



# Tapas



# **LAS TAPAS**

**Con el término tapa, comúnmente usado en plural, se indica una multitud de preparaciones alimentarias típicas de la cocina española.**

**Pueden ser saladas o dulces.**

# Tapas varias



# **LAS TAPAS**

**Las tapas pueden ser frías, como aceitunas, jamón y queso o calientes, como pulpo, calamares, albóndigas y patatas bravas.**

**Las tapas pueden parecer una comida para pobres, pero son tan importantes que se sirven en ceremonias también.**



# Otras variedades de tapas

# **LAS TAPAS** Historia

**El origen de la palabra tapa deriva de la costumbre de cubrir (tapar) con rodajas de pan o jamón las copas de vino de las locandas y de las tavernas para evitar la presencia de insectos o polvo en la bebida.**

**Se llaman de manera diferente en las diversas regiones españolas: por ejemplo, en País Vasco “tapo”, en Navarra “poteo”, en Aragón “alifara”, en Valencia “picadeta”.**

# las orígenes de las tapas



# **LAS TAPAS** Tradicionales

**Las tapas mas usadas en espana son:**

- 
- The background of the list is a stylized Spanish flag with three horizontal stripes of red, yellow, and red. In the center of the yellow stripe is the coat of arms of Spain, which features a crown at the top, a shield with a red lion on a white background, and a sword on the right side.
- **Aceitunas**
  - **Albóndigas**
  - **Bacalao con pan y tomate**
  - **Boquerones en vinagre o fritos**
  - **Calamares fritos, o calamares rabas**
  - **Pinchos**
  - **Patatas bravas**
  - **Ensaladilla**
  - **Carne mechada**
  - **Chopitos**
  - **Pulpo a la gallega**
  - **Croquetas**





# tapas de aceitunas





# tapas de albóndigas



**tapas de  
boquerones  
fritos**

# tapa de calamares



# **LAS TAPAS**

**Las tapas se sirven en pequeñas porciones y se consumen con bebidas (normalmente vino o sangría) en restaurantes y bares.**



**Cuando las personas van de tapas casi siempre no gastan más de 15 euros.**

# menú clásico

# de tapas



## **TORTILLA ESPAÑOLA**

Lorem ipsum dolor sit amet, sit audire recusabo complectitur eu.  
 4.50

## **OLIVAS RELLENAS**

Lorem ipsum dolor sit amet, sit audire recusabo complectitur eu.  
 6.00

## **LOMO DE SALMÓN**

Lorem ipsum dolor sit amet, sit audire recusabo complectitur eu.  
 11.50

## **GAMBAS AL AJILLO**

Lorem ipsum dolor sit amet, sit audire recusabo complectitur eu.  
 5.00

## **PAELLA MIXTA**

Lorem ipsum dolor sit amet, sit audire recusabo complectitur eu.  
 8.50

## **BACALAO FRITO**

Lorem ipsum dolor sit amet, sit audire recusabo complectitur eu.  
 7.00

## **BACALAO FRITO**

Lorem ipsum dolor sit amet, sit audire recusabo complectitur eu.  
 7.00

## **LENGUADO**

Lorem ipsum dolor sit amet, sit audire recusabo complectitur eu.  
 12.00

## **CHORIZO**

Lorem ipsum dolor sit amet, sit audire recusabo complectitur eu.  
 6.50

## **POLLO AL HORNO**

Pellentesque nec nulla non urna faucibus maximus in tellus.  
 8.00

## **VERDURAS CON OLIVADA**

Pellentesque nec nulla non urna faucibus maximus in sed tellus.  
 6.50

## **TORTILLA ESPAÑOLA**

Lorem ipsum dolor sit amet, sit audire recusabo complectitur eu.  
 4.50



**En España se suele  
comer tapas en más bares  
en la misma noche.**

**A esto se le llama  
“ir de tapas”.**

**También se organizan  
semanas dedicadas a la  
degustación de tapas.**

**IR DE TAPAS POR VALENCIA**

EDICIÓN

TAPA+ QUINTO  
**2,50€**

Del 8 al 19 de Octubre de 2014

Recorre Valencia disfrutando de sus tapas en los mejores locales

[www.irdetapasporvalencia.es](http://www.irdetapasporvalencia.es)

San Miguel ESPECIAL

INTERNACIONAL PREMIUM LAGER  
El suavísimo y delicado aroma de  
la levadura, el delicado aroma de  
la levadura, el delicado aroma de  
natural de esta cerveza internacional.

6075L594241103

PIC COLLAGE



# SPAGNOLO : LAS TAPAS



di Giovanni Scarpellino  
Classe 1<sup>^</sup> Sez. B