

al realizar tus compras en los establecimientos del CCA Decalles.

La oferta de tapa + botellín El Águila Dorada 20cl no es acumulable a otras ofertas. Sólo servido en barra y con botellín El Águila y en los establecimientos adheridos a esta promoción.

PATROCINA:

**COLABORA:****ORGANIZA:**

El Águila recomienda el consumo responsable. Vol Alc 5.5°. Promoción válida para mayores de 18 años desde el 21 al 30 de junio de 2024 y/o hasta fin de existencias. Consulta las condiciones legales en la web del evento.



UBICACIONES APROXIMADAS.

LOCALES PARTICIPANTES

- 1 / ASADOR MARIBEL · AVDA. PADRE CLARET

2 / BAR SOCORRO · PLAZA DEL SOCORRO

3 / CASA COMALA · C/ JUDERÍA VIEJA

4 / EL FOGÓN SEFARDÍ, LA TABERNA · C/ JUDERÍA VIEJA

5 / EL MIRADOR DE SAN JUAN · AVDA. PADRE CLARET

6 / HOTEL SAN MIGUEL · C/ DE LA INFANTA ISABEL

7 / LA MANJARERÍA DE ALIMENTOS DE SEGOVIA · PLAZA DEL DOCTOR GILA

8 / LAS CUEVAS DE DUQUE · C/ STA. ENGRACIA

9 / PANDORA · PLAZA MAYOR

10 / REST. CASARES · AVDA. PADRE CLARET

11 / REST. DUQUE · C/ CERVANTES

12 / REST. EL BERNARDINO · C/ CERVANTES

13 / REST. JOSÉ MARÍA · C/ CRONISTA LECEA

14 / REST. LA CODORNIZ · C/ HERMANOS BARRAL

15 / VOGUE · PLAZA DE LA RUBIA

20° concurso
TAPA
d'ecalles



**DEL 21 AL
30 DE JUNIO
DE 2024**



2 TAPA
50€
IVA INCLUIDO



TAPA + CERVEZA 20CL
EL ÁGUILA
3.50€
IVA INCLUIDO

* Oferta tapa con cerveza y sin gluten

*** Oferta también disponible con cerveza sin alcohol y sin gluten**

1 / ASADOR MARIBEL



Atún escabechado con crema de encurtidos sobre millojas de verduras.

Horario: de 20.00 horas a fin de existencias.



2 / BAR SOCORRO



Muhammara de pimientos rojos y nueces.

Horario: M-D: de 12.00 a 16.00h y de 19.00 a 23.00h.



3 / CASA COMALA



Sopes de ropa vieja con mayo de chipotle.

Horario: 21, 22, 23, 27, 28 y 29: de 13.00 a 15.00h y de 20.00 a 23.00h. 24 y 30: de 13.00 a 15.00h. 26: de 20.00 a 23.00h.

Apta para celiacos.



4 / EL FOGÓN SEFARDÍ. LA TABERNA



Decalles'24: Sol naciente.

Horario: de 13.00h a fin de existencias y de 20.30h a fin de existencias.

Apta para celiacos.



5 / EL MIRADOR DE SAN JUAN



Delicia de Tartar de salmón. Una base de salmón con mango y una suave salsa del Chef acompañada con guacamole y algas del mar.

Horario: de 12.00 a 14.00h y de 20.00 a 22.00h.



6 / HOTEL SAN MIGUEL



Tosta ibérica de secreto, queso de cabra y salsa de frutos rojos.

Horario: de 12.00 a 14.00h y de 20.30 a 22.30h.



7 / LA MANJADERÍA DE ALIMENTOS DE SEGOVIA



Garbancita Pitxin Pitxan. Brandada de bacalao sobre crujiente de garbanzo infundado en aceite de ajo y perejil con un toque de lima.

Horario: 21, 23, 28, 29 y 30: de 12.00 a 15.00h. 22: de 20.00 a 23.00h. 25, 26 y 27: de 18.00 a 22.00h.

Apta para celiacos.



8 / LAS CUEVAS DE DUQUE



Crepe de jarrete, verduritas, crema de boletus, frutos rojos y crujiente de regaliz.

Horario: desde las 20.00h viernes, sábado y domingo, hasta fin de existencias.



9 / PANDORA

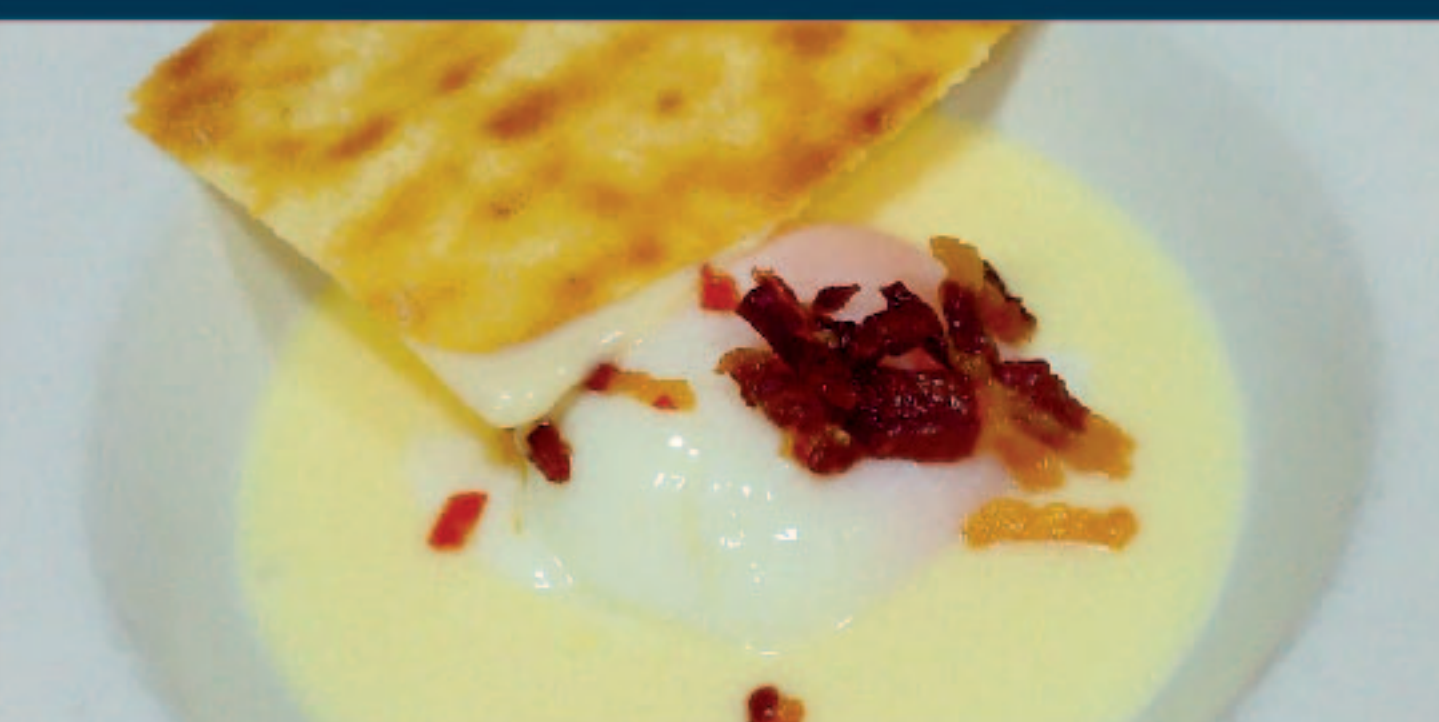


Tosta crujiente boletus salteados con mahonesa y Cheddar, reducción de vino tinto y brotes tiernos.

Horario: de 13.30 a 16.00h y de 19.30 a 22.30h.



10 / REST. CASARES



Huevo poché sobre cremoso de patata trufada y crujiente de jamón.

Horario: de 20.00 a 23.00h (Excepto el día 23 que no serviremos la tapa).



11 / REST. DUQUE



Crepe de jarrete, verduritas, crema de boletus, frutos rojos y crujiente de regaliz.

Horario: desde las 20.00h viernes, sábado y domingo, hasta fin de existencias.



12 / REST. EL BERNARDINO



Pan Bao de rabo de toro.

Horario: de 20.00 a 23.30h de lunes a domingo.



13 / REST. JOSÉ MARÍA



Guiso de callos de cordero con huevo pochado de gallina y garbanzos de Valseca.

Horario: L-V: de 13.00 a 16.00h y de 20.00 a 22.30h y S-D: de 20.00 a 22.30h.

Apta para celiacos.



14 / REST. LA CODORNIZ



Tosta de presa de cerdo ibérico con remolacha, manzana asada y salsa de queso de cabra.

Horario: de 12.00 a 14.00h y de 20.00 a 23.30h.



15 / VOGUE



Taco de garbanzo de Valseca con picada de verduras del Carracillo, carne de cochinito marca garantía de Segovia a baja temperatura y salsa de cítricos y cilantro.

Horario: de 13.00 a 16.00h y de 19.00 a 23.00h.



LA PROCLAMACIÓN DE ISABEL I COMO REINA DE CASTILLA EL 13 DE DICIEMBRE DE 1474 FUE UNO DE LOS ACONTECIMIENTOS MÁS TRASCENDENTES DE LA HISTORIA DE ESPAÑA.

DURANTE ESTE AÑO, SEGOVIA CONMEMORARÁ EL 550 ANIVERSARIO DE ESTE HECHO HISTÓRICO CON UNA COMPLETA PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES QUE TIENE COMO PROTAGONISTA A LA REINA Y A LA SOCIEDAD EN LA QUE VIVIÓ.

LA GASTRONOMÍA FORMA TAMBIÉN PARTE DE ESTA PROGRAMACIÓN PUESTO QUE SE TRATA DE UN ASPECTO MUY IMPORTANTE DE CUALQUIER SOCIEDAD Y ASÍ QUEREMOS REFLEJARLO HACIENDO UN GUÑO A LA GASTRONOMÍA MEDIEVAL CON EL PREMIO A LA MEJOR TAPA DE ISABEL.



VOTA EN LA WEB
LAS TAPAS QUE PRUEBES
Y ENTRA EN EL SORTEO DE:

15 cenas para dos personas, tarjetas regalo **decalles** y **obsequios** de las marcas patrocinadoras.

PIDE TU CÓDIGO.

CONSULTA EN LA WEB TODA LA INFORMACIÓN DE LAS TAPAS.
WWW.RUTASELAGUILA.COM/DE-CALLES-SEGOVIA-24