

VALENCIA

Valencia wordt wel eens het kleinere zusje van Barcelona genoemd. Iets langer vliegen, maar ook aan het strand. Hier geen Sagrada Família, maar de hypermoderne Stad van de Kunst en Wetenschap van architect Santiago Calatrava. En ook in Valencia hebben ze een overdekte mercado waar foodies van over de hele wereld watertandend naar de jamóns, fruit, groenten en vers gevangen vis staan te kijken. Ga vooral lunchen aan het strand met paella, hét gerecht van Valencia. En verken daarna de leuke wijk Ruzafa voor originele (food)adressen.



Oslo

Vuelve Carolina

Tapas op sterrenniveau. De chef van Vuelve Carolina, Quique Dacosta, is onderscheiden met drie Michelinsterren en runt niet alleen de gastrobar bij Vuelve Carolina, maar ook de Mercatbar. Enkele van zijn meest populaire gerechten zijn paella met eend, maar ook de ravioli-tortilla is een aanrader. Bestel het tapasmenu (€ 26) als je wilt laten verrassen door de chef. Bijzonder. *Calle Correos 8, vuelvecarolina.com*

Oslo

Grupo Copenhagen zorgt met hun drie restaurants voor de vegetarische Spanjaard, of toerist, die even geen zin heeft in met vette saus overgoten patatas bravas. Hun laatste restaurant is Oslo, waar je overdag kunt genieten van een driegangsmenu voor slechts € 11,90 en 's avonds kunt proeven van hun gezonde kijk op tapas. Zoals croquetas gevuld met geitenkaas en noten of een vega hamburger. Alle restaurants zijn vernoemd naar Scandinavische steden (Copenhagen, Malmö en Oslo) en zijn te herkennen aan die minimalistische stijl. *Calle de Catalans 8, grupocopenhagen.com*



Casa Montaña

Casa Montaña

Casa Montaña is het oudste tapasrestaurant van Valencia. Verwacht hier geen designinterieur, fancy borden en zachte verlichting, zoals ze zelf al zeggen: 'Sinds de oprichting in 1836 is er niets veranderd.' Ze maken hier goede traditionele Spaanse tapas en voeren al jaren de lijstjes aan met 'moet je doen als je in Valencia bent'. Ook een goede plek om een wijntje te drinken. Met een muur van prachtige tegels. *Calle José Benlliure 69, emilianobodega.com*

Central Bar

Van de beroemde Mercat Central, de oudste overdekte markthal van Europa, krijg je honger. Chef Ricard Camarena heeft meerdere luxe restaurants in Valencia en opende een aantal jaar geleden ook een bar in de markt. Daar wordt gekookt met de ingrediënten van de markt. De bar valt op want heeft een geweldig architectonisch design met baksteen en zwarte glimmende tegels. Je neemt er plaats aan de bar en de obers zorgen er in razendsnel tempo voor dat je zit te smullen van patatas bravas, croquetas de jamon en gemarineerde ansjovis. Deze bar is alleen overdag open, gelijktijdig met de markt. *Plaza Ciudad de Brujas, centralbar.es*

De hele wereld reist watertandend af naar de beroemde mercado van Valencia

Restaurante Al Tuntún

Dezelfde ontwerpster als Bar Lobo in Barcelona deed het interieur van Restaurante Al Tuntún in Valencia. En het heeft diezelfde warme, nonchalante sfeer. Hier geen lampen gemaakt van Nederlandse Bosatlassen aan het plafond, maar tientallen stijlvolle ronde exemplaren. Door de open keuken kun je aan de bar zien wat de chefs bereiden. Op de kaart staan diverse tapas. Van een tortilla gemaakt in de Jospier-oven tot een heerlijk kaasplankje. Mis de tonijn niet; er staan vijf soorten op de kaart. Onze favoriet: tataki de atun. *Plaza América 4, restaurantealtuntun.com*



MERTZEL ARIAGUER



El Pintón

JUAN DELGADO

S SEVILLA

De belangrijkste stad van Zuid-Spanje kennen we als geboorteplaats van flamenco, van de plek waar Máxima Willem-Alexander ontmoette, en van de grootste gotische kathedraal ter wereld. Naast de geschiedenis van de stad, kun je ook ineens hypermoderne architectuur tegenkomen zoals Metropol Parasol, een houten constructie waar je overheen kunt lopen en waaronder zich winkels en restaurants bevinden. De stad telt vele tapasrestaurants, waar ze gerechten maken die horen bij Sevilla. Zoals de serranito, een warme sandwich met gegrild vlees, ham, groene peper en tomaat. Thank us later.



