

TaPalma

festa gastronòmica

del 31 d'octubre al 3 de novembre



TAPALMA D'OR 2012
RESTAURANT: TASCA DE BLANQUERNA

HO ORGANITZA:

HI COL·LABOREN:

ruta SANTA CATALINA



1 **BEEWI** Pg. Mallorca, 3. Tel. 871 956 052

Chipirón relleno de gulas y sobrasada con salsa de butifarrón 2,00€

Calamarsó farcit de gulés i sobrassada amb salsa de botifarró

Croqueta de pollo al tandón 2,00€

Croqueta de pollastre al tandón

2 **1975 BEEWISUKE** Catalunya, 4. Tel. 871 968 130

Niguri de salmón con Teriyaki y huevas de salmón 2,00€

Niguri de salmó amb Teriyaki i ous de salmó

Maki de Sobrasada y miel 2,00€

Maki de Sobrassada i mel

3 **CASSOLET** Av. Argentina, 49. Tel. 871 964 747

Bacalao gratinado con allioli 2,00€

Bacallà gratinat amb allioli

Croqueta suave de sobrasada 2,00€

Croqueta suau de sobrassada

4 **TANTO AMORE** Fàbrica, 10. Tel. 971 288 260

Tanto Amore 2,00€

Tanto Amore

Bitel Tonnato 2,00€

Bitel Tonnato

5 **PINTXO PINTXO GORGORITO** Fàbrica, 10. Tel. 971 452 418

Vieira sobre cama de lechuga variada con emulsión de aceite y 2,00€

soja con chips de sepia

Vieira sobre llit de lletuga amb emulsió d'oli i soja amb xips de sípi 2,00€

Mini hamburguesa con ketchups de vino tinto

Mini hamburguesa amb ketchups de vi negre

6 **COMO ME LO COMO** Fàbrica, 21b. Tel. 871 753 612

Gamba al estilo teriyaki con crujiente de parmesano y lima 2,00€

Gamba a l'estil teriyaki amb cruixent de parmesà i llima

Delicia de pollo con champiñon caramelizado 2,00€

Delícia de pollastre amb xampinyó caramelitzat

7 **REST. HORREO VEINTI3** Fàbrica, 23 . Tel. 666 668 280

Tártaro de atún rojo y guacamole2,00€

Tàrtar de tonyina vermella i guacamole

Crema de setas y foie 2,00€

Crema de bolets i foie

8 **MINIMAL DE FÀBRICA** Fàbrica, 3a . Tel. 971 222 175

Langostino en crujiante de ketaffi 2,00€

Llagostí en cruixent de ketaffi

Crujiante de trigo con tomate, mango y cilantro 2,00€

Cruixent de blat amb tomàtiga, mango i coriandre

9 **MIG I MIG** Fàbrica , 27 Tel. 871 919 876

Croqueta de pollo stay en su salsa, chips de chirivia y sal de aji 2,00€

Croqueta de pollastre stay en salsa, xips de xirivia i sal d'aji

Tartaro dos salmones con aguacate 2,00€

Tartar dos salmons amb alvocat

10 **LOS AMIGOS DE PACO** Fàbrica, 59 Tel. 971 903 015

Baranda de bacalao con tumbet 2,00€

Barana de bacallà amb tumbet

Mini Hamburguesa VA BE! (ternera con sobrasada y queso mahones, 2,00€

con mermelada de tomate y tomillo)

Mini Hamburguesa VA BÉ! (vedella amb sobrassada i formatge mahonès,
amb confitura de tomàtiga i farigola)

