



JORNADAS GASTRONÓMICAS

La Croqueta DE TAPAS -POR SORIA-

SEPTIEMBRE 2022



Patrocinan

#eligeSoria

Organiza

[asohtur](#)

Vista nuestra web www.detapasorsoria.com donde encontrarás toda la información

JORNADAS GASTRONÓMICAS

La Croqueta DE TAPAS -POR SORIA-

SEPTIEMBRE 2022

La Croqueta

5ª edición

Soria 16 —25 de septiembre 2022

HOSTAL RESTAURANTE

01. Doña Juana



Croqueta líquida de bacalao

Ágreda
Avda. de Soria s/n
976 647 217

HOTEL RESTAURANTE

02. Antonio

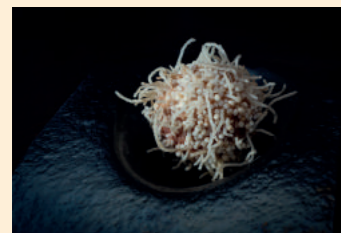


Croqueta de pulpo con sus verduritas

Almazán
Avda. de Soria, 13
975 300 711
Cierra domingo noche
Horario tapa:
de 13:00 a 16:00 h

HOTEL RURAL

03. Los Villares



Fusión de un bocadillo

Los Villares de Soria
Pza. Felipe Las Heras,
s/n. 975 251 255. Cierra
domingo noche y lunes.
Horario tapa:
de 13:00 a 15:00 h
y 20:00 a 22:00 h

PARADOR DE TURISMO

04. Antonio Machado



Croqueta de carrillera de ternera y tendones con caviar de aceite picante

Soria
Parque del Castillo, s/n
975 240 800
Horario tapa:
de 13:30 a 15:30 h
y 20:30 a 23:00 h

HOTEL BAR

05. Apolonia



Croqueta de gamba roja con salsa de hierbabuena

Soria
Pza. Ramón
Benito Aceña, 8
975 214 320
Horario tapa:
de 13:00 a 16:00 h
y 19:00 a 23:00 h

HOTEL RESTAURANTE

06. Cadosa



Croqueta maña

Soria
Ctra. de Zaragoza,
Km. 146
975 213 143

BAR RESTAURANTE

07. Casa Arévalo



Croqueta de huevos rotos con chistorra

Soria
Avda. Duques de Soria, 4
975 225 832
Cierra domingo
Horario tapa:
de 13:00 a 15:00 h
y 20:30 a 22:30 h

BAR TABERNA

08. Cascante



Deliciosa trufa

Soria
Pº San Francisco, 2
975 220 930
Cierra sábado y
domingo

BAR RESTAURANTE

09. Cazuelas, tapas y... olé



Cremosa de torreznos

Soria
C/ Marqués de Vadillo, 5
975 240 815
Horario tapa:
de 13:00 a 16:00 h
y 20:00 a 24:00 h

BAR RESTAURANTE

10. El Alto de la Dehesa / (Casa Manolo)



La bola de la Dehesa

Soria
Pº San Andrés, 1
975 120 902

BAR RESTAURANTE

11. Meet Gastro / (H.Alameda Centro)



¡Yaya sobrada!

Soria
Pl. Ramón y Cajal, 5,
975 239 303

BAR RESTAURANTE

12. El Fogón del Salvador



Croqueta de jamón, papada y torrezno

Soria
Pza. del Salvador, 1
975 230 194
Cierra domingo

CAFETERÍA

13. Gaya Nuño



Croqueta de habitas con jamón y chipirón

Soria
Av. Juan Antonio
Gaya Nuño, 2
975 232 196
Horario tapa:
de 11:00 a 16:00 h

BAR RESTAURANTE

14. Iruña Plaza



Croqueta de bacalao con mermelada de cebolla y pimientos

Soria
Pza. Ramón
Benito Aceña, 2
975 226 831
Cierra domingo tarde

BAR RESTAURANTE

15. La Gastro Tasquita



Bomba gallega

Soria
C/ Cortes, 1
975 253 711
Cierra domingo

BAR RESTAURANTE

16. Más que 2



El Tiburón y la princesa de tiramisú

Soria
Pza. San Clemente, 2
975 229 340
Cierra lunes

BAR

17. Patata



Croqueta de merluza en salsa verde

Soria
Pza. San Clemente, 1
975 213 036

CAFETERÍA

18. Rey Alfonso / (Hotel Alfonso VIII)



Croqueta de rabo de toro al vino tinto con tomillo, romero y crujiente de arroz

Soria
C/ Alfonso VIII, 10
975 226 211
Horario tapa:
de 13:00 a 15:00 h
y 20:15 a 23:00 h

HOSTAL BAR RESTAURANTE

19. San Andrés



Croqueta de cecina y manzana

Soria
C/ Eduardo Saavedra, s/n
975 246 557
Horario tapa:
de 13:00 a 15:00 h
y 20:00 a 22:30 h

BAR RESTAURANTE

20. Santo Domingo II



Croqueta de arroz con calamares

Soria
C/ Aduana Vieja, 15
975 211 717
Cierra domingo
tarde y lunes
Horario tapa:
de 13:00 a 16:00 h
y 21:00 a 23:00 h

BAR RESTAURANTE

21. Termancia



Bolita de trucha y holandesa

Soria
Avda. de Valladolid, 12
975 228 355
Cierra domingo

BAR RESTAURANTE

22. The Red Lion



Croqueta de chorizo pamplonica y queso cheddar

Soria
Pº del Espolón, 4
975 213 935
Cierra martes
de 14:00 a 16:00 h
y 21:00 a 23:00 h

Marida la croqueta con vinos de Soria
D.O. Ribera del Duero



LA CELESTINA
Dominio de Atauta

La Celestina Crianza busca la frescura y elegancia. Está elaborado con uvas de la comarca soriana de San Esteban de Gormaz, que aportan una gran tensión y aromas de fruta roja, y con uvas de la Ribera del Duero burgalesa que lo completan con un plus de estructura y aromas de fruta más madura. 12 meses en barrica de roble francés.



RUDELES 23
Rudeles

Puro Ribera, afrutado y redondo. Gérard Basset, mejor sumiller del mundo en 2010 califica este vino de color rubí medio con ribete rosado de muy apetecible en nariz, notas de ciruelas combinadas con especias de suave intensidad que dominan la nariz. Criado durante 5 meses en barrica de roble francés y mínimo de 10 meses en botella.



RAYO DE LUNA
Lunas de Castromoro

Aromas intensos a fruta fresca con notas florales de monte bajo. Textura suave en boca gracias a los taninos pulidos durante el afinamiento en hormigón y en botella. Uva procedente de viñedos viejos situados en Pedraja de San Esteban y en Alcubilla del Marqués. Criado durante 12 meses en barrica de roble francés.



SILENTIUM CRIANZA
Castillejo de Robledo

Vino criado sobre lías finas durante 12 meses en barrica de roble y 6 meses en botella. De color rojo picota con ribetes teja en capa fina, es limpio y brillante. En nariz es intenso, equilibrado, con toques a frutos rojos y aromas especiados de su crianza en roble. Su entrada en boca es sabroso, estructurado, con buena persistencia. Es elegante en vía retro nasal.

Precio croqueta
1,50 € unidad



Vista nuestra web
www.detapasorsoria.com
donde encontrarás toda la
información



Horario distinto al recomendado.
El horario recomendado es
de 13:00 a las 15:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.



Tapa apta para celíacos.
Consulte con el establecimiento su adaptación.

Promoción exclusiva para mayores de 18 años
ASOHTUR recomienda el consumo responsable