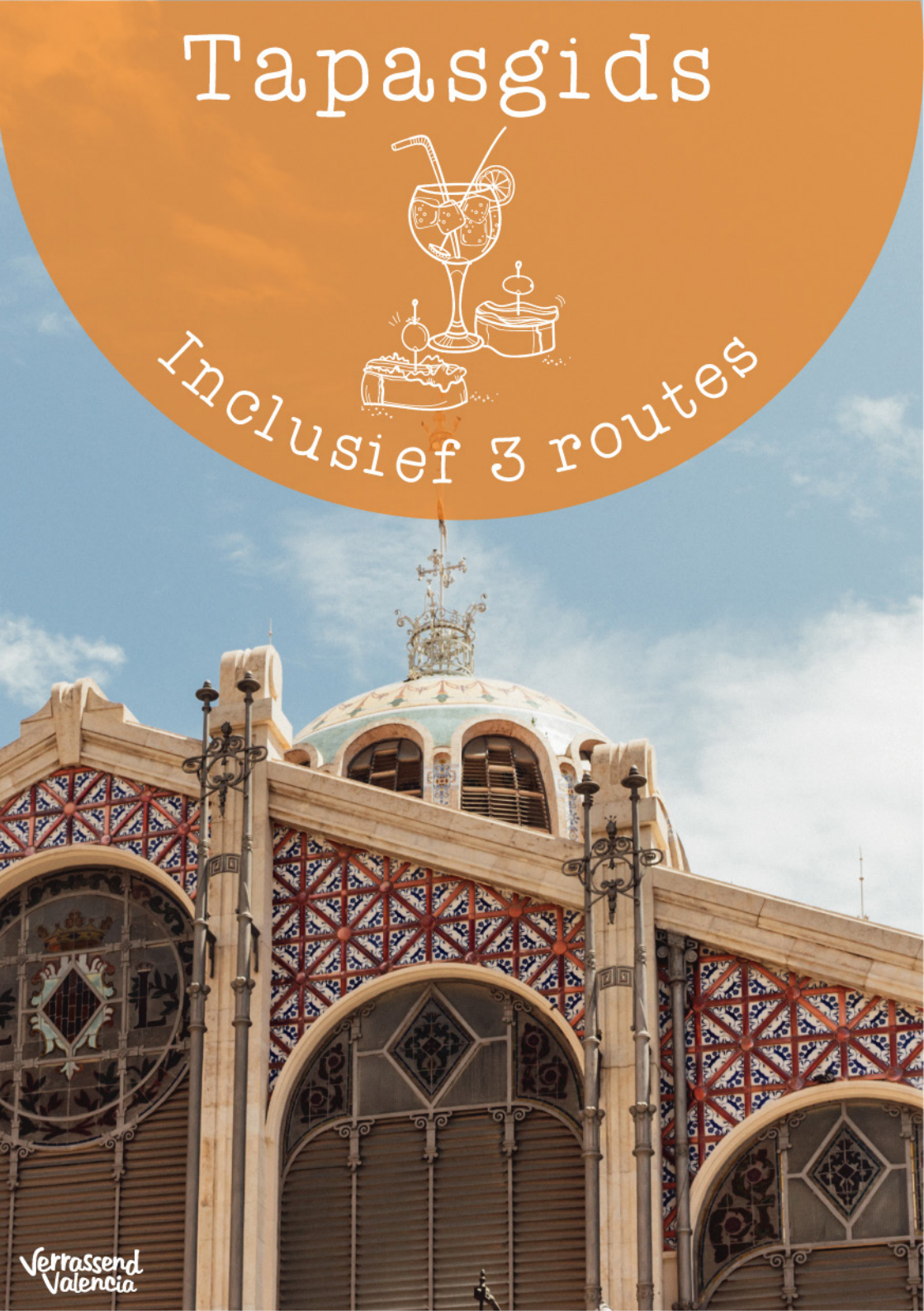
Tapasgids

Inclusief 3 routes



Verrassend Valencia

Hola, wat leuk dat je met ons op pad gaat!

