

YEBES-VALDELUZ

*35771 ZUBAR

Travesía de los Olmos, 1. T.: 949 82 66 45.

T1: Alcachofa frita. **T2:** Ravioli de pollo y panceta.

TAPA CONCURSO: Bocadillo de calamares con alioli picante.

*90670 BAR RTE. CAPRI MEDITERRANEO

Plza de la Encina, 1. Local 1. T.: 633 67 04 02.

T1: Hojaldres rellenos de pulpo. **T2:** Patacón mixto.



La votación popular de las tapas se realizará mediante **Rutappa**, aplicación para móviles disponible en sistemas Android y Apple. La votación de la tapa se realiza desde terminal móvil y sólo se puede realizar un voto por cada tapa. Para que el voto sea válido es necesario introducir el código de votación que figura en la casilla de cada establecimiento en el folleto de participación que aparece alojado en el QR.

Excepto para las tapas adheridas al **"Concurso Ruta de la Tapa"** cuya valoración será realizada por un jurado profesional, y la tapa participante en esta opción de concurso será ofertada al público al precio de 3,00 € tapa y sólo estará disponible en los establecimientos adheridos a esta opción de concurso.

Entre todos los que voten de forma válida se procederá a realizar el **sorteo de CINCO PREMIOS especiales Rutappa**, que consistirán, cada uno, en **consumición (60€, IVA incluido como máximo)** en cualquiera de los establecimientos participantes en esta edición de la **Ruta Provincial de la Tapa en Primavera 2022**.

ORGANIZAN:



EN UN LUGAR DE TU VIDA

Concurso

Ruta Provincial de la Tapa en Primavera

1,50€ Tapa RUTA

3€ Tapa CONCURSO

Del 1 al 3 de abril y del 8 al 10 de abril **2022**
Provincia de Guadalajara

MUNICIPIOS PARTICIPANTES:

BRIHUEGA, CABANILLAS DEL CAMPO, DURÓN, GUADALAJARA, PASTRANA Y YEBES-VALDELUZ.

Puedes descargar el folleto con todos los participantes de la Ruta en:
www.ceogadajajara.es/rutatapaprimavera



BRIHUEGA

*15263 ASADOR EL TOLMO

Avda. de la Constitución, 26. T.: 949 28 11 30.

T1: Medallón de solomillo de cerdo con compota de manzana. **T2:** Pisto casero con huevo de codorniz.

TAPA CONCURSO: Milhoja de morcilla y calabaza con mostaza de foie y miel de la Alcarria.

*64486 EL DUENDE

C/ Sinoga, s/n. T.: 685 98 19 84.

T1: Oreja de cerdo guisada al aroma del tomillo. **T2:** Pareja de croquetas.

*35918 LA SUBIDA BAR

Paseo de la Fábrica. T.: 619 40 95 38.

T1: Queso brie con mermelada de fresa. **T2:** Caldereta de corzo.

*11904 LOS GUERRILLEROS

Avda. de la Constitución, 24. T.: 625 46 55 26.

T1: Caracoles. **T2:** Tosta de matrimonio.

CABANILLAS DEL CAMPO

*47586 QUEENS CAFÉ

C/ Benalque, 12. T.: 648 24 70 73.

T1: Pollo de corral en reducción de vino tinto y miel. **T2:** Albóndigas de merluza en salsa verde.

*23871 CERVECERÍA EL PASO

C/ Miguel de Cervantes, 5. T.: 949 87 37 03.

T1: Carrillada. **T2:** Patatas guisadas con costillas.

*34557 BABA KEBAB

C/ alférez Verda, 13. T.: 602 60 78 84.

T1: Patatas con carne. **T2:** Alitas con patatas.

*48656 BAR DONDE ARTURO

C/ María Cristina, 1. T.: 627 86 61 20.

T1: Surtido de croquetas caseras. **T2:** Pollo encebollado con pimientos.

DURÓN

*41126 BAR EL CRUCE

C/ Villar, 32. T.: 949 28 35 96.

T1: Pimiento relleno de bacalao.

T2: Croquetas de queso de cabra con manzana y cordón de tomate confitado.

GUADALAJARA

*25637 ALLEGRA

C/ San roque, 8. T.: 636 23 44 49.

T1: Isul. **T2:** Allegra.

*56348 AL MATEO BAR

C/ Felipe Solano Antelo, 7. T.: 949 21 87 89.

T1: Ravioli relleno de gambas con salsa de salmón.

T2: Medallón de solomillo de cerdo envuelto en bacón con salsa de miel.

*19394 ASADOR EL PAMPA

Av. Barcelona, 12, local 35. T.: 949 25 44 04.

T1: Minipampa: Mini hamburguesa con carne de ternera y huevo de codorniz.

T2: El Alcarreño: Mini sandwich de espárragos verdes de Guadalajara y salsa de mostaza-miel elaborada con miel de la Alcarria.

TAPA CONCURSO: Fusión.

*44366 BAR SAMI

C/ Mayor, 17. T.: 641 38 00 84.

T1: Tapa de la Casa. **T2:** Tapa Sami.

*61591 CAFETERÍA ALCALÁ

Avda. De Castilla, 14-B. T.: 949 23 27 11.

T1: Medallones de solomillo de cerdo con salsa de naranja. **T2:** Taco estilo Alcalá.

GUADALAJARA

*66834 CASINO PRINCIPAL

C/ Mayor, 22. T.: 949 22 61 06.

T1: Cucurucho de fritura de pescado en espuma de su adobo.

T2: Mini sanwich de cordero y polenta con reducción de tempranillo.

TAPA CONCURSO: Brioche de callos de bacalao con crujiente de garbanzo al camino.

*38123 CERVECERÍA MONTEMAR

C/ Montemar, 4. T.: 949 23 13 11.

T1: Hamburguesita con salsa barbacoa y patatas paja. **T2:** Pimiento relleno de bacalao y salsa piquillo.

*53363 EL VELERO DE PACHECO

Plaza Capitan Boixerau Rivera, 112. T.: 949 38 12 36.

T1: Taco de bacalao en tempura con mermelada de piquillo. **T2:** Torrija de miel con helado de orujo.

TAPA CONCURSO: Terrina de cordero con parmentier de miel de la Alcarria con pan de cristal.

*72077 FIERIS BURGUER AND COFFE

Plaza Virgen de la Antigua, 11. T.: 722 11 59 00.

T1: Esfíhas. **T2:** Mayor.

*50609 ÍCARO

Avda. Bulevar Alto Ttajo, 71. T.: 949 29 85 73.

T1: Chipirón encebollado. **T2:** Osobuco de ternera estofado con setas de temporada.

*35376 LA CASTIZA

C/ Rufino Blanco, 8. T.: 642 35 89 21.

T1: Croquetas de puchero casero. **T2:** Morcilla con compota de manzana.

*72563 LA CAVA BAJA DE NEREA

Plaza Moreno, 5. T.: 642 85 88 50.

T1: Nubes blancas y negras. **T2:** Sombrero de champiñón soleado.

*32896 LA CERVECERA

C/ siguenza, 17. T.: 949 21 04 87.

T1: Solomillitos de cerdo en salsa de champiñón. **T2:** Mini hamburguesa de colores.

*40619 LA DUQUESA

C/ Vizcondesa de Jorbalán. T.: 949 25 38 45.

T1: Falso maki de ternera con tomate seco y mayonesa de kimchi.

T2: Taco brioche de costilla a 65º con yakiniku dulce/picante.

TAPA CONCURSO: Bombón de polenta y pasas con corazón de cordero y tempranillo.

*51546 MESÓN ALCARREÑO

Travesía de San Miguel, 1. T.: 949 22 78 93.

T1: Clásico huevo frito con torreznos. **T2:** Ferrero de morcilla.

*11360 MESÓN LAS CUMBRES

C/ Layna Serrano 20-C. T.: 949 23 50 34.

T1: Tosta Las Cumbres (solomillo cerdo, jamón, pimiento verde y patata revolcona).

T2: Falso helado de ensaladilla rusa con langostino.

*78022 MESÓN RTE. LA VERA

Plaza Bailén, 4. T.: 949 20 22 59.

T1: Centro de espárragos trigueros con ensalada y alilolí.

T2: Brocheta de solomillo de cerdo con patatas confitada y reducción de vino tinto agri dulce.

TAPA CONCURSO: Codorniz al vino tinto.

*31180 RESTAURANTE FLORENTINA

C/ La Barca, 5. T.: 949 03 43 39.

T1: Delicia de cerdo. **T2:** Festival de la tierra.

PASTRANA

*45891 BAR LA COMARCA

C/ Mayor, 8. T.: 949 37 03 24.

T1: Favorita. **T2:** Sabrosa.

*21461 RESTAURANTE CONVENTO SAN FRANCISCO

Plaza del Dean, s/n. T.: 949 37 00 78.

T1: Croquetas caseras. **T2:** Tosta de asadillo con anchoa del Cantábrico.

*46779 EL TINELO

C/ Mayor, 1. T.: 949 37 09 58.

T1: Manitas de ministro en salsa. **T2:** Flor de alcachofa confitada con ibérico.