

BASES DEL CONCURSO

Tras probar la tapa por un precio de 2,50 Euros, el establecimiento pondrá su sello junto a su logotipo.

Son necesarios mínimo 10 sellos para poder participar en el concurso.

Una vez obtenidos los sellos necesarios, se deberá rellenar los datos personales en el rutero e introducirlo en uno de los buzones habilitados para ello que encontrará en los mismos establecimientos participantes, hasta el día 17 de Noviembre.

Se debe votar por la mejor tapa innovadora y mejor tapa tradicional. El voto para el mejor servicio y a la tapa más popular se hará a través de aplicación móvil.

Los datos deberán ser cumplimentados por personas mayores de 18 años.

Se realizará un sorteo entre los participantes en la 3 Ruta de la Tapa de Huércal-Overa de **UN VIAJE DE FIN DE SEMANA a MALLORCA PARA DOS PERSONAS**. Hotel de 4 estrellas en régimen de media pensión.

El fallo de la votación del público tendrá lugar el día 26 de Noviembre de 2013 en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Huércal-Overa.

3 Ruta de la Tapa

Nombre _____
 Teléfono _____
 E-mail _____

- Mejor Tapa Innovadora _____
 (Nombre Establecimiento) _____
 - Mejor Tapa Tradicional _____
 (Nombre Establecimiento) _____

Los datos deberán ser cumplimentados por personas mayores de 18 años. El fallo de la votación del público tendrá lugar el día 26 de Noviembre de 2013 en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Huércal-Overa. Para más información: www.huercal-overa.es



3 Ruta de la Tapa

Del 8 al 17
de Noviembre
2013
Huércal-Overa



¡¡¡ELIGE TU MEJOR TAPA Y CONSIGUE UN FABULOSO VIAJE A MALLORCA PARA DOS PERSONAS!!!

DISPONIBLE EN APLICACIONES MÓVILES.



1.- Mesón Rural La Ermita.
C/ Santa María de Nieva, 39, Nieva, Huércal-Overa.
Tlf: 950 13 71 73. Martes cerrado.

Tapa Innovadora
"Tartaleta rellena de rica Crema de Queso de Cabra con Crujiente de Jamón"

Tapa Tradicional
"Ensalada de Pimientos con Bacalao"



6.- Cervecería El Huerto.
C/ Mediodía, Huércal-Overa.
Tlf: 950 47 02 24

Tapa Innovadora
"Lomo relleno al Horno"

Tapa Tradicional
"Gurullos con Conejo y Caracoles"



10.- Bar La Plaza.
C/ Ctra. Nacional 340, Huércal-Overa.
Tlf: 677 47 07 22

Tapa Tradicional
"Habichuelas con Chorizo"



14.- La Pastora.
Melchor Ballesta, 5, Huércal-Overa.
Tlf: 679 62 34 57

Tapa Innovadora
"Coulant de Pulpo a la Gallega"

Tapa Tradicional
"Caracoles Pastora"



19.- El Mirador.
C/ Mercado. Edif. Mirador, Huércal-Overa.
Tlf: 950 13 44 41

Tapa Innovadora
"Canapé de Queso Fresco cubierto de Encurtidos"

Tapa Tradicional
"Solomillo a la Cazadora"



2.- Bar Colón.
Ctra. de la Estación, 45 bajo, Huércal-Overa.
Tlf: 647 62 53 38 / 667 43 96 56

Tapa Innovadora
"Patata Sorpresa"

Tapa Tradicional
"Jamón al Horno"



7.- Ágora.
Plaza Cura Valera, Huércal-Overa.
Tlf: 610 37 76 87

Tapa Innovadora
"Secreto Ibérico"

Tapa Tradicional
"Puchero de la Abuela"



11.- Nuevo Gnomos Bar.
Ctra. Nacional 340, Huércal-Overa.
Tlf: 669 37 30 58

Tapa Innovadora
"Tosta con Queso, Anchoas y Mermelada"

Tapa Tradicional
"Cazuela de Pisto con Huevo"



15.- Bar Calvario.
C/ Guadalquivir, 1, Huércal-Overa.
Tlf: 637 56 71 27

Tapa Innovadora
"Ahumados Torraos en Tosta"

Tapa Tradicional
"Manitas de Cerdo en Salsa"



20.- Bar El Camarero.
Paseo del Calvario, 12. Huércal-Overa.
Tlf: 663 96 07 52

Tapa Innovadora
"Foie con Queso de Cabra y Manzana Caramelizada"

Tapa Tradicional
"Serranito"



3.- Saga.
C/ Mercado, s/n (Encima del Cine), Huércal-Overa.
Tlf: 950 47 06 88

Tapa Innovadora
"Carbón de bacalao"

Tapa Tradicional
"Salmorejo con toque de pimienta rosa"



3 Ruta de la Tapa

Tapas a concurso

16.- La Artesa.
Carretera 136, Urb. Costa Fleming, 1, Huércal-Overa.
Tlf: 950 13 49 47

Tapa Tradicional
"Concha de Pan con Perla de Carnes Ibéricas y Espuma de Calabaza con Crujiente de Tocino"



21.- Restaurante Las Vegas.
C/ Los Pinos, 1. Barriada de San Isidro, Huércal-Overa.
Tlf: 950 47 03 60

Tapa Innovadora
"Reducción de Vinagre de Módena con Jamón de Cebón al Horno"

Tapa Tradicional
"Cazuela de Trigo a la Mari"



4.- Cafetería Teatro.
Avda. Guillermo Reyna, 9, Huércal-Overa.


Tapa Innovadora
"Rollitos de Pollo"

Tapa Tradicional
"Tortilla de Ajetes"



8.- Bar La Cope.
Plaza Cura Valera, Huércal-Overa.
Tlf: 677 72 23 78

Tapa Innovadora
"Jamón al Horno Innovación"



12.- La Bodeguica.
C/ Antonio Beltrán, Huércal-Overa.
Tlf: 605 846 865

Tapa Innovadora
"Hamburguesa Crujipollo"

Tapa Tradicional
"Secreto de Calabacin"



17.- Pizzería Criolla.
Avda. Guillermo Reyna, 78. Huércal-Overa.
Tlf: 950 88 92 50

Tapa Innovadora
"Raviolis Fritos con Emulsión de Pimientos Asados"



22.- Taberna La Tinaja.
Carretera Estación, 75. Huércal-Overa.
Tlf: 637 00 72 20

Tapa Innovadora
"Fronterizo"

Tapa Tradicional
"Jamón al Horno"



5.- Las Nenas.
C/ Sepulcro, 11.
Tlf: 950 47 01 85

Tapa Innovadora
"Tosta de Alboronía con Bacalao Confitado y Aceitunas Dulces"

Tapa Tradicional
"Olla Gitana"



9.- Zurich.
C/ Nueva, 7 (Frente Plaza Teatro), Huércal-Overa.
Tlf: 620 55 76 06

Tapa Innovadora
"Tosta Fashion"

Tapa Tradicional
"Pimientos del Piquillo Rellenos"



13.- Kiosco Plaza Gobernador.
Plaza Gobernador, Huércal-Overa.
Tlf: 618 92 85 15

Tapa Innovadora
"Matrimonio"

Tapa Tradicional
"Tigres al Jerez"



18.- Casa Paco.
C/ Pinos, San Isidro (frente al Hospital La Inmaculada), Huércal-Overa.
Tlf: 658 94 59 30

Tapa Innovadora
"Solomillo en Tosta con Mantequilla de Hierbas"

Tapa Tradicional
"Champiñones Rellenos"



23.- Nómadas Tapería.
Hernán Cortés, s/n. Huércal-Overa.
Tlf: 650 34 97 90

Tapa Innovadora
"Medallón"

Tapa Tradicional
"Carrillera con Trigo"

