

25 RESTAURANTE JOSÉ



Volován relleno de cóctel de marisco con espuma de cítricos

Horario de tapa: Todos los días: de 12.00 h. a 15.00 h. y de 20.00 h. a 23.00 h.

27 RESTAURANTE PASAPÁN



Alita de pollo crujiente con salsa thai y falso espagueti de calabacín, menta y lima

29 VOGUE



MINIBURGUE VOGUE
Miniburguer de carne 100% con beicon crujiente sobre cama de cebolla caramelizada, queso de cabra y mermelada de tomate con acompañamiento de patatas paja y salsa de queso

26 RESTAURANTE JOSÉ MARÍA



Cochinitillo D. Marca de Garantía "Cochinitillo de Segovia" a baja temperatura con puré de manzana y su propio jugo

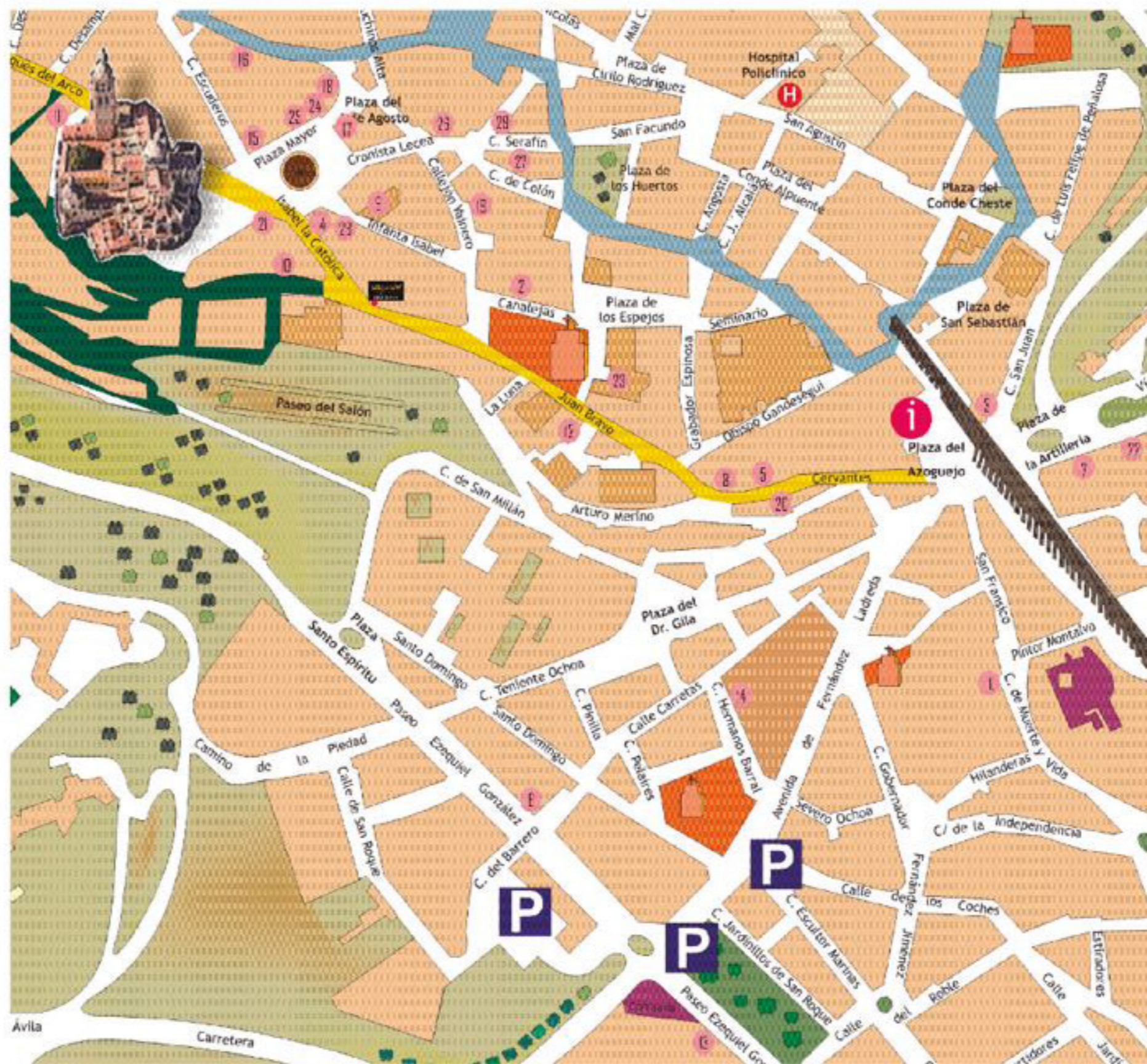
Horario de tapa: L-V: 13.00h. a 15.30 h y 20.00 h a 23.30 h. Sáb y Festivos: de 20.00 h. a 00.00 h.

