 20:30 h

www.cordellats.com



COPALLATS



INGREDIENTES:
Pacharán, whisky, zumo de arándanos.

DECORACIÓN:
Pincho de frutas.

⌚ De 16:00 a 21:00 h

www.cordellats.com

2. ENTRETORRES

TARTAR DE ATÚN ROJO



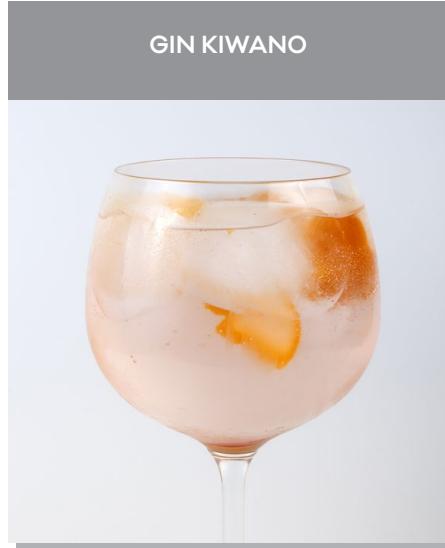
DESCRIPCIÓN:
Tartar de atún rojo sobre coca de cerveza.

INGREDIENTES:
Atún rojo, cebolla morada y mango.

⌚ De 13:30 a 21:00 h



GIN KIWANO



INGREDIENTES:
Ginebra, kiwano, aceite de lima y jugo.

DECORACIÓN:
Rodaja de kiwano.

⌚ De 16:30 a 21:00 h

📍 C/ Cordellats, 6 46001

📞 651 695 023

📍 C/ Caballeros, 35 46001

📞 963 922 106



3. CYBERGOURMET

ZONA CENTRO



MORCILLA GADITANA

DESCRIPCIÓN:
Montadito con morcilla y cebolla caramelizada

INGREDIENTES:
Grasa de cerdo, hígado, pimentón, sal, comino, especias. Sin gluten y sin lactosa

📍 C/ Cerrajeros, 3
46001

📞 963 686 461

🕒 De 12:00 a 21:00 h

[www.facebook.com/
Cybergourmet](https://www.facebook.com/Cybergourmet)



CERVEZAS ALHAMBRA

4. LA CAVA DEL NEGRET

ZONA CENTRO



SEX ON THE BEACH

INGREDIENTES:
Zumo de naranja natural, vodka, licor de melocotón y granadina.

DECORACIÓN:
Rodaja de naranja.

📍 C/ Calatrava, 15 (Plaza del Negrito) 46001

📞 963 923 301

🕒 De 16:00 a 21:00 h

www.lacavadelnegret.com

5. CAFÉ TERTULIA 1900

ZONA CENTRO



JAGER MOJITO

INGREDIENTES:
Jagermeister, hierbabuena, soda, zumo de limón y azúcar.

DECORACIÓN:
Rama de hierbabuena y taco de limón.

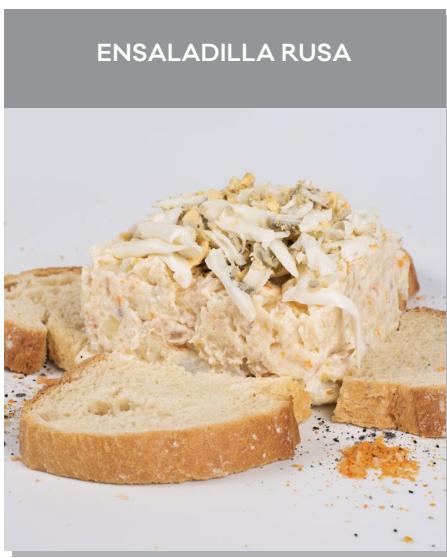
📍 C/ Alta, 4 46003

📞 961 144 969

🕒 De 16:00 a 21:00 h

6. PALACIO DE LA BELLOTA

ZONA CENTRO



ENSALADILLA RUSA

DESCRIPCIÓN:
Tapa típica de la zona.

INGREDIENTES:
Mayonesa, huevo, atún, patata, zanahoria y guisantes.

📍 C/ Mossén Femades, 7
46002

📞 963 514 994

🕒 De 12:00 a 21:00 h

www.palaciodelabellota.com



7. TABERNA ALKÁZAR

ZONA CENTRO

9. PALACE FESOL

ZONA CENTRO

CHUPITO DE SALPICÓN DE MARISCO



DESCRIPCIÓN: "Chupito" de una de nuestras tapas tradicionales...ideal para los días de primavera-verano: refrescante y sabrosa

INGREDIENTES: Cola de gamba, sepia, pulpo, cebolla, tomate cherry, pimiento rojo, pimiento verde, huevo duro, lechuga, aliño de la casa.

📍 C/ Mossén Femades, 9-11
46002

📞 963 529 575

🕒 De 12:00 a 21:00 h

[www.facebook.com/
TabernaAlkazar](https://www.facebook.com/TabernaAlkazar)


CERVEZAS ALHAMBRA

DESCRIPCIÓN: Tosta de pan con la ensaladilla y tapenade.

INGREDIENTES: Llisa, patata, ajo, huevo, cebolla, tapenade (anchova, aceituna y aceite de oliva).

📍 C/ Hernán Cortés, 7
46004

📞 963 529 323

🕒 De 12:00 a 14:00 h y de
20:00 a 21:00 h (Domingo
noche cerrado)

www.palacefesol.com



ENSALADILLA DE LLISA



8. INVENTARIO MAR D'AVELLANAS

ZONA CENTRO

CEVICHE DE BOQUERÓN



INGREDIENTES:

Boquerón, alga Wakame, col encurtida, salsa de ceviche y tosta.

📍 Plaza Colegio del
Patriarca, 6 46003

📞 963 925 166

🕒 De 12:00 a 21:00 h

www.mardeavellanas.com



CERVEZAS ALHAMBRA

INGREDIENTES:

Gincity Valencia, tónica
Thomas Henry's.

DECORACIÓN:

Enebro, cardamomo, maría
luisa, menta, piel de naranja
y limón.

📍 C/ Colón, 37
46004

📞 960 110 110

🕒 De 17:00 a 21:00 h
(Domingo cerrado)

www.vegamarselection.es

VEGAMAR GINTONIC



ZONA CENTRO

11. MACEL·LUM

ZONA CENTRO

PULLED PORK



DESCRIPCIÓN: En un bocatita de pan brioche relleno de una carne de cerdo asado a la brasa, desmigada, ahumada, y especiada. La acompañamos de pepinillo y salsa barbacoa.

INGREDIENTES: Carne de cerdo, miel, salsa barbacoa, vinagre, especias, mayonesa, pepinillo, salsa picante, pan brioche.

📍 C/ Conde Salvatierra, 9
46004

📞 962 056 517 / 662 206 014

🕒 De 13:00 a 16:00 h
(Domingo cerrado)

www.restaurantemacellum.com



CERVEZAS ALHAMBRA

DESCRIPCIÓN: Sardina ahumada sobre misonesa en coca de aceite estilo Mama Racha.

INGREDIENTES: Sardina ahumada, miso, mayonesa.

🕒 De 12:00 a 21:00 h

www.mamaracha.es



12. DELOREAN LOUNGE

CÁNOVAS-RUZAFÁ

TRUENO-MOJITO



INGREDIENTES:

Lima, azúcar moreno, hierbabuena, soda, thunder bitch, golosina.

DECORACIÓN:

Golosina, rodaja lima, hierbabuena.

📍 C/ Gran Vía Germanías,
23 46006

📞 696 642 996

🕒 De 18:00 a 21:00 h
(Domingo cerrado)

www.deloreanlounge.com

INGREDIENTES:
Martini rojo o blanco
más tónica

🕒 De 16:00 a 21:00 h
www.mamaracha.es

MARTINI TONIC



📍 C/ Ciscar, 15 46003

📞 960 065 558

13. LA MAMA RACHA



COCA DE SARDINA AHUMADA CON MISONESA



14. LA ESTRELLA

DEL CORRAL

**INGREDIENTES:**

Tosta de pan, brotes de lechuga, mayonesa, beicon y pechuga de pollo.

📍 C/ Sevilla, 30
46005

📞 963 410 090

🕒 De 12:00 a 21:00 h

**DESCRIPCIÓN:**

Pescado adobado

📍 Avda. Marenostrum, 5
46011

📞 962 065 917

🕒 De 12:00 a 14:00 h y
17:00 a 21:00 h

www.portobelloplaya.es



CAZÓN



15. LAMALDO



BOCADITOS DE CRUJIENTES CON BRANDABA DE BACALAO

**DESCRIPCIÓN:**

Una exquisita tapa de bocaditos crujientes de bacalao que te dejará un buen sabor de boca con solo probarla

INGREDIENTES:

Bacalao, leche, patata, harina y ajo.

📍 C/ Literato Azorín, 17
46006

📞 649 635 247

🕒 De 19:00 a 21:00 h



Tapas & Copas

RUTA DEL TARDEO VALENCIA



17. AL MAR

ZONA MARÍTIMO



BARQUILLA MARINERA



DESCRIPCIÓN:

Pan tostado con base de verduras, atún y huevo duro (ensaladilla) y mayonesa con salmón marinado.

INGREDIENTES:

Pan, verduras, atún, huevo duro, mayonesa, salmón y brotes

⌚ De 12:00 a 14:00 h
y de 17:00 a 20:00 h

www.restaurante-almar.es



BLUE HAWAII



INGREDIENTES:

Ron blanco, curaçao, zumo de piña, zumo de naranja

⌚ De 17:00 a 20:00 h

www.restaurante-almar.es

18. LA HERRADURA



INGREDIENTES:

Brotes, queso de cabra, cebollino y vinagreta de frutos rojos.

⌚ Jueves, Viernes y Domingo de 12:00 a 17:00 h. Sábado de 12:00 a 21:00 h

www.laherraduravalencia.com



ENSALADA DE QUESO DE CABRA A LOS FRUTOS ROJOS



INGREDIENTES:

Ginebra Larios Rosé, tónica y fruta de fresa.

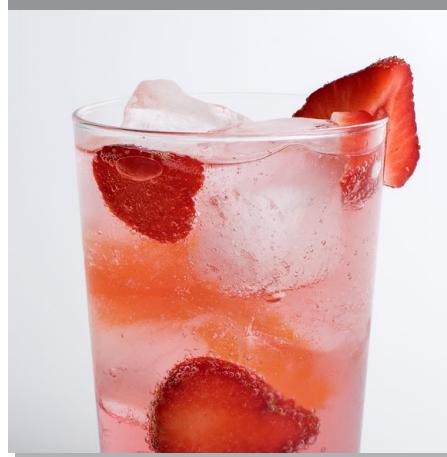
DECORACIÓN:

Fresa.

⌚ Jueves, Viernes y Domingo de 16:00 a 17:00 h. Sábado de 16:00 a 21:00 h

www.laherraduravalencia.com

GIN-TONIC DE FRESA



19. EL TROMPO

ZONA MARÍTIMO

ZONA MARÍTIMO

CROQUETA DE SALMÓN AHUMADO Y QUESO BRIE.



DESCRIPCIÓN:

Croqueta de salmón ahumado, queso brie y pan japonés sobre cama de remolacha crujiente, salsa tártara y pesto de cebollino.

INGREDIENTES:

Salmón ahumado, queso brie, panco, remolacha, salsa tártara y cebollino.

- 📍 Paseo Marítimo
Malvarrosa, Módulo 10
46011
- 📞 963 550 383 / 680 586 430
- 🕒 De 12:00 a 13:00 h y
de 17:00 a 19:00 h
- www.eltrompo.com



20. LUZ DE LUNA

ZONA MARÍTIMO

DÚO CRUJIENTES DE QUESOS CON CONFITURA DE FRUTOS ROJOS Y BROTES TIERNOS



DESCRIPCIÓN:

Crujiente queso brie y queso de cabra con confitura de frutos rojos y brotes tiernos de temporada.

INGREDIENTES:

Queso de cabra y brie, pan rallado, harina, huevo, frutos rojos, azúcar y brotes de temporada.

- 📍 Paseo Marítimo Malvarrosa,
Módulo 5 46011
- 📞 963 550 053
- 🕒 De 17:00 a 21:00 h
- www.restauranteluzdeluna.com



21. DOS LUNAS

ZONA MARÍTIMO

MONMAR



DESCRIPCIÓN:

Rebanada de pan crujiente con tomate a la catalana, laminado de champiñón con delicia de gambas y salsa teriyaki.

INGREDIENTES:

Pan, tomate, gamba, champiñón y salsa teriyaki.

📍 Marina Real Juan
Carlos I, s/n 46024

📞 960 615 470

🕒 De 12:00 a 21:00 h

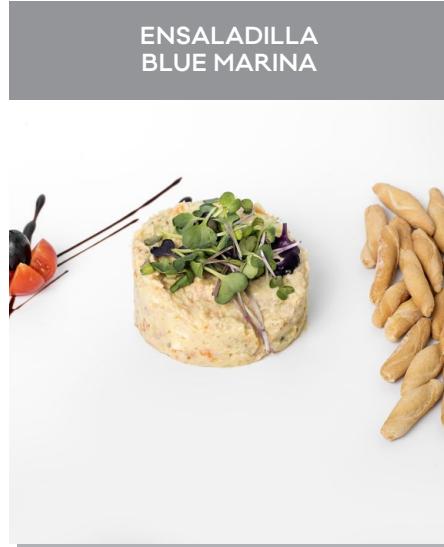
www.doslunasvalencia.com



22. BLUE MARINA

ZONA MARÍTIMO

ENSALADILLA BLUE MARINA



DESCRIPCIÓN:

Ensaladilla rusa.

📍 Explanada Veles i Vents,
Local C2 46024

📞 963 118 787

🕒 De 17:30 a 20:00 h

www.bluemarina.es



ZONA MARÍTIMO





WONTÓN

DESCRIPCIÓN:
Wontón relleno de ensaladilla rusa al estilo Azul.

📍 Marina Real Juan Carlos I
(Dársena deportiva) 46024

📞 962 112 294

🕒 De 12:00 a 14:00 h y
de 16:30 a 21:00 h

www.azulsunsetpoint.com



DESCRIPCIÓN:
Tosta de pollo teriyaki con toque mexicano.

INGREDIENTES:
Base de pan con mayonesa de kimchee, pollo marinado en teriyaki con rebozado de panko, salsa de queso cheddar, sésamo, cebollino e hilos de chilli.

🕒 De 16:00 a 21:00 h



PINCHO DE POLLO TERIYAKI



Tapas & Copas

RUTA DEL TARDEO

VALENCIA

INGREDIENTES:
Hierbabuena, ron blanco, mezcla de azúcares, lima, gaseosa, mango.

🕒 De 16:00 a 21:00 h



MOJITO DE MANGO

📞 960 151 516

📍 C/ Bélgica, 30 46021

25. LA BODEGA DEL TOFOLET

BLASCO IBÁÑEZ

NACHO DE COCA DE DACSA CON CHILI DE EMBUTIDO



DESCRIPCIÓN:

Chile a base de pito y embutido desmenuzado sobre nacho casero elaborado a partir de una coca de dacsa con queso tronchón gratinado al horno.

INGREDIENTES:

Harina de maíz, aceite, longaniza, morcilla, tomate, pimiento, piñones, cebolla y queso.

📍 C/ Vicente Sancho-Tello, 19 46021

📞 966 087 987

🕒 De 12:00 a 16:00 h y de 19:00 a 21:00 h (Domingo noche cerrado)



27. BAR MARVI

BLASCO IBÁÑEZ

MINIBURGUER DE PULPO CON PAPADA IBÉRICA Y ALGA CRUJIENTE



DESCRIPCIÓN:

Miniburguer de pulpo con papada ibérica a baja temperatura y alga crujiente.

INGREDIENTES:

Pulpo, papada ibérica y lechuga de mar.

🕒 De 12:00 a 21:00 h (Domingo cerrado)

www.barmarvi.com



INGREDIENTES:

Ron, azúcar, zumo de limón, hierbabuena, soda.

DECORACIÓN:

Mucho hielo picado y pajita

🕒 De 16:00 a 21:00 h (Domingo cerrado)

www.barmarvi.com

26. PUB MAX MAX

BLASCO IBÁÑEZ

BREBAJE CELTA DE WHISKEY CON CANELA



INGREDIENTES:

Base de un whiskey blend en barrica de bourbon con un ligero toque a canela.

📍 C/ Vinalopó, 11 46021

📞 963 636 867

🕒 De 18:00 a 21:00 h

www.facebook.com/MaxMaxValencia

MOJITO

BLASCO IBÁÑEZ



📍 C/ Santos Justo y Pastor, 14 46021

📞 963 618 556

28. CAFÉ DE LAS LETRAS



BLASCO IBÁÑEZ

SEAGRAM'S DREAM



INGREDIENTES:

Seagram's Gin, lemongrass, jengibre y Markham Tonic Water.

