

# 3ª. Ruta del Tapeo 2012

*Socuéllamos x etapas*

## BASES

### FECHA

La 3ª Ruta de Tapeo tendrá lugar los días **3, 4, 5 y 10, 11, 12 de febrero de 2012.**

### HORARIO

El horario será desde las **12:00 a las 16:00 horas** en los establecimientos participantes y en los días indicados.

### PRECIO

El precio de cada tapa del concurso será de **1 Euro.** (Ver tapas en este folleto).

### DESARROLLO

- Rellenar con los datos personales la ficha de inscripción.
- Recorrer los establecimientos inscritos, degustando las tapas de la Ruta, en el orden que se desee.
- Pedir la tapa en cada establecimiento y degustarla.
- Solicitar al camarero que selle el recuadro correspondiente a su establecimiento. No se contabilizarán las casillas que no tengan este sello.
- Para entrar en concurso con este boletín, será necesario haber degustado, al menos, 10 de las 14 tapas de la Ruta.
- Una vez degustadas las tapas de la Ruta, introducir este folleto en la urna, que para tal fin está ubicada en el hall de entrada al Ayuntamiento.

## OBSEQUIO A LOS CONSUMIDORES

Entre todos los consumidores participantes que hayan completado el boletín con, al menos, 10 de las tapas de la Ruta, se sortearán los siguientes premios:

- Estancia en HOTEL de un fin de semana para dos personas. Destino a elegir.**
- Televisión LED HD 22".**
- Tablet PC. S.O. ANDROID. Pantalla 7".**

Una misma persona no podrá acumular más de un premio.

El sorteo se efectuará el día 13 de febrero de 2012, a las 20:30 h., en el Salón de Plenos del Ayuntamiento. El resultado del sorteo se publicará en el Tablón de Anuncios del Ayuntamiento y en la página web: [www.turismosocuellamos.es](http://www.turismosocuellamos.es), a partir del día 14 de febrero.

## ORGANIZA



Ayuntamiento de  
Socuéllamos

## COLABORA



Asociación de Empresarios de Socuéllamos

MIEMBRO CEOE - CEPYME

# Socuéllamos x etapas



## 3ª. Ruta del Tapeo 2012

*3, 4 y 5 de febrero  
y 10, 11 y 12 de febrero*

*Desde las 12:00 a las 16:00 horas*

## INSCRIPCIÓN

Nombre:

Apellidos:

Dirección:

Teléfono:

e-mail:

Rellena, al menos, 10 de las 14 casillas, e introduce este folleto en la urna que hay a la entrada del Ayuntamiento.



### SOLOMILLO "DON PELAYO"

Ingredientes: Solomillo, ibéricos, queso, cebolla y pimienta..

### BODEGA LA PITARRA

Tierno Galván, 3. - Telf. 622 405 843

### VENTRESCA DE BACALAO CON PIMIENTOS DE PIQUILLO

Ingredientes: Ventresca de bacalao, salsa alioli, pimientos de piquillo, perejil y mostaza.

### CAFETERÍA 45

Ramiro Ledesma, 4 - Telf. 664 790 077

### BROCHETA IBÉRICA

Ingredientes: Solomillo ibérico, pimiento rojo, verde, tomate cherry, 4 quesos.

### CEREVISIA

Pza. Constitución, 16. - Telf. 926 500 587

### CABALLITO DE MARISCO

Ingredientes: Langostinos, harina de trigo, almidón, huevo en polvo, sifón.

### CERVANTES

Pº Cervantes, 15 - Telf. 926 531 500

### DELICIAS DE LECHAL MANCHEGO

Ingredientes: Cordero lechal manchego, huevos de codorniz, tomates cherry y guarnición de vinos.

### DE VINOS Y TAPAS

Generalísimo, 78 - Telf. 926 530 564

### CALLOS CON GARBANZOS

Ingredientes: Callos de ternera, garbanzos castellanos, chorizo, morcilla y jamón de matanza.

### DULCE PEQUEÑA

Pz. Constitución, 9 - Telf. 606 302 446

### COSTILLA DE CERDO IBÉRICO CON SALSA AGRIDULCE

Ingredientes: Costilla de cerdo ibérico, tomate, cebolla, pimienta y Pedro Ximénez.

### EL COCEDERO KIELE

Pol. Ind. El Llano. C/ España - Telf. 655 880 890

### CATALANA GAUDÍ

Ingredientes: Tomate troceado, aceite de oliva, perejil y bacalao salado.

### GAUDÍ

Pº Cervantes, 23 - Telf. 926 500 308

### SETAS EN SALSA CON JAMÓN Y GAMBAS

Ingredientes: Setas de cardo, jamón, gambas, tomate, cayena y pan.

### HOSTAL GENARO

Pablo Bustos, 2, c/v Pª Mártires - Telf. 926 500 981

### TERNERA DE INVIERNO

Ingredientes: Redondo de ternera, queso, tomate, cebolla, calabacín y pimientos.

### LA PINTA

Julio Mata, 4 - Telf. 629 114 786

### REBANADA MANCHEGA

Ingredientes: Pan de pueblo, morcilla, setas, piñones y puré de patata.

### MEDRANO

Pza. Constitución, 2. - Telf. 926 532 712

### TOSTA DE SOLOMILLO IBÉRICO

Ingredientes: Solomillo de cerdo ibérico, pan, queso roquefort y arándanos.

### MULLIGANS

Pº Cervantes, 2 - Telf. 691 111 431

### TOSTA DE PAN DE BELLOTA, 5J Y CAVIAR DE MELÓN

Ingredientes: Pan de bellota artesano, jamón ibérico y caviar de melón.

### VÉNETO

Cervantes, 9 - Telf. 926 539 351

### ALBÓNDIGAS CON SALSA Y PAPAS

Ingredientes: Carne de ternera, harina, pimienta y papas arrugas.

### VÍGARO

Ciudad Real, 11. - Telf. 926 531 891