



Las III Jornadas de la Tapa de La Roda se organizan por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete en colaboración con el Ayuntamiento de La Roda y la Denominación de Origen de Ribera del Júcar y se celebran los siguientes días: del 24 al 27 y del 31 de Marzo al 03 de Abril de 2.011.

El precio de la tapa será libre, si bien, en ningún caso, podrá superar los 2 euros/tapa o media ración, excluida la bebida.

Los establecimientos participantes recomendarán un vino de la Denominación de Origen Ribera del Júcar que maridarán con la tapa elaborada.

PASAPORTE:

Una vez sellado todas las casillas por diez establecimientos diferentes, lo podrá depositar o remitir a la A.P.E.H.T. sita en la C/ Mariana Pineda nº 28 de Albacete, así como en los establecimientos participantes y entrarán en un sorteo de 5 cheques - regalos de 30 euros cada uno para canjear por degustaciones en cualquiera de los establecimientos participantes en las jornadas.

A la vez, todas las personas que entren en la página web de la Asociación www.turismoenlabacete.com para dar su opinión sobre las jornadas, sobre su mejor tapa o su consejo para mejorar las mismas, entrarán en otro sorteo de 5 cheques - regalo de 30 euros cada uno para canjear por degustaciones en cualquiera de los establecimientos participantes en las jornadas.

Todos los premios tienen fecha de caducidad hasta el 30 de Junio de 2.011.



del 24 al 27 de Marzo y del 31 de Marzo al 03 de Abril de 2.011.



del 24 al 27 de Marzo y del 31 de Marzo al 03 de Abril de 2.011.

Organiza:



Patrocinan:



Colabora:



Pasaporte

Nombre: _____

Dirección: _____

Tel: _____

E-Mail: _____

Sello establecimiento:

Sello establecimiento:

Sello establecimiento:

Sello establecimiento:

Sello establecimiento:

Sello establecimiento:

Sello establecimiento:

Sello establecimiento:

Sello establecimiento:

Sello establecimiento:



Nº	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	NOMBRE TAPA	VINO	CIERRE
1	ALBA	C/CRISTO, 18	ROLLITO MANCHEGO	5 ALMUDES	JUEVES Y VIERNES MAÑANA
2	ALBAPIZZA	C/REY DON PELAYO, 11	PAPAS TORRENTE	5 ALMUDES	JUEVES Y VIERNES MAÑANA
3	ASADOR LOS AMIGOS	C/GENERAL PRIM, 62	MEDALLONES DE POLLO CARAMELIZADO CON BASE MANCHEGA	5 ALMUDES	DOMINGOS
4	AVENIDA	PASEO DE LA ESTACIÓN, 9	ROLLETE EMPANADO DE JAMÓN, QUESO Y PATÉ	TEATINOS TINTO	SÁBADOS TARDE Y DOMINGOS
5	AVIÓN	AVDA. JUAN GARCÍA GONZÁLEZ, 15	MONTADITO DE BACALAO CON NARANJA Y PIMIENTO ASADO	VEGAMORAGONA	
6	LA BASCULA	POL. IND. EL SALVADOR, AVDA. 2	SOLOMILLO MECHADO EN SU JUGO CON PASAS Y PILLONES	SIGNUM TEATINOS	SÁBADOS TARDE Y DOMINGOS
7	CASA JUANMI	C/MÁRTIRES, 131	ENCEBOLLADO DE BACALAO CON SALSA DE CORNACHOS AL AZAFRÁN	CASA ILLANA TRADICIÓN 2007	
8	LA FLOR DE LA MANCHA	C/ALFREDO ATIENZA, 139	PROHIBIDO FUMAR	ILLANA CRIANZA	DOMINGOS
9	FOX	C/RAMÓN Y CAJAL, 54	TOSTA DE TERNERA CON FOIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA	TEATINOS TEMPTRANILLO	DOMINGOS
10	HOTEL JUANITO	C/MÁRTIRES, 15	TACOS DE CORDERO CON SESAMO, VELO DE AJILLOS Y CRUJIENTE DE QUESO	CASA ILLANA 2010 TEMPTRANILLO	
11	IJONENCA	C/CASTELAR, 10	CACAHUETE CON LLUVIA DE CHOCOLATE HELADA	CASA GUALDA CRIANZA	DOMINGOS NOCHE
12	JUANITA	C/CASTELAR, 7	DOBLE A	CASA ILLANA 3 DE 5	
13	MESÓN DE JOSÉ'S	C/CRISTO, 11	RAVIOLI TRANSPARENTE DE CARRILLERA ESTOFADA CON MIEL, CRUJIENTE DE YUCA Y AIRE DE ZANAHORIA	TEATINOS TINTO	DOMINGOS NOCHE
14	LA MODERNA	C/ALFREDO ATIENZA, 6	MIGUELITOS Y CENTENARIOS	CASA ILLANA JOVEN	DOMINGOS NOCHE
15	MOLINA	C/RAMÓN Y CAJAL, 1	TACO DE BACALAO CONFITADO CON CREMA SUAVE DE AJO ARIERO Y PIMENTÓN DULCE	CASA ILLANA	
16	LOS MORUNOS	C/MÁRTIRES, 158	CARAMELO DE BACON CON VERDURAS Y FOIE EN SALSA DE MELÓN Y CALABAZA	QUO CRIANZA	
17	EL OCHO	C/HERNANDO DE PERONA, 13	COCA DE VERDURAS	CASA ILLANA 3 DE 5	
18	LA POMA	C/CASTELAR, 24	TERNERA CON PIQUILLO Y QUESO MANCHEGO	TEATINOS TINTO	
19	RINCÓN DE PEPE	C/SAN SALVADOR, 12	PINCHO DE LANGOSTINO FRITO		
20	SEGIS	C/RAMÓN Y CAJAL, 35	FLOR CRUJIENTE DE GAMBÓN CON SECRETO IBÉRICO Y PIQUILLO		
21	LA ZONA	C/CASTELAR, 15	CON CHIPS DE PUERROS TARTAR DE SALMÓN		