

Ayuntamiento de Cádiz
 Delegación Municipal de Turismo
 Sherry Trans
 telefurgo
 tickentradas
 ilipa

Ruta del Tapeo XVI
 DEL 15 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO
 Cádiz 2017
 DEDICADA A LOS MAESTROS TAPADORES GADITANOS



Cádiz enamora por muchísimas razones: su cultura, su mar, su gente, su patrimonio. Pero la magia de Cádiz no está completa sin su gastronomía y la calidad de sus profesionales en hostelería. Es la magia de perderse entre los sabores más puros y los aromas más agradables.

Este año volvemos a vivir la experiencia de sentir cómo toda esa magia se condensa en la decimosexta edición de la Ruta del Tapeo 'Un Rosario de Tapas'. Esta propuesta gastronómica, impulsada por la Delegación Municipal de Turismo

del Ayuntamiento de Cádiz a la que se acogen diversos bares y restaurantes de la ciudad, permite a los gaditanos y gaditanas y a las personas que nos visitan realizar una gustosa ruta gastronómica cultural por la ciudad en la que pueden disfrutar de una variedad enorme de tapas gaditanas a un precio popular.

Son muchos los valores que hacen grande a la hostelería gaditana. Pero, sin duda, hay dos elementos que la hacen única. En primer lugar, su profesionalidad, el rigor, el empeño y el esfuerzo con el que se trabaja en nuestros establecimientos. Y en segundo lugar, el amor a nuestra tierra, un cariño especial que sirve de inspiración a quienes se dedican a la hostelería por voluntad. Es por ello que la Ruta del Tapeo, además de para promocionar nuestras tapas, sirve también para reconocer el encomiable trabajo de establecimientos hosteleros que tienen como objetivo alcanzar la excelencia del tapeo.

En definitiva, la Ruta del Tapeo de Cádiz es mucho más que una muestra de comida, es una recopilación de valores que hacen grande a nuestra ciudad y a nuestra gastronomía. Es arte, es profesionalidad, es técnica, es alma... Sólo tienes que dejarte mecer por los sabores, por el aroma, por el color y la textura de nuestra gastronomía mientras disfrutas del sonido de las calles vivas de nuestra ciudad con un mar de fondo como escenario perfecto. Os invito a dejaros llevar por esta ruta y a vivir la experiencia con los cinco sentidos.

La Delegación Municipal de Turismo del Ayuntamiento de Cádiz vuelve a poner en marcha la Ruta del Tapeo de Cádiz "Un Rosario de Tapas". Una magnífica oportunidad para mostrar a gaditanos y cuantas personas nos visiten en estas fechas, la mas selecta gastronomía de nuestra tierra: Para ello puede disfrutar de 2 promociones que ofrece la Ruta este año.

Tapacai 2017

Dedicada a la gastronomía gaditana.

Cada establecimiento ha elaborado una tapa original para esta Ruta y pone el precio que considere oportuno.

Incluye en la misma, una copa de Tierra Blanca seco o semidulce, vino frizzante Risa o tinto dulce Arrullo de Estrellas o una bebida sin alcohol, pan o picos e IVA.

Esta tapa concursa a la mejor tapa de la Ruta que usted puede votar a través de los pasaportes, llevándose un recuerdo como premio a su participación.

Una tapa con mucho cuento

Tapas para niños que pueden comer los mayores.

Este año, los establecimientos de manera opcional participan elaborando una tapa original dedicada a los niños para favorecer la comida saludable. **Una promoción totalmente novedosa, pensada también para los mayores.**

Esta tapa concursa a la mejor de la Ruta, que usted puede votar a través del pasaporte, llevándose un recuerdo como premio a su participación.

Cada establecimiento pone el precio de la tapa e incluye un refresco, pan o picos e IVA.

En caso de que la soliciten los mayores de 18 años incluye una copa de Tierra Blanca seco o Tierra Blanca semidulce o Frizzante Risa o vino tinto Arrullo de Estrellas o una bebida sin alcohol, pan o picos e IVA. 1 € más si se especifica en el folleto.

