

**01. HOTEL CUMBRIA**  
Carretera Toledo, 26  
**Nombre de la tapa:** Pincho de longosino, calabacín y bacon con leche de coco y curry verde  
**Maridaje:** Esencia. Verdejo - Vino Tierra de Castilla

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**02. EL RINCÓN DE LA MANCHA**  
Toledo, 41  
**Nombre de la tapa:** Tosta de Ciervo  
**Maridaje:** Blanco (Finca Marisánchez Chardonnay-Bodegas Real), Tinto (Vega Ibor-Bodegas Real)

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**03. CERVECERÍA DALLAS**  
Hervás y Buendía, 3.  
**Nombre de la tapa:** Menchu

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**04. LA CABINA**  
Elisa Cendrerros, 18  
**Nombre de la tapa:** Albóndiga de rabo de toto con salsa española

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**05. TAPERÍA GASTRO SUR**  
Calatrava, 19  
**Nombre de la tapa:** Solomillo encastrado en queso de cabra sobre reducción de patatas a lo pobre (TAPA APTA PARA CELIACOS BAJO DEMANDA)  
**Maridaje:** Moraita tinto o verdejo - Bodegas Moraita

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**06. CAFÉ DEL ARTE**  
Lirio, 41.- Bajo 3  
**Nombre de la tapa:** El Secreto está en el Arte (pincho de secreto sobre tosta de mousse de oca, con mermelada de higos)

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**07. RESTAURANTE LA CALETA**  
Callejón de los Huertos, 3  
**Nombre de la tapa:** Timbal de arroz negro con alioli y frutos del mar

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**08. GURIDI**  
Libertad, 6  
**Nombre de la tapa:** Fandango

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**09. LA ESQUINA DE HIERBABUENA**  
Libertad, 8  
**Nombre de la tapa:** Cóctel de bacalao manchego (Crujiente de bacalao al romero con textura de verdura y semillas de azafrán)  
**Maridaje:** Recato, Sauvignon Blanc. Bodegas Lahoz

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**10. BAR MEMPHIS**  
Conde de la Cañada, 3  
**Nombre de la tapa:** Memphis (Tira de lomo de cerdo gratinado con productos de la huerta)  
**Maridaje:** Viña Cuerva Crianza 2009. Bodegas Naranja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**11. EL BAR DE MI PAPÁ**  
Libertad, 12  
**Nombre de la tapa:** Endivia de gornacha y lupulo, y gambón con ibérico

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**12. CERVECERIA INTERNACIONAL LAGER**  
Compás de Santo Domingo, 11  
**Nombre de la tapa:** Caramelo de solomillo blaseado con reducción de Oporto

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**13. LA CALLE**  
Mata, 4  
**Nombre de la tapa:** Brocheta de gambas con salsa de mostaza dulce sobre cebolla crujiente, acompañado de un chupito de pimiento de piquillo y queso

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**14. BAR TRAGALDABAS**  
Mata, 4  
**Nombre de la tapa:** Entretelas de ibérico sobre crema de calabaza avainillada

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**15. VENTA LOS ARCOS**  
Delicias, 2  
**Nombre de la tapa:** Brocheta de champiñones relleno de delicias de mar y tierra

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**16. LOS FOGONES DE JUAN**  
Mata, 17  
**Nombre de la tapa:** Solomillo con hojaldre y salsa de frutos del bosque  
**Maridaje:** Allozo. Bodegas Centro Españolas

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**17. IRISH HUNTER**  
Torreón del Alcázar, 13  
**Nombre de la tapa:** La escobita de la bruja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**18. EL TORREON**  
Torreón del Alcázar, 7  
**Nombre de la tapa:** Omelette Miró

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**19. FREIDURIA TORREMAR**  
Palma, 9  
**Nombre de la tapa:** Brocheta otoñal

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**20. ASADOR TABERNA DUARTE**  
Juan Caba, 2  
**Nombre de la tapa:** Mar Alto (Puré de garbanzos con espinacas salteadas, cebolla, pimientos, huevo y bacalao)

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**21. GASTRO TABERNA ARROCCERÍA PORTONOVO**  
Tinte, 1  
**Nombre de la tapa:** Arroz con habitas tiernas, cebolla confitada y crujiente de bellota  
**Maridaje:** Viña Orce 2011-Rosado Merlot (D.O. La Mancha)

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**22. HOTEL SANTA CECILIA**  
Tinte, 3  
**Nombre de la tapa:** Mini tosta campestre con lascas de atún

