

Las VIII Jornadas de La Tapa de La Roda se organizan por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete en colaboración con el Ayuntamiento de La Roda y la Denominación de Origen La Mancha y se celebran los siguientes días: del 8 al 10 y del 15 al 17 de abril de 2016.

El precio de la tapa será libre, si bien, en ningún caso, podrá superar los 2 Euros/tapa o media ración excluida la bebida.

Los establecimientos participantes recomendarán un vino de la Denominación de Origen La Mancha que maridarán con la tapa elaborada.

PASAPORTE

Una vez selladas todas las casillas por 10 establecimientos diferentes, lo podrá depositar o remitir a la APEHT sita en la C/Mariana Pineda nº 28 de Albacete 02005, así como en los establecimientos participantes y entrarán en un sorteo de 5 cheques-regalo de 30 euros cada uno para canjear por degustaciones en cualquiera de los establecimientos participantes en las jornadas.

El plazo de recogida de pasaportes será de siete días a contar desde la finalización de las jornadas.

Todos los premios tienen fecha de caducidad hasta el 31 de julio de 2016.



VIII JORNADAS DE LA TAPA
LA RODA
Del 8 al 10 y del 15 al 17 de Abril de 2.016

LA RODA
Del 8 al 10 y del 15 al 17 de Abril de 2.016

PRECIO MÁXIMO DE TAPA 2€
BEBIDA NO INCLUIDA

Diseño e ilustración: www.turismoenalbacete.com

Organiza:



Colabora:



www.turismoenalbacete.com

PASAPORTE

Nombre:

Dirección:

Teléfono:

E-mail:



SELLO ESTABLECIMIENTO:

SELLO ESTABLECIMIENTO:

SELLO ESTABLECIMIENTO:

SELLO ESTABLECIMIENTO:

SELLO ESTABLECIMIENTO:

SELLO ESTABLECIMIENTO:

SELLO ESTABLECIMIENTO:

SELLO ESTABLECIMIENTO:

SELLO ESTABLECIMIENTO:

SELLO ESTABLECIMIENTO:



| Nº | ESTABLECIMIENTO | DIRECCION | TAPA | VINO | CIERRE |
|----|----------------------------|--------------------------------|--|-----------------------|--------------------------|
| 1 | ALBA TAPAS, PIZZAS Y PASTA | CRISTO, 18 | DULCE ITALIANO DE CREMA DE TIRAMISÚ CON FRUTAS Y SALSA (TAPA DULCE) | MARTÍNEZ SAEZ DULCE | |
| 2 | ALBAPIZZA | REY DON PELAYO, 11 | CANELONE DE POLLO Y CERDO CON CALABACÍN Y SETAS CON SALSA DEL CHEFF | LA VILLA REAL | |
| 3 | AVIÓN | AVDA. JUAN GARCÍA GONZÁLEZ, 15 | ASÓMATE AL BALCÓN | LA VILLA REAL | |
| 4 | CASA JUANMI | MÁRTIRES, 131 | REVOLTILLO DE LOMO CON JAMÓN | LA VILLA REAL | |
| 5 | CERVECERÍA FOX | RAMÓN Y CAJAL, 54 | PULPO ASADO CON PURÉ DE SU JUGO Y CHALOTAS CONFITADAS | LA VILLA REAL BLANCO | DOMINGOS NOCHE |
| 6 | HOTEL EL SUEÑO DE JEMIK | AUTOVÍA A-31 SALIDA 40 | FALSO RABIOLI DE CALABACÍN | LA VILLA REAL CRIANZA | |
| 7 | HOTEL JUANITO | MÁRTIRES, 15 | CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO CON JUGO DE ABELLANAS Y SETAS | MARTÍNEZ SAEZ | |
| 8 | HOTEL LA FLOR DE LA MANCHA | ALFREDO ATIENZA, 139 | BACALAO CONFITADO CON GULAS Y FONDO DE TOMATE CON REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO | AÑIL BLANCO | |
| 9 | LA BÁSCULA | POL. IND. EL SALVADOR AVDA. 2 | COCOCHAS DE CERDO AL VINO TINTO CON VERDURAS EN TEMPURA | VIÑA ORCE | SÁBADOS NOCHE Y DOMINGOS |
| 10 | LA GUINDILLA | RAMÓN Y CAJAL, 33 | SORPRESA MANCHEGA | VIÑA ORCE | |
| 11 | LA POMA | CASTELAR, 26 | SOLOMILLO CON QUESO Y CEBOLLA CARAMELIZADA | VIÑA ORCE SYRAH | |
| 12 | LA ZONA | CASTELAR, 15 | MEDALLONES DE POLLO EN SALSA DE NARANJA Y PICATOSTES | LA VILLA REAL | |
| 13 | LOS MORUNOS | MÁRTIRES, 158 | CANELÓN DE SALMÓN CON ESPUMA DE AJO Y GAZPACHO DE PEPINO | VIÑA ORCE | DOMINGOS NOCHE |
| 14 | RINCÓN DE PEPE | SAN SALVADOR, 12 | REDONDO DE SOLOMILLO DE CERDO SOBRE SALSA DE ALMENDRAS CON PASAS | LA VILLA REAL | |
| 15 | SUMUM | HERNANDO DE PERONA, 22 | POLLO SUMUM CRUJIENTE CON ARROZ BALSÁMICO | MARTÍNEZ SAEZ | |