

BASES DEL CONCURSO

- Los clientes utilizarán una sola papeleta para dar la puntuación a las distintas tapas.
- La puntuación de cada tapa oscilará entre el 0 y el 10.
- Cada restaurante impondrá un sello al servir la tapa.
- Para que una papeleta sea contabilizada como válida en el concurso al menos deberá contar con el sello y la nota de la tapa de 5 restaurantes.
- Una vez cumplimentada correctamente la papeleta, se introducirá la misma en una urna ubicada en cada uno de los restaurantes participantes.
- Para que a un restaurante se le contabilicen sus votos al menos habrá tenido que sellar 100 papeletas válidas.
- Tras el recuento de votos se otorgará una nota a la tapa de cada uno de los restaurantes (promedio de las puntuaciones válidas recibidas), resultando ganadora la tapa con mayor nota.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Viernes 25 de noviembre de 2011, 20:00 h

Inauguración: Salón de Plenos del Ayuntamiento de Sepúlveda, intervienen:

Francisco Notario Martín, Alcalde y Presidente de la C.V.T. de Sepúlveda

José Miguel Altelarrea Martínez, Técnico del proyecto MYASrc

Representante de MAICOBÉ, S.A. (patrocinador del concurso)

25 noche, 26 y 27 de noviembre de 2011

Degustación de tapas micológicas en restaurantes de Sepúlveda

ENTREGA DE TROFEO A LA MEJOR TAPA MICOLÓGICA

III CONCURSO DE TAPAS MICOLÓGICAS “TIERRAS DE SEPÚLVEDA”



Colaboran:



Ayuntamiento y Comunidad de
Villa y Tierra de Sepúlveda

ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS DE SEPÚLVEDA

Sepúlveda, 25, 26 y 27 de noviembre de 2011

Financia:



Boceguillas (Segovia)

ALMACÉN
POLÍGONO INDUSTRIAL PARCELAS 37 Y 39

Tel.: 921 54 39 02
Fax: 921 54 31 49





1 Señorío de Sepúlveda



Champignons al sabor tropical

Sello

Puntuación

2 Samoa



Boletus con jamón sobre penca de acelga con crema de queso

Sello

Puntuación

3 Casa Román



Creps caliente relleno de setas y frutos del mar con brotes de soja, crema de gambas y piñones

Sello

Puntuación

8 Villa de Sepúlveda



Ravioli de morro guisado con setas

Sello

Puntuación

4 Casa Cristóbal



Creps de setas y langostinos

Sello

Puntuación

7 Mesón Carmen



Bola de cordero y piránide de cous cous con salsa de Amanita caesaria

Sello

Puntuación

PRECIOS:

TAPA MICROLÓGICA: 1,50 €

TAPA MICROLÓGICA

+ CAÑA O VINO JOVEN: 2,50 €

6 Vado del Duratón - Fogón del Azogue



Pastel de setas gratinado con espuma de hongos, tomo de ciervo y frutos rojos del bosque en compota

Sello

Puntuación

5 La Queda - La cocina de Paulino



Alubias blancas, boletus y perdis deshidrada al aroma de vainilla

Sello

Puntuación