

XII RUTA DE LA TAPA | VILA-REAL

La Ruta de la Tapa de Vila-real és l'esdeveniment gastronòmic en el seu gènere més antic de la província de Castelló. Aquest any 2018 realitzem la nostra XII edició, novament tornem a aconseguir l'excel·lència manifestada en l'alta qualitat de les nostres tapes tradicionals i en les d'innovació. Així doncs, veïns i visitants han de preparar-se per a gaudir d'un esdeveniment excepcional que provocarà unes emocions culinàries i que situa a Vila-real en el lideratge gastronòmic, en una dimensió molt nostra d'entendre la bona cuina: les tapes.

Gràcies i bona Ruta!

MODALITAT DE LES TAPES

> Tapa de lliure elecció.

> Tapa de lliure elaboració, el principal ingredient de la qual és la taronja. Segons el criteri del restaurador, pot ser dolça o salada.

> El preu de cada tapa serà de 3,00 euros (TRES EUROS), inclou una beguda (canya de cervesa o quinto, copa de vi, aigua o refresc). En el supòsit que la tapa de lliure elaboració siga dolça, el restaurador inclourà una beguda diferent per a acompanyar-la (si així ho requereix el consumidor) com ara barreja, mistela o semblants.



Cada establiment informarà, a petició dels clients, dels al·lèrgens que conté cada tapa, seguint la normativa legal.

1. BAR CAPRICHO Tosta de bacalao y huevo Pa, salsa de tomaca casolana, abadejo, ou, all tendre, julivert, sal i espècies	3. BIRBAR Croqueta negra Arròs, calamars, gambes, car-xofa, llet, farina, cigró, all, oli, sal i pebre	5. BODEGÓN DE CARLOS Wakame Algues marines wakame, pas-ta wontón, ou de gallina, aba-dejo d'Irlanda, sal, pebre blanc i oli d'oliva	7. BOONCATA Pandora Creïlla, carxofa, formatge, pasta fil-lo, sal, bacó i oli	9. CA ISAIAS TAPERIA Patatas arriba Polp, papada de porc, creïlla, carabassa i nata	11. EL MISO El beso del atún Tonyina, soja, encisam, espa-gueti, algues, alvocat i mango	13. EL PRÍNCIPE Abadejo al ajillo Abadejo, albergina i mel	15. ELS XIII Tapeta guay Pa, albergina, bolet de card, carn de porc, formatge de ca-bra, oli i sal	17. GASTROCAFÉ ALEX&EZE Volcán Bacó, ou, farina, sal, sucre, creïlla, allioli, pebre negre, nou moscada i carlota
Valencianes de taronja i pastanaga Taronja, carlota, formatge, nata, mantega, fruites seques i farina	¡Qué pinta! Pintada de gallina farcida de foie d'ànec, dàtils i prunes, sal, pebre negre, espècies, nata líquida, licor de mandarina i base de pa	Alma de àmbar Creïlla, ou, oli, bacó, farina, sal i oli de trufa	Trufa de tiramisú de naranja Ous, sucre, farina, licor de taronja, mascarpone i xocolata	Maestrat Cruixent de blanquet, espinacs, taronja, bolet trompeta dels morts i gelat d'avellana	Pincho moruno con naranja Pit de pollastre, taronja i pa	Llonganisseta del terreny amb taronja Pa, formatge Philadelphia, llon-ganissa, germinats, suc de ta-ronja i sal	Nido de naranja Creïlla, carn de porc, sal, pebre, ou, ceba, sucre, taronja, pernil i formatge	
*no se serveixen tapes en diumenge								
2. BAR VICTORIA Huevos fritos rellenos Ou, farina, carn, tomaca, oli, pebre, pebrera caramel·litzada i comí	4. BOCATERIA LLUÏSOS Suprema de queso Pasta fullada o pa per a celíacs, sobrassada, formatge fresc, bacó i mel	6. BONICA TASCA-BAR Batida de jamón Pa tradicional, pernil gran re-serva, oliva i emulsió lleugera d'ou	8. CA ESTEVE Secret de foc i flama Creïlla, allioli, secret, api, pernil, Px, salsa de soja, mel, comí, curri, pebrera coent, tomaca, pebre i all	10. CAFETERÍA TAPERÍA CRISTAL Sorpresa argentina Pollastre, ceba, pebrera roja, pebrera verda, ou dur, sal, pe-bre, pebre roig dolç, xili molt i sagi de porc	12. EL POZO VIEJO Hojaldre del Pozo Viejo Foie, poma, nabius, xarop, fruites del bosc, pesto, pasta fullada, sal i oli	14. EL RACÓ DE PEPA Mosset de mar, terra i camp Farina de blat, rent, olives ne-gres, anxoves, sal, rúcula, filet ibèric, teriyaki i germinat de col	16. GADES A. F. Rollito de secreto Gades Pasta fil-lo, arròs, secret, pe-brera roja i verda, carlota, soja i sucre	18. GASTRO TENTACIÓN El origen de la tapa Tonyina, formatge de cabra, tomaca i soja
Chipirones rellenos con salsa de naranja Calamarsons, gambes, creïlla, sal, pebre, pa molt, taronja, to-maca i ceba	Salmón con naranja Pasta fullada o pa per a celíacs, cogombret, ametles, salmó, ta-ronja, nou, vinagre i oli	Piscolabis Pa tradicional, llet de tapenade de pebrera torrada, formatge de cabra en rotlle gratinat, ta-ronja confitada, fruites seques i cruixents de xocolata negre	Llesqueta holandesa Pa, taronja, llet, ou, bolets, po-llastre, nabius rojos, mantega, estragó, cerfull, escalunya, vi, formatge, oli, sal, pebre, cebollí i licor	A nuestra manera Galtes de porc, ceba, pebrera, carlota, suc de taronja natural i vi negre	Solomillo con arte Filet de vedella anoll, mousse de coco i melmelada de taronja	Viatge cítric per l'Orient Tonyina roja, shiso, soja, vinagre d'arròs, sucre, sèsam, taronja, conyac i pa	Lollypop de pollo a la naranja Pollastre, taronja, pasta Orly, panko, mel, creïlla i sucre	Nuestra versión de pollo a la naranja Pollastre, foie dels seus fetges i taronja
*no se serveixen tapes en diumenge								
*no se serveixen tapes en diumenge de vesprada								

TAPAPORT

VOLS OPTAR AL SORTEIG D'UN DELS SOPARS? EL TAPAPORT HA DE PORTAR VUIT SEGELLS DE VUIT ESTABLIMENTS DIFERENTS.

PARTICIPA I GUANYA!

1	5
2	6
3	7
4	8

Participa i guanya

Nom:

Cognoms:

Telèfon:

Votació

Millor tapa lliure elecció:

Bar restaurant:

Millor tapa taronja:

Bar restaurant: