

PRIMER CONCURSO DE TAPAS de Autor

MURCIA
15 AL 25 DE OCTUBRE 2020

1945
la pastora
pimentón puro 100% pure paprika

EL PORTAL DE BELLUGA

Tapa: pulpo a la pastora.

Descripción: pulpo roquero con puré de patata y pimentón y perlas de pimentón ahumadas de la pastora.

Horario: 12:00-15:30 h

CUCÚ FOOD EXPERIENCE

Tapa: flor de alcachofa con espuma de jamón ibérico y perlas de pimentón picantes.

Descripción: flor de alcachofa con espuma de jamón ibérico y perlas de pimentón picantes.

Horario: de lunes a sábado 20:00-23:00 h

EL PALCO DEL PARLAMENTO ANDALUZ

Tapa: atún de almadraba sobre tosta de maíz y guacamole. Mahonesa de lima, cebollino, reducción de manzanilla pastora y las perlas de pimentón ahumado y picante.

RESTAURANTE RINCÓN HUERTANO DE MURCIA

Tapa: pulpo roquero.

Descripción: pulpo con calabacín, cebolla, espárrago de mar, crema de parmesano y las perlas de pimentón picante.

Horario: de miércoles a domingo 12:30-16:00 h

KEKI TAPERÍA

Tapa: canelón de queso al pimentón.

Descripción: (postre) canelón con base de gelatina de champiñones, mousse de queso comté, frutos rojos y perlas de pimentón ahumado.

Horario: de martes a domingo 15-16 h/22-23 h

RESTAURANTE ACUARIO

Tapa: bacalao en texturas con perlas de pimentón.

Descripción: crema ahumada fría en vaso de hielo y galleta de bacalao, remolacha y perlas de pimentón picante.

Horario: domingo, lunes y martes 13:30-16:00 h / miércoles-sábado 13:30-16:00 y 20:30-23:00 h

KIOSKO BEN ARABÍ

Tapa: de la mar

Descripción: mejillón sobre alioli con perlas de pimentón picante.

BOXPERIENCE

Tapa: cuscús de pulpo.

Descripción: cuscús con caldo de pulpo, carpaccio de pulpo al horno y salsa ras el hanut con perlas de pimentón ahumado.

Horario: 13:30-16:00 h y 20:00-00 h

BARRIGA VERDE

Tapa: mejillones en escabeche.

Descripción: gazpachuelo de escabeche rojo su granizado y perlas de pimentón ahumadas.

Horario: 13:30-14:30 h

DEL GALLO BLUES

Tapa: pulpo con cremoso de patata y perlas de trufa y pimentón.

Horario: 13:30-16:00 h y 20:30-00:00 h

PERRO LIMÓN

Tapa: puntalette cremoso de calamar y perlas de pimentón

Descripción: pasta cremosa con caldo de calamar, mahonesa de lima kafir y super perlas de pimentón ahumadas.

Horario: 13:30-16:00 h

LA PEQUEÑA TABERNA

Tapa: levantando el vuelo.

Descripción: zarangollo, gamba y perlas de pimentón.

Horario: 13-16 h y 20-23:30 h

PUERTA DE MURCIA

Tapa: delicias de pollo.

Descripción: muslo y contramuslo a baja temperatura, salteado con cilantro y puerro. Teja de 4 quesos, poché de huevo codorniz con perlas de pimentón ahumadas.

Horario: 14-16 h y 21-23 h

PURA CEPA

Tapa: rin ran.

Descripción: adaptación de la típica ensalada rin ran de capellanes y patata asada.

Horario: martes a sábado 14-16 y 20-23 h, domingo 14-16 h

LOS BICHITOS (Mercado de Correos)

Tapa: trinchado de pulpo con perlas de pimentón picante.

Descripción: cama de patatas asadas con tomate, guindilla picante y pulpo con perlas de pimentón picante.

Horario: 11-16 h y 19:00-00 h

LA CAÑA DE ESPAÑA

Tapa: tosta de jamón de pato con huevo de codorniz y perlas de pimentón ahumadas.

Descripción: tosta de jamón de pato con huevo de codorniz y perlas de pimentón ahumadas.

Horario: 20:00-00:00 h

BARATICO

Tapa: sardina ahumada con tomate confitado y perlas de pimentón ahumado.

Descripción: pan tostado con sardina ahumada, concassé de tomate y perlas de pimentón ahumado.

Horario: 12-16 h y 20-23:30 h

TOUCHÉ

Tapa: espuma de patata con aceite de pimentón y pulpo crujiente.

Descripción: espuma de patata con aceite de pimentón y pulpo crujiente con perlas de pimentón.

Horario: 20:00-21:00 h

EL GRECO BAR

Tapa: huevo a la pastora.

Descripción: huevo frito con patatas y verduritas, crujiente de jamón, pimientos de padrón y perlas de pimentón picante.

Horario: viernes a domingo de 12-16 h y 20:00-00 h

EL CHURRA

Tapa: tosta de gamba con ajo de pimentón.

Descripción: gamba sobre tosta de carbón con ajo de pimentón, alga wakame, teja de coral y perlas de pimentón ahumado.

Horario: 13-16 y 20:00-00 h. Domingo noche cerrado

LA HAMBURGUESA ROCKERA

Tapa: easter box

Descripción: patata confitada rellena de yema trufada, bechamel de hongos y perlas de pimentón picante.

Horario: 13:00-16:00 h

CAFETERÍA TEBAS

Tapa: corvina en cama de patatas a lo pobre.

Descripción: corvina en cama de patatas a lo pobre con perlas de pimentón picantes.

Horario: todos los días de 11-16 h y 20-23 h

FREAK BURGUER INTERNATIONAL

Tapa: el pionero.

Descripción: mini de pollo de corral con ali oli de leche tostado, cheddar, jamón ibérico, tomate y perlas de pimentón ahumado.

Horario: martes-domingo de 20:00-23:30 h

CASA JOSICO

Tapa: delicia de rabo de toro a la pastora.

Descripción: croqueta de rabo de toro estofado con salsa de zanahoria y perlas de pimentón ahumado y picante.

Horario: 12-16 h y 20-23 h. Domingo lunes noche cerrado, martes cerrado.

ODISEO

Tapa: sobrasada de vaca macerada cien días con ensaimada caramelizada.

Descripción: sobrasada de vaca macerada cien días con ensaimada caramelizada.

Horario: todos los días 13:30-16 h y 20:00-00 h

LA VIEJA ERMITA

Tapa: alcachofa mar y tierra.

Descripción: alcachofa cocinada a baja temperatura con puerro, cebolla y gamba, acompañada del jugo de su propio fondo, cebollino, salsa con gratin de violeta y perlas de pimentón ahumado.

Horario: 13:00-16:30 h y 20:30-23:30 h. Lunes cerrado. Martes, miércoles y domingo cerrado por la noche.

LA CORRA

Tapa: Montadito de ñora.

Descripción: ñora confitada al horno con queso de cabra y perlas de pimentón picante.

Horario: martes a domingo de 9 a 16:30 h