

REDESCUBRIENDO UN MUNDO DE SABOR

Los próximos días 26, 27 y 28 de Septiembre de 2014, Almazán acogerá la celebración del VII Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, donde se podrán degustar las tapas finalistas de los concursos locales de los municipios que conforman la Red de Ciudades y Villas Medievales.

Las creaciones podrán degustarse en diferentes establecimientos de la localidad adnamantina de 12:30 a 16:00 horas..

Sin duda, la mejor selección de pinchos y tapas elegidos por votación popular y por expertos gastronómicos que le harán retroceder al medieval a través del paladar.

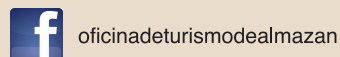


Excmo. Ayuntamiento de Almazán



MAS INFORMACION

OFICINA DE TURISMO DE ALMAZAN - Tel.:975 31 05 02
www.almazan.es
www.villasmedievales.com



- 1 - Almazán (Soria)
Hotel Villa de Almazán
- 2 - Consuegra (Toledo)
Restaurante Las Piscinas
- 3 - Coria (Cáceres)
Hostal Restaurante El Rincón del Nazareno
- 4 - Estella - Lizarra (Navarra)
Restaurante Bar El Puerto
- 5 - Hondarribia (Guipúzcoa)
Hotel Restaurante Antonio
- 6 - Laguardia (Álava)
Hostal Tirso de Molina
- 7 - Olivenza (Badajoz)
Hostal Plaza Mayor-Bar Lacalle
- 8 - Pedraza (Segovia)
Restaurante Mateos
- 9 - Sigüenza (Guadalajara)
Hostal Puerta de la Villa

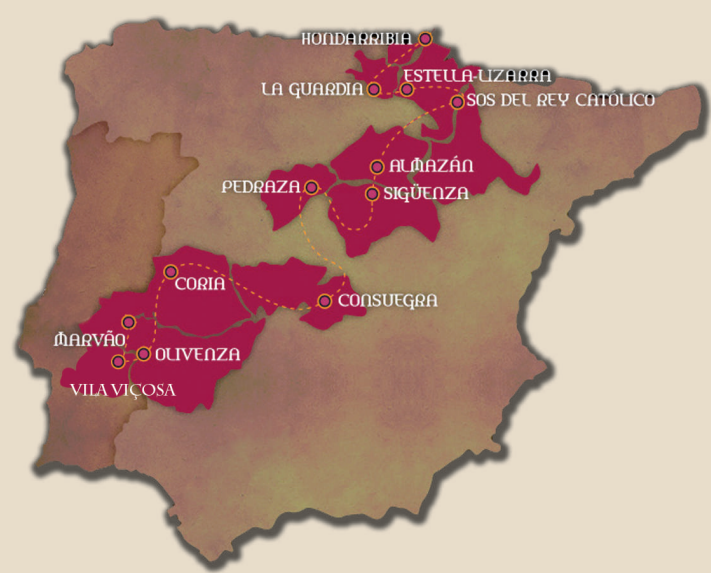


Perla del Villa

HOTEL VILLA DE ALMAZÁN
Cocinera: Julia Medrano
Avda. Soria, 29
Almazán (Soria)
Tfno. 975 300 611
recepción@hotelvilladealmazán.com
ACOGE: Hotel Villa de Almazán

ALMAZÁN (Soria)

Villa amurallada del alto Duero. Almazán surgió en el siglo XII sobre una colina que protege el paso del río Duero formada por la unión de diez barrios o collaciones todas dotadas de su correspondiente parroquia en estilo románico. Como ciudad de frontera constituyó un poderoso concejo que levanto un potente cerco amurallado con cuatro puertas mayores y tres postigos.



VII CERTAMEN INTERNACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES

DEL 26 AL 28 DE SEPTIEMBRE DE 2014

ALMAZÁN (Soria)

Precio tapa 2,50 €
Incluye bebida (Vino, cerveza, agua...)

- Almazán (Soria)
Hotel Villa de Almazán
- Consuegra (Toledo)
Restaurante Las Piscinas
- Coria (Cáceres)
Hostal Restaurante El Rincón del Nazareno
- Estella - Lizarra (Navarra)
Restaurante Bar El Puerto
- Hondarribia (Guipúzcoa)
Hotel Restaurante Antonio
- Laguardia (Álava)
Hostal Tirso de Molina
- Olivenza (Badajoz)
Hostal Plaza Mayor-Bar Lacalle
- Pedraza (Segovia)
Restaurante Mateos
- Sigüenza (Guadalajara)
Hostal Puerta de la Villa





CONSUEGRA (Toledo)

El horizonte a tu alcance.
Consuegra propone al viajero experiencias, Únicas. Las visitas teatralizadas a su castillo por Vitela Teatro, redescubrir antiguos oficios artesanos y sumergirse en la gastronomía de la mano de Maridaje Manchego y lo mejor para grupos familiares por Encanto Consuegra. Un lugar de la Mancha donde el protagonista eres tú.



Brocheta de bienmesabe en témpura, crema de queso, aceitunas y ralladura de almendras

RESTAURANTE TAPERÍA GAUDY
C/ Plús Ultra, 7
Consuegra (Toledo)
Tlfno. 665 674 897 // 609 837 900
E-mail: info@taperiagaudy.com
ACOGE: Restaurante Las Piscinas



ESTELLA - LIZARRA (Navarra)

Esencia de Navarra.
Estella-lizarra es una propuesta para disfrutar de lo mejor de Navarra. Para sentir su historia, compartir sus costumbres, degustar su gastronomía, conocer sus paisajes y disfrutar de la compañía de sus gentes. Acércate a Estella-Lizarra, esencia de Navarra.



Galletas de manitas rellenas de morcilla y hongos glaseados en su jugo

RESTAURANTE BAR FLORIDA
Cocinero: Jorge Ruiz Luzuriaga / Manuel Palma
Plaza de los Fueros, 15
Estella (Navarra)
Tfno. 948 550 015
info@restaurantebarflorida.com

ACOGE: Restaurante Bar El Puerto

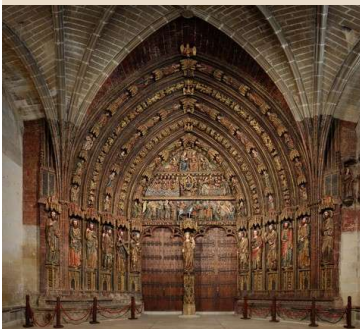


Sagar Bermea

BAR HIRUKO
Cocinera: Carmen Fernández Martínez
Santa Engracia, 41
Laguardia (Álava)
Tfno. 945 600 644
hirukoger@hotmail.com
ACOGE: Hostal Tirso de Molina

LAGUARDIA (Álava)

Historia y patrimonio amurallado.
Villa medieval situada en el corazón de la Rioja alavesa, fue fundada por Sancho Abarca, rey de Navarra en el siglo X como "la Guardia de Navarra" para la defensa del reino. Sus murallas y trazado medieval encierran una riqueza patrimonial en iglesias, casas señoriales y calados o bodegas. Compartir su historia, perderse entre sus calles y paseos, disfrutar de su gastronomía, vivir sus fiestas-tradiciones y conocer a sus gentes degustando uno de sus afamados vinos, es su mejor tesoro.



Falafel árabe con tallarines vegetales y salsa de yogur y menta

EL JARDÍN
Cocinero: Gonzálo Berzal Herranz
Calzada, nº 6
Pedraza (Segovia)
Tfno 921 50 98 62/ 606248231
info@hosteriadelarco.com
ACOGE: Restaurante Mateos

PEDRAZA (Segovia)

Detenida en el tiempo.
Pueblo celta en la prehistoria tierra fronteriza en la Edad Media y finalmente villa señorial adornada con bellas mansiones y palacios. Hoy en día, el lugar ideal para perderse por sus viejas calles, curiosoar por los talleres artesanos o disfrutar de lo mejor de la gastronomía castellana.



CORIA (Cáceres)

Señorial, Episcopal y Milenaria.
Enclavada al Noroeste de la provincia de Cáceres, la Ciudad de Coria, antigua sede del Marquesado de Alba, atesora, bajo el reposado silencio de los recuerdos de la vetusta Caura vettona, la Caurium hispanorromana y la Madinat-Qûriya musulmana, un magnífico legado monumental disseminado por el irregular trazado medieval de su coqueto Casco Histórico



El Peregrino Extremeño

HOTEL SUMAIYA EL PALACIO. RESTAURANTE DON PEDRO
Cocinero: David Ávila Sanz
Plaza de la Catedral, s/n
Coria (Cáceres)
Tfno. 927 508 117
reservascoria@sumaiyahotels.com
ACOGE: Hostal Restaurante El Rincón del Nazareno



HONDARRIBIA (Guipúzcoa)

La ciudad amurallada, te espera.
Hondarribia, situada en la desembocadura del río Bidasoa en la costa vasca cuenta con un importante patrimonio cultural y artístico herencia de una rica historia, siendo una de las pocas plazas fuertes del País Vasco. Sus murallas, gran parte de ellas en pie, le confieren una especial fisonomía evocando un pasado épico e impregnando cada rincón, callejuela y plaza de aromas, sabores y sonidos que nos transportan a otras épocas.



Garum Divinorum

RESTAURANTE DANONTZAT
Cocinero: Gorka Irisarri
Denda Kalea, 6
Hondarribia (Guipúzcoa)
Tfno. 943 646 597
Danontzat Bar & Shop Gourmet
ACOGE: Hotel Restaurante Antonio

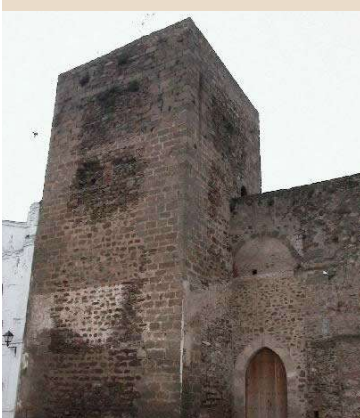


Delicia Pacore

CAFETERIA BAR PACORE
Cocinero: Francisco Javier Panizo
Marzalizo
José María Marzal, 1
Olivenza (Badajoz)
Tfno. 666927867 - 924492394
pacoreolivenca@hotmail.com
ACOGE: Hostal Plaza Mayor-Bar Lacalle

OLIVENZA (Badajoz)

Ciudad abierta a dos culturas.
Olivenza, fundada por los templarios en el siglo XIII pasó a formar parte del reino de Portugal, siendo este territorio el último en incorporarse a España ya en 1801. Sus monumentos históricos, patrimonio culinario y folklore se conjugan con la riqueza de sus dehesas para generar un paisaje único en extremadura.



Maza medieval de costilla de cerdo y ortigas con aliño de semillas de amapola

BAR LAS TRAVESAÑAS
Cocineros: Azucena SALES PÉREZ, Nacho AMO USANOS
C/ Arcedianos, 17
Sigüenza (Guadalajara)
Tfno: 646337165
mari@desiguenza.net
ACOGE: Hostal Puerta de la Villa

SIGÜENZA (Guadalajara)

Respira la historia.
Sigüenza es una ciudad medieval y milenaria, cuyas piedras hablan de historia, de leyenda y tradiciones heredadas. Rodeada de bellos y agrestes paisajes naturales posee una rica gastronomía basada en productos de la zona y una variada artesanía de tradición familiar.

