

Gastroturismo en El Cabanyal El barrio mariner de moda

El **Cabanyal-Canyamelar** es un barrio marítimo de pescadores de la ciudad de Valencia, pegado al mar. Su arquitectura modernista popular con casitas de poca altura, algunas de colores y con azulejos en sus fachadas y construidas a partir de las barracas de pescadores, hacen de esta zona una de las más atractivas para los turistas, declarada Bien de Interés Cultural.



Empezaremos nuestro tour a pie visitando el **Mercado**, con 60 años de historia, que se ha convertido en una de las edificaciones más importantes y el icono del Cabanyal. Es el mejor punto de venta de pescado de toda la ciudad, ya que el barrio se sitúa frente a la costa del Mar Mediterráneo. Una parada obligatoria para maravillarse con los puestos de frutas, hortalizas y especialmente el pescado fresco llegado desde las playas cercanas.



Las calles con mayor riqueza arquitectónica son las de La Reina, Barraca, Escalante, Josep Benlliure y adyacentes. Un paseo que amenizaremos haciendo una parada en el **Bar Ca La Mar**, un bar de tapas típico mariner (nuestro tour incluye tapa+bebida). Disfrutaremos de la arquitectura y de algunos de los edificios más emblemáticos como el **Teatro El Musical**. Una última parada antes del almuerzo en **Bar La Paca**; un *must* para disfrutar de un ambiente relajado (incluye tapa+bebida).



Llegaremos hasta la **Bodega Anyora** para disfrutar de un almuerzo típico valenciano con productos locales de primera calidad, para regresar después hasta el punto de partida del mismo.



INFORMACIÓN ADICIONAL (Precios por persona)

Tour Gastrocultural en Valencia Centro = 75,00€

- Incluye: Guía oficial como acompañante + Tapeo + Comida.
- Lugar Inicio: Ateneo Mercantil de Valencia (Pza. Ayuntamiento 18).
- Lunes, miércoles, viernes y sábado.
- Inicio: 09.30h – Fin: 14.00h

Gastroturismo en El Cabanyal = 75,00€

- Incluye: Guía acompañante + Tapeo + Comida.
- Lugar Inicio: Mercado de El Cabanyal (C/ Martí Grajales 4. Puerta Norte).
- Diario (excepto lunes y domingo).
- Inicio: 10.30h – Fin: 14.30h

Cicloturismo y Gastronomía en Huerta Valenciana = 75,00€

- Incluye: Guía acompañante + Alquiler bicicleta + Comida.
- Lugar Inicio: Tienda alquiler bicicletas "Do You Bike" (Av. del Puerto 141).
- Diario (excepto lunes y domingo).
- Inicio: 09.00h – Fin: 15.30h

Experiencia Gastronómica en La Albufera = 110,00€

- Incluye: Traslados + Paseo barca + Aperitivo Showcooking + Comida.
- Recogida en el hotel.
- Martes, jueves y viernes.
- Inicio: 10.00h – Fin: 16.00h

Cicloturismo y Gastronomía en el Alto Palancia = 80,00€

- Incluye: Traslados + Alquiler bicicleta + Aperitivo Showcooking + Comida.
- Recogida en el hotel.
- Diario (excepto lunes y jueves).
- Inicio: 08.00h – Fin: 16.00h

Rafting y Enoturismo en Requena = 100,00€

- Incluye: Traslados + Actividad Rafting + Cata de vinos + Comida.
- Recogida en el hotel.
- Martes, jueves y sábados (excepto meses de noviembre, diciembre y enero).
- Inicio: 08.00h – Fin: 16.30h

(Una vez reservado el tour, no se admiten cancelaciones).



INFORMACIÓN Y RESERVAS:
experiencias@tripula.es | +34 697 474 646
Av. Reino de Valencia 49 Puerta 3 – 46005 Valencia
Título Agencia: CV-1690-m

www.tripulaexperiencias.es

¡Recorre, descubre, saborea y siente Valencia!

Español



Tour Gastrocultural por Valencia Centro ¡Siéntete como un valenciano!