La Chunga

Hippe tapaszaak in de buurt van de Lonja del Barranco-markt, ook een aanrader. La Chunga ziet er fris uit met de witte muren, hier en daar wat Spaanse quotes en stoere ophangsystemen om de ingrediënten die ze gebruiken tentoon te stellen. Op de kaart staan kleine gerechtjes om te delen, maar ook grotere hoofdgerechten zoals de heerlijke Solomillo de Buey, risotto, wogroenten met rijst en als dessert een mouse van limoen. *Calle Arjona 13, lachungatapas.com*

Torres y Garcia

Het nieuwste restaurant van dezelfde eigenaren als Ovejas Negras is vernoemd naar hun achternamen, Torres en Garcia. Hier zeggen zij zelf de nieuwe rustieke keuken terug te brengen. Kleine lekkere gerechten uit Andalusië, zoals de veelgeprezen Sopa de tomate Gaditana, malse varkenshaas en focaccia met kaas. Het interieur is industrieel met veel bakstenen en is afgemaakt met stevige houten stoelen, gekleurde kussens en planten. *Calle Harinas 2, torresygarcia.es*



FERNANDO AIDA

Bestel een serranito, een warme sandwich met gegrild vlees, ham, groene peper en tomaat. Thank us later



El Rinconcillo

El Pintón

Wow! Dat is het eerste wat in je opkomt als je El Pintón binnenstapt. In een voormalig magazijn in het centrum van de stad staat nu een restaurant van formaat dat draait om een gezellige patio. Het designteam van Lucas y Hernández-Gil heeft de oude details behouden: van de pilaren tot de tegels aan de muur, maar het wel van deze tijd gemaakt door het gave interieur. Op de kaart staan zoete-aardappelchips met roquefort en tartaar van rode tonijn. Allemaal even lekker en niet duur. Zo'n € 5 tot € 8 euro per gerechtje. De cocktails zijn ook erg goed. *Calle Francos 42, elpinton.com*



Ovejas Negras

El Rinconcillo

Gek van feitjes? Dan vind je het vast leuk om te weten dat El Rinconcillo al vanaf 1670 tapas maakt. En dat zij daarmee zelfs het oudste restaurant van heel Spanje zijn. Er komen inwoners van Sevilla, maar ook veel toeristen. Omdat die feitjes het dus goed doen – oudste restaurant van Spanje: vinkje – en de gerechten er ontzettend lekker zijn. Geen gekke combinaties, geen invloeden uit andere werldden, maar authentiek Spaans. *Calle Gerona 40, elrinconcillo.es*

Ovejas Negras

Ovejas Negras is een eigentijdse tapasbar. De chefs, José Manuel García en Genoveva Torres, werkten in het restaurant van Hotel Hacienda Benazuza, ofwel het ElBulli Hotel. Ze houden van experimenteren, al blijven ze ook trouw aan hun roots. Zo werken ze met seizoensproducten uit de buurt, maar laten ze zich ook inspireren door de Aziatische en Japanse keuken. *Hernando Colón 8, ovejasnegrastapas.com*

BARCELONA

Een van de populairste steden in Europa voor een stedentrip. Barcelona is na Madrid de grootste stad van Spanje. De meeste bezoekers komen naar de stad voor de vele bezienswaardigheden, zoals vanzelfsprekend de bouwwerken van Antoni Gaudí. Hartstikke leuk natuurlijk, maar wij willen eten! En dat kan hier ook, op hoog niveau. We gaan aan het einde van de zomer, met in ons tasje het boek 'The 500 Hidden Secrets of Barcelona' van de Vlaming Mark Cloostermans.



Bar Cañete

Hier kun je kiezen voor de rode of de blauwe zone: aan de bar (blauw) krijg je razendsnel je tapas, maar gaan ze er ook van uit dat je ze in navenant tempo inneemt. In de rode hoek, kun je aan een tafeltje lekker de tijd nemen. En dat is beslist de moeite waard: we noemen een tartaar met wasabi, een artisjokentortilla... Deze bar heeft een prettige sfeer – hij is modern, maar past ook uitstekend in de Raval-buurt, die erg in opkomst is. *Carrer de la Unió 17, barcanele.com*

Gata mala

Standaard tjokvol, schreeuwende barvrouwen, een wisselend tapasmenu dat op de muur gekalkt staat – wat is er niet leuk aan deze wilde meid van een bar? Daarnaast is het Gràcia-district met zijn Parijse elan een bij toeristen ondergewaardeerd gebied. Reden te meer om eens de metro te pakken, die kant op. *Carrer de Rabassa 37*