DE TAPAS EN CARAVACA

· VI Edición ·

#DETAPASENCARAVACA**2019**

ACHC · ESTRELLA DE LEVANTE · CANTALAR · Coca-Cola · H&M · Las Reñas

Estrella de Levante recomienda el consumo responsable. Alc. 4,8º

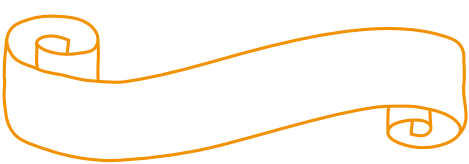
Celebramos una nueva edición
"De Tapas en Caravaca", la sexta.

La ACHC (Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Caravaca) agradece al Excmo. Ayto. de Caravaca de la Cruz, a los patrocinadores y a los 19 establecimientos participantes, su colaboración.

Gracias también a las personas que nos visitan cada año y que hacen posible este evento.

Nos vemos
#DETAPASENCARAVACA2019

- GRACIAS -



· GANADORES 2018 ·

EL HORNO / DH RESTAURANTE - BRASERÍA CON "TRAMPANTOJO"

TODOPAN CON "INSPIRACIÓN SÁCHER"

BLANCO Y NEGRO CON "PIÑA COLADA"

PARTICIPANTES

VI Edición · VI Edición · VI Edición · VI Edición · VI Edición · VI Edición · V

- ■ **TAPAS.**
- ● **POSTRES.**
- ▲ **CÓCTELES.**

- 1. CJtres.cero
- 2. La Compañía Gastro-Bar
- 3. D'Gusta
- 4. La Despensa del Peregrino
- 5. La Bodega
- 6. El Horno/DH Restaurante - Brasería
- 7. Bendita Locura
- 8. Bodegon Isi
- 9. Bar Progreso
- 10. Kento
- 11. El Arco

- 12. El Plaza
- 13. Segway
- 14. Todopan
- 15. El Horno

- 16. Class
- 17. Blanco & Negro
- 18. La Nota
- 19. Café-Bistró

TAPAS.

1

CJtres.cero

- RUBIA GALLEGA -

Mini hamburguesa de ternera Rubia Gallega deshilachada, cebolla crujiente y queso.

Cuidad Jardín.

Horario de 20-24h.
Viernes, sábado y domingo.

2

LA COMPAÑÍA GASTRO-BAR

- TACO DOS CULTURAS -

Taco de pollo karaage, salsa de queso cheddar, kimchi y pico de gallo.

Situado en edifico emblemático del Casco Antiguo, ofrecemos una cocina con producto tradicional elaborado de forma innovadora. Disponemos de salas reservadas, amplia terraza de verano con nebulizadores de agua y dos plantas donde organizamos todo tipo de eventos.

C/ Mayor, 43. T. 968 703 052

3

D'GUSTA

- TOSTA BOLETUS -

Pan de cristal con pisto, boletus aerius y foie.

Especialidad en Arroces, cocina tradicional y tapas selectas.

C/ Balazote.
T. 647 857 070

4

LA DESPENSA DEL PEREGRINO

- TORITO BAO -

Rabo de toro con salsa hoisin entre pan bao.

La carnicería donde se tapea. Os esperamos en el Casco Antíguo.

C/ Mayor, 13.
T. 868 185 063

5

LA BODEGA

- HABANERA -

Gallo pedro con alioli de citronela y tierra de olivas.

Restaurante en pleno centro del Casco Antiguo. Rincón donde degustar tapas de autor acompañadas de una gran selección de vinos. En constante movimiento renovamos nuestra oferta de tapas.

Plaza del Arco, 4.
T. 635 509 479

6

EL HORNO/DH RESTAURANTE - BRASERÍA

- HUEVO A 65° -

Huevo a baja temperatura con cremoso de foie, setas confitadas y crujiente de chato murciano.

Un rincón encantador en el Casco Antiguo. Amamos la gastronomía por encima de todas las cosas. Artesanía e innovación como sello de identidad. Restaurante, cafetería y panadería de elaboración propia.

C/ Mayor, 7.
T. 868 175 166

7

BENDITA LOCURA

- BENDITA PULGUITA -

Carne de caza a la plancha entre panecillo de chía y tex-mex.

Situada en pleno centro de Caravaca, junto a Plaza San Juan de la Cruz, Bendita Locura Coffee & Dreams es un nuevo concepto de cafetería en esta ciudad dónde se puede disfrutar de un buen desayuno, un aperitivo o de una cena exquisita a base de nuestro innovador surtido de cocina y tapas selectas.

