

**01. MESÓN OCTAVIO**  
Severo Ochoa, 6

**Nombre de la tapa:** De los Montes de Toledo al Corazón de La Mancha (TAPA APTA PARA CELÍACOS BAJO DEMANDA)

**Maridaje:** Blanco Sauvignon Blanc "Verum". Tinto "Roble Verum". Altos Bodegas

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**12. LA ESQUINA BY CARLOS GARCÍA**  
Libertad, 8

**Nombre de la tapa:** Deconstrucción de carrillada con uva tinta

**Maridaje:** Agora Roble Tempranillo. Bodegas Arúspide

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**23. MESÓN EL DOBLÓN**  
Torreón del Alcázar, 9

**Nombre de la tapa:** Puding de calabaza y bacalao con emulsión de aceite de oliva y queso manchego (TAPA APTA PARA CELÍACOS BAJO DEMANDA)

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**34. LA PÉRGOLA**  
Parque de Gasset, s/n

**Nombre de la tapa:** Tosta de cremoso de Brie (TAPA APTA PARA CELÍACOS BAJO DEMANDA)

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**45. LA VINOTECA**  
Hernán Pérez del Pulgar, 3

**Nombre de la tapa:** Carrillada ibérica con salsa de almendras y crema de higos

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**02. HOTEL CUMBRIA**  
Ctra. Toledo, 26

**Nombre de la tapa:** Boletus, cremoso de yema, molleja y jugo de carne

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**13. EL BAR DE MI PAPÁ**  
Libertad, 12

**Nombre de la tapa:** Flamenquín de calabacín con jamón y queso azul

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**24. EL TORREÓN**  
Torreón del Alcázar, 7

**Nombre de la tapa:** Morcilla de arroz con pimiento de piquillo y queso manchego gratinado, acompañado de salsa verde con reducción de vino de La Mancha

**Maridaje:** Vino Mureda

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**35. LOS ALISOS**  
Avda. Descubrimiento de América, 33

**Nombre de la tapa:** Suprema de merluza al papillot con palomas de langostinos sobre cama de pisto manchego y crujiente de pueros

**Maridaje:** Viña Cuerva blanco. Bodegas Naranja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**46. BODEGAS GALIANA**  
Hernán Pérez del Pulgar, 2

**Nombre de la tapa:** Tosta de bacalao dorado

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**03. TAPERÍA SACHA**  
Toledo, 85, esquina

**Nombre de la tapa:** Barquilla de solomillo con crujiente de almendra (TAPA APTA PARA CELÍACOS BAJO DEMANDA)

**Maridaje:** Viña Cuerva Crianza 2009. Bodegas Naranja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**14. CERVECERIA INTERNACIONAL LAGER**  
Compás de Santo Domingo, 11

**Nombre de la tapa:** Bocados de Realidad

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**25. FREIDURÍA TORREMAR**  
Palma, 9

**Nombre de la tapa:** Encabollado de mar sobre nido de alga de patata

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**36. BAR CERVANTES**  
Goya, 1

**Nombre de la tapa:** Croqueta manchega sobre espuma de chorizo

**Maridaje:** Lahar de Calatrava Tempranillo tinto. Bodegas Naranja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**47. TABERNA CASA DEL VOLAPIÉ**  
Hernán Pérez del Pulgar, 2

**Nombre de la tapa:** Secreto de mar Volapié

**Maridaje:** Moralia Verdejo. Bodegas Moralia

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**04. EL RINCÓN DE LA MANCHA**  
Toledo, 41

**Nombre de la tapa:** Medallón de La Mancha

**Maridaje:** Finca Vieja. Crianza 2009. Señorío de los Llanos

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**15. CAFÉ TABERNA LA TUNANTA**  
Mata, 9

**Nombre de la tapa:** Piruleta de solomillo al Pedro Ximénez con papas arrugas y mojo picón

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**26. LOUNGE BAR TROTAMUNDOS**  
Palma, 5

**Nombre de la tapa:** Un trocito de África (carne de gacela)

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**37. EL RINCÓN DE CERVANTES, del Hotel Guadiana**  
Guadiana, 36

**Nombre de la tapa:** Flor de pato y mango

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**48. CASA PITOÑI**  
Pje. Dulcinea del Toboso, 2

**Nombre de la tapa:** Sushii de morcilla con helado de pimiento de piquillo

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**05. CERVECERÍA DALLAS**  
Hervás y Buendía, 3

**Nombre de la tapa:** Caprichos de Omar

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**16. EL PALETO**  
Mata, 4

**Nombre de la tapa:** Champiñón gratinado, relleno de marisco sobre tosta de tapenade

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**27. GASTRO TABERNA ARROCIERÍA PORTONOVO**  
Tinte, 1

**Nombre de la tapa:** Montadito Andalucía (patatillas en alioli de pimiento, calamarcito crujiente y gambita blanca)

**Maridaje:** Espumoso Cantares Rosado. Vinicola de Castilla

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**38. CASA VALERIO**  
Reyes, 25

**Nombre de la tapa:** Hojaldre relleno de gambas y bacon, con un toque piña y queso parmesano

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**49. LA ESCENA (SALA ZAHORA)**  
Hernán Pérez del Pulgar, 6

**Nombre de la tapa:** Queso con canónigos, con feja de sésamo, brotes y arándanos

**Maridaje:** Lahar de Calatrava. Moscatel de Alejandria y Macabeo. Bodegas Naranja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**06. DOÑA TOSTA**  
Calatrava, 19

**Nombre de la tapa:** Tosta de parmentier de patata con queso brie, lomo mechado y mermelada de pétalos de violeta (TAPA APTA PARA CELÍACOS BAJO DEMANDA)

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**17. LA CALLE**  
Mata, 4

**Nombre de la tapa:** Explosión en tu boca

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**28. HOTEL SANTA CECILIA**  
Tinte, 3

**Nombre de la tapa:** Piruleta de solomillo sobre hojaldre con piquillo caramelizado

**Maridaje:** Viña Cuerva tinto. Bodegas Naranja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**39. HORÓSCOPO BAR**  
Morera, 21

**Nombre de la tapa:** Medallón crujiente de manitas, shi-takes y provolone con salsa de frutos rojos

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**50. TABERNA DE PATA NEGRA**  
Rda. De Granada, 11

**Nombre de la tapa:** Deditos de rabo de toro con teja de queso y chocolate

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**07. CAFÉ DEL ARTE**  
Lirio, 41.- Bajo 3

**Nombre de la tapa:** Brocheta Marinera

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**18. BAR TRAGALDABAS**  
Mata, 4

**Nombre de la tapa:** Tropezones de solomillo ibérico al cava con virutas de pasas al moscatel

**Maridaje:** Viña Cuerva Crianza. Bodegas Naranja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**29. LA MARIMORENA**  
Ramírez de Arellano, 2

**Nombre de la tapa:** Carpaccio de mar

**Maridaje:** Lahar de Calatrava. Bodegas Naranja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**40. LA FRASCA**  
Morera, 1

**Nombre de la tapa:** Rollito de la Frasca

**Maridaje:** Viña Cuerva Macabeo. Bodegas Naranja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**51. CERVECERÍA CRUZ BLANCA II**  
Lagunas de Ruidera, 8

**Nombre de la tapa:** Malletito de presa ibérica con lascos de queso y vinagreta de tomate frito

**Maridaje:** Vino Mureda

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**08. GÜLLÜ CERVECERÍA-CAFETERÍA**  
Lirio esquina Quevedo, 6

**Nombre de la tapa:** Chipirón con habitas y crujiente de arroz negro

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**19. VENTA LOS ARCOS**  
Delicias, 2

**Nombre de la tapa:** Sonrisa de chipirón

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**30. MIAMI GASTRO**  
Avda. Rey Santo, 3

**Nombre de la tapa:** Pan-Z

**Maridaje:** Blanco o tinto de Bodegas Vinicola de Castilla

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**41. EL PORTALÓN DE LA CASONA**  
Plaza Mayor, 9

**Nombre de la tapa:** Recuerdos Ibéricos

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**52. BISTRO**  
Avda. Tablas de Daimiel

**Nombre de la tapa:** Hamburguesa Criolla

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**09. RESTAURANTE LA CALETA**  
Callejón de los Huertos, 3

**Nombre de la tapa:** Carrillada en fajita con salsa de setas

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**20. LOS FOGONES DE JUAN**  
Mata, 17

**Nombre de la tapa:** Hay un gnomo en mi plato (TAPA APTA PARA CELÍACOS BAJO DEMANDA)

**Maridaje:** Ducado de la Guditana (Bodegas Centro Españolas - Tomellosa)

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**31. LA TABERNA DE VINALIA**  
Avda. Rey Santo, 3

**Nombre de la tapa:** Brocheta de langostino en tempura de crujiente de maíz y crema de frutos rojos

**Maridaje:** Montalvo Wilmot Chardonnay. Bodegas Montalvo Wilmot

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**42. MESÓN EL VENTERO**  
Plaza Mayor, 8

**Nombre de la tapa:** Preñaos

**Maridaje:** Viña Cuerva Crianza. Bodegas Naranja

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**53. EL BARRIO**  
Pº Carlos Eraña, 4

**Nombre de la tapa:** Bocadito de merluza y langostino en salsa de cítrico de mango, con chupito de pomelo

**Maridaje:** Verdejo. Bodega Finca la Estacada

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**10. TENTE EN PIE**  
Lanza, 9

**Nombre de la tapa:** Toco de bacalao. Mar y Montaña

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**21. RESTAURANTE CASTILLA**  
Mata, 6

**Nombre de la tapa:** Bricks de quesos con pasas y salsa al Pedro Ximénez

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**32. CERVECERÍA CRUZ BLANCA I**  
Tinte, 17

**Nombre de la tapa:** Solomillo ibérico con tapenade de aceitunas y anchoas con verduritas

**Maridaje:** Vino Mureda

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**43. LA BODEGUILLA**  
Plaza Mayor, 1

**Nombre de la tapa:** Cazuela de ajetes y gambas con pan de chapata

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**54. EL AGUADERO**  
Pº Carlos Eraña, 16

**Nombre de la tapa:** Tosta de salmón marinado con crema de queso, cobertura de anchoa y sésamo negro (TAPA APTA PARA CELÍACOS BAJO DEMANDA)

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**11. GURIDI**  
Libertad, 6

**Nombre de la tapa:** Lagarto, lagarto

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**22. IRISH HUNTER**  
Torreón del Alcázar, 13

**Nombre de la tapa:** Bocadito de salmón marinado sobre tostada con cebolla caramelizada, crema Philadelphia y yogurt

**Maridaje:** Vino Mureda

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida  
 Maridaje

**33. MESÓN CASTILLO**  
Alarcos, 30

**Nombre de la tapa:** Sálvame

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

**44. EL CALLEJÓN**  
Plaza de Cervantes, 4

**Nombre de la tapa:** Hatillo de gachas y asadillo con tierra ibérica y pudín de migas canas

Originalidad  
 Valor Culinario  
 Atención Recibida

# Tapearte

CIUDAD REAL

2013

## DEL 18 AL 27 DE OCTUBRE

El séptimo 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 premiar a los bares participantes en las siguientes modalidades: Mejor Tapa (premio en 3 categorías), Mejor Tapa Maridada, Tapa más original, Tapa con mayor valor culinario y Mejor Atención Recibida  
Existe un premio especial a la Tapa más creativa patrocinado por Coca Cola y otro a la Mejor Tapa apta para celíacos.  
Recogida de votos exclusivamente en la Oficina Municipal de Turismo (Plaza Mayor, 1), desde el 18 al 31 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:**

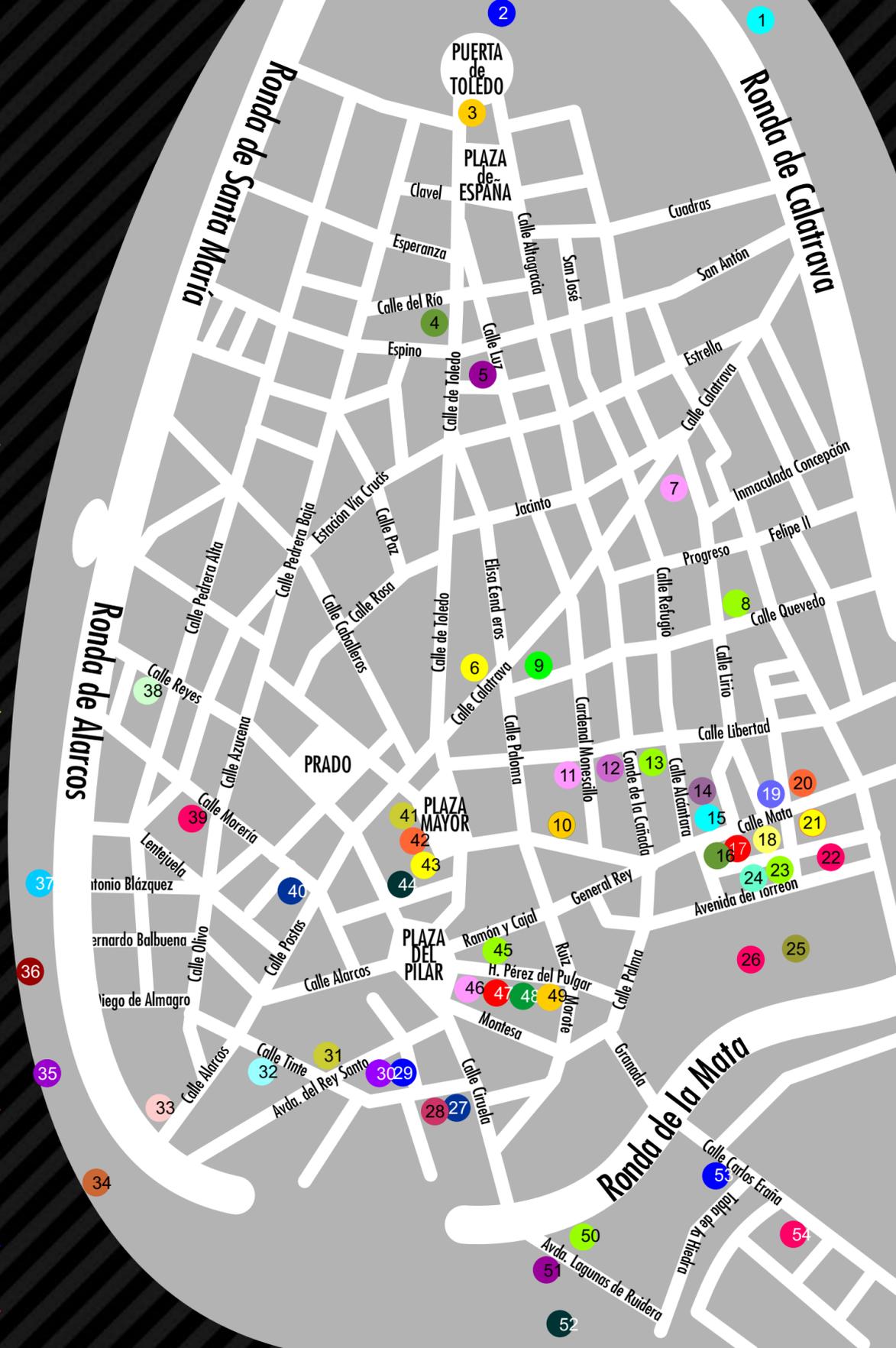
**E-mail:**

**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

- 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 10,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado domingo por la tarde)
- 3 TAPERÍA SACHA**  
Toledo, 85 (De 13,00 a 24,00)
- 4 EL RINCÓN DE LA MANCHA**  
Toledo, 41 (De 11,00 a 16,00 y de 19,00 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 Tarde Cerrado)
- 6 DOÑA TOSTA**  
Calatrava, 19 (De 12,00 a 15,30 y de 20,30 a 23,30. Domingo cerrado)
- 7 CAFÉ DEL ARTE**  
Lirio, 41 - Bajo 3 (De 12,30 a 15,30 y de 20,00 a 23,00)
- 8 GÜLLÜ CERVECERÍA-CAFETERÍA**  
Lirio esquina Quevedo, 6 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30)
- 9 RESTAURANTE LA CALETA**  
Callejón de los Huertos, 3 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00)
- 10 TENTE EN PIE**  
Lanza, 9 (De 12,00 a 16,30 y de 19,30 a 23,30. Domingo cerrado)
- 11 GURIDI**  
Libertad, 6 (De 13,00 a 15,40 y de 20,30 a 23,00)
- 12 LA ESQUINA BY CARLOS GARCÍA**  
Libertad, 8 (De 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 23,00. Lunes Cerrado)
- 13 EL BAR DE MI PAPÁ**  
Libertad, 12 (De 11,30 a 15,00 y de 19,30 a 23,00)
- 14 CERVECERÍA INTERNACIONAL LAGER**  
Campes de Santo Domingo, 11 (De 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,30 horas)
- 15 CAFÉ TABERNA LA TUNANTA**  
Mata, 9 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00. Martes cerrado)
- 16 EL PALETO**  
Mata, 4 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 24,00)
- 17 LA CALLE**  
Mata, 4 (De 12,00 a 16,00 y de 19,00 a 24,00)
- 18 BAR TRAGALDABAS**  
Mata, 4 (De 19,00 a 00,00. Cerrado Domingo)
- 19 VENTA LOS ARCOS**  
Delicias, 2 (De 12,00 a 15,30 y de 20,00 a 24,00)
- 20 LOS FOGONES DE JUAN**  
Mata, 17 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30. Martes cerrado)
- 21 RESTAURANTE CASTILLA**  
Mata, 6 (De 12,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,30. Lunes cerrado)
- 22 IRISH HUNTER**  
Torreón del Alcázar, 13 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)
- 23 MESÓN EL DOBLÓN**  
Torreón del Alcázar, 9 (De 11,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00)
- 24 EL TORREÓN**  
Torreón del Alcázar, 7 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)
- 25 FREIDURIA TORREMAR**  
Palma, 9 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)
- 26 LOUNGE BAR TROTAMUNDOS**  
Palma, 5 (De 12,30 a 15,30 y de 20,00 a 23,00)
- 27 GASTRO TABERNA ARRO CERÍA 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 21,00 a 23,00. Cerrado Domingo noche)
- 29 LA MARIMORENA**  
Ramírez de Arellano, 2 (De 14,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30. Cerrado Domingo)
- 30 MIAMI GASTRO**  
Avda. Rey Santo, 3 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30. Cerrado Domingo)
- 31 LA TABERNA DE VINALIA**  
Pza. de la Provincia, 2 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 23,00)
- 32 CERVECERÍA CRUZ BLANCA I**  
Tinte, 17 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)
- 33 MESÓN CASTILLO**  
Alarcos, 30 (De 09,00 a 23,30)
- 34 RESTAURANTE LA PÉRGOLA**  
Parque de Gasset, s/n (De 13,00 a 15,30)
- 35 LOS ALISOS**  
Avda. Descubrimiento de América, 33 (De 13,00 a 16,00 y de 19,00 a 23,00)
- 36 BAR CERVANTES**  
Goya, 1 (De 12,30 a 15,30 y de 19,30 a 24,00)
- 37 EL RINCÓN DE CERVANTES (HOTEL GUADIANA)**  
Guadiana, 36 (De 10,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado Domingo tarde)
- 38 CASA VALERIO**  
Reyes, 25 (De 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 23,00)
- 39 HORÓSCOPO BAR**  
Moreña, 23 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado Domingo)
- 40 LA FRASCA**  
Moreña, 1 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00)
- 41 EL PORTALÓN DE LA CASONA**  
Plaza Mayor, 9 (De 12,00 a 16,30 y de 18,30 a 23,00)
- 42 MESÓN EL VENTERO**  
Plaza Mayor, 8 (De 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,00)
- 43 LA BODEGUILLA**  
Plaza Mayor, 2 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 22,00)
- 44 EL CALLEJÓN**  
Plaza de Cervantes, 4 (De 12,00 a 16,00 y de 19,00 a 24,00)
- 45 LA VINOTECA**  
Hernán Pérez del Pulgar, 3 (De 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 24,00)
- 46 BODEGAS GALIANA**  
Hernán Pérez del Pulgar, 2 (De 13,30 a 15,00 y de 21,00 a 22,30. Domingo tarde cerrado)
- 47 TABERNA CASA DEL VOLAPIÉ**  
Hernán Pérez del Pulgar, 2 (De 12,00 a 24,00)
- 48 CASA PITOÑI**  
Pje. Dulcinea del Toboso, 2 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00. Lunes cerrado)
- 49 LA ESCENA (SALA ZAHORA)**  
Hernán Pérez del Pulgar, 6 (De 17,00 a 24,00. Lunes cerrado)
- 50 TABERNA DE PATÁ NEGRA**  
Rda. De Granada, 11 (De 13,00 a 15,00 y de 20,30 a 22,30. Domingo cerrado)
- 51 CERVECERÍA CRUZ BLANCA II**  
Lagunas de Ruidera, 8 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00)
- 52 BISTRO**  
Avda. Tablas de Daimiel, 25. (De 12,00 a 15,30 y de 20,00 a 23,30. Lunes cerrado)
- 53 EL BARRIO**  
Pº Carlos Eraña, 4 (De 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 23,00)
- 54 EL AGUADERO**  
Pº Carlos Eraña, 16 (De 14,00 a 16,00 y de 19,00 a 24,00)



## DEL 18 AL 27 DE OCTUBRE

# Tapearte

### CIUDAD REAL

# Tapearte

## CIUDAD REAL

### 2013

**ORGANIZAN:**

**COLABORAN:**