

Participa en la elección de la Tapa o Cazoleta Popular y podrás conseguir excelentes regalos de nuestros patrocinadores

# Dej mi voto a la TAPA POPULAR

Solo se puede marcar una casilla con una X y solo se admite un voto por persona, si no se considerará nulo.

A la tapa  Cazoleta  Tapa postre

DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE Y APELLIDOS: .....

TELÉFONO: .....

EMAIL: .....

(ROGAMOS UTILICEN MAYÚSCULAS)

Recorta tu voto por la línea de puntos y deposítalo en los buzones de los establecimientos participantes o en el de sugerencias que encontrarás en el patio del Ayuntamiento de Jaca, antes del lunes 23 de octubre de 2017 a las 20:00 h.

## Horario

El horario de degustación de las tapas irá en función de cada establecimiento, siendo al mediodía y tarde-noche (19:30 a 22:30 h) las horas en las que estará asegurado el suministro de las tapas participantes. La tapa postre se servirá exclusivamente en los últimos servicios de bares y restaurantes, siendo en los pubs la hora que estime el establecimiento más oportuna.

## Premios

Las tapas concursantes han sido valoradas por un jurado experto, que otorgará los premios a las mejores tapas y cazoletas "Pirineo Aragonés Jaca y Comarca Jacetania 2017" con diplomas de reconocimiento, quesos Flor del Aspe y trofeos (diseñados por el artista jaqués Pedro Larraz) a:

- 1.ª y 2.ª mejor tapa y 1.ª y 2.ª mejor cazoleta
- La tapa ganadora participará en el concurso provincial 2018
- 1.ª mejor tapa postre
- Premio a la mejor tapa celiacos. Asociación de Celiacos de Aragón
- Premio a la mejor tapa o cazoleta elaborada con productos del Pirineo aragonés (KMO)
- Premio a la mejor tapa o cazoleta de los pueblos de la Jacetania

- Premio "Calidad en el Servicio" patrocinado por *Heraldo de Aragón*. Este premio incluye para el ganador UNA SUSCRIPCIÓN ANUAL AL *HERALDO DE ARAGÓN*. (Incluye acceso directo a Herald Premium, edición en PDF enriquecido para que puedas disfrutarlo siempre en tu ordenador o Ipad).

Pero tú puedes valorar la TAPA O CAZOLETA POPULAR (o la mejor tapa o cazoleta del Pirineo) con los votos que encontrarás en los establecimientos participantes y depositarlos en las urnas de dichos establecimientos o en el buzón de sugerencias del hall del Ayuntamiento de Jaca hasta el lunes 23 de octubre antes de las 20:00 h. También puedes votar a través de la APP Tapas 10.

## Sorteos

Por participar en la elección de la Tapa Popular puedes conseguir:

- Por gentileza de AMBAR - LA ZARAGOZANA: 5 CAJAS DE CERVEZA AMBAR 1/3 • 1 CONSOLA NINTENDO SWITCH • 1 MICROCADENA FLAT "PHILIPS" • 1 SET 3 MALETAS VIAJE • 1 MICROONDAS BOMANN
- UNA SUSCRIPCIÓN ANUAL AL SEMANARIO *EL PIRINEO ARAGONÉS*
- COFRE VIP SPA o un tratamiento para 2 personas. Gentileza de VIAJES ARÁN
- Una LÁMPARA DE PERFUME para el hogar Lampe Berger. Gentileza de PRADO
- 1 TABLET LENOVO de 10", 16 GB internos y 2 GB Ram. Gentileza del *HERALDO DE ARAGÓN*

**ACOMSEJA**  
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA  
www.acomseja.com



ASOCIACIÓN PROVINCIAL  
**HOSTELERÍA & TURISMO HUESCA**

**2,70**  
EUROS

**TAPA + BEBIDA**  
(Viños del Vero, Ambar-Zaragozana y Lunares)  
Tapa adicional: 1,70 euros

**CAZOLETA (SIN BEBIDA)**

**TAPA POSTRE**  
(Incluye café o licor)

www.tapasde10.es

www.estefindetapas.com



# TAPAS de 10

Jacetania

XI Concurso de  
**Tapas y Cazoletas de la Jacetania**  
del 16 al 22 de octubre  
**2017**

**ACOMSEJA**  
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA  
www.acomseja.com

ASOCIACIÓN PROVINCIAL  
**HOSTELERÍA & TURISMO HUESCA**



Foto: gremio de 2016 \* Restaurante El Postre Jaca

www.estefindetapas.com #somosde10 www.tapasde10.es

Jaca y Valle del Aragón. Del 16 al 22 de octubre de 2017

# ¡Sigue la ruta y disfruta!

## 19 TAPAS Y 500 VINOS

### Tapa: Vinagre

Longaniza curada, tapenade de aceituna verde y anchoas, aceituna negra de Aragón, cilantro, lima y sal montada sobre biscuit

### Cazoleta: Rosas

Ternasco de Aragón, orégano, tomillo, vinagre de manzana, ajos, laurel, pimentón, sal, pan y almendras

## APARTAHOTEL & SPA JACETANIA

### Tapa: Sabores de otoño

Brick de huevo poché bañado en caldo casero con verduras

### Cazoleta: Puntalette a la sombra

Falso risotto de remolacha, coronado con pulpito cocido, rabanitos y granada

## BAR LA CAMPANILLA

### Tapa: Tres delicias

Croqueta de jamón, queso y setas y gambas

### Cazoleta: Ajoarriero

Bacalao, patatas, pimiento rojo, pimiento verde, gambas y huevo

## BAR MARBORÉ

### Tapa: The toast

Tamal de cordero del Pirineo KMO

### Cazoleta: The Norwais Coffee

Salmón con Ratatouille de Verduras

## BAR OZA

### Tapa: Falso Donuts

Carne picada al estilo de la abuela acompañada de una salsa con toque de de la casa

### Cazoleta: Doble sabor

Longaniza, mouse de setas casero sobre lecho de salsa riojana

## BAR RESTAURANTE LAS ESTACIONES

### Tapa: Milhojas de verduras de la huerta de Ulle, con queso de cabra y balsámico de manzana verde KMO

**Cazoleta:** Migas a la pastora con uva de Ulle, huevo de codorniz y virutas de jamón D. O. Teruel

## BORDONBAR

### Tapa: Tapa del peregrino

Pan especiado con lechón en su jugo y chutney de piña

### Cazoleta: Cazoleta San Pedro

Pulпитos en salsa de mariscos con patata y brotes tiernos

## CAFETERÍA ALEDAÑOS

**Tapa:** Creps crujientes de puerro y gamba, con salsa de azafrán

**Cazoleta:** Crema de setas con butifarra

## CAFETERÍA ASTÚN

### Tapa: Croquetas marcianas

Jamón de Teruel, pechugas de pollo, huevo duro, harina y leche

### Cazoleta: La cazuela de la abuela

Cebolla, pimientos, patas, sepia, huevo de codorniz y especias

### Tapa-postre: Postre de la casa

Peras, manzana, yogur y leche condensada

## CAFETERÍA JAIZKIBEL

### Tapa: ¿Hot dog?

Calamar, salsa romesco y alioli de mostaza

### Cazoleta: Bacolada

Creemos de garbanzos, tartar de tomate y brandada de bacalao con salpicón de pulpo

### Tapa-postre: La Perla del Pirineo

Ganache de chocolate, bizcocho y crema de queso y dulce de leche

## CERVECERÍA SALZBURGO

**Tapa:** Carpacho de tilapia al vino blanco, con plátano macho, perlas de tomate, trufa y yusu

**Cazoleta:** Crema de espárragos con beicon caramelizado y una vinagreta de salvato

## DONDEAURITA

### Tapa: Pecado capital

Bolas rellenas de crema de gulas al ajillo con piquillos caramelizados salsa espinaler

### Cazoleta: Tributo al Fari

Estofado de toro de lidia al vino Somontano y enebro

## DUBLÍN ROAD

### Tapa-postre: Te vas a chupar los dedos

Crema helada de mango en su nube

## EL CAFÉ

### Tapa-postre: Trifásico de Baileys

Bizcocho crocante de café con helado de Baileys y sirope de leche condensada

## EL KURSAAL

**Tapa:** Brie relleno de bacalao a la Vizcaína en su salsa

**Cazoleta:** Carrillera en salsa con vino blanco y verduras



**2,70**  
EUROS

**TAPA + BEBIDA**

(Viños del Vero, Ambar-Zaragozana y Lunares)  
Tapa adicional: 1,70 euros

**CAZOLETA (SIN BEBIDA)**

**TAPA POSTRE** (Incluye café o licor)

Jacetania



Tu paladar  
opina...

TAPAS  
de 10  
facetas

ACONSEJA  
ASOCIACIÓN DE EMPRESAS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



www.estefindetapas.com  
#somosde10 / www.tapasde10.es

De acuerdo con lo establecido por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, doy mi consentimiento expreso para que mis datos sean incluidos en un fichero automatizado del que es titular ACOMSEJA, con domicilio en C/ Echegaray n.º 13, y puedan ser utilizados con el fin de posibilitar el desarrollo, ejecución y posterior evaluación de los votos en relación con la persona firmante. Asimismo consiento expresamente que mis datos puedan ser utilizados para notificaciones de publicidad, comerciales, para remitir o solicitar información o participación en otros servicios, programas, boletines o publicaciones relacionadas con la actividad de ACOMSEJA o de sus asociados. Declaro estar informado sobre los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, que podré ejercitar en la dirección indicada.

Recorta tu cupón, enrolla y vota

¡Sigue la ruta y disfruta!

### EL RINCÓN DE LA CATEDRAL

- Tapa: Cantábrica**  
Coca maíz y parmesano y olivas deshidratadas con brandada de bacalao, gelatina de vermouth y anchoa fresca del Cantábrico marinada y decorada con alioli de vichyssoise y crema agria de placton marino
- Cazoleta: Copa Neymar (No hay mar)**  
Cabezada de cerdo ibérico confitada en aceite de oliva, piña glaseada, curry y leche de coco aromatizado al cilantro y decorado con piña deshidratada y aire de piña

### EL SECRETO

- Tapa: Minichapata**  
Ajoaceite, mozzarella, tomatitos y picadillo de chorizo
- Cazoleta: Capricho de cordero**  
Cordero de Fraginal, cebolla, garbanzos y especias

### GORBEA

- Tapa: Chupa Chups**  
Buñuelo de gambas al curry con gelée de chili dulce
- Cazoleta: Chinita**  
Sopa de fideos chinos de arroz con verduras y pez de mantequilla

### HOTEL JAQUÉS

- Tapa: Canelón de merluza y gambas**  
Pasta filo, merluza, gambas, fumet de pescado, ajo, cebolla, puerro, harina de trigo, leche, aceite de oliva, sal, pimienta, curry
- Cazoleta: Arroz meloso con codorniz y foie**  
Arroz, codorniz, foie, cebolla, zanahoria, puerro, vino blanco, aceite virgen, sal, pimienta, hierbas aromáticas
- Tapa-postre: Naturalmente**  
Compota de peras de Bolea confitadas al vino tinto del Somontano y yogur natural

### HOTEL RESTAURANTE EL ACEBO

- Tapa: Engranaje de ministro al sol naciente**  
Puré de remolacha, codillo de cerdo asado y prensado, fideos de soja y salsa Teriyaki
- Cazoleta: Jugando a las canicas en el mar rojo**  
Gamba, salmón, bacalao, mejillón, pulpo, crema de marisco, plancton y algas al sésamo

### JACARANDA

- Tapa: Tiradito**  
Tiradito de atún rojo a la crema de aji
- Cazoleta: Ragoût de setas con chicharrones a la miel**  
Panceta, cantarelus, champiñón de Portobello, caldo corto de verduras (apio, zanahoria, perejil, chalota, jamón, boniato, albahaca, tomate, limón, cilantro) miel, ají...

### LA ABADÍA

- Tapa: Media luna de solomillo a la ciruela**
- Cazoleta: Taquitos de Black Angus con salsa de setas**
- Tapa-postre: Capricho de fresa y mora**

### LA ABUELA ASADOR SIDRERÍA

- Tapa: Bocadito**  
Tosta con base de roquefort, tiras de jamón y beicon y naranja confitada
- Cazoleta: Solutuyo**  
Solomillo de cerdo KMO, en salsa del bosque

### LA CASA DE LA MONTAÑA

- Tapa: La Magia de Labati**  
Brownie (salado) de boletus:  
Boletus, nueces, huevos, cacao puro ahumado, harina, mantequilla y helado de castaña asada
- Cazoleta: Sopa montañesa**  
Pan, caldo, ajo, aceite
- Tapa-postre: Moleta negra**  
(Biscoflan) Huevos, harina, queso, levadura y mantequilla

### LA RIBERA

- Tapa: La Riviera Jaquesa**  
Nacho maíz, esponja de tomate, crema de aguacate, caviar de cilantro, cordero pibil, cebolla morada y pipeta de lima
- Cazoleta: Un pedacito de Canarias**  
Ropaveja de pulpo (pulpo, papas, pimienta, pimentón y garbanzos)

### LA TASCA DE ANA

- Tapa: Briatore**  
Zamburiña en cama de perla de burrata y albahaca con esterificación de módena
- Cazoleta: Dama Artichaut**  
Emulsión de alcachofa y trufa blanca con crujiente de jamón y chips de sésamo

### LAS TRES RANAS

- Tapa: Origen**  
Boquerón, anchoa, vermu, oliva y guindilla
- Cazoleta: Tradición**  
Jamón, ajo, huevo, pan

### LASAL

- Tapa: Luna llena**  
Zamburiña marinada a la plancha sobre lecho negro de marisco
- Cazoleta: 8 apellidos vascos**  
Auténtica receta de pescadores del marmitako de bonito
- Tapa-postre: Negríños**  
Trampantojo de trufa a base de dulce de leche y chocolate

### OLIVA RESTAURANTE & GIN

- Tapa: ¡No hay dos sin tres!**  
Ravioli de foie con higos, gelée de amaretto y piñones tostados
- Cazoleta: Sabayón de mejillón**

### ONIX LOUNGE-OBATALÁ-TERRAZA CHILLOUT

- Tapa-postre: LOS AMANTES (tapa postre afrodisiaca)**  
Delicia de frambuesa entre mousse de cacao sobre tierra de barquillo de avellana y haba tonka

### PILGRIM CAFÉ

- Tapa: Secreto de morcilla**  
Morcilla, calabacín, cebolla caramelizada, manzana, aceite de oliva, pimienta rojo y amarillo y aceite en especias
- Cazoleta: Corona de pollo y verduras Teriyaki**  
Fideos chinos, setas shitaki, verduritas, pollo, salsa kikoman, miel, agua, jengibre, maicena y azúcar

### PIZZERÍA 1000 MIGLIAS

- Tapa: Caprese Strada**  
Nuestra versión de esta ensalada contiene una sabrosa gelatina de albahaca, tomate cherry, mozzarella fresca, pesto y rúcula
- Cazoleta: Sopa cremosa de tortellinis**  
Esta contundente sopa integra los mejores embutidos frescos italianos, junto con verduras, lácteos y unos sabrosos tortellinis de ternera

### PIZZERÍA LA FONTANA

- Tapa: Mete la pata**  
Croqueta de confit de pato con salsa de naranja
- Cazoleta: Callos de hermanos Pérez con garbanzos, al estilo yaya Carmen**

### PIZZERÍA POLIFEMO

- Tapa: Y sus sacramentos**  
Panceta ahumada, berza con mini hamburguesa cremosa de morcilla con ketchup de chorizo casero y piparras en tempura
- Cazoleta: Alubia roja de Errezil con verduritas de la huerta**  
\* Apto para vegetarianos

### RESTAURANTE EL PORTÓN

- Tapa: Buñuelo de huerta y espigón**  
Borraja, piñones, gambas sobre fondo de salsa de almendras
- Cazoleta: Trifásico de blanqueta de cordero**  
Cordero y su jugo, espuma de patata, espuma de pimiento verde
- Tapa-postre: Golden Bite**  
Chocolate blanco y negro, nata, huevo, gelatina, crema de whisky, polvo de oro y krispis de fresa, sobre galleta

### RESTAURANTE LA CADIERA

- Tapa: Garrastolendas**  
Lomo de cerdo de cabezada adobado, piña en almibar, pimienta, cebolla, tomate cherry con salsa de mostaza y miel
- Cazoleta: Puchero jaqués**  
Judía roja, tocina, butifarra, costilla en conserva y chorizo
- Tapa-postre: Predón**  
Sorbete de melocotón con vino de casa Gimenez y brosullo de Chesita

### RESTAURANTE LA COCINA ARAGONESA

- Tapa: Churros de ajoarriero, yema de huevo y crispi de ajo**
- Cazoleta: Sopa de cebolla con cremoso de flor de Aspe**
- Tapa-postre: Ferrero de borrajas y chocolate blanco**

### RESTAURANTE LILIUM

- Tapa: Beso de vaca**  
Ternera de Aisa KMO, pan artesano de Sayón de aceitunas negras de Aragón KMO, vino rancio del tonel familiar y aceite de oliva del Somontano KMO
- Cazoleta: De camino a Santiago**  
Bacalao, huevos de trucha KMO, pulpo y patata
- Tapa-postre: Bolazo de nieu**  
Yogur de leche de oveja de Fonz KMO y frutos rojos del bosque

### SKI PASS CAFÉ BAR HOSTAL

- Tapa: Bocado Den Chipirón...**  
Lámina de pan de Nagen, puré de patata, cebolla caramelizada, chipirón y paté de aceituna
- Cazoleta: Cazoleta aragonesa**  
Patata, pasta, costilla de cerdo, arroz y judías blancas

### TABERNA LA NICOLASA

- Tapa: Olívia la tapadita**
- Cazoleta: Vichyssoise de garbanzos con bonito**

### TANNAT RESTOBAR

- Tapa: Origen**  
Plátano macho con carrillera de cerdo, verduras y guacamole sobre Chupito de consomé
- Cazoleta: Encebollado de atún**

### RESTAURANTE PIZZERIA ROCA NEVADA (VILLANUA)

- Tapa: Eclipse sol relleno de borraja con bacalao y queso de raclette**
- Cazoleta: Tela marinera**  
Mejillones rellenos de txangurro en salsa de pimientos con guindilla y pan de Sayón



### TAPA + BEBODA

(Viños del Vero, Ambar-Saragozana y Lunares)

### CAZOLETA (SIN BEBODA)

### TAPA POSTRE (Incluye café o licor)

2,70  
EUROS

www.tapasde10.es www.estefindetapas.com #somosde10