



- 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 "Tapearate Madridejos"

Organiza:

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

Recomendaciones:

 XI Jornadas del AZAFRÁN
 Del 23 al 29 de octubre



RUTA 1

La Taberna del Jamón

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

1 "Rollito de corral con toque manchego". Rollito de pollo de corral con salsa manchega.
 DEGUSTACIÓN: De Martes a Domingo.
 De 12:30 a 15 h. y de 20 a 23 h.

Onix

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

2 "Los sabores son secreto". Secreto sobre cama de verduras en tempura, queso manchego, confitura de tomate y salsa de piña.
 DEGUSTACIÓN: De Martes a Sábado.
 De 13:30 a 15:30 h. y de 20:30 a 23 h.
 Domingo y Festivo 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

3 Tosta "Lady Marilyn". Pescado, salsa de mostaza y miel, pan integral y queso.
 DEGUSTACIÓN: Viernes de 21 a 23:30 h.
 Sábado, Domingo y Festivo.
 De 13 a 16 h. y de 21 a 23:30 h.

Komma Pub

C/. Salvador, 31 - Tel.: 677 342 672

4 "Tarta de cerveza artesana". Cerveza artesana hecha por nosotros, contiene chocolate, harina, azúcar, mantequilla y nata.
 DEGUSTACIÓN: De Viernes a Domingo de 16 a 20 h.

Cervecería La Entrada

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

5 "Mero adobado con asadilla". Marrajo, pimienta roja y puerro.
 DEGUSTACIÓN: Jueves y Viernes de 19 a 23 h.
 Sábado y Domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 23 h.

Cafetería Avenida

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

6 "Tosta de membrillo". Membrillo, queso brie, pipas peladas y compota de manzana.
 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

7 "Tosta de revuelto de setas, bacalao y gambas con crema de piquillos al azafrán". Setas, bacalao, gambas, huevo, nata, azafrán y pimienta.
 DEGUSTACIÓN: Jueves y Viernes de 20:30 a 23 h.
 Sábado y Domingo de 13 a 14 h. y de 20:30 a 23 h.
 Día 12 de Octubre no se sirve.

Café-Bar Luan

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

8 "Gambas con dip de mango". Gambas, gengibre, lima, cilantro, salsa soja y mango.
 DEGUSTACIÓN: De Jueves a Domingo.
 De 13 a 14 h. y de 19:30 a 23 h.
 Día 1 de Noviembre no se sirve.

RUTA 2

Antigua Perla

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

1 "Tartar de langostino". Langostino, tomate, cebolla, aguacate y aceite de oliva.
 DEGUSTACIÓN: De Lunes a Domingo.
 De 12 a 15 h. y de 20 a 23 h.

Restaurante "El Cordobés"

C/. Real, 3 - Tel.: 651 464 410

2 "Ensaladilla de rejo fresco". Rejo fresco, patata, huevo, pimienta de piquillo, aceite y pimentón.
 DEGUSTACIÓN: De Jueves a Martes.
 De 12 a 16 h. y de 19:30 a 24 h.

Pizzeria Tooty

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

3 "Costillas horneadas al estilo Tooty".
 DEGUSTACIÓN: Viernes de 21 a 23:00 h.
 Sábado, Domingo y Festivo.
 De 13 a 15 h. y de 20:30 a 22 h.
 Día 1 de Noviembre no se sirve.

Café-Pub TJ

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

4 "Solomillo en la Umbria". Delicias de solomillo de cerdo con cortezas de trigo rellenas a la manchega.
 DEGUSTACIÓN: Viernes y Sábado de 20 a 23 h.
 Domingo de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h.
 Día 7 de Octubre no se sirve.

La Vega

C/. Viñas, 11 - Tel.: 925 509 252

5 "Tosta gastrovega explosión". Sobrasada, queso fundido, jamón ibérico, cebolla caramelizada con reducción de Pedro Ximénez.
 DEGUSTACIÓN: De Jueves a Domingo.
 De 13:00 a 15:00 h. y de 20:30 a 23 h.

La Parada

Paseo del Cristo, s/n - Tel.: 607 402 427

6 "Tarta de queso al chocó". Queso, leche condensada, galleta, fresa natural y chocolate.
 DEGUSTACIÓN: De Lunes a Domingo de 14 a 24 h.

El Refugio

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

7 "¡Oh, soolo - millo!". Solomillo ibérico con infusión de azafrán y tomillo, acompañado de patatas.
 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.

