12ª

(Festín, banquete de tapas)

Gaudemus

FERIA DE LA TAPA DE VALDEPEÑAS

DEL 9 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2017

HORARIO: DE 13:30 A 16:00 Y DE 20:30 A 23:30 H.

Inconfundible
COMERCIO
VALDEPEÑAS

Casa
ALBALI
DESDE 1952
El origen de una dinastía
FELIX SOLIS
Una gran elección
www.felixsolis.com

6 DE JUNIO

Plaza de la Independencia s/n. Tel.: 926 322 084
Día de cierre: lunes
Especialidad: Extensa carta de raciones y menús del día variados.

Capricho relleno de costilla y arroz con española de miel y soja, guarnecida con salteado de setas y mousse de pato

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Tinto crianza

Tapa caliente

1

Sí fin de semana

Bar SEBASTIÁN

Plaza España, 14. Tel.: 926 311 689
Día de cierre: lunes
Especialidad: Mollejas de cordero, cabrito, solomillo de ternera y pescados variados.

Vasito de frijoles y gambas

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Blanco joven Verdejo

Tapa caliente

2

Sí fin de semana

Café París

Avda. 1º de julio, 33. Tel.: 926 311 124
Día de cierre: miércoles
Especialidad: Cochinillo crujiente al horno, cazón en adobo, carne brasa y al horno

Tierra y mar

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Tinto

Tapa caliente

3

Sí fin de semana

NUEVO
(orcovo
MUSCAT PETIT GRAIN

Hecho para seducir y conquistar.

El placer...
(orcovo
...de elegir bien

www.corcovo.com

Cervecería - Cafetería
BALBUENA

Plazoleta Balbuena, 5, bajo 1. Tel.: 926 310 669
Día de cierre: ninguno
Especialidad: Menús diarios, hamburguesas, sandwiches y bocadillos grandes

Menú de otoño

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Blanco o rosado

Tapa caliente

4

Sí fin de semana

Cervecería
LOW COST + TAPAS GOURMET

Avda. 1º de julio, 35. Tel.: 926 70 57 68 / 616 855 350.
Día de cierre: ninguno
Especialidad: Tapas variadas y tapas gourmet

Lingote de bacalao, queso, calabaza y guisantes

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Blanco

Tapa caliente

5

Sí fin de semana

COOL · GRILL

Avda. 1º de julio, 49. Tel.: 926 701 439
Día de cierre: martes
Especialidad: Hamburguesas a
la barbacoa, costillares y chuletones.

Costillar de vacuno con chimichurri y cebolla dulce pochada

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Tempranillo

Tapa caliente

6

Sí fin de semana

BODEGAS MARÍN PERONA

www.tejeruelas.com
Tel.: +34 926 31 31 92
bodegas@merxi.com

EL PATIO DE CHATO GRATO

C/ Bataneros, 61. Tel.: 655 451 742
Días de cierre: de lunes a jueves
Especialidad: Comida artesana mediterránea y atún.

Toro de atún picante en custard de aguacate y lima sobre crocanti de pistachos

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Moscatel

Tapa fría

7

Sí fin de semana

EL RINCÓN DE TOÑI

C/ Caldereros, 15. Tel.: 926 151 451
Día de cierre: domingo tarde y lunes
Especialidad: Atención, servicio y buena calidad.

Lagarto en salsa agridulce

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Tinto Crianza

Tapa caliente

8

No fin de semana

ENTREVIÑAS

HOSTAL POSADA

C/ Seis de junio, 139. Tel.: 926 34 79 91.
Día de cierre: ninguno
Especialidad: Nuestros menús de fin de semana y carnes a la brasa.

Carritaki de ventresca de atún, compota de melón y toque de la huerta

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Rosado

Tapa caliente

9

Sí fin de semana

EUGENIO

GOURMET

Avda. De los Estudiantes, 65. Tel.: 926 312 884
Día de cierre: miércoles.
Especialidad: Pastelería, panadería, desayunos y meriendas.

Dulce pasión

Horario especial.
De 9,00 a 14,00 h. y de 16,00 a 21,00 h.

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Espumoso Rosado

Tapa fría

10

Sí fin de semana

Museo del Vino Valdepeñas

Un espacio único

Gaudemus

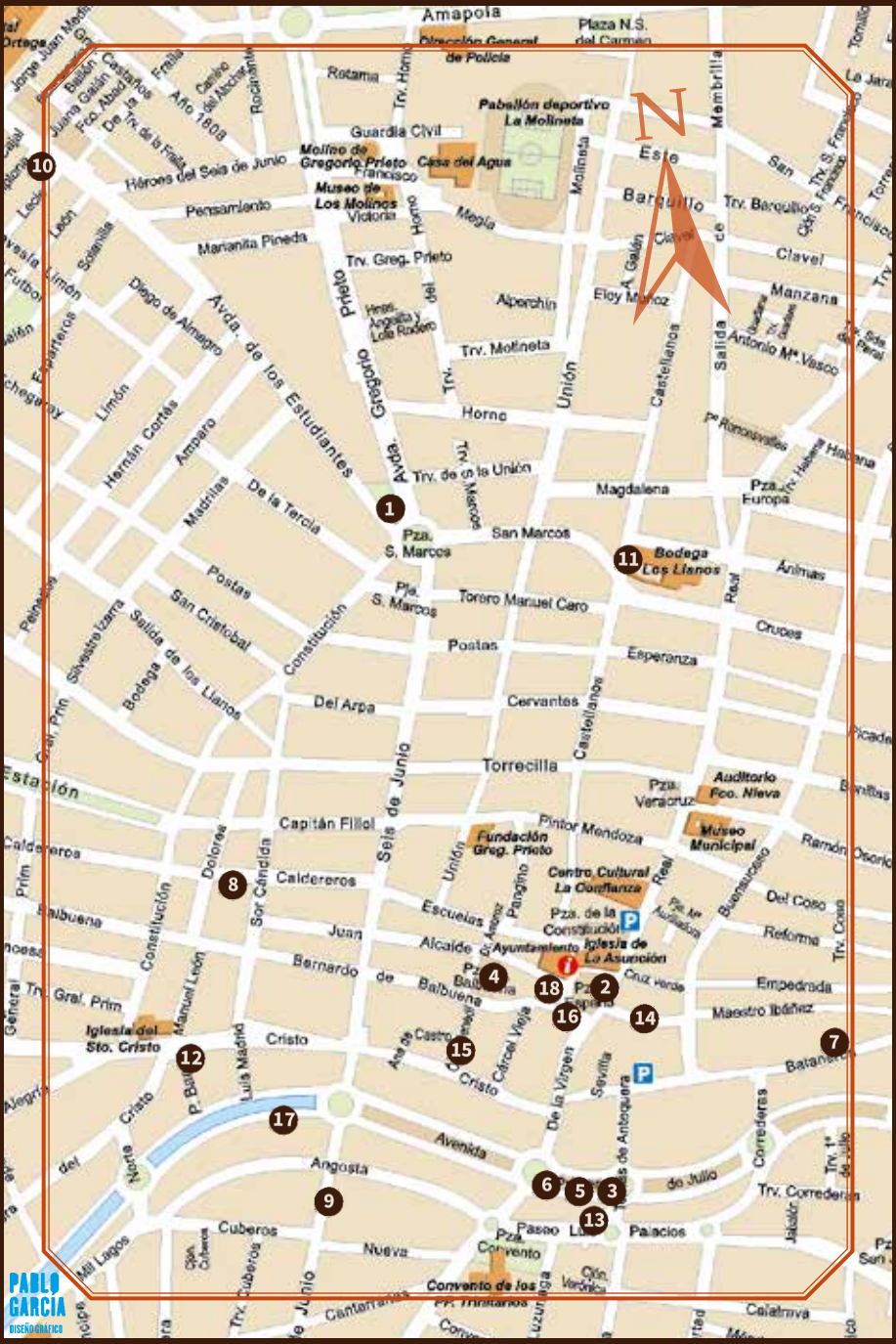
FERIA DE LA TAPA DE VALDEPEÑAS

Horario

de 13:30 a 16:00 h.
de 20:30 a 23:30 h.

Precios

Tapa y copa de vino: 3,00 €



PABLO GARCÍA DISEÑO GRÁFICO

La Antigua Bodega
LOS LLANOS

C/ Castellanos, 96. Tel.: 926 31 20 00.
Día de cierre: lunes
Especialidad: Nuestros asados y mariscos

Tartar de salmón sobre ajo blanco cocinado en frío

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Rosado

Tapa fría

11

Sí fin de semana

Los vinos de las estrellas

Enoturismo: visitas guiadas y catas

Vinos ecológicos de tinaja

La Bodega de las Estrellas Unión, 82. 13300 Valdepeñas

Tel. 926 313 248 / Móvil: 650 552 976 www.labodegadelasestrellas.com

LA FONDA DE ALBERTO

C/ Cristo, 67. Tel.: 926 316 176.
Día de cierre: lunes
Especialidad: Variedad de arroces estilo alicantino y mariscos de temporada.

Bacalao confitado a baja temperatura, crujiente de su piel con caldo de callos y salteado de setas nameko

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Blanco

Tapa caliente

12

Sí fin de semana

LAS DOS CASTILLAS

C/ Tomás de Antequera, 13. Tel.: 618 317 109
Día de cierre: miércoles.
Especialidad: Carnes y jamones ibéricos.

Tataki de presa ibérica castellana

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Tinto

Tapa caliente

13

Sí fin de semana

Mesón
DEL BUEN BEBEDOR

C/ Maestro Ibáñez, 18. Tel.: 677 489 371.
Día de cierre: ninguno
Especialidad: Rabo de toro y carrillera.

Hígado de pato con manzana caramelizada y grissini de sésamo con reducción de Pedro Ximenez

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Tinto Tempranillo

Tapa caliente

14

Sí fin de semana

si vas te tapas,
vas de Ágora

ArÚspide

Mesón Restaurante
LA VIÑA

C/ Guardia, 13. Tel.: 926 323 815.
Día de cierre: miércoles
Especialidad: Cordero al horno.

Falso brazo de gitano

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Tinto joven

Tapa caliente

15

No fin de semana
Sí domingos tarde

Restaurante

SAN ANTONIO

Plaza de España, 8. Tel.: 676 283 895.
Día de cierre: lunes
Especialidad: Ración de pulpo
a la parrilla y tomatitos rellenos.

Dolma San Antonio

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Tinto Tempranillo

Tapa caliente

16

Sí fin de semana

Restaurante

SUCOT

Avda. 1º de julio, 91. Tel.: 926 312 932
Día de cierre: lunes
Especialidad: Rodaballo al horno
con verduras y chuletón a la piedra.

Fantasía de otoño

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Tinto tempranillo

Tapa caliente

17

Sí fin de semana

Venta del COMENDADOR

C/ Bernardo Balbuena, 2. Tel.: 926 312 226
Día de cierre: miércoles
Especialidad: Restaurante con encanto.

Trampantojo de leche frita

Problemas de intolerancia consultar con el establecimiento

Blanco joven

Tapa caliente

18

No fin de semana
Sí domingos tarde

DON AURELIO

NAVARRO LÓPEZ 1904

VOTACIÓN
JURADO POPULAR

Para participar como jurado voto popular, visita mínima 8 establecimientos.

1. Sólo se admitirá la papeleta que esté completamente cumplimentada.

2. Una persona no podrá votar dos veces a la misma tapa, en ese caso una de las papeletas será anulada.

3. Las papeletas se entregarán en la Oficina de Turismo, desde el 25 de Noviembre hasta el 13 de Diciembre.

(Festín, banquete de tapas)
Gaudemus
FERIA DE LA TAPA DE VALDEPEÑAS

Nombre: _____

_____

Localidad: _____

_____

Teléfono: _____

Tapa: _____

_____

_____

_____

Establecimiento _____

_____

_____

Las papeletas se entregarán en la Oficina de Turismo, desde el 25 de Noviembre hasta el 13 de Diciembre.

Según la ley orgánica 15/1999 de 13 de diciembre por la protección de datos. Los datos personales que figuren en este formulario formarán parte de un fichero de datos de esta Concejalía y sólo serán utilizados para la finalidad para la que han sido solicitados.

SELLO

SELLO

SELLO

SELLO

SELLO

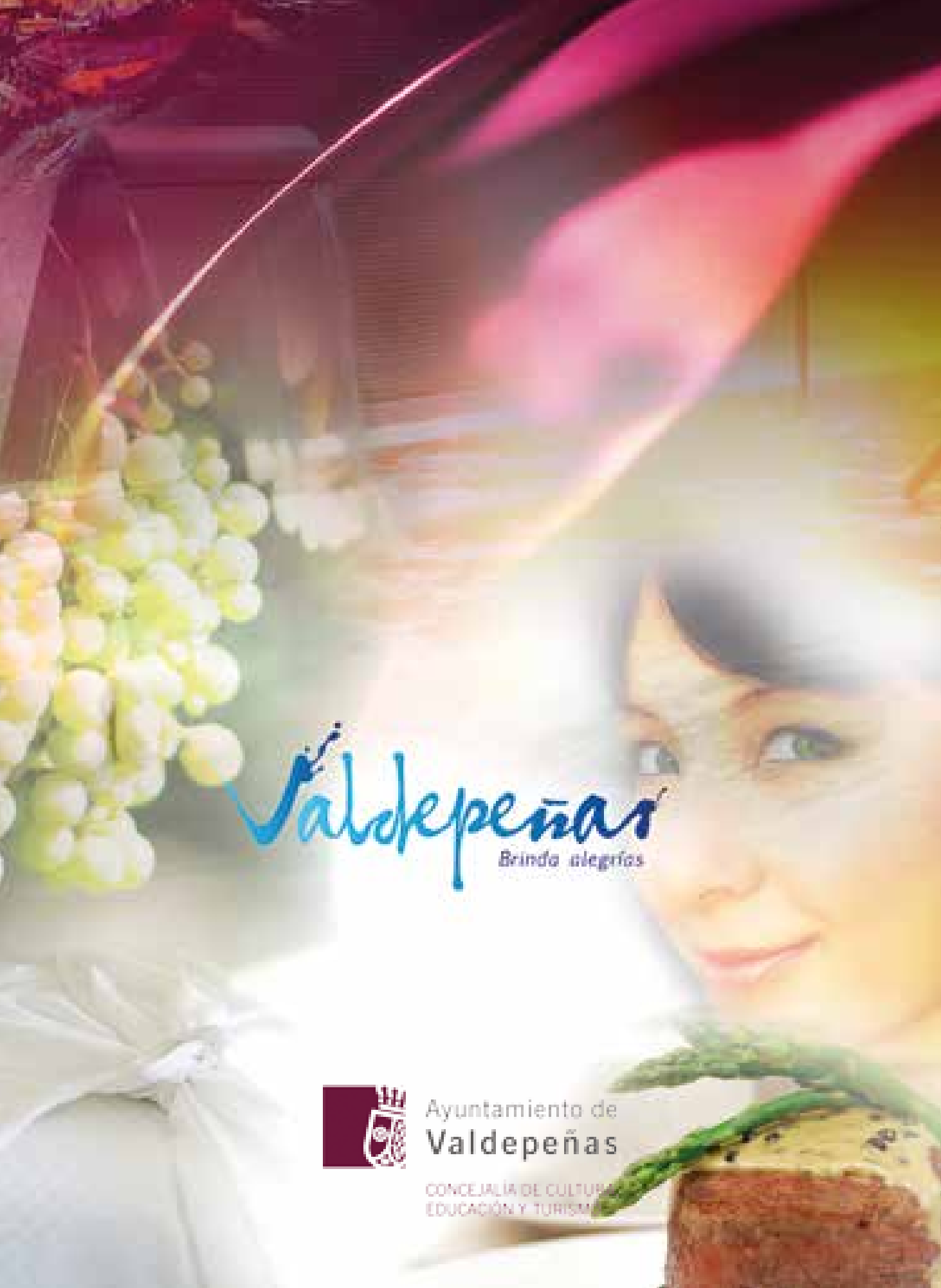
SELLO

SELLO

SELLO

SORTEOS VOTO POPULAR

- **Bodegas Félix Solís:**
  2 Estuches de vino.
- **Bodegas Marín Perona:**
  2 Estuches de vino.
- **Denominación de Origen Valdepeñas Asociación interprofesional:**
  El ganador tendrá su peso en vino de Valdepeñas.
- **La Bodega de las Estrellas:**
  1 Visita guiada a la bodega con degustación de vinos para 2 personas.
- **Hotel Spa Veracruz:**
  5 Circuitos hidrotermales de 60 minutos.
- **Rutas siglo XXI:**
  Cheque regalo para gastar en la agencia.
- **Zafiro tours:**
  1 Cofre vip escapada de ensueño.



Ayuntamiento de
Valdepeñas

CONCEJALÍA DE CULTURA,
EDUCACIÓN Y TURISMO