

Las Tapas del Carnaval

1 **Abacería La Placita** Plaza del Aljarafe

1. Carrillada con salsa de Velouté
2. Tarta de Dulce de leche

2 **BAR BLANCO CERRILLO** Avda. de la Concordia, 31

1. Pavías de pescada
2. Croquetas de puchero

3 **LA DOLOROSA** BAR-RESTAURANTE Juan de Dios Soto, 9

1. Milhoja de Mascarpone
2. Tortilla de gambas al ajillo

4 **El Rancho** Colón, 8

1. Bolita casera de flamenquín con ensalada César
2. Morcilla caramelizada con huevo de codorniz y mermelada casera de pimiento.

5 **BAR LA BALLENA** Virgen del Pilar, 15

1. Migas Caseras
2. Menudo casero de ternera con garbanzos

6 **La Carpintería** BAR RESTAURANTE C/ Carlota Vega, 3

1. Arancini de Carillada al Pedro Ximénez
2. Alcachofa rellena de bacalao en salsa verde

7 **De pata negra** Conde de Ofalia, 7 A

1. Pastel de calabacín a la crema del curry
2. Brocheta de langostino con salsa Nicolás

8 **Café CERVANTES** C/ Real, 18

1. Capricho Andaluz
2. Mini bombón helado

9 **CASA CARRILES** Virgen del Pilar, 44

1. Albóndigas de 3 Quesos al Vino Dulce
2. Mejillones Rellenos

10 **CHIQUITA Y FRÍA** Constitución, 1

1. Croquetas rellenas de huevo y chorizo
2. Menudo de chocos con garbanzos

11 **FRAPPÉ** CAFE & COPAS Asturias, 2

1. Cochinillo deshuesado
2. Morcilla de arroz con pimientos caramelizados

12 **PEPA & GRILLO** brasserie|bar|cocktails Centro comercial Gines Plaza

1. Ostra ahumada con su perla y gel de cava
2. Crujiente de presa a la brasa con salsa de Jack Daniels

13 **TASCA EL BOTELLÍN** José Luis Caro, 10

1. Alcauciles rellenos
2. Ensaladilla La Tasca

PARTICIPACIÓN EN SORTEO
(Rellenar con los sellos de al menos 5 bares participantes y depositar en la urna)

MEJOR TAPA DEL CARNAVAL DE TAPAS (Calidad, sabor, etc...)

- 1.-.....
- 2.-.....
- 3.-.....

DATOS PERSONALES (Sólo para mayores de edad) En mayúsculas

NOMBRE Y APELLIDOS _____

TFNO. CONTACTO _____ LOCALIDAD _____