11 **BASMATI** Fàbrica, 10 Tel. 971 452 418

Dhakai kebab, pincho de pollo 2,00€

Dhakai kebab, pintxo de pollastre

Mastikka kebab 2,00€

Mastikka kebab

12 **ES MERCAT** Pursiana ,14 Tel. 971 453 840

Cazuela de callos a la Madrileña 2,00€

Cassola de calls a la madrilenya

Pintxo de solomillo con sobrasada y miel 2,00€

Pintxo de rellom amb sobrassada i mel

13 **TABERNA SANTA CATALINA** Pursiana, 18. Tel. 666 667 048

Tiras de entrecote al tomillo sobre pan frito de zanahoria con reducción 2,00€
de moscatel

Tires de entrecot a la farigola sobre pa fregit de pastanaga amb reducció de
moscatell Crema de bolets i foie

Secreto de mini burger 2,00€
Secret de mini burger

14 **LA FROMAGERIE** Anibal, 13. Tel. 971 719 097

Chupachups 2,00€
Chupachups

Galleta de gori con queso manchego y uvas 2,00€
Galeta de gori amb formatge manxec i raïm

15 **ESSENCIA ART** Cotoner, 27. Tel. 971 577 039

Kei que concursa sueños en Galatzó!!, ensaimada rellena de llampuga 2,00€
crocante con espuma de albaricoques de Porreres con crujiente de jamón
y aire de sobrasada

Kei que concursa somnis al Galatzó!. Ensaimada farcida de llampuga crocant
amb escuma d'albercocs de Porreres, amb cruixent de cuixot i aire de
sobrassada

Lindo momento frente al caos, crujiente de pan mallorquín con queso de 2,00€
cabra en textura con crema de naranja de Sóller, crujiente de fresa y aire de
higos

Bonic moment davant el caos, cruixent de pa mallorquí amb formatge de
cabra en textura amb crema de taronja de Sóller, cruixent de maduixa i aire
de figues.

16 **ORÍGENES TAPAS BAR** Sant Magín, 50. Tel. 871 952 857

Pastel de gambas y puerro con vinagreta de tomate y jengibre 2,00€
Pastís de gambes i porro amb vinagrella de tomàtiga i gíngebre

Magret de pato con aceite de pistacho 2,00€
Magret d'ànec amb oli de pistatxo

17 **CASA VASCA/ POU DE SANT MAGÍN** St Magín, 61. Tel. 971 905 570

El caminante 2,00€
El caminant

Croquetas de queso cabrales 2,00€
Croqueta de formatge cabrales

18 UMMO Sant Magí, 66. Tel. 871 953 873

"El desayuno" de Ummo 2,00€

"El desayuno" de Ummo

Pimiento de piquillo relleno de morcilla 2,00€

Prebot del piquillo farcit de botifarra

19 MARÍTIMO Av. Gabriel Roca, 1a. Tel. 971 738 192

Pincho ¿dulce? de cordero 2,00€

Pincho ¿dolç? de xot

Pincho de sobrasada con miel y almendras 2,00€

Pincho de sobrassada amb mel i ametlles

20 REST. AQUIARA DE TAPAS Av. Gabriel Roca, 1a. Tel. 971 732 435

Calabacín relleno de bacalao gratinado con aceite y ajo 2,00€

Carbassó farcit de bacallà gratinat a l'allioli

Tosta de sardina ahumada con cebolla roja 2,00€

Torrada de sardina fumada amb ceba vermella

21 BLD (BALUARD) Plaza de Santa Catalina, s/n. Tel. 971 908 199

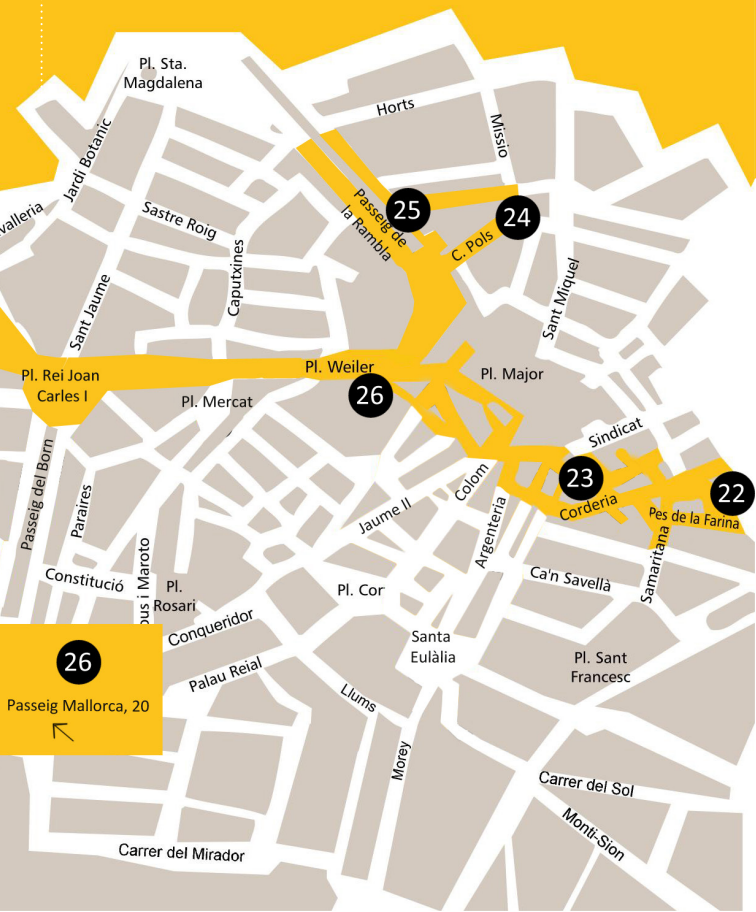
Conejo confitado con cebolla y chapata y aceite de moraduiX 2,00€

Conill confitat amb ceba i xapata amb oli de moraduiX

Chupito de bacalao con espuma de patata y fresa 2,00€

Xupito de bacallà amb escuma de patata i maduixa

RUTA CENTRE



26

Passeig Mallorca, 20



22 **MOLTA BARRA** Pes de la Farina, 12. Tel. 658 419 162

Pincho ZAC	2,00€
Pintxo ZAC	
Viva Islandia	2,00€
Visca Islàndia	

23 **CA LA SEU** Corderia, 17. Tel. 658 419 162

Toque latino	2,00€
Toc llatí	
Cabra dulce	2,00€
Cabra dolça	

24 **MARI-LIN** Costa de Sa Pols, 8. Tel. 971 721 411

Rollitos de pato confitado con foie y manzana	2,00€
Rotllets d'ànec confitat amb foie i poma	
Croquetas de pollo campero al curry	2,00€
Croquetes de pollastre de corral al curry	

25 **AIRE** Rambla, 10. Tel. 971 594 975

Huevo confitado a baja temperatura con patatas en texturas, con foie	2,00€
Miscuits y aroma de trufa blanca	
Ou confitat a baixa temperatura amb patates en textures, amb foie	
Miscuits i aroma de trufa blanca	
Capuccino de pulpo a la gallega	2,00€
Capuccino de pop a la gallega	

26 **HERMEN** Pl. Weiler, 3. Tel. 645 893 328

Mil hojas de pa amb oli	2,00€
Mil fulles de pa amb oli	
Terrina de sepia pica pica	2,00€
Vas de sèpia pica pica	

27 **MAURO FOOD, DRINKS & FRIENDS** Passeig Mallorca, 20. Tel. 971 713124

Jamoncito de codorniz envuelto en Iberico y salvia	2,00€
Pernillet de quatla embolicat amb ibèric i sàlvia	

Higos chumbos asados con azúcar de caña sobre espuma de 2,00€
maracuya y crujiente de Idiazabar

Figues de moro rostides amb sucre de canya sobre escuma de maracujà i
crocant d'Idiazabar

ENTRERUTES



28 LIZARRÁN OCIMAX Centro de Ocio Ocimax. Tel. 971 498 682

Boina de pagès 2,00€

Boina de pagès

Migas extremeñas con calamar al ajillo 2,00€

Miques extremenyas amb calamar a l'allet

TaPassaport

SEGUEIX AQUESTES PASSES

SIGUE ESTOS PASOS
FOLLOW THESE STEPS



Emplena aquestes dades per participar al sorteig

Rellena estos datos para participar en el sorteo

Fill this data to participate in the competition

Nom complet de la tapa o broqueta a la qual vot

Nombre completo de la tapa o brocheta a la cual voto

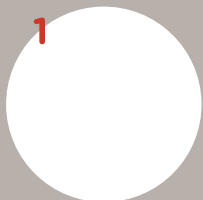
Full name of the "Tapa" or "Brocheta" that i vote

Nom de l'establiment que la serveix
Nombre del establecimiento que la sirve
Restaurant name that serves the "tapa"

El meu nom i llinatges
Mi nombre y apellidos
My Name and surname

El meu telèfon de contacte i e-mail
Mi número de teléfono de contacto y e-mail
My phone number and mail contact

1



2



3



4



5



6



VOTA Y GANA

Tienes en tus manos el Tapasaporte de TaPalma, una cartilla que te da la oportunidad de votar la mención especial "Mi tapa favorita", del VII Campeonato de tapas y pinchos TaPalma.

Para votar, tendrás que reunir 6 sellos, que te pondrán en este Tapasaporte en cada uno de los establecimientos participantes que visites.

Cada establecimiento puede sellar una sola vez tu Tapasaporte.

Una vez conseguidos los 6 sellos de 6 establecimientos distintos y rellenado este Tapasaporte con tu voto para "Mi tapa favorita" y con tus datos de contacto, deberás depositar el Tapasaporte en una de las urnas que hay en cada uno de los establecimientos participantes.

El premio "Mi tapa favorita" se adjudicará al establecimiento que más votos haya sumado mediante los tapasportes del público.

Las urnas de los establecimientos se retirarán a las 24.00 horas del sábado 3 de noviembre a la mañana del domingo 4 de noviembre del 2012 y todos los tapasportes se depositarán en una única Urna.

Dentro de la Ceremonia de Entrega de Premios de TAPALMA se entregará el premio al establecimiento ganador de "Mi tapa favorita" y se realizará con todos los tapasportes entregados el sorteo público.

Para garantizar la validez de la votación, sólo serán aceptados los Tapasportes que tengan los 6 sellos diferentes, porque de ésta manera podemos asegurar que los votantes han probado un número mínimo de tapas diferentes como para poder tener una opinión significativa, relevante y sólida.

LOPD: Le comunicamos que según la Ley Orgánica de Protección de Datos, usted puede ejercer sus derechos en la Associació de Restauració de Mallorca, ubicada en Av. Antonio Maura, 24 - entlo. 07012 Palma. Del mismo modo le comunicamos que los datos de los ganadores del Sorteo van a ser publicados en un boletín de distribución pública.

Aquest és el TaPassaport de TaPalma, una cartilla que et dóna l'oportunitat de votar la menció especial "Tapa del públic", del VII Campionat de tapes i broquetes TaPalma.

Per poder votar, has de reunir 6 segells, que et marcaran a aquest TaPassaport a cadascun dels establiments participants que visitis.

Cada establiment només pot segellar una sola vegada el TaPassaport.

Després d'haver aconseguit els 6 segells de 6 establiments diferents i d'haver emplenat aquest TaPassaport amb el teu vot per a "Tapa del públic" i amb les teves dades de contacte, has de dipositar el TaPassaport a una de les urnes que hi ha a cadascun dels establiments participants.

El premi "Tapa del públic" s'adjudica a l'establiment que hagi sumat més vots mitjançant els TaPassaports del públic.

Les urnes dels establiments es retiren a les 24.00h del dissabte 3 de novembre al matí del diumenge 4 de novembre del 2012 i tots els TaPassaports es dipositaran a una urna única.

A la cerimònia de lliurament de premis de TAPALMA es lliurarà el premi a l'establiment guanyador de la "Tapa del públic" i amb tots els TaPassaports lliurats es farà el sorteig públic.

LOPD: Us comunicam que, segons la Llei orgànica de protecció de dades personals, podeu exercir els vostres drets a l'Associació de Restauració de Mallorca, a l'avinguda d'Antoni Marua, 24, entl., 07012 Palma. A més, us comunicam que les dades dels guanyadors del Sorteig es publicaran en un butlletí de distribució pública.

VOTE AND WIN

You have in your hands the Tapassport of TaPalma, a booklet which gives you the opportunity to vote the special award “My favourite Tapa” of the VII TaPalma Championship of tapas and pinchos.

In order to vote you will have to collect 6 stamps, which will be stamped on this Tapassport for each participating establishment you visit. Each establishment can just stamp your Tapassport once.

Once obtained 6 stamps from 6 different establishments, fill in this Passport with **YOUR VOTE** for “My favourite Tapa” and your contact data. Then place the Tapassport in one of the **Ballot boxes** which can be found in the participating establishments.

The prize “My favourite Tapa” will award the establishment that accumulates more votes through the customer’s Tapassports.

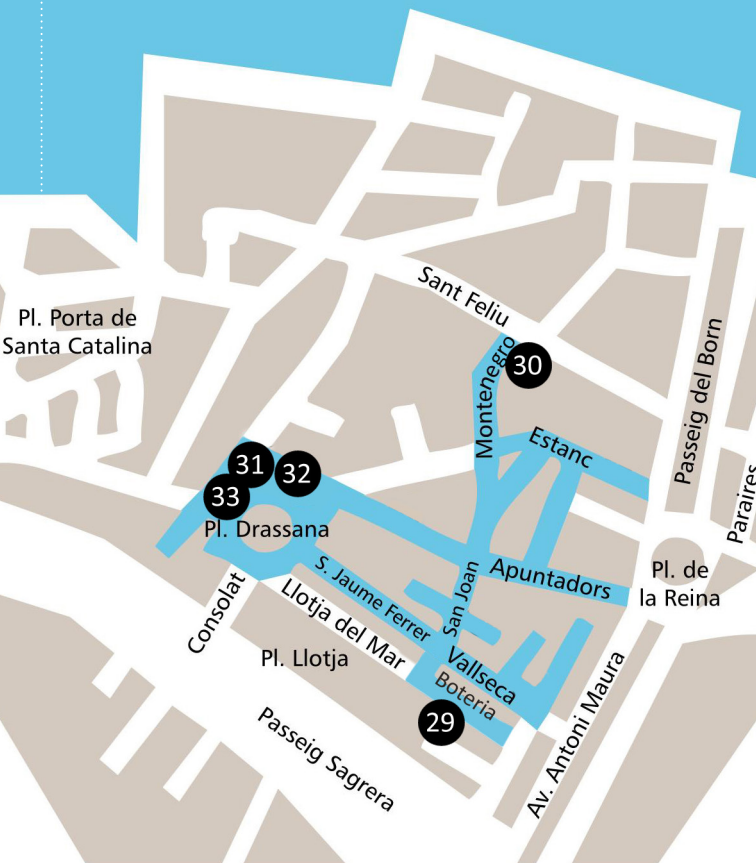
The ballot boxes will be removed from the establishments between Saturday the 3rd of November at 24:00h. and Sunday morning the 4th and all the Tapassports will be placed in just one ballot box.

The award for “My favourite Tapa” will be given in the TAPALMA Ceremony Award. A **PUBLIC DRAW** will be carried out with all the collected Tapassports.

In order to guarantee the validity of the voting process only the Tapassports with 6 different stamps will be accepted. This is a way to assure that voters have tasted a minimum of different tapas, so they can build a meaningful, outstanding and solid opinion.

LOPD: We hereby inform you that in accordance with the Organic Law on Data Protection, you may exercise your rights at the Associació de Restauració de Mallorca, located at Avenida Antonio Maura, 24 – entlo 07012 Palma. We also notify you that the information on the draw winners will be published in a public newsletter.

RUTA SA LLOTJA



29 REST. SA CASA Boteria, 14. Tel. 971 5774 374

Champiñones estilo Sa Casa "Cómete al Gobierno".....	2,00€
Xampinyons estil Sa Casa "Menja't el Govern"	
Rollos de bacalao estilo Sa Casa	2,00€
Rotllets de bacallà estil Sa Casa	

30 ARAMIS Montenegro,1 Sant Feliu, 7. Tel. 971 725 232

Frankfurt de marisco	2,00€
Frankfurt de marisc	
Morcilla con allioli de trufa	2,00€
Botifarra con allioli de trufa	

31 COTO Pl. de la Drassana, 11. Tel. 616 138 478

Estofado de ternera en tartaleta	2,00€
Estofat de vedella en tartaleta	
Lentejas con especias de la India (DHAL) en tartaleta	2,00€
Llenties amb espèczies de la Índia (DHAL) en tartaleta	

32 ESCAPE BAR Pl. de la Drassana, 13. Tel. 971 724 968

Atún picante dulce y salado	2,00€
Tonyina picant dolç i salat	
Desayuno Inglés	2,00€
Esmorzar anglès	

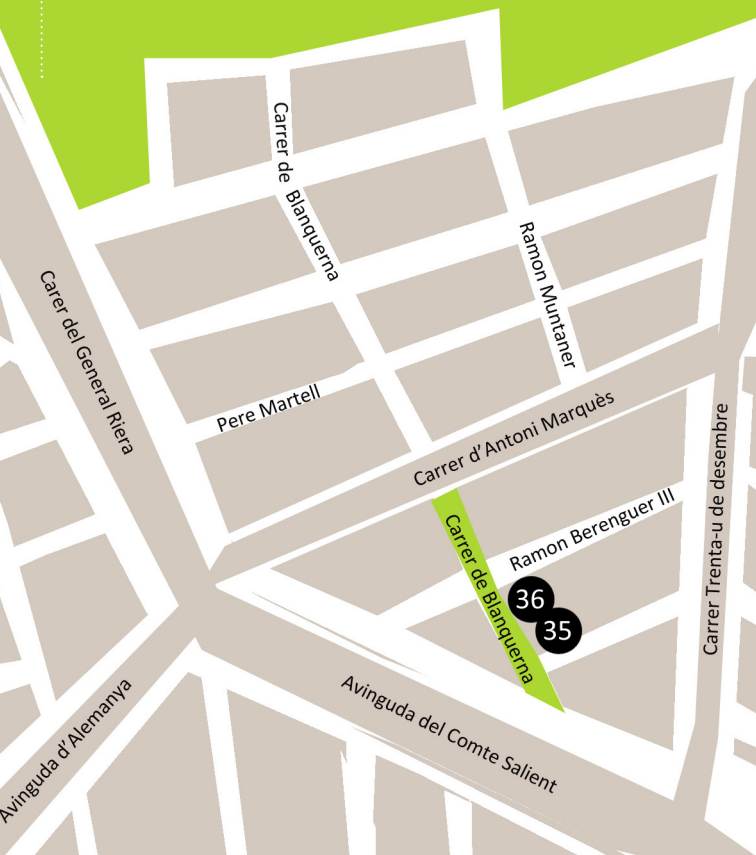
33 REST. LA DRASSANA Pl. de la Drassana, 8. Tel. 971 718 757

Garbanzo dos texturas: Ensalada de garbanzos con atún, cilantro y	2,00€
verduras sobre un lecho de hummus	
Cigrons dues textures: Amanida de cigrons amb tonyina, coriandre i verdures sobre un llit de hummus	
Taboule	2,00€
Taboule	

▼

RUTA

PLAÇA D'ESPANYA



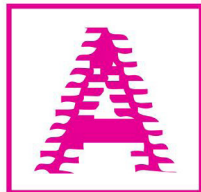
35 TASCA DE BLANQUERNA Blanquerna, 6. Tel. 971 290 108

"La vuelta al cole" Plastidecor comestible	2,00€
"La vuelta al cole" Plastidecor comestible	
Rolls de caviar de berenjena, sobrasada y miel de trufa	2,00€
Rotllets de caviar d'albergínia, sobrassada i mel de trufa	

36 BB.8 BODEGA BLANQUERNA Blanquerna, 8. Tel. 971 908 606

Bregado de bacalao a la gallega	2,00€
Bregat de bacallà a la gallega	
Tártaro de lacón ahumado	2,00€
Tàrtar de carn curada fumada	

desenvolupament local **bolsa de empleo** ciutadania **europa** col·laboració
talento internacionalització **infraestructuras** pime **jóvenes** oferta i demanda
missions comercials **seguimiento** conferències **prácticas en empresas**
estudis i anàlisis **financiación** proliferació d'idees **formación** itineraris individualitzats
cualificación creativitat **procesos** esperit emprenedor **centro TIC**
dinamización comercial orientació vocacional **competencias y destrezas**
estratègia **palma film office** persones desocupades
 cursos centre integral de recursos **información** empresariat
transferencia de conocimientos participació
ocupació **networking** diàleg **nuevas tecnologías**
persones emprenedores **mesa de comercio** procediments
calidad en la gestión xarxes socials **e-learning** concursos
promoción económica assessorament **autoempleo**
campanyes comercials **viveros de empresas**
càpsules formatives **reciclaje** inserció laboral
intermediación laboral recursos humans **convenios**
coworking **bolsa de talentos** web 2.0
fires i congressos **empleabilidad** blog **proyectos**
nous jaciments **economía creativa** inversions
mercado exterior planificació **innovación**
creación de empresas publicacions **premios**
autònoms **eventos de promoción** investigació
centre d'empreses **plan de empresa**
agencia de colocación persones
plataforma online orientació laboral **comercio**
consolidació d'empreses **mentoring**
ideas de negocio jornades **comunicación**
sectores emergentes



Generant
creixement

PalmaActiva

Agència de Desenvolupament Local

Ajuntament  de Palma

info@palmaactiva.com
www.palmaactiva.com
T. gratuït 900 139 138



TE ESCUCHAMOS, DÉJANOS SER TU VOZ...

¡ASÓCIATE!

Asesoramiento y tramitación de documentos laborales y fiscales, representación ante la Administración cursos gratuitos, eventos, ventajas y descuentos directos como miembros de la CAEB y muchas cosas más!



T'ESCOLTEM, DEIXA'NS SER LA TEVA VEU...

ASSOCIA'T!

Assessorament i tramitació de documents laborals i fiscals, representació davant l'Administració cursos gratuïts, esdeveniments, avantatges i descomptes directes com a membres de la CAEB i moltes coses més!

ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE RESTAURACIÓN DE MALLORCA

Avda. Antonio Maura, 24, entlo - 07012 Palma

T. 971 713 348 - Fax: 971 714 049 difusio.restauracio@gmail.com



Open 365
Days a year
for you!!
www.palma.es



Passion for PALMA de MALLORCA



Ajuntament  de Palma



TaPalma

The letter 'a' is rendered in a vibrant red color and is stylized to resemble a cherry or a small fruit. It features a small, light-brown wooden stick protruding from the top right corner, giving it a three-dimensional, playful appearance. The 'a' is positioned at the end of the word 'TaPalma', which is written in a light grey, sans-serif font.

festa gastronòmica