

II CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES

Del 25 al 26 de Abril de 2009
CORIA (CÁCERES)

Almazón (Soria)

Acoge: **Café-Bar Nuevos Deportes**
Consuegra (Toledo)

Acoge: **Cafetería Los Torres**
Coria (Cáceres)

Acoge: **Restaurante El Mirador de la Catedral**
Estrella-Lizana (Navarra)

Acoge: **Cafetería Al-Karika**
Hondarribia (Gulpúzcoa)

Acoge: **Restaurante San Cristóbal**
Laguardia (Alava)

Acoge: **Restaurante Casa Cheote**
Olivenza (Badajoz)

Acoge: **Restaurante Miami**
Sigüenza (Guadalajara)

Acoge: **Restaurante Montesol**
Sos del Rey Católico (Zaragoza)

Acoge: **Bar El Rincón de la Tapa**





Red de
Ciudades y Villas
Medievales

II CONCURSO NACIONAL DE TAPAS Y PINCHOS MEDIEVALES

LA PERLA NEGRA JULIA MEDRANO CERDÁN HOTEL VILLA DE ALMAZAN. **LANZA DE BACALAO CON ZARZUELA DE PIMIENTA CON AIRES CITRICOS** MARIA DEL PILAR VERBO VERBO MESON LA RUEDA. **CRUJIENTE DE MANITAS CON PURÉ DE GARBANZOS Y ESPONJOSO DE MORCILLA** DANIEL RODRIGUEZ NAVAS RESTAURANTE EL MIRADOR DE LA CATEDRAL. **LENGUA ENTRE MANITAS** LOLI MORENO GARCIA HORNO SAN MIGUEL. **JUEGO DE VERDURAS Y HUEVO EN UNA NUBE DEL JAIZKIBEL** BIXENTE MUÑOZ ESNAL RESTAURANTE GRAN SOL- RESTAURANE SUGARRI. **TRUCHA AL ESTILO LUCHI** JUAN CARLOS FERRANDO RESTAURANTE EL MEDOC ALAVES. **PULGUITA DE CODORNIZ EN LECHO DE PUERRO Y SALSA DE OPORTO** RUBEN NUNEZ ACOSTA BAR RESTAURANTE LA TAPA OLIVENTINA. **RULADA DE MANITAS RELLENAS** SANTOS GARCIA VERDES RESTAURANTE LA GRANJA. **CARRILLERAS IBÉRICAS CON CIRUELAS Y MANZANA** VISI DOMONGUEZ RESTAURANTE AS BRUIXAS.

Almazán-Consuegra-Coria- Estella Lizarra-Hondarribia- Laguardia-Olivenza-Sigüenza-Sos del Rey Católico

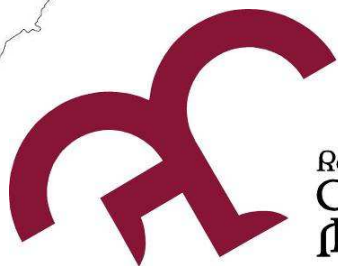
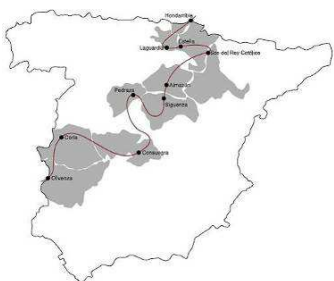


II Concurso Nacional de Tapas y Pinchos Medievales
25 al 26 de abril de 2009
Coria. Cáceres

Julia Medrano Cerdán

HOTEL VILLA DE ALMAZAN

Almazán



Red de
Ciudades y Villas
Medievales



La Perla Negra

INGREDIENTES:

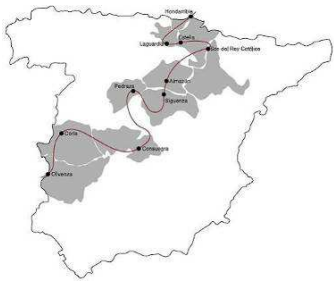
Morcilla salada tradicional, espuma de Idiazabal,
manzana verde y menta

II Concurso Nacional de Tapas y Pinchos Medievales
25 al 26 de abril de 2009
Coria. Cáceres

María del Pilar Verbo Verbo

MESON LA RUEDA

Consuegra



**Lanza de bacalao con zarzuela de
pimienta con aires cítricos**

INGREDIENTES:

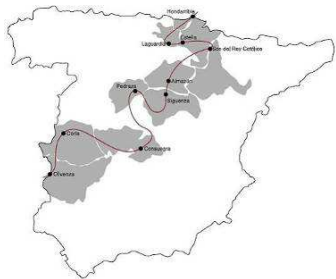
Bacalao, Gambas, Pimientos, Zumo de
Naranja y Harina

II Concurso Nacional de Tapas y Pinchos Medievales
25 al 26 de abril de 2009
Coria. Cáceres

Daniel Rodríguez Navas

RESTAURANTE
EL MIRADOR DE LA CATEDRAL

Coria



Crujiente de manitas con puré de garbanzos y esponjoso de morcilla

INGREDIENTES:

Esponjoso de morcilla, Puré de garbanzos, Hierbabuena, Galletas crujientes de manitas de cerdo, Papada de ibérico, Caldo de cocido, Gelatina de mosto con cebollinos

II Concurso Nacional de Tapas y Pinchos Medievales
25 al 26 de abril de 2009
Coria. Cáceres

Loli Moreno García

Horno San Miguel

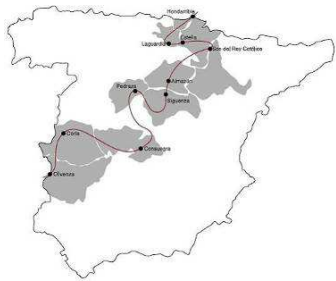
Estella Lizarra



Lengua entre manitas.

INGREDIENTES :

Pan de ácimo, relleno de lengua entre manitas de cerdo, con puré y láminas de manzana y salsa de ciruelas

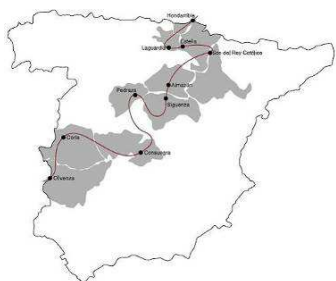


II Concurso Nacional de Tapas y Pinchos Medievales
25 al 26 de abril de 2009
Coria. Cáceres

Bixente Muñoz Esnal

BAR GRAN SOL
RESTAURANTE SUGARRI

Hondarribia



**Juego de verduras y huevo en una nube
del Jaizkibel**

INGREDIENTES:

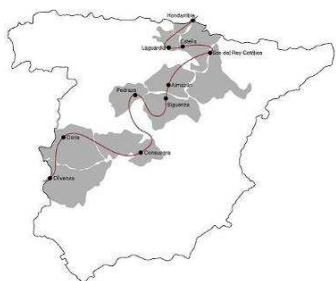
Champiñones con un poco de hongo, nata,
refrito de ajos, sal, huevo de codorniz, blanco
de puerro, berza y caldo del día.

II Concurso Nacional de Tapas y Pinchos
Medievales
25 al 26 de abril de 2009
Coria. Cáceres

Juan Carlos Ferrando

EL MEDOC ALAVÉS
(HOTEL VILLA DE LAGUARDIA)

Laguardia



Trucha al estilo Luchi.

INGREDIENTES:

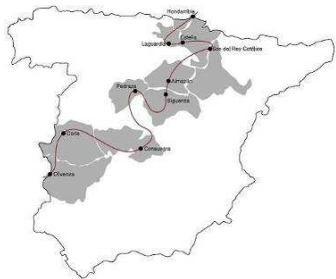
Trucha, Aceite De Oliva, Vinagre, Vino Blanco, Cebolla, Puerro, Zanahoria, Berenjena, Calabacín, Tomillo, Sal, Aceitunas Negras, Anchoas, Brandy, Alcaparras, Mostaza, Zumo De Limón, Laurel, Romero, Pimienta Y Azúcar

II Concurso Nacional de Tapas y Pinchos Medievales
25 al 26 de abril de 2009
Coria. Cáceres

Ruben Nunez Acosta

RESTAURANTE BAR
LA TAPA OLIVENTINA

Olivenza



**Pulguita de codorniz en lecho de puerro y
salsa de oporto**

INGREDIENTES:

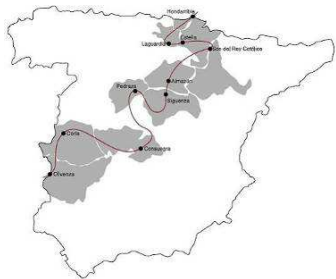
Muslito de Codorniz macerado en Vino Tinto con especias aromáticas, Pulguita de Pan rellena de salsa de Puerro , Salsa de oporto

II Concurso Nacional de Tapas y Pinchos Medievales
25 al 26 de abril de 2009
Coria. Cáceres

Santos García Verdes

RESTAURANTE LA GRANJA

Sigüenza



Rulada de manitas rellenas.

INGREDIENTES:

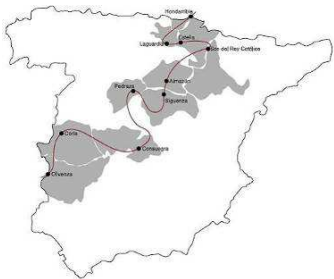
Manitas de cerdo, ciruelas, Setas, Nueces, Huevos, Nata, Frambuesa, Manzana, Pan, Vino, Romero, Sal y Pimienta.

II Concurso Nacional de Tapas y Pinchos Medievales
25 al 26 de abril de 2009
Coria. Cáceres

Visi Dominguez

RESTAURANTE AS BRUIXAS

Sos del Rey Católico



Carrilleras ibéricas con ciruelas y manzana.

INGREDIENTES:

Carrilleras ibéricas, ciruelas, manzanas "gran shit"
vino tinto y sal.