Comenzaremos el día perdiéndonos por las calles del **Mercado Central**, joya arquitectónica pero sobre todo gastronómica y sociológica, comparando precios, comprando productos locales y más tarde tomando un tentempié en la mejor barra de tapas del Mercado: **Central Bar**, propiedad de uno de los chefs de mayor prestigio de nuestra ciudad.



Saldremos del Mercado para pasear por el casco antiguo y conocer la historia y el devenir de una ciudad siempre importante, desde su fundación por los romanos hasta nuestros días. Veremos el templo del comercio en el siglo XV, hoy Patrimonio de la Humanidad, la **Lonja de la Seda**. Recorreremos callejuelas y plazas hasta llegar a la **Catedral**, donde se guarda el Santo Grial, y a la **Plaza de la Virgen**, lugar muy especial para los valencianos.



Nos detendremos ante la imponente fachada del **Palacio del Marqués de Dos Aguas**. Ya en el **Mercado de Colón**, reconvertido en punto de encuentro para los valencianos, viviremos el presente de una ciudad moderna y cosmopolita mientras degustamos un vino de la tierra en la terraza más cool: **Mi Cub**.



Un pequeño descanso para afrontar el tramo final de nuestra visita disfrutando del maravilloso modernismo valenciano, como la **Estación del Norte** y la **Plaza de Toros**, hasta llegar a las avenidas del ensanche modernista de la ciudad, donde almorzaremos en uno de los bares de tapas más famosos y preferidos por los valencianos: el **Bar Maipi**.



(Los lunes sustituiremos el Bar Maipi por la Taberna El Guiño).

Cicloturismo y Gastronomía en la Huerta Valenciana

La experiencia de cicloturismo y gastronomía en la huerta nos permite conocer los diferentes paisajes de la histórica **huerta norte de la ciudad de Valencia**, transcurriendo por zonas costeras con playas no urbanizadas y por el pintoresco **puerto deportivo de Port Saplaya**, antes de adentrarnos en las zonas de la huerta mejor conservadas.



La ruta de cicloturismo transcurre entre Valencia y Meliana y cuenta con una **distancia de 25 kms**. La duración total del tour es de 5h30.

Carril bici asfaltado, tierra acondicionada a la orilla del Carraixet y tierra sin acondicionar en las zonas de costa. Carreteras secundarias asfaltadas con poco tráfico. Barranco del Carraixet, playas y Jardines del Turia. Huerta de Valencia. Huertas de naranjos. Red de acequias. Barracas. Alquería del Magistre. Fábrica y Palacio de Nolla. Ermita dels Peixets. Via Augusta. Ciutat de les Arts i les Ciències.



La huerta valenciana nació en la época del Imperio Romano, creando la ciudad de Valentia, como centro logístico y de hibernación para sus campañas de conquista sobre Iberia. En esta ruta conoceremos los diferentes paisajes y el patrimonio cultural de la comarca de L'Horta Nord de Valencia.



El tour incluye una comida con menú típico valenciano en **L'Alquería La Mozaira**, en plena huerta. Se trata de una alquería del siglo XVII reconvertido en hotel rústico con encanto. Gastronomía mediterránea, cocina tradicional con un toque vanguardista e innovador, y la máxima calidad en cuanto a productos.



(Se recomienda ropa cómoda).

Experiencia Gastronómica en La Albufera: Cata de vinos, paella valenciana, y paseo en barca

Desplazamiento hasta la **Gola de Puchol**, en la **Albufera**. En este punto subiremos en una barca y efectuaremos un cómodo paseo de 40 minutos hasta llegar al **Restaurante Nou Racó**.



Aperitivo de bienvenida y cata de vinos compuesto de:

- Vino blanco y cava tomaremos con Tosta de Sardina Ahumada, Tomate Seco y Cremoso de Queso. Brocheta de uva, queso y Dulce de Membrillo. Tartar de salmón, pepino y lima.
- Vino tinto con Chip de Patata Chistorra, Croquetas de Jamón Ibérico y Bolsita de Calabaza y Ricota.



Concluida la cata y el aperitivo nos pondremos los delantales y nuestro chef nos explicará cómo debemos preparar y cocinar nuestro plato más internacional: la **paella valenciana**. Una experiencia muy amena y divertida con la que aprenderemos a cocinar el plato más famoso de la gastronomía valenciana.



Terminada la elaboración de la paella pasaremos al **restaurante del Nou Racó** para disfrutar de la comida, menú que estará compuesto de:

- Ensalada de la Huerta Valenciana. Esgarraet con mojama, cazuelita de embutidos y habitas.
- Paella valenciana.
- Calabaza en dos texturas con queso Mascarpone.
- Vinos de la Bodega Murviedro.



Traslado a nuestro hotel al finalizar la comida.

Cicloturismo y Gastronomía en el Alto Palancia

A las 08.00h recogida en el hotel y desplazamiento en minivan hasta la localidad de **Barracas**, situada en el interior de Castellón, al pie de la Sierra de Javalambre. Allí recogeremos nuestras bicicletas de montaña e iniciaremos el descenso. Se trata de la **Vía Verde** más larga de España, antigua ruta minera por donde se transportaban los minerales hasta el **Puerto de Sagunto**, que sirvió también para la exportación de naranjas.



Actualmente es una ruta de cicloturismo sin dificultad, casi toda en bajada, con la que se disfruta de paisajes muy diversos: sierra, bosque, campos de secano, carrasacas de trufas, naranjos o chufas. La ruta desde Barracas hasta Navajas tiene una **longitud de 35kms y la duración estimada es de 3h**.



Finalizada la ruta de cicloturismo en Navajas nuestra minivan recogerá a los participantes y los trasladará hasta la localidad de Gaibiel, a 15 minutos, para disfrutar de una auténtica experiencia gastronómica con **showcooking de paella** en el asador con más encanto del Alto Palancia: **La Mecedora de la Abuela**.



La Mecedora de la Abuela es una cabaña de madera con una decoración muy cuidada cuyo propietario, Paco, nos enseñará su cocina de leña mientras disfrutamos de un aperitivo. Nuestro menú estará compuesto de unos entrantes, arroz como plato principal, postre y bebida. Concluida la experiencia nuestra minivan nos trasladará hasta nuestro hotel.



(Se recomienda ropa cómoda y calzado deportivo. Actividad recomendada para adultos y niños -a partir de 9 años).

Rafting y Enoturismo en Requena

A las 08.00h realizaremos la recogida en Valencia y nos trasladaremos hasta la localidad de **Venta del Moro (Requena)**, ubicado en el **Parque Natural de las Hoces del Cabriel**. Inicio de la actividad de rafting con explicaciones teóricas y prácticas, con una duración del **descenso de 2 horas**. (Incluimos la equipación necesaria para el desarrollo de la actividad).



Finalizado el rafting nos desplazaremos hasta la **Bodega Álvarez Nólting** (a 25 minutos de distancia) para disfrutar de una auténtica jornada de enoturismo. Álvarez Nólting es una pequeña bodega fundada en el año 2004, en la que todos los miembros de su familia participan desde el cuidado del viñedo y recogida de la uva, hasta la elaboración y comercialización de sus vinos.



La elaboración tradicional es uno de los factores diferenciales de la bodega. Su pequeña finca cuenta con **72 hectáreas de las cuales 50 son de bosque y 22 de viñedo**, todas ellas dentro del parque natural de las Hoces del Cabriel. En cuanto a los vinos, la finca tiene variedades blancas, **Chardonnay y Viura**; y variedades tintas, **Bobal, Tempranillo, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon**.



La experiencia incluye una **visita a la bodega** tras la **cata de vinos** y la comida con **menú especial**:

- Entrantes: Jamón ibérico, queso manchego, tortilla de patatas y ensalada.
- Plato principal: Embutidos de la zona. (Postre y cafés. Refrescos, cerveza, vino blanco y tinto).



(Se recomienda ropa cómoda y calzado deportivo. Ropa de recambio para la jornada de enoturismo en Álvarez Nólting).