



**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  
Hansel y 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

**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\*

**5 Mesón de Las Américas**  
C/ Ramón y Cajal, 10 - 956 224 410 - Domingo cerrado  
Carné 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...

**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**  
C/ Zorrilla 4 - 856 0722 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)  
1€ más con una copa de vino de la promoción

**9 Restaurante Balandro**  
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**  
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**  
Canoas 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  
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

**16 Mesón La Cartuja**  
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, hornado con verdura  
**Tapacuento - 3,00€** La manzana envenenada

**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 cañera en adobo  
**Tapacuento - 3,50€** Peter "Pan" de hamburguesa con patatas y queso

**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

**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**  
Plaza de la Catedral, 3 - 956 265 391 - Domingos cerrado  
Papas aliñá, menudo y pescados de la Bahía

**Tapacal 2017 - 3,50€** Sardinas escabechadas  
**Tapacuento - 3,00€** Salchihamburger

**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"

**24 Restaurante Fogón de Mariana**  
C/ Antula, 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**  
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  
1€ más con una copa de vino de la promoción

**28 Cafetería Transvaal**  
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

**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<sup>a</sup> 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**  
Avda. Almibar Barca, 47 - 956 27 94 11 - Abierta 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

**32 Parrilla Matilde**  
C/ Glorieta Ingeniero La Cierva s/n - 956 28 55 25 - 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€** Carne al Pata Negra

**36 Cafetería / Barra El Corte Inglés**  
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...

**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.