CÁDIZ

DESCUBRE EL YACIMIENTO ARQUEOLÓGICO

JADIR

EL ORIGEN FENICIO

La ciudad más antigua de Occidente

De martes a sábados, de 11.00h a 14.00h y de 17.00h a 20.00h
Domingos de 11.00 a 14.00h

Calle San Miguel, 15

© Jesús J. Martín 2017

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.: 956 289 170
 OFICINA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA - Tel.: 956 222 668
 Paseo Antonio Burgos s/n - Frente a playa de La Caleta
 www.visitcadiz.es / info.turismo@cadiz.es

www.cadiz.es

Cómo participar de jurado popular

El cliente es parte fundamental y queremos que este año mas que nunca nos ayude a premiar el esfuerzo de los hosteleros de Cádiz, ya que en esta edición se van a decidir los ganadores a través del voto popular.

Una vez cumplimentado este pasaporte, podrá entregarlo en el Centro de Recepción de Turistas en el Paseo de Canalejas hasta el día 16 de Agosto.

TAPACAI

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 4 establecimientos participantes y degustar la Tapacai.** No olvide sellar el pasaporte en las casillas correspondientes a la Tapacai.

Los 400 primeros participantes que traigan el pasaporte debidamente cumplimentado, recibirán una botella de Tierra Blanca seco o semidulce (hasta agotar existencias).



UNA TAPA CON MUCHO CUENTO

Para votar tendrá que visitar al menos 4 establecimientos participantes y degustar "la Tapa con mucho cuento". No olvide sellar el pasaporte en las casillas correspondientes a la Tapa con mucho Cuento.

Los primeros 400 menores de 18 años participantes que traigan el pasaporte debidamente cumplimentado, recibirán un bolígrafo puntero para dispositivos táctiles y participarán en un sorteo de un viaje de fin de semana a Port Aventura para dos adultos y un menor.

Los primeros 200 mayores de 18 años participantes que traigan el pasaporte debidamente cumplimentado, recibirán 1 botella de vino Tierra Blanca seco o semidulce (hasta agotar existencias) y un bolígrafo con puntero para dispositivos táctiles.

TAPACAI + UNA TAPA CON MUCHO CUENTO (mismo pasaporte)

Los 100 primeros participantes que traigan el mismo pasaporte cumplimentado con el sello de los establecimientos una vez degustadas las dos promociones (4 sellos en distintos establecimientos Tapacai y 4 sellos de distintos establecimientos de la promoción Tapa con mucho Cuento) recibirán 1 estuche de 3 botellas de vino Tierra Blanca de 750 ml.

Sólo pueden sellar este pasaporte aquellas personas que hayan consumido los vinos de la promoción, una bebida sin alcohol. Las promociones no son acumulables.

XVI Ruta del Tapeo

Bahía de Cádiz
 Muelle de Cádiz
 Pz. España
 Baluarte de la Candelaria
 Pz. de San Fco.
 Pz. Mina
 Centro de Recepción de Turistas
 Estación de tren
 Pz. San Juan de Dios
 Puerta de Tierra
 Teatro Romano
 Pz. de Candelaria
 Pz. del Palillero
 Pz. de las Flores
 Mercado Central
 Catedral
 Pz. de San Antonio
 Oratorio de San Felipe Neri
 Gran Teatro Falla
 Parque Genovés
 Castillo de Sta. Catalina
 Playa de La Caleta
 Playa de Sta. María del Mar
 Playa de la Victoria
 Océano Atlántico

DEDICADA A LOS MAESTROS TAPADORES
 DEL 15 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO

Ayuntamiento de Cádiz
Delegación Municipal de Turismo

Patrocinadores:
 BODEGAS FINEZ MORILLA
 El Corte Inglés
 tickentradas
 www.tickentradas.com | 902 750 754

Colaboradores:
 telefurgo
 Sherry Trans
 Logística Integral
 956 353 282
 www.sherrytrans.es
 ilipa
 OLIVERA
 conectatipa@hotmail.com

1 Código de Barra
Plaza de la Candelaria, 12 · 635 533 303 · Domingos cerrado
Tapas creativas con sabores tradicionales y tapas sin gluten.

Tapacal 2017 · 4,50€ **Caballa ahumada con granizada de piriñaca**

Tapacuento · 3,75€ **Gominola de zanahoria con regaliz**
Hansely Gretel

2 Bar Ultramarinos El Cañón
C/ Rosario, 49 · 956 259 126 · Domingos cerrado
Guisos gaditanos y caracoles

Tapacal 2017 · 3,50€ **Paté de ortiguillas con ali oli de lima**

Tapacuento · 3,90€ **Garbancito**
Garbancito

3 Restaurante Abuela Elfrides
Plaza San Agustín, 5 · 856 170 440 · Abierto todos los días
Cocina argentina

Tapacal 2017 · 4,50€ **Empanada criolla rellena con carne de retinto**

4 Restaurante De Almadra Sal y Vinos
Paseo de Canalejas s/n 653 81 04 74 · Domingo cerrado
Pescado de la Bahía y atún

Tapacal 2017 · 3,50€ **Recuerdos de Cádiz**

Tapacuento · 2,80€ **La casa de chocolate con chupito***
La casa de chocolate

5 Mesón de Las Américas
C/ Ramón y Cajal, 10 · 956 224 410 · Domingo cerrado
Carne ternera argentina, empanada, chorizo criollo

Tapacal 2017 · 4,95€ **Solomillo graciano con chimichurri**

6 Hotel Las Cortes de Cádiz
C/ San Francisco, 9 · 956 220 489 · Abierto todos los días
Comidas caseras y de mercado

Tapacal 2017 · 2,50€ **Huevos de fraile**

Tapacuento · 2,50€ **Bajo el Mar...**
La Sirenita

7 Mesón Casa Antonio
C/ San Francisco, 3 · 658 303 514 · Domingo cerrado
Comidas caseras y de mercado

Tapacal 2017 · 4,95€ **Atún crujiente con una base de salmorejo**

8 Mesón Cumbres Mayores **SÓLO EN ZONA DE BARRA**
C/ Zorrilla 4 · 856 07 22 42 · Abierto todos los días
Carnes y chacinas ibéricas

Tapacal 2017 · 3,75€ **Solomillo ibérico a la jardinera**

Tapacuento · 2,95€ **"Piolin" (Pollo en salsa de tomate)**
Piolin **1€ más con una copa de vino de la promoción**

9 Restaurante Balandro **SÓLO EN ZONA DE BARRA**
Alameda Apodaca, 22 · 956 220 992 · Abierto todos los días
Tapas creativas e innovadoras con toques tradicionales.

Tapacal 2017 · 3,90€ **Atún en manteca colorá y vino fino**

10 Bar Casino **SÓLO EN ZONA DE BARRA**
Plaza de San Antonio, 15 · 856 076 928 · Abierto todos los días
Grupo Vélez.

Tapacal 2017 · 3,90€ **Chips de chocos con ali oli de wakame**

11 Bar La Perola
Canovas del Castillo, 34 · 606 823 621 · Domingos cerrado
Cocina tradicional casera "gaditana"

Tapacal 2017 · 3,90€ **Ensaladilla de pulpo templada con ingredientes muy gaditanos**

12 Bar Nono
C/ Dr. Marañón, 8 · 679 334 280 · Sábado noche y domingos cerrado
Pescados frescos y cocina del mercado.

Tapacal 2017 · 4,90€ **Nono Atún**

Tapacuento · 2,90€ **Ricitos de Oro**
Ricitos de Oro **1€ más con una copa de vino de la promoción**

13 Taberna Casa Manteca
C/ Corralón de los Carros, 66 · 956 213 603 · Abierto todos los días
Especialidad en embutidos ibéricos y conservas selectas. Arte puro desde 1953.

Tapacal 2017 · 3,20€ **Puerta Grande: (Carne al horno, queso, pimiento y aderezos)**

14 Bar Ducal
Plaza del Falla, 2 · 956 225 852 · Abierto todos los días
Carnes ibéricas, pescaito frito de la Bahía

Tapacal 2017 · 4,50€ **Atún de almadra al pimentón**

15 Bar El Recreo Chico
C/ San José, 21 · 856 586 047 · Lunes cerrado
Comida casera y sugerencias

Tapacal 2017 · 4,90€ **Chipirón acostao**

Tapacuento · 3,90€ **Caperucita Roja**
Caperucita Roja

16 Mesón La Cartuja **SÓLO BARRA**
C/ Abreu, 7 y 4 · 956 222 647 · Lunes cerrado (no festivos)
Especialidad en gambas al ajillo, urta a la roteña, cazón en adobo, dorada a la sal, ventresca de atún de almadra.

Tapacal 2017 · 3,95€ **Brocheta de cazón en adobo con soja, sésamo, horneado con verdura**

Tapacuento · 3,00€ **La manzana envenenada**
Blancanieves y los 7 enanitos

17 Bar Libertad Treze
C/ Libertad, 13 · 648 938 846 · Abierto todos los días
Tapas de autor y gastronomía española

Tapacal 2017 · 4,90€ **Rape marinado en tempura picante sobre crujiente de mar y toque de mayonesa kewpie**

18 Restaurante El Viajero del Merkao
C/ Libertad, esq. Santa Lucía · 856 171 262 · Abierto todos los días
Cocina del mercado, desayunos y meriendas

Tapacal 2017 · 3,50€ **Tortillita de caballa caletera en adobo**

Tapacuento · 3,50€ **Peter "Pan" de hamburguesa con patatas y queso**
Peter Pan

19 Restaurante Fogón de Mariana
C/ Sacramento, 39 · 956 220 600 · Abierto todos los días
Carnes e ibéricos. Cocina de Cádiz

Tapacal 2017 · 2,50€ **Montadito de pringá de berza con taquitos de jamón ibérico.**

20 La Tapería de Columela
C/ Columela, 4 · 956 074 297 · Domingos cerrado
Especialidad en tapas caseras e innovadoras.

Tapacal 2017 · 3,90€ **Paseito por tu orilla gaditana**

Tapacuento · 2,90€ **LLuvia de albóndigas**
Nublado con probabilidades de albóndigas **1€ más con una copa de vino de la promoción**

21 Casa Lazo
C/ Barrie, 17 · 956 229 499 · Domingo noche cerrado
Ibéricos, carnes y pescado

Tapacal 2017 · 4,90€ **Gazpacho de pimientos asados con boquerones fritos "Cádiz en una tapa"**

22 Bar Terraza **SÓLO INTERIOR**
Plaza de la Catedral, 3 · 956 265 391 · Domingos cerrado
Papas aliñá, menudo y pescados de la Bahía

Tapacal 2017 · 3,50€ **Sardinias escabechadas**

Tapacuento · 3,00€ **Salchihamburger**
La Hamburguesa que no quería ser comida basura.

23 Tapería La Tramposa
C/ Posadilla, 1 (El Populo) · 856 664 861 · Lunes cerrado
Guisos caseros, pescaitos fritos

Tapacal 2017 · 2,50€ **Albóndigas de pescado en salsa de gambas**

Tapacuento · 2,95€ **Croquetas de "chuches"**
Peter Pan

24 Restaurante Fogón de Mariana
C/ Antulo, 2 · 956 201 427 · Abierto todos los días
Carnes e ibéricos. Cocina de Cádiz

Tapacal 2017 · 3,00€ **Tortillitas de Cádiz con taquitos de jamón ibérico y toque de hierbabuena**

25 Nueva Casa de Postas **SÓLO INTERIOR**
C/ Plocia, 17 · 856 923 216 · Lunes cerrado
Atún encebollado, carne al toro.

Tapacal 2017 · 4,90€ **Atun-tao**

26 Restaurante El Aljibe Gaditano
C/ Plocia, 25 · 956 266 656 · Abierto todos los días
Lasaña de espinacas, foie de pato, mero relleno de gambas, faisán relleno de dátiles.

