



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 usades 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 smaller shield on the right side. A red banner with white text is draped across the shield.
- **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

A decorative graphic consisting of a stylized, wavy ribbon in the colors of the Spanish flag (red, yellow, and red) with the national coat of arms in the center, positioned behind the text.



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

San Miguel
ESPECIAL
INTERNACIONAL PREMIUM LAGER
El suavísimo y delicado aroma de la fermentación otorga el sabor puro y natural de esta cerveza internacional.

60751594241103

PIC COLLAGE

SPAGNOLO : LAS TAPAS



di Giovanni Scarpellino
Classe 1[^] Sez. B