

Promoción exclusiva para mayores de 18 años

AMSTEL®
DE NUESTRA GAMA
GANA UN LOTE

VOTA
TU TAPA
FAVORITA
y consigue
estos
premios

Caja rural de Soria

Viaje patrocinado por

VIAJE FIN DE SEMANA
PARA 2 PERSONAS A
VARSOVIA



DÉCIMA SEMANA DE

LA TAPA

MICOLÓGICA
SORIA

20 - 29 OCTUBRE



Ganador del concurso de diseño:
Daniel Becal Cherales del IES Antonio
Machado.

Organiza:

ASOHTUR
Agrupación Sorianas de
Hostelería y Turismo

Patrocina:



CERVECERÍA TORCUATO 37
C/ El Collado, 34
975 211 386
Cierra lunes tarde
Panna cotta otoñal

RTE. TRASHUMANTE 38
C/ Eduardo Saavedra, 4
975 123 444
Cierra domingo noche y lunes
Delicia Trashumante

BAR URBAN ENJOY 39
C/ Manuel Fraga Iribarne, 8
975 246 165
Cierra lunes tarde
Cappuccino

ESTABLECIMIENTOS EN LA PROVINCIA

HOTEL RTE. ANTONIO 40
Avda. de Soria, 13. 975 300 711
Almazán
Cierra domingo noche
Tosta de boletus con mousseline y crujiente de queso

HOTEL VILLA DE ALMAZÁN 41
Avda. de Soria, 29
975 300 611
Almazán
Cigala del monte

HOTEL VIRREY PALAFOX 42
C/ Mayor, 2. 975 341 311
El Burgo de Osma
Cierra domingo tarde y lunes
Pastel de hongos

HOTEL RTE. ENCLAVE 43
C/ San Roque, 22
975 270 471
Herreros
Enclave de setas y mar

HOTEL RURAL LOS VILLARES 44
Pza. Felipe Las Heras, s/n
975 251 255
Los Villares de Soria
Cierra domingo noche y lunes tarde
No es lo que parece

HOTEL RESTAURANTE LAS ABADÍAS 45
Pza. Iglesia, 8. 975 094 004
San Felices
Cierra martes
Rollito de setas

Tapa apta para celíacos. Si padeces este u otro tipo de intolerancia alimenticia pregunta, no obstante, en el establecimiento por si se ha producido cualquier variación en los ingredientes utilizados tras la edición de esta información.

La tapa puede adaptarse para celíacos. Solicitar adaptación al establecimiento.

HORARIO DE SERVICIO DE LA TAPA
Horario distinto al recomendado, consultar con el establecimiento el horario de servicio de tapas. El horario recomendado para la degustación de tapas es de 13:00 a las 15:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.

BAR LA MEJILLONERA 25
Pza. Ramón y Cajal, 7
975 229 006
Rodolfo en la Laguna Negra

HOSTAL RTE. LA POSADA 26
Pza. San Clemente, 6.
975 213 060
Espiral de boletus y rabo de toro al vino Ribera

BAR RTE. MAS QUE 2 27
Pza. San Clemente, 2
975 229 340. Cierra lunes
Pañuelo de salmón, atún y vieira bien enrollado

CAFÉ BAR + QUE PAN 28
Pza. Ramón Benito Aceña, 5
975 232 593
Cierra lunes y martes
Pastel de boletus en texturas

BAR PATATA 29
Pza. San Clemente, 1
975 213 036
Cierra martes
Pimiento relleno de carrillera y boletus

CAFÉ BAR PLAZA 30
Pza. Ramón Benito Aceña, 1
975 227 966
Crujiente de boletus con crema de panceta

CERVECERÍA SAN FRANCISCO 31
C/ José Tudela, 4.
975 240 720
Canelón frito de boletus

BAR RTE. SANTO DOMINGO II 32
C/ Aduana Vieja, 15
975 211 717. Cierra lunes
Falso ravioli de los montes de Soria con aire de pesto y frutos rojos

BAR RTE. TABERNA MERCEDES 33
Pol. Ind. Las Casas, 11
C/ K - P. 324. 975 225 498
Pizaletus

BAR RTE. TERMANCIA 34
Avda. de Valladolid, 12
975 228 355
Cierra martes
Negro y blanco

BAR RTE. THE RED LION OF SORIA 35
Pº del Espolón, 4. 975 213 935
Buñuelo con hongos de la tierra

CAFETERÍA TIFFANY'S 36
C/ San Benito, 14
975 224 378
Suave otoño

BAR EL CAFÉ DEL ROSEL 13
Pza. del Rosel y San Blas, 2
975 213 020
Alubias blancas con boletus y jamón

BAR RTE. EL CORZO DE HOTEL LEONOR CENTRO 14
Pza. Ramón y Cajal, 5. 975 239 303
Quiche Leonor de trompeta de la muerte y parmesano con crujiente de cebolla

BAR RTE. FOGON DEL SALVADOR 15
Pza. del Salvador, 1. 975 230 194
Vieira con boletus y anchoa del norte

BAR RTE. EL PORTILLO 16
Pza. del Vergel, 2
975 240 681. Cierra martes
Bosque en territo

CERVECERÍA RTE. EL TEMPLO 17
C/ Callejón del Pregonero, 2
975 215 162. Cierra lunes
La perla

BAR RTE. EL VENTORRO 18
Avda. Mariano Vicén, 33
975 229 775
Cierra lunes
Mini cornete de boletus

BAR RESTAURANTE GAROA 19
C/ Venerable Palafox, 3
975 212 137. Cierra martes
La española

BAR RTE. IRUNA PLAZA 20
Pza. Ramón Benito Aceña, 2
975 226 831
Cierra domingo tarde
Cappuccino de hongos con chantilly de queso y cacao ibérico

BAR RTE. LA CAPITAL 21
C/ Vicente Tutor, 5
975 229 699
Cierra martes
Micoburguer

BAR RTE. LA CEPA 22
C/ Medinaceli, 8
975 213 845
Cierra domingo
Carrillera confitada

BAR RTE. LA CHISTERA 23
C/ Alberca, 4
975 212 936. Cierra lunes
"Tapa" el humo (boletus y cangrejo)

CAFÉ LA ISLA 24
Ronda Eloy San Villa, 2
975 246 728. Cierra lunes
Lingote de boletus con manitas y mermelada de trompeta de los muertos

BAR RTE. ALCORES 1
C/ Antonio Oncala, 12
975 211 912. Cierra lunes tarde
Lentejas con boletus y salmón

HOTEL ALFONSO VIII 2
C/ Alfonso VIII, 10. 975 226 211
Rollito de ibérico y boletus, concassé de manzana y crujiente de leche frita micológica

PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO 3
Parque del Castillo, s/n
975 240 800
Snack micológico

BAR APOLONIA 4
Pza. Ramón Benito Aceña, 8
975 214 320
Dos cremas: tierra y mar

CAFÉ BAR TEATRO AVALON 5
Pza. Las Balsas, 2 bajo
975 123 364
Torre de champiñones con gazpacho de melocotón

HOTEL RTE. CAMPOS DE CASTILLA 6
C/ Real, 1 - Barrio de Las Casas
975 226 600. Cierra domingo noche
Bocaditos de Soria

TABERNA CAPOTE 7
Pza. Ramón y Cajal, 1
975 227 371
Mousse de boletus y relish de tomate

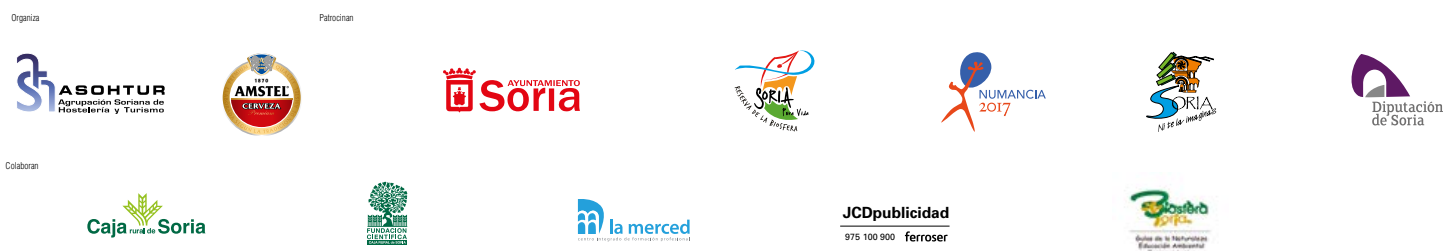
BAR RTE. CASA ARÉVALO 8
Avda. Duques de Soria, 4
975 225 832. Cierra domingo
Muffin micológico

BAR TABERNA CASCANTE 9
Pº San Francisco, 2
975 220 930. Cierra domingo
Crema de boletus con huevo a baja temperatura

BAR RTE. CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ 10
C/ Marques de Vadillo, 5
975 240 815
Tosta de queso trufado, confit de pato y perlas de trufa

BAR RTE. ASADOR ECUS 11
C/ Numancia, 6
975 221 058
Pimiento relleno de carne y salsa de boletus

BAR RTE. EL ALTO DE LA DEHESA CASA MANOLO 12
Pº San Andrés, 1. 975 120 902
Tartar de carrillera ibérica con boletus en salsa de niscalos



Descarga nuestra APP "Tapa micológica Soria 2017" y corre la maratón de la tapa

Todas las recetas de las tapas: asohtur.com

Disfruta de una de estas tres **AMSTEL** por 1€ en los establecimientos participantes

AMSTEL
CERVEZA OFICIAL

Amstel 0.0, Amstel 100% Malta, Amstel Radler

Promoción exclusiva para mayores de 18 años. AMSTEL Y ASOHTUR recomiendan el consumo responsable. Alc. 5%