

25

JOSÉ MARÍA



**"Armonía y Color"**  
Pimientos asados, Queso de cabra, Crema de anchoas, Aguacate y nuez, Harina, huevo, sal y mantequilla.

30

LA CODORNIZ



**Milhojas de calabacín con salsa de piquillos**  
Tosta de pan, calabacín, carne de ternera y cerdo, hortalizas variadas, puerro, pimientos de piquillo, salsa de tomate, aceite de oliva, harina, sal, leche y pimienta.

35

LA TABERNA DEL NARIZOTAS



**Segovia bien vale una tapa**  
Tosta de pan Candeal cubierta de Crema de tres Quesos, Virutas de Jamón Ibérico, Natillas de Foie Natural con crujientes de cebolla frita y Peta-Zetas.

26

JULIÁN DUQUE



Brazo gitano crujiente de pan de trigo relleno de corderito lechal confitado y horneados sobre rulo de cabra, tempura de patatas y pan de cristal, con crujiente de parmesano.

31

LA CONCEPCIÓN



Carillada Ibérica Estofada al Cardamomo Sobre Crema De Calabaza y Vinagreta de Boletus Edulis.

36

LA TASQUINA



**Brocheta la Tasquina**  
Brocheta de Rape en salsa Pil Pil, migas de Bacalao, pisto con arroz y tinta de calamar, sobre cama de puerros fritos y setas de Chill Take

27

LA BODEGA DEL BARBERO



**Fantasia De Bacalao Y Pimientos**  
Bacalao al ajillo con yogur, confitura de pimientos asados y hoja de albahaca, acompañado por buñuelos de frutos Secos

32

LA CUEVA DE SAN ESTEBAN



Ensalada de yogur con pepino, tomate, salmón, queso feta y hierbabuena.

37

LAS CUEVAS DE DUQUE



"PRESA DE CERDO ibérica sobre nuestro BRIOCHE de pasas con chutney de MANZANA y jengibre, una ligera salsa de frutos rojos, caviar de VINO TINTO, brotes y crujiente de REMOLACHA."

28

LA CATEDRAL



Boquerones marinados en vinagre y limón, acompañados de una sopa fría de melón con tapenade y hojas de remolacha.

33

LA JUDERÍA



**Tosta de Baba Gamdush (Paté De Berenjena), Gomasio, Rúcula y Crujiente De Remolacha**

38

LAS TRES BBB



Medallón de solomillo sobre Mona Lisa con salsa Roquefort y crujiente de queso

29

LA COCINA DE SEGOVIA



"Twister relleno de Ajo Arriero , Huevo de Codorniz , Aceite de Trufa y Reducción de Módena"

34

LA PANERA



**Tapa de solomillo de cerdo gratinado**  
Solomillo de cerdo con cebolla confitada, nata, variedad de quesos, frutos de temporada, melocotón y arándanos

39

MESÓN MAYOR



Hamburguesita de buey



1. AQUEDUCTO
2. AZABACHE
3. BAMBOLA
4. BAR LOS ROTOS
5. BAR LOS TARINES
6. BLUE VELVET D' RICHARD
7. BON APPETIT
8. CANDIDO
9. CASA SILVANO~MARACAIBO
10. CASARES
11. CERVERCERÍA GIORGIO
12. CONVENTO DE MINIMOS
13. DIVINO
14. DUQUE
15. EL BERNARDINO
16. EL FIGON DE LOS COMUNEROS
17. EL FOGÓN SEFARDÍ, LA TABERNA
18. EL HIDALGO
19. EL PATIO DE LA CATEDRAL
20. EL SECRETO DE SAN CLEMENTE
21. FARGGI (calle Cervantes)
22. FARGGI (calle San Francisco)

41

TUMA



**Bab Tuma (La Puerta De Tomas)**  
Carne De Cordero Con Arroz Meloso Y Verdura, Picatostes De Pita , Berenjena,Reducción De Salsa De Sésamo Con Yogur De Oveja, Pimentón Y Aceite X.V.

23. HOTEL SAN MIGUEL
24. JOSE
25. JOSÉ MARIA
26. JULIAN DUQUE
27. LA BODEGA DEL BARBERO
28. LA CATEDRAL
29. LA COCINA DE SEGOVIA
30. LA CODORNIZ
31. LA CONCEPCION
32. LA CUEVA DE SAN ESTEBAN
33. LA JUDERIA
34. LA PANERA
35. LA TABERNA DEL NARIZOTAS
36. LA TASQUINA
37. LAS CUEVAS DE DUQUE
38. LAS TRES BBB
39. MESON MAYOR
40. PALACIO DE LA FLORESTA
41. TUMA

# 10° CONCURSO DE TAPAS 2013



TAPA DECALLES

área comercial de Segovia

del 21 al 30 de junio 2013

tapa 1,50€

tapa+ botellín AMSTEL 2,50€

SEGOVIA

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



**1** **AQUUEDUCTO**



Empanadilla Rellena De Solomillo De Vacuno Con Deliciosas Setas De Los Pinares De Valsain Y Queso De Cabra, Sobre Una Base De Almibar De Melocotón

**2** **AZABACHE**



**Tapa bache**  
Ensalada, pechuga de pavo con queso y mango, crujiente de jamón y vinagreta de pistacho.

**3** **BÁMBOLA**



**Bambolina**  
Berenjenas rebozadas con queso y salsa secreto de la Bambola

**4** **BAR LOS ROTOS**




Roto De Jamón Ibérico

**5** **BAR LOS TARINES**



**Brocheta de Tarín**  
Ragut de venado, con champiñón y jamón, Bechamel de piquillos y tosta de pan

**6** **BLUE VELVET D' RICHARD**



Risotto de setas y trufa

**7** **BON APETIT**



Foie de pato con salsa Micuit y manzana confitada.

**8** **CÁNDIDO**



Tarrina De Caza Con Pan De Brioche Y Queso Cremoso Tierra De Sabor

**9** **CASA SILVANO MARACAIBO**



Hamburguesa de rabo de ternera Morucha con puré de patata de Tierra de Sabor.

**10** **CASARES**



**Tronquito de Pato**  
Pan polar, pato confitado, queso de cabra, mermelada de frambuesa, setas, gelatin de remolacha, polvo de vino blanco, polvo de kilos, polvo de espinacas, cubitos de mango deshidratados, salsa de regaliz y coca cola

**11** **CERVECERIA GIORGIO**



Hamburguesita de buey

**12** **CONVENTO DE MÍNIMOS**



Caramelo Convento de Mínimos con verduras y foie

**13** **DIVINO**



Crema de guisantes y espárragos verdes, brandada de bacalao y espuma de pimiento rojo con su crujiente

**14** **DUQUE**



"PRESA DE CERDO ibérica sobre nuestro BRIOCHE de pasas con chutney de MANZANA y jengibre, una ligera salsa de frutos rojos, caviar de VINO TINTO, brotes y crujiente de REMOLACHA."

**15** **EL BERNARDINO**



Tosta De Bacalao En Revuelto Con Gulas Del Norte, Reduccion De Balsámico Y Almendra Tostada.

**16** **EL FIGÓN DE LOS COMUNEROS**



Tosta de escalibada con verduritas de Tierra de Sabor, arropadas con lamina de salmón ahumado

**17** **EL FOGÓN SEFARDÍ LA TABERNA**



**Ave que vuela, a la cazuela!!**  
Timbal de Pavo en Salsa de Vino Dulce con Piña Natural y Gratinado de Muselina

**18** **EL HIDALGO**



**"Sillar del Acueducto"**  
Hojaldrito Relleno de Cochinillo Confitado y Manzana Caramelizada sobre Reducción de su Jugo con aroma de Pedro Ximénez Coronado con Brocheta de Frutos Crujientes

**19** **EL PATIO DE LA CATEDRAL**



**El Patio de mi casa**  
Cochinillo relleno de lomo con manzana y eneldo con su casita de morcilla al ajillo coronado por huevo escalfado terminando con entrecot ahumado con su cama de patata confitada y pimiento del piquillo asado con guarnición de espuma de fresas.

**20** **EL SECRETO DE SAN CLEMENTE**



**El secreto de Lucía**  
Brocheta de secreto Ibérico, Shitake, pechuga de pollo al curry, queso Feta con beicon y tomate Cherri, sobre cernoso de patata, polvo de aceituna negra, almendra crujiente, salsa de yogur y menta.

**21** **FARGGI (C/ CERVANTES)**



Gelatina De Gin Tonic Con Sorbete De Limón y Confitura De Naranja

**22** **FARGGI (C/ SAN FRANCISCO)**



Bombón Farggi Capricho Chocolate Farggi, Leche Merengada, Café Farggi y Nata Montada

**23** **HOTEL SAN MIGUEL**



Tosta de pan caliente de anchoa y boquerón sobre cama Alioli y tomate

**24** **JOSE**



Bouchée de ensalada de codornices escabechadas con compota de manzana y fresas.

**Organiza**



Tel. y fax 921441336  
C/ Juan Bravo 6 (Centro Almuzara)  
CP. 40002 Segovia  
e-mail: decalles@decalles.com  
www.decalles.com

**decalles**  
área comercial de Segovia

**Patrocinan**



Junta de Castilla y León  
Comercio de Castilla y León  
"Con Suma Confianza"



**Colaboran**



La oferta de tapa + botellín no es acumulable a otras ofertas y sólo será 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