

La Fundación Caja Rural de Segovia organiza la degustación de tapas 'SABOREA LAS CONSTELACIONES', circuito gastronómico en el que más de 20 restaurantes segovianos elaboran tapas inspiradas en los diferentes conjuntos de estrellas

SÁBADO 4 de julio
20:00 h - hasta fin de existencias



ORGANIZA: **cajaruralsegovia**
Fundación

TAPAS SABOREA LAS CONSTELACIONES



TAPAS SABOREA
LAS CONSTELACIONES

DISEÑO: BÉNDEVUERTES

TAPAS SABOREA

LAS CONSTELACIONES

1. PEGASO | **Bon Appetit** | [C/ San Juan, 14]

Ajo blanco con láminas de bacalao sobre estela de mantequilla de anchoas.

2. PERSEO | **Casa Duque** | [C/ de Cervantes, 12]

Milhojas de verduras de huerto, huevo roto con crujiente de jamón y patata, aderezado con aceite de pimentón.

3. OSA MAYOR | **Casa Vicente** | [C/ Colón, 1]

Tosta con huevo de codorniz sobre cama de pisto con luna de cebolla caramelizada y *coulis* de tomate frito natural.

4. GÉMINIS | **Casares Acueducto** | [Av. Padre Claret, 2]

Ferrero Rocher frío de salmón ahumado, eneldo, almendras y yogur griego y Ferrero Rocher caliente, de pavo, verduras y azafrán, rebozado en panko y semillas de amapola sobre una cama de arándanos azules.

5. ACUARIO | **El Bernardino** | [C/ Cervantes, 2]

Crema fría de melón con virutas de jamón acompañada de su brocheta.

6. CORONA BOREALIS | **El Fogón Sefardí, La Taberna**

| [C/ Judería Vieja, 17]

Pastizzi maltés de queso Ricotta.

7. LIBRA | **El Narizotas** | [Plaza de Medina del Campo, 2]

Salmorejo Segoviano, crema de bacalao gratinada y zamburiña al aroma de módena con huevos de trucha.

8. LANZA ALFA | **El Patio de la Catedral**

| [C/ Doctor Castelo, 2]

Brocheta de pollo braseada y ahumada en texturas sobre puré de patata con queso mozzarella.

9. LEO | **El Redebal** | [C/ La Alhóndiga, 6]

Carpaccio de carnes del mundo (búfalo, camello, cebra), rociado con aceite a las cuatro especias.

10. LA VÍA LÁCTEA | **José María** | [C/ Cronista Lecea, 11]

Mousse de queso con esencia de trufa y salmón curado con aceite de oliva vinagre de Módena.

11. PISCIS | **Julián Duque** | [Plaza Mayor, 8]

Tosta de pisto y bacalao con brocheta de cherry, anchoa y perla de mozzarella, aderezada con aceite de albahaca.

12. TAURO | **La Bodega del Barbero**

| [Plaza de La Alhóndiga, 2]

Estrellas de rabo de toro en firmamento vínico.

13. CORONA AUSTRAL | **La Concepción** | [Plaza Mayor, 15]

Suprema de lomo ibérico sobre pisto de endibia y manzana con salsa *souvise* y aceite de vainilla.

14. OSA MENOR | **La Cueva de San Esteban**

| [C/ Valdeláguila, 15]

Patata asada rellena de carne especiada con guacamole.

15. HÉRCULES | **La Judería** | [C/ Judería Vieja, 5]

Rollito de roti con pollo macerado al yogur y verduras, horneado y acompañado de salsa de mango *chutney*.

16. ESCORPIO | **La Panera** | [C/ Herrería, 11]

Tajine de pollo con almendras y pasas.

17. SAGITARIO | **Las 3BBB** | [Plaza Mayor, 13]

Presa de ibérico al horno con frutos rojos sobre pan de Segovia.

18. ANDRÓMEDA | **Los Rotos** | [C/ Infanta Isabel, 12]

Roto de queso de cabra con champiñón y cebolla caramelizada.

19. LIRA | **Santana** | [C/ Infanta Isabel, 18]

Gratinado de patata, queso y berenjena.

20. PERSEO | **Taberna Las Cuevas de Duque**

| [C/ Santa Engracia, 6]

Milhoja de verduras de huerto, huevo roto con crujiente de jamón y patata, aderezado con aceite de pimentón.

21. HIDRA | **Tuma Lounge** | [Bajada del Carmen, 3]

Milhoja de berenjena con carne, tomate asado, queso de cabra, crujiente ibérico y de verduras con vinagreta de frambuesa y granada.