

Cabanillas del Campo

* **CAFETERÍA EL CAPRICHIO** Ctra. Marchamalo, C.C. Mercadona | T.: 949 87 15 90 (De 08:00 a 00:00)

T1: Patitas rellenas de salmón con salsa Holandesa. | **T2:** Croquetas caseras de morcilla y Boletus.

* **RESTAURANTE LA CAZUELA** C/ Aragón, 56 | T.: 622 22 24 21 (De 09:00 a cierre. Cerrado: Lunes)

T1: Sushi de montaña. Buey con mostaza y mermelada de piquillo. | **T2:** La Cazuelita. Judía blanca, huevo frito y jamón Ibérico.

* **LAS TAPAS** C/ Juan de Rhodes, 8 | T.: 630 35 99 28 (De 08:30 a 22:30)

T1: Solomillo al Roquefort. | **T2:** Tosta de ahumados.

* **LA TABERNA DEL CUÑAO** C/ Miguel Hernández, 2 | T.: 679 95 02 21 (De 08:00 a cierre)

T1: Callos a la Madrileña. | **T2:** Empanada Gallega.

* **RESTAURANTE HOYO 19** Pasaje de la Dehesa Campo de Golf | T.: 949 32 45 97 (De 08:00 a cierre. No cierra ningún día)

T1: Saquito crujiente relleno de verduras, gambas y gulas con muselina de piquillo.

T2: Penca rellena de jamón con cordón de crema de ajetes tiernos.

* **EL ESCONDIDO** C/ Miguel de Cervantes, 7 | T.: 667 36 76 74 (De 08:00 a cierre)

T1: Sarmale. Rollitos de pollo con carne picada y arroz. | **T2:** Redondo de panceta con chorizo.

* **EL PASO** C/ Miguel de Cervantes, 5 | T.: 670 52 29 08 (De 08:00 a cierre)

T1: Costrada de pan con salteado de setas y morcilla. | **T2:** Solomillo de cerdo a la plancha con reducción de Pedro Ximénez.

* **NIRVANA BAR** C/ San Antón, s/n | T.: 949 33 72 55 (De 09:00 a cierre. Cerrado: Martes)

T1: Cazuela de Chipirones a lo "NIRVANA BAR". | **T2:** Alcarreño Nirvana.

* **QUEENS CAFÉ** C/ Benalque, 12 | T.: 949 33 73 75 (De 09:00 a cierre. Cerrado: Lunes)

T1: Rabo de Toro estofado. | **T2:** Judías blancas con langostinos y Boletus.

* **I MATTI BAR Y PARRILLA** C/ Pico Ocejón, 16 | T.: 949 33 27 36 (De 11:00 a 16:00 y de 19:00 a 00:00. Cerrado: Lunes)

T1: Empanadillas de Argentina. | **T2:** Tequeños. Rollito de queso.

* **BAR LA BUENA VIDA** C/ Miguel Hernández, 1 | T.: 659 17 90 54 (De 07:30 a cierre)

T1: Tosta de menbrillo con solomillo y crema franbuesa. | **T2:** Patata rellena de cebolla, Boletus y bacon gratinada.

* **BAR GEMMA** C/ Alférez Verda, 13B | T.: 949 33 20 63 (De 07:00 a 00:00)

T1: Bomba. | **T2:** Albóndigas en salsa.

* **KARTING CABANILLAS** Ctra. de Torrelaguna | T.: 607 54 50 24 (Sábado y domingo de 10:00 a 19:00)

T1: Tapa de Cordero de la Tierra. | **T2:** Berenjenas de la Abuela.



La votación popular de las tapas se realizará mediante Rutappa, la aplicación para móviles disponible en sistema Android y Apple. La votación de la tapa se realiza desde terminal móvil con valoración de 1 a 5. Desde cada terminal sólo se puede realizar un voto por cada tapa. Para que el voto sea válido es necesario introducir el código de votación que facilitará el hostelero cuando se consume la tapa. De dicha votación saldrán seleccionados los tres establecimientos ganadores del Concurso.

Entre todos los que voten de forma válida se procederá a realizar el sorteo de dos premios especiales Rutappa, que consistirán, cada uno, en comida o cena para dos personas (máximo 60€ por premio) en cualquiera de los establecimientos participantes en esta edición de la Ruta Provincial de la Tapa en OTOÑO, que se llevará a cabo durante los fines de semana del 14 al 16 de Noviembre de 2014 y del 21 al 23 de noviembre de 2014.

ORGANIZAN:



COLABORAN:



Guadalajara



Noviembre 2014
Del 14 al 16 y del 21 al 23



Noviembre 2014
Del 14 al 16 y del 21 al 23

Guadalajara

*** MESÓN EL JAMÓN** C/ Constitución, 22 | T.: 949 21 07 16 *(De 07:00 a cierre.)*

T1: Pies de Ministro en salsa de chorizo. | **T2:** Volabán de patata y más cosas.

*** CAFETERÍA CALIFORNIA** Avda. de Castilla, 14C | T.: 949 49 15 17 *(De 08:00 a cierre. Cerrado: Martes)*

T1: Solomillo de cerdo relleno de setas con salsa de castañas. | **T2:** Champiñón relleno de salmón ahumado, cebolla frita y miel.

*** TABERNA LA NOUBA** C/ San Roque, 18 | T.: 949 49 29 72 *(De 09:00 a cierre)*

T1: Tosta de queso de cabra, frutos secos y jamón. | **T2:** Buñuelo de jamón de York y queso.

*** RESTAURANTE EL FIGÓN** C/ Bardales, 7 | T.: 949 21 15 88 *(De 11:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00)*

T1: Pastel de morcilla con calabacín y piñones. | **T2:** Albóndiga de Boletus.

*** BAR RESTAURANTE EL VELERO** C/ Capitan Boixareu Rivera, 112 | T.: 949 22 00 15 *(De 08:00 a cierre)*

T1: Medallón de solomillo de cerdo, con reducción de Pedro Ximénez y setas de cardo.

T2: Minitosta de revuelto de morccilla con piñones y manzana.

*** RESTAURANTE EL CORTE INGLÉS** Avda. Eduardo Guitián, 13-19 | T.: 659 05 44 37 *(De 10:00 a 22:00. Cerrado: Domingo)*

T1: Campoamor. Morcilla, cebolla y queso de cabra. | **T2:** El Torreón. Torta de bonito y queso.

*** MESÓN RESTAURANTE LAS CUMBRES** C/ Doctor Layna Serrano, 20C | T.: 949 23 50 34 *(De 08:00 a cierre)*

T1: Pintxo de solomillo sobre cama de patata y suave crema de Boletus. | **T2:** Tosta de bacalao al Pil-Pil con setas de temporada.

*** EL MOTÍN DE ESQUILACHE** C/ San Roque, 18 | T.: 949 49 16 70 *(De 09:00 a cierre. No cierra)*

T1: Teja Torre de Pisa. | **T2:** Teja de presa Ibérica, setas y queso.

*** AURUM GASTROBAR** Pza. del General Prim, 4-6 | T.: 949 256 279 *(De 09:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00)*

T1: Deconstrucción de una tortilla de patata en vaso. | **T2:** Croqueta de pizza Aurum.

*** TABERNA PORTA GAYOLA** Pza. de San Esteban, 5 | T.: 654 10 43 05 *(De 08:30 a cierre. Cerrado: Lunes)*

T1: Ikadban nchwa de Cordero. | **T2:** Tosta de sesos.

*** EL PERDIGACHO** C/ Bardales, 6 | T.: 949 25 58 99 *(De 09:00 a cierre. Cerrado: Lunes)*

T1: Alegma Navarra. | **T2:** Champi-oli.

*** CERVECERÍA CRUZ BLANCA** Bulevar de Entrepeñas, 2 | T.: 949 492 681 *(De 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00. Cerrado: Lunes)*

T1: Rollito de Salmón Ahumado relleno de guisadillo de marisco.

T2: Ragout guisado con Boletus y verduras.

*** RESTAURANTE LINO** C/ Vizcondesa de Jorbalán | T.: 949 253 845 *(De 09:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00. Cerrado: Domingo-tarde)*

T1: Arroz meloso con calabaza y crujiente manchego.

T2: Tosta de brandad de bacalao gratinada con dulce de naranja.

*** EL BISTRÓ** Cuesta de San Miguel, 5 | T.: 949 493 999 *(De 13:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00)*

T1: Coca hojaldrada de queso brie y jamón ibérico. | **T2:** Vasito de crema de Boletus con suprema en escabeche.

*** CASA MIGUELÍN** C/ La Sierra, 2 | T.: 949 49 27 80 *(De 08:00 a cierre. Cerrado: Martes)*

T1: Pintada con Foi y dátilen en salsa de frutos rojos. | **T2:** Minitosta de Boletus con queso de cabra.

*** LA MANDUCA** C/ Rufino Blanco, 8 | T.: 949 21 62 53 *(De 09:00 a cierre. Cerrado: Martes)*

T1: Solomillo de cerdo confitado, con debolla caramelizada y pimientto de Padrón.

T2: Merluza rellena de salmón ahumado en tosta de pan sobre cama de lechuga y ali-oli.

*** CAFETERÍA RESTAURANTE YOQUI** C/ Condesa Vega del Pozo, 12 | T.: 949 220 007 *(De 09:00 a cierre. Cerrado: Lunes)*

T1: Tradicional torrezno de Sigüenza. | **T2:** Croqueta de Boletus.

*** RESTAURANTE EL CISNE** Pza. de Bejanque, 12-13 | T.: 949 21 55 40 *(De 10:00 a 00:00 . Cerrado: Lunes)*

T1: Paquetitos de calabacín con Ibérico y queso. | **T2:** Croquetón de espinacas, bacon y queso.

*** LA CAVA BAJA** Pza. de Moreno, 3 | T.: 626 03 59 05 *(De 08:00 a cierre . Sábado-Domingo: de 10:00 a cierre)*

T1: Marmitako. | **T2:** Gnocchi con crema de queso.

*** SNACK BAR DINOAVENTURA** C/Francisco Aritio, 107 | T.: 949 21 50 36 *(De 11:30 a 22:00. Cerrado: Lunes)*

T1: Triceratops. | **T2:** Parque Jurásico.

*** CAFÉ BAR LA ESQUINA MAYOR 14** C/ Mayor, 14 | T.: 949 21 32 89 *(De 07:00 a cierre)*

T1: Presa en el Bosque. | **T2:** Suave tentación del tiempo

*** ARRIACA CAFÉ** Virgen del Amparo, 2 | T.: 949 03 04 40 *(De 07:00 a 00:00)*

T1: Aires de Asturias. | **T2:** Conservas Arriaca.

*** DUBLÍN HOUSE** Plaza Mayor, 17 | T.: 949 23 41 60 *(De 10:00 a cierre)*

T1: El Timbal de morcilla. | **T2:** Brocheta de Mar.

*** CAFETERÍA BAR ALCALÁ** Avda. de Castilla, 14B | T.: 949 23 27 11 *(De 08:00 a cierre. Cerrado: Lunes)*

T1: Tosta de solomillo con cebolla caramelizada y queso Brie. | **T2:** Huevo roto con viruta de jamón.

*** MARLASCA ADVANCED** C/ Felipe Solano Antelo, 7 | T.: 949 12 00 65 *(De 09:00 a cierre. Cerrado: Lunes)*

T1: Manolito Serranito. | **T2:** Solomillo Marlasca.

*** CAFETERÍA VIEJA ESCUELA** Plaza Marlasca, 1 | T.: 949 22 99 48 *(De 08:00 a cierre. Cerrado: Martes)*

T1: Caprichos de Bacalao. | **T2:** Tentaciones al chocolate.

*** CERVECERÍA MONTEMAR** C/ Montemar, 4 | T.: 949 23 13 11 *(De 08:00 a cierre. No cierra ningún día)*

T1: Taquito de Atún crujiente sobre cama de pisto. | **T2:** Bola cremosa de Pimientos del Piquillo.

*** HOSTAL RESTAURANTE PACHUS** C/ Francisco Aritio, 22 | T.: 949 21 29 44 *(De 08:00 a cierre)*

T1: Jamón de bellota con tomate y aceite de oliva virgen extra. | **T2:** Verbena de ahumados con queso de cabra.

*** NUEVO ALBERO** C/ Capitán Arenas, 17 | T.: 949 25 40 06 *(De 09:00 a 00:00. Domingo: de 10:00 a 17:00. Tarde-cerrado)*

T1: Rabo de toro en cazuelita. | **T2:** Tosta de lomo con salsa de manzana y miel.

*** MESÓN EL RANCHO** C/ Prado de Taracena, 9C | T.: 949 21 70 47 *(De 08:00 a cierre. Cerrado: Domingo-noche y lunes)*

T1: Espárrago relleno, bañado con crema de queso. | **T2:** Secreto Ibérico, sobre tomate aromatizado y cebolla caramelizada.

*** RESTAURANTE PIZZERÍA SAN DIEGO** C/ Rosal, 8 | T.: 949 49 07 33

T1: Mollete California (codillo asado, salsa barbacoa y mayonesa Wasabi). | **T2:** Huevo roto con bloc de rabo de toro.

*** MALVARROSA BAR** Pza. de los Caidos, 1 | T.: 949 49 27 97 *(De 08:30 a cierre)*

T1: Quiche de setas, queso y bacon. | **T2:** Puding de morcilla, piñones y queso de cabra.

*** LA CARRERA** Pza. Santo Domingo, 9 | T.: 949 25 59 45 *(De 08:00 a cierre)*

T1: Risotto de rabo de Toro. | **T2:** Vieira gratinada.

*** BAR Y PRIMAVERA** Pza. General Prim, 1 | T.: 949 22 53 12 *(De 12:30 a cierre)*

T1: Sandwich de pollo con guacamole. | **T2:** Wrap de queso Brie con jamón.

*** EL BODEGÓN DE SANCHO** Avda. Venezuela, 17 | T.: 949 22 27 89 *(De 08:00 a 00:00)*

T1: Falso chocolate con churros. | **T2:** Lienzo de huevos rotos al estilo Bodegón.

*** BAR ANTOJITOS** C/ Doctor Fleming, 2 | T.: 651 58 52 62 *(De 08:00 a 14:00 y de 17:00 a 00:00)*

T1: El Barco. | **T2:** Caperucita Roja.

*** CERVECERÍA CAÑAS Y GAMBAS** C/ Rufino Blanco, 8 | T.: 949 23 44 56 *(De 11:00 a cierre)*

T1: Tapa de gulas y gambas sobre base de ali-oli. | **T2:** Tapa de solomillo con cebolla caramelizada sobre mermelada de manzana.

*** CASINO PRINCIPAL DE GUADALAJARA** C/ Mayor, 22 | T.: 626 29 42 45 *(De 09:00 a cierre)*

T1: Gilda. | **T2:** Hojaldre de Chistorra.

*** LA MONTANERA** Avda. del Ejército, 11A | T.: 949 22 45 77

T1: Revuelto de gulas y setas de cardo en su jugo. | **T2:** Tosta de solomillo al Cabrales y cebolla caramelizada.

Sigüenza

*** RESTAURANTE MARISQUERÍA KENTIA** C/Vicente Moñux, 9 | T.: 645 15 94 20 *(De 12:00 a cierre. Cerrado: Domingo-tarde y Lunes-tarde)*

T1: Cornete de cebollino relleno de trucha marinada. | **T2:** Bocado Mediterráneo.

*** EL GURUGÚ DE LA PLAZUELA** C/ Travesaña Alta, 17 | T.: 949 39 01 34 *(De 12:30 a 16:00 y de 20:00 a 00:00. Cerrado: Lunes, martes, miércoles y domingo-noche)*

T1: Tartaleta de seso de mosquito. | **T2:** Tatabrujas con huevo de codorniz.

*** ANYA** Paseo de la Alameda, 8 | T.: 654 68 71 03 *(De 13:00 a 15:30 y de 21:00 a cierre. Cerrado: Miércoles)*

T1: Tosta de crema de berenjena a la mostaza. | **T2:** Piruleta de queso de cabra y confitura de tomate con membrillo.

*** RESTAURANTE MESÓN MILANO** Avda. Juan carlos I, 31 | T.: 949 39 01 11 *(De 06:30 a 23:00)*

T1: Ferrero Rocher con pistachos. | **T2:** Huevos fritos con tomate y jamón.

*** LA GRANJA DE ALCUNEZA** Ctra, Sigüenza-Medinaceli km. 5,9 | T.: 949 39 09 34 *(De 12:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:30. Cerrado: Lunes)*

T1: Plátano de la Granja. | **T2:** Patata Bomba.

*** ZEUS PUB** C/ Vicente Moñux, 8 | T.: 949 34 72 35 *(De 19:30 a cierre. Cerrado: Jueves)*

T1: Gustus. | **T2:** Cartofi Zeus.

Brihueva

*** LA SUBIDA** Pº de la Fábrica, s/n | T.: 651 85 96 68 *(Viernes: De 19:00 a cierre. Sábado y Domingo de 12:00 a cierre)*

T1: Tosta de morcilla de caldera con piñones. | **T2:** Tosta de ventresca con pimientos en cuna de ali-oli.

*** TERRAZA LOS CRISTALES** Parque María Cristina, s/n | T.: 949 28 04 46 *(De 09:00 a cierre. No cierra)*

T1: Torreznos de la Abuela con pimientos fritos. | **T2:** La droga del cocinero (tostada de pan Candéal con lomo de olla entomatado.

*** BAR RESTAURANTE EL TORREÓN** Paseo María Cristina, 7 | T.: 949 28 03 00 *(De 08:00 a 23:00. No cierra)*

T1: Secreto Ibérico con reducción Pedro Ximénez y compota de manzana. | **T2:** Patata asada rellena de jamón gratinada.

*** ASADOR EL TOLMO** Avda. Constitución, 26 | T.: 949 28 11 30 *(De 09:00 a cierre. No cierra)*

T1: Tosta Tierra y Mar (seta empanada con frutos secos y bacalao en tolmito.

T2: Crujiente de Boletus, berenjena, patatas paja, nueces y miel de la Alcarria.

*** BAR AVENIDA "LOS GUERRILLEROS"** Avda. Constitución, 24| T.: 625 34 36 19 *(De 09:00 a cierre. No cierra)*

T1: Los Gerrilleros (boquerones rebozados). | **T2:** Gambas gabardina.

*** BAR JARDI** C/ Monjas Bernardas, 7 | T.: 620 013 029 *(De 12:00 a 23:00)*

T1: Carrillada ibérica estofada (estilo Jardi). | **T2:** Tosta de jamón con huevo escalfado.

*** BLANCO Y NEGRO** C/ Monjas Bernandas, 2 | T.: 949 28 00 68

T1: Pulga de Ibéricos al gusto. | **T2:** Pulga de queso curado.

*** EL DUENDE PUB** C/ Sinoga, s/n | T.: 685 98 19 84 *(Viernes: De 19:00 a cierre. Sábado y Domingo de 13:00 a cierre)*

T1: Piruleta de solomillo ibérico con salsa de Boletus. | **T2:** Oreja de cerdo ibérico guisada al aroma del tomillo.

*** PUB BURGER** C/ Sinoga, 3 | T.: 949 28 05 73 *(De 12:00 a cierre)*

T1: Tosta de champiñones bravos. | **T2:** Croissant relleno de paté y anchoas.

*** LA POSADA DE JORGE** Paseo de la Fábrica, 14 | T.: 949 28 01 66 *(De 10:00 a cierre. Cerrado: Lunes)*

T1: Alubia blanca con Boletus. | **T2:** Patata guisada con setas.

*** CAFÉ BAR CARLOS III** Avda. de la Constitución, 33 | T.: 949 28 00 77 *(De 07:00 a cierre. Cerrado: Martes-tarde)*

T1: Anillas de Calamar. | **T2:** Chorizo de la Olla.