

Extracto de las bases de Tapearte:

1. La X Edición Tapearte en Madridejos tendrá lugar del 11 de octubre al 4 de noviembre de 2018.
 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€ / unidad no incluida la bebida.
 4. Las tapas presentadas a concurso serán valoradas por parte del público que votará a la mejor tapa. Los premios a entregar son:
 - Premio a la primera, segunda, tercera y cuarta mejor tapa.
- 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:

ONIX
Zaffralia
ACEITES Umbrión
Estrella Galicia
G.R.C. BEBIDAS, S.L.
ASEMA
García Cruz
GE Golada Expres
FLORENCIO ORTIZ NOVILLO
VIAJES TAMARINDO
B the travel brand
Castellano Manchega de Limpiezas

X Edición del concurso gastronómico

TAPEARTE

madridejos

Del 11 de octubre
al 4 de noviembre
2018

Organiza:
Ilmo. Ayuntamiento de 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/>
- Siguenos en Facebook pulsando en el botón "Me gusta" en nuestra página. Búscanos como "Tapearte Madridejos"

Organiza:



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

Recomendaciones:



**XII Jornadas del
AZAFRÁN**
Del 24 al 31 de octubre



WEB



FACEBOOK

RUTA 1

Onix

C/. Salvador, 6 (sotano) - Tel.: 646 429 581

- 1 "La Ruta de Marco Polo". Timbal de solomillo sobre cama de bombas de graná con salsa de frutas secas coronado con Rhamen frito y perlas de aguacate.

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

Kiosko de los Rolling's

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

- 2 "Albertito". Variedad de verduras con picadillo de carne sobre barqueta de pan extremeño (se puede servir sin carne - vegetariana).

DEGUSTACIÓN: Viernes de 22 a 24 h.
Sábado, Domingo y Festivo.
De 13 a 16 h. y de 22 a 24 h.

Café-Bar Luan

C/. Santa Ana, 88 - Tel.: 643 058 553

- 3 "Calamar en salsa de vino blanco". Langostinos, chorizo y panceta ahumada.

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

Cafetería Avenida

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

- 4 "Tosta mediterránea". Ventresca, anchoa, boquerón, pisto y pimiento.

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.

Rte. Villa Castilla

C/. Suspiro, 31 - Tel.: 690 991 868

- 5 "Carrillada revolcona". Carrillada de cerdo, patata, asadillo manchego y tosta de pan de ajo y mantequilla.

DEGUSTACIÓN: Jueves de 20:30 a 22 h.
Viernes a Domingo de 20:30 a 24 h.
Día 1 de Noviembre no se sirve.

Pizzería Tooty

C/. Ramón y Cajal, 3 - Tels.: 925 46 14 02 - 925 46 14 66

- 6 "Alitas horneadas al estilo Tooty". Alitas de pollo, salsa de soja, ketchup y miel.

DEGUSTACIÓN: Viernes de 21 a 23 h.
Sábado y Domingo.
De 13 a 15 h. y de 20:30 a 22 h.

RUTA 2

La Taberna del Jamón

C/. Teniente Infante, 13 - Tel.: 638 877 266

- 1 Carrillera "La Taberna". Carrillada de cerdo con reducción de vino tinto y polvo de jamón.

DEGUSTACIÓN: De Martes a Domingo.
De 12:30 a 15 h. y de 19:30 a 22:30 h.

Cervecería La Entrada

C/. Terradas, 2 - Tel.: 629 256 623

- 2 "Viva la fiesta nacional". Rabo de toro al vino tinto manchego con verduras de la tierra.

DEGUSTACIÓN: De Jueves a Domingo y víspera de Festivo.
De 19:30 a 24 h.
Día 3 de Noviembre no se sirve.

El Refugio

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

- 3 "Pío, pío... que el pintxo es mío". Fingers de pollo con salsa beca.

DEGUSTACIÓN: Viernes y víspera de Festivo.
De 21 a 23 h.
Sábado, Domingo y Festivo.
De 13 a 14:30 h. y de 21 a 23 h.

Antigua Perla

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

- 4 "Top Secret". Secreto, verduras y miel de caña.

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

La Parada

Paseo del Cristo, s/n - Tel.: 635 360 459

- 5 "Mus explosiva La Parada". Chocolate negro, yogur griego y esencia de vainilla.

DEGUSTACIÓN: De Lunes a Domingo.
De 13 a 14 h. y de 20 a 24 h.

Café-Pub TJ

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

- 6 "Capricho italiano". Aderezo a la boloñesa con flor de queso sobre conchas de harina y fina pasta italiana.

DEGUSTACIÓN: Viernes y Sábado de 20 a 23 h.
Domingo y Festivo de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h.

