

### Extracto de las bases de Tapearte:

1. La VI Edición Tapearte en Madridejos tendrá lugar del 10 de octubre al 2 de noviembre de 2014.
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 con azafrán.
  - Premio a la mejor tapa marinada con aceite de oliva virgen extra GARCÍA DE LA CRUZ.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 siete establecimientos participantes distintos. 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 Box de Experiencias valorado en 60 €.
  - Una comida o cena para dos personas en uno de los establecimientos participantes valorada en 40 €.
  - Un lote de productos de la tierra valorado en 30 €.

Más información en [www.madridejos.es](http://www.madridejos.es)

### Jueves con BOGARVE

Los jueves dentro del período del concurso, se pondrá a disposición del público en todos los establecimientos participantes TAPA + CONSUMICIÓN (vino, caña, mosto o agua) a 2,5 € en horario de 20 a 22 h.

Organiza:



Ilmo. Ayuntamiento de  
**Madridejos**  
Concejalía de Industria, Comercio, Turismo,  
Nuevas Tecnologías y Participación Ciudadana

Patrocinan:



Recomendaciones:



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



VINOS - MISTELAS - VERMUT

C/ Reyes Católicos, 10  
MADRIDEJOS (Toledo)  
Tel. 923 46 00 30  
Fax 923 46 70 06  
[www.bogarve1915.com](http://www.bogarve1915.com)

Jueves con  
BOGARVE  
TAPA+VINO  
2,50 €

De 20 a 22 h.  
Jueves con  
BOGARVE  
TAPA+VINO  
2,50 €

Del 10 de octubre al 2 de noviembre



VI Edición 2014

**Tapearte**  
MADRIDEJOS





- Para acceder a toda la información del concurso puedes entrar en [www.madrideos.es](http://www.madrideos.es)
- Te recomendamos visitar el blog del Concurso para estar actualizado de todas las noticias. Te agradecemos que dejes tus comentarios <http://tapeartemadrideos.blogspot.com.es/>
- Síguenos en Facebook pulsando en el botón “Me gusta” en nuestra página. Búscanos como “Tapearte Madrideos”.

WEB



FACEBOOK



● Mejor Tapa con Azafrán

● Mejor Tapa con Aceite Virgen Extra

De 20 a 22 h.  
Jueves con  
**BOGARVE**  
TAPA+VINO  
2,50 €

### Onix

C/. Salvador, 6 (sotano) - Tel.: 600 238 537

- 1 Medallón de solomillo sobre pastel de verduras con salsa de azafrán.
- 2 Crepe de salmón marinado con salsa de yogurt y aceite de oliva virgen extra.

DEGUSTACIÓN: Jueves y Viernes de 14:30 a 15:30 h. y de 19:30 a 23 h.

Sábado y Domingo de 12 a 15:30 h. y de 19:30 a 23 h.

### La Taberna del Jamón

C/. Teniente Infante, 13 - Tel.: 663 551 318

- 3 Brocheta de calamar y langostino La Taberna con espuma de azafrán.
- 4 Solomillo de cerdo marinado en aceite de oliva virgen extra con salsa de frutos rojos y reducción de vino tinto.

DEGUSTACIÓN: De Martes a Domingo.

De 12 a 16 h. y de 19 a 23 h.

### La Parada

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

- 5 Codillo a la gallega con azafrán.
- 6 Pulpo a Feira con aceite de oliva virgen extra.

DEGUSTACIÓN: De Viernes a Domingo.

De 12 a 15 h. y de 20 a 23 h.

### Alebrije

Avda. Castilla La Mancha, 4 - Tel.: 610 292 270

- 7 Risotto al azafrán y gambón rojo.
- 8 Tartar de atún rojo y aguacate con aceite de oliva virgen extra.

DEGUSTACIÓN: Jueves y Viernes de 20 a 23 h. y Sábado y Domingo de 14 a 16 h. y de 20 a 23 h.

### El Cordobés

C/. Real, 3 - Tel.: 685 972 361

- 9 Mejillones marineros al azafrán.
- 10 Pizza serrana al perejil con aceite de oliva virgen extra.

DEGUSTACIÓN: De Miércoles a Domingo.

De 12 a 14 h. y de 19 a 23 h.

### El Rodeo

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

- 11 Tosta de solomillo con queso de cabra y espuma de patata al azafrán.
- 12 Deconstrucción de ensalada de atún con aceite de oliva virgen extra.

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

### Antigua Perla

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

- 13 Crujiente de pollo con salsa de azafrán.
- 14 Carrillada Pedro Ximénez con aceite de oliva virgen extra.

DEGUSTACIÓN: De Lunes a Domingo.

De 12 a 15 h. y de 20 a 24 h.

### Café-Bar Tooty

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

- 15 Fingers de pollo con alioli de azafrán.
- 16 Hojaldre de marisco con aceite de oliva virgen extra.

DEGUSTACIÓN: Viernes de 20 a 23 h.

Sábado y Domingo de 13 a 15 h. y de 20 a 23 h.

### La Avenida

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

- 17 Aperitivo de garbanzos con un toque de pimentón y azafrán.
- 18 Tosta de jamonbrie con mermelada de tomate y aceite de oliva virgen extra.

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

### Kiosko La Plaza

Plaza del Ayuntamiento, s/n - Tel.: 600 614 189

- 19 Tosta de carrilla al azafrán con foie.
- 20 Delirios del marisco marinados en aceite virgen extra.

DEGUSTACIÓN: De Lunes a Jueves de 20 a 22 h.

Viernes de 19 a 22 h.

Sábado y Domingo de 12 a 15 h. y de 19 a 22 h.