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**23. MIAMI GASTRO**  
Avenida Rey Santo, 3  
**Nombre de la tapa:** Parmentier de sepia  
**Maridaje:** Señorío de Guadianeja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**24. LA TABERNA DE VINALIA**  
Plaza de la Provincia, 2  
**Nombre de la tapa:** Brocheta de berenjena con queso chaumes  
**Maridaje:** Penta. Bodega Pago del Vicario

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**25. CERVECERÍA CRUZ BLANCA I**  
Tinte, 17  
**Nombre de la tapa:** Carrillada al aroma de vainilla y espuma de patatas al azafrán y trufa  
**Maridaje:** Mureda

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**26. MESÓN CASTILLO**  
Alarcos, 30  
**Nombre de la tapa:** Espada y Escudo de Castilla La Mancha

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**27. RESTAURANTE LA PÉRGOLA**  
Parque de Gasset, s/n  
**Nombre de la tapa:** Pergolesa

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**28. LOS ALISOS**  
Avda. Descubrimiento de América, 33  
**Nombre de la tapa:** Brocheta de carrillada en salsa con jamón crujiente y frutos secos del bosque caramelizados

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**29. EL RINCÓN DE CERVANTES (HOTEL GUADIANA)**  
Guadiana, 36  
**Nombre de la tapa:** Caramelo de carrillada ibérica con setas y mango  
**Maridaje:** Finca La Antigua Reserva

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**30. CASA VALERIO**  
Reyes, 25  
**Nombre de la tapa:** Tarta de atún con endivia

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**31. BAR EL PICOTEO**  
Azucena, 24  
**Nombre de la tapa:** Bacalao confitado sobre plancha de patatas

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**32. CASA DE COMIDAS EL ALMIREZ**  
Borja, 4  
**Nombre de la tapa:** Lunares (Patata confitada a las tres salsas)

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**33. LA FRASCA**  
Morera, 1  
**Nombre de la tapa:** Bacalao a la española  
**Maridaje:** Viña Cuerva blanca. Bodegas Naranja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**34. EL PORTALÓN**  
Plaza Mayor, 9  
**Nombre de la tapa:** Pastel de berenjena con crujiente de puerro y coulis de tomate

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**35. MESON EL VENTERO**  
Plaza Mayor, 8  
**Nombre de la tapa:** Timbal de patatas, secreto y algo más

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**36. LA BODEGUILLA**  
Plaza Mayor, 2  
**Nombre de la tapa:** Cazuela de palmitos con gambas y tostas

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**37. LA VINOTECA**  
Herán Pérez del Pulgar, 3  
**Nombre de la tapa:** Twister de dátil y crema de queso con salsa de frambuesa

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**38. BODEGAS GALIANA**  
Hernán Pérez del Pulgar, 2  
**Nombre de la tapa:** Montadito de solomillo ibérico a la pimienta

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**39. LA ESCENA (SALA ZAHORA)**  
Hernán Pérez del Pulgar, 6  
**Nombre de la tapa:** Tonquitos de rabo con jugo de nuestra tierra, sobre parmentier de patata

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**40. CAFÉ Y PINCHOS**  
Ciruela, 31  
**Nombre de la tapa:** Fruto de Neptuno

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**41. CERVECERÍA CRUZ BLANCA II**  
Lagunas de Ruidera, 8  
**Nombre de la tapa:** Timbal de manitas de cerdo a las tres cremas  
**Maridaje:** Córcovo. Bodega J.A. Megía e Hijos

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**42. LOS MERINO**  
Residencial Ronda, 11  
**Nombre de la tapa:** Solomillo de cerdo al vino tinto con uvvas pasas

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**43. EL BARRIO**  
Pº Carlos Eraña, 4  
**Nombre de la tapa:** Longosinos rellenos de caramelo de cebolla sobre hojaldre  
**Maridaje:** Moraita Verdejo

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje



El sexto 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 y T. Celiacos.  
Estos votos servirán para premiar a los bares participantes en las siguientes modalidades: Mejor Tapa (premio en 3 categorías), Mejor Tapa Maridada y Mejor Tapa apta para celiacos.  
Recogida de votos exclusivamente en la Oficina Municipal de Turismo (Plaza Mayor, 1), desde el 8 al 21 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 20 establecimientos.

