

VALORA LAS TAPAS



16.- RESTAURANTE EL RUEDO. Lomo de cerdo a la cazuela con peras y frutos secos.

17.- BAR LA PLAZA. Tosta de solomillo con salsa de pimientos rojos asados, cebolla caramelizada y crema de queso a la pimienta.

18.- GASTROTABERNA LEY DE VIDA. Cama de láminas de pan crujiente con pulpo y queso arzúa fundido con chorreón de crema de ajo y pimentón de la vera.

19.- MESÓN DON ROLLERO. Mini bao negro con calamares fritos

20.- BAR LOS AMIGOS

Tartar de salchichón de Los Pedroches.

21.- WAKE UP 84. Wok de secreto, verdura horneada y salsa soja.

22.- AL PUNTO GASTROBAR. Trampantojo: Coulant de chocolate con helado de vainilla y frambuesas.

Me gusta mucho Me gusta Aceptable No me gusta

BASES

1. La Ruta de la Tapa se celebrará del 5 de octubre al mediodía al 7 de octubre por la noche
2. El precio de la tapa será de 3 €.
3. Una vez terminada la XV Ruta de la Tapa, aquellas personas que hayan degustado al menos 6 tapas, tengan sellado el folleto y hayan valorado las tapas que se han tomado, entrarán en el sorteo de 10 vales de 100 € cada uno a gastar en el comercio local.
4. Los folletos sellados y rellenos con los datos personales se entregarán en una urna colocada al efecto en la Portería del Ayuntamiento hasta el miércoles 11 de octubre.
5. El sorteo de los 10 vales de 100 € a gastar en el comercio local será público y tendrá lugar el viernes 13 de octubre a las 12:00 h en el Salón de Plenos del Ayuntamiento.
6. Si participas en la XV Ruta de la Tapa sube tus fotos a Facebook o Twitter con el hashtag #tapeandoporVillanuevadeCórdoba
7. Durante el fin de semana del 5 al 7 de octubre habrá rutas turísticas por Villanueva de Córdoba de 11:00 a 13:30 h. Inscríbete en la Oficina de Turismo (Tel. 957 120 603)

Nombres y apellidos

Teléfono

Localidad



AYUNTAMIENTO
Villanueva de Córdoba
Delegación de Turismo

XV Ruta de la Tapa



Precio de la tapa
3,00 €

Verde: Me gusta mucho
Amarillo: Me gusta
Naranja: Aceptable
Rojo: No me gusta

- | | | |
|----------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1.- Bar Cabello | 9.- Bar Nino | 17.- Bar La Plaza |
| 2.- Bar Picha | 10.- Bar El Lagarto | 18.- Gastrotaberna |
| 3.- Restaurante La Piscina | 11.- Franmer | Ley de Vida |
| 4.- Restaurante la Cañada | 12.- Bar Úbeda | 19.- Mesón Don Rollero |
| 5.- Café Bar Casa Madú | 13.- Bar El Chaparral | 20.- Bar Los Amigos |
| 6.- Bar Los Encinares | 14.- Bar El Teatro | 21.- Wake Up 84 |
| 7.- Ventorro de Pasi | 15.- Bar Pascual | 22.- Al Punto Gastrobar |
| 8.- Bar Zona | 16.- Restaurante El Ruedo | |

Recuerda: Pedir al establecimiento que te selle el folleto, valorar las tapas y entregar el panfleto en la portería del ayuntamiento hasta el miércoles 11 octubre.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

VALORA LAS TAPAS



- | | | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1.- BAR CABELLO.
Salpicón de marisco con productos naturales de la huerta. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 2.- BAR PICHA.
Pinchitos de lomo en adobo casero | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 3. RESTAURANTE LA PISCINA. Delicias de solomillo y queso azul sobre timbal de verduras de temporada. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 4.- RESTAURANTE LA CAÑADA. Guiso de ternera con parmentier trufado | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 5.- CAFÉ BAR CASA MADÚ. Hamburguesas de buey en pan brioche "el secreto" | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 6.- BAR LOS ENCINARES. Librito de pollo en salsa con toque de cítrico y frutos secos | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 7.- VENTORRO DE PASI. Ensaladilla de pulpo y gambón | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 8.- BAR ZONA. Salmorejo jarote. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 9.- BAR NINO. Milhojas con pollo agridulce y pistachos. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 10.- BAR EL LAGARTO. Solomillo de cerdo a la montillana | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 11.- FRANMER. Rulo a lo green door. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 12.- BAR ÚBEDA. Orejillas en salsa. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 13.- BAR EL CHAPARRAL. "Manda huevos" | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 14.- BAR EL TEATRO. Fajita de pollo con verduras | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| 15.- BAR PASCUAL. De la tierra. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |