

# Ruta de la Tapa 2014



# Ruta de la Tapa 2014 Chipiona

Del 14 de marzo al 27 de abril



## RESTAURANTE EL PINAR - "PERIKY" 16

• Tapa tradicional: "Arroz negro con tallarines de choco"

• Tapa innovadora: "Mimosa de berenjena con crema de queso y langostino parrillado"

• Tapa al moscatel: "Canelón crujiente relleno de magret, manzana y foie sobre salsa de moscatel de pasas"

## CERVECERÍA "CHAMAT" 17

• Tapa tradicional: "Menudo"

• Tapa innovadora: "Crêpes de langostino, espinacas y aceite de albahaca"

• Tapa al moscatel: "Carne mechada al moscatel"

## BAR "CASA JUAN" 18

• Tapa tradicional: "Fideos con langostinos"

• Tapa innovadora: "Lomos de bacalao en salsa de ortiguillas"

• Tapa al moscatel: "Albóndigas de corvina y gambas"



# Cruzcampo® GRAN RESERVA

1904

COLABORA:

Cruzcampo recomienda el consumo responsable.

### Más información:

Oficina de Turismo  
C/ Castillo, 5  
Teléfono: 956 92 90 65  
Fax: 956 92 23 31  
turismo@aytochipiona.es  
turismochipiona@gmail.com  
www.turismochipiona.es  
www.aytochipiona.es



lmo. Ayuntamiento de Chipiona

*Chipiona la más grande,  
también en bocaditos pequeños*

Viernes, sábados, domingos y festivos  
tapas de la ruta a **2€**



### BAR "VOLAPIÉ" 1

- Tapa tradicional: "Habas con jamón"
- Tapa innovadora: "Falso helado de carne de toro"
- Tapa al moscatel: "Delicias de pollo con manzana y reducción de moscatel"

### BAR "EL POTALAZO" 2

- Tapa tradicional: "Judiones del barco con atún de almadraba"
- Tapa innovadora: "Sashimi de salmón sobre cama de aguacate"
- Tapa al moscatel: "Presas ibéricas con manzana caramelizada en salsa de moscatel"

### BAR "LA CALETA" 3

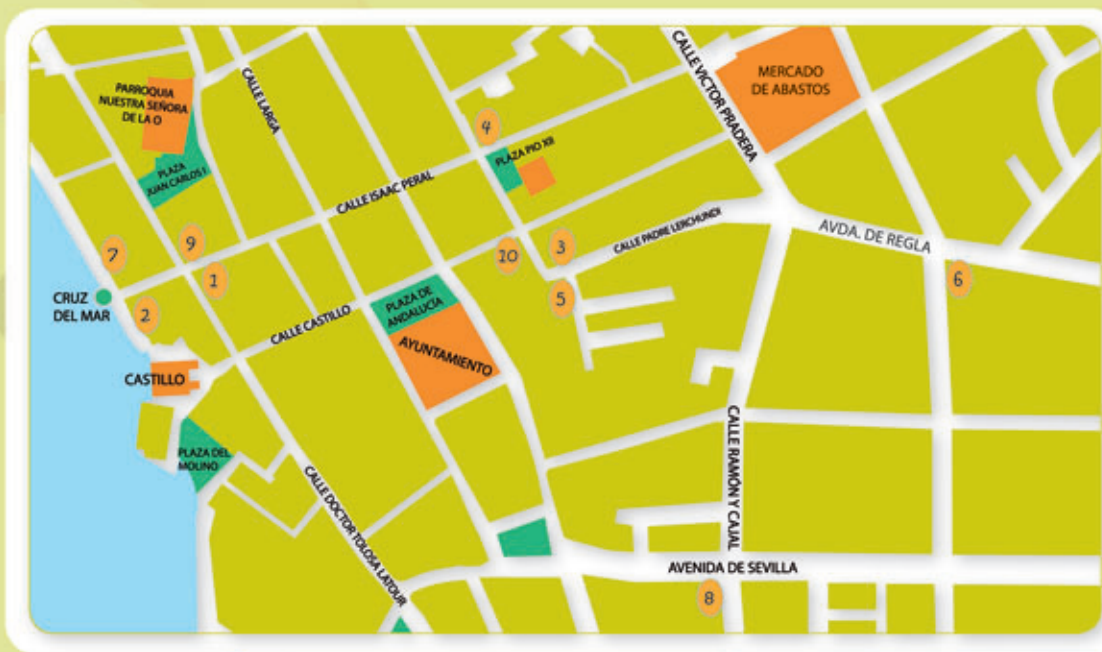
- Tapa tradicional: "Garbanzos con espinacas"
- Tapa innovadora: "Ensaladilla de chipirones con ali-oli de remolacha"
- Tapa al moscatel: "Chupa-chups de queso cheddar con aroma de moscatel"

### BAR "PAQUITO" 4

- Tapa tradicional: "Pulпитos con sanfaina"
- Tapa innovadora: "Ensalada tibia de calamares, patatas y garbanzos"
- Tapa al moscatel: "Mini-hamburguesa de cordero con cebollita caramelizada y pasas de uva moscatel"

### BAR "EL MENTIDERO" 5

- Tapa tradicional: "Codillo de cerdo ibérico con patatas a lo pobre"
- Tapa innovadora: "Ensaladilla de pulpo con ali-oli de pimentón de la vera"
- Tapa al moscatel: "Piruletas de pollo con aromas de moscatel de la abuela"



### TABERNA "LA KEDA" 6

- Tapa tradicional: "Garbanzos con conejo"
- Tapa innovadora: "Morcilla de arroz y cebolla caramelizada"
- Tapa al moscatel: "Chorizo patatero al infierno de moscatel"

### BAR "TREBUJENA" 7

- Tapa tradicional: "Potaje de alubias pochas con almejas"
- Tapa innovadora: "Revuelto de alcauciles con ortiguillas, ajo confitado y crujiente de alcauciles"
- Tapa al moscatel: "Costillas de cerdo marinadas en moscatel con patatas puente nuevo"

### BAR RESTAURANTE "EL FARO DE CHIPIONA" 8

- Tapa tradicional: "Sangre con tomate"
- Tapa innovadora: "Estofado de venado con chocolate y crujiente de jamón sobre patatas confitadas"
- Tapa al moscatel: "Falda de Ibérico rellena de jamón y verduras frescas, con chimichurri de frutos secos y reducción de moscatel"

### BAR "LA IKA" 9

- Tapa tradicional: "Pavía de merluza"
- Tapa innovadora: "Crêpes de setas con pasas"
- Tapa al moscatel: "Costillas de cerdo"

### BAR RESTAURANTE "LA JULIA" 10

- Tapa tradicional: "Guiso marinero"
- Tapa innovadora: "Tramontojo de huevo frito"
- Tapa al moscatel: "Albóndigas de ternera con salsa de yogur al moscatel"

### BAR PLAYA - CASA "AUGUSTO" 12

- Tapa tradicional: "Menudo Marinero"
- Tapa innovadora: "Huevos al Corral"
- Tapa al moscatel: "Caramelos de Moscatel"

### BAR MUELLE - "CASA LUIS" 13

- Tapa tradicional: "Halobatrachus - Didactylus (Pez sapo) en sobrehusa"
- Tapa innovadora: "Pudin de la mar a las tres texturas"
- Tapa al moscatel: "Carne al moscatel con crema de chicharos"

### CASA RICARDO - "EL NÁUTICO" 14

- Tapa tradicional: "Tortillitas de camarones"
- Tapa innovadora: "Buñuelos de galeras"
- Tapa al moscatel: "Choco al moscatel"

### RESTAURANTE "EL CAMAROTE" 15

- Tapa tradicional: "Chocos guisados"
- Tapa innovadora: "Mar y montaña: pulpo con carne de cerdo"
- Tapa al moscatel: "Bacalao confitado y cebolla en tempura con reducción de moscatel"



### HOTEL MONTERREY COSTA 11

- Tapa tradicional: "Papas con choco"
- Tapa innovadora: "Ensaladilla de galeras con aires de fino"
- Tapa al moscatel: "Milhoja de carrillada al moscatel"

