

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*

ACONSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA
www.aconseja.com



2,70
EUROS

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

CAZOLETA (SON BEBODA)

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

ACONSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA
www.aconseja.com



Foto: gremio 2016 * Quiérenlo: 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 verduritas
- 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**
Carné 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**
Cre moso 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 verduritas**

2,70
EUROS

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

CAZOLETA (SON BEBODA)

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 nº 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**
Ropavieja 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**
Trampancho 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 pimienta 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)

Tapa adicional: 1,70 euros

CAZOLETA (SIN BEBODA)

TAPA POSTRE (Incluye café o licor)

2,70
EUROS

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