

Att. al corredor:
+34 963 940 200
+34 672 114 201

www.maratonvalencia.com

Síguenos en

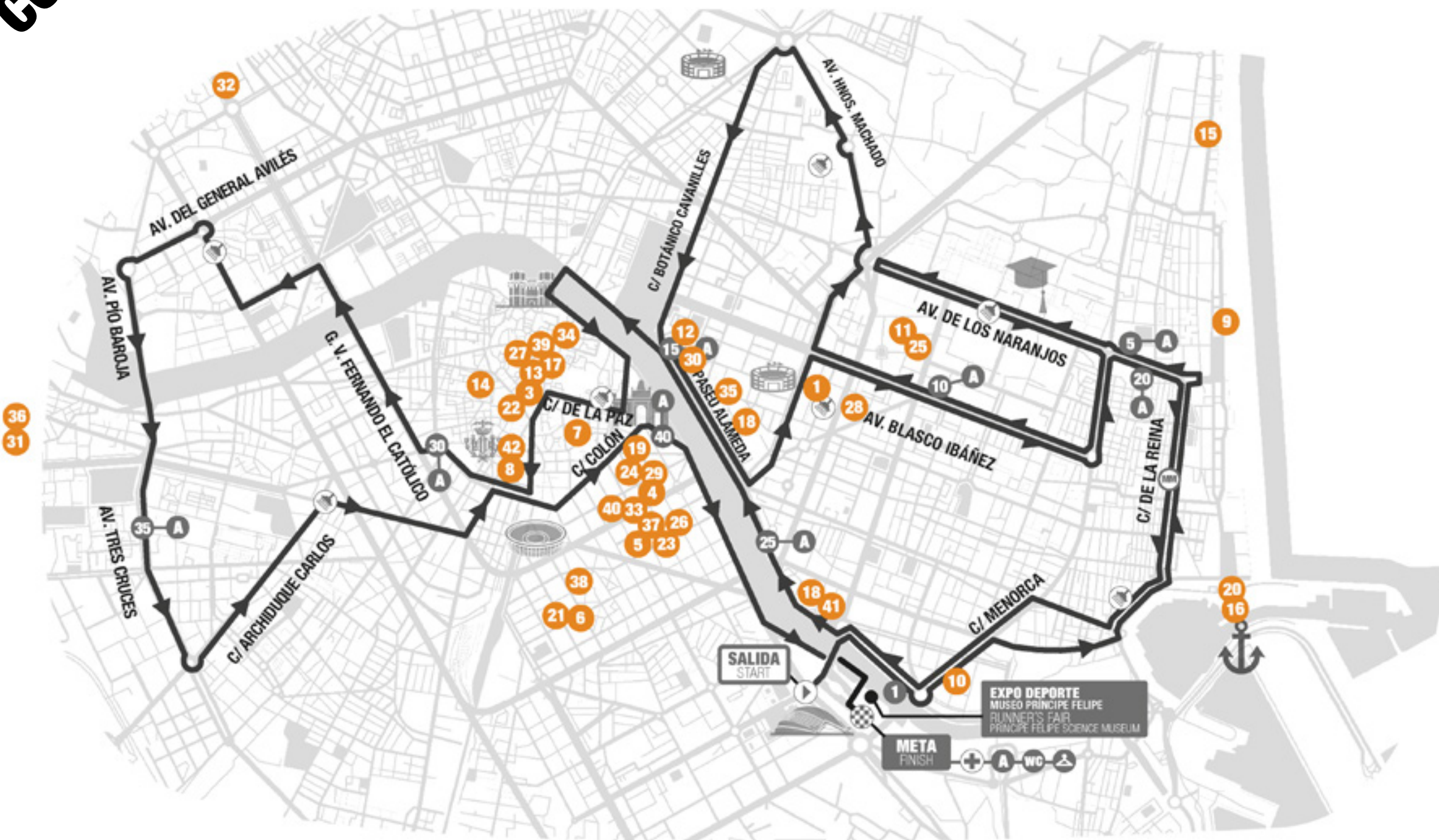


A Puntos de avituallamiento o Provisioning point

- 5
- 10
- 15
- 20
- 25
- 30
- 35
- 40
-

- Salida Start
- Meta Finish
- 5 Kilómetro Kilometer
- Medio Maratón Half Marathon
- EDP punto de energía EDP energy point
- Baños Toilets
- Servicios médicos Medical service
- Punto asistencia rápida Fast assistance Point

- Guardarropa Cloakroom
- Avituallamiento Provisioning point
- Agua Water
- Bebida isotónica Isotonic drink
- Gel energético Energético gel
- Fruta Fruit
- Barrita energética Energético bar



UNA SELECCIÓN DE PROPOSTAS GASTRONÓMICAS, PENSADAS PARA CORREDORES QUE TE SURPRENDERÁN A SELECTION OF SURPRISING GASTRONOMIC PROPOSALS DESIGNED FOR RUNNERS.



UNA CORRECTA HIDRATACIÓN ES FUNDAMENTAL ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE LA PRÁCTICA DEPORTIVA.

ADEQUATE HYDRATION IS FUNDAMENTAL BEFORE, DURING AND AFTER SPORTS ACTIVITIES.



- 1 **A CONTRACORRIENTE**
Carrer de Bélgica, 3
46021 Valencia
961 35 51 95
<http://acontracorrientevlc.com>
- 2 **AL POMODOR**
Carrer del Mar, 22
46003 Valencia
963 91 48 00
www.viciositalianos.com
- 3 **BAR&KITCHEN**
MERCADO DE TAPINERÍA
Plaza Guillem del Rey
46001 Valencia 626 16 26 22
[facebook.com/barkitchen](https://www.facebook.com/barkitchen)
- 4 **CLECTIC**
Gran Vía del Marqués del Túria, 63
46005 Valencia
963 22 77 48
<http://clectic.rest>
- 5 **COLONIALES HUERTA**
c/ Maestro Gozalbo, 13.
46005 Valencia
963 34 80 09
www.colonialeshuerta.com
- 6 **COPENHAGEN**
C/ Literato Azorín 8
46006 Valencia
963 28 99 28
www.grupocopenhagen.com
- 7 **DOMESTIC SIMPLE KITCHEN TO GO**
Salva, 8 (Pza. Patriarca)
46002. Valencia
963 81 35 00
www.domestic-online.com
- 8 **EL POBLET**
Calle Correos, 8
46002 Valencia
961 11 11 06
www.elpobletrestaurante.com
- 9 **EL TROMPO**
Paseo Marítimo Malvarrosa
Modulo 10. 46011. Valencia
963 55 03 83 / 680 58 64 30
www.eltromporestaurante.com
- 10 **FRESCO AL MAR**
Escultor Luis Bolinches Company,
18, 46023 Valencia
963 30 43 04
www.fresco-almar.es
- 11 **INCITYGASTROBAR**
C/ Poeta Artola, 29
46021 Valencia
963 95 38 19
www.incitygastrobar.es
- 12 **JAU JA**
Paseo de Alameda, 3
46010 Valencia 960 03 21 65
<https://www.facebook.com/restaurantejauja/>
- 13 **LA BERNARDA**
MERCADO DE TAPINERÍA
Plaza Guillem del Rey
46001 Valencia 626 16 26 22
[facebook.com/labernardadetapineria](https://www.facebook.com/labernardadetapineria)
- 14 **LA CASA DI SOPHIA**
Plaza de Joan de Vila-rasa, 8
46001 Valencia
661 59 66 83
www.restaurantes.com/restaurante-la-casa-di-sophia
- 15 **LA CHIPIRONA**
Av. Mare Nostrum, 44
46120 Alboraya
663 28 79 55
www.viciositalianos.com
- 16 **LA MARITIMA**
Marina Real Juan Carlos I, Muelle de la Aduana, s/n
46024 Valencia 610 91 51 41
<http://veleventsvalencia.es/restaurantes/la-maritima/>
- 17 **LA PAPAPELLA**
Calle Bordadores, 5.
46001 Valencia
963 91 89 15
www.viciositalianos.com
- 18 **LLEBEIG**
Paseo de Alameda, 6 y 48
46023 Valencia
963 29 16 59
<http://www.llebeigcafe.com>
- 19 **MACEL LUM**
Carrer de Boix, 6.
46003 Valencia
963 91 38 15
www.restaurantemacellum.com
- 20 **MALABAR**
Marina Real Juan Carlos I, Muelle de la Aduana, s/n
46024 Valencia 677 72 53 21
<http://veleventsvalencia.es/restaurantes/cerveceria/>
- 21 **MALMÖ**
C/ Sueca, 46
46006 Valencia
963 28 54 28
www.grupocopenhagen.com
- 22 **MERCADERS**
C/ Ramillates, 1
46001 Valencia
961 051 652
<http://www.mercaders.com>
- 23 **MERCATBAR**
Joaquín Costa, 27
46005 Valencia
963 74 85 58
www.mercatbar.es
- 24 **MOMIJI**
MERCADO COLÓN
Calle Jorge Juan 19,
46004 Valencia 960 70 91 75
www.momijicocina.es
- 25 **MY BAO**
C/ del Dr. García Donato, 8
46021 Valencia
961 33 70 07
<http://mybao.esrantes/cerveceria/>
- 26 **ONION**
C/ Ciscar, 20
46005 Valencia
96 325 74 75
<http://www.onionbs.com>
- 27 **OSLO**
C/ Catalans, 8.
46001 Valencia
960 91 07 22
www.grupocopenhagen.com
- 28 **RESTAURANTE LA MALQUERIDA**
C/ Polo y Peyrolón, 53.
46021, Valencia.
963 89 11 86
www.lamalquerida.com
- 29 **RESTAURANTE M**
C/ Conde de Salvatierra, 37
46004 Valencia
963 94 46 02
<http://m37.es>
- 30 **SAONA ALAMEDA**
Paseo de la Alameda nº 41
46023 Valencia
961 06 13 76
<http://www.gruposaona.com>
- 31 **SAONA BONAIRE**
CC Bonaire Carretera A-3, Km 345
46960 Aldaia
<http://www.gruposaona.com>
- 32 **SAONA CORTES VALENCIANAS**
Avd. Cortes Valencianas, 26.
Bloque 1 (izquierda)
46015 Valencia 960 729 915
<http://www.gruposao>
- 33 **SAONA GRAN VIA**
Gran Vía del Marqués del Túria, 46
46005 Valencia
963 34 64 89
<http://www.gruposaona.com>
- 34 **SAONA PLAZA DE LA VIRGEN**
Plaza de la Virgen 8
46003 Valencia
963 924 250
<http://www.gruposaona.com>
- 35 **SORSI E MORSI (ALAMEDA)**
Paseo de La Alameda, 44
46023 Valencia
963 81 17 20
www.viciositalianos.com
- 36 **SORSI E MORSI (BONAIRE)**
CC Bonaire Carretera A-3, Km 345
46960 Aldaia
www.viciositalianos.com
- 37 **SORSI E MORSI (CANOVAS)**
C/ Conde Altae, 22
46005 Valencia
963 04 18 63
www.viciositalianos.com
- 38 **SORSI E MORSI (RUZAFÁ)**
C/ Dr. Serrano, 11
46006 Valencia
963 22 55 43
www.viciositalianos.com
- 39 **TABERNA LA SALVAORA**
C/ de Calatrava, 19
46001 Valencia
963 92 14 84
www.lasalvaora.com
- 40 **TURQUETA**
Gran Vía Marqués del Túria, 35
46005 Valencia
963 30 38 00
<http://www.gruposaona.com>
- 41 **VERTICAL**
C/ Luis García Berlanga, 19
46023 Valencia
963 30 38 00
<https://www.restaurantevertical.com/#inicio>
- 42 **VUELVE CAROLINA**
C/ Correos, 8
46002 Valencia 963 21 86 86
<http://vuelvecarolina.com/ES/inicio>

MARATÓN VALENCIA TRINIDAD ALFONSO 2016 **edp**

MENÚS MENUS

EJEMPLOS DE PROPUES-
TAS RESTAURANTES VALENCIA
CON EL MARATÓN

PROPOSALS FOR
RESTAURANTS VALENCIA
WITH THE MARATHON

1. A CONTRACORRIENTE. Restaurante donde se combina lo bueno de la comida española con diferentes culturas gastronómicas. Ensalada de tomate valenciano, mézclum y queso mozzarella con ahumados y pesto rojo; Wok de arroz japonés con buñuelo de berenjena y salsa ponzu; Tartar de atún rojo con aguacate y mango sobre algas wakame; Atún rojo con pankó y verduras en aliño japonés; Salmón teriyaki con arroz salvaje y Crujiente de pollo de corral tandoori con tallarines udon.

1. A CONTRACORRIENTE. A restaurant which combines good Spanish food with different gastronomic cultures.Valencia tomato salad with mesclun, smoked meats, mozzarella cheese and red pesto; Japanese rice wok with eggplant fritter and ponzu sauce; Bluefin tuna tartare with avocado and mango on wakame seaweed; Bluefin tuna with pankó and vegetables in Japanese dressing; Teriyaki salmon with wild rice and crispy tandoori free-range chicken and udon noodles.

2, 17, 35, 36, 37, 38. GRUPO SORSI E MORSI Y VICIOS ITALIANOS. El nutricionista Rubén Montalbán, especialista en Nutrición Deportiva, establece una carta específica de platos recomendables para la semana del Maratón. El lunes, martes y miércoles nos aconseja unos platos bajos en hidratos de carbono y ricos en proteínas: Carpaccio, ensaladas, Brochetas de salmón, hamburguesas de ternera. Para el jueves, viernes y sábado platos ricos en hidratos integrales: pizza y pasta. El domingo, después del maratón, nos aconseja platos de recuperación, ricos en hidratos no integrales y proteicos: pizza o pasta a elección del deportista.

2, 17, 35, 36, 37, 38. GRUPO SORSI E MORSI Y VICIOS ITALIANOS. Nutritionist Ruben Montalbán, a specialist in sports nutrition, has created specific menus of dishes that are recommended for the Marathon week. On Monday, Tuesday and Wednesday, we are advised to enjoyed low-carbohydrate, high-protein dishes: Carpaccio, salads, salmon skewers, beef burgers. Thursday, Friday and Saturday, dishes rich in wholemeal carbohydrates: pizza and pasta. Sunday, following the Marathon, recovery dishes, rich in protein and non-wholemeal carbohydrates: pizza or pasta, at the discretion of each runner.

3. BAR&KITCHEN. (MERCADO DE TAPINERIA). Taboulé de trigo sarraceno, hortalizas y tofu. El trigo sarraceno es una gran fuente de proteína vegetal que aumenta la energía, reconstituye y mejora el rendimiento deportivo.

3. BAR&KITCHEN. (MERCADO DE TAPINERIA). Taboulé with buckwheat, vegetables and tofu. Buckwheat is a great source of vegetable protein that increases energy levels, reconstitutes and improves athletic performance.



4. CLECTIC. Nuestra cocina siempre está abierta para que tomes lo que quieras, cuando quieras. Comida saludable y cosmopolita. Según muchos las mejores ensaladas de la ciudad, pastas y guisos caseros y licuados combinados vitamínicos incluyendo el After Running, diseñado por dietistas para preparar y reconfortar al corredor.

4. CLECTIC. Our kitchen is always open to allow you to enjoy the food you want, when you want. Healthy, cosmopolitan food. According to many, the best salads in the city, pastas, homemade casseroles and liquefied, vitamin-rich combinations, including After Running, designed by dieticians to prepare and reassure runners.

5,16, 20, 41. GRUPO LA SUCURSAL. En Grupo La Sucursal nos unimos a todos los corredores de la Maratón de este año para acompañar a todos los que corran a animar y a los que se animen a correr. COLONIALES HUERTA: Con tu dorsal te invitamos a una tapa para acompañar tu bebida de aperitivo o, si vienes a comer, brinda con nuestro Huertonic. LA MARITIMA: Para todos los corredores y sus acompañantes ven a recuperar fuerzas y disfruta de un 10% de descuento. MALABAR: Disfruta de la Maratón Valencia Trinidad Alfonso desde la terraza del Veles e Vents, te invitamos a uno de nuestros snacks con tu bebida preferida.VERTICAL: Nada mejor para conocer Valencia que disfrutar de las vistas panorámicas desde el Restaurante Vertical. Disfruta de una copa de bienvenida en nuestro skybar con tu reserva para comer o cenar (sujeto a disponibilidad, es necesaria reserva previa).

