



Con Sevilla
17 / 27 OCTUBRE

ruta de TAPAS

CERVEZAS VICTORIA

DESDE 1928

Y LOS PUEBLOS DEL ALJARAFE
POR LOS BARRIOS DE SEVILLA
LAS MEJORES TAPAS



1. 12 Tapas

C/ Párroco Antonio Pastor Portillo, 2. Castilleja de la Cuesta.

Guiso de espinacas y emulsión de sus tallos.
Espinacas guisadas, emulsión de sus tallos, piñones y pan frito.

2. A fuego lento

Plaza Antonio Martelo, 8.

Albóndigas de choco.
Albóndigas de choco sucio y langostinos.

3. Arte y Sabor Tapas

Calle Peris Mencheta, Plaza La Mata, 42.

Falafel.
De garbanzo, perejil, pimiento y ajo.

4. Azcona

C. Gaspar Calderas, 11.

Espinacas con garbanzos.
Guiso de espinacas con garbanzos.

5. Bar Cine Pío XII

Av. de Miraflores, 84, A.

Espinacas con garbanzos.
Tradicional tapa de espinacas con majao de especias y pan acompañado de garbanzos.

6. Bottega Italia

C. Feria, 116.

Parmigiana.
Berenjena gratinada con mozzarella, parmesano y tomate.

7. Brutal

C. Trabajo, 8.

Filet mignon.
Filet mignon con fondo de crema de seta y virutas de foie de pato.

8. Budare Sevilla Bar y Tapas

Av. de la Reina Mercedes, 13.

Ensaladilla de langostinos.

9. Casa Pompa

C. Larga, 34. La Puebla del Río.

Pintxo Feria.

Reinterpretación del clásico filete con pan que se come en las ferias.

10. Casa Sito Romero

C. Muñoz León, 11.

Carrillada ibérica

Carrillera guisada al vino tinto

11. Chicha Cocina Peruana

Av. de Kansas City, 80, Local 27.

Causa de pollo con crema huancaína.

Pollo deshilachado con mayonesa especial sobre patata prensada aliñada con lima y ají amarillo y acompañado con crema huancaína típica peruana.

12. De Par en Par

Calle Arqueros, 4.

Pestorejo.

Oreja de cerdo guisada.

13. Delantal Negro

Pl. los Maldonados, 5.

Bacalao confitado con albahaca.

Bacalao con patata cocida con especias y albahaca salsa Delantal Negro.

14. Doña Amelia

C. Gijón, 1.

Carne con tomate.

El guiso tradicional de nuestras abuelas.

15. El Condado de Huelva

C/ Agricultores 2.

Caballito del Condado.

Rebanadas de pan con medallones de solomillo, jamón de bellota y huevos de codorniz.

16. El Condado de Huelva Triana

C. Fray Tomás de Berlanga, 13.

Buñuelos de bacalao.

Buñuelos de bacalao y espárragos.

17. El Farol

C. Faustino Álvarez, 1.

Carne alentejana.

Carne de cerdo ibérico marinada 48 horas con base de patata frita, almejas y encurtidos.

18. El Miguelón

Av. de la República Argentina, 52.

Alubias con chorizo.

Alubias guisadas con chorizo.

19. El Sofrito

C/ Emilia Barral, 6.

C/ Birmania, 6, Esquina con Avda. Emilio Lemos.

Serranito de atún rojo.

Con atún, tomate, pimiento y panceta.

20. Gallito Alameda

C. Barco, 2.

Mini burger de ternera.

Mini hamburguesa con tomate, mezclum y salsa de huevos fritos con pepinillos.

21. Gastrobar Al-Andalus

C. Vicente Flores Navarro, 18.

Cojondongo extremeño.

Gazpacho de origen árabe con tiras de lenguado y alioli de naranja.

22. Híspalis

C. San Francisco Javier, 2. Espartinas.

Potaje Híspalis.

Garbanzos con pulpo y pollo.

23. Insólito Abacerías

Av. de Emilio Lemos, 53, local 19-20.

Croquetas de jabalí y castañas.

Croqueta de jabalí y castañas con emulsión de ajo negro y romero.

24. Kiosco de las Flores

C. Betis, 74.

Fritura ‘Las Flores’

Choco frito aderezado con tempura de temporada.

25. La Barca de Calderón

Paseo de Ntra. Sra. de la O.

Panipuri Tikka Masala.

Panipuri relleno de pollo tikka masala.

26. La Bastarda

Pl. Joaquín Arvide, 7.

Taco Bastardo.

Taco fusión que aúna gastronomía andaluza y mexicana con un toque personal.

27. La Carola

C. Rafael Salgado, 23.

Brioche de rabo de toro.

Brioche de rabo de toro desmigado y pimientos asados caramelizados.

28. La Farsa

C. Aristóteles, 16. Mairena del Aljarafe.

Cazuela de la abuela.

Patatas con huevos frescos de gallina joven y tomate frito casero.

29. La Flaca

C. Torneo, 35.

Tartar de paleta ibérica

Tartar de paleta ibérica macerada en vinagreta de mostaza.

