

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 Arúspe

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, cremosa 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: Sushi 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 ARROCERÍA PORTONOVO
Tinte, 1

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

Maridaje: Espumoso Cantares Rosado. Vinícola 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 Vinícola 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) | 19 VENTA LOS ARCOS
Delicias, 2 (De 12,00 a 15,30 y de 20,00 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) |
| 2 HOTEL CUMBRIA
Ctra. Toledo, 26 (De 10,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado domingo por la tarde) | 20 LOS FOGONES DE JUAN
Mata, 17 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30. Martes cerrado) | 38 CASA VALERIO
Reyes, 25 (De 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 23,00) |
| 3 TAPERÍA SACHA
Toledo, 85 (De 13,00 a 24,00) | 21 RESTAURANTE CASTILLA
Mata, 6 (De 12,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,30. Lunes cerrado) | 39 HORÓSCOPO BAR
Moreña, 23 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00. Cerrado Domingo) |
| 4 EL RINCÓN DE LA MANCHA
Toledo, 41 (De 11,00 a 16,00 y de 19,00 a 24,00. Lunes Cerrado) | 22 IRISH HUNTER
Torreón del Alcázar, 13 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00) | 40 LA FRASCA
Moreña, 1 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00) |
| 5 CERVECERÍA DALLAS
Hervás y Buendía, 3 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00. Sábado Tarde Cerrado) | 23 MESÓN EL DOBLÓN
Torreón del Alcázar, 9 (De 11,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00) | 41 EL PORTALÓN DE LA CASONA
Plaza Mayor, 9 (De 12,00 a 16,30 y de 18,30 a 23,00) |
| 6 DOÑA TOSTA
Calatrava, 19 (De 12,00 a 15,30 y de 20,30 a 23,30. Domingo cerrado) | 24 EL TORREÓN
Torreón del Alcázar, 7 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00) | 42 MESÓN EL VENTERO
Plaza Mayor, 8 (De 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,00) |
| 7 CAFÉ DEL ARTE
Lirio, 41 - Bajo 3 (De 12,30 a 15,30 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) | 43 LA BODEGUILLA
Plaza Mayor, 2 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 22,00) |
| 8 GÜLLÜ CERVECERÍA-CAFETERÍA
Lirio esquina Quevedo, 6 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30) | 26 LOUNGE BAR TROTAMUNDOS
Palma, 5 (De 12,30 a 15,30 y de 20,00 a 23,00) | 44 EL CALLEJÓN
Plaza de Cervantes, 4 (De 12,00 a 16,00 y de 19,00 a 24,00) |
| 9 RESTAURANTE LA CALETA
Callejón de los Huertos, 3 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00) | 27 GASTRO TABERNA ARRO CERÍA PORTONOVO
Tinte, 1 (De 13,30 a 15,30 y de 20,30 a 22,30. Cerrado Domingo noche) | 45 LA VINOTECA
Hernán Pérez del Pulgar, 3 (De 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 24,00) |
| 10 TENTE EN PIE
Lanza, 9 (De 12,00 a 16,30 y de 19,30 a 23,30. Domingo cerrado) | 28 HOTEL SANTA CECILIA
Tinte, 3 (De 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. Cerrado Domingo noche) | 46 BODEGAS GALIANA
Hernán Pérez del Pulgar, 2 (De 13,30 a 15,00 y de 21,00 a 22,30. Domingo tarde cerrado) |
| 11 GURIDI
Libertad, 6 (De 13,00 a 15,40 y de 20,30 a 23,00) | 29 LA MARIMORENA
Ramírez de Arellano, 2 (De 14,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30. Cerrado Domingo) | 47 TABERNA CASA DEL VOLAPIÉ
Hernán Pérez del Pulgar, 2 (De 12,00 a 24,00) |
| 12 LA ESQUINA BY CARLOS GARCÍA
Libertad, 8 (De 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 23,00. Lunes Cerrado) | 30 MIAMI GASTRO
Avda. Rey Santo, 3 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30. Cerrado Domingo) | 48 CASA PITOÑI
Pje. Dulcinea del Toboso, 2 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 22,00. Lunes cerrado) |
| 13 EL BAR DE MI PAPÁ
Libertad, 12 (De 11,30 a 15,00 y de 19,30 a 23,00) | 31 LA TABERNA DE VINALIA
Pza. de la Provincia, 2 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 23,00) | 49 LA ESCENA (SALA ZAHORA)
Hernán Pérez del Pulgar, 6 (De 17,00 a 24,00. Lunes cerrado) |
| 14 CERVECERÍA INTERNACIONAL LAGER
Campes de Santo Domingo, 11 (De 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,30 horas) | 32 CERVECERÍA CRUZ BLANCA I
Tinte, 17 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00) | 50 TABERNA DE PATÁ NEGRA
Rda. De Granada, 11 (De 13,00 a 15,00 y de 20,30 a 22,30. Domingo cerrado) |
| 15 CAFÉ TABERNA LA TUNANTA
Mata, 9 (De 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00. Martes cerrado) | 33 MESÓN CASTILLO
Alarcos, 30 (De 09,00 a 23,30) | 51 CERVECERÍA CRUZ BLANCA II
Lagunas de Ruidera, 8 (De 12,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,00) |
| 16 EL PALETO
Mata, 4 (De 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 24,00) | 34 RESTAURANTE LA PÉRGOLA
Parque de Gasset, s/n (De 13,00 a 15,30) | 52 BISTRO
Avda. Tablas de Daimiel, 25. (De 12,00 a 15,30 y de 20,00 a 23,30. Lunes cerrado) |
| 17 LA CALLE
Mata, 4 (De 12,00 a 16,00 y de 19,00 a 24,00) | 35 LOS ALISOS
Avda. Descubrimiento de América, 33 (De 13,00 a 16,00 y de 19,00 a 23,00) | 53 EL BARRIO
Pº Carlos Eraña, 4 (De 13,00 a 15,00 y de 20,00 a 23,00) |
| 18 BAR TRAGALDABAS
Mata, 4 (De 19,00 a 00,00. Cerrado Domingo) | 36 BAR CERVANTES
Goya, 1 (De 12,30 a 15,30 y de 19,30 a 24,00) | 54 EL AGUADERO
Pº Carlos Eraña, 16 (De 14,00 a 16,00 y de 19,00 a 24,00) |



Tapearte CIUDAD REAL

DEL 18 AL 27 DE OCTUBRE

Tapearte

CIUDAD REAL 2013

ORGANIZAN:

- impfe
- TURISMO DE CIUDAD REAL
- sabores España
- Mejor cocinado
- Mejor cocinado con vino
- COMUNIDAD DE CIUDAD REAL

COLABORAN:

- Coca-Cola
- CGI
- Hotel Cumbria
- Misavata
- CUMBRIA
- VALERO