

## BASES DEL CONCURSO

### 1.-DÍAS Y HORAS.

Las tapas podrán degustarse en los establecimientos participantes los días 31 de Octubre, 1, 2, 3, 8, 9, 10, 15, 16, 17, 22, 23, 24, 29, 30 de Noviembre y 1 de Diciembre en horario de 13:00 a 15:30h y de 20:30 a 23:30h.

### 2.-PRECIO.

El precio de la tapa y el vino será de 2,50€ y de 1,80€ sólo la tapa.

### 3.-DESARROLLO DEL CONCURSO.

- Para entrar en concurso, deben rellenar la inscripción con todos los datos que se soliciten.
- Con este folleto se deben recorrer los establecimientos inscritos, degustando como mínimo 12 tapas del concurso en el orden que prefiera.
- Después de pedir el vino y la tapa, pedirás al camarero que te selle el recuadro correspondiente. Serán nulas las puntuaciones que no tengan su sello al lado.
- Debes puntuar las tapas del 1 al 10. No vale puntuar 0, pues la papeleta quedaría eliminada.
- Por último, deberás introducir este folleto en cualquiera de las urnas de los establecimientos participantes.
- No será válido ningún folleto que no esté debidamente rellenado.

### 4.-PREMIO A LA MEJOR TAPA

Al final del concurso, la tapa con máxima puntuación será la ganadora del concurso y el Ayuntamiento le otorgará el "PREMIO A LA MEJOR TAPA".

### 5.-SORTEO ENTRE LOS CONSUMIDORES

- Un fin de semana para dos personas a Granada.
- Dos lotes de productos ibéricos Viñolo.
- Un cordero lechal envasado al vacío.
- Dos lotes de productos de asejo personal.
- Un cheque-regalo de 50€ a canjear entre los establecimientos participantes.
- Dos cheque-regalo de 30€ canjear en los establecimientos participantes.
- Cinco cheques regalo de 20€ a canjear en los establecimientos participantes.
- Tres estuches de vino Amadis de Yébenes.
- Siete estuches de vino "Cooperativa Ntra. Señora del Carmen".
- Siete estuches de vino "Cooperativa San Isidro".

## INSCRIPCIÓN PARTICIPANTE

NOMBRE:

APELLIDOS:

DIRECCIÓN:

POBLACIÓN:

C.P.:

TLF.

E-MAIL:

## COLABORADORES



**Organiza**  
**Ayuntamiento de Miguel Esteban**

# I JORNADA DE LA TAPA Y EL VINO SABOREAME Miguel Esteban 2013

**ACABOSE PUB IMÁN GARNACHE EL LABRIEGO BAR LA ABADÍA EL HIDALGO-MANCHEGO EL TORREÓN DEL MIGUELETE**

Del 31 de Octubre al 1 de Diciembre.  
Viernes, Sábados, Domingos y Festivos.

Diseño e Impresión: PuntoDip Miguel Esteban

# 1 EL LABRIEGO



**Falso Ferrero Rocher**  
-de Morcilla confitada y Cramble de Almendra de Oro.  
-de Jamón de Pato y Cramble de Avellana de Oro.

**Vino recomendado:**  
Pozodulce

PUNTAJÓN

## Carrillada de Cebón

estofada al Vino tinto, rodeada de una cesta de Cortezón de Pan sobre una Cama de Puré de Jamón Ibérico y salseada con su propio jugo.

PUNTAJÓN

**Vino recomendado:**  
Amadis de Yébenes



# 2 PUB IMÁN



**Tataki de Buey**  
Con Coulis de Frutas del Bosque

**Vino recomendado:**  
3v

PUNTAJÓN

## Croquetas de Gachas con Flor de Chorizo

PUNTAJÓN

**Vino recomendado:**  
Pozodulce



# 3 CASINO EL HIDALGO



**Crepes Salados con Toque Afrutado**

**Vino recomendado:**  
Dominio de Baco

PUNTAJÓN

## Secreto de la Abuela Quiteria

PUNTAJÓN

**Vino recomendado:**  
Rincón de Acuña



# 4 HOTEL EL TORREÓN



**Surtido de Lollipops con Muffins de Salmorejo**

Solomillo Ibérico, Atún Rojo y Vieira con Marisco.

**Vino recomendado:**  
Pozodulce

PUNTAJÓN

## Revuelto del Torreón

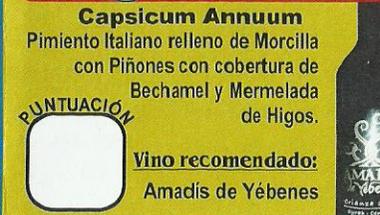
Patatas paja, Cebolla y Bacalao desmigado, acompañado de Jamón Ibérico y Pimentón de la Vera.

PUNTAJÓN

**Vino recomendado:**  
Villar del Moro



# 7 GARNACHE



PUNTAJÓN

**Capsicum Annum**  
Pimiento Italiano relleno de Morcilla con Piñones con cobertura de Bechamel y Mermelada de Higos.  
**Vino recomendado:**  
Amadis de Yébenes



**Curcubita Pepo**  
Crema de Ajo-bolo con Crujiente de Calabaza y Zanahoria y toque de Picante, Pimienta y Sal Maldon.

**Vino recomendado:**  
Rincón de Acuña

PUNTAJÓN

# 6 CAFETERÍA ACABOSE



PUNTAJÓN

**Tosta de Revuelto con Salmón**

**Vino recomendado:**  
Villar del Moro



**Pastel Mariner con Albóndigas de Huevo**

**Vino recomendado:**  
Pozodulce

PUNTAJÓN

# 5 BAR LA ABADÍA



**Carrillada de Ternera**  
sobre Patata confitada al Vino de aquí con Crema de Zanahorias.

**Vino recomendado:**  
Dominio de Baco

PUNTAJÓN

## Crepes de Macedonia

PUNTAJÓN

**Vino recomendado:**  
Rincón de Acuña