Deze tapasgids bevat 3 routes in 3 verschillende wijken. De eerste route neemt je mee naar de lekkerste tapasrestaurants in het oude centrum. Laat je tijdens deze route vooral ook verrassen door de prachtige gebouwen en pleinen die je onderweg tegenkomt. De tweede route neemt je mee naar de wijk Canovas, ook wel bekend als Gran Via. Deze wijk ligt net onder het oude stadscentrum en is voornamelijk 's avonds een enorm bruisende wijk waar van alles te beleven is. De laatste route neemt je mee naar de hippe wijk Ruzafa. Hier vind je allerlei unieke restaurants, conceptuele winkels, bars en natuurlijk de meest verrassende tapasrestaurants.

Hoe je deze gids gebruikt, is natuurlijk helemaal aan jou. Wij raden aan om één route uit te kiezen die je gaat lopen. De andere routes kun je dan bewaren voor een andere dag of keer dat je in Valencia bent. Je kunt de gids natuurlijk ook gebruiken als naslagwerk voor de beste tapasrestaurants in Valencia.

Wij zijn dol op lekker eten en drinken en deze gids is dan ook met veel zorg samengesteld. Mocht je toch een foutje tegenkomen, laat het ons dan alsjeblieft weten! We vinden het sowieso altijd leuk om van je te horen.

Namens heel het team van Verrassend Valencia:

Veel plezier en que aproveche!

Colofon

Deze gids is met veel plezier en
de grootste zorg samengesteld door
Verrassend Valencia. Bij eventuele
onjuistheden is Verrassend Valencia
niet aansprakelijk.

Eindredactie
Roos Oudemans
Ellen Hendrickx

Auteur
Verrassend Valencia

Fotografie
Verrassend Valencia

Vormgeving
Evelien Klaver

Illustraties
Annick van der Waal

Uitgegeven door Verrassend Valencia
2e uitgave november 2021

Alle rechten voorbehouden. Niets uit
deze uitgave mag worden verveelvoudigd
doormiddel van druk, fotokopieën,
geautomatiseerde gegevensbestanden
of op welke andere wijze ook zonder
schriftelijke toestemming van Verrassend
Valencia.

Inhoud

Waar komen tapas vandaan? 1

Centrum 3
Taberna Antonio Manuel 4
Central bar 5

Canovas 11

Ruzafa 15

Handige woorden 21

Waar komen tapas vandaan?

Tapas zijn kleine Spaanse hapjes. Maar hoe is deze Spaanse lekkernij eigenlijk ontstaan. Het woord tapas is afkomstig van het werkwoord tapar. Dit Spaanse werkwoord betekent letterlijk 'afdekken'. Een tapa was vroeger namelijk een simpel broodje of stukje kaas en werd gebruikt om je glas af te dekken tegen vliegen die in het glas vlogen. Er zijn echter verschillende verhalen over het ontstaan hiervan.

Zandstorm

Eén van de verhalen is dat het ontstaan is bij de boeren die door middel van de kleine tapa hun honger stilden en kracht te verzamelen voor het werk. Er wordt ook gezegd dat het ontstaan is tijdens het bezoek van Alfonso XIII (de koning van Spanje in 1886-1941) aan Cádiz, in het zuiden van Spanje. Tijdens zijn bezoek aan Ventorrillo del Chato dronk hij een glaasje cherry toen het erg begon te waaien. Nog voordat het zandstrand in zijn glas cherry beland was, legde de ober een plakje ham op zijn glas. De koning vroeg hierop verbaasd aan de ober wat hij deed, waarop de ober reageerde dat hij zijn glas had 'afgedekt' (tapa).

Dorstmakers

Een ander verhaal is dat tapas ontstaan zijn in een van de eerste barretjes in Spanje. Ze serveerden hier gezouten hapjes bij de drankjes zodat mensen meer drankjes gingen bestellen. Er zijn dus vele verschillende verhalen over het ontstaan van tapas, maar één ding is zeker, het is een lekkere traditie!

Moderne vs authentieke tapas

Er zijn verschillende soorten tapas, tegenwoordig heb je naast de authentieke tapas ook de moderne versie. Hierbij zijn het nog steeds kleine hapjes, maar dan met een modern tintje. Ook zijn er koude (tapas frías) en warme (tapas calientes). Het is hierbij gebruikelijk dat je begint met koude tapas en daarna verder gaat met warme tapas, maar je kunt dit natuurlijk ook mixen.

Centrum
plattegrond

?

Tapasroute Centrum

Start: voor het gemeentehuis op Plaza Ayuntamiento

Route
Wanneer je met je rug naar het gemeentehuis staat, loop je naar links voor het gemeentehuis langs. Sla de eerste straat aan je linkerhand linksaf, dit is Carrer de la Sang. Ga vervolgens de eerste straat rechtsaf in (Carrer de Sant Vicent Martir). Hier vind je na een klein stukje lopen (op de hoek van een voetgangersstraatje) aan je rechterhand restaurant Taberna Antonio Manuel.

1. Taberna Antonio Manuel

Taberna Antonio Manuel is de eerste stop op de tapasroute. Het is een authentieke taberna en te herkennen aan het vele hout waarmee is gewerkt in de inrichting. Aanraders zijn de 'patatas bravas' (aardappeltjes) voor €3,95. Een lekkere vegetarische optie is de 'pimientos de Padrón' (kleine groene pepers uit de oven met zout en olie, niet pittig) voor €5,20.

Locatie
Carrer de Sant Vicent Màrtir 42
Taberna Antonio
Openingstijden
ma t/m vrij
09.00 - 23.30 uur
za en zo
10.00 - 00.00 uur

Route

Vervolg je weg rechtdoor totdat de straat uitkomt op een kruising van wegen, volg de bocht en sla hier linksaf de straat Avenida de Maria Cristina in. Wandel rechtdoor en je komt nu uit bij de Mercado Central (aan je linkerhand) met daarin de Central Bar op Plaça del Mercat.

2. Mercado Central - Central Bar

Wanneer je deze tapastour tijdens de lunch loopt, is het zeker de moeite waard om even de markt in te stappen. Niet alleen vanwege haar pracht en levendigheid, maar ook omdat zich hier Central Bar bevindt. Dit is een hippe bar van de Valenciaanse sterrenchef Ricard Camarena waar je even heerlijk een hapje kunt eten en wat kunt drinken. Aanraders zijn de 'Croqueta de pollo rustido' (huisgemaakte kipkroketjes) voor €2,80, de 'patatas bravas' (aardappeltjes) voor €7,55 en een andere lekkere, vegetarische optie is de 'Berenjena con miso y feta hierbas' (aubergine met soja en miso) voor €7,70. Voor de liefhebbers van een glaasje bubbels, goed nieuws, de cava is hier lekker fris en droog en heeft fijne bubbels.

Locatie
Plaça de la Ciutat de Bruges
(Mercado Central)
Website Central bar
Openingstijden
ma t/m za
08.00 – 15.30 uur

Canovas
plattegrond

?

Ruzafa
plattegrond

?

Handige woordjes

Eetgerei

Bestek - Cubiertos
Vork - Tenedor
Lepel - Cuchara
Mes - Cuchillo
Servet - Servilleta
Glas - Vaso
Tafel - Mesa
Menukaart - Carta

Eten

Brood - Pan
Vlees - Carne
Vis - Pescado
Groente - Verdura

Drinken

Bier - Cerveza
Witte wijn - Vino blanco
Rode wijn - Vino tinto
Rose wijn - Rosado
Huiswijn - Vino de la casa
Water - Agua
Met bubbels - Con gas
Zonder bubbels - Sin gas
Frisdrank - Refresco
Koffie - Café americano

Uitspraken

Proost - Salut
Eet smakelijk - Que aproveche

Handige zinnen

Een tafel voor ... personen - Tienes una mesa para ... personas
Zonder gluten - Sin gluten
Vegetarisch - Vegetariano
De rekening - La cuenta, por favor
Om te delen - Para compartir

Deze route is met veel plezier en de grootste zorg samengesteld door het Verrassend Valencia team.

Adres
C. de Cuba, 34
46006 València

Site en Email
info@verrassendvalencia.nl
www.verrassendvalencia.nl

© Verrassend Valencia, Valencia 2e uitgave november 2021

Alle rechten voorbehouden

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd door middel van druk, fotokopieën, geautomatiseerde gegevensbestanden of op welke andere wijze ook zonder schriftelijke toestemming van de auteur.