

Las VIII Jornadas de La Tapa de Villarrobledo se organizan por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete en colaboración con el Ayuntamiento de Villarrobledo y la Denominación de Origen La Mancha y se celebran los siguientes días: del 8 al 10, del 15 al 17 y del 22 al 24 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 maridará 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/Doctor Cabrera nº 4 de Villarrobledo 02600, 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 VILLARROBLEDO

Del 8 al 10, del 15 al 17 y del 22 al 24 de Abril de 2016

VILLARROBLEDO

Del 8 al 10, del 15 al 17 y del 22 al 24 de Abril de 2016

PRECIO MÁXIMO DE TAPA 2€ BEBIDA NO INCLUIDA

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	DIRECCIÓN	TAPA	VINO	CIERRE
1	ASADOR LEGAZPI	CTRA. OSSA DE MONTIEL, 13	BROCHETA DE POLLO YAKITORI CON MOUSSE DE PATATA VIOLETA, CHIPS VEGETALES Y PÉTALO DE VIOLETA CRISTALIZADA	ORISTÁN CRIANZA	
2	CAFÉ DE LA VILLA	PZA. RAMÓN Y CAJAL, 16	TRAMPANTOJO DE ANCHOA	5 VARIEDADES DON OCTAVIO	
3	CAÑAS	CALDERÓN DE LA BARCA, 7	CROQUETA DE JAMÓN	LIBRATO	
4	CASA LORENZO	CTRA. N-310 KM. 138	BACALAO CONFITADO CON EMULSIÓN DE CALABAZA Y AZAFRÁN	ARBEOR AIRÉN ECOLÓGICO	
5	CÍRCULO MERCANTIL	SAN BERNARDO, 12	FALSO CUP CAKE	DON OCTAVIO CABERNET SAUVIGNON	
6	EL CORREDERO	CORREDERO DEL AGUA, 9	MANITAS DE CERDO RELLENO DE HONGOS Y BISCUIT DE PATO CON SALSA DE OPORTO	LAMINIO TEMPRANILLO TINTO	DOMINGOS NOCHE
7	EL MERCADO	PZA. CONSTITUCIÓN (MERCADO DE ABASTOS)	SECRETOS DEL MAR	ARBEOR AIRÉN BLANCO	DOMINGOS
8	EL RELOJ	PZA. RAMÓN Y CAJAL, 1	PIRULETA DE LOMO IBÉRICO CON REDUCCIÓN DE PX	AÑORANZA TINTO	
9	EL TERRERO	CORREDERO DEL AGUA, 86	ALBÓNDIGAS CASERAS DE POLLO AL ESTILO DE MI SUEGRA	LAMINIO MERLOT 2015	DOMINGOS NOCHE
10	HOTEL JUAN CARLOS I	PZA. RAMÓN Y CAJAL, 22	PATÉ DE OCA	LAMINIO TEMPRANILLO	
11	HOT'S DOGS BRUNOS	CEMENTERIO, 62	EMPANADA	DON OCTAVIO CABERNET	
12	IL FORNO	AVDA. REYES CATÓLICOS, 11	TOSTADA DE MAGRET DE PATO CON CEBOLLA CONFITADA Y SALSA DE QUESO MANCHEGO Y MEMBRILLO	LAMINIO TEMPRANILLO	
13	JULIA	PZA. RAMÓN Y CAJAL, 9	BOCADO DULCE (TAPA DULCE)	LAMINIO PETIT VERDOT DULCE	SÁBADOS MAÑANA
14	LOS VIÑEDOS	CTRA. LAS MESAS KM. 0,50	LOMO DE ATÚN MACERADO EN ACEITE DE ALBAHACA Y VINAGRETA DE TOMATE, RÚCULA Y TOQUE DE PRIMAVERA	DON OCTAVIO AIRÉN	
15	MELILLA	AVDA. REYES CATÓLICOS, 17	SOLOMILLO CON PASAS EN REDUCCIÓN DE PX	ESTOLA CRIANZA	DOMINGOS
16	NEW ZABI BAR	CRONISTA AGUSTÍN SANDOVAL	CORDERO ASADO SOBRE MOUSSE DE PATATA	LIBRATO	
17	NOBLE VILLA	AVDA. PICASENT, 3	MILHOJA MARINERA	ARGUM SYRAH	
18	PUERTA DEL SOL	RESA, 1	CRUJIENTE DE POLLO AL ESTILO PUERTA DEL SOL	ARGUM	
19	SAN REMO	TRAVESÍA SAN BERNARDO, 3	SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO EN SALSA DE PX	DON OCTAVIO CABERNET SAUVIGNON	DOMINGOS
20	TABERNA LA REAL	PZA. RAMÓN Y CAJAL, 11	SYTAKY MADE IN SPAIN	VQ SAUVIGNON BLANC	