📍 Plaza Honduras, 37 bajo
46022

🕒 De 17:00 a 20:00 h

www.cafedelasletras.es

DESCRIPCIÓN:

Buñuelo de masa de bacalao y pesto sobre un alioli de ajo negro y una lágrima de cremoso de boniato.

INGREDIENTES:

Bacalao, albahaca, nueces, ajo negro, boniato, cebolla morada y cilantro.

🕒 De 12:00 a 21:00 h
(Domingo cerrado)

www.lamorataberna.com

BUÑUELO DE BACALAO CON PESTO



29. BAR MEBER



BLASCO IBÁÑEZ

FIGATELL DE LA SAFOR CON PAN DE AJO



DESCRIPCIÓN: El figatell es una pequeña hamburguesa especiada elaborada con carne de cerdo y envuelta con mantequilla. Acompañada con un delicioso pan de ajo y perejil y con un toque de nuestra deliciosa salsa "Mery".

INGREDIENTES: El figatell se elabora con la carne más humilde del cerdo: el tocino magro, el hígado y una variedad de especias que incrementan su sabor.

📍 C/ Campoamor, 18
46021

📞 963 603 018 / 665 574 997

🕒 De 12:00 a 21:00 h
www.facebook.com/BARMEBER



INGREDIENTES:
Cava, aperol y soda.

🕒 De 16:00 a 21:00 h
(Domingo cerrado)

www.lamorataberna.com

SPRITZ



📍 C/ San Francisco de Borja, 1 46007

📞 963 813 959



OTRAS ZONAS
Plaza España

31. EL MOSSET

TAPA MOSSET



DESCRIPCIÓN:

Champiñones rellenos de bacon, ajos tiernos y un toque de foie.

📍 C/ Troya, 10 46007

📞 627 277 030

🕒 Jueves y Viernes de 12:00 a 13:30 h y de 18:00 a 21:00 h, Sábado de 12:00 a 13:30 h (Domingo cerrado)



32. DUPPY CAFÉ

GIN ROSÉ



INGREDIENTES:

Ginebra Larios Rosé y tónica con aromas cítricos o frutos del bosque.

DECORACIÓN:

Twister de naranja y fresas.

📍 C/ Juan Llorens, 55
46008

📞 625 729 181

🕒 De 18:00 a 21:00 h
(Domingo cerrado)

33. LA CUNA DEL BOU

GUÀ BAO BURGUER DE TORO



DESCRIPCIÓN:

Pan chino al vapor relleno de burguer de carne de toro y mayonesa japonesa.

INGREDIENTES:

Pan chino carne de toro y mayonesa japonesa.

📍 C/ Reus, 27
46009

📞 962 055 656

🕒 De 12:00 a 15:30 h y de 19:00 a 21:30 h (Domingo tarde cerrado)



34. SRA. COOK

SÁNDWICH DE ENSALADILLA IBÉRICA



DESCRIPCIÓN:

Bocado de ensaladilla ibérica entre sándwich de regañás caseras.

INGREDIENTES:

Patata, jamón, chorizo, mayonesa y regañás caseras.

📍 C/ Alboraya, 72
46010

📞 960 719 274

🕒 Jueves, Viernes y Sábado de 12:00 a 14:00 h y de 19:00 a 21:00 h (Domingo cerrado)

www.señoracook.com



TABERNA



DESCRIPCIÓN:

Placer de tarde.

INGREDIENTES:

Lomo a la plancha, queso brie, cebolla caramelizada, mermelada de tomate.

📍 C/ Samuel Ros, 49
esq. con Luis Bolinches
46023

📞 963 251 581

🕒 De 17:00 a 20:00 h



metrovalencia



Teléfono gratuito al cliente: 900 46 10 46
[f.metrovalencia.fgv](http://metrovalencia.fgv) @metrovalencia
www.metrovalencia.es



1 2 3 4 5 6 7 8 9
 CARACTERÍSTIQUES CERTIFICADES: servei ofert, accessibilitat, confort, informació, horaris, atenció al client, seguretat, impacte ambiental.

Tapas & Copas

VALENCIA DE RUTA DEL TARDEO



COLABORAN



CERVEZAS ALHAMBRA

VLC TURISMO VALENCIA
www.turisvalencia.es



renfe
Cercanías

metrovalencia

www.rutadeltardeovalencia.es