



Dale una vuelta
al sabor

Tapaporte

SANT JOAN

Del 7 de mayo
al 7 de junio 2026



Tapa
Bebida +
4,50€

Organiza:

Patrocina:

Colabora:

AJUNTAMENT  DE SANT JOAN
D'ALACANT


DIPUTACIÓN
DE ALICANTE


RUTA DEL VINO
DE ALICANTE

 ASOCIACIÓN DE
COMERCIANTES
EMPRESARIOS Y AFINES
SANT JOAN D'ALACANT

Tapaporte San Joan

La campaña Tapaporte 2026 de apoyo a la hostelería local se desarrollará del 7 de mayo al 7 de junio.

1. Pide tu tapaporte en cualquiera de los establecimientos adheridos y debidamente identificados con una pegatina acreditativa.
2. Cada tapaporte incluye una tapa y una bebida por un **precio unitario de 4,50 euros**.
3. Cada restaurante tiene sus propios términos y condiciones de participación. Los restaurantes se reservan el derecho de servir el tapaporte en barra o en mesa.
4. **Muestra tu tapaporte** cuando consumas en algunos de los establecimientos participantes para que te lo sellen.
5. Consigue **4 sellos de establecimientos diferentes** para completar tu tapaporte y **elige la tapa más creativa y más sabrosa**. Utiliza la cartilla que encontrarás en la última página de este folleto.
6. Una vez cumplimentado, deposítalo en el Ayuntamiento de Sant Joan d'Alacant (Plaza de España, 1) como máximo **hasta el 26 de junio** (inclusive) y participarás en el sorteo de **menús degustación para dos personas**, obsequiados por los hosteleros, y de **tres experiencias enológicas** ofrecidas por la Ruta del Vino de Alicante, que también regala otras **dos experiencias enológicas para sortear entre los establecimientos de hostelería participantes** en la campaña.
7. Los propietarios de los **100 primeros tapaportes completos** recibirán una camiseta.
8. El sorteo se realizará el **1 de julio** en el Ayuntamiento de Sant Joan d'Alacant. Ese mismo día se entregará un detalle a los dos establecimientos con la tapa más creativa y la tapa más sabrosa.
9. **No hay límite de tapaportes**, cuantos más entregues más posibilidades tendrás de ganar uno de los menús.

Dale una vuelta al sabor

¿Quieres descubrir combinaciones gastronómicas deliciosas?

Como sabemos que te encanta la cultura de la tapa, el **Ayuntamiento de Sant Joan d'Alacant, a través de la Concejalía de Comercio**, vuelve a proponerte que disfrutes del Tapaporte, la campaña de apoyo a la hostelería local que regresa durante las próximas semanas.

A través de los **20 establecimientos** que participan en la campaña podrás degustar tapas con sabores muy nuestros y tapas con toques internacionales. Además, puedes ayudarnos a elegir la tapa más creativa y la más sabrosa. Y por si fuera poco, tu participación te permitirá ganar premios como camisetas, menús degustación o experiencias enológicas.

¡Lleva tu cartilla encima, empieza a sellar tu Tapaporte!





1. Heladería Robenove

Torrija casera con helado

Plaza Maisonnave, 25

625 388 055

Cerrado lunes tarde

2. Kevin's

Vesubio

Plaza Maisonnave, 28

672 440 925

Cerrado lunes

3. Bar El Casal

Marinera del Cantábrico

C/ Dr. Sanmiguel de

Tarazona, 16

966 010 441

Cerrado lunes

4. Me Gusta Sant Joan

Reina me gusta

C/ Dr. Sanmiguel de

Tarazona, 3

642 075 139

Cerrado martes

5. Ohana D'Cubos

La fresquita

C/ Dr. Sanmiguel de

Tarazona, 3

601 980 786

Abierto todos los días

6. Sabia

Brioche de costilla

Avda. La Rambla, 2

658 489 285

Cerrado lunes y martes

7. Restaurante

Almantoni

Capricho Almantoni

Avda. La Rambla, 5

966 837 554

Cerrado lunes

8. La Amsterlería

Fusión mediterránea de

la huerta y el mar

Avda. La Rambla, 11-13

965 653 613

Cerrado martes

9. Kyknos

Atenas en llamas

C/ del Mar, 81

966 509 358

Cerrado martes

10. Nuevo Duetto

Dos mejor que una

Avda. La Rambla, 32

630 728 139

Cerrado lunes

11. Restaurante

Atrévete

Gyoza de langostino

C/ Mercat, 17

680 642 539

Cerrado domingo

12. Flamingo English Bar

Batata diabla

C/ Mercat, 46

966 160 272

Abierto todos los días

13. Restaurante

Marco & Bo

Gilda Tapaporte 2026

C/ Pintor Picasso, 2

682 741 230

Cerrado lunes, martes y

domingo noche

14. Bakano Gastrobar

Empanada colombiana

Av. de la Diagonal, 5.

Local 3

632 260 931

677 765 553

Cerrado lunes

15. La Calaca Mexicana

Beso de cochinita

C/ Dr. Ivorra, 7

966 374 424

Cerrado de lunes a jueves

16. Al punto y Más

Bomba crujiente de

costillas bbq con chips

de verduras

C/ Dr. Ivorra, 11

633 119 474

Lunes cerrado

17. Le Petit Handicap 6

Cubanito

Avda. Diagonal, 6

662 492 387

Cerrado domingo

18. Yummy Place

Sol dorado

Plaza Dr. Antonio Rico.

Local 8

633 828 262

Cerrado domingo y lunes

19. La Esencia del Nonno

Sorrentino a las tres

salsas

Avda. Jaime I, 34

965 650 694

Cerrado martes tarde y

miércoles

20. Dorkas Coffee & Food

Marea negra

Plaza de la Constitución, 1

657 477 957

Abierto todos los días



1. Heladería Robenove

TORRIJA CASERA CON HELADO

Pan amerado con leche, canela y limón, huevo y azúcar, con helado de mantecado artesano.

Plaza Maisonnave, 25

625 388 055

Cerrado lunes tarde



2. Kevin's

VESUBIO

Carne picada especiada con queso fundido cubierta de puré de calabaza y nata sobre pan de molde.

Plaza Maisonnave, 28

672 440 925

Cerrado lunes



3. Bar El Casal

MARINERA DEL CANTÁBRICO

Pan hojaldrado de mantequilla con ensaladilla rusa y anchoa del Cantábrico.

C/ Dr. Sanmiguel de Tarazona, 16

966 010 441

Cerrado lunes



4. Me Gusta Sant Joan

REINA ME GUSTA

Arepa artesanal dorada al punto rellena de una delicada mezcla de pollo desmenuzado y aguacate con un ligero matiz de cítrico.

C/ Dr. Sanmiguel de Tarazona, 3

642 075 139

Cerrado martes



5. Ohana D'Cubos

LA FRESQUITA

Masa de maíz con forma de cucurucho, rellena de lechuga, palitos de mar, mahonesa, maíz y eneldo.

C/ Dr. Sanmiguel de Tarazona, 3-4

601 980 786

Abierto todos los días



6. Sabia

BRIOCHE DE COSTILLA

Pan brioche relleno de costilla con mahonesa de siracha junto con otra de remolacha.

Avda. La Rambla, 2

658 489 285

Cerrado lunes y martes



7. Restaurante Almantoni

CAPRICHIO ALMANTONI

Pan de cristal con pera confitada, queso roquefort, turrón de Xixona y anchoa del Cantábrico.

Avda. La Rambla, 5

966 837 554

Cerrado lunes



8. La Amstelería

FUSIÓN MEDITERRÁNEA DE LA HUERTA Y EL MAR

Albóndigas de chipirón con verdura en tempura y alioli al pimentón tostado.

Apta para intolerantes a la lactosa.

Avda. La Rambla, 11-13

965 653 613

Cerrado martes



9. Kyknos

ATENAS EN LLAMAS

Un bocado inspirado en Grecia donde el ouzo aparece al final con un toque de fuego: carne vacuno, cerdo y cordero especiada griega con un toque de ouzo, acompañada de hojaldre con orégano y parmesano.

C/ del Mar, 81

966 509 358

Cerrado martes



10. Nuevo Duetto

DOS MEJOR QUE UNA

Albóndigas caseras con patatas a lo pobre.
Apta para intolerantes a la lactosa.

Avda. La Rambla, 32

630 728 139

Cerrado lunes



11. Restaurante Atrévete

GYOZAS DE LANGOSTINO

Empanadillas japonesas rellenas de langostino y verduras con salsa de soja y chile.

Apta para intolerantes a la lactosa.

C/ Mercat, 17

680 642 539

Cerrado domingo



12. Flamingo English Bar

BATATA DIABLA

Chips de Boniato con salsa de mojo picón.

Apta para intolerantes a la lactosa.

C/ Mercat, 46

965 160 272

Abierto todos los días



13. Restaurante Marco & Bo

GILDA TAPAPORTE 2026

Gilda compuesta por aceituna gordal, tomate amarillo confitado, piparras y lomo de anchoa del Cantábrico.

C/ Pintor Picasso, 2

682 741 230

Cerrado lunes, martes y domingo noche



14. Bakano gastrobar

EMPANADA COLOMBIANA

Masa de maíz amarillo crujiente, rellena de patata, ternera o pollo desmechado. Frita al momento y acompañada de dos salsas caseras: una picante y otra de aguacate.

Apta para celíacos y sin lactosa.

Avda. Diagonal, 5. Local 3

632 260 931 / 677 765 553

Cerrado lunes



15. La Calaca Mexicana

BESO DE COCHINITA

Mini taco crujiente de cochinita pibil, con cebolla morada encurtida, queso fresco y cilantro con un toque de lima.

C/ Dr. Ivorra, 7

966 374 424

Cerrado de lunes a jueves



16. Al Punto y Más

BOMBA CRUJIENTE DE COSTILLAS BBQ CON CHIPS DE VERDURAS

Costillas de cerdo desmenuzadas en salsa BBQ, empanada y frita hasta quedar crujiente, acompañada de chips de verduras crujientes.

C/ Dr. Ivorra, 11

633 119 474

Cerrado lunes



17. Le Petit Handicap 6

CUBANITO

Pan brioche, jamón, pernil, queso, mostaza y pepinillos.

Avda. Diagonal, 6

662 492 387

Cerrado domingo



18. Yummy Place

SOL DORADO

Base de plátano macho prensado y frito, hasta lograr un crujiente perfecto, coronada con nuestra ensaladilla clásica de la casa con un toque final de curry y mango con destellos de sal negra volcánica. *Apta para celíacos.*

Plaza Dr. Antonio Rico. Local 8

633 828 262

Cerrado domingo y lunes



19. La Esencia del Nonno

SORRENTINO A LAS TRES SALSAS

Pasta fresca rellena de mozzarella, tomate y albahaca con salsa de tomate, pesto fresco y crema de ajo.

Avda. Jaime I, 34

965 650 694

Cerrado martes tarde y miércoles



20. Dorka's Coffee & Food

MAREA NEGRA

Marinera con oblea negra, boquerón y salmón.

Plaza de la Constitución, 1

657 477 957

Abierto todos los días



**Completa tu tapaporte y gana menús
degustación para dos personas.**

¡Los 100 primeros tapaportes completos se
llevarán una camiseta!

También puedes elegir:

Bar n°

Tapa más
creativa

Bar n°

Tapa más
sabrosa

DATOS PERSONALES

Nombre y Apellidos

Teléfono

C.P.

Según la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, el tratamiento de los datos personales serán confidenciales y utilizados únicamente para participar en el sorteo derivado de la campaña TAPAPORTE 2026. Una vez realizado el sorteo, la Agencia de Desarrollo Local destruirá todos los datos.