

Dirígete a los establecimientos que participan en esta edición del mes de la tapa en Carmona y solicita la tapa especial de este concurso. No olvides solicitar al camarero que sirva la consumición, el código alfanumérico para poder votar en la plataforma de la web:

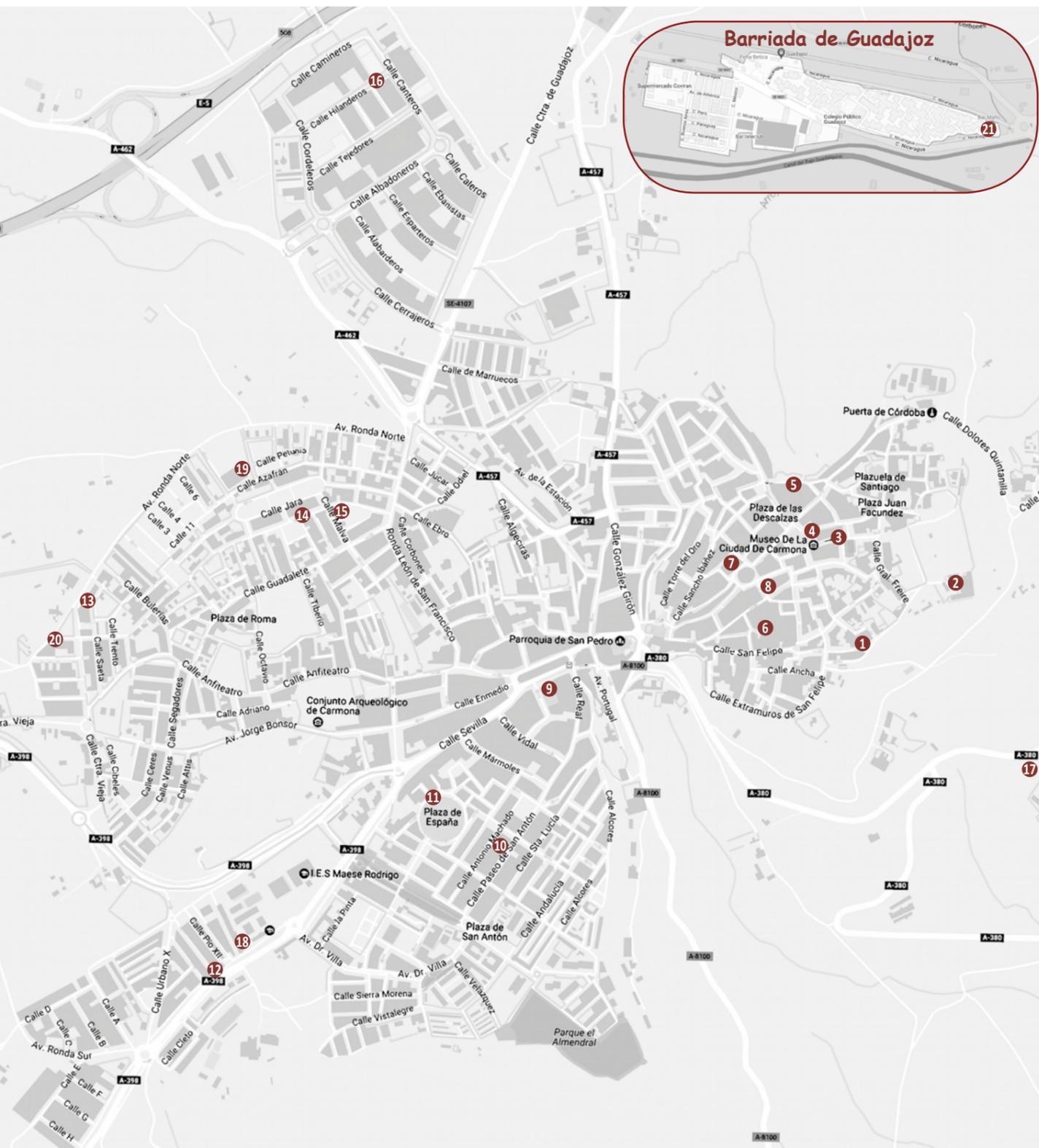
<http://www.turismo.carmona.org/tapaporte>

Puedes puntuar la tapa degustada, así como la presentación, la originalidad y el servicio prestado, del 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación y 1 la más baja.

Finalizado el concurso se elegirá a los ganadores mediante un sorteo aleatorio entre los tapeadores. Posteriormente se celebrará un acto en el que se premiará a las mejores tapas de Carmona y se hará entrega, a los tapeadores agraciados en el sorteo, de los productos y servicios ofrecidos por cortesía de los establecimientos participantes y las empresas colaboradoras.

Y sin más, comienza a disfrutar de nuestra gran cocina local... ¡buen provecho!

En aras del cumplimiento del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016 y de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales, puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación, limitación, oposición y portabilidad de manera gratuita mediante correo electrónico a [dpd@carmona.org](mailto:dpd@carmona.org) o bien en la dirección [alcaldia@carmona.org](mailto:alcaldia@carmona.org). Puede consultar la información adicional y detallada sobre Protección de Datos en nuestra página web: <http://www.carmona.org/pprivacidad.php>



## Premios:

<b>MARISCOS CABALLERO</b>
1 Mariscada para 2 Pax.
<b>DESTILERÍAS ANDALUSÍ</b>
Lote productos (Anís, Ginebra, Vodka y licor de guindas) x 3 Premios
<b>ALÓE VERA LAS CORONAS</b>
Lote de productos
<b>ACEITES BASILIPPO</b>
Surtido 4 botellas de aceite
<b>ACEITES LA MATILLA</b>
Lote de productos
<b>SALAZONES Y CONGELADOS ALCORES, S.L.</b>
Caja de lomos de bacalao
<b>PESCADOS Y MARISCOS EL MELLI, S.L.</b>
1 kilo de langostinos
<b>JAR Disjana</b>
1 lote de vino
<b>BAR EL RINCONCITO</b>
1 almuerzo para 2 pax.
<b>BAR PLAZA</b>
1 desayuno para 2 pax.
<b>BAR LA ESTRELLA</b>
Degustación de tapas con bebidas 2 pax.
<b>BAR EMILIO</b>
Cena o almuerzo para 2 pax.
<b>RESTAURANTE VENTA EL TENTAERO</b>
Almuerzo para 2 pax.

<b>ABACERÍA MUSEO RESTAURANTE</b>
Cena para 2 pax.
<b>FRICARMO</b>
Mariscada para 4 pax.
<b>MIROS TAPAS</b>
2 tapas por persona para 2 personas (bebida incluida)
<b>RESTAURANTE LOLITA FUSIÓN</b>
Menú cena degustación para 2 pax. a cargo de Lolita Fusión
<b>al-ÁNGELUS DIVINOTECA</b>
Cena a base de tapas para 4 pax.
<b>RESTAURANTE EL TABANCO DE CARMONA</b>
Cena para 2 personas
<b>MESÓN MOLINO DE LA ROMERA</b>
Experiencia gastronómica
<b>RESTAURANTE PARADOR DE TURISMO</b>
Alojamiento 1 noche, con desayuno
<b>RESTAURANTE EL ANCLA</b>
2 menús degustación (cena)
<b>PUERTO DE INDIAS</b>
Lote productos x 2 Premios
<b>LOMAR BAR</b>
Cena para 2 pax.
<b>LA CAZUELA</b>
Desayuno para 2 pax.
<b>EL TABLAO</b>
Desayuno para 2 pax.
<b>EL MAÑO</b>
Desayuno para 2 pax.
<b>CRUZCAMPO</b>
Caja Especial Cruzcampo al ganador y 5 para el sorteo

## Funcionamiento

Desde el día 4 de NOVIEMBRE al 30 de NOVIEMBRE, Carmona celebrará su VI edición Mes de la Tapa.

Durante todo el mes diferentes establecimientos de nuestra ciudad ofrecerán una tapa con la que optarán a la mejor tapa del año en Carmona. Para ello es necesario la participación de visitantes y residentes que, tapeando en al menos 7 establecimientos a lo largo de este tiempo, consuman y puntúen dichas tapas.

A un precio único de 5,00 € la tapa y una bebida, podrás aprovechar al máximo este evento y disfrutar la cocina de Carmona.

En el primer establecimiento que visites, en la Oficina de Turismo de Carmona y a través de la web <http://www.turismo.carmona.org/mesdelatapa> podrás conocer todos los establecimientos participantes.

## Bases

**PRIMERA:** Los tapeadores, participantes en la promoción han de tener cumplida la mayoría de edad.

**SEGUNDA:** La votación para elegir la mejor tapa del año, se deberá realizar en la página web: <http://www.turismo.carmona.org/tapaporte>. Tras consumir la tapa, el tapeador recibirá un código alfanumérico único y asociado al punto de venta, que le permitirá votar en dicha web.

**TERCERA:** Entre todos los tapeadores se sortearán productos y servicios ofrecidos por diferentes empresas. Para optar a los premios del sorteo será indispensable haber consumido y puntuado la tapa seleccionada en, al menos, 7 establecimientos diferentes de los participantes.

**CUARTA:** El participante que más establecimientos haya puntuado en la web, será "TAPEADOR DEL AÑO EN CARMONA" (en caso de empate se decidirá por sorteo) y recibirá un lote de premios especiales.

**QUINTA:** Los premios para los participantes en la promoción se asignarán mediante un sorteo aleatorio.

**SEXTA:** Los ganadores serán contactados vía email o teléfono.

**SÉPTIMA:** El vino servido dentro de la oferta del Mes de la Tapa, será el seleccionado por el establecimiento y cualquier cambio en la bebida elegida podrá tener un incremento en el precio.

**OCTAVA:** Se recomienda al cliente, que sólo consuma la tapa seleccionada para este evento, ser consecuente con el tiempo estimado para el consumo de la misma desde que le sea servida (30 minutos aproximadamente).

**VI Mes de la Tapa**  
Del 4 al 30 de noviembre

**TAPAPORTE**  
Saboreando Carmona 2022

**LA COCINA DE CARMONA EN TUS MANOS**  
21 establecimientos participantes  
Tapa y bebida a un precio de 5€  
Votación a las mejores tapas  
Premios para los consumidores

**makro**

**CARMONA**  
Lucero de Europa  
[turismo@carmona.org](mailto:turismo@carmona.org)  
[www.turismo.carmona.org](http://www.turismo.carmona.org)

**SEUT LUCHER**  
CARMONA  
Comunidad Patrimonio Municipal

**1**  
**RESTAURANTE MOLINO DE LA ROMERA**  
 Sor Ángela de la Cruz, 8 - Tlf: 954 14 20 00  
 Tapa: Jayullas salaitas con meloso de vaca madurada (1,6,12)  
 Bebida: Agua, cerveza, copa de blanco o tinto

**2**  
**RESTAURANTE ESPECIAL PARADOR DE TURISMO CARMONA**  
 Alcázar, s/n - Tlf: 954 14 10 10  
 Tapa: Taco de carne ibérica, patatas y salsa ardiente (1,3,6,7,8,10)  
 Bebida: Cerveza, vino o refresco

**3**  
**BAR EL RINCONCITO**  
 San Ildefonso, 9  
 Tlf: 697 64 35 20  
 Tapa: Coulant de solomillo y setas con salsa de foie (1,7)  
 Bebida: Cerveza o refresco

**4**  
**ABACERÍA MUSEO RESTAURANTE**  
 San Ildefonso, 1 - Tlf: 651 88 42 99  
 Tapa: Canelón de bacalao con tomate y hierbabuena (1,4,7)  
 Bebida: Cerveza, refresco o vino

**5**  
**EL TABANCO ALCÁZAR DE LA REINA**  
 Hermana Concepción Orellana, 2  
 Tlf: 954 19 62 00  
 Tapa: Taco mexicano de cordero asado con guacamole y pico de gallo (1,12)  
 Bebida: Cerveza o agua mineral

**6**  
**DIVINOTECA al-ÁNGELUS**  
 Plaza de Abastos, 17-18  
 Tlf: 619 28 57 23  
 Tapa: Vitello Tonnato (3,4,9)  
 Bebida: Cerveza o vino de la casa

**7**  
**EL TABLAO**  
 Plaza San Fernando, 10  
 Tlf: 660 60 39 01  
 Tapa: Tosta de bacalao con mermelada (1,4)  
 Bebida: Cerveza

**8**  
**BAR PLAZA**  
 José Juan de Oya, 4  
 Tlf: 663 53 67 28  
 Tapa: Espinacas con garbanzos (1,12)  
 Bebida: Cerveza, vino o refresco

**9**  
**MIROS TAPAS**  
 Paseo del Estatuto, 8  
 Tlf: 645 81 39 19  
 Tapa: Croqueta de bacalao confitado (1,3,4,6,7)  
 Bebida: Caña cerveza o refresco

**10**  
**BODEGA FERNÁNDEZ**  
 Paseo de San Antón, 10  
 Tlf: 665 44 38 85  
 Tapa: Butifarra a la bodeguita (3,6,9)  
 Bebida: Cerveza, rioja o refresco

**11**  
**RESTAURANTE EL RUEDO**  
 Pastora Pavón, 22  
 Tlf: 954 19 00 78  
 Tapa: Champiñón relleno con jamón, gambas y alioli (1,2,3)  
 Bebida: Cerveza o refresco

**12**  
**RESTAURANTE EL ANCLA**  
 Bonifacio IV, 8  
 Tlf: 954 14 38 04 - 649 37 35 40  
 Tapa: Ensaladilla de pulpo feira (4,7)  
 Bebida: Cerveza, vino de la casa o refresco

**13**  
**LOLITA FUSIÓN**  
 Ronda Norte, 48 - Tlf: 686 87 36 31  
 Tapa: Maki frito relleno de dátíl y bacon con mayonesa de chipotle (1,3,6,12)  
 Bebida: Cerveza, vino o refresco

**14**  
**BAR EMILIO**  
 Romero, 48  
 Tlf: 649 40 72 59  
 Tapa: Bacalao a la sanluqueña (2,4,14)  
 Bebida: Cerveza, vino de la casa o refresco

**15**  
**BAR LA ESTRELLA**  
 Romero, 5  
 Tlf: 651 63 33 70 - 669 26 04 44  
 Tapa: Rollito de mero y gambón al cava y tulis coral (1,2,4,7,12)  
 Bebida: Cerveza, agua, refresco, o vino de la casa

**16**  
**BAR RESTAURANTE EL PILERO "CASA LUÍS"**  
 Hilanderos, 11 - Tlf: 686 02 34 11  
 Tapa: Chupa-chups de queso crujiente con fondo de frutos rojos (1,3,7)  
 Bebida: Cerveza, refresco o vino

**17**  
**RESTAURANTE VENTA EL TENTAERO**  
 Ctra. Nacional IV, km. 506  
 Tlf: 954 14 05 81  
 Tapa: Revuelto campero (3,7)  
 Bebida: Cerveza, vino o refresco

**18**  
**BAR LA CAZUELA**  
 Bonifacio IV, 4  
 Tlf: 674 83 36 37 - 854 72 56 90  
 Tapa: Solomillo con crema de queso payoyo y mermelada de cebolla (7)  
 Bebida: Cerveza, frizante o refresco

**19**  
**LOMAR BAR**  
 Avda. Ronda Norte s/n.  
 Tlf: 666 07 27 28  
 Tapa: Albóndigas de choco con guarnición de pisto (1,3,4,7,12)  
 Bebida: Cerveza, vino o refresco

**20**  
**BAR ISLA**  
 C/ Afrodita, 7  
 Tlf: 954 32 68 02  
 Tapa: Papas arrieras (1,2,4,7)  
 Bebida: Cerveza o refresco

**21**  
**BAR MAÑO**  
 Barriada de Guadajoz  
 Tlf: 601 23 56 18  
 Tapa: Costilla de cerdo en salsa con papas a lopobre (12)  
 Bebida: Cerveza o refresco

**XV Feria de la Tapa**  
 HERMANDAD DEL ROCÍO DE CARMONA  
 Sábado 5 de noviembre - Plaza de Abastos

Alérgenos



1  
CONTIENE GLUTEN



2  
CRUSTÁCEOS



3  
HUEVOS



4  
PESCADO



5  
CACAHUETES



6  
SOJA



7  
LÁCTEOS



8  
FRUTOS DE CÁSCARA



9  
APIO



10  
MOSTAZA



11  
GRANOS DE SÉSAMO



12  
E-X  
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



13  
ALTRAMUCES



14  
MOLUSCOS