



El tapeo es una deliciosa tradición sevillana, que va mucho más allá del mero acto de comer y beber para convertirse en un verdadero acto social y de encuentro con amigos. Existen cientos de bares, tabernas, mesones y restaurantes que ofrecen una amplia y excelente oferta de tapas. La lista de tapas es casi infinita: taquitos de queso, caña de lomo, jamón ibérico, aceitunas, papas aliñas, melva, pulpo, pimientos, huevas de pescado, pescaito frito, marisco, carnes de caza, flamenquín, soldaditos de Pavía (merluza o bacalao rebozado con harina cuyo nombre procede del color de los uniformes de los soldados que ganaron la batalla de Pavía)... Y siempre acompañadas de cerveza o vino de Jerez, manzanilla o amontillados.

Sevilla Centro

- ***Bar Coloniales.** Plaza del Cristo de Burgos, 19. Tel. (+34) 954214191. www.tabernacoloniales.es/. Acogedor establecimiento que dispone de varias mesas en el interior y una agradable terraza en verano. Cuenta con variedad de tapas: tosta de salmorejo y chacina, solomillo ibérico y postres como El postre de la Tía Pepa. Buena relación calidad precio.
- ***Bar Eslava.** Eslava, 3. Tel. (+34) 954906568. Un clásico del barrio de San Lorenzo y uno de los lugares de tapeo más espectaculares de Sevilla. En la cocina de Sixto Tovar podrás deleitarte con la cocina tradicional andaluza: salmorejo, croquetas caseras, carrillera ibérica, Solomillo al eneldo... Precio: 10-15 euros.
- ***Blanco Cerrillo.** José de Velilla, 1. Tel. (+34) 954227384. Pequeño bar famoso por la cuidada manera de “tirar” la cerveza y por sus tapas de pescaito. Destacables son los boquerones fritos en adobo, el cazón y las pavías (pescado empanado). Tiene fama de servir el mejor adobo de Sevilla. Económico.
- ***El Gallinero de Sandra.** Pasaje Esperanza Elena Caro, 2. Tel. (+34) 954909931. Se encuentra en un pasaje entre la calle Amor de Dios y calle Trajano (pasaje Esperanza Elena Caro, 2). Con una decoración a base de cañas, rejillas y esculturas gallináceas. Regentado sólo por mujeres destaca por un servicio amable. Cocina mediterránea: Parrillada de Verduras,

pollo a la piña, Fondue de Torta del Casar con Berenjenas y Zanahorias, Solomillo de Buey Fileteado ... Precio medio.

***Mesón Don Raimundo.** Argote de Molina, 26. Tel. (+34) 954223355.

<http://donraimundo.restaurantesok.com/>. Cocina del Bajo Guadalquivir en la que destacan platos como los Pimientos rellenos a la Mozárabe, la Cazuela entre dos orillas (de Marisco y de Pescado) y

el Faisán Mozárabe con Manzana y Piñones, entre otros. Precio: medio - alto.

***Bar Cervecería Giralda.** C/Mateos Gago,3. Tel. (+34) 954 22 82 50. Situado muy cerca de la Catedral es uno de los lugares mas visitados por turistas y sevillanos a la hora de tomar una cerveza y tomar una de sus ricas tapas: berenjenas gratinadas, chipirones, platos de carne. Su pequeña terraza es un lugar ideal para disfrutar del tapeo con vistas a la Catedral. Buena relación calidad-precio. Precio medio.

***Café Bar Altozano de Triana.** C/ San Jacinto, 4.Tel. (+34) 954332497. Uno de los lugares más emblemáticos de Triana. Merece la pena probar su Cola de toro y ensaladilla de gambas.

***Bar Calle Larga.** Pureza, 2. Sitio popular en el barrio de Triana donde se mezclan los trianeros de toda la vida con algunos turistas. Tapas tradicionales de fácil elaboración. Destacar sus flamenquines, pollo frito y ensaladilla. Barato.

***Bar Los Alcores.** Farmacéutico Enrique Murillo Herrera, 10. Tel. (+34) 954270661. Mesón en pleno barrio de Triana con una carta amplísima de tapas a buen precio: salmorejo, variedad de carnes, cola de toro, mero y chipirones.

Barrio de Triana

***Casa Manolo.** C/ San Jorge, 16.Tel. (+34) 954334792. Otro clásico sevillano con tapas de postín: Pavía de pescado, espinacas.

***La Primera del Puente.** c/ Betis, 66. Tel. (+34) 954276918. El establecimiento se compone de bar-restaurant, en un lado de la calle, y de terraza en el lado del río. Dicha terraza es de lo más agradable situada junto al río, frente a la torre del oro. En el bar se pueden pedir tapas, las de pescado sobre todo muy recomendable. Allí se piden raciones o medias raciones y son aconsejables las coquinas, tortillas de camarones, pavías (pescado rebozado), puntillitas y pescado. Su sangría es muy solicitada por los turistas. Precio asequible.

***La Triana.** C/ Castilla, 36 Bajo. Tel. (+34) 954333819. Su espectacular comedor se abre al Guadalquivir. Entre sus tapas destaca los espárragos trigueros con guarnición al Pedro Ximenez y sus carnes. Precio medio alto.

***La Blanca Paloma.** Pagés del Corro, 86. Tel. (+34) 954 333788. [www.blancapaloma.es /](http://www.blancapaloma.es/). Carta variada y distinta, que ofrece algo más que las típicas tapas: El bocadito de mejillón es probablemente la más conocida, Berenjenas rellenas de gambas, Mero con gula al ajillo, Solomillo ibérico con bacon...

***Bar Las Golondrinas.** c/ Antillano Campos, 26 y Pagés del Corro, 78. Tel. (+34) 954331626. Acércate a probar sus Caballitos de Jamón, Champiñones a la plancha rellenos de salsa de ajo y perejil, chipirones a la plancha, rabanitos aliñados, melva de almadraba y aliño de pimientos asados. Económico.

***Bar Sol y Sombra.** c/ Castilla, 151. Tel. (+34) 954 333 935. www.tabernasolysombra.com/.

Deliciosas tapas: Solomillo al ajo, Cazuela de la Casa...

***Bar Ruperto**. c/ Santa Cecilia, 32. Tel. (+34) 954086694. Tapas más destacadas: Codorniz frita en adobo (un pájaro se llama) y el Especial.

***Kiosco de las Flores**. C/ Betis. Tel. (+34) 954274576. www.kioscodelasflores.com /. Situado en la popular calle Betis, junto al Guadalquivir, esta especializado en pescaito frito.

***Mesón del Serranito**. Ronda de Triana, 10. Tel. (+34) 954332088. www.mesonsserranito.com /. Mesón con solera para tapear en los barriles: Solomillo a la Castellana y por supuesto el Serranito.

Otros Barrios

***Restaurante Doña Clara**. Plaza de los Andes (Heliópolis). Tel. (+34) 954628852. Bonito restaurante con un diseño moderno y muy buena relación calidad-precio. Rollitos de espárragos trigueros, fantasía de setas con huevos, crêpes de merluza y gambas, y el lomo de buey.

***Restaurante Jarisa**. Virgen de las Montañas, 12. Tel (+34) 954450342. Posiblemente el mejor sitio de Los Remedios para tomar una tapa especial: Roastbeef con crema de patata, revuelto de morcilla de Burgos con piñones. Precio medio.

***La Monumental**. Diego Angulo de Íñiguez, 9 (Edif. Corona) - Locales 6 y 7. Tel (+34) 954423385.

Establecimiento del barrio de Nervión que combina la gastronomía andaluza y la creativa. Suele estar lleno y será por algo. Precio alto.

***Puerta Caleta**. Camilo José Cela, Manzana 1. Tel. (+34) 954641078. Amplio local también en Nervión donde puedes tomar una amplia variedad de tapas: Revuelto de Ortiguillas con Jamón y Bacon, empanadillas de Txangurro, Steak Tartar, Hamburguesa de Novillo. Precio medio.

***Bodega El Tete**. C/ Camas, 47, Bormujos. Esta cercana a la Bodega Pepe Girón en el Aljarafe. Cocina casera sin demasiadas pretensiones: chacinas, guisos y carnes a la brasa. Los domingos sirven una paella bastante rica. Destacan su caldereta de venado y secreto a la brasa. Barato.

***Bodega el Tinahón**. Plaza del Tinahón, 8. Tel. (+34) 955723456. También en el Aljarafe destaca por sus arroces, especialmente el arroz con bogavante. Buen precio.