30. La Fritá Viapol

C. Camilo José Cela, 4.

Ensaladilla con pulpo frito.

Ensaladilla especial con trozos de pulpo frito.

31. La Pulchra

C. Fray José Luis de Casso, 32.

Cecina y queso de cabra

Cecina de vaca con queso de cabra y aceite de oliva.

32. Las Tinajas

Calle Las Ánimas, s/n. Espartinas.

Huevo a la flamenca.

Cazuela de tomate casero con huevo cuajado acompañado de jamón, guisantes, chorizo y patatas.

33. Leños

Pl. la Caña, 52.

Arroz chino.

Arroz salteado, salsa de soja, raíces chinas, carne de cerdo y gambas.

34. Lolita Tapas

Av. la Constitución, 4. Gines.

Croqueta de jamón ibérico y panceta.

Croqueta de jamón ibérico, panceta ibérica y patata paja.

35. Los Albures

Av. de Andalucía, 1. Coria del Río.

Filete Albur a la plancha.

Filete de albur aderezado con una vinagreta.

36. Los Tulipanes

C. Alnte. Ulloa, 8.

Frikandel Especial.

Delicia holandesa de carne picada en forma de salchicha con mayonesa cremosa holandesa, curry ketchup y cebollina picada.

37. Manbo

C. Maimónides, 102. Bormujos.

Pollo tikka masala en tadahi.

Pollo marinado hecho en cocción lenta y servido sobre una cama de arroz basmati y cilantro.

38. Manolo León

C. Juan Pablos, 8.

Alcachofa crujiente.

Alcachofa confitada y frita con salmorejo asado y virutas de jamón.

39. Manolo León

El Corte Inglés, Plaza del Duque.

Cremoso de chipirón y gambas.

Cremoso de chipirón y gambas, gel de pomelo, ensalada de apio marinado con vinagre de PX, esferas de AOVE y crujiente de albahaca.

40. Manzana 8

Camilo José Cela, 1, Local 6.

Huevos con morcilla a la plancha.

Huevos con morcilla a la plancha, patata natural y cebolla caramelizada.

41. Mercader de Triana

C. Antillano Campos, 15.

La Tosta Definitiva.

Pan brioche con champiñones al limón, roast beef y alioli de ajo negro.

42. Mesón Las Torres

C. Estrella Canopus, 27.

Chipirón con arroz negro y alioli al piquillo.

Chipirones con arroz negro, alioli al piquillo, pimentón de La Vera y crujiente de cebolla.

43. Mudéjar

Av. del Reino Unido, 9.

Rollito de queso, bacon y gambón.

Gambón envuelto en bacon y queso rebozado .

44. Panrallao

C. Divino Redentor, 5.

Arancini de rabo con mayo de clavos.

Croqueta de risotto de rabo de toro con relleno de mozzarella y mayonesa de clavos.

45. Rancho Valluno

Diseminado 21, 36, Norte.

Rancherito.

Patacón, guacamole, chicharrón y salsa bacon.

46. Rioja

C. Jesús del Gran Poder, 4.

Solomillo al whisky.

Solomillo ibérico con papas naturales.

47. Roger Chicken

Av. San Lázaro &, C. Playa de Valdelagrana.

Croqueta casera.

Pollo a la brasa desmenuzado elaborado con la tradicional salsa bechamel.

48. Suculento

Plaza Pintor Amalío García del Moral, 2.

Samosa de pringá y hummus de ropa vieja.

Versión ‘Suculento’ de una pringá del puchero sevillano.

49. Taberna Alemana

C. Astronomía, 20.

Mini hamburguesa Eisbein.

Suculenta mini hamburguesa Pulled Pork, queso Edam, lechuga, tomate y base de salsa guacamole.

50. Taberna Alemana

Parque Comercial Alavera. San Juan de Aznalfarache.

Mini Burgermeister Suculenta .

Mini hamburguesa 100 x 100 Black Angus con nuestro bacon crispy, aros de cebolla, queso especial ahumado y salsa de albahaca.

51. Tribuna

C. Concha Espina, 9.

Brioche de pulled pollo.

Brioche de pulled pollo con mostaza y huevo de codorniz.

52. Vida Jonda

C. Relator, 56.

Pavía.

Menos misiles y más pavías.

53. Yaco

C. Virgen de la Estrella, 2.

Perrito caliente.

Pan brioche, salchicha ahumada, base de nachos, mayonesa, ketchup, mostaza, pepinillos y cebolla frita.

54. Yumay

Calle Manila, Nº 11.

Purito de pollo a la Victoria Marengo.

Pollo asado a la cerveza, envuelto en crujiente y bañado con su salsa

PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO

VOTA TU TAPA FAVORITA
Y GANA UNA CENA VALORADA
EN 100 EUROS

EN TU LOCAL FAVORITO DE LA RUTA DE LA TAPA

CÓMO PARTICIPAR

1 ESCANEA EL CÓDIGO QR



2 VOTA TU TAPA FAVORITA

PARTICIPA ENTRE EL 17 Y EL 27 DE OCTUBRE

*Consulta las bases legales en la web.