28 SAN MIGUEL



Canastilla de hojaldre rellena de marisco

1. ALMA NOSTRA RESTAURANTE
2. ASADOR EL HIDALGO
3. BON APPETIT
4. C'OMA RESTOBAR
5. CASA DUQUE
6. CASA SILVANO - RESTAURANTE MARACAIBO
7. CASARES
8. EL BERNARDINO
9. EL FIGÓN DE LOS COMUNEROS
10. EL FOGÓN SEFARDÍ, LA TABERNA
11. EL PATIO DE LA CATEDRAL
12. LA BODEGA DEL BARBERO
13. LA COCINA DE SEGOVIA
14. LA CODORNIZ
15. LA CONCEPCIÓN
16. LA CUEVA DE SAN ESTEBAN
17. LA FONDA ILUSTRADA DE JUAN BRAVO
18. LA NICOLASA PINTXOS BAR
19. LA PANERA
20. LAS CUEVAS DE DUQUE
21. LAS TRES BBB
22. MARIBEL
23. NARIZOTAS
24. RESTAURANTE EL TARTARE
25. RESTAURANTE JOSÉ
26. RESTAURANTE JOSÉ MARÍA
27. RESTAURANTE PASAPÁN
28. SAN MIGUEL
29. VOGUE



15º CONCURSO DE TAPAS 2018



decalles

área comercial de Segovia

del 22 al 30 de junio

2018

tapa 1,70€

tapa + botellín AMSTEL 3,00€



SEGOVIA

1 ALMA NOSTRA RESTAURANTE



TORREZNOS DE BACALAO CON ALIOLI DEL ALMA
Piel de bacalao deshidratada, aderezada con salsa alioli de colores
Tapa sin gluten
Horario de tapa:
Todos los días: de 13.00 h. a 16.00 h. y de 20.00 h. a 23.00 h.

9 EL FIGÓN DE LOS COMUNEROS



LA PAQUITINA
Presentamos un pimiento del piquillo relleno con queso azul y ventresca, aderezado con salsa de cebolla y un crepe de bacon, champiñón y crema de queso bañado con salsa de tomate casera
Horario de tapa:
Todos los días: de 13.00 h. a 15.30 h. y de 20.00 h. a 23.00 h.

17 LA FONDA ILUSTRADA DE JUAN BRAVO



ODA AL GALLINERO Y LA MATANZA CASTELLANA
Lo elabora nuestro jefe de cocina Carlos Carpintero junto con Rubén Amaz. Huevo de corral con morcilla de matanza y crema de patata junto a una croqueta de chorizo de Cantimpalos

2 ASADOR EL HIDALGO



RAVIOLI DI SAN PIETRO
Ravioli relleno de Merluza y Gambas con crema de Ajo Negro y Bechamel de Trufa
Horario de tapa:
Todos los días: de 12.00 h. a fin de estancia y de 20.00 h. a fin de estancia

10 EL FOGÓN SEFARDÍ LA TABERNA



MOLLETE DE RECHUPETE
Horario de tapa:
Todos los días: de 11.30 h. a fin de estancia y de 20.00 h. a fin de estancia

18 LA NICOLASA PINTXOS BAR



TOSTA DE ESCALIBADA, COMINOS Y VENTRESCA DE BONITO EN ALBAHACA
Laminas de ventresca de bonito en aceite sobre una camita de verduras asadas y aceite de oliva
Horario de tapa:
Todos los días: de 12.30 h. a 15.00 h. y de 20.00 h. a 22.00 h.