Tapacal 2017 · 4,50€ **Costillitas de atún con patatas asadas y crema de remolacha**

Tapacuento · 3,00€ **Pollitos a babor**
La gallina de los huevos de oro **1€ más con una copa de vino de la promoción**

27 Bar Calesa 15/01
Cuesta de las Calesas s/n · 956 204 691 · Domingos cerrado
Cocina tradicional

Tapacal 2017 · 3,00€ **Carrillada caramelizada sobre falso risoto**

Tapacuento · 2,00€ **El Pájaro loco**
Pájaro loco **1€ más con una copa de vino de la promoción**

28 Cafetería Transvaal **SÓLO INTERIOR**
Avda. Andalucía 15-17 · 856 074 204 · Abierto todos los días
Cocina tradicional actualizada

Tapacal 2017 · 4,00€ **Ensalada de salmón fresco marinado con aguacate**

Tapacuento · 3,50€ **El Bosque marino**
El bosque encantado

29 Mare's Restaurante
Avda. Fernández Ladreda (Playa de Sta. María del Mar) 856 021 006 · Abierto todos los días
Pescado de la Bahía.

Tapacal 2017 · 4,00€ **Piquillos rellenos de queso de cabra con crema de piquillo de queso**

30 Restaurante Mari y Jose
C/ M^a Auxiliadora s/n · 956 287 257 · Abierto todos los días
Comida casera, raciones, desayunos, menú diario caracoles y cabrillas.

Tapacal 2017 · 3,50€ **Bocaditos de atún guisados en adobo con reducción de vinagre de Módena sobre tosta**

31 Hotel Tryp La Caleta **SÓLO BARRA**
Avda. Almirante Barca, 47 · 956 27 94 11 · Abierto todos los días
Arroces

Tapacal 2017 · 5,80€ **Dados de salmón con verduritas de Conil, aceite de trufa y salsa de puerro**

Tapacuento · 4,90€ **Parchis de hamburguesitas**
Caminito de 4 colores

32 Parrilla Matilde
C/ Glorieta Ingeniero La Cierva s/n · 956 28 55 26 · Abierto todos los días
Carnes a la brasa, empanada criolla

Tapacal 2017 · 5,95€ **Atún de Almadra en escabeche**

33 Restaurante Ossobucco
Avda. Cayetano del Toro, 25 · 856 078 629 · Lunes cerrado

Tapacal 2017 · 3,90€ **Albóndigas de retinto al estilo Ossobucco**

34 Bar de Tapas Granja Santa Ana
Plaza Helios, 3 · 956 263 656 · Abierto todos los días
Restaurante de Tapas

Tapacal 2017 · 5,90€ **Papa Aliñá con tartar de atún**

35 Bar Pata Negra
C/ Medina Sidonia, 23 · 666 788 110 · Domingo cerrado
Cocina Tradicional

Tapacal 2017 · 3,50€ **Came al Pata Negra**

36 Cafetería / Barra El Corte Inglés **SÓLO BARRA**
Avda. de las Cortes de Cádiz, 1 Centro Comercial Bahía de Cádiz 956 297 100 · Cerrado domingos y festivos
Vistas únicas de la Bahía.

Tapacal 2017 · 3,90€ **Rollito de caballa con langostinos, jamón ibérico y piriñaca**

Tapacuento · 3,90€ **Bajo el mar...**
La Sirenita

Tapacal 2017
Incluye una copa de Tierra Blanca seco, Tierra Blanca semidulce, vino frizzante Risa, vino tinto dulce Arrullo de Estrellas o una bebida sin alcohol. Pan o picos e IVA.

Una Tapa con mucho Cuenta
Incluye un refresco para los niños o una copa de Tierra Blanca seco, Tierra Blanca semidulce, vino frizzante Risa, vino tinto dulce Arrullo de Estrellas o una bebida sin alcohol.
*Por su composición, esta tapa solo incluye un chupito que indica el establecimiento.