

#torrelodones

III RUTA 5 LEGUAS

LAS MEJORES
TAPAS
SE TOMAN EN

TORRE
LODONES

3€
TAPA

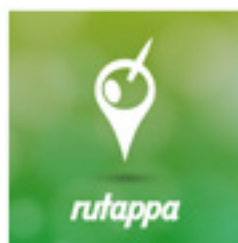
BEBIDA NO INCLUIDA

NOVIEMBRE
Del 7 al 23



¿CÓMO PARTICIPAR?

Descarga la aplicación **rutappa**:



Entra en la App, vota la mejor tapa y participarás en el sorteo de los premios.

SORTEO DE PREMIOS

Miércoles 26 de noviembre, a las 12:00 horas, en la Concejalía de Desarrollo Local (Edificio Torreforum - Avenida de Torrelodones nº 8).

ENTREGA DE PREMIOS

Sábado 29 de noviembre, a las 11:00 horas, en el Salon de Plenos del Ayuntamiento (Plaza de la Constitución nº 2 - Planta baja).

PREMIOS



**Tres libros
iguales o diferentes**



crea tu camiseta
Gathisteria
gathisteria.com

Un delantal

CAFETERIA PLAZA

**Dos menús
completos,
una bebida,
postres y café**

ESPACIO
TORRELODONES

**Tarjeta regalo
100€
en Alcampo
Torrelodones**



**Impresión
200 fotos en papel
fotográfico 10x13**



**Clase de Pilates
máquina,
clase Hipopresivos
y clase de Barre**

MITOLAB
INSTRUMENTOS DE CALIDAD FITNESS

**1 mes (4 sesiones)
entrenamiento de
fuerza con robots
de fuerza adaptativa**

tuareg
telecom

**Iphone Air
Space Black
256 GB
(valorado en 1219€)**



**Bono 4 clases
a repartir entre
Zumba y Barre**



**1 mes de clases
de patinaje**

VIAJES
glutenfree
by DRUM

**Un Trolley de
viaje**



Body & Soul

**1 mes (4 sesiones)
de Pilates máquina**

CamOn
VIAJES INDOLVIDABLES

1 NOCHE DE HOTEL CON DESAYUNO en el Hotel Rural Centro de las Arribas ubicado en Aldeadávila de la Ribera (Salamanca) **Y UN PASEO EN BARCO** de una hora por el río Duero (válido para 2 personas).



Ayuntamiento de
Torrelodones

**2 NOCHES DE ALOJAMIENTO CON DESAYUNO Y
EXPERIENCIA ROMÁNTICA** (válido para 2 personas)

en la comarca de Sierra Morena, en el noreste de la provincia de Córdoba, junto con la cordillera del mismo nombre, que se extiende desde Jaén hasta Huelva. Forma parte de la *Reserva Starlight de Sierra Morena*, la más grande del mundo.

El alojamiento está en un lugar ideal para observar un firmamento limpio y despejado. La Dehesa Experiences, un glamping cinco estrellas: seis exclusivas cabañas forman este complejo, elevadas a cinco metros de altura sobre el suelo gracias a unos troncos de castaño, al estilo de las tiendas-safaris. Construidas en madera de pino y elementos naturales en un entorno único.

PARTICIPANTES

Calle Jesusa Lara

Cocina Vasca

C/ Jesusa Lara, 43

Calle Real

La Bernardina

C/ Real, 1

La Martina

C/ Real, 3

La Posadita

C/ Real, 4

Paradise

C/ Real, 5

Especias de la India

C/ Real, 15

El Ranxo

C/ Real, 19

All-In

C/ Real, 23

Exquisiteces Solis Aparicio

C/ Real, 28

La Parada 33

C/ Real, 33

Daddy Pan

C/ Real, 33 - local 5.2

Camino de Valladolid

La Goleta

C/ Camino de Valladolid, 20

El Campanario de Baelo

C/ Camino de Valladolid, 28

Calle Cudillero

El Mirador de Hook

C/ Cudillero, 57

Paseo Joaquín Ruiz Giménez

La Barbarita

Pº Joaquín Ruiz Giménez, 2

Calle Juan Van-Halen

El Doblao

C/ Juan Van-Halen, 1

Agra-Mahal

C/ Juan Van-Halen, 4

Calle Ángel Yagüe

Merydajes

C/ Ángel Yagüe, 2

Plaza de la Constitución

Cafetería Plaza

Plaza de la Constitución, 5



COCINA VASCA

Take Away & Catering

C/ Jesusa Lara, 43

Barrito de Chipirones en su Tinta sobre cama de Arroz

Tiemos chipirones en su tinta, cocinados lentamente hasta lograr una salsa oscura, brillante y llena de sabor; servidos sobre una cama de arroz meloso que equilibra la intensidad del mar con la suavidad del grano.

Puede acompañarse con un zurito de Txacolí.



ALL-IN

C/ Real, 23

Empanada Argentina de Cochinita Pibil

La unión de dos mundos, empanada Argentina rellena de carne de cerdo mechada y adobada a baja temperatura al puro estilo Mexicano; y acompañada con salsa verde de cilantro.



LA POSADITA

C/ Real, 4

Medallones de Carrillada

Carrillada de Cerdo guisada a baja temperatura sobre una base de Parmentier de patata y puerro acompañados de una reducción de vino tinto con cebolla dulce.





C/ Camino de Valladolid, 20

Champiñones de Laurel

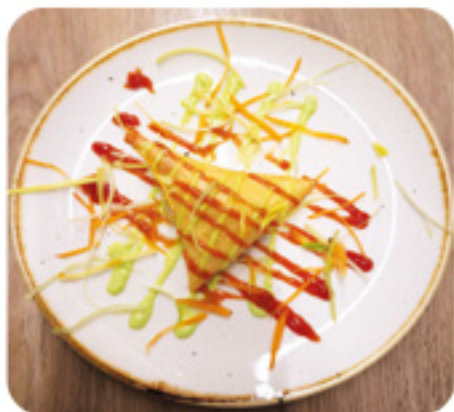
3 capuchas de champiñones a la plancha encima de rodaja de pan y arriba una gambal
Se termina con salsa de ajo suave.



C/ Real, 19

Khal Drogo

Mini burger 2 bolas de carne de 30 gr,
1/4 de queso brie, 1/4 de queso cheddar,
bacon caramelizado y una pizca de finas hierbas.



ESPECIAS DE LA INDIA

C/ Real, 15

Samosa de Ternera

Hojalre relleno de carne picada, con cebolla,
cúrcuma, guisantes y especias. No picante.





C/ Real, 3

Bombón de Langostinos con Salsa Agridulce Picante al estilo Diana



EL CAMPANARIO DE BAELO

C/ Camino de Valladolid, 28

Té con Pasta de Otoño

Caldo caliente de hongos y hierbas frescas. A su lado una galleta salada, elaborada con una masa de portobellos y setas de cardo. Una tapa que reinterpreta el ritual del té desde una mirada gastronómica.



EL MIRADOR DE
HOOK

C/ Cudillero, 57

Milhojas de Corral

Crujiente piel de pollo, escabeche de corral y cremoso de su propio jugo, coronado con polvo de boletus. Una versión refinada del escabeche tradicional en formato milhojas.





La Bernardina
C/ Real, 1

Bomba La Bernardina

Pani puri relleno de tartar de atún rojo con ensaladilla y mejillón premium en escabeche.



EXQUISITECES C/ Real, 28
Solis Aparicio

Lobito

Pimiento de piquillo relleno de merluza fresca de pincho y gamba sobre bechamel de pimiento y patatas paja.



Pº Joaquín Ruiz Giménez, 2

Tosta de Solomillo de Atún con Cebolla Caramelizada



C/ Real, 33

Troncos de Calabacín

Troncos de calabacín rellenos de carne ibérica gratinados sobre una cama de puré de patatas con pimentón de la Vera.



C/ Real, 5

Taco Mexicano de Torrezno

A nuestra manera, con pico de gallo, guacamole y mayonesa de chipotle.



C/ Juan Van-Halen, 4

Batter Chicken con Arroz

Pollo troceado, adobado y cocinado con almendra, nata y mantequilla.



C/ Juan Van-Halen, 1

Taco de Rabo de Toro

Elaborado con una tortilla de maíz blanco nixtamalizado y como base guacamole casero, acompañado con nuestro tradicional rabo de toro al estilo del Doblao.



C/ Ángel Yagüe, 2

Tartar de Atún Rojo con base de Aguacate

Atún rojo preparado respetando su corte natural y maridado con aceite oliva virgen extra, soja y con una base de dados de aguacate.



C/ Real, 33 - local 5.2

Mechacón

Carne de pecho de res acompañado de tomate, cebolla larga y plátano, al estilo Daddy Pan.





Plaza de la Constitución, 5

Migas

Migas con huevo frito y chorizo.



LAS MEJORES
TAPAS
SE TOMAN EN

**TORRE
LODONES**

#torrelodones

III RUTA 5 LEGUAS

LAS MEJORES
TAPAS
SE TOMAN EN

TORRE
LODONES

Patrocinadores



tuareg
torreón



Body & Soul



VIAJES
glit ten free



MITOLAB



EMBER
STUDIO



Ayuntamiento de
Torrelozón

