Ruta Tapearte

1. MESÓN OCTAVIO
Severo Ochoa, 6 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Domingo cerrado)

2. HOTEL CUMBRIA
Ctra. Toledo, 26 (De 11,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado domingo por la tarde)

3. 13 TAPAS
Plaza de España, 3 (De 12,00 a 15,30 y de 20,00 a 23,00. Cerrado domingo por la tarde)

4. EL RINCÓN DE LA MANCHA
Toledo, 41 (De 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 24,00. Lunes Cerrado)

5. CERVECERÍA DALLAS
Hervás y Buendía, 3 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00. Sábado y domingo tarde Cerrado)

6. CAFÉ DEL ARTE
Lirio, 41.- Bajo 3 (De 12,30 a 15,30 y de 20,00 a 23,00)

7. EL ESTUDIANTE
Inmaculada Concepción esquina Rda. de Calatrava. (De 12,00 a 15,30 y de 19,30 a 23,30)

8. RESTAURANTE LA CALETA
Callejón de los Huertos, 3
(De 12,30 a 17,00 y de 20,00 a 23,30. Cerrado por las tardes de domingo a miércoles)

9. EL QUIJOTE
Paloma, 2 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,30. Domingo cerrado)

10. LA TUNANTA
Mata, 9 (De 12,00 a 16,00 y de 19,00 a 24,00. Martes cerrado)

11. CERVECERÍA INTERNACIONAL LAGER
Compás de Santo Domingo, 11 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)

12. EL PALETO
Mata, 4 (De 12,00 a 15,30 y de 20,00 a 24,00)

13. LA CALLE
Mata, 4 (De 12,00 a 16,00 y de 19,00 a 24,00. Lunes cerrado)

14. BAR TRAGALDABAS
Mata, 4 (de 19,00 a 24:30)

15. VENTA LOS ARCOS
Delicias, 2 (De 11,00 a 15,30 y de 19,00 a 24,00. Cerrado domingo)

16. LOS FOGONES DE JUAN
Mata, 17 (De 12,00 a 17,00 y de 20,00 a 24:00. De Domingo a Miércoles tardes cerrado)

17. RESTAURANTE CASTILLA
Mata, 6 (De 11,30 a 16,00 y de 20,00 a 24,00. Lunes cerrado)

18. IRISH HUNTER
Torreón del Alcázar, 13 (De 12,30 a 24,00. Lunes cerrado)

19. MESÓN EL DOBLÓN
Torreón del Alcázar, 9 (De 11,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00. Lunes cerrado)

20. EL TORREÓN
Torreón del Alcázar, 7 (De 11,30 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)

21. FREIDURIA TORREMAR
Palma, 9 (De 11,30 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)

22. EL TROKANTO
Palma, 9 (De 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 24,00. Domingo cerrado)

23. TROTAMUNDOS
Palma, 5 (De 12,30 a 15,30 y de 20,00 a 23,00)

24. CERVECERÍA ÑAM ÑAM BOCADITOS
Plaza San Francisco, 3 (De 12,00 a 24,00. Lunes y martes cerrado de 16,30 a 19,00)

25. EL RINCÓN DE INÉS
Montesa, 3 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 23,00. Cerrado domingos y lunes por la tarde)

26. YANTAR CAFÉ
Montesa, 3 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00. Cerrado domingos)

27. GASTRO TABERNA ARROCERÍA PORTONOVO
Tinte, 1 (De 13,30 a 15,30 y de 20,30 a 22,30. Cerrado Domingo noche)

28. HOTEL SANTA CECILIA
Tinte, 3 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)

29. LA MARIMORENA
Ramírez de Arellano, 2 (De 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 23,00. Cerrado domingo)

30. MIAMI GASTRO
Avda. Rey Santo, 3 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)

31. CERVECERÍA CRUZ BLANCA I
Tinte, 19 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00. Cerrado domingo)

32. HOTEL NH
Alarcos, 25 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00. Cerrado domingo tarde)

33. LA PÉRGOLA
Parque de Gasset, s/n (De 12,00 a 15,30. Cerrado lunes)

34. LOS MIGUELES
Avenida Reyes Católicas, 9 (De 13,00 a 16,00 y de 19,00 a 23,00)

35. LOS ALISOS
Avda. Descubrimiento de América, 33. De 13,00 a 16,00 y de 19,00 a 23,00)

36. EL RINCÓN DE CERVANTES (HOTEL GUADIANA)
Guadiana, 36 (De 11,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado domingo tarde)

37. HORÓSCOPO BAR
Morería, 23 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado domingo)

38. BAR MOLINA
Morería, 7 (De 13,30 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cerrado lunes)

39. LA FRASCA
Morería, 1 (De 12,00 a 15,30 y de 20,00 a 23,00)

40. EL PORTALÓN DE LA CASONA
Plaza Mayor, 9 (De 11,30 a 16,30 y de 18,30 a 24,00)

41. MESÓN EL VENTERO
Plaza Mayor, 8 (De 13,30 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado Domingo 19 por la tarde)

42. BAR RESTAURANTE ESPAÑA
Plaza del Pilar, 9 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado domingos)

43. LA VINOTECA
Hernán Pérez del Pulgar, 3 (De 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 24,00. Domingo tarde cerrado)

44. BODEGAS GALIANA
Hernán Pérez del Pulgar, 2 (De 13,30 a 15,00 y de 20,30 a 22,30. Domingo tarde cerrado)

45. TABERNA CASA DEL VOLAPIÉ
Hernán Pérez del Pulgar, 2 (De 12,00 a 16 y de 20:00 a 24,00)

46. CASA PITOÑI
Pje. Dulcinea del Toboso, 2 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00. Lunes cerrado)

47. LA ESCENA (SALA ZAHORA)
Hernán Pérez del Pulgar, 6 (De 12,30 a 16:30 y de 20,00 a 23,00)

48. TABERNA DE PATA NEGRA
Rda. De Granada, 11 (De 13,00 a 15,00 y de 20,30 a 22,30. Domingo cerrado)

49. CERVECERÍA CRUZ BLANCA II
Lagunas de Ruidera, 8 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00)

50. BISTRO
Avda. Tablas de Daimiel, 25. (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a22,00. Lunes cerrado)

51. EL BARRIO
Pº Carlos Eraña, 4 (De 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado Lunes tarde)

Tapearte
CIUDAD REAL
DEL 10 AL 19 DE OCTUBRE

Tapearte
CIUDAD REAL
2014

ORGANIZAN:

COLABORAN:

01. MESÓN OCTAVIO
Severo Ochoa, 6
Nombre de la tapa: La Caza y el Sushi
Maridaje: Tempranillo Carbenet Sauvignon 50.50. Bodega Pago del Vicario

02. HOTEL CUMBRIA
Ctra. Toledo, 26
Nombre de la tapa: Hamburguesa de calamar con pimiento confitado y salsa de X.O

03. 13 TAPAS
Plaza de España, 3
Nombre de la tapa: El guerrero Nº 13

04. EL RINCÓN DE LA MANCHA
Toledo, 41
Nombre de la tapa: Pescado con salsa blanca, verduritas y reducción de vino blanco

05. CERVECERÍA DALLAS
Hervás y Buendía, 3
Nombre de la tapa: Ratatouille de berenjena, con bacon, langostinos y queso

06. CAFÉ DEL ARTE
Lirio, 41.- Bajo 3
Nombre de la tapa: Calabacín relleno de crema de queso con jamón

07. EL ESTUDIANTE
Inmaculada Concepción, esquina Rda. Calatrava
Nombre de la tapa: Hojaldre de pollo al Roquefort con champiñón gratinado al vinagre de frambuesa

08. RESTAURANTE LA CALETA
Callejón de los Huertos, 3
Nombre de la tapa: Chipirón relleno sobre isolate de patata confitada

09. EL QUIJOTE
Paloma, 2
Nombre de la tapa: Blini con guacamole, sucedáneo de caviar y coulies de pimiento rojo

10. LA TUNANTA
Mata, 9
Nombre de la tapa: Brocheta de melocotón y gambas, con vinagreta de piquillo

11. CERVECERÍA INTERNACIONAL LAGER
Compás de Santo Domingo, 11
Nombre de la tapa: Tosta de la montaña

12. EL PALETO
Mata, 4
Nombre de la tapa: Tostada de solomillo al horno a las finas hierbas con cebolla caramelizada

13. LA CALLE
Mata, 4
Nombre de la tapa: Croqueta de rabo de toro con salsa Chandetroit y confitada de cebolla

14. BAR TRAGALDABAS
Mata, 4
Nombre de la tapa: Tosta salada de sobrasada mallorquina con chuthey de piña y virutas de ibérico
Maridaje: Raices tinto crianza. Bodegas Fernando Castro

15. VENTA LOS ARCOS
Delicias, 2
Nombre de la tapa: Brocheta de pescado con piña
Maridaje: Señorío de Guadianeja Macabe. Bodega Vinícola de Castilla

16. LOS FOGONES DE JUAN
Mata, 17
Nombre de la tapa: El cochino voló sobre el nido del cuco (TAPA APTA PARA CELIACOS BAJO DEMANDA)
Maridaje: Señorío de Guadianeja Pétit Verdot. Bodega Vinícola de Castilla

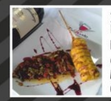
17. RESTAURANTE CASTILLA
Mata, 6
Nombre de la tapa: Hojaldrito de merluza al horno con verduras
Maridaje: Viña Cuerva Airén. Bodegas Naranjo

18. IRISH HUNTER
Torreón del Alcázar, 13
Nombre de la tapa: Brocheta con aromas de Guinness

19. MESÓN EL DOBLÓN
Torreón del Alcázar, 9
Nombre de la tapa: Paté de pimiento de piquillo y queso manchego sobre salmorejo de calabacín y manzana

20. EL TORREÓN
Torreón del Alcázar, 7
Nombre de la tapa: Vieira rellena de mar y huerta
Maridaje: Señorío de Guadianeja Verdejo. Bodegas Vinícola de Castilla

21. FREIDURÍA TORREMAR
Palma, 9
Nombre de la tapa: Croqueta de carabinero
Maridaje: Señorío de Guadianeja Rosado. Bodegas Vinícola de Castilla



22. EL TROCANTO
Palma, 9
Nombre de la tapa: Circo de colores con secreto de piruleta crujiente
Maridaje: Señorío de Guadianeja Syrah. Bodegas Vinícola de Castilla

23. TROTAMUNDOS
Palma, 5
Nombre de la tapa: Tosta de solomillo con foie y ralladura de aguacate

24. CERVECERÍA ÑAM ÑAM BOCADITOS
Plaza de San Francisco, 3
Nombre de la tapa: Bocadito de láminas de ternera, con piquillo, mermelada de pimiento asado y queso brie

25. EL RINCÓN DE INÉS
Montesa, 3
Nombre de la tapa: Tulipa de carrillada ibérica con queso de cabra y mousse de perdiz

26. YANTAR CAFÉ
Montesa, 3
Nombre de la tapa: Mousse de asadillo con huevo de codorniz y arena de perejil
(TAPA APTA PARA CELIACOS BAJO DEMANADA)

27. GASTRO TABERNA ARROCERÍA PORTONOVO
Tinte, 1
Nombre de la tapa: Caldero murciano en verde, lomito de mero y all oli de coco
Maridaje: Señorío de Guadianeja Verdejo. Bodegas Vinícola de Castilla

28. HOTEL SANTA CECILIA
Tinte, 3
Nombre de la tapa: Hamburguesa rellena de queso con láminas de tocino ibérico y crujiente de cebolla
Maridaje: Viña Cuerva Tempranillo-Syrah. Bodegas Naranjo

29. LA MARIMORENA
Ramírez de Arellano, 2
Nombre de la tapa: Timbolito de ocho patas

30. MIAMI GASTRO
Avda. Rey Santo, 3
Nombre de la tapa: Pita de crujiente de langostinos con aguacates y sriracha
Maridaje: Señorío de Guadianeja Macabeo. Bodegas Vinícola de Castilla

31. CERVECERÍA CRUZ BLANCA 1
Tinte, 19
Nombre de la tapa: El secreto de las migas

32. HOTEL NH
Alarcos, 25
Nombre de la tapa: Hojaldre relleno de manitas de cerdo ibérico sobre cama de patatas poja, salteadas con licor de bellota
Maridaje: Viña Cuerva Crianza. Bodegas Naranjo

33. LA PÉRGOLA
Parque de Gasset, s/n
Nombre de la tapa: Canelón mar y montaña (TAPA APTA PARA CELIACOS BAJO DEMANDA)

34. LOS MIGUELES
Avda. Reyes Católicos, 9
Nombre de la tapa: Trenza de solomillo ibérico a la miel y limón sobre frutos secos caramelizados y puerro crujiente
Maridaje: Viña Cuerva Crianza. Bodegas Naranjo

35. LOS ALISOS
Avda. Descubrimiento de América, 33
Nombre de la tapa: Enjambre de quesos con arandanos

36. EL RINCÓN DE CERVANTES, del Hotel Guadiana
Guadiana, 36
Nombre de la tapa: Talo de gambas con setas y extracto de marisco

37. HORÓSCOPO BAR
Morería, 23
Nombre de la tapa: Milhoja de atún macerado

38. BAR MOLINA
Morería, 7
Nombre de la tapa: Lomito de atún a la hortelana con crema de piquillo
Maridaje: Viña Cuerva Airén. Bodegas Naranjo

39. LA FRASCA
Morería, 1
Nombre de la tapa: Velero de lomo con salsa a la pimienta y pimiento de piquillo
Maridaje: Viña Cuerva Airén. Bodegas Naranjo

40. EL PORTALÓN DE LA CASONA
Plaza Mayor, 9
Nombre de la tapa: Vieira de frutos del mar

41. MESÓN EL VENTERO
Plaza Mayor, 8
Nombre de la tapa: "Pacas"
Maridaje: Viña Cuerva Crianza. Bodegas Naranjo

42. BAR RESTAURANTE ESPAÑA
Plaza del Pilar, 9
Nombre de la tapa: Hamburguesa de buey con foie y toque manchego
Maridaje: Señorío de Guadianeja Reserva. Bodegas Vinícola de Castilla

43. LA VINOTECA
Hernán Pérez del Pulgar, 3
Nombre de la tapa: Milhoja de salmón con salsa de hinojo al aroma de eneldo

44. BODEGAS GALIANA
Hernán Pérez del Pulgar, 2
Nombre de la tapa: Solomillo ibérico al Oporto sobre cama de patata crujiente
Maridaje: Viña Cuerva Roble. Bodegas Naranjo

45. TABERNA CASA DEL VOLAPIÉ
Hernán Pérez del Pulgar, 2
Nombre de la tapa: Secreto de la huerta

46. CASA PITOÑI
Pje. Dulcinea del Toboso, 2
Nombre de la tapa: Coca de boquerones en vinagre y tartar de aguacate

47. LA ESCENA (SALA ZAHORA)
Hernán Pérez del Pulgar, 6
Nombre de la tapa: Profiterol de bacalao acompañado de ensalada Magestic
Maridaje: Lahar de Calatrava. Moscatel de Alejandría y Macabeo. Bodegas Naranjo

48. TABERNA DE PATA NEGRA
Rda. De Granada, 11
Nombre de la tapa: Lomito de bacalao sobre tortija de vizcayna

49.CERVECERÍA CRUZ BLANCA II
Lagunas de Ruidera, 8
Nombre de la tapa: Crujiente de panceta con escabeche de manzana y helado de pimiento verde

50. BISTRO
Avda. Tablas de Daimiel, 25
Nombre de la tapa: Solomillo hojaldrado con chutney de melón

51. EL BARRIO
Pº Carlos Eraña, 4
Nombre de la tapa: Solomillo ibérico macerado con bacon y queso en salsa de verduras y sésamo al Pedro Ximénez
Maridaje: Señorío de Guadianeja Crianza. Bodegas Vinícola de Castilla

Originalidad
Valor Culinario
Atención Recibida
Maridaje

DEL 10 AL 19 DE OCTUBRE

El septimo concurso de tapas es una iniciativa del Ayuntamiento de Ciudad Real a través del IMPEFE, la Oficina Municipal de Turismo y la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo.

Bases

Para participar en este concurso se deberá aportar la valoración y sellos de al menos 7 establecimientos, puntuando de 0 a 10 cada una de las categorías: Originalidad, valor culinario, atención recibida y en su caso Maridaje.

Estos votos servirán para designar el premio a la mejor tapa otorgada por el público. El resto de los premios (Mejor tapa, con tres categorías, mejor tapa maridada, tapa más original, tapa con mayor valor culinario, mejor atención recibida, tapa más creativa, otorgado por Coca Cola, y mejor tapa apta para celíacos) serán elegidos por un jurado profesional elegido especialmente para esta VII Edición de Tapearte Ciudad Real 2014.

Recogida de votos exclusivamente en la Oficina Municipal de Turismo (Plaza Mayor, 1), desde el 10 al 24 de octubre en el siguiente horario: de 10.00 a 14.00 y de 17.00 a 19.00 horas (cerrado lunes y domingos por la tarde).

Premios

- Para todos los folletos con valoración y 7 sellos:
  - Regalo directo de Coca Cola (hasta fin de existencias) al depositar el voto.
  - Participación en el sorteo de importantes premios.
- Sorteo especial para los que participen con valoración y sellos de al menos 20 establecimientos.

Precio: 2,50 € TAPA y CONSUMICIÓN
(vino, agua, cualquier refresco o cerveza)

Nombre:

Dirección :

E-mail:

Teléfono:

En cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal le informamos de que sus datos personales no serán guardadas en ningun fichero y sólo se utilizarán los de los seleccionados en el concurso para contactar con ellos. El nombre de los ganadores se publicará en prensa. Los datos serán destruidos una vez recogido el premio.