

# REDESCUBRIENDO UN MUNDO DE SABOR

Los próximos días 26, 27 y 28 de Septiembre de 2014, Almazán acogerá la celebración del VII Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, donde se podrán degustar las tapas finalistas de los concursos locales de los municipios que conforman la Red de Ciudades y Villas Medievales.

Las creaciones podrán degustarse en diferentes establecimientos de la localidad adnamantina de 12:30 a 16:00 horas.,.

Sin duda, la mejor selección de pinchos y tapas elegidos por votación popular y por expertos gastronómicos que le harán retroceder al medievo a través del paladar.



Excmo. Ayuntamiento  
de Almazán



MAS INFORMACION

OFICINA DE TURISMO DE ALMAZAN - Tel.:975 31 05 02  
www.almazan.es  
www.villasmedievales.com



oficinadeturismodealmazan

1



## PLANO DE PARTICIPANTES

- 1 - Almazán (Soria)  
Hotel Villa de Almazán
- 2 - Consuegra (Toledo)  
Restaurante Las Piscinas
- 3 - Coria (Cáceres)  
Hostal Restaurante El Rincón del Nazareno
- 4 - Estella - Lizarra (Navarra)  
Restaurante Bar El Puerto
- 5 - Hondarribia (Guipúzcoa)  
Hotel Restaurante Antonio
- 6 - Laguardia (Álava)  
Hostal Tirso de Molina
- 7 - Olivenza (Badajoz)  
Hostal Plaza Mayor-Bar Lacalle
- 8 - Pedraza (Segovia)  
Restaurante Mateos
- 9 - Sigüenza (Guadalajara)  
Hostal Puerta de la Villa



## Perla del Villa

### HOTEL VILLA DE ALMAZÁN

Cocinera: Julia Medrano

Avda. Soria, 29

Almazán (Soria)

Tfno. 975 300 611

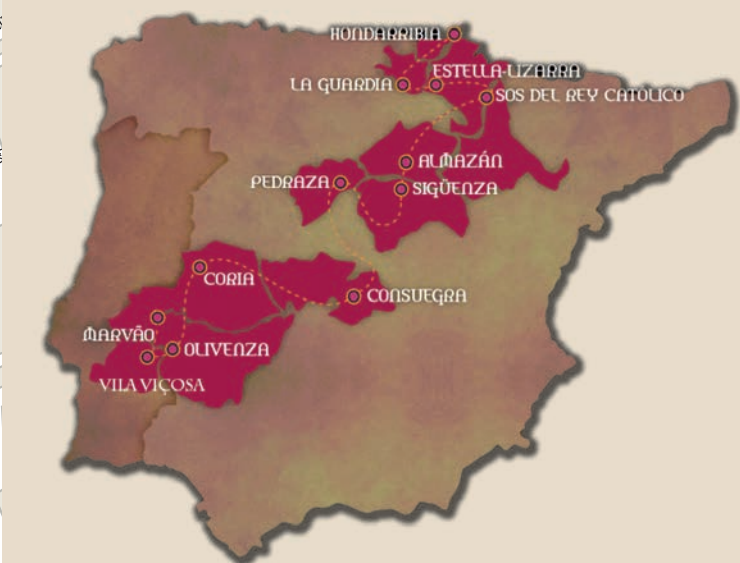
recepcion@hotelvilladealmazan.com

ACOGE: Hotel Villa de Almazán

## ALMAZÁN (Soria)

### Villa amurallada del alto Duero.

Almazán surgió en el siglo XII sobre una colina que protege el paso del río Duero formada por la unión de diez barrios o collaciones todas dotadas de su correspondiente parroquia en estilo románico. Como ciudad de frontera constituyó un poderoso concejo que levanto un potente cerco amurallado con cuatro puertas mayores y tres postigos.



# VII CERTAMEN INTERNACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES DEL 26 AL 28 DE SEPTIEMBRE DE 2014 ALMAZÁN (Soria)

Almazán (Soria)

Hotel Villa de Almazán

Consuegra (Toledo)

Restaurante Las Piscinas

Coria (Cáceres)

Hostal Restaurante El Rincón del Nazareno

Estella - Lizarra (Navarra)

Restaurante Bar El Puerto

Hondarribia (Guipúzcoa)

Hotel Restaurante Antonio

Laguardia (Álava)

Hostal Tirso de Molina

Olivenza (Badajoz)

Hostal Plaza Mayor-Bar Lacalle

Pedraza (Segovia)

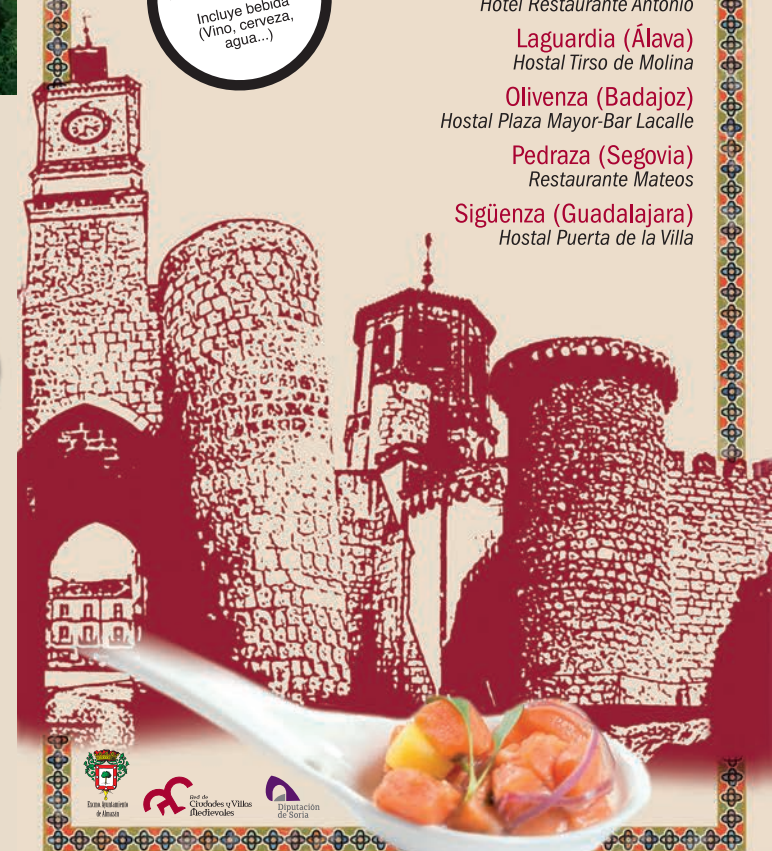
Restaurante Mateos

Sigüenza (Guadalajara)

Hostal Puerta de la Villa

Precio  
tapa **2,50 €**

Incluye bebida  
(Vino, cerveza,  
agua...)





## CONSUEGRA (Toledo)

**El horizonte a tu alcance.**  
Consuegra propone al viajero experiencias, Únicas. Las visitas teatralizadas a su castillo por Vitela Teatro, redescubrir antiguos oficios artesanos y sumergirse en la gastronomía de la mano de Maridaje Manchego y lo mejor para grupos familiares por Encanto Consuegra. Un lugar de la Mancha donde el protagonista eres tú.



**Brocheta de bienmesabe en témpura, crema de queso, aceitunas y ralladura de almendras**

**RESTAURANTE TAPERÍA GAUDY**  
C/ Plús Ultra, 7  
**Consuegra** (Toledo)  
Tlfno. 665 674 897 // 609 837 900  
E-mail: info@taperiagaudy.com  
**ACOGE:** Restaurante Las Piscinas



## CORIA (Cáceres)

**Señorial, Episcopal y Milenaria.**  
Enclavada al Noroeste de la provincia de Cáceres, la Ciudad de Coria, antigua sede del Marquesado de Alba, atesora, bajo el reposado silencio de los recuerdos de la vetusta Caura vettona, la Caurium hispanorromana y la Madinat-Qûriya musulmana, un magnífico legado monumental diseminado por el irregular trazado medieval de su coqueto Casco Histórico



## El Peregrino Extremeño

**HOTEL SUMAIYA EL PALACIO. RESTAURANTE DON PEDRO**  
Cocinero: David Ávila Sanz  
Plaza de la Catedral, s/n  
**Coria** (Cáceres)  
Tfno. 927 508 117  
reservascoria@sumaiyahotels.com  
**ACOGE:** Hostal Restaurante El Rincón del Nazareno



**Galletas de manitas rellenas de morcilla y hongos glaseados en su jugo**

**RESTAURANTE BAR FLORIDA**  
Cocinero: Jorge Ruiz Luzuriaga / Manuel Palma  
Plaza de los Fueros, 15  
**Estella** (Navarra)  
Tfno. 948 550 015  
info@restaurantebarflorida.com

**ACOGE:** Restaurante Bar El Puerto



## Garum Divinorum

**RESTAURANTE DANONTZAT**  
Cocinero: Gorka Irisarri  
Denda Kalea, 6  
**Hondarribia** (Guipúzkoa)  
Tfno. 943 646 597  
Danontzat Bar & Shop Gourmet  
**ACOGE:** Hotel Restaurante Antonio

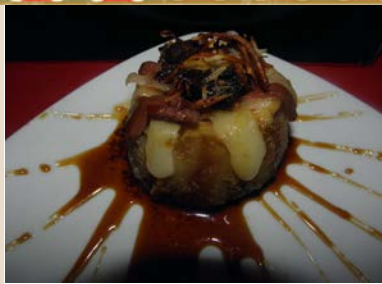
**ESTELLA - LIZARRA (Navarra)**

**Esencia de Navarra.**  
Estella-lizarra es una propuesta para disfrutar de lo mejor de Navarra. Para sentir su historia, compartir sus costumbres, degustar su gastronomía, conocer sus paisajes y disfrutar de la compañía de sus gentes. Acércate a Estella-Lizarra, esencia de Navarra.



## HONDARRIBIA (Guipúzcoa)

**La ciudad amurallada, te espera.**  
Hondarribia, situada en la desembocadura del río Bidasoa en la costa vasca cuenta con un importante patrimonio cultural y artístico herencia de una rica historia, siendo una de las pocas plazas fuertes del País Vasco. Sus murallas, gran parte de ellas en pie, le confieren una especial fisonomía evocando un pasado épico e impregnando cada rincón, callejuela y plaza de aromas, sabores y sonidos que nos transportan a otras épocas.



## Sagar Bermea

**BAR HIRUKO**  
Cocinera: Carmen Fernández Martínez  
Santa Engracia, 41  
**Laguardia** (Álava)  
Tfno. 945 600 644  
hirukoger@hotmail.com  
**ACOGE:** Hostal Tirso de Molina



## Delicia Pacore

**CAFETERIA BAR PACORE**  
Cocinero: Francisco Javier Panizo  
Marzalizo  
José María Marzal, 1  
**Olivenza** (Badajoz)  
Tfno. 666927867 - 924492394  
pacoreolivenca@hotmail.com  
**ACOGE:** Hostal Plaza Mayor-Bar Lacalle

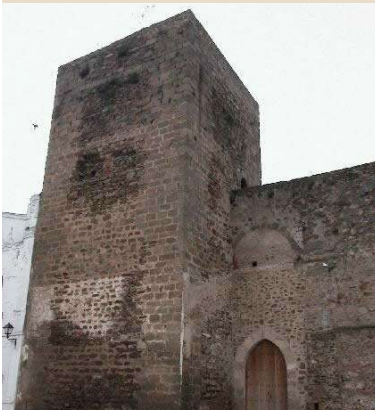
**LAGUARDIA (Álava)**

**Historia y patrimonio amurallado.**  
Villa medieval situada en el corazón de la Rioja alavesa, fue fundada por Sancho Abarca, rey de Navarra en el siglo X como "la Guardia de Navarra" para la defensa del reino. Sus murallas y trazado medieval encierran una riqueza patrimonial en iglesias, casas señoriales y calados o bodegas. Compartir su historia, perderse entre sus calles y paseos, disfrutar de su gastronomía, vivir sus fiestas-tradiciones y conocer a sus gentes degustando uno de sus afamados vinos, es su mejor tesoro.



## OLIVENZA (Badajoz)

**Ciudad abierta a dos culturas.**  
Olivenza, fundada por los templarios en el siglo XIII pasó a formar parte del reino de Portugal, siendo este territorio el último en incorporarse a España ya en 1801. Sus monumentos históricos, patrimonio culinario y folklore se conjugan con la riqueza de sus dehesas para generar un paisaje único en extremadura.



**Falafel árabe con tallarines vegetales y salsa de yogur y menta**

**EL JARDÍN**  
Cocinero: Gonzálo Berzal Herranz  
Calzada, nº 6  
**Pedraza** (Segovia)  
Tfno. 921 50 98 62/ 606248231  
info@hosteriadelarco.com  
**ACOGE:** Restaurante Mateos



**Maza medieval de costilla de cerdo y ortigas con aliño de semillas de amapola**

**BAR LAS TRAVESAÑAS**  
Cocineros: Azucena SALES PÉREZ, Nacho AMO USANOS  
C/ Arcedianos, 17  
**Sigüenza** (Guadalajara)  
Tfno: 646337165  
mari@desiguenza.net  
**ACOGE:** Hostal Puerta de la Villa

**PEDRAZA (Segovia)**

**Detenida en el tiempo.**  
Pueblo celta en la prehistoria tierra fronteriza en la Edad Media y finalmente villa señorial adornada con bellas mansiones y palacios. Hoy en día, el lugar ideal para perderse por sus viejas calles, curiosoar por los talleres artesanos o disfrutar de lo mejor de la gastronomía castellana.



## SIGÜENZA (Guadalajara)

**Respira la historia.**  
Sigüenza es una ciudad madieval y milenaria, cuyas piedras hablan de historia, de leyenda y tradiciones heredadas. Rodeada de bellos y agrestes paisajes naturales posee una rica gastronomía basada en productos de la zona y una variada artesanía de tradición familiar.

