

IMPRESINDIBLES
de la **TAPA** y el
VINO de
JEREZ

TAPAS & SHERRY
PAIRING ESSENTIALS



MARCO DE JEREZ

Jerez • Sanlúcar • El Puerto


Europa
invierte en las zonas rurales

The background is a solid orange color with a repeating pattern of white line-art icons. These icons include various food items like pizzas, bowls of pasta, and bread, as well as dining utensils like forks, knives, and spoons. The text is centered in the middle of the page.

IMPRESINDIBLES
de la **TAPA** y el
VINO de
JEREZ

TAPAS & SHERRY
PAIRING ESSENTIALS



IMPRESCINDIBLES
de la TAPA y el
VINO de
JEREZ



Una RUTA de ARMONÍAS IMPRESCINDIBLES

A ROUTE that takes you to the best PAIRING ESSENTIALS

¿Dónde mejor que en la tierra de la que proceden y donde se elaboran los singulares Vinos de Jerez para disfrutar de sus mejores maridajes con una gastronomía igualmente única?

Imprescindibles de la Tapa y el Vino de Jerez es un recorrido por las barras más famosas de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María. Una selección de lo más destacado del tapeo de cada ciudad y de los vinos que mejor lo acompañan.

Descubre armonías deliciosas escogidas por los propios jerezanos, sanluqueños y portuenses entre aquellas propuestas gastronómicas del Marco de Jerez que no te puedes perder.

What better place than where Sherry Wines originated -and continue being made to this day -in order to enjoy their perfect match: equally unique culinary creations!

Tapas & Sherry: PAIRING ESSENTIALS is your guide to the best known and loved tapas bars located in Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda and El Puerto de Santa María (also known as the Sherry Triangle) together with a selection of each town's signature tapas and the Sherry Wine that best matches each one.

Discover these amazing food and wine pairings chosen by the local Sherry Triangle clientele and experience some of the best cuisine the Jerez Region has to offer.

Tapas & Vinos de Jerez

La pareja perfecta



De éxito y fama universal, las tapas y el Vino de Jerez son conceptos gastronómicos inseparables y una parte esencial de la tradición culinaria más genuina del sur de España.

Juntos expresan el saber vivir de nuestra gente y las costumbres de una región que cautiva a todo el que la visita, donde disfrutar de la buena cocina es ante todo un pretexto para reunirse, disfrutar y compartir.

En el Marco de Jerez, cuna de los Vinos de Jerez y Manzanilla, esta unión es parte indispensable de la identidad de esta tierra; expresión de su historia y su cultura, una cultura que se saborea en sus bares, restaurantes y tabancos; en esa combinación perfecta de cocina en miniatura y vinos jerezanos que la realzan y complementan.

Of universal fame and success, the concept of tapas and Sherry Wine has become an inseparable pair and an essential part of the most genuine culinary tradition in the south of Spain.

Together, they express Andalusia's joy for life and a custom that captivates all who come here to visit. Meeting up for tapas is both a tradition and one of the best excuses to meet up with friends and share time together.

The Jerez Region is the home of Sherry Wines, a place where food and wine pairing is an integral part of the local identity -an expression of its history and its culture, visibly present in its bars, restaurants and *tabancos*; the perfect combination of miniature dishes and the Sherry Wines that highlight and complement them.

Tapas & Sherry

The Perfect Match

No es casual que el jerez se sirva tradicionalmente en catavino, la copa perfecta para desenvolverse en una barra, junto a platos pequeños a los que hace grandes.

Y es que, en sus diferentes variedades, los Vinos de Jerez han sabido seducir y mejorar durante siglos las más variadas propuestas de la gastronomía andaluza. Una versatilidad sin igual que también ha conquistado a la alta cocina internacional para hacer de ellos los vinos españoles más célebres en todo el mundo.

Así que, sea cual sea tu bar preferido y tu plato imprescindible, siempre encontrarás un jerez perfecto para disfrutarlo.

Tienes hasta diez variedades de Vino de Jerez para elegir. A continuación te presentamos las principales, pero te invitamos a conocerlas todas y a descubrir el rico universo de estos vinos únicos.

It is not by chance that Sherry is served in the traditional *catavino*, the perfect wine glass for standing at the bar, served alongside small plates of food; the result—something grand!

Truth be told, Sherry Wines, in all their different varieties, have complemented and highlighted Andalusia's rich and varied culinary tradition for centuries. And it is precisely that enormous versatility that has led Sherry Wines to win increasing favour in international cuisine, now making them the most renowned Spanish wines in the world.

So, no matter which tapas bar or dish turns out to be your favourite, you will always find the perfect Sherry Wine to enjoy it with!

With as many as ten different types of Sherry to choose from, here is an introduction to some of the more popular ones, but we invite you to go on to discover each and every one of these unique wines.



Manzanilla

[maN θa 'ni la]



Seguro que ya conoces la Manzanilla, pero ¿sabes qué la hace tan especial? Es un vino que envejece bajo un manto de levaduras llamado *velo de flor*, exclusivamente en las bodegas de Sanlúcar de Barrameda. De ahí su color pálido y sus matices únicos.

You surely know what Manzanilla is by now, but do you know what sets it apart and makes it so special? The fact that it ages under a layer of yeast known as *velo de flor* in the *bodegas* of Sanlúcar de Barrameda. Hence, its pale colour and unique nuances.

Tapas & Manzanilla

Seca y delicada, la Manzanilla es ideal para el tapeo. Disfrútala con marisco, *pescaíto* frito, anchoas, embutidos, ensaladas y sopas frías tan andaluzas como el salmorejo o el ajo blanco.

Dry and delicate, Manzanilla is the ideal match for tapas. Enjoy it with seafood, fried fish, anchovies, cured meats, salads or with one of Andalusia's famous cold soups like *ajoblanco* or *salmorejo*.



Fino

['fi no]



El Fino es una de las grandes estrellas de la enología jerezana. De color dorado pálido, envejece igual que la Manzanilla bajo *velo de flor* y mediante el tradicional sistema de *solera* y *criaderas*, genuino del Marco de Jerez.

Fino is a headliner when it comes to Sherry Wines and just like Manzanilla, its pale, golden colour is reached as it ages under the *velo de flor*, following the traditional system known as *solera* y *criaderas*, unique to the Jerez Region.

Tapas & Fino

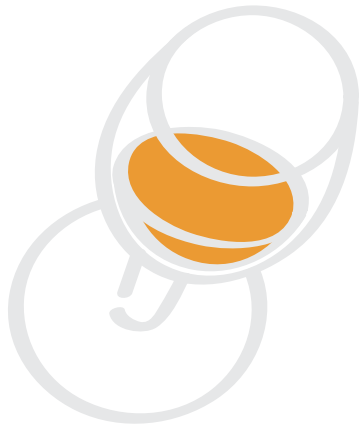
Seco y ligero, el Fino es, sin duda, el rey de las barras jerezanas. Perfecto para el tapeo con embutidos y salazones, como el jamón, la caña de lomo y la mojama, y también para acompañar pescados y mariscos.

Light and dry, Fino is the wine that reigns king at every tapas bar in Jerez. Perfect with Iberian ham, pork loin or salt-cured tuna and also the ideal match for fish and seafood dishes.



Amontillado

[a moN ti 'la ðo]



El Amontillado es muy especial, pues su envejecimiento tiene una primera fase bajo *velo de flor*, como Finos y Manzanillas, y una segunda en contacto con el oxígeno, como los Olorosos. El resultado es un vino lleno de matices.

Amontillado is unique in that the first stage of ageing takes place under the *velo de flor* layer of yeast, just like Fino and Manzanilla; but then it comes into contact with air, like Oloroso, the result being a wine full of rich nuances.

Tapas & Amontillado

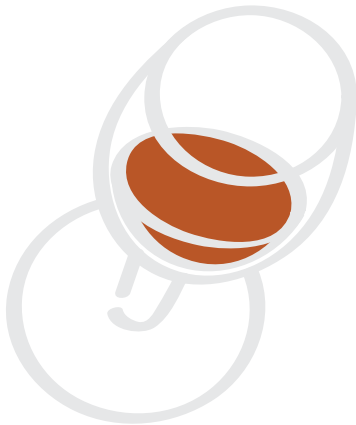
Complejo y delicioso, el Amontillado es el vino clave para setas y verduras, como las habas, los alcauciles o los espárragos. También perfecto con un atún rojo, a la plancha o encebollado.

Complex and delicious, Amontillado is the right choice with mushroom or vegetable dishes such as broad beans, artichokes or asparagus. Also superb with bluefin tuna, whether grilled or sautéed with onions.



Oloroso

[o lo 'ro so]



¿Sabías que el Oloroso es un vino blanco? Al igual que el Fino y la Manzanilla, se elabora con uva blanca Palomino, pero no envejece protegido por el *velo de flor*, de manera que se oxida, adquiriendo ese precioso color entre ámbar y caoba.

Did you know that Oloroso is really a white wine? Just like Fino and Manzanilla, it all starts with the Palomino white grape. But since it doesn't age under the protective layer of *velo de flor*, it is exposed to air and "oxidates", giving it a lovely amber-mahogany colour.

Tapas & Oloroso

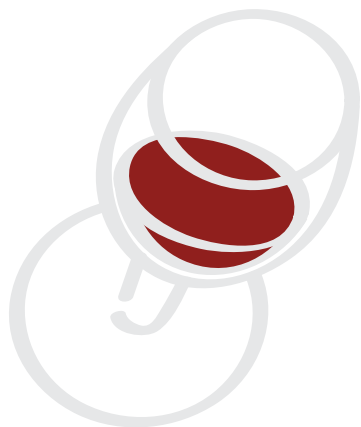
Este vino sabroso y potente es la mejor elección para un queso curado y para los estofados más famosos de nuestra cocina tradicional: menudo, cola de toro, carrillada, manitas de cerdo...

This full-bodied wine is the ideal choice for pairing with many of Andalusia's world-famous, hearty stews such as tripe, oxtail, pork cheeks or pigs' trotters...



Cream

['kre am]



El Cream, conocido popularmente como Oloroso Dulce, es el resultado de la mezcla (o, como se dice en Jerez, *cabeceo*) de Oloroso y Pedro Ximénez. Este último aporta el toque goloso, amable y aterciopelado que tanto nos seduce del Cream.

Cream, popularly known as *Oloroso Dulce*, is the result of blending (or, as they say in Jerez, *cabeceo*) of Oloroso and Pedro Ximénez, the latter lending Cream its sweet, velvety touch that is undeniably its most subtle attraction.

Tapas & Cream

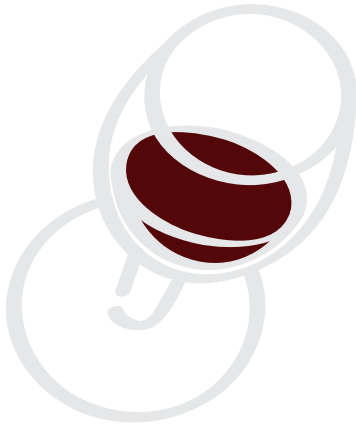
Un aperitivo con Cream es un éxito seguro, ya sea con frutos secos o con un buen queso, incluso servido con hielo y una rodaja de naranja. En la mesa, junto al *foie gras* es sublime.

Appetisers with Cream are a sure success, be it a bowl whether with roasted nuts or some good quality cheese. Or try serving Cream on the rocks, garnished with an orange slice. And paired with *foie gras*, it's simply sublime.



Pedro Ximénez

['pe ðro k si 'me neθ]



El Pedro Ximénez es el jerez dulce por excelencia. Se elabora a partir de la uva a la que debe su nombre pasificada al sol, de ahí su alta concentración de azúcar. Es un vino aterciopelado, con deliciosas notas a pasas, torrefacto y regaliz.

Pedro Ximénez is the sweet wine *par excellence* produced from the grape of the same name and sun-dried into a raisin, which lends it its high sugar content. The result is royal velvet, full of delicious notes of raisins, roasted coffee and liquorice.

Tapas & Pedro Ximénez

El Pedro Ximénez es un postre en sí mismo; ligeramente frío y servido en un catavino ofrece el final redondo a un buen tapeo. Pruébalo junto a cítricos, quesos azules o chocolate negro.

Pedro Ximénez is a dessert in its own right; served slightly chilled in a *catavino*, it is the perfect finish after a round of tapas. Try it with citrus fruit, blue cheese or dark chocolate.





IMPRESCINDIBLES
de la TAPA y el
VINO de
JEREZ



30 PROPUESTAS ELEGIDAS POR LOS CONSUMIDORES

THE TOP 30 PAIRING
essentials chosen
by the LOCAL EXPERTS

El atún más auténtico, las pavías más famosas, las mejores *papas aliñás*... El tapeo de estas tres localidades gaditanas cuenta con sus platos típicos y sus barras legendarias.

Descúbrelos a través de un ranking inédito, resultado de 20.000 votos de consumidores que valoraron las propuestas de más de ochenta bares emblemáticos.

Te invitamos a una aventura gastronómica que recorre lo mejor de la cocina del Marco de Jerez a través de 30 propuestas elegidas por los habitantes y visitantes del Marco como Imprescindibles de la Tapa y el Vino de Jerez.

¡Disfrútalas!

Whether it's locally-caught tuna, delicious batter-dipped fried fish or the famous *papas aliñás*...all three of these towns offer local specialities at their legendary tapas bars.

Discover them all in a first-ever ranking based on 20,000 votes cast by local consumers who judged the culinary proposals of over 80 local establishments.

Now it's your turn to discover the very best star creations the Jerez Region has to offer. The following establishments were chosen as tops by the local clientele to now become the Jerez Region's Tapas & Sherry Pairing Essentials.

Enjoy them all!

Cuchara de Palo

JEREZ / Avenida Alcalde Álvaro Domecq, 10 – 610 134 112

Imprescindible
No 1



Flor de alcachofa Artichoke flower & AMONTILLADO

Cuchara de Palo es uno de los representantes de la cocina actual jerezana y un referente para el consumo de Vinos de Jerez. Su carta, con sugerentes propuestas que reinterpretan grandes clásicos, está en su totalidad maridada con vinos del Marco. Un espacio joven donde la creatividad y el sabor de lo auténtico combinan de forma perfecta.

Cuchara de Palo is one of Jerez' most outstanding references for modern, regional cuisine and the very best in Sherry Wines. The menu features delightful reinterpretations of classic dishes, all magnificently paired with Jerez Region wines and served in a modern ambience that blends creativity and authenticity to perfection.

Otras especialidades Other specialities:

- Ensalada de pulpo Octopus salad & Fino
- Tempura de langostinos y salsa Kimchee Prawns in tempura with Kimchee sauce & Oloroso
- Ensaladilla de gambas y langostinos Potato salad with shrimp and prawns & Fino

La Carboná

JEREZ / Calle San Francisco de Paula, 2 – 956 347 475 – www.lacarbona.com

Imprescindible
Nº 2



Dados de tarantelo Diced tarantelo tuna & AMONTILLADO

Su chef, Javier Muñoz Soto, es conocido como el “chef del Sherry” por sus creaciones con los jereces y sus armonías. Más de un centenar de referencias en torno a los Vinos de Jerez complementan de manera exquisita su concepto de cocina de vanguardia y su cuidado por las materias primas tradicionales.

Chef Javier Muñoz Soto is known as “the Sherry chef” for his many creations that include or harmonise with Sherry Wines. *La Carboná* boasts over 100 different Sherry Wine labels, ensuring the ideal complement to their concept of avant-garde cuisine using the most carefully-selected traditional ingredients.

