

 De Tapas  
Pedrezuela

del 7 al 23 de Octubre



# De Tapas por Pedrezuela

De tapas por Pedrezuela tiene como objetivo difundir la calidad y la variedad de la oferta gastronómica del municipio.

Se celebrará del 7 al 23 de octubre de 2011 (ambos incluidos) en los establecimientos de hostelería de Pedrezuela que se relacionan en el folleto informativo así como los patrocinadores y colaboradores.

El precio por tapa + cerveza, vino o refresco de Coca Cola será de 2'50€ y tapa + chispazo 2,30€ (bebidas alcohólicas solo para mayores de 18 años)

Se ha editado un folleto informativo en el que aparecen cada uno de los establecimientos participantes con sus respectivas tapas, horarios, dirección, teléfonos de contacto, etc...

## ELECCIÓN MEJOR TAPA

Dentro de los folletos informativos hay una sección en la que los clientes podrán votar las tapas degustadas con una puntuación del 1 al 5 para evaluarlas y elegir así la mejor tapa.

## PREMIOS PARA LOS CLIENTES DE TAPAS POR PEDREZUELA

De tapas por Pedrezuela quiere premiar la fidelidad de sus visitantes con un sorteo de 3 premios: PRIMER PREMIO 500€; SEGUNDO PREMIO 300€ Y TERCER PREMIO 200€.

Todos aquellos clientes que deseen participar en el sorteo deberán visitar y degustar todas las tapas de los establecimientos participantes. Para justificar las visitas deberán pedir en cada uno de los establecimientos que les sellen el folleto y una vez completado y debidamente cumplimentado lo deberán introducir en unas urnas que estarán situadas en cada uno de los establecimientos.

Todas las papeletas que cumplan todos los requisitos citados anteriormente participaran en el sorteo de estos 3 premios. El importe de estos premios no será entregado en metálico, sino en vales de 20€ que los ganadores podrán canjear en cualquiera de los establecimientos de hostelería que han participado así como en los comercios de Pedrezuela que están integrados en la Asociación de Empresarios y Comerciantes del municipio ASECOPE. Se entregará a los ganadores una relación de los establecimientos donde se podrán canjear los vales.

El canje de los premios finaliza el 31 de diciembre de 2011.

La organización hará el recuento de votos para el concurso de tapas el día 24 de octubre de 2011 a las 18h el Restaurante Sal y Canela y se pondrá en contacto telefónico con cada uno de los premiados. Podrá asistir al recuento de votos toda aquella persona que lo desee.

Las bases de este concurso están depositadas ante el ilustrísimo notario D. Ángel Olmos Martínez.

# Ayudanos a elegir la mejor Tapa...



...y gana uno de estos premios

**1**

	<b>Tapa 1</b> Huevo escalfado en hojaldre con salsa carbonara		<b>Horario:</b> lunes de 12:00 a 14:00 (cerrado por la tarde) miércoles a viernes de 12:00 a 19:30 sábados y domingos de 12:00 a 22:30 martes cerrado
<b>Tapa 2</b> Cazuelita de nuestro judión			
TAPA 1	TAPA 2		

**4**

	<b>Tapa 1</b> Esferificaciones de gorrino con un toque de salsa y espuma de patatas.	<b>LA PANZA</b> <span style="float: right;">C/ Las Eras 1</span>	
<b>Tapa 2</b> Deconstrucción láctea ovina acompañada de cebolla caramelizada y vinagre de modena		<b>Horario:</b> jueves y viernes de 19:00 a 22:00 sábados y domingos de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 22:00.	
		<b>Valoración</b> (de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)	Sello establecimiento
TAPA 1	TAPA 2		

**2**

			<b>Tapa 1</b> Albóndigas en salsa
C/. Las Eras, 28 y Las Flores, 3 Tel.: 91 843 32 09			<b>Tapa 2</b> Pimientos rellenos de bacalao
<b>Valoración</b> (de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)		Sello establecimiento	
TAPA 1	TAPA 2		

**5**

		c/ San Roque, 17 Tel.: 625 415 760	
<b>Horario tapas:</b> De 12:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 de Miércoles a Domingo			<b>Tapa 1</b> Croqueta de morcillas con espinacas
			<b>Tapa 2</b> Pincho de solomillo ibérico con brie caramelizado.
<b>Valoración</b> (de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)		Sello establecimiento	
TAPA 1	TAPA 2		

**3**

	<b>Tapa 1</b> Adan y Eva en su salsa Un par de mejillones (Adan y Eva) con salsa de pimentón		<b>Horario:</b> de Martes a Domingo a partir de las 10 de la mañana.
<b>Tapa 2</b> Lebreiro Sardinas con puré de patatas Saborizado y salsa de pimentón sobre el rebozado			
TAPA 1	TAPA 2		

**6**

	<b>Tapa 1</b> Tosta de picadillo		
<b>Tapa 2</b> Lacón a la Gallega		<b>Horario:</b> de 11:00 a 21:00 de lunes a domingo c/ Las Eras, 96-98 • Tel.: 91 843 48 02 • 91 843 41 19	
		<b>Valoración</b> (de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)	Sello establecimiento
TAPA 1	TAPA 2		



**Tapa 1**  
Tosta pizza

**Tapa 2**  
Minipizza



## La Huerta Pizzeria



C/. Calvario, 21 • Tel.: 91 843 48 56 • 620 35 79 41

Valoración  
(de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)

Sello establecimiento

TAPA 1

TAPA 2

7



**Tapa 1**  
**SERRANA**  
Tosta con morcilla, cebolla  
confitada, bacon, huevo  
de codorniz y tomate  
cherry

**Tapa 2**  
**TROPICAL BRASILEÑA**

Tosta con base de  
guacamole y compota de  
manzana con tubular de  
salmón ahumado relleno de  
queso y huevas de caviar



## Restaurante El Abuelo



Horario de tapas:  
de 11:00 a 13:00 y de 19:00 a 21:00

c/ Calvario, 23 B • Tel.: 91 843 49 02 • Móvil: 610 989 559

Valoración  
(de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)

Sello establecimiento

TAPA 1

TAPA 2

10

8



C. C. El Casito  
-Local 13 - A  
Tel.: 91 844 63 14

Horario: lunes, viernes y sábado de 13:00 a 16:00  
y de 19:00 a 0:00  
martes, miércoles y jueves de 18:00 a 23:00  
los domingos cerramos

Valoración  
(de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)

Sello establecimiento

TAPA 1

TAPA 2



**Tapa 1**  
Mini hamburguesa  
cuentame

**Tapa 2**  
Bacalao de "Fati"



11



C/. San Isidro  
esq. Entreprados  
Tel.: 91 843 48 71

Valoración  
(de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)

Sello establecimiento

TAPA 1

TAPA 2

Horario de tapas:  
de 12:00 a 14:30 y de 16:30 a 21:00.



**Tapa 1**  
**Bollo preñado,**  
chusquito de pan  
artesano relleno de  
chorizo de pueblo, se  
come calentito.

**Tapa 2**  
**Torta de Jamón,**  
pan de aceite untado  
con tomate natural y  
relleno de jamón curado,  
se come caliente o frío



12



**Tapa 1**  
Piperrada con  
huevo de codorniz  
y delicias de jamón  
de LA VAQUERÍA

**Tapa 2**  
Lomo ibérico con  
manzana y cebolla  
caramelizada



## LA VAQUERÍA

Horario:  
de lunes a viernes  
de 20:00 a 23:00  
sábados, domingos y festivos  
de 13:00 a 23:00

C/. Las Eras, 29 • Tel.: 625 50 85 05



Valoración  
(de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)

Sello establecimiento

TAPA 1

TAPA 2

9



**Tapa 1**  
Pastel de carne

**Tapa 2**  
Pisto con morcilla y  
huevo



## CAFETERÍA • CHURRERÍA

C/. Las Eras, 5  
Tel.: 91 843 49 64



Horario de tapas:  
sábados y domingos  
de 12:00 a 15:00

Valoración  
(de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)

Sello establecimiento

TAPA 1

TAPA 2

**13**

**Tapa 1**  
Tortilla De Patatas Caramelizada



**CASA GALO**  
C/ Calvario, 8 • Tels.: 625 55 47 85 / 91 843 37 66  
Horario:  
Lunes de 11:00 a 16:00 (cerramos por la tarde)  
de Martes a viernes de 11:00 a 23:00  
Sabado de 12:00 a 23:00 y Domingo de 12:00 a 22:00

**Tapa 2**  
Pilota de Pollada Al Arándano



Valoración (de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)		Sello establecimiento
TAPA 1	TAPA 2	

**16**

**Tapa 1**  
Tapa de tortilla española de patatas acompañada de pimientos



**El Salamanca RESTAURANTE**  
C/. Las Eras, 42

**Tapa 2**  
Tapa de solomillo de cerdo con salsa de setas



Valoración (de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)		Sello establecimiento
TAPA 1	TAPA 2	

**14**

**BAR - RESTAURANTE La Parada**  
c/ Las Eras, 38  
Tel.: 91 843 33 28

**Tapa 1**  
Salmón, queso y nueces



**Tapa 2**  
Lomón y chapiñón



Valoración (de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)		Sello establecimiento
TAPA 1	TAPA 2	

**17**

**CAFETERIA ROXY BAR**  
Horario: desde las 13:00 en adelante de lunes a domingo

**Tapa 1**  
Cigalita a la plancha



**Tapa 2**  
Ensalada de huevas de pescado



Valoración (de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)		Sello establecimiento
TAPA 1	TAPA 2	

**15**

**Bar Cervecería La Terracita de Julia**  
C/ San Isidro, 37  
Tel.: 91 844 61 18  
Horario: de las 11:00 a 23:00  
miércoles cerrado por descanso.

**Tapa 1**  
Brocheta de cazon con ali oli



**Tapa 2**  
Rollito de bacon con pimiento del piquillo y langostino



Valoración (de 1 al 5, siendo 5 la mejor puntuación)		Sello establecimiento
TAPA 1	TAPA 2	



Les agradece su participación en la Feria de la Tapa de Pedrezuela



# De Tapas Por Pedrezuela



info@asecope.org  
www.asecope.org



Cámara  
Madrid

Alcorta