T. 603 402 106 - Maria, Gerente.

8

BODEGÓN ISI

- TOSTA DE QUESO FRESCO TRADICIONAL -

Cebolla caramelizada con queso fresco tradicional, tomate kumato y mini pimientos fritos.

Situado en el Casco Antiguo de Caravaca. Este bar familiar cuenta ya con la quinta generación al frente. A lo largo de todos estos años hemos mantenido la esencia de la cocina tradicional española elaborada con productos de primera. Disponemos de reservado y terraza de verano.

C/ Pocico 2.

T. 626 648 043

9

BAR PROGRESO

- BAO FUSIÓN -

Pan bao negro con solomillo fileteado y salsa de foie con contrastes.

Restaurante situado en una de las plazas más emblemáticas del casco Antiguo donde podrás degustar tapas tradicionales e innovadoras.

Plaza Nueva 2, bajo.
T. 697 706 394

10

KENTO

- XAMORA -

Gyoza de pato con sésamo y aceite de yuzu. Niguiri de anguila en su salsa con soja dulce y huevas de pez volador.

Kento Gastro Sushi es un solplo de aire fresco en la gastronomía del Noroeste. Se trata de una propuesta gastronomica japonesa, cuya filosofía se centra en la detallada selección de materias primas y el esmerao en su elaboración. Sorprenderemos a tu paladar con nuevos sabores y texturas.
Plaza Tuzla (antigua plaza de abastos).
T. 868 175 198

11

EL ARCO

- INTERPRETACIÓN DE NUESTRA SOPA DE MARISCOS -

Gamba, calamar, sepia, mejillón y cazón, sobre cama de ajoblanco.

Enclavado en pleno Casco Antiguo podrás disfrutar de tapeo, menú diario y carta. Cocina mediterránea, carnes, pescados y mariscos. Especialidad en arroces. Cuenta con 3 ambientes: sala-bar, salón-comedor y terraza. Con reservado para tus eventos especiales en salón independiente.

Plaza del Arco 5, bajo.

T. 663 014 170 - Cerrado domingos noche.

POSTRES.

12

EL PLAZA

- CARROT CAKE -

Tarta de zanahoria con base de confitura de zanahoria, bizcocho de nueces y frosting de queso y vainilla.

Especialidad en desayunos, todo tipo de bollería salada y dulce todo casero, elaborado en nuestro obrador. Tartas, tapas frías, variedad de cafés y tés. Copas para la tarde y la noche.

Avda Gran Vía 18 bajo
T. 968 705 406

13

SEGWAY

- ICE ROLLS -

Helado con base de nata y mezcla de galletas oreo, montado en una tarrina y coronada con toppings.

Plaza del Arco, nº8.
T. 669 907 230

14

TODOPAN

- DE PRALÍN -

Mousse de avellana con interior de praliné, sobre una sablé de cacao.

Maestros Artesanos desde 1980 dedicados a la elaboración de todo tipo de panes especiales y al arte de la repostería. Elaboramos detalles para eventos y tartas especiales. Yemas de Caravaca y Pañuelos de Santa Teresa, dulces típicos de nuestra ciudad.

Plaza Nueva, I. T. 968 700 554
Gran Vía, 35. T. 968 705 023

15

EL HORNO

- DELICIA PASIEGA -

Sobao pasiego calado con crema de café y acompañado de helado de castaña.

Refugio urbano vintage, donde encontrarás delicias seleccionadas para degustar mañana, tarde o noche.

Avda. Constitución, 5 y Calle Mayor, 7.
T. 968 700 225

CÓCTELES.

16

CLASS

- CITRIC GIN -

Mini gin tonic a elegir entre 3 sabores cítricos con refresco a elegir.

En nuestro local encontrarás un ambiente selecto donde podrás degustar bebidas premium, amenizado con el mejor pop de los 80' y 90'. Además de nuestras fiestas temáticas y bolos con tus famosos favoritos de TV.

C/ Pedro Mtnez, 1.
T. 669 853 164

17

BLANCO & NEGRO

- BYN -

Ginebra MG Rosa con zumo de melón y sandía, Sprite y unas gotas de sirope de canela con brocheta de gominolas.

"Pub Blanco y Negro". Más de 35 años nos avalan en nuestro negocio.

C/Pedro Martínez Navarro, 4. (La Zona).
T. 629 345 226

18

LA NOTA

- TOCOKO -

Licor de coco, licor de naranja, vodka, piña y limón.

Disfrutarás de la música en directo, de las retransmisiones deportivas y todo esto, con los mejores gintonics, somos especialistas.

C/ Pedro Mtnez. 7 Bajo.
T. 639 353 240

19

CAFÉ-BISTRÓ

- RUSSIAN PINK -

Explosión de frutas, con topping helado y un toque de vodka.

Cafetería vintage, situada dentro del hotel-boutique Círculo Artístico 1911, frente a la Iglesia de El Salvador.

C/ Mayor, 5.
T. 968 702 422

RESUMEN PARTICIPANTES 2019

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

¿CÓMO VOTAR?

Rellena tu Hoja de Sellado:

Pídela en cualquiera de los establecimientos que participan en la VI Edición "De Tapas en Caravaca".

Rellénala con los distintos sellos, dependiendo del premio al que quieras optar y deposítala en cualquiera de las urnas que encontrarás en los establecimientos participantes.

¡Recuerda! Cuantas más rellenes, más posibilidades tienes.

PREMIOS !!

VI Edición

Para optar a cualquiera de los premios, todos los sellos deben estar debidamente cumplimentados en el establecimiento correspondiente.
Tendrá que llevar todos los datos personales rellenados correctamente.

Cuando hayas probado todas las propuestas, deberás rellenar, qué participantes son para tí los mejores; tanto en tapa, como en postre y cóctel.

1.- PRIMER PREMIO: 700€ cedido por ACHC e Hijos de JM Carrasco. Para participar en este premio deberás sellar todos los establecimientos que participan. La ACHC, se reserva el derecho de determinar cuánto y dónde gastar el premio.

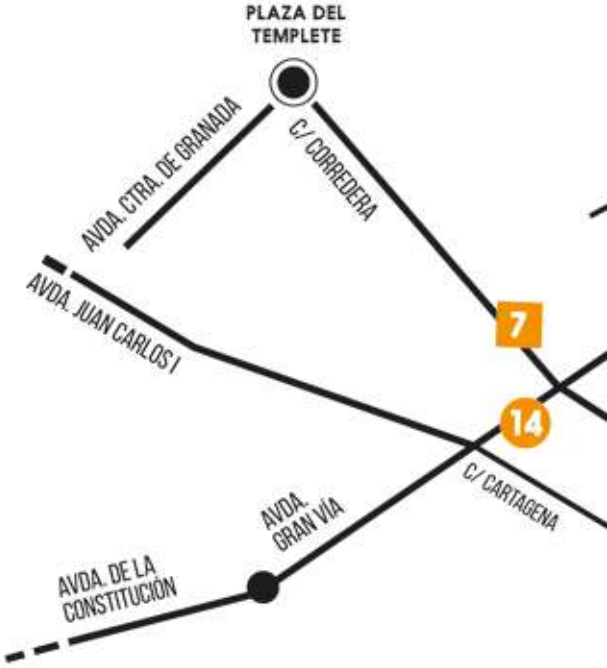
2.- SEGUNDOS PREMIOS: cedidos por Estrella de Levante; Comida o Cena en **Restaurante La Cabaña** (2 Estrellas Michelín) y Noche romántica en el **Hotel Thalasia**. Para acceder a estos premios deberás sellar 9 tapas, 4 postres y 4 cócteles.

3.- TERCEROS PREMIOS: Tu Altura en Cerveza Estrella de Levante / Lote de vinos Las Reñas / Viaje de fin de semana para dos personas (el lugar es sorpresa), de Coca-Cola / Lote de Agua Cantalar + lote Postres Reina.
Hazte una **foto** con tu **tapa + bebida** (cerveza Estrella de Levante, agua Cantalar, vino Las Reñas o Coca-Cola).
Para optar a estos premios, sigue en Instagram a Comerciantes Caravaca, sube tu foto con el hashtag #DETAPASENCARAVACA2019 y etiquétanos
@comerciantescaravaca.

*Optarás solamente a los premios de las bebidas que subas.

MAPA

#DETAPASENCARAVACA2019



C/ COLEGIO
C/ TEATRO
PLAZA NUEVA
PL. DEL ARCO
CALLE MAYOR
C/ CANALICA
GRAN VÍA
C/ CUESTA DE LA PLAZA
C/ RAIMUNDO RGUEZ.
C/ SALON SUPREMO
C/ DR. FLEMING
AVDA. MARUJA GARRIDO
CTRA. DE MURCIA
REAL ALCÁZAR SANTUARIO
TAPAS.
POSTRES.
CÓCTELES.

Diseño y foto: Vanesa García - Madame Lumière