

July 9 to 12 2025  
Valencia, Spain

# Global Mediterranean. Postcolonial music histories (16th-20th centuries)

IMS Intercongressional Symposium

During the conference, in addition to exchanging knowledge, you'll be able to enjoy the rich and diverse gastronomy of Valencia, where tradition and innovation go hand in hand. We've put together a selection of recommended restaurants where you can eat well and enjoy good company near the event.

## We recommend



## Saona

With its Mediterranean and cozy atmosphere, featuring both an indoor dining area and a covered terrace, this place offers a relaxed and modern gastronomic experience.

The menu blends traditional dishes with innovative touches, such as oven-baked mini country bread filled with melted cheeses and confit tomatoes.

📍 Av. de Blasco Ibáñez, 59-61  
Algirós, 46021

🌐 [www.gruposaona.com](http://www.gruposaona.com)

☎️ (+34) 960 130 282

🕒 13:00-16:30 / 20:00-23:30

€ 15 - 20€



📍 Carrer de Ramon Llull, 1  
Algirós, 46021

🌐 [www.beginrestaurante.com](http://www.beginrestaurante.com)

☎ (+34) 960 302 030

🕒 13:00–16:00 / 19:30–23:15

€ 20 - 30€

# Begin

The restaurant is committed to a cuisine based on local, organic, and seasonal products, with options suitable for vegans, vegetarians, and those with celiac disease. It also promotes animal welfare and environmental sustainability in all its processes.



# Tomad y Comed

It offers signature Mediterranean cuisine based on local and seasonal ingredients, with options such as cod fritters, braised beef cheek cannelloni, "senyoret" rice, and artisanal desserts. There is also a small terrace to enjoy outdoor meals

📍 C. del Periodista José Ombuen  
5 El Pla del Real, 46010

🌐 [www.tomadycomed.com](http://www.tomadycomed.com)

☎ (+34) 636 528 357

🕒 13:00–16:30 / 20:00–23:30

€ 15 - 30€



Av. d'Aragó, 10, El Pla del Real,  
46021



[www.granazulrestaurante.com](http://www.granazulrestaurante.com)



(+34) 961 474 523



13:30–16:30 / 20:30–23:30



30 - 60€

# Gran Azul

Specializing in seafood and Mediterranean cuisine, this restaurant stands out for its welcoming atmosphere and a menu featuring fresh and flavorful dishes, perfect for seafood and fish lovers. It's an excellent option for enjoying a meal by the sea.



# La Pataqueta

Famous for its delicious "pataquetas" (sandwiches) and burgers, it offers a variety of hearty and tasty combinations, ideal for a casual and satisfying meal.



Av. de Blasco Ibáñez, 165,  
Algirós, 46022



[www.lapataqueta.com](http://www.lapataqueta.com)



(+34) 960 257 953



12:00 - 24:00



10 - 20€



Carrer de Xile, 3, El Pla del Real,  
46021



[www.bartonyina.es](http://www.bartonyina.es)



(+34) 963 259 171



13:30–16:00 / 20:30–23:00



30 - 40€

# Bar Tonyina

This restaurant places bluefin tuna at the heart of its culinary offering. It delivers a culinary experience that combines the freshness of tuna with the best of Valencia's produce, using locally sourced ingredients and modern techniques to create flavorful and creative dishes.



# Panorama

Located in La Marina of Valencia, Panorama offers modern Mediterranean cuisine with spectacular views of Las Arenas beach.

Its menu blends traditional Valencian dishes with contemporary touches, using local and seasonal products. It's the perfect place to enjoy a meal or dinner with sea views and an elegant ambiance.



C. Marina Real Juan Carlos I,  
Poblados Marítimos, 46011



[www.panoramarestaurante.com](http://www.panoramarestaurante.com)




(+34) 963 817 171



13:00–16:30 / 19:30–24:00



30 - 50€



July 9 to 12 2025  
**Valencia, Spain**

**Global Mediterranean. Postcolonial  
music histories (16th-20th centuries)**

**IMS Intercongressional Symposium**

July 9 to 12 2025  
Valencia, Spain

# Global Mediterranean. Postcolonial music histories (16th-20th centuries)

IMS Intercongressional Symposium

Durante el congreso, además de intercambiar conocimiento, podrás disfrutar la rica y variada gastronomía de Valencia, donde tradición e innovación se dan la mano. Te compartimos una selección de restaurantes recomendados para comer bien y disfrutar en buena compañía cerca del evento.

## Te recomendamos



## Saona

Su ambiente mediterráneo y acogedor, con salón y terraza cubierta, ofrece una experiencia gastronómica relajada y moderna.

La carta combina platos tradicionales con toques innovadores, como el pan payesito relleno de quesos fundidos al horno y tomates confitados.

📍 Av. de Blasco Ibáñez, 59-61  
Algirós, 46021

🌐 [www.gruposaona.com](http://www.gruposaona.com)

☎ (+34) 960 130 282

🕒 13:00-16:30 / 20:00-23:30

€ 15 - 20€



📍 Carrer de Ramon Llull, 1  
Algirós, 46021

🌐 [www.beginrestaurante.com](http://www.beginrestaurante.com)

☎ (+34) 960 302 030

🕒 13:00–16:00 / 19:30–23:15

€ 20 - 30€

# Begin

El restaurante apuesta por una cocina basada en productos locales, ecológicos y de temporada, con opciones aptas para veganos, vegetarianos y celíacos. Además, promueve el bienestar animal y el respeto por el medio ambiente en todos sus procesos.



# Tomad y Comed

Ofrece una cocina mediterránea de autor basada en productos locales y de temporada, con opciones como buñuelos de bacalao, canelones de carrillada, arroces del señoret y postres artesanales. Además, cuenta con una pequeña terraza para disfrutar de las comidas al aire libre.

📍 C. del Periodista José Ombuen  
5 El Pla del Real, 46010

🌐 [www.tomadycomed.com](http://www.tomadycomed.com)

☎ (+34) 636 528 357

🕒 13:00–16:30 / 20:00–23:30

€ 15 - 30€



Av. d'Aragó, 10, El Pla del Real,  
46021



[www.granazulrestaurante.com](http://www.granazulrestaurante.com)



(+34) 961 474 523



13:30–16:30 / 20:30–23:30



30 - 60€

# Gran Azul

Especializado en mariscos y cocina mediterránea. Destaca por su ambiente acogedor y una carta que ofrece platos frescos y sabrosos, ideales para los amantes del pescado y los mariscos. Es una opción excelente para disfrutar de una comida junto al mar.



# La Pataqueta

Es conocido por sus deliciosas pataquetas (bocadillos) y hamburguesas. Ofrece una variedad de combinaciones sabrosas y contundentes, ideales para una comida informal y satisfactoria.



Av. de Blasco Ibáñez, 165,  
Algirós, 46022



[www.lapataqueta.com](http://www.lapataqueta.com)



(+34) 960 257 953



12:00 - 24:00



10 - 20€



📍 Carrer de Xile, 3, El Pla del Real, 46021

🌐 [www.bartonyina.es](http://www.bartonyina.es)

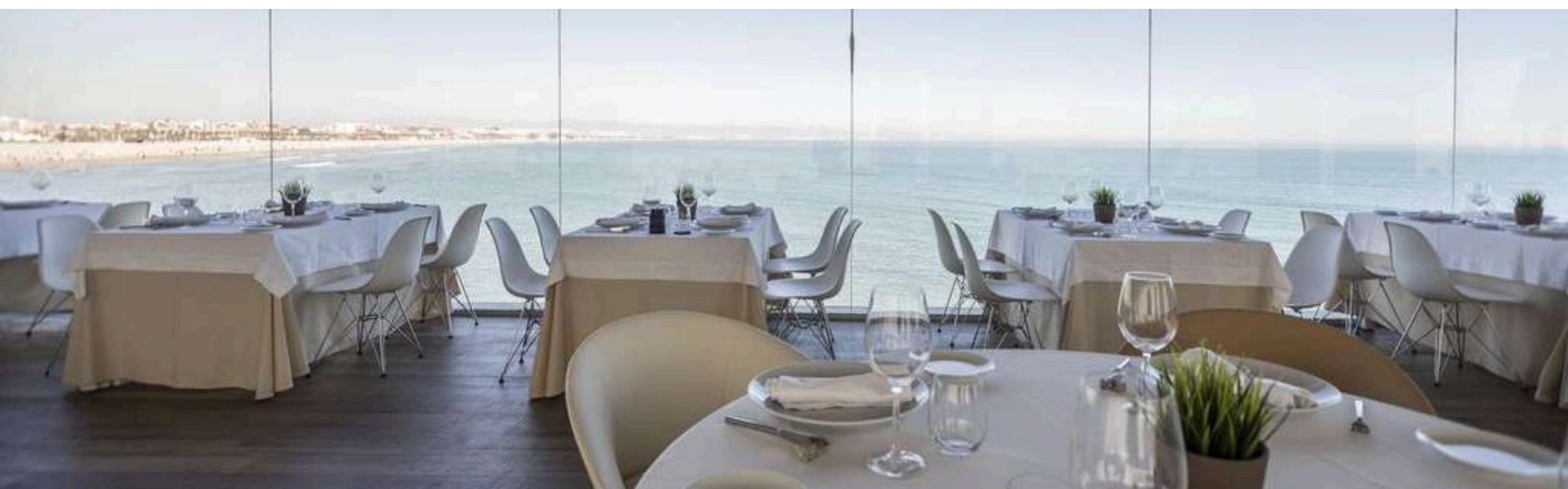
☎ (+34) 963 259 171

🕒 13:30–16:00 / 20:30–23:00

€ 30 - 40€

# Bar Tonyina

Pone al atún rojo como protagonista de su propuesta gastronómica. Ofrece una experiencia culinaria que combina la frescura del atún con lo mejor de la huerta valenciana, utilizando ingredientes de proximidad y técnicas modernas para crear platos llenos de sabor y creatividad.



# Panorama

Situado en la Marina de Valencia, Panorama ofrece una cocina mediterránea moderna con vistas espectaculares a la playa de Las Arenas.

Su carta combina platos tradicionales valencianos con toques contemporáneos, utilizando productos locales y de temporada. Es el lugar ideal para disfrutar de una comida o cena con vistas al mar y un ambiente elegante.

📍 C. Marina Real Juan Carlos I, Poblados Marítimos, 46011

🌐 [www.panoramarestaurante.com](http://www.panoramarestaurante.com)

☎ (+34) 963 817 171

🕒 13:00–16:30 / 19:30–24:00

€ 30 - 50€