

INSCRIPCIÓN

Nombre

Apellidos

Dirección

Población

C.P

Teléfono:

e-mail

Mejor Establecimiento Hostelero

CATAS COMENTADAS

- Viernes 7 noviembre a las 21.00 h. en el Fogón de Enrique por cortesía de Bodegas Mont-Reaga.
- Viernes 14 noviembre a las 21.00 h. en el Mesón de Don Quijote, por cortesía de Bodegas Zagarrón.
- Viernes 21 noviembre a las 21.00 h. en Breaking Pub por cortesía de Bodegas Mont-Reaga.

De Vinos y Tapas por Mota 2014

Presentación los días 17, 18 y 19 de Octubre



Ruta del 7 al 30 de Noviembre



Bodegas participantes:

Enomar
Mont-Reaga
Santa Rita
Zagarrón
El Valle

Establecimientos participantes:

El Chuletero
Bar Rurix's
Bar Maxi
La Tasca

El Sauce
Breaking Pub
El Fogón de Enrique
Mesón de Don Quijote

Bases del Concurso

1. Calendario: Los vinos/tapas serán ofertadas por nuestros establecimientos participantes los viernes, sábados y domingos, desde el día 7 hasta el día 30 de noviembre de 2014. Además se ofertarán también los días 17, 18 y 19 de octubre con motivo del evento Brass&wines, en los mismos horarios marcados por el resto de la ruta.

2. Horario: Los vinos/tapas podrán degustarse en los establecimientos participantes en horario: Viernes de 20.30 a 23.30 horas. Sábados y domingos de 13.00 a 15.30 y de 20.30 a 23.30 horas. Es obligatorio tener disponibilidad de los vinos y las tapas en este horario.

3. Precio. El precio del vino/tapa será de 2,95 Euros. De 2 Euros la tapa y de 1 Euro solamente el vino. (precio especial de vino solo durante la celebración del evento).

4. Establecimientos participantes. Las bodegas y establecimientos hosteleros participantes, podrán presentar hasta un límite de dos tapas y dos vinos al concurso respetando los precios y condiciones acordados por la Organización.

5. Desarrollo del concurso. Con el folleto, el consumidor deberá recorrer los establecimientos participantes degustando los vinos y las tapas del concurso, en el orden que prefieran. Después de pedir el vino/tapa deberá pedir al camarero que le selle en el recuadro específico para ese establecimiento, así como también en el recuadro de la bodega correspondiente al vino degustado. Para entrar en el Concurso, el consumidor deberá tener selladas las casillas correspondientes a todos los establecimientos hosteleros (al menos una tapa por establecimiento) y a todas las bodegas (al

menos un vino por bodega), así como indicar la puntuación de 1 a 10 con la que califica la tapa. Una vez completado el sellado del folleto deberá rellenar la inscripción con sus datos personales y elegir un establecimiento como MEJOR SERVICIO HOSTELERO. La inscripción deberá depositarla en las urnas ubicadas en los distintos establecimientos.

6. Premios a la hostelería. PREMIOS A LAS MEJORES TAPAS, con otorgamiento de un título a los establecimientos hosteleros que elaboren las mejores tapas, a juicio de los consumidores. PREMIO AL MEJOR SERVICIO HOSTELERO, con otorgamiento de un título al establecimiento que sirva los vinos/tapas en mejores condiciones y de atención al cliente, a juicio de los consumidores.

7. Premios al Consumidor. Entre los consumidores que completen la degustación, de al menos, un vino de cada bodega participante y de una tapa de cada establecimiento hostelero, se sortearán los regalos:

1. Cheque regalo de 300 euros, otorgado por el Ayuntamiento
2. Escapada "noche con encanto" para 2 personas, otorgado por Emi Viajes.
3. Estuche de vino selección de bodegas Enomar.
4. Estuche de vino selección de bodegas Montreaga 2 premios
5. Estuche de vino selección de bodegas Santa Rita 3 premios
6. Estuche de vino y copas degustación Bodