



ALMAZÁN

SORIA

VILLA AMURALLADA DEL ALTO DUERO

Almazán surgió en el siglo XII sobre una colina dominando el paso del río Duero, formada por la unión de diez barrios con sus parroquias románicas y destacando la de San Miguel. Como ciudad de frontera levantó un potente cerco amurallado del que conserva tres puertas (Herrerros, Mercado y de la Villa) y dos postigos. Almazán os abre sus puertas.



NOMBRE DE LA TAPA:
'Espuma de invierno'

AUTORA:
Julia Medrano

ESTABLECIMIENTO:
Hotel Villa Almazán
Tfn: 975 300 611
www.hotelvilladealmazan.es
recepcion@hotelvilladealmazan.com



CONSUEGRA

TOLEDO

SÉ PARTE DE NUESTRA HISTORIA

Consuegra propone al viajero experiencias únicas. Las visitas teatralizadas a su Castillo por Vitela Teatro, redescubrir antiguos oficios artesanos y sumergirse en la gastronomía de la mano de Maridaje Manchego y lo mejor para grupos familiares por Encanto Consuegra. Un lugar donde el protagonista eres tú.



NOMBRE DE LA TAPA:
'Mi Tierra: carne, queso y aceite'

AUTOR:
Fco. Javier Sanchez Ruz

ESTABLECIMIENTO:
Tapería Gaudy
Tfn. 609 837 900
www.taperiagaudy.com



CORIA

CÁCERES

SEÑORIAL, EPISCOPAL Y MILENARIA

La Ciudad de Coria, antigua sede del Marquesado de Alba enclavada al Noroeste de la provincia de Cáceres, atesora, bajo el reposado silencio de los recuerdos de la vetusta Caura vetona, la Caurium hispanorromana y la Madinat Qûriya musulmana, un magnífico legado monumental diseminado por el irregular trazado medieval de su coqueto Casco Histórico.



NOMBRE DE LA TAPA:
'Secreto de Muralla'

AUTOR:
Fernando Alonso Carabel

ESTABLECIMIENTO:
Restaurante Campana
Tfn. 927 506 133



HONDARRIBIA

GUIPÚZCOA

LA CIUDAD AMURALLADA TE ESPERA

Hondarribia, situada en la desembocadura del Río Bidasoa, cuenta con un importante patrimonio cultural y artístico, herencia de una rica historia, siendo una de las pocas plazas fuertes de País Vasco. Sus murallas le confieren una especial fisionomía, evocando un pasado épico e impregnando cada rincón, callejuela, y plaza de aromas, sabores y sonidos que nos transportan a otras épocas.



NOMBRE DE LA TAPA:
Cóctel de Bacalao

AUTOR:
Mikel Muñoz Esnal

ESTABLECIMIENTO:
Bar Gran Sol
Tfn. 943 642 701



ESTELLA-LIZARRA

NAVARRA

ESENCIA DE NAVARRA

Estella-Lizarra es una propuesta para disfrutar de lo mejor de Navarra. Para sentir su historia, compartir sus costumbres, degustar su gastronomía, conocer sus paisajes y disfrutar de la compañía de sus gentes. Acércate a Estella, esencia de Navarra.



NOMBRE DE LA TAPA:
'Txistorra de trucha'

AUTOR:
Jorge Ruiz Luzuriaga

ESTABLECIMIENTO:
Restaurante Bar Florida
Tfn. 676 217 939



LAGUARDIA

ÁLAVA

UN TESORO BIEN GUARDADO

Laguardia, villa medieval situada en la Rioja Alavesa fue fundada en el siglo X como "la Guarda de Navarra". Sus murallas y trazado medieval encierran una gran riqueza en iglesias, casas señoriales y calados o bodegas. Compartir su historia, disfrutar de su gastronomía, degustar sus vinos, vivir sus tradiciones y conocer a sus gentes es su mejor tesoro.



NOMBRE DE LA TAPA:
Papada de baserriko txerria con huevas de arenque y sal de vino de Añana

AUTOR:
Juan Antonio Gómez

ESTABLECIMIENTO:
Hotel Villa de Laguardia
Tfn. 667 441 625



OLIVENZA

BADAJOS

CIUDAD ABIERTA A DOS CULTURAS

Olivenza, fundada por los templarios en el siglo XIII, pasó a formar parte del reino de Portugal en 1297, siendo este territorio el último en incorporarse a España ya en 1801. Sus monumentos históricos, patrimonio culinario y folklore se conjugan en la riqueza de sus dehesas para generar un paisaje único en Extremadura.



NOMBRE DE LA TAPA:
'Milhojas de carrillera de ibérico'

AUTORA:
Josefina Nuñez Piriz

ESTABLECIMIENTO:
Cafetería Bar La Tapería
Tfn. 666 415 958



SIGÜENZA

GUADALAJARA

RESPIRA LA HISTORIA

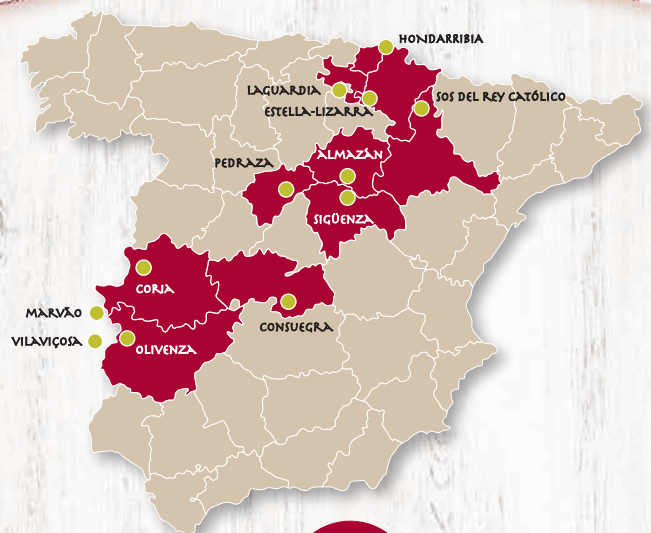
Sigüenza es una ciudad medieval y milenaria, cuyas piedras hablan de historia, de leyenda y tradiciones heredadas. Rodeada de bellos y agrestes paisajes naturales, posee una rica gastronomía basada en productos de la zona y una variada artesanía de tradición familiar. Conocer la parte monumental es un paseo delicioso. Muchos son los rincones históricos, pero son más los bellos. escenarios que esconde.



NOMBRE DE LA TAPA:
Suprema de ciervo en pan de sésamo y cristales de azahar

AUTORA:
Estefanía Verdes

ESTABLECIMIENTO:
Restaurante La Granja (Alcuneza)
Tfn. 949 390 934



¿QUIERE CONOCER A QUÉ SUPO LA EDAD MEDIA?



Esta es la pregunta que los cocineros de las 12 ciudades y villas que integran la **Red de Ciudades y Villas Medievales** responden cada año de mil y una maneras, con técnicas antiguas y modernas y una sola condición: el punto de partida tiene que ser el mismo que el de cualquier cocinero del medievo. **No se pueden utilizar ingredientes posteriores al descubrimiento de América.**

Todos ellos tienen una historia que contar y lo harán, en Sigüenza los días 3 y 4 de octubre, de la manera en la que mejor se expresan: a través de la cocina. Así pues, en este fin de semana se unirán los pinchos medievales hechos por campeones locales de ocho ciudades a una longeva y curtida tradición culinaria. **¿Se les ocurre una mejor manera de recibir el otoño?**

ORGANIZAN:



PATROCINAN:



DIPUTACIÓN DE GUADALAJARA



COLABORAN:



el doncel



UN POCO DE HISTORIA

Los restos culturales seguntinos son de recio abolengo. Los celiberos ya eligieron las inmediaciones de la cabecera del Henares para establecerse en el cerro de Villavieja, justo enfrente de la ciudad moderna. Los romanos prefirieron para su asentamiento el valle. Siglos más tarde, los visigodos se instalaron en la parte alta de la actual ciudad y en su época Sigüenza se convirtió en sede episcopal. Cedieron su control en el siglo VIII a los musulmanes, que ocuparon Sigüenza hasta el siglo XII.

Desde la Reconquista, la historia de Sigüenza es la historia de sus obispos, tan vinculados a la ciudad que fueron los promotores de la construcción de su nueva catedral, de la conversión de su antigua alcazaba islámica (actual Castillo-Parador) en residencia episcopal y del desarrollo urbanístico de la ciudad.

Al final de la Edad Media, la apertura de la plaza Mayor ante la puerta meridional de la catedral fue el primer paso para la transformación en una ciudad renacentista. Era la época del Cardenal Mendoza, uno de los más famosos obispos seguntinos. En los siglos sucesivos el crecimiento de la ciudad se expresaría físicamente con un ensanche renacentista protegido de murallas; una calle monumental barroca, donde se alzó el nuevo edificio de la universidad de Sigüenza fundada en el siglo XV; un barrio ilustrado, una alameda neoclásica, y diversos barrios residenciales contemporáneos. Sin embargo, la actual ciudad no ha perdido su esencia medieval.

1

GURUGÚ DE LA PLAZUELA
C/ Travesaía Alta, nº 17
(Junto a la Plazuela de la Cárcel)
Tel: 949 390 134

2

LAS TRAVESAÑAS
Calle Arcedianos, 15
Tel: 646 337 165

3

CAFETERÍA ATRIO
Plaza del Obispo D. Bernardo, nº 6
(Frente a la Catedral)
Tel: 949 390 285

4

CAFÉ PARIS
C/ Cardenal Mendoza, nº 8
Tel: 949 390 083

5

BAR ANYA
Paseo de la Alameda, nº 8
Tel: 949 393 140

6

BAR LA ERMITA
Paseo de la Alameda (Junto a la Ermita del Humilladero)
Tel: 949 390 678

7

RESTAURANTE LA GRANJA
Carretera Sigüenza a Medinaceli, Km 6
ALCUNEZA
Tel: 949 390 934

VIII CERTAMEN PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES

3 y 4 OCTUBRE 2015

SIGÜENZA (GUADALAJARA)

ALMAZÁN (SORIA)

-CAFÉ PARIS-

CONSUEGRA (TOLEDO)

-LA ERMITA-

CORIA (CÁCERES)

-BAR ANYA-

ESTELLA-LIZARRA (NAVARRA)

-LAS TRAVESAÑAS-

HONDARRIBIA (GUIPÚZCOA)

-RESTAURANTE LA GRANJA / ALCUNEZA-

LAGUARDIA (ÁLAVA)

-GURUGÚ DE LA PLAZUELA-

OLIVENZA (BADAJOZ)

-ATRIO-

SIGÜENZA (GUADALAJARA)

-RESTAURANTE LA GRANJA / ALCUNEZA-

2,50 EUROS
TAPA + CAÑA
O COPA DE VINO