

BASES

DE LA
II RUTA DE LA TAPA DE LA ALBERCA DE ZÁNCARA

¿Cuándo puedes degustar las exquisitas tapas de la ruta?

Los días 28, 29 y 30 de julio y 4, 5 y 6 de agosto de 2017, en horario habitual de cocina.

Premios a los clientes

1º una cena para dos personas en el establecimiento ganador de esta edición.

2º un estuche de vino.

Premios a los establecimientos hosteleros

Cada vez que pruebes una tapa ¡puntúala! Podrás otorgarle a cada una desde 1 a 5 puntos. Márcalos en su correspondiente casilla. Las tapas que más puntos obtengan recibirán un reconocimiento. **¡No te olvides de votar, tu opinión cuenta mucho!**

Funcionamiento de la ruta

Cada establecimiento participante pondrá a disposición del cliente los ruteros. Cada vez que consumas una tapa el establecimiento correspondiente sellará la foto de su tapa. Un vez que el rutero esté completo debes anotar tus datos y depositarlo en las urnas que pondrá cada establecimiento.

Al completar tu rutero entrarás en el sorteo de los premios (podrás dejar un establecimiento sin sellar).

El precio de la tapa será de **1 €**.

Sorteo

El sorteo tendrá lugar el día 9 de agosto de 2017, en el Ayuntamiento de La Alberca de Záncara. Nos pondremos en contacto con los premiados mediante llamada telefónica (**recuerda anotar tu número**).

Anota tus datos:

Nombre

Apellidos

Teléfono

Población



Participan:



RESTAURANTE
LA VARA

HOTEL RESTAURANTE
EL BODEGÓN

BAR PATIO ANDALUZ

MESÓN LA SANTA CRUZ

BAR RESTAURANTE
LA MANCHEGUITA

BAR LA PISCINA

Organiza:



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
LA ALBERCA DE ZÁNCARA

La Alberca de Záncara
2017



II RUTA de la TAPA

28, 29 y 30 de julio
4, 5 y 6 de agosto

RESTAURANTE
LA VARA

*Delicias de gambas
con salsa rosa*

Puntúame:
1 2 3 4 5



HOTEL RESTAURANTE
EL BODEGÓN

*Tosta
campera*

Puntúame:
1 2 3 4 5



BAR
PATIO ANDALUZ

*Brocheta de pescado
yakitori*

Puntúame:
1 2 3 4 5



MESÓN
LA SANTA CRUZ

Mar y tierra

Puntúame:
1 2 3 4 5



BAR RESTAURANTE
LA MANCHEGUITA

*Ole
mis huevos*

Puntúame:
1 2 3 4 5



BAR
LA PISCINA

*Lomo de cerdo asado
con salsa de boletus
y puré trufado*

Puntúame:
1 2 3 4 5

