

Extracto de las bases de Tapearte:

1. La XI Edición Tapearte en Madridejos tendrá lugar del 10 de Octubre al 3 de Noviembre de 2019.
2. Las tapas estarán a disposición del público en los días y horarios que aparece en el pie de cada establecimiento como mínimo. Si algún usuario presentase alguna reclamación por escrito de no estar disponible la tapa en el horario mínimo fijado el establecimiento participante quedará excluido del concurso.
3. El precio de la tapa será de 2,5€ / unidad no incluida la bebida.
4. Las tapas presentadas a concurso serán valoradas por parte del jurado profesional y del público que votará a la mejor tapa. Los premios a entregar son:
 - Premio especial del jurado a la mejor tapa (1 Premio).
 - Premio a la mejor tapa (4 Premios).El público realizará las votaciones por medio de los cupones suministrados por los establecimientos participantes y las entidades organizadoras. Para que la votación sea válida el cupón que se deposite en las urnas, debe ir sellado por todos los establecimientos participantes de cada una de las rutas o de las dos en caso de querer optar al premio especial, previa consumición de la tapa en cada uno de ellos. Deberá llevar cumplimentado todos los datos personales e indicar el número de la tapa votada en el espacio reservado para ello. Se podrá participar con más de un cupón.
5. El público que participe en las votaciones entrará en el sorteo de los siguientes premios:
 - Premio especial: Un viaje para dos personas, valorado en 800€. (Tendrán derecho a entrar en el sorteo de este premio especial las papeletas que tengan los sellos de las 2 RUTAS y optar también al resto de premios).
 - Primer premio: Un viaje de 3 días y 2 noches en territorio nacional, para dos personas, valorado en 300€ por cada ruta. (Tendrán derecho a entrar en el sorteo de este premio las papeletas que hayan completado una ruta. Dichas papeletas darán derecho a votación solo a las tapas de ESA RUTA).
 - Segundo premio: Comida o cena para dos o más personas en uno de los establecimientos participantes, valorada en 150€ por cada ruta. (Tendrán derecho a entrar en el sorteo de este premio las papeletas que hayan completado una ruta. Dichas papeletas darán derecho a votación solo a las tapas de ESA RUTA).
 - Tercer premio: Un lote de productos de la tierra, valorado en 120€ por cada ruta. (Tendrán derecho a entrar en el sorteo de este premio las papeletas que hayan completado una ruta. Dichas papeletas darán derecho a votación solo a las tapas de ESA RUTA).
6. Para aquellas personas que NO tengan completada ninguna ruta pero si hayan degustado alguna tapa y cuenten con papeletas selladas:
 - Premio especial de ASEMA: Cheque valorado en 100€ para gastar en establecimientos asociados. (Tendrán derecho a entrar en el sorteo de este premio las papeletas que al menos cuenten con un sello y estén correctamente cumplimentadas).

Patrocinan:



Tapa ganadora 2018 "La ruta de Marco Polo" de ONIX LOUNGE BAR

XI Edición del concurso gastronómico

TAPEARTE madridejos

Del 10 de Octubre al 3 de Noviembre

2019



Organiza:



Ayuntamiento de Madridejos



XI Edición 2019 Tapearte MADRIDEJOS

- Para acceder a toda la información del concurso puedes entrar en www.madridejos.es
- Te recomendamos visitar el blog del Concurso para estar actualizado de todas las noticias. Te agradecemos que dejes tus comentarios <http://tapeartemadridejos.blogspot.com/es/>
- Síguenos en Facebook pulsando en el botón "Me gusta" en nuestra página. Búscanos como "Tapearte Madridejos"

Organiza:



Ilmo. Ayuntamiento de
Madridejos
Consejería de Desarrollo Económico,
Industria y Comercio

Recomendaciones:



**XIII Jornadas del
AZAFRÁN**
Del 2 al 8 de Noviembre

WEB



FACEBOOK



RUTA 1

Asociación Cultural El Casino

C/. Teniente Infante, 14 - Tel.: 659 066 349

1 "¡Eh Chipirón!". Pan de tinta de calamar, chipirón frito, mahonesa de ajo y cilantro, tomate confitado y guarnición de batata.

DEGUSTACIÓN: De Jueves a Domingo.
De 11 a 14:30 h. y de 20:30 a 24 h.

Restaurante Sánchez

Carretera Madrid-Cádiz, Km. 115 - Tel.: 661 836 016

2 "Teja manchega". Solomillo de cerdo, vino dulce, frutos secos, aceite de oliva virgen extra y queso manchego.

DEGUSTACIÓN: De Jueves a Domingo.
De 13:30 a 15 h. y de 19 a 21 h.
Día 1 de Noviembre no se sirve la tapa.

Rte. Villa Castilla

C/. Suspiro, 31 - Tel.: 661 454 601

3 "Triángulo griego". Hojaldre, huevo, bacalao, calabacín y berenjena.

DEGUSTACIÓN: De Jueves a Domingo de 20:30 a 23 h.
Los días 12 de Octubre y 1 de Noviembre no se sirve.

Pizzería Tooty

C/. Ramón y Cajal, 3 - Tel.: 620 221 186

4 Pizza artesana, crema de calabaza, mortadela, trufa, rúcula, aove y nueces.

DEGUSTACIÓN: De Lunes a Sábado de 20:30 a 23 h.
Domingo de 13 a 15 h. y de 20:30 a 23 h.

Kiosko de los Rolling's

Plaza del Ayuntamiento, s/n - Tel.: 925 463 258

5 "Brocheta de buñuelos de morcilla". Morcilla, jamón y melón acompañada de salsa de regaliz rojo.

DEGUSTACIÓN: Viernes de 22 a 24 h.
Sábado y Domingo de 13 a 16 h. y de 22 a 24 h.
Del 2 al 16 de Octubre cerrado.

La Taberna del Jamón

C/. Teniente Infante, 13 - Tels.: 638 877 266 - 925 46 71 65

6 "Capricho de ternera crujiente". Milhojas de ternera gratinada con salsa picante.

DEGUSTACIÓN: De Martes a Domingo.
De 12:30 a 14:30 h. y de 20 a 23 h.

Cafetería Avenida

Avda. Constitución, 118 - Tel.: 646 839 999

7 "Asatúm". Asadillo, atún, queso, anchoa y cebollino.

DEGUSTACIÓN: Viernes de 20:30 a 22:30 h.
Sábado y Domingo de 13 a 15 h. y de 20:30 a 22:30 h.

RUTA 2

Café-Pub TJ

C/. Salvador, 29 - Tel.: 687 524 609

1 "Otoño". Hamburguesa de secreto ibérico con guarnición especial de la casa, queso manchego y aguacate, acompañado de chips de yuka y batata.
DEGUSTACIÓN: Viernes y Sábado de 20 a 23 h.
Domingo y Festivo de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h.

Rice Cafetería

Avenida Juan Carlos I, 6 - Tel.: 647 531 354

2 "Bocados de calamar S. XXI". Calamares "Al momento" con sofrito de tomate, kimchi y azafrán, aderezado con mahonesa de aove y lima, presentado en pan de gallega crujiente.

DEGUSTACIÓN: Jueves y Viernes de 20 a 24 h.
Sábado y Domingo de 13 a 24 h.

El Refugio

Avda. Constitución, 95 - Tel.: 616 449 016

3 "Bakali-Oli". Bacalao con puré de patatas al alioli, acompañado de tiras de pimiento verde frito.
DEGUSTACIÓN: Viernes y víspera Festivo de 21 a 23 h.
Sábado, Domingo y Festivo de 13 a 14:30 h. y de 21 a 23 h.

r.e.v.o.l

C/. Michel Bat - Tel.: 667 637 645

4 "Manxa". Secreto ibérico macerado sobre cama de piñillo caramelizado y cortante de limón y miel de piñillo.

DEGUSTACIÓN: Viernes de 20:30 a 24 h.
Sábado de 14 a 24 h. y Domingo de 13 a 16 h.

Antigua Perla

C/. Real, 2 - Tel.: 659 395 170

5 "Salmonete, si no sabes maridar para que te metes". Salmón ahumado, queso manchego y confitura de mango.

DEGUSTACIÓN: Lunes y Martes de 12 a 15 h.
De Jueves a Domingo de 12 a 15 h. y de 20 a 23 h.

Bar El Paso

C/. Ramón y Cajal, 6 - Tel.: 634 911 711

6 "Delicia del Paso". Paté de perdiz, jamón ibérico, crujiente de pan y aceite de oliva virgen extra.

DEGUSTACIÓN: De Viernes a Domingo.
De 13 a 15:30 h. y de 20:30 a 24 h.

Cervecería La Entrada

C/. Terrazas, 2 - Tel.: 676 463 665

7 "La costilla de Adán". Costilla de cerdo, salsa barbacoa con patata panadera.
DEGUSTACIÓN: De Jueves a Domingo de 20 a 24 h.