5,16, 20, 41. GRUPO LA SUCURSAL. At Grupo La Sucursal, we join all this year's Marathon runners, encouraging all those that will be running to cheer, and all those who cheer to run. COLONIALES HUERTA: Show your race number and we will invite you to a tapa to accompany your snack or drink or, if you come to lunch, toast with our Huertonic. LA MARITIMA: We invite

all the runners and their companions to recover their strength and to enjoy a 10% discount. MALABAR: Enjoy the Trinidad Alfonso Valencia Marathon from the terrace of the "Veles e Vents" building. Present your runner's number will invite you to one of our snacks, accompanied by favourite drink. VERTICAL: There is no better way to discover Valencia than to enjoy the panoramic views from Restaurante Vertical. Enjoy a welcome drink in our skybar with your reservation for lunch or dinner.

6,21, 27. GRUPO COPENHAGE. Menú especial Maratón. Este menú especial adaptado a las necesidades de los deportistas constará de: Una tabla de entrantes compuesta por una ensalada, un aperitivo y una crema. Un segundo a elegir entre dos posibilidades, una de ellas vegana.Un postre a elegir entre dos posibilidades, uno de ellos vegano.Del 17/11 al 20/11 para los corredores que se identifiquen con el dorsal serán obsequiados con un recovery pack (hasta agotar existencias).

6, 21, 27. GRUPO COPENHAGE. Special Marathon menu tailored to the needs of athletes, consisting of a board of starters: salad, an appetizer and a cream. Choose from two second courses, one of which is vegan. Choose from two desserts, one of which is vegan. From 17/11 to 20/11, runners who identify themselves with their race number will be presented with a recovery pack (while supplies last).

9.DOMESTIC SIMPLE KITCHEN TO GO. Espacio gastronómico en el centro de la ciudad donde podrás comer cada día una propuesta diferente o llevártela a casa o a la oficina. Comida casera, sana y variada (apta para vegetarianos) ideal para las personas que trabajen en el centro de la ciudad y necesiten cuidar su alimentación los días previos a la carrera.

9.DOMESTIC SIMPLE KITCHEN TO GO. A gastronomic space in the centre of town where you can enjoy a different proposal each day, as well as order take-away for home or the office. Homemade, healthy and varied cooking (suitable for vegetarians), ideal for people who work in the city centre and need to watch their diet in the days before the race.



8,23, 42. RESTAURANTES QUIQUE DACOSTA. Quique Dacosta, el viernes 18 y sábado 19 de noviembre, invita a todos los corredores del Maratón de Valencia 2016 que coman en sus restaurantes de Valencia, a degustar uno de sus platos más conocidos: "Pez limón" una interpretación del ceviche de pescado, según Quique Dacosta. Un plato saludable, ligero y muy especial.Ven a Vuelve Carolina, Mercatbar o El Poblet, presenta la acreditación o dorsal de corredor y disfruta de esta delicia.

8,23, 42. RESTAURANTES QUIQUE DACOSTA. On Friday 18th and Saturday 19th November, Quique Dacosta invites all the runners of the 2016 Valencia Marathon to lunch in his Valencia restaurants and to sample one of his most renowned dishes: "Pez limón" an interpretation of fish ceviche, according Quique Dacosta. A healthy, light and very special dish.Come to Vuelve Carolina, Mercatbar or El Poblet, show your pass or runner's number and enjoy this delight.

9. EL TROMPO. Situado en primera línea de playa en el paseo marítimo de la popular playa de la Malvarrosa. Ofrecemos comida Mediterránea con gran surtido de tapas marineras, ricas ensaladas de la huerta y una amplia gama de arroces y pescados. Aunque nuestra especialidad son los arroces de marisco, también elaboramos unas riquísimas paellas de verduras, así como paellas para celiaacos. No te vayas de Valencia sin probar la típica cocina Mediterránea en un marco privilegiado.

9. EL TROMPO. Located in beachfront on the promenade of the popular Malvarrosa beach. We offer Mediterranean food with a great assortment of seafood tapas, tasty salads made with local produce and a wide range of rice and fish dishes. Although our speciality is rice with seafood, we also make delicious vegetable paellas and paellas for celiacs. Do not leave Valencia without trying typical Mediterranean cuisine in a privileged setting.