Otras especialidades Other specialities:

- Chistorras navarras Navarra-style *chistorra* sausage & Oloroso
- Alcachofa salteada con langostino Artichoke and prawn sauté & Amontillado
- Tartar de salmón con aguacate Salmon tartare with avocado & Palo Cortado

El Gallo Azul

JEREZ / Calle Larga, 2 – 956 326 148

Imprescindible
nº 3



Atún crujiente Crispy tuna & OLOROSO

Coronando la Calle Larga, el edificio que alberga *El Gallo Azul* es una joya arquitectónica y uno de los emblemas de la ciudad. Todo un clásico en el que se combinan platos de la cocina gaditana de siempre con propuestas diferentes y actuales. Cuenta con varios menús de armonías y con una extensa carta de Vinos de Jerez para acompañar sus tapas.

Like a gemstone crowning the Calle Larga, *El Gallo Azul* is located in one of Jerez' most emblematic architectural landmarks. Truly a classic where traditional cuisine blends in with other more modern proposals, including several paired menus and an extensive Sherry Wines list to accompany a wide array of tapas.

Otras especialidades Other specialities:

- Punta de solomillo al Amontillado Pork tenderloin tips al Amontillado & Amontillado
- Carrillada al Oloroso Pork cheeks al Oloroso & Oloroso
- Ravioli de morcilla al Pedro Ximénez Blood sausage ravioli al Pedro Ximénez & Amontillado

Juanito

JEREZ / Calle de la Pescadería Vieja, 8 – 10 – 956 341 218 – www.bar-juanito.com

Imprescindible
nº 4



Salteado de habitas y puntillitas Broad bean & calamari sauté & FINO

Juanito es todo un referente del tapeo jerezano. Familiar y cercana, su barra es una de las más antiguas de Jerez. En ella puedes saborear el mítico *pescado frito*, la *berza jerezana* o las célebres *alcachofas* que le han valido un premio nacional de gastronomía. Todo ello acompañado por los Vinos de Jerez de los que Faustino, el dueño, es un incondicional.

Juanito is a household name for tapas in Jerez offering a warm, friendly atmosphere at one of the oldest tapas bar in town. Here, try the legendary fried fish, Jerez-style *berza* stew or its famed artichoke tapa, winner of a national gastronomy award. Needless to say, all are enjoyed best with the Sherry Wines that the owner, Faustino, has a true passion for.

Otras especialidades Other specialities:

- Ensalada de calamares y setas Mushroom & calamari salad & Fino
- Ravioli de riñones y su salsa Kidney-stuffed ravioli & sauce & Oloroso
- Tosta de sardina en pan de aceite Sardine and olive oil bruschetta & Amontillado

Taberna Argüeso

SANLÚCAR / Calle Mar, 2 – 956 360 787

Imprescindible
Nº 5



Chicharrón de atún Tuna cracklings & MANZANILLA

Entre muros del siglo XVI se encuentra esta típica taberna de vinos. Un lugar inigualable para saborear una Manzanilla extraída directamente de una de las botas que flanquean su barra. Famosa por la calidad de su atún y por propuestas deliciosas y sencillas que lo ponen en valor, la *Taberna Argüeso* encuentra sus mejores aliados en los vinos de la bodega que le da nombre.

This typical wine tavern is brimming with history-and fantastic Manzanilla, poured directly from one of the wine casks flanking the bar. The ambience inside these 16th century walls make it an incomparable place to enjoy its famous tuna or any other of the simply delicious proposals on offer which pair perfectly with wines from the Argüeso bodega that lends its name to this establishment.

Otras especialidades Other specialities:

- Tartar de atún Tuna tartare & Manzanilla
- Presa ibérica Teriyaki Teriyaki Iberian pork & Amontillado
- Niguiiri de atún rojo Bluefin tuna Niguiiri & Manzanilla

La Cruz Blanca

JEREZ / Calle Consistorio, 16 – 956 324 535 – www.restaurantelacruzblanca.com

Imprescindible
Nº 6



Corazón de atún Tuna heart & AMONTILLADO

En el centro histórico de Jerez, frente a su Ayuntamiento, tienes un lugar donde disfrutar de la cocina tradicional jerezana con un toque moderno y fresco. Las mismas recetas de siempre pero puestas al día con técnicas renovadas. Una dirección perfecta para tapear y pasar un buen rato rodeado de amigos y de buen vino.

Directly opposite Town Hall in the heart of Jerez, this is the place to enjoy the very best of Jerez' traditional cuisine, updated with a modern touch. Classic, ageless recipes get a fresh makeover with contemporary techniques, making it the perfect place to linger with friends while enjoying great tapas and fine Sherry Wine.

Otras especialidades Other specialities:

- Tacos de atún macerados con soja Bite-sized tuna in soy sauce marinade & Amontillado
- Calamar relleno de pulpo y arroz negro Calamari stuffed with octopus and black rice & Fino
- Tiramisú con crema de naranja Orange cream tiramisu & Cream

Taberna Cabildo

SANLÚCAR / Calle Ramón y Cajal, 1 – 956 360 319 – www.tabernacabildo.com

Imprescindible
nº 7



Marrajo ajillo a la Manzanilla Mackerel shark a la Manzanilla & MANZANILLA

La *Taberna Cabildo* se encuentra en pleno centro de Sanlúcar, en la famosa plaza que le da nombre. Especialistas en tapas creadas a partir de la rica gastronomía sanluqueña que se nutre tanto del mar como de la huerta más exquisita. Todo ello acompañado, como no puede ser de otra manera, de la mejor Manzanilla.

This establishment shares its name with the famous square where it is located (Plaza del Cabildo) in the heart of Sanlúcar de Barrameda. Specialising in tapas that spring from Sanlúcar's rich culinary tradition based on products from both land and sea, then paired to perfection with none other than the very best Manzanilla.

Otras especialidades Other specialities:

- Albóndigas de choco Cuttlefish dumplings & Manzanilla
- Vieira gratinada al Amontillado Scallop al Amontillado & Amontillado
- Menudo de choco Garbanzo and cuttlefish stew & Manzanilla

Albalá

JEREZ / Avenida Duque de Abrantes esq. C/ Divina Pastora – 956 346 488 – www.restaurantealbala.com

Imprescindible
nº 8



Sardina a la brasa Grilled sardine & AMONTILLADO

Referente de una gastronomía andaluza culta y renovada, *Albalá* fue el primer gastrobar de la ciudad de Jerez. Su carta destaca por su elegancia, con propuestas que se inspiran en la más alta cocina internacional. Tradición, técnica y arte se unen en platos de autor y sugerentes armonías con vinos jerezanos.

As Jerez' first gastrobar, *Albalá* has made a name for itself by modernising Andalusian cuisine and taking it to new heights. Its menu is full of elegant proposals inspired by the best international gourmet cuisine in which tradition, technique and art mingle in signature dishes subtly paired with Sherry Wines.

Otras especialidades Other specialities:

- Aguachile de langostinos y vieira Prawn and scallop *aguachile* & Fino
- Pulpo a la parrilla con papada ibérica Grilled octopus with Iberian pork jowl & Palo Cortado
- Solomillo de ciervo con puré de boniato Venison tenderloin with sweet potato purée & Oloroso

Casa Paco Ceballos

EL PUERTO / Calle Ribera del Marisco, 7 - 956 542 908

Imprescindible
nº 9



Taquitos de cazón y boquerones Fried rock salmon and anchovies & FINO

En la Ribera del Marisco, *Paco Ceballos* es un imprescindible para los amantes del buen *pescado frito*. No dejes de probar sus célebres pavías de merluza en su siempre concurrida terraza con vistas al río. Su carta recoge numerosas referencias de jereces, con especial protagonismo de los Finos de El Puerto.

On El Puerto's famous Ribera del Marisco, a promenade with always, bustling fish and seafood eateries overlooking the tidal river, *Paco Ceballos* is a must for fried fish lovers. Make sure you try the batter-dipped hake while enjoying the view. The numerous Sherry Wines on the menu feature several Finos from El Puerto.

Otras especialidades Other specialities:

- Calamares en su tinta Calamari in ink sauce & Fino
- Carrillada Pork cheek stew & Amontillado
- Calamares rellenos Stuffed calamari & Fino

Barbiana

SANLÚCAR / Calle Isaac Peral, 1 esq. Calle Ancha 1 – 956 362 894

Imprescindible
nº 10



Papas aliñás con melva Marinated potato salad with tuna & MANZANILLA

Esta célebre taberna tradicional, que nació como despacho de vinos, preside la famosa Plaza del Cabildo. Tras años de historia ligada a la gastronomía de la desembocadura del Guadalquivir, y varios establecimientos que han hecho de su nombre todo un emblema, *Barbiana* sigue siendo un lugar inmejorable para disfrutar de cualquier armonía con Manzanilla.

Located in Sanlúcar's Plaza del Cabildo, this famed establishment was originally a wine tavern selling Manzanilla to the public and now, many years later, *Barbiana's* legacy lives on at its several establishments where the Guadalquivir and Atlantic meet. It continues to be a top choice for delectable dishes paired with the best Manzanilla.

Otras especialidades Other specialities:

- Huevas cocidas con mayonesa Fish roe with mayonnaise & Manzanilla
- Tortillas de camarones Baby shrimp fritters & Manzanilla
- Langostinos King prawns & Manzanilla

470 Sherry & Glass Bar

EL PUERTO / Paseo Marítimo Puerto Sherry, s/n – 956 107 470 – www.cuatrosetenta.com

Imprescindible
No 11



Pulpo a la brasa con parmentier Charcoal-grilled octopus with parmentier & FINO

Su terraza, separada del mar tan sólo unos metros por un espigón, te fascinará. A este marco privilegiado se une una cocina moderna y elegante, diseñada para que los platos sean compartidos, creando un ambiente informal. En la carta encontrarás varias referencias de Vinos de Jerez para acompañarlos.

With its terrace just metres from the sea, separated only by a jetty, both the view and the cuisine will fascinate you. Its modern and elegant selection of dishes, designed to be shared, create an informal atmosphere where you can choose from a number of Sherry Wines to accompany your tapas.

Otras especialidades Other specialities:

- Croquetas de rabo de toro Oxtail croquettes & Oloroso
- Tartar de atún Tuna tartare & Fino
- Chips de berenjenas a las tres salsas Aubergine chips with 3 sauces & Manzanilla

La Marea de Marcos

JEREZ / Calle San Miguel, 3 – 956 320 923

Imprescindible
nº 12



Canelones de atún Tuna cannelloni & OLOROSO

Una dirección imprescindible para los amantes de los productos del mar, donde el esmero en la selección de materias primas es la clave para la preparación de cada plato. Mariscos frescos de Sanlúcar cocidos al momento, pescado a la sal y toda una gran variedad de platos de cuchara para acompañar a los mejores vinos de la tierra.

If you're a seafood lover, this is the place to go, where the selection and careful handling of the ingredients is given top priority. Fresh seafood from Sanlúcar, cooked onsite and to order, salt-baked fish and a wide variety of local stews are all accompanied by the best wines from the Jerez Region.

Otras especialidades Other specialities:

- Tosta de atún en manteca Tuna in *manteca* bruschetta & Palo Cortado
- Salmonetes de vendimia Harvest-season red mullet & Fino
- Boca de La Isla Fiddler crab & Fino

La Bodeguilla del Bar Jamón

EL PUERTO / Calle Misericordia, 5 – 956 850 322 – www.labodeguilladelbarjamon.com

Imprescindible
nº 13



Pan de ibérico y mechada Iberian ham and pork on bread & OLOROSO

Sus sabores se encuentran entre la tradición del antiguo recetario de la familia propietaria y las propuestas más actuales aportadas por su tercera generación. La carta de *La Bodeguilla* cambia año tras año, unos platos se van y entran otros nuevos, pero siempre conserva sus grandes clásicos, aquellos que encuentran sus mejores aliados en los Vinos de Jerez.

The flavours you'll encounter here may come from the family's treasured recipe book or may be one of the newer proposals introduced by the third generation owners. The menu changes every year -some dishes are replaced by new ones -but the great classics always remain, the ones that always find their best match when paired with Sherry Wines.

Otras especialidades Other specialities:

- Pequeña hamburguesa de Kobe Mini Kobe hamburger & Palo Cortado
- Delicia de crema de orujo Marc cream delight & Pedro Ximénez
- Maza de jamón ibérico de bellota Acorn-fed Iberian ham & Fino

Tabanco San Pablo

JEREZ / Calle San Pablo, 12 – 956 338 436 – www.tabancosanpablo.es

Imprescindible
No 14



Bocadillo de presa ibérica braised pork fillet sandwich & FINO

En el corazón del barrio jerezano de San Miguel nos encontramos con este tabanco lleno de sabor y tradición. Fiel a su origen como despacho de vinos, en su barra vetusta las buenas tapas también acompañan a Finos, Olorosos y Amontillados servidos directamente de las botas, tal y como se hacía antaño.

Located in the part of Jerez known as San Miguel, this *tabanco* or “wine tavern” remains a classic to this day, full of authentic flavours and tradition. As always, it continues to dispatch Fino, Oloroso and Amontillado directly from the wine casks while serving up traditional tapas from its antique bar.

Otras especialidades Other specialities:

- Carne al toro *Al toro*-style beef stew & Oloroso
- Menudo jerezano Jerez-style tripe & Amontillado
- Queso de oveja añejo Aged sheep’s milk cheese & Palo Cortado

Bocarambo

JEREZ / Calle Beato Juan Grande, 9 – 646 966 569

Imprescindible
Nº 15



Merluza en salsa sobreusa Hake in *sobreusa* sauce & AMONTILLADO

Los guisos tradicionales y los vinos jerezanos son los auténticos protagonistas de este restaurante que es hoy una de las grandes citas con el mejor tapeo del Marco. Aquí los maridajes adquieren una nueva dimensión en deliciosas recetas elaboradas con Vinos de Jerez. No perdáis la oportunidad de probar el famoso postre de origen británico “banoffee”.

Traditional stews and Sherry Wines steal the show at this restaurant, one of the top choices for tapas in the Jerez Region and where food and wine pairing rises to a new dimension with delicious recipes featuring Sherry Wine as an ingredient. For dessert, don't miss out on the chance to try their famous banoffee pie, a classic from Great Britain.

Otras especialidades Other specialities:

- Merluza al Fino y ajos confitados Hake al Fino and garlic confit & Fino
- Higaditos al Amontillado Chicken livers al Amontillado & Amontillado
- Presa ibérica de bellota a las brasas Grilled Iberian acorn-fed pork fillet & Palo Cortado

Cata Ciega

EL PUERTO / Calle Ribera del Río, 32 – 622 843 374 – www.lacataciega.com

Imprescindible
nº 16



Tosta de salmorejo y bacalao Salmorejo & codfish bruschetta & AMONTILLADO

Singular establecimiento de venta de vino donde se puede degustar por copas y en armonía con productos gastronómicos gourmet: conservas, quesos y chacinas. Su carta de jereces, las verdaderas estrellas del local, es el resultado de una cuidadísima selección y de la pasión de los propietarios por estos grandes vinos.

This is a unique establishment where Sherry Wine is sold both bottled or by the glass while enjoying a selection of gourmet products including preserves, cheeses and *charcuterie*. The wine carte takes centre stage, given the owners' careful selection of these fine Sherry Wines that they are truly passionate about.

Otras especialidades Other specialities:

- Pisto de verdura con huevo de codorniz Ratatouille with quail's egg & Manzanilla
- Pulpo con salsa de maracuyá Octopus with passion fruit sauce & Fino
- Langostino con puerro y mostaza Prawn with leeks and mustard & Amontillado

La Tasca

JEREZ / Calle Paraíso, 4. Plaza del Caballo. Edif. Jerez , 74 – 956 310 340 – www.latascajerez.es

Imprescindible
No 17



Pavía de merluza Batter-dipped fried hake & FINO

La Tasca presume de tener una de las colecciones de jereces más completas de la ciudad. Para acompañarlos, en su carta encontrarás exquisitas propuestas que demuestran por qué hay fogones que mantienen la cocina tradicional gaditana más vigente que nunca. Destacan platos como la pata de cordero lechal, el rabo de toro o la urta a la roteña.

La Tasca has one of the most complete selections of Sherry Wines in Jerez and the delicious culinary proposals on the menu provide the perfect match for them. Places like this are why Cadiz' traditional cuisine remains as popular now as ever before, featuring dishes like leg of suckling lamb, oxtail stew or Rota-style red-banded sea bream, just to name a few.

Otras especialidades Other specialities:

- Urta a la roteña Rota-style red-banded sea bream & Palo Cortado
- Atún mechado Braised tuna & Oloroso
- Gambas con bechamel Shrimp with bechamel sauce & Fino

Tabanco El Guitarrón

JEREZ / Calle Bizcocheros, 16 - 649 656 918

Imprescindible
No 18



Sardina ahumada Smoked sardine & FINO

Situado en el corazón del Barrio de San Pedro, el *Tabanco El Guitarrón* continúa su actividad como despacho de vinos, además de ofrecer la oportunidad de remontarse al pasado de la mano de una copa de buen Fino. Sabores y aromas se mezclan en este local con solera, donde disfrutar de tapas típicas jerezanas y de la Bahía de Cádiz.

Situated in the heart of the San Pedro neighbourhood, *Tabanco El Guitarrón* remains rooted in tradition as a wine tavern, offering its clients the chance to reminisce while enjoying a glass of good Fino. Flavours and aromas mingle in this historic establishment that features many classic tapas from Jerez and the Bay of Cádiz.

Otras especialidades Other specialities:

- Pastel de lomo de atún Tuna loin loaf & Amontillado
- Paté de perdiz Partridge paté & Palo Cortado
- Queso curado añejo Very mature, aged cheese & Oloroso

Lantero Calle Ancha

SANLÚCAR / Calle Ancha, 51 – 615 267 726 – www.mesonlantero.com

Imprescindible
nº 19



Lomito de caballa sobre fritada Mackerel loin on frittata & CREAM

Cocina de raíces aragonesas y grandes vinos de la tierra es la sugerente combinación que encontrarás en *Lantero*, uno de los pocos establecimientos gaditanos que ofrecen guisos maños con un toque andaluz. Muy ligado al mundo del vino, su nombre hace referencia al mejor gajo de uvas de la vid en el habla sanluqueña. No te pierdas su tradicional ternera con setas con un toque de Manzanilla.

Expect to find Aragonese-based cuisine here, paired with great regional wines, at one of the few establishments in the area to feature food from Aragón with an Andalusian twist. True to its passion for wine, the local term *lantero* refers to the best bunch of grapes on the vine. The traditional beef and mushroom stew with a hint of Manzanilla is superb.

Otras especialidades Other specialities:

- Ropavieja andalusí Andalusian *Ropavieja* Stew & Oloroso
- Guiso de atún en escabeche Pickled tunafish stew & Manzanilla
- Alcachofas con almejas Artichokes with clams & Manzanilla

El Patio de las Siete Esquinas

EL PUERTO / Calle Jesús Nazareno, 6 – 956 902 785 – www.7esquinas.es

Imprescindible
nº 20



Atún mechado Braised tuna & OLOROSO

En pleno casco antiguo de El Puerto de Santa María, junto al despacho de vinos de Bodegas Grant, *El Patio de las Siete Esquinas* se nos descubre como un pequeño tesoro. Un lugar tranquilo y lleno de encanto donde tomar buenos vinos acompañados de tapas y raciones. Los jueves podrás disfrutar además de actuaciones de cante y baile flamenco.

Like a hidden treasure buried deep in the heart of El Puerto de Santa María, next to Bodegas Grant wine shop, *El Patio de las Siete Esquinas* is a joy to discover. A quiet, charming locale where great wine is served with tapas or full portions. On Thursdays, you can enjoy live flamenco performances while you dine.

Otras especialidades Other specialities:

- Boquerones al vino Fino Anchovies al vino Fino & Fino
- Chorizo criollo al Oloroso Creole sausage al Oloroso & Oloroso
- Almejas de la casa con jamón y gambas Clams with ham and shrimp & Fino

Taberna “El Loli”

SANLÚCAR / Calle Pozo Amarguillo, 16 - 956 369 673 – www.tabernaelloli.com

Imprescindible
nº 21



Solomillo de atún Tuna tenderloin steak & MANZANILLA

Las recetas caseras de antaño, los buenos vinos y la decoración típica de taberna andaluza obligan a una parada en *El Loli*. Cocina tradicional sanluqueña, pescados frescos y postres artesanos constituyen la sugerente oferta de este local de merecida fama en toda la provincia. Su carta recoge una extensa selección de vinos del Marco con los que acompañar sus especialidades.

Timeless recipes and great wine served in a typical Andalusian tavern décor -all make visiting *Taberna El Loli* a must. Traditional local cuisine featuring fresh fish and homemade desserts are just a few of the reasons why *El Loli* has earned its well-deserved fame in the region. The menu includes many Jerez Region wines that match splendidly with the house specialities.

Otras especialidades Other specialities:

- Langostino frito chigüato *Chigüato* fried prawns & Manzanilla
- Bonito en escabeche Pickled *bonito* tuna & Oloroso
- Carrillada en salsa Pork cheek stew & Amontillado

El Almacén

JEREZ / Calle Latorre, 6 – 696 426 953

Imprescindible
Nº 22



Albóndigas de *carrillá* Pork cheek meatballs & OLOROSO

Con sus travesaños de madera y su decoración antigua, *El Almacén* es uno de esos lugares con encanto que invitan a un tapeo distendido. Situado en una antigua finca del casco antiguo de Jerez, el local ha sabido conservar la estética del edificio con una oferta de tapas que combina platos de siempre, propuestas innovadoras y grandes vinos.

Wooden beams and old world ambience make *El Almacén* one of those charming places you will want to linger at for hours. Located in a historical estate in the old town centre of Jerez, the building's character has been preserved while the tapas menu offers both timeless classics and newer, more innovative proposals with the very best Sherry Wines to accompany them.

Otras especialidades Other specialities:

- Foie de pato sobre torrija Duck foie on *torrija* & Amontillado
- Jamoncito de pollo con Brandy y PX PX and Brandy drumsticks & Oloroso
- Revuelto de ortiguillas Scrambled eggs with sea anemones & Manzanilla

El Mirador de Doñana

SANLÚCAR / Avenida Bajo de Guía, s/n – 956 364 205 – www.miradordonana.com

Imprescindible
Nº 23



Trufita de atún Tiny tuna truffle & MANZANILLA

En un entorno natural privilegiado, en la playa de Bajo de Guía, las impresionantes vistas al Guadalquivir y al parque de Doñana dan nombre a este restaurante. Un lugar perfecto para saborear grandes clásicos de Sanlúcar como los langostinos cocidos, los arroces marineros o la sopa de galeras. En su cuidada carta de vinos no falta una amplia variedad de Manzanillas, vinos viejos y vinos en rama.

Located on the Bajo de Guía promenade, *El Mirador de Doñana* offers an impressive view of the Guadalquivir River and Doñana National Park, from which it takes its name. This is the perfect place to try the great classics of Sanlúcar: boiled prawns, seafood rice, shrimp soup or fried fish. Select from a carefully curated wine list that includes a wide variety of Manzanillas as well as aged and *en rama* (unfiltered) wines.

Otras especialidades Other specialities:

- Pastel de ortiguilla Sea anemone loaf & Manzanilla
- Quesadilla de corvina Sea bream *quesadilla* & Amontillado
- Pionono de bacalao Codfish *pionono* & Palo Cortado

Maypa

JEREZ / Calle del Euro, 12 – 956 316 048 – www.barmaypa.com

Imprescindible
Nº 24



Lomo en salsa Maypa Pork loin in Maypa sauce & OLOROSO

El tortillón de patatas, la ensaladilla, la carne *mechá* o en manteca y el queso viejo son algunas de las tapas que dan fama al *Maypa*. A estas especialidades tradicionales se añade el toque de originalidad que aporta el jefe de cocina en sorprendentes menús diarios que llenan el restaurante a mediodía. Una completa carta de Vinos de Jerez redondea su oferta.

The oversized Spanish omelette, potato salad, braised or larder pork and cured cheeses are just some of the tapas that have made *Maypa* famous. These traditional specialities are joined by a number of other innovative dishes created for the amazing lunch specials that fill the restaurant daily. A comprehensive Sherry Wine list rounds out the offer.

Otras especialidades Other specialities:

- Tortillón Maypa Maypa's XL Spanish omelette & Fino
- Tosta de presa ibérica Iberian pork bruschetta & Oloroso
- Tacos de queso viejo Cured cheese cubes & Amontillado

La Guachi Romerijo

EL PUERTO / Calle José Antonio Romero Zarazaga, 1 – 956 541 254 – www.romerijo.com

Imprescindible
Nº 25



Vieira a la plancha sobre patata Seared scallop on sliced potato & FINO

Con más de 60 años de historia, *Romerijo* es uno de los grandes de la restauración de El Puerto de Santa María. Un cocedero de mariscos, a la vista del público, que compra al peso eligiendo entre más de 30 especialidades, y un freidor donde se puede comprar fritura en cartuchos para acompañarla de un buen Fino en su terraza con vistas al río.

Over 60 years of history has made *Romerijo* a major name in El Puerto de Santa María. With over 30 specialities to choose from, it is famed for boiling seafood in full view of the clientele, who then order items by weight. Fried fish is also sold in wrapped-up portions to enjoy on the terrace overlooking the river with a glass of chilled Fino.

Otras especialidades Other specialities:

- Tortillitas de camarones Baby shrimp fritters & Manzanilla
- Huevas de merluza con mayonesa Hake roe with mayonnaise & Fino
- Pincho de marisco Seafood skewer & Oloroso

Casa Gabriela

JEREZ / Plaza de Plateros, 3 - 956 344 726 – www.casagabriela.es

Imprescindible
Nº 26



Hamburguesita de gallo Flatfish burger & FINO

En la encantadora Plaza de Plateros, su impresionante terraza es uno de los grandes atractivos de esta taberna jerezana en la que el Vino de Jerez es el absoluto protagonista. Su carta recoge distintas propuestas de maridaje y menús de armonías con los que conocer las diferentes variedades del Marco de Jerez de la mano de sugerentes tapas.

In the charming Plaza de Plateros, one of this wine tavern's greatest attractions is its impressive terrace, rivalled only by the magnificent Sherry Wines it showcases. The menu features a number of food and wine matching suggestions, allowing clients to thoroughly enjoy the different varieties of Jerez Region wines paired with a selection of succulent tapas.

Otras especialidades Other specialities:

- Brocheta de atún rojo de Barbate Barbate bluefin tuna skewer & Amontillado
- Solomillo al Pedro Ximénez Pork tenderloin al Pedro Ximénez & Cream
- Queso curado de oveja y cabra Cured sheep and goat's milk cheese & Oloroso

Alavera del Puerto

EL PUERTO / Avenida de la Bajamar, 2 - 956 857 159

Imprescindible
Nº 27



Lomo de dorada en vinagre Marinated gilthead sea bream fillet & FINO

Una gran terraza con vistas al río Guadalete da la bienvenida a este bar en el que todos los platos, de inspiración local, tienen un toque creativo: desde una ensaladilla con gambas al ajillo a un salmorejo con queso curado. No te puedes perder la tarta imperial de Pepe Mesa, dulce famoso de El Puerto de Santa María, que recomiendan acompañar con un Pedro Ximénez de larga crianza.

An ample terrace overlooking the Guadalete River is one of the most welcoming aspects of this tapas bar where every dish sports a creative flair, like potato salad with shrimp scampi or *salmorejo* with cured cheese. And for dessert, Pepe Mesa's famous imperial cake is not to be missed, a classic in El Puerto de Santa María which is best enjoyed with a well-aged Pedro Ximénez.

Otras especialidades Other specialities:

- Tartar de atún rojo Bluefin tuna tartare & Manzanilla
- Revuelto de morcilla de Burgos Scrambled eggs with blood sausage & Oloroso
- Garbanzos negros con pulpo Black chickpeas with octopus & Amontillado

Despacho de Vino Las Palomas

SANLÚCAR / Calle Carmen Viejo, 2 - 687 405 328 - www.yuste.com

Imprescindible
nº 28



Cazón a la Manzanilla Rock salmon a la Manzanilla & MANZANILLA

Sanlúcar es famosa por su oferta de tapeo y en un recorrido por sus mejores barras es imprescindible visitar *Las Palomas*. Un despacho que conserva todo el sabor de las viejas tasquitas de barrio, además de excelentes vinos a precio de bodega. Podrás acompañar su Manzanilla con chacinas y con especialidades sanluqueñas como el ajo caliente o las *papas* en veranillo.

Sanlúcar is famous for its wide variety of tapas bars and any tapa route must include a stop at *Las Palomas*, a wine tavern that retains all the familiar charm and flavour of the old-style tavern while serving excellent wine at *bodega* prices. You can enjoy a glass of Manzanilla with cured meats or one of the local specialities from Sanlúcar like *ajo caliente* or *papas en veranillo*, a summer vegetable stew.

Otras especialidades Other specialities:

- Gamba blanca White shrimp & Manzanilla
- Jamón ibérico de bellota Acorn-fed Iberian ham & Amontillado
- Queso Payoyo sobre cabello de ángel Payoyo cheese on angel-hair & Pedro Ximénez

El Bichero

JEREZ / Calle Pescadería Vieja, 4 - 956 342 986 - www.restauranteelbichero.com

Imprescindible
nº 29

Chocos a la marinera Cuttlefish in seafood sauce & FINO

Los mejores frutos del mar de todo el litoral gaditano encuentran su lugar en pleno centro de Jerez. Pescados y mariscos siempre acompañados por una estupenda selección de vinos del Marco que podrás saborear tapeando en la barra de *El Bichero* o sentado a la mesa en su acogedora terraza junto a la Plaza del Arenal.

Some of the best seafood from the Cádiz coast can be found right in the heart of Jerez at *El Bichero*, where fish and seafood are served alongside a fantastic selection of Sherry Wines. You can enjoy tapas at the bar or choose to sit comfortably on the cosy outdoor terrace adjacent to the Plaza del Arenal.

Otras especialidades Other specialities:

- Tataki de atún rojo Bluefin tuna tataki & Oloroso
- Lomos de sardina ahumada Smoked sardine fillets & Amontillado
- Ensaladilla de gambas Potato salad with shrimp & Fino

La Venencia

EL PUERTO / Plaza de las Galeras, 2 - 652 495 767

Imprescindible
nº 30



Tartar de atún Tuna tartare & MANZANILLA

En el corazón de El Puerto de Santa María, *La Venencia* nos recibe con una estratégica terraza desde la que imbuirse en el ambiente portuense. Esta casa especialista en tapas y vinos, con una carta bien construida, te ofrece la oportunidad de disfrutar de clásicos de siempre y también de recetas del día. Platos elaborados al momento y acompañados de los mejores Vinos de Jerez.

In the heart of El Puerto de Santa María, *La Venencia* and its strategically located terrace offers clients the perfect place to immerse themselves in the town's ambience. The well-structured menu offers wine and tapa specialities that include both classic dishes and daily specials, freshly cooked to order and accompanied by the best selection of Sherry Wines.

Otras especialidades Other specialities:

- Brandada de bacalao Codfish brandade & Fino
- Carne de toro Bull meat & Oloroso
- Rodaballo con cama de arroz negro Turbot on black rice & Fino



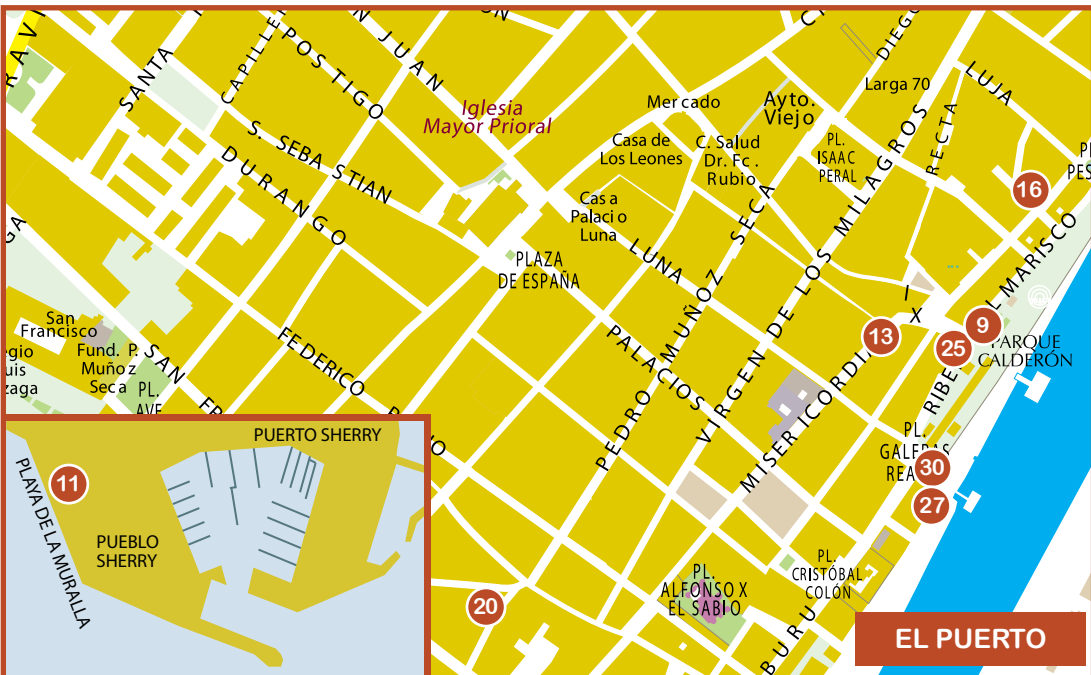
IMPRESINDIBLES
de la TAPA y el
VINO de
JEREZ

LOCALIZA tus propuestas FAVORITAS

FIND your favourite
PAIRING ESSENTIALS

- 1 CUCHARA DE PALO
- 2 LA CARBONÁ
- 3 EL GALLO AZUL
- 4 JUANITO
- 5 TABERNA ARGÜESO
- 6 LA CRUZ BLANCA
- 7 TABERNA CABILDO
- 8 ALBALÁ
- 9 CASA PACO CEBALLOS
- 10 BARBIANA
- 11 470 SHERRY & GLASS BAR
- 12 LA MAREA DE MARCOS
- 13 LA BODEGUILLA DEL BAR JAMÓN
- 14 TABANCO SAN PABLO
- 15 BOCARAMBO
- 16 CATA CIEGA
- 17 LA TASCA
- 18 TABANCO EL GUITARRÓN
- 19 LANTERO CALLE ANCHA
- 20 EL PATIO DE LAS SIETE ESQUINAS
- 21 TABERNA "EL LOLI"
- 22 EL ALMACÉN
- 23 EL MIRADOR DE DOÑANA
- 24 MAYPA
- 25 LA GUACHI ROMERIJO
- 26 CASA GABRIELA
- 27 ALAVERA DEL PUERTO
- 28 DESPACHO DE VINOS LAS PALOMAS
- 29 EL BICHERO
- 30 LA VENENCIA

● Jerez ● Sanlúcar ● El Puerto





IMPRESINDIBLES
de la TAPA y el
VINO de
JEREZ



OTRAS propuestas que **NO TE PUEDES PERDER**

OTHER pairings YOU WON'T WANT TO MISS

Esta ruta no acaba aquí.

El Marco de Jerez es célebre por la calidad y diversidad de su oferta gastronómica. Deliciosas tapas servidas en barras míticas, muchas de ellas referentes de la gastronomía andaluza.

Por eso, en cualquier recorrido por el mejor tapeo de Jerez, Sanlúcar o El Puerto, se cuentan muchos otros imprescindibles.

Descubre cuáles son las propuestas de una amplia selección de establecimientos; sus platos más conocidos y los maridajes más sugerentes, todos ellos escogidos a partir de la opinión de los consumidores.

And that's not all!

The Jerez Region is famous for the quality and diversity of its cuisine, featuring delicious tapas served at its legendary bars, many of them benchmarks of excellence in Andalusian gastronomy.

So any attempt to try all the best tapas in Jerez, Sanlúcar and El Puerto will inevitably lead you to many more pairing essentials.

Discover the most appetising proposals at an even wider selection of establishments, their most emblematic tapa and the perfect pairing, all based on the opinions of the real experts -the local clientele!

JEREZ

Otras propuestas que no te puedes perder



Timbal de cuscús & PEDRO XIMÉNEZ
Couscous timbale

ALBORONÍA. Plaza Peones, s/n
627 992 003

Presas ibéricas con patata confitada & OLOROSO
Iberian pork with potato confit

BAR DE VINOS LAS CUADRAS. Plaza de la Asunción, 2
956 340 096



Carrillada Ibérica al Oloroso & OLOROSO
Iberian pork cheeks al Oloroso

BAR LA CANILLA. C/ Larga, 8
639 953 141

Ensaladilla de melva & OLOROSO
Potato salad with tuna

DON TAPA. C/ Lancería, 7
956 336 164



Ensaladilla marinera & FINO
Seafood potato salad

EL ANCLA. C/ Beato Juan Grande, 13
956 321 297

Other pairings you won't want to miss



Tortillón casero de patatas & FINO XL Spanish potato omelette

LA MANZANILLA. C/Vera Cruz, 2
639 138 734

Gambas blancas de Huelva & FINO White shrimp from Huelva

MARISQUERÍA GRAN AVENIDA. Av. Álvaro Domecq, 20
956 181 895



Bombón de carrillada ibérica & OLOROSO Iberian pork cheek bonbon

MESÓN ALCAZABA. C/ San Francisco de Paula, 6
956 332 960 • www.restaurantealcazaba.com



Carrillada Ibérica & OLOROSO Pork cheek stew

MESÓN DE PACO. C/ Arcos, 33
956 337 324 • www.elmesondepaco.com



Ensaladilla de Ibéricos & AMONTILLADO Potato salad with cured meats

QUINCE ARROBAS. Av. Duque de Abrantes, blq. 2
956 334 486 • www.lasquincearrobas.com





Bocado de queso de cabra & FINO
Sliced goat cheese roll

RIVERO 7. Plaza de Rafael Rivero, 7
661 550 089

Sopa de tomate con pan de telera & FINO
Tomate soup with telera bread

RODY. C/ Chapinería,1
956 341 521



Chicharrones especiales al corte & OLOROSO
Specially sliced pork cracklings

TABANCO EL PASAJE. C/ Santa María, 8
956 333 359 • www.tabancoelpasaje.com

Bacalao a la salsa de la abuela & FINO
Codfish in grandma's sauce

TABANCO EL RACIMO. Plaza Monti, nº 12
617 420 510



Hígado aliñado & AMONTILLADO
Marinated liver

TABANCO LA PANDILLA. C/ Los Valientes, 14
677 938 366



Molleja & PALO CORTADO
Sweetbread

TABANCO LAS BANDERILLAS. C/ Caballeros, 12
619 006 988



Banderilla de atún con queso & FINO
Tuna and cheese mini-skewer

TABANCO PLATEROS. C/ Francos, 1
956 104 458 • www.tabancoplateros.com



Riñones al Jerez & FINO
Sherry-stewed kidneys

TALABAR TAPAS Y VINOS. C/ Lancería, 15
956 349 787



Pincho de atún & FINO
Tuna skewer

TENDIDO 6. C/ del Circo, 10
956 344 835 • www.tendido6.com

SANLÚCAR

Otras propuestas que no te puedes perder



Cazón a la marinera & MANZANILLA
Rock salmon marinère

BODEGÓN DE LOLA. C/ San Miguel, 4
856 132 772 • www.bodegonlola.es

Tortillita de camarones & MANZANILLA
Baby shrimp fritter

CASA BALLÉN. Plaza de San Roque, 7
653 274 838



Atún rojo enchalotado & OLOROSO
Bluefin tuna in shallot sauce

GASTROBAR EL ESPEJO. C/ Caballeros, 11
956 364 840 • www.elespejogastrobar.com

Atún encebollado al Amontillado & AMONTILLADO
Onion-sautéed tuna al Amontillado

H. ABBA PALACIO DE ARIZÓN. Plaza Quinto Centenario
956 385 100 • www.abbapalacioarizonhotel.com



Other pairings you won't want to miss



Albóndigas de choco & MANZANILLA Cuttlefish dumplings

CENTRAL STATION - H. GUADALQUIVIR. C/ Infanta Beatriz, 20
956 360 742 • www.hotelguadalquivir.com

Montadito de bacalao ahumado & MANZANILLA Smoked codfish (small sandwich)

RESTAURANTE LOS CORRALES. Av. Calzada del Ejército, 44
956 364 906 • www.restauranteloscorrales.com



Calamar bravo & MANZANILLA Spicy calamari

PUERTA DE LA VICTORIA. C/ de la Victoria, 7
956 365 925 • www.restaurantepuertadelavictoria.es

Bacalao gratinado & MANZANILLA Codfish au gratin

TABERNA DE JUAN. Plaza del Cabildo, 33
956 363 444



EL PUERTO

Otras propuestas que no te puedes perder



Queso Payoyo y mermelada de higos & OLOROSO
Payoyo cheese and fig jam

ANCÁLAGÜELA. Plaza de España, s/n
650 060 747

Paella de mariscos & FINO
Seafood paella

CAMPING LAS DUNAS. Paseo Marítimo Playa la Puntilla, s/n
956 543 878 • www.lasdunascamping.com



Bizcocho de rape con merengue de alioli & FINO
Monkfish sponge cake with aioli meringue

BAR JAMÓN. C/ Capillera, 6
956 850 513 • www.barjamon.com

Tosta de atún rojo & OLOROSO
Bluefin tuna bruschetta

BODEGUITA LA ANTIGUA ADUANA. Av. Micaela Aramburu, 14
956 058 243



Albóndigas de merluza & FINO
Hake dumplings

BAR LA HERRERÍA. Plaza de la Herrería, 2
956 543 004

Other pairings you won't want to miss



Bocado de atún con salsa de lima y soja & **FINO**
Morsels of tuna in lime and soy sauce

CASA FLORES. C/ Ribera del Río, 9
956 543 512 • www.casaflores.es

Boquerones fritos en escabeche & **FINO**
Fried pickled anchovies

DONDE SIEMPRE DRINKS & FOOD. C/ Jesús de los Milagros, 6
956 059 296



Montadito de filete de toro & **FINO**
Bull steak (small sandwich)

EL ARTE DE PICAR. C/ Pagador, 37
607 502 832

Huevos a la andaluza & **AMONTILLADO**
Andalusian-style eggs

EL ASTURIANO. Paseo Marítimo, 17. CC Bahía Blanca.
Valdelagrana. 956 560 133 • www.restauranteelasturiano.com



Pastel de rabo de toro & **OLOROSO**
Oxtail pudding

EL LAÚL. Ctra. Puerto-Rota, km 4
956 480 900 • www.laul.es



Berenjena con salmorejo y jamón & OLOROSO
Aubergine with salmorejo and ham

BAR LOS OLIVOS. C/ Octavio Paz, 5
956 543 288 • www.barlosolivos.es

Solomillo ibérico al Fino & OLOROSO
Pork tenderloin in Fino sauce

EL RINCÓN DEL JAMÓN. Av. Micaela Aramburu, 19
956 542 610



Mini hamburguesa de buey & OLOROSO
Mini beef hamburger

HOTEL LOS CÁNTAROS. C/ Curva, 6
956 540 240 • www.hotelloscantaros.com

Timbal del pescador & FINO
Fisherman's timbale

LA MICAELA TAPAS BAR. Av. Micaela Aramburu, 26
672 209 820



Delicia de atún & FINO
Tuna delight

LOS PORTALES. C/ Ribera del Marisco, 7
956 542 116 • www.restaurantelosportales.com

Atún en escabeche & FINO
Pickled tuna

LOS RESCOLDOS. Camino de los Enamorados. Dunas de S. Antón
856 921 559 • www.restaurantelosrescoldos.blogspot.com.es





Boquerones adobados & FINO
Fried marinated anchovies

EL PESCAÍTO. C/ de la Atalaya, 9
956 850 456

Lasaña de rabo de toro & OLOROSO
Oxtail lasagne

MARIDAJE TAPAS Y VINOS. Av. de la Bajamar, 6
618 154 926



Coquinas al Fino & FINO
Wedge clams in Fino sauce

NUEVO ÉCHATE PAYÁ. C/ Ribera del Marisco, 15
660 723 378

Boquerón relleno & FINO
Stuffed anchovy

SOL Y SOMBRA. Plaza de Elías Ahuja, 1
956 54 31 52



Ensaladilla de pulpo y gambas & MANZANILLA
Potato, octopus and shrimp salad

TABERNA EL LOLI. C.C. Bahía Mar, local A.6-A.7
625 568 143 • www.tabernaelloli.com



C.R.D.D.O. VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA

Avda. Alcalde Álvaro Domecq, nº 2
11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)
(+34) 956 33 20 50 • vinjerez@sherry.org

www.sherry.org

Vinos de Jerez  

El atún más sabroso, las mejores *papas aliñás*, las paviás más auténticas... **Imprescindibles de la Tapa y el Vino de Jerez** es un delicioso recorrido por las tapas y armonías más emblemáticas de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María. Una selección inédita, elaborada a partir de la opinión de los propios consumidores, que recoge algunas de las propuestas más destacadas de la gastronomía del Marco de Jerez junto a los vinos que mejor las acompañan.

The most succulent tuna, the best marinated potato salad, the famous batter-dipped fried fish... Discover them for yourself in **Tapas & Sherry: Pairing Essentials** and embark on an enticing journey through Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda and El Puerto de Santa María. Based on the opinions of the local clientele, this never-before published selection includes some of the Jerez Region's best-loved tapas and the perfect wine to match each one.

JEREZ
VINOS DE JEREZ
WINES
SHERRY

www.sherry.org



Colabora:

Diario de Jerez