

#torredodones

III RUTA 5 LEGUAS

LAS MEJORES
TAPAS
SE TOMAN EN

TORRE LODONES



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 Salón 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

CAFETERÍA PLAZA
www.cafeteriaplaza.com

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
INTERGYM COLLEGIUM PILATES

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
viajando.com

Un Trolley de
viaje



Body & Soul
1 mes (4 sesiones)
de Pilates máquina

CamOn

VIAJES INOLVIDABLES

1 NOCHE DE HOTEL CON DESAYUNO en el Hotel Rural Centro de las Arribes 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

Tiernos 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 Txacoli.



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.





Goje

C/ Camino de Valladolid, 20

Champiñones de Laurel

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



C/ Real, 19

Khal Drogo

Mini burguer 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

Hojaldre 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 portobello y setas de cardo. Una tapa que reinterpreta el ritual del té desde una mirada gastronómica.



EL MIRADOR DE
H O O K

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
Solís 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 jamón ibérico 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 platano, al estilo Daddy Pan.





CAFETERÍA PLAZA

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



Ayuntamiento de
Torrelodones

