vinetur

La III Ruta de les Coques by Ambar vuelve a València con 23 restaurantes participantes

El evento gastronómico tendrá lugar del 4 al 18 de mayo en diferentes restaurantes de la ciudad, los cuales han creado una coca especial para la ocasión

jueves 30 de abril de 2026

ESCRITO POR IRIS



Del 4 al 18 de mayo, València acogerá la tercera edición de la **Ruta de les Coques by Ambar**, una cita gastronómica que rinde homenaje a uno de los emblemas del recetario valenciano: las cocas. En esta edición, 23 restaurantes distribuidos por

diferentes zonas de la ciudad se suman a la iniciativa, ofreciendo propuestas únicas. Cada uno de ellos presentará su propia versión, reinterpretando la receta con un enfoque creativo y muy personal.

El proyecto, que arrancó con gran acogida en mayo del año pasado, cuenta con la cervecera Ambar como principal patrocinador. De hecho, todas las cocas se servirán maridadas con una variedad distinta de sus cervezas, seleccionadas cuidadosamente para resaltar los sabores de cada propuesta. Durante dos semanas, el público podrá recorrer cada uno de los locales adheridos para probar su receta y, además, votar por su preferida. Las que más votos obtengan se convertirán en las cinco finalistas, mientras que la coca ganadora se dará a conocer el último día de la ruta. "Llegamos a la tercera edición con un proyecto más que consolidado, lo que demuestra que tanto el público como los restaurantes reconocen y quieren poner en valor la tradición", expresa el hostelero Andrés García, quien dirige el proyecto junto a la periodista Iris Montoya.

Las cocas de la edición

Veintitrés son los restaurantes participantes en esta III Ruta de les Coques by Ambar. Algunos ya han tenido o tienen cocas en carta y otros, en cambio, las crearán por primera vez. Aumentan los participantes y también las zonas escogidas para disfrutar de la ruta, que son: Ruzafa, Cánovas, Ciutat Vella, Cabañal, Puerto, Extramurs, Campanar, Aragón, Alameda, Ciudad de las Ciencias y, como principal novedad de esta edición, Pinedo. Es la primera incursión fuera del núcleo urbano, pero no será la última. "Duplicamos participantes con respecto a la primera edición, lo que implica que teníamos que dar el salto a los alrededores de València y estamos seguros de que pronto llegaremos a más municipios", añade Iris Montoya.

En Ruzafa, el primer participante es Zalamero, que preparará la 'Coca Andaluza' de pringá con mayonesa de hierbabuena. La Cantina de Ruzafa, por su parte, participará con una coca de espelta del molino de piedra ERA con esgarraet de mojama casera. Mientras que Punk-o Punk-o, nueva incorporación en la ruta, lo hará con una coca vegana y sin gluten compuesta de jackfruit verde, tamarindo, piña en su jugo, edamame, pimiento amarillo y cebolla morada.

En la zona del Cabañal y el Puerto son varios los restaurantes que se unen a la iniciativa. El primero de ellos es Fets, que elaborará una coca de boniato asado con canela, queso azul Savel de Airas Moniz, aceite de puerro e hinojo, almendras y brotes de hinojo. La coca de Front —ganadora de la última edición—podrá saborearse con vistas al mar y, bajo el nombre de 'Coca Latido Marino', contendrá un tartar de gamba mediterránea, atún rojo curado en cítricos y crema ligera de erizo y azafrán valenciano. También desde el Cabañal, Bikini presentará 'La Marinera', una coca artesanal con titaina del Cabañal, láminas de capellanes y piñones tostados. Los Ángeles de Arley se incorpora a la ruta con una receta llamada 'Tentación marina sobre coca crujiente', conformada por gambas, almendra picada, guindilla, alioli y aguacate. El último de la zona será Glops i Llandes, con su cocade salsa de manzana asada estilo thai, rabo de toro, cebolla roja encurtida y piparra dulce.

En la zona centro de la ciudad habrá varios participantes. Por un lado, Alenar y su coca de titaina con bacalao y mayonesa de ajo. Por otro, Borgia Wine Bar y su 'Coca Mare Nostrum', de pulpo con una ensalada fresca de hinojo, mayo kalamata, tomate seco y cilantro. Ateneo Restaurante participará con la 'Coca Valencia Noble', de codorniz confitada en aceite de romero, crema de alcachofa, reducción de naranja amarga y almendra marcona tostada. Y casi rozando el cielo, Atenea Sky servirá la 'Coca Skyline', de cordero especiado a baja temperatura, labneh ácido, mango fresco y salsa reducida de tamarindo con granada.

La zona de Extramurs regresa a la ruta con dos locales: Camiri, que elaborará una coca de la Marina Alta con ragout de blanco y negro a la brasa y tartar de quisquilla; y Abastece Restaurante, con su coca 'Prisionera en Flames', de berenjena asada a la llama, presa ibérica al Pedro Ximénez y aroma de romero. Mientras que en Campanar, repite Ciro, que en esta ocasión servirá una coca de berenjena a la llama, queso fresco cassoleta y aceitunas de Kalamata.

Entre Aragón y Alameda también habrá varias propuestas. La primera es la de Latabarra y 'La cochinita vermutera', una coca de cochinita pibil con cebolla encurtida en vermut rosa y lima. La segunda, la del Bar Marvi y su coca de babaganoush con sardina ahumada, queso feta y papada a la llama. Y la tercera, la de Jardines del Palau y su 'Coca Jardín Marino', una coca crujiente de salmón noruego cortado a cuchillo,

mayonesa de inspiración asiática, huevas rojas, sésamo negro tostado y cebollino fresco.

Beirut, por su parte, presentará la misma coca en sus tres locales ubicados en Ruzafa, Aragón y Ciudad de las Ciencias. Se llamará 'Coca de cordero Beirut en llanda' y será una coca que viaja entre culturas con una base dorada con sofrito casero de tomate y cebolla, cordero asado y marinado lentamente, gel de su propio fondo, crujiente de arroz en llanda y un punto refrescante de salsa de yogur y hierbabuena.

Para finalizar, la última incorporación: Pinedo. Desde allí se servirán dos cocas diferentes. Una será la de Maravella, que dará forma a la 'Coca la Huerta de Maravella' con berenjena asada a la llama, tomate rosa confitado en AOVE, burrata fresca, salicornia encurtida y flores de temporada. La otra será la de Tabalet y su receta con base de buñuelo, costilla asada, ajo, kimchi, morcilla, manzana y soja.

Premio a la mejor coca

Respecto al funcionamiento, la III Ruta de les Coques by Ambar se desarrollará durante dos semanas. A partir del 4 de mayo, todo aquel que quiera probar las creaciones de la edición podrá acudir a los restaurantes y pedir su coca especial más el tercio de Ambar —en sus distintas variedades—, por 10 euros. También se podrá maridar con una copa de vino chardonnay Anayón de Grandes Vinos, otro de los patrocinadores del evento.

En paralelo transcurrirá el concurso del que saldrá la Mejor Creación de la III Ruta de les Coques by Ambar. Hasta el 13 de mayo, el público podrá votar por su coca preferida a través del QR dispuesto en los posavasos de los locales participantes. Con el fin de incentivar al voto, esta será la primera edición en la que entre todos los votantes se realizará un sorteo para asistir a un partido de LALIGA. Las cinco recetas más votadas pasarán a la final, la cual tendrá lugar a puerta cerrada el lunes 18. En ella, un jurado experto será el encargado de escoger el oro de la tercera edición.

Las cocas participantes dejarán de ofrecerse una vez termine el evento. Solo la ganadora se mantendrá en la carta durante algunas semanas adicionales. Esta medida pretende preservar el carácter temporal y renovador de la propuesta, al tiempo que refuerza el posicionamiento de esta cita bianual como un referente gastronómico en la

ciudad. Pensando ya en próximas ediciones, la Ruta de les Coques by Ambar continuará apostando por el producto de proximidad y la tradición, rindiendo homenaje a la cultura de la Comunitat Valenciana y a esos sabores que enlazan el pasado y el presente.