

4ª. Ruta de tapeo

Socuéllamos x etapas

BASES

FECHA

La 4ª. Ruta del Tapeo tendrá lugar los días **19, 20, 21, 26, 27 y 28 de abril de 2013.**

HORARIO

El horario mínimo será desde las **12:00 a las 16:00 horas**, en los establecimientos participantes y en los días indicados.

PRECIO

El precio de cada tapa del concurso será de **1 Euro**.

DESARROLLO

- Rellenar con los datos personales la ficha de inscripción
- Recorrer los establecimientos inscritos, degustando las tapas de la Ruta, en el orden que se desee.
- Pedir la tapa en cada establecimiento y degustarla.
- Solicitar al camarero que selle el recuadro correspondiente a su establecimiento. No se contabilizarán las casillas que no tengan este sello.
- Para entrar en concurso con este boletín, será necesario haber degustado, al menos, 11 de las 15 tapas de la Ruta.
- Una vez degustadas las tapas de la Ruta, introducir este folleto en la urna que, para tal fin, estará ubicada en el hall de entrada al Ayuntamiento, hasta las 14:00 horas del día 03 de mayo de 2013.

OBSEQUIO A LOS CONSUMIDORES

Entre todos los consumidores participantes que hayan completado el boletín con, al menos, 11 de las tapas de la Ruta, se sortearán los siguientes premios, **por cortesía de los establecimientos participantes:**

- **Un viaje de fin de semana**, para dos personas, valorado en 350 Euros.
- **10 cheques-regalo**, de 40 Euros cada uno, para canjear por **degustaciones** en cualquiera de los establecimientos participantes en la Ruta.

Una misma persona no podrá acumular más de un premio.

El sorteo y la entrega de premios se efectuará el día 06 de mayo de 2013, a las 20:30 h., en el Salón de Plenos del Ayuntamiento. El resultado del sorteo se dará a conocer por la TV Local y se publicará en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento y en la página web: www.turismosocuellamos.es, a partir del día 07 de mayo.

ORGANIZA



Ayuntamiento de
Socuéllamos

COLABORA



Asociación de Empresarios de Socuéllamos
MIEMBRO CECE - CEPYME

Socuéllamos
x etapas

4ª. Ruta de tapeo - 2013



19, 20, 21
26, 27 y 28 de abril

desde las 12:00 horas
hasta las 16:00 horas

INSCRIPCIÓN

Nombre
Apellidos
Dirección
Telf.
e-mail:

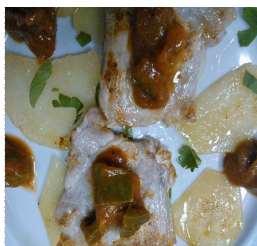
Rellena, al menos, 11 de las 15 casillas, e introduce este folleto en la urna que hay a la entrada del Ayuntamiento.



TOSTA DE JAMON SERRANO, QUESO BRIE Y MERMELEDA.
 Ingredientes: Pan de pueblo, jamón serrano, queso brie, mermelada de tomate.
ASADOR-BAR AFRICA
 Santiago, 116
 Telf. 691 183 753



BLINIS DE REQUESÓN CON AJILLO DE GULAS Y GAMBAS
 Ingredientes: Requesón, harina, huevo, gulas, gambas, ajo y perejil
BOCATERIA GOLOSILANDIA
 Generalísimo, 58
 Telf. 667 510 478



SOLOMILLO IBÉRICO SOBRE CAMA DE PATATAS AL BRANDI
 Ingredientes: Solomillo ibérico, patatas, brandi, aceite de oliva, perejil, salsa guay.
CAFETERÍA 45
 Ramiro Ledesma, 4
 Telf. 655 880 890



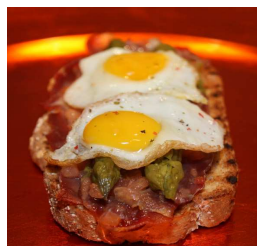
COLCANNON
 Ingredientes: Bacon, huevos de codorniz, col, patatas, aceite de oliva, cebolla, pimienta, perejil.



CALAMAR CAMELIZADO EN FONDO DE GULAS
 Ingredientes: Calamar, patata, gulas, aceite de oliva, azúcar.



ZARZUELA DE MARISCOS
 Ingredientes: Mariscos varios, pescado de roca, ajo, perejil, aceite de oliva, vino de la tierra, etc.



TOSTA CAMPERA CALCIMACU
 Ingredientes: Pan, espárragos verdes, huevo de codorniz, tomate, jamón serrano, aceite de oliva, sal y pimienta.
HOSTAL CALCIMACU
 Generalísimo, 127
 Telf. 926 531 038



HUEVOS "ESCONDIDOS"
 Ingredientes: Picadillo de carne con toque especial de la casa, huevo de codorniz, salsa de calabaza, pimientos de Padrón.
LA JARRA
 Bonillo, 58
 Telf. 609 923 647



MONTADITO LA CABAÑA
 Ingredientes: Carne de cerdo, pimiento verde, pimiento rojo, tomate, cebolla, ajo.
LA CABAÑA
 Tierno Galván, 3
 Telf. 627 408 006



EL SECRETO
 Ingredientes: Secreto de cerdo, jamón serrano, pimiento rojo, puré de manzana, uvas pasas, salsa de setas, almendras.
LA PINTA
 Julio Mata, 4
 Telf. 629 114 786



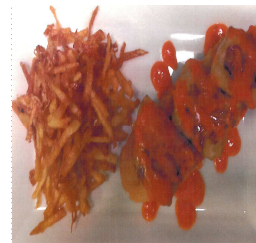
SOLOMILLO SOBRE CAMA DE HOJALDRE Y CEBOLLA CAR.
 Ingredientes: Solomillo de cerdo, hojaldre, queso de cabra, sésamo, cebolla caramelizada.
LOS AMIGOS
 Acequia,, 6
 Telf. 673 328 614



CUADRADITOS DE BACALAO CON ESPUMA DE PASAS
 Ingredientes: Bacalao, bechamel de pasas, patatas fritas y pimiento morrón
MEDRANO
 Pza. Constitución, 2
 Telf. 926 532 712



POLLO AL CHILINDRON
 Ingredientes: Pollo, jamón serrano, cebolla, ajo, pimiento rojo, tomate.
OH! CAFÉ
 Don Javier, 3
 Telf. 926 530 684



TOSTA DE SOLOMILLO CON CREMA DE PIMIENTOS Y MER.
 Ingredientes: Solomillo de cerdo, pan, mermelada de melocotón, crema de pimientos y patatas paja.
VÉNETO
 Cervantes, 9
 Telf. 926 539 351



SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE CIRUELAS
 Ingredientes: Cerdo, cebolla, ciruelas, tomate, zanahorias, vino blanco y perejil.
VÍGARO
 Ciudad Real, 11
 Telf. 926 531 891