

# XIV RUTA DEL TAPEO

## Un Rosario de Tapas

**1 Hotel Las Cortes de Cádiz**  
C/ San Francisco, 9 · 956 220 489 · Abierto todos los días  
Cocina de siempre a nuestro estilo. Desayunos y meriendas.

Tapacai 2015 · 2,90€	Crujiente de langostino con espinaca
La Tapa del Quijote · 2,90€	Pisto manchego con huevo de codorniz
Tapa Postre · 2,90€	Arroz con leche con toffee

**2 Restaurante 1812**  
C/ San Francisco, 7 · 856 171 297 · Abierto todos los días  
Tapas caseras, arroces, pescaito frito. Cocina tradicional.

Tapacai 2015 · 2,90€	Bacalao Arriero
La Tapa del Quijote · 2,90€	Casca-nueva

**3 Taberna El Garbanzo Negro**  
C/ Sacramento, 18 · 956 222 317 · Domingo cerrado  
Garbanzos con langostinos, salmorejo, berza gitana, atún con cebolla al moscatel.

Tapacai 2015 · 2,90€	Ceviche de bonito
La Tapa del Quijote · 2,90€	Ajoblanco con manzana
Tapa Postre · 2,90€	Crema de limón con arándanos y canela

**4 Mesón La Cartuja**  
C/ Abreu, 7 · 956 22 26 47 · Lunes cerrado (no festivos)  
Almejas al Tío Pepe, berza flamenca, gambas al ajillo, urta a la roteaña.

Tapacai 2015 · 2,90€	Berza flamenca
La Tapa del Quijote · 2,90€	Mojete
Tapa Postre · 2,90€	Tarta de Arroz con leche con galleta

**5 La Tapería de Columela**  
C/ Columela, 4 · 956 07 42 97 · Domingo cerrado  
Cocina tradicional, guisos y tapas de siempre con un toque más actual

Tapacai 2015 · 2,90€	Timbal de raya a la baja temperatura a la pimientilla
La Tapa del Quijote · 2,90€	"En un lugar de la mancha..."
Parece pero no lo es · 2,90€	Brazo gitano
Tapa Postre · 2,90€	La vaca verde

**6 La Cocina Secreta**  
C/ Topete, 12 (Pz. de las Flores) · 663 366 447 · Abierto todos los días  
Tapas caseras e innovadoras

Tapacai 2015 · 2,90€	Crujiente de queso y puerro con Pedro Ximenez
La Tapa del Quijote · 2,90€	Albondiguillas Sancho Panza
Parece pero no lo es · 2,90€	Pinchito moruno de la mar de bueno
Tapa Postre · 2,90€	Batido helado de arroz con leche y leche merengada

**7 Taberna Casa Manteca**  
C/ Corralón, 66 · 956 213 603 · Abierto todos los días  
Especialidad en embutidos ibéricos. Artepuro desde 1953.

Tapacai 2015 · 2,90€	Queso de Arte con mermelada de espárragos trigueros
La Tapa del Quijote · 2,90€	Alcachofa coronada de chicharrón

**8 Bar Nono**  
C/ Dr. Marañón, 8 · 679 334 280 · Sábados noche y domingo cerrado  
Pescados frescos y cocina del mercado.

Tapacai 2015 · 2,90€	En un lugar de Cádiz...
La Tapa del Quijote · 2,90€	"Guisoquijote"
Parece pero no lo es · 2,90€	¿No son o lo son?
Tapa Postre · 2,90€	Tiramisú de arroz con leche

**9 Bar Garabato**  
Plaza Mentidero, 1 · 856 921 166 · Lunes cerrado  
Tapas creativas e innovadoras con toques tradicionales.

Tapacai 2015 · 2,90€	Salmorejo de la campiña y la almadraba
La Tapa del Quijote · 2,90€	Menudo de pulpo de garabatillo
Parece pero no lo es · 2,90€	Sushi de la abuela Carmen
Tapa Postre · 2,90€	Copita con helado de arroz con leche y su crujiente de canela

**10 Restaurante Balandro**  
Alameda Apodaca, 22 · 956 220 992 · Abierto todos los días  
Tapas creativas e innovadoras con toques tradicionales.

Tapacai 2015 · 2,90€	Tosta de pan de cereales con cocochas confitadas
La Tapa del Quijote · 2,90€	Bombita de patatas moradas y cordero al horno en su jugo

**11 Código de Barra**  
Plaza de la Candelaria, 12 · 635 53 33 03 · Domingo cerrado  
Tapas creativas con sabores tradicionales.

Tapacai 2015 · 2,90€	Zurrapa marinera
La Tapa del Quijote · 2,90€	El salpicón de Sancho
Parece pero no lo es · 2,90€	¿Como te has quedado?... de Piedra
Tapa Postre · 2,90€	Nuestro arroz con leche

**12 Bar Ultramarinos El Cañón**  
C/ Rosario, 49 · 956 259 126 · Domingo cerrado  
Tortilla a la esencia, arroz negro, montaditos "Cañón" Ensaladilla de pulpo.

Tapacai 2015 · 2,90€	Crujiente de gulas al ajillo
La Tapa del Quijote · 2,90€	Migas de ortiguillas
Parece pero no lo es · 2,90€	Galleta de mar con chocolate

**13 De Almadraba Sal y Vinos**  
Avda. Ramón de Carranza, 24 · 856 072 328 · Domingo cerrado  
Atún, ensaladilla nórdica, guisos marineros.

Tapacai 2015 · 2,90€	Lomo de atún cocido en su jugo con confituras de frutas
La Tapa del Quijote · 2,90€	Fideos con atún

**14 Restaurante La Catedral**  
Plaza de la Catedral, 9 · 956 291 142 · Abierto todos los días  
Cocina autóctona, pescados de la Bahía con productos frescos y naturales.

Tapacai 2015 · 2,90€	Solomillo de cerdo ibérico Tournedó
La Tapa del Quijote · 2,90€	Lomo mechado relleno de productos de La Mancha
Tapa Postre · 2,90€	Arroz con leche de toda la vida

**15 La Tapería D'Cortes**  
C/ Plocia, 13 · 659 722 236 · Domingo tarde cerrado  
Cocina tradicional y de diseño. Guisos y pescados

Tapacai 2015 · 2,90€	Brick de marisco bajo cama de ortiguillas
La Tapa del Quijote · 2,90€	Ajo Blanco
Parece pero no lo es · 2,90€	Copa flamenca
Tapa Postre · 2,90€	Arroz con leche

**16 Patio de Plocia**  
C/ Plocia, 13 (derecha) · 956 288 494 · Abierto todos los días  
Cervezas, vinos, mariscos, tapas caseras, pescados...

Tapacai 2015 · 2,90€	Verano Rosa
Parece pero no lo es · 2,90€	Danonoes
Tapa Postre · 2,90€	Choco galleta al Patio

**17 Restaurante El Aljibe Gaditano**  
C/ Plocia, 25 · 956 266 656 · Abierto todos los días  
Lasaña de espinacas y calabacín, chocos en su tinta. Amplia variedad de tapas creativas.

Tapacai 2015 · 2,90€	Turbante de gallo relleno de langostinos y crema de piquillo
La Tapa del Quijote · 2,90€	Ajo blanco con virutas de sashimi de atún
Tapa Postre · 2,90€	Mousse de arroz con leche y coulis de frutos del bosque

**18 Calesa 15/01**  
Cuesta de las Calesas, 1 · 956 204 691 · Lunes cerrado  
Tapas caseras, guisos, jamón, queso y vinos.

Tapacai 2015 · 2,90€	Milhoja serrana sobre fondo negro
Parece pero no lo es · 2,90€	Churritos caleteros

**19 Cafetería Miami**  
Avda. Andalucía, 9 · 956 254 938 · Domingos cerrado  
Especialidad en tapas creativas.

Tapacai 2015 · 2,90€	Nugget de pollo con nachos
La Tapa del Quijote · 2,90€	Chuletitas de cerdo con miel jengibre
Parece pero no lo es · 2,90€	Chocolate con churros
Tapa Postre · 2,90€	Arroz con leche y chocolate

**20 Cafetería Transvaal**  
Avda. Andalucía, 15/17 · 856 074 204 · Sábados cerrado  
Cocina tradicional actualizada.

Tapacai 2015 · 2,90€	Langostinos en tempura y alioli de erizos.
La Tapa del Quijote · 2,90€	Conejo a la miel

**21 Bar La Tabla**  
C/ Ciudad de Santander, 2 · 956 255 453 · Lunes tarde cerrado  
Revueltos, tostas, carnes y tapas muy variadas

Tapacai 2015 · 2,90€	Ensaladilla "La Tabla"
La Tapa del Quijote · 2,90€	Lomitos de caballa caletera con pisto manchego
Parece pero no lo es · 2,90€	Helado al P. X.
Tapa Postre · 2,90€	Arroz cremoso

**22 Restaurante Mari y Jose**  
C/ M<sup>a</sup> Auxiliadora s/n (frente al colegio Salesianos) · 956 287 257 · Abierto todos los días  
Caracoles, cabrillas, menús diarios, tapas caseras y desayunos.

Tapacai 2015 · 2,90€	Carne a nuestro estilo
La Tapa del Quijote · 2,90€	Pisto manchego

**23 Taberna Restaurante Ossobucco**  
Avda. Cayetano del Toro, 25 · 856 078 629 · Abierto todos los días  
Carnes variadas y tapas de carne

Tapacai 2015 · 2,90€	Ensaladilla Ossobucco
La Tapa del Quijote · 2,90€	Rolling de Don Quijote
Parece pero no lo es · 2,90€	Calamares a la Romana
Tapa Postre · 2,90€	Arroz con leche típico

**24 Restaurante Arteserrano**  
Paseo Marítimo, 2 · 956 277 258 · Abierto todos los días  
Cocina de mercado y productos de la provincia de Cádiz.

Tapacai 2015 · 2,90€	Chiripones al ajillo "estilo Arteserrano"
La Tapa del Quijote · 2,90€	Pisto manchego con huevo y queso gratinado
Tapa Postre · 2,90€	Canutillo de crema de arroz con leche

**25 Restaurante de Tapas Granja de Santa Ana**  
Plaza Elio, 2 · 956 263 656 · Abierto todos los días  
Para tapear de una manera diferente. Tapas creativas y sugerentes.

Tapacai 2015 · 2,90€	Piruleta de atún en tempura
La Tapa del Quijote · 2,90€	Olla po'Fria
Parece pero no lo es · 2,90€	Temaki-Kai
Tapa Postre · 2,90€	Arroz con leche versionado

**26 Bar El Enigma de 1812**  
C/ García Agulló, 2 · 647 255 880 · Abierto todos los días  
Fusión de cocina tradicional con tintes modernos.

Tapacai 2015 · 2,90€	Tomate relleno
La Tapa del Quijote · 2,90€	Tomate caillado
Parece pero no lo es · 2,90€	Explosión de sabores

**27 Barra de la Cafetería El Corte Inglés**  
Avda. de las Cortes de Cádiz, 1 Centro Comercial Bahía de Cádiz · 956 297 100 · Domingo cerrado  
Vistas únicas de la Bahía.

Tapacai 2015 · 2,90€	Bocado de Chiripones con mahonesa de mojo rojo
La Tapa del Quijote · 2,90€	Bacalao con verduras asadas y pil-pil de ajetes
Parece pero no lo es · 2,90€	Una de churros
Tapa Postre · 2,90€	Bizcocho de arroz con leche a la plancha con fondo de crema de vainilla bourbon

· Día del Tapeador ·  
12 de agosto y 3 de septiembre de 12 a 16 h

**TAPACAI - 2€**  
(Incluye bebida de la promoción)

- Establecimientos que participan en promoción
- Bar La Tabla · Granja de Santa Ana · La Cocina Secreta
  - Restaurante La Catedral · Patio de Plocia · La Tapería D'Cortes
  - Taberna Restaurante Ossobucco · Restaurante El Aljibe Gaditano
  - Bar Nono · Código de Barra · La Tapería de Columela
  - Bar El Enigma de 1812 · Hotel Las Cortes de Cádiz

La Tapacai 2015, La Tapa del Quijote y Parece pero no lo es, incluyen una copa de Tierra Blanca seco/semi o Viña Lucía o Frizzante Risa o una bebida sin alcohol. El precio de la Tapa Postre no incluye bebida.

Por estas razones invitamos a nuestras vecinas y vecinos y todo aquel que nos visita a descubrir todas y cada una de las paradas de esta ruta dedicada a uno de los más insignes soñadores, Don Quijote de la Mancha. Estemos atentos. El camino está lleno de aventuras impredecibles. Dejémoslos sorprender por nuestros hosteleros. “He oído decir a mi señor Don Quijote que el escudero de caballero andante ha de comer hasta no poder mas”, por eso, os invitamos a no perderos ni una sola de las tapas que se pueden degustar del 22 de julio al 6 de septiembre. Disfrutadlas y, ante todo, sed felices en estas aventuras por nuestra ciudad.

Me complace anunciar la celebración de la decimo cuarta edición de la Ruta de la Tapa, una buena ocasión para disfrutar de lo mejor de la gastronomía gaditana que es uno de los platos fuertes del sector turístico de Cádiz y crecer el turismo en la ciudad. Hoy la gastronomía gaditana ofrece una gran variedad de creaciones culinarias con unos ingredientes únicos que son la creatividad, la calidad y el ingenio de sus hosteleros para ofrecer tapas innovadoras con los mejores sabores de nuestra tierra y que no deja de sorprendernos. Por eso, aprovecho esta ocasión para felicitarles por su trabajo y esfuerzo.



### Cómo participar de jurado popular

El cliente es parte fundamental y queremos que nos ayude a premiar el esfuerzo de los hosteleros de Cádiz por mejorar constantemente. Díganos qué establecimiento le parece mejor. Le pedimos que se fije en la decoración, el ambiente, el servicio y por supuesto que pruebe las tapas que entran a concurso.

Para votar tendrá que visitar **al menos 8 establecimientos** participantes y degustar, al menos, una de las tapas promocionales. **No se olvide de sellar el pasaporte.**

Una vez cumplimentado podrá entregarlo en el **Centro de Recepción de Turistas** en el Paseo de Canalejas antes del 20 de agosto.



#### Premio por ser jurado popular

Los **200** primeros participantes que traigan el pasaporte debidamente cumplimentado recibirán **un estuche de tres botellas de vino** de las Bodegas Páez Morilla y **un bono para el Spa del Hotel Senator Cádiz** como premio a su participación.

### Tapeador de oro gaditano

Se distinguirá como **Tapeador de Oro Gaditano** a aquellas personas que acrediten haber visitado los **28 establecimientos** participantes en la Ruta. **Se les obsequiará con un diploma acreditativo.**

Sólo pueden sellar este pasaporte aquellas personas que hayan consumido los vinos de la promoción, una bebida sin alcohol o la "Tapapostre".

## XIV RUTA DEL TAPEO

Un Rosario de Tapas - Del 22 de Julio al 6 de Septiembre

20 Tapas y Bebida 2,90€

15 Quijote

## XIV RUTA DEL TAPEO

### Un Rosario de Tapas

Bahía de Cádiz

Muelle de Cádiz

Estación de tren

Puertas de Tierra

Teatro Romano

Catedral

Playa de la Victoria

Océano Atlántico

Playa de Sta. María del Mar

Castillo de Sta. Catalina

Parque Genovés

Gran Teatro Falla

Oratorio de San Felipe Neri

Mercado Central

Pz. de las flores

Pz. de Candelaria

Pz. San Juan de Dios

Pz. San Antonio

Pz. de San Fco.

Pz. de Mina

Pz. España

Baluartes de la Candelaria

Centro de recepción de turistas

## AYUNTAMIENTO DE CÁDIZ

### Delegación Municipal de Turismo

www.cadiz.es

LA CIUDAD QUE SONRÍE

Para más información sobre "La Ruta del Tapeo 'Un Rosario de Tapas'"

CENTRO DE RECEPCIÓN DE TURISTAS  
Paseo de Canalejas s/n - Tel.: 956 241 001

OFICINA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA  
Avda. José León de Carranza s/n - Tel.: 956 285 601

OFICINA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA  
Módulo Central de la Playa Victoria - Tel.: 649 089 141

OFICINA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA  
Paseo Antonio Burgos s/n - Frente a playa de La Caleta  
Tel.: 956 222 668

www.visitacádiz.es / info.turismo@cadiz.es

## Tapacai 2015 · 2,90€ (tapa + copa)

Tapas promocional que se presenta a concurso por **2,90€** incluyendo una bebida sin alcohol.

### Novedades para este año

Se premiarán **la mejor tapa, la más original y la más gaditana**.

## La Tapa del Quijote · 2,90€ (tapa + copa)

Un homenaje gastronómico al libro más universal de todos los tiempos y propone un nuevo reto a los profesionales de fogones gaditanos: realizar una tapa basada en platos y recetas que se encuentren en El Quijote o que tengan base de la gastronomía de la época.

Esta novela está llena de fantasía y aventuras, lo mismo que pedimos a los establecimientos participantes la ofrezcan por **2,90€** incluyendo una copa de **Tierra Blanca seco/semi o Viña Lucia o Frizzante Risa o una bebida sin alcohol**.

## Patrece pero no lo es · 2,90€ (tapa + copa)

Queremos poner a prueba el ingenio, la imaginación y la creatividad del profesional de la cocina a elaborar una tapa que parezca una cosa pero que sea otra bien distinta a lo que se percibe por cualquiera de los sentidos.

Veremos qué abanico de sabores degustamos por **2,90€** incluyendo una copa de **Tierra Blanca seco/semi o Viña Lucia o Frizzante Risa o una bebida sin alcohol**, y cuáles son las mejores a criterio del jurado oficial y el popular.

## Tapapostre · Ruta del arroz con leche · 2,90€

Consiste en un postre adaptado a tapa siempre y cuando sea de elaboración propia. Esta edición tiene que ser una versión, adaptación o reinterpretación del clásico postre "arroz con leche".

# GADIR

## EL ORIGEN FENICIO

La ciudad más antigua de Occidente

De martes a domingo | De 10 a 17 h.

Calle San Miguel, 15

Unión Europea, Diputación de Cádiz, Ayuntamiento de Cádiz