

Organiza:



Ayuntamiento de Madridejos  
Consejería de Industria, Comercio, Turismo,  
Nuevas Tecnologías y Participación Ciudadana

Patrocinan:



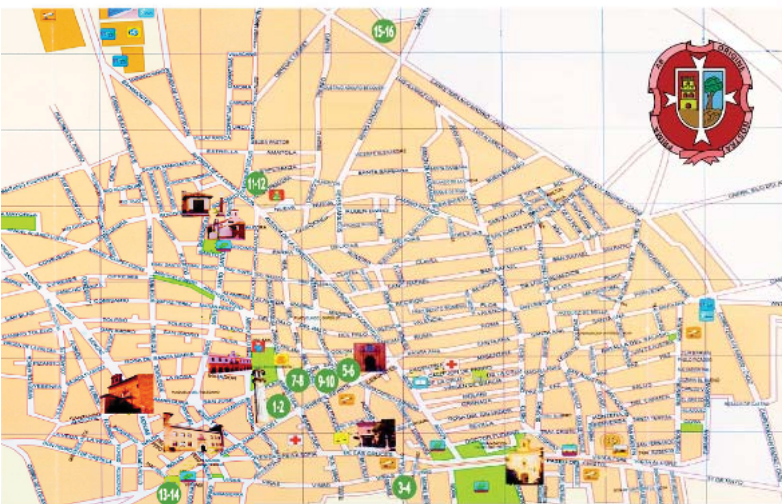
#### Extracto de las bases de Tapearte:

1. La IV Edición Tapearte en Madridejos tendrá lugar del 12 de octubre al 1 de noviembre de 2012.
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 con las siguientes categorías que corresponden con los premios a entregar:
  - Premio a la mejor tapa.
  - Premio a la mejor tapa con azafrán.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 los ocho establecimientos participantes. Deberá llevar cumplimentado todos los datos personales e indicar el número de la tapa votada en cada categoría 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:
  - Un Tour Box para dos personas en el establecimiento elegido por la organización.
  - Una comida o cena para dos personas en unos de los establecimientos participantes.
  - Un lote de productos de la tierra.

#### Extracto de las bases de Tapearte en Fotos:

1. Podrán participar fotografías realizadas con el teléfono móvil exclusivamente dentro del marco del IV Concurso de Tapas Tapearte 2012 en Madridejos.
2. La temática versará sobre las tapas, sus actividades paralelas y/o los establecimientos adheridos al concurso y patrocinadores, realizadas durante el periodo de Tapearte 2012. Y tratarán sobre cualquier aspecto que se quiera destacar productos típicos, bebidas, la cultura de las tapas, ambiente en Tapearte, presentación de tapas, expresiones, sabores, etc...
3. Las obras se remitirán a través de la web del Ayuntamiento: [www.madridejos.es](http://www.madridejos.es), en el formulario que aparecerá en el apartado de Tapearte. Se deberá indicar el nombre del autor o autora, número de teléfono, dirección de correo electrónico y título de la foto. La Organización se reserva el derecho de publicar las fotos en el blog (Tapearte 2012 Madridejos) destinado para Tapearte 2012 y/o en las redes sociales (Facebook-Ocio Madridejos) y en la página web del Ayuntamiento.
4. Se establece un único premio consistente en un lote de productos de la tierra (cedido por los patrocinadores del IV Concurso de Tapas Tapearte 2012).

\*\*Para ampliar información de las bases consultar [www.madridejos.es](http://www.madridejos.es)



- Para acceder a toda la información del concurso puedes entrar en [www.madridejos.es](http://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".

#### Tapearte en Fotos:



#### El Rodeo

C/. Ramón y Cajal, 8 - Tel.: 925 463 072

- 1 Lomito de ciervo en adobo con suprema de higo.

- 2 Tilapia a la crema de azafrán sobre cama de arroz e hilado de pimiento manchego.

DEGUSTACIÓN: viernes  
HORARIO: de 20 a 23 h.  
DEGUSTACIÓN: sábado y domingo.  
HORARIO: de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h.

#### Coyote's

C/. Viñas, 11 - Tel.: 667 558 349

- 3 Medallón de solomillo al Wellington.

- 4 Milhojas con paté negro, huevo de codorniz y salsa de azafrán.

DEGUSTACIÓN: de viernes a domingo.  
HORARIO: de 12 a 14 h. y de 20 a 24 h.

#### La Taberna

C/. Teniente Infante, 13 - Tel.: 659 395 170

- 5 Tosta fusión al aceite de azafrán.

- 6 Capricho ibérico.

DEGUSTACIÓN: de lunes a jueves.  
HORARIO: de 12 a 14 h.  
DEGUSTACIÓN: de viernes a domingo.  
HORARIO: de 12 a 14 h. y de 19 a 23 h.

#### Café-Bar Tooty

C/. Ramón y Cajal, 3 - Tel.: 682 135 646

- 7 Flan de morcilla con pimiento de piquillo.

- 8 Redondo de patata Ana con caldo de pularda.

DEGUSTACIÓN: viernes.  
HORARIO: de 20 a 23 h.  
DEGUSTACIÓN: sábado y domingo.  
HORARIO: de 13 a 15:30 h. y de 20 a 23 h.

#### El Cortijo

C/. Real, 2 - Tel.: 658 958 177

- 9 Nidos Manchegos con azafrán.

- 10 Delicias de pescado al horno con crema de limón.

DEGUSTACIÓN: de martes a jueves.  
HORARIO: de 11 a 23 h.  
DEGUSTACIÓN: de viernes a domingo.  
HORARIO: de 11 a 24 h.

#### La Avenida

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

- 11 Palitos de berenjena con miel de caña y azafrán.

- 12 Crema fría de melón con virutas de jamón.

DEGUSTACIÓN: viernes y día 31.  
HORARIO: de 20:30 a 23 h.  
DEGUSTACIÓN: sábados.  
HORARIO: de 12:30 a 15 h. y de 20:30 a 23 h.  
DEGUSTACIÓN: domingos y día 1.  
HORARIO: de 12:30 a 15 h. y de 20:30 a 22:30 h.

#### La Entrada

C/. Terradas, 2 - Tel.: 925 463 660

- 13 Patatas de rico.

- 14 Rollitos de tortilla al toque de azafrán.

DEGUSTACIÓN: de viernes a domingo.  
HORARIO: de 12 a 15 h. y de 19:30 a 24 h.

#### La Salida

Antigua Ctra. Madrid-Cádiz - Tel.: 925 461 773

- 15 Delicias de pimiento de piquillo al toque de azafrán.

- 16 Carrillada de cerdo en salsa de verduras.

DEGUSTACIÓN: de viernes a domingo.  
HORARIO: de 12 a 15 h. y de 19:30 a 24 h.