3 BON APPETIT



HOJALDRE IBÉRICO
Hojaldre de solomillo con foie, manzana confitada y cebollita pochada, decorado con reducción de Pedro Ximénez

11 EL PATIO DE LA CATEDRAL



EL BARQUITO CHIQUITITO
Por un lado te quiero recordar a tu infancia con un paçolli relleno con topete de queso raclette fundido y por otra he fusionado sabores de la India, México y Segovia con un tes relleno de cochinito al molo poblano y masitas sobre una cama patatas paja al curry
Horario de tapa:
Todos los días: de 12.30 h. a 17.00 h. o fin de estancia

19 LA PANERA



Cazuelita de carne con champiñones y foie gratinada

4 C'OMA RESTOBAR



Gyoza rellena de pato confitado al Holsin con salsa de yogurt griego
Horario de tapa:
Todos los días: de 12.00 h. a 16.00 h. y de 20.00 h. a 00.00 h.

12 LA BODEGA DEL BARBERO



COCKTAIL DE MIGAS
Migas extremeñas sobre gelatina de verdejo y crema de chorizo de Segovia, con huevo poché de codorniz y crujiente de panceta
Horario de tapa:
Todos los días: de 13.00 h. a 15.30 h. y de 20.30 h. a fin de estancia

20 LAS CUEVAS DE DUQUE



Brownie de rabo de toro sobre ligera crema de chocolate con fruta de la pasión, quenelle de manzana ácida y salsa fina de frutos rojos

5 CASA DUQUE



Brownie de rabo de toro sobre ligera crema de chocolate con fruta de la pasión, quenelle de manzana ácida y salsa fina de frutos rojos

13 LA COCINA DE SEGOVIA



Banderilla de Fiestas y Fiestas de San Juan y San Pedro con Vinagreta de Frutas

21 LAS TRES BBB



Solomillo de Ibérico sobre rebanada de pan con patata pochada, toque de cebolla crujiente y salsa barbacoa
Horario de tapa:
Todos los días: de 12.00 h. a 15.00 h. y de 20.00 h. a 22.00 h.

6 CASA SILVANO MARACAIBO



Taco de Maíz con Parro del Carracillo y chile de la huerta La Retamilla

14 LA CODORNIZ



Timbal de carrillera de ternera con salsa de Pedro Ximenez y Patatas paja
Horario de tapa:
Todos los días: de 12.00 h. a 14.00 h. y de 20.00 h. a 00.00 h.

22 MARIBEL



Lomo de Atún escabechado, sobre tosta con salsa de queso y germinados
Horario de tapa:
Todos los días: de 12.00 h. a 14.00 h. y de 20.00 h. a 22.00 h.

7 CASARES



Timbal de carne asada con toques tropicales y crujiente de arroz
Horario de tapa:
Todos los días: de 20.00 h. a 22.00 h.

15 LA CONCEPCIÓN



Dados de pluma ibérica sobre patatas confitadas al Jerez y tomillo con crema de cebolla al anís
Horario de tapa:
Todos los días: de 12.30 h. a 15.30 h. y de 19.30 h. a 23.00 h.

23 NARIZOTAS



EL VOLCÁN DE LA MUJER MUERTA
Estofado de res segoviana con setas y hongos con espuma de su propio caldo
Horario de tapa:
Todos los días: de 12.30 h. a 15.00 h. y de 20.00 h. a 22.00 h.

8 EL BERNARDINO



Hojaldre relleno de Parro del Carracillo confitado a baja temperatura con salsa de Oporto, espuma de patata trufada y peta-zetas de chocolate
Horario de tapa:
De L a V: de 12.30 h. a 23.30 h. S y D: de 19.30 h. a 23.30 h.

16 LA CUEVA DE SAN ESTEBAN



Tosta de plátano con guiso de ternera, regada de salsa de pimientos
Tapa sin gluten

24 RESTAURANTE EL TARTARE



MORRETES GUISADOS CON CONFITADO DE SALMÓN AL ENELDO
Morretes de cerdo guisado al vino tinto de la Ribera de Duero con tajada de salmón al eneldo
Horario de tapa:
Todos los días: de 12.30 h. a 15.00 h. y de 20.00 h. a 22.00 h.

Organiza

Centro Comercial Abierto Decalles
C/ Juan Bravo, 6 (Centro Almuzara)
40001 Segovia
Tel. 921 44 13 36
info@decallesonline.com
www.decallesonline.com




Patrocinan



Colaboran



La oferta de tapa + botellín no es acumulable a otras ofertas y sólo servido en barra y con botellín Amstel y en los establecimientos adheridos a esta promoción. Pide tu tarjeta descuento al realizar tus compras en los establecimientos del CCA Decalles.

Diseño y maquetación:  www.carpasana.com