10. FRESCO AL MAR. Buffet libre de comida Mediterránea donde tu podrás elaborar tu propio menú entre una amplia selección. Ensaladas, platos del día carne y pescado, arroces según día (paella valenciana, arroz a banda, arroz negro, fideuá), cremas y sopas, gazpachos, bandejas de verduras, pizzas recién horneadas, pastas condimentadas y sin condimentar. Todo lo que necesitas para tener una dieta sana y equilibrada, antes y después de la carrera.

10. FRESCO AL MAR. A Mediterranean buffet that allows you to create your own menu from a wide choice of dishes. Salads, daily dishes of meat and fish, daily rice options (paella, arroz a banda, black rice, fideuá), soups, gazpacho, vegetable trays, freshly-baked pizzas, seasoned and unseasoned pasta dishes. Everything you need for a healthy and balanced diet before and after the race.

11. INCITYGASTROBAR. Es un gastrobar cosmopolita donde se pueden degustar tapas y pinchos con identidad propia, cocina natural y de mercado donde destacan los arroces y las carnes elaboradas a baja temperatura. En un ambiente casual y vanguardista, y a la vez tranquilo, Incity ofrece sabores de siempre con toques de autor e imaginación.

11. INCITYGASTROBAR. A cosmopolitan gastrobar where you can enjoy original tapas and pinchos, market cuisine made with natural products, including rice and meat dishes prepared at low temperatures. In a casual, modern and relaxed atmosphere, Incity offers traditional flavours with hints of auteur cuisine created with imagination.

12. JAUJA. En el Paseo de la Alameda, ofrece una completa selección de platos inspirados en la cocina mediterránea. De día, degusta los más sabrosos arroces con nuestro menú que se completa con ensaladas, sepia a la plancha y otros entrantes. De noche, un sabroso menú de otoño basado en productos de temporada. Además, en nuestra carta encontrarás de día y de noche una deliciosa gama de arroces, pescados y carnes para cargarte de energía o recuperar fuerzas tras el maratón.

12. JAUJA. Located in Paseo de la Alameda, Jauja offers a selection of Mediterranean-inspired cuisine. During the day, enjoy the tastiest rice from our menu, complemented with salads, grilled cuttlefish and other entrees.

During the evening, a tasty autumn menu based on seasonal produce. Additionally, our day and evening menus include a delicious range of rice, fish and meat dishes to provide you with all the energy you need and to regain strength after the marathon.

13. LA BERNARDA. Paella Valenciana. La manera más auténtica de reponer las reservas de glucógeno muscular.

13. LA BERNARDA. Valencian paella The most authentic way to replenish muscle glycogen stores.

14. LA CASA DI SOPHIA.¡Sophia acoge a sus amigos los corredores del maratón en pleno centro de la ciudad, a lado del Mercado Central! Los carbohidratos complejos y proteínas de alto valor biológico para la noche de antes de la carrera; hidratos de carbono y proteínas, acompañados de sabores, colores y olores típicos de España, para el día siguiente. Todo eso en un entorno que os hará soñar y respirar la familiaridad y el gusto que Sophia les reserva a sus amigos.

14. LA CASA DI SOPHIA. Sophia welcomes marathon runners in the heart of the city, next to the Central Market! Complex carbohydrates and proteins of high biological value for the night before the race; carbohydrates and proteins, accompanied by flavours, colours and aromas typical of Spain, for the next day. All this in an environment that will make you dream and breathe in the familiarity and good taste which Sophia reserves for her friends

15. LA CHIPIRONA. Puedes encontrar en sus recetas con productos frescos del mar todo el aporte proteico necesario para antes y después del Maratón. ¡No te pierdas sus brochetas!

15. LA CHIPIRONA. In the fresh seafood dishes offered by La Chipirona, you'll find all the necessary protein you require for before and after the Marathon. Do not forget to order their brochettes!

18. LLEBEIG. Recupera fuerza en cuanto tu cuerpo lo necesite. Nuestra cocina está siempre abierta desde las 12.00 hasta las 24.00 horas. Tómate un descanso bajo el Sol de la Alameda en sus terrazas junto al Río. Encontrarás tapas energéticas cocinadas a la plancha y preparadas en el momento. Están elaboradas con ingredientes naturales de la tierra de Valencia.

18. LLEBEIG. Recovers the energy your body needs. Our kitchen is open non-stop from 12.00 to 24.00 hours. Take a break on our terrace in the sun, located next to the Tunia River gardens in La Alameda. You'll find freshly-made, energetic, grilled tapas. They are made with fresh, Valencian produce.

19. MACEL LUM. Una divertida combinación de sabor y energía que te prepara el Chef Alejandro Platero, asesorado por corredores de elite, para las comidas y cenas de los días del Maratón.

19. IMACEL LUM. A fun combination of tastes and energy prepared by chef Alejandro Platero with the help of elite runners. Lunches and dinners for the days leading up to the Marathon.

22. MERCADERS. El menú Mercaders Runner Dinner propone como entrantes: Coca Valenciana con queso de cabra, tomates secos y berenjena; Tempura de verduras con mayonesa de wasabi y curri rojo. Como platos principales Tagliatelle de mariscos con nata al curri rojo; Rissoto de setas de temporada, espárragos trigueros y tierra de jamón ibérico. Postres: Crumble de manzana con helado de vainilla

22. MERCADERS.The Mercaders Runner Dinner menu includes the following starters: Valencian pizza (coca) with goat's cheese, dried tomatoes and aubergine; Vegetable tempura with wasabi mayonnaise and red curry. As main courses, Tagliatelle with seafood and red curry cream; Wild mushroom risotto, asparagus and Iberian ham. Desserts: Apple crumble with vanilla ice cream

24. MOMIJI. La cocina japonesa, valorada y reconocida mundialmente por sus propiedades saludables y nutritivas continúa siendo tendencia. El respeto por el producto y el método en la elaboración junto a las tradiciones niponas milenarias la convierten en una dieta equilibrada y sostenible.Tras su paso y formación por diversas cocinas en el país del sol naciente, el chef Diego Laso, reconocido como uno de los mejores sushi chef del panorama nacional, ofrece en su barra del Mercado de Colón una gastronomía cuidada y respetuosa, utilizando sólo los mejores productos seleccionados. Temaki de anguila de la Albufera de Valencia, Nigiri de salmón braseado o tartar de atún del Mediterráneo, son algunos de los platos que prepara Laso en el singular entorno de la barra de Momiji y que están conquistando al gran público.

24. MOMIJI. Japanese cuisine, appreciated and recognized worldwide for its healthy, nutritional qualities, continues to set the trend. Respect for the raw product and the method of preparation, together with ancient Japanese traditions, make this a balanced and sustainable diet. After periods of training in various restaurants in the country of the rising sun, chef Diego Laso, recognized as one of the best sushi chefs on the national scene, offers a carefully-selected and respectfully-prepared range of dishes, prepared using only the best products. in his bar in Colón Market.Temaki made with eels from Valencia's Albufera Lake, braised salmon Nigiri or Mediterranean tuna tartare are some of the dishes prepared by Laso in the unique environment of the Momiji bar and which are conquering the tastes of the public.

25. MY BAO. Por fin llega a tu ciudad el bocado más trendy del momento. El mollete asiático al vapor que está causando furor en todo el mundo. En Mybao podrás elegir entre multitud de rellenos y sabores. Además disponemos de otras ricas especialidades como la ensalada Thai, dim sum de verduras o brochetas asiáticas a la brasa con bowl de arroz.

25. MY BAO. Finally, the trendiest, healthiest food has arrived in the city. Asian steamed muffins that are all the rage throughout the world. In Mybao you can choose from a multitude of fillings and flavours. We also have other delicious specialties such as Thai salad, dim sum and Asian grilled vegetable brochettes with rice.



26. ONION. Todo esfuerzo tiene su recompensa. En los días previos al maratón podrás disfrutar de nuestro menú con deliciosas ensaladas, pastas y platos 0% grasa. Y cuando hayas terminado ven y disfruta del resto de nuestra carta TE LO MERECEES!

26. ONION. Every effort has its rewards. In the days prior to the marathon, you can enjoy our delicious menu with salads, pasta and 0% fat dishes. And when you're finished running, come and enjoy the rest of our menu, YOU DESERVE IT.

28. RESTAURANTE LA MALQUERIDA. Taberna típica española famosa por su tapeo de calidad, vinculada desde hace más de 20 años al running y frecuentada por deportistas, situada en la zona de Mestalla. Podrás comer la Famosa Croqueta de La Malquerida de jamón ibérico; bravas canibales; figatells de Ondara en tosta de pan con mostaza Dijon; nuestra tradicional ensaladilla rusa con bonito desmigado; lomo de atún rojo bien marcado en la plancha con nuestro aderezo y verduras; Malquerida Steks: deliciosas tiras de secreto ibérico, de jabugo.

28. RESTAURANTE LA MALQUERIDA. Typically-Spanish bar renowned for its quality tapas, associated for more than 20 years to running and frequented by sportsmen, located near the Mestalla stadium. You can enjoy the famous, La Malquerida Iberian ham croquettes; bravas canibales (fried potatoes); figatells from Ondara on toasted bread with Dijon mustard; our traditional Russian salad with crumbled bonito; grilled bluefin tuna loin with our dressing and vegetables; Malquerida steaks: delicious strips of Iberian Jabugo ham.

29. RESTAURANTE M. Te ofrece platos saludables como la ensalada de ave con frutos secos y vinagreta de trufa; calamarcito de playa plancha. De segundo entrecot de ternera con arroz saiteado con brotes de soja. Y para dejaros buen sabor de boca ensalada de fruta.

29. RESTAURANTE M. We offer you healthy dishes, such as poultry salad with nuts and truffle vinaigrette; fresh, grilled squid. As a second course, beefsteak with sautéed rice and bean sprouts. And to leave you with a pleasant aftertaste, fruit salad.

30, 31, 32, 33, 34. RESTAURANTES SAONA. Comida casera elaborada con ingredientes de primera calidad que podrás disfrutar en un entorno agradable y relajado. Sus menús están basados en la dieta mediterránea, recetas equilibradas y saludables pensadas para el deportista.

30, 31, 32, 33, 34. RESTAURANTES SAONA. Homemade food made with quality ingredients you can enjoy in a pleasant and relaxed environment. The menus are based on the Mediterranean diet, balanced and healthy recipes designed for athletes.

39. TABERNA LA SALVAORA. Ubicado en el centro histórico de la ciudad, este acogedor restaurante ha pensado un menú especial para los corredores la noche del 19 noviembre. Una propuesta adaptada a las necesidades de los corredores que les aportará lo necesario para una correcta alimentación las horas previas a la carrera. Entrantes: Ensalada de aguacate con naranja y brotes de lechuga, Parrillada de verduras con salsa romesco. Principal (a elegir): Raviolis de calamar y gambas con salsa de calabaza, Rissoto de de espárragos, tomates secos y parmesano. Postres: Tarta Sacher con helado de vainilla.

39. TABERNA LA SALVAORA. Located in the historic city centre, this charming restaurant has designed a special menu for runners for the night of November 19. A proposal adapted to the runners' needs, providing all the ingredients necessary for the hours leading up to the race. Starters: Avocado salad with orange and lettuce shoots, Grilled vegetables with romesco sauce Main dish (choice): Squid and shrimp ravioli with pumpkin sauce, Risotto with asparagus, dried tomatoes and Parmesan. Desserts: Sacher cake with vanilla ice cream.

40. TURQUETA. Con una propuesta gastronómica de cocina mediterránea sus platos integran los ingredientes imprescindibles para optimizar el rendimiento de un deportista.

40. TURQUETA. With its Mediterranean gastronomic offer, Turqueta's dishes are made with the essential ingredients to optimize each athlete's performance.

Estos son algunos ejemplos, pero otros restaurantes y chefs están preparando propuestas para incorporarse a este proyecto vivo que crece día a día en una ciudad que se prepara para recibir el Maratón 2016, dando ejemplo de que la fusión entre cocina saludable y creatividad culinaria, es posible.

There are just some examples: there are many more restaurants and chefs preparing proposals as part of this project that is gaining momentum every day within the city as it prepares to host the 2016 Marathon, providing proof that the fusion of healthy cooking and culinary creativity is possible.

www.maratonvalencia.com

Consulta la web del Maratón para conocer la oferta gastronómica actualizada.

Check the Marathon's website for updated information on the local culinary offer.

Un proyecto impulsado por:

