

Zona E

[Plaça Senyoria]

Saquet de marisc

Saquet farcit de marisc: Clòtxina, calamar, cua de gamba i gambó.

ENCLAVE DE MAR

BAILLE 3 BAIX 2
96 371 02 09
De 12h a 14h i de 19h a 21h



Zona F

[Passeig Marítim]

Mitjà Orient

Hummus d'Albergínies: Albergínies, salsa de sèsam, all i llima.

MAURICIO'S BEACH

PASSEIG MARÍTIM NORT / C/ UNIO, 12 BAIX
687 827 225
TOT EL DIA



Zona G

[Patacona - Blasco Ibañez]

Barret Mexicà

Base de truita xip, llet de guacamole i pollastre estil mexicà: Blat de moro groc de gra, oli vegetal girasol, girasol alt oleic, sal, alvocat, ceba i coriandre deshidratat, jalapeno, sucre, àcid cítric i asòrbic.

LA CASA DE LA MAR

AV BLASCO IBÁÑEZ NOVELISTA, 8
655 014 250
De 18h a 21h



Foto: Pofrada: 1er PREMI MILLOR TAPA 2018 "Fresa Oriental" Restaurant AM47

6ª RUTA de la TAPA

NUCLI URBÀ - PORT SAPLAYA PATACONA

Alboraiia urban-platja

+ Tapa BEGUDA 2,50€*



del 13 al 29 d'abril 2018

Divendres dissabtes i diumenges



www.alboraya.org

@ayto_alboraya @sientealboraya



*El preu inclou: Tapa i beguda: un quinto/canya, copa de vi, aigua o refresc. Altres begudes consultar en l'establiment. En tapes dolces la tapa i beguda anunciada. Tapa sola 1,50€



Zona A

[Aragó - Ausias March - Mar]

Presa Oriental

Tataki de presa ibèrica: Presa ibèrica, soia, alfàbrega, festucs, all i aove.

AM 47
AV AUSIÀS MARCH, 47
96 329 88 29
DV i DS de 20:30h a 23h

1er Premi Millor Tapa



Sorpresa

Tosta de botifarra: Pa torrat, botifarra, sobrassada, allioli i formatge.

ESPAI GASTRONOMIC ORXATERIA CULTURA
C/ MAR S/N
616 128 182
De 19:30h a 22:30h



Xampinyó l' Albereda

Xampinyó farcit: Xampinyó, formatge, pernil serrà, alls tendres, cibulet, reducció de módena i salsa verda.

L' ALBEREDA
AV AUSIÀS MARCH, 20
646 985 006
DV y DS de 20h a 22h



Tosta Nou Aragó

Tosta de tomata i carbassó: Pa, tomàquet, carbassó, formatge i fines herbes.

NOU ARAGÓ
PASSEIG ARAGÓ 90
96 327 64 64
DV de 20h a 22h
DS de 10h a 13h i de 20h a 22h
DG de 10h a 13h



Zona B

[Divi Mestre - Canonge Julià]

El pollastre de la iaia

Cuixa de Pollastre: Pollastre, ceba, oli, sal, pebre i coca-cola.

AZORAIDA
AV DIVI MESTRE, 6
645 642 843
TOT EL DIA



Sorpresa creilla

Cassola de creilla rostida farcida: Creilla, formatge de cabra, pernil serrà, ou de guatlla, i espècies.

BAR EL CANTO
AV DIVI MESTRE, 23
690 720 427
De 17h a 22h



Mini Volcano

Hamburguesa de ceba: Hamburguesa, carn picada porc, ou, julivert, all, marina, pa rallat.

BAR RAICES
AV DIVI MESTRE, 14
686 193 373
De 19h a 23h



Reina Pepiada

Delícies de pollastre i alvocat: Pollastre, alvocat, ceba i maionesa.

DELICIES CAFETERIA
C/ SALVADOR GINER, 3 BAJO
622 446 987
TOT EL DIA



Banana Split

Plàtan natural amb gelat: Plàtan natural, gelata de xocolata i nata. Beguda aigua de valència.

LA XUFERA
AV DIVI MESTRE, 8
96 185 32 11
TOT EL DIA



Zona C

[Parc de les vies - Orxata]

Ibèric

Rellom a l'all negre amb maionesa i alvocat.

RESTAURANTE BODEGÓN CASERO
AV ORXATA, 20
96 193 82 64
DV y DS TOT EL DIA

2º Premi



De la Casa

Tosta de cavall: Carn de cavall, pernil planxa i allioli.

EL OLIVO
VALÈNCIA, 25
96 338 92 75
DV y DS de 19h a 21:30h
DG de 12h a 14h



Zona D

[Centre Històric]

Allarrier

Tosta calenta: Bacallà, ou, all, oli de girasol, pa i orenga.

CASA CALA
C/ PARE LLUÍS NAVARRO, 4
649 521 536
TOT EL DIA



Capritx d'Alma

3º Premi

Pa, pernil serrà, espàrrec i foie

CENAS PARIS
PLAÇA CONSTITUCIÓ, 27
664 795 951
DV y DS de 20h a 24h
DG de 10h a 14h



Les delícies de l'Horta

Bresquilla en Almívar: Bresquilla tonyina, maionesa, ou dur, mermelada de Bresquilla, porro, poma i api.

LA COCINA DE ISABEL CB
C/ PORTALET, 8
96 186 30 27
DV y DS de 11h a 13h



Tortita Bombai

Tapa vegetariana estil indi: Farina d'espelta, iogurt, comino, cúrcuma, garam massala, pimentó, all, sal, pebre, oli, canonges, tofu, fonoll.

NOSTRE BAR
C/ TAVERNES BLANQUES, 3
628 111 241
DV y DS de 19h a 24h



Panacota d'orxata

Orxata, gelatina, bescuit.

ORXATERIA PARIS
PLAZA CONSTITUCIÓ, 20
664 795 951
DV y DS de 20h a 24h
DG de 10h a 14h