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

**Nombre:**

**Dirección :**

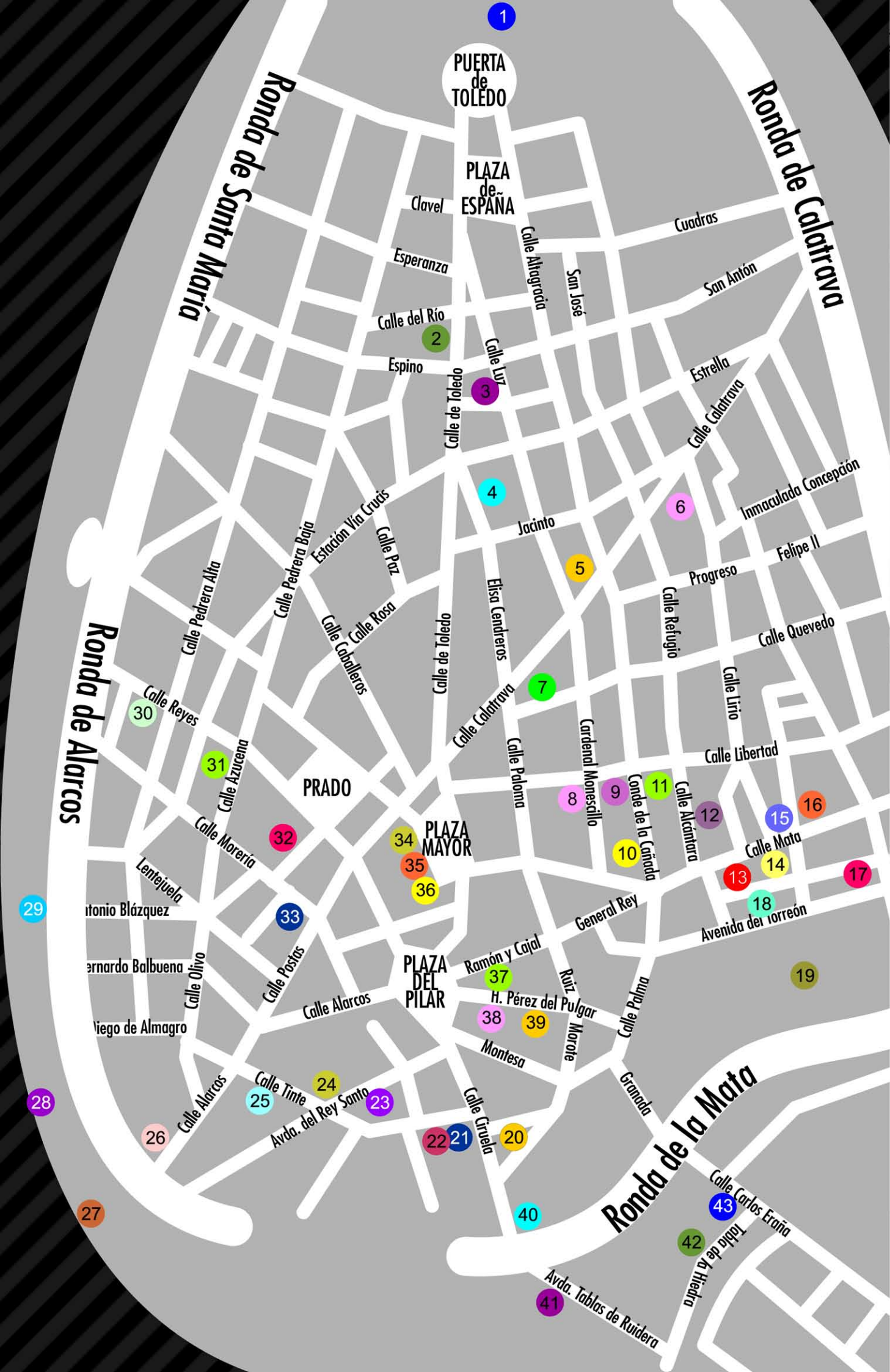
**E-mail:**

**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 guardados en ningún 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.

# Ruta Tapearte

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> HOTEL CUMBRIA<br>Ctra. Toledo, 26 (De 11,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado domingo por la tarde)             | <b>23</b> MIAMI GASTRO<br>Avda. Rey Santo, 3 (De 11,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00)                        |
| <b>2</b> EL RINCÓN DE LA MANCHA<br>Toledo, 41 (De 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 24,00. Lunes Cerrado)                         | <b>24</b> LA TABERNA DE VINALIA<br>Pza.de la Provincia, 2 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00)           |
| <b>3</b> CERVECERÍA DALLAS<br>Hervás y Buendía, 3 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)                                    | <b>25</b> CERVECERÍA CRUZ BLANCA I<br>Tinte, 17 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,30)                     |
| <b>4</b> LA CABINA<br>Elisa Cendreras, 18 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00. Lunes cerrado)                             | <b>26</b> MESÓN CASTILLO<br>Alarcos, 30 (De 09,00 a 00,30)  |
| <b>5</b> TAPERÍA GASTRO SUR<br>Calatrava, 19 (De 11,00 a 15,30 y 20,00 a 24,00. Domingo por la mañana cerrado)             | <b>27</b> RESTAURANTE LA PÉRGOLA<br>Parque de Gasset, s/n (De 13,00 a 16,00)                              |
| <b>6</b> CAFÉ DEL ARTE<br>Lirio, 41.- Bajo 3 (De 12,30 a 15,30 y de 20,00 a 23,15. Viernes y Sábado hasta las 24,00 horas) | <b>28</b> LOS ALISOS<br>Avda. Descubrimiento de América, 33 (De 13,00 a 16,00 y de 19,00 a 23,00)         |
| <b>7</b> RESTAURANTE LA CALETA<br>Callejón de los Huertos, 3 (De 12,00 a 16,30 y de 20,00 a 24,00)                         | <b>29</b> EL RINCÓN DE CERVANTES (HOTEL GUADIANA)<br>Guadiana, 36 (De 11,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)   |
| <b>8</b> GURIDI<br>Libertad, 6 (De 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 22,00. Cerrado Domingo)                                      | <b>30</b> CASA VALERIO<br>Reyes, 25 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00)                                 |
| <b>9</b> LA ESQUINA DE HIERBABUENA<br>Libertad, 8 (De 12,30 a 16,00 y de 20,00 a 23,30)                                    | <b>31</b> BAR EL PICOTEO<br>Calle Azucena, 24 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00 Lunes cerrado)         |
| <b>10</b> BAR MEMPHIS<br>Conde de la Cañada, 3 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00)                                       | <b>32</b> CASA DE COMIDAS EL ALMIREZ<br>Borja,4. (De 12,30 a 16,00 horas. Domingo cerrado)                |
| <b>11</b> EL BAR DE MI PAPÁ<br>Libertad, 12 (De 11,00 a 15,30 y de 19,00 a 23,00)  | <b>33</b> LA FRASCA<br>Morería, 1 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00)                                   |
| <b>12</b> CERVECERIA INTERNACIONAL LAGER<br>Campós de Santo Domingo, 11 (De 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,30 horas)        | <b>34</b> EL PORTALÓN<br>Plaza Mayor, 9 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00)                             |
| <b>13</b> LA CALLE<br>Mata, 4 (De 11,00 a 16,00 y de 19,00 a 24,00)  | <b>35</b> MESÓN EL VENTERO<br>Plaza Mayor, 8 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado Domingo tarde) |
| <b>14</b> BAR TRAGALDABAS<br>Mata, 4 (De 19,00 a 01,00. Cerrado Domingo)   | <b>36</b> LA BODEGUILLA<br>Plaza Mayor, 2 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 22,00)                           |
| <b>15</b> VENTA LOS ARCOS<br>Delicias, 2 (De 13,30 a 15,30 y de 20,00 a 22,00)   | <b>37</b> LA VINOTECA<br>Hernán Pérez del Pulgar, 3 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00)                 |
| <b>16</b> LOS FOGONES DE JUAN<br>Mata, 17 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30. Cerrado domingo por la tarde)              | <b>38</b> BODEGAS GALIANA<br>Hernán Pérez del Pulgar, 2 (De 13,00 a 15,00 y de 20,30 a 22,30)             |
| <b>17</b> IRISH HUNTER<br>Torreón del Alcázar, 13 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Lunes cerrado)                     | <b>39</b> LA ESCENA (SALA ZAHORA)<br>Hernán Pérez del Pulgar, 6 (De 12,00 a 24,00)                        |
| <b>18</b> EL TORREÓN<br>Torreón del Alcázar, 7 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)                                       | <b>40</b> CAFÉ Y PINCHOS<br>Ciruelo, 31 (De 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 22,30)                             |
| <b>19</b> FREIDURIA TORREMAR<br>Palma, 9 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)   | <b>41</b> CERVECERÍA CRUZ BLANCA II<br>Lagunas de Ruidera, 8 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,30)        |
| <b>20</b> ASADOR TABERNA DUARTE<br>Juan Cabo, 2 (De 13,00 a 24,00. Lunes cerrado)  | <b>42</b> LOS MERINO<br>Residencial Ronda, 11 (De 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 23,00)                       |
| <b>21</b> GASTRO TABERNA ARROCEERÍA PORTONOVO<br>Tinte, 1 (De 12,00 a 16,30 y de 20,00 a 23,30. Cerrado Domingo noche)     | <b>43</b> EL BARRIO<br>Pº Carlos Eranio, 4 (De 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 23,00)                          |
| <b>22</b> HOTEL SANTA CECILIA<br>Tinte, 3 (De 12,00 a 15,30 y de 20,00 a 23,00)  |   |



## Tapearte

CIUDAD REAL

# Tapearte

CIUDAD REAL

# 2012

ORGANIZAN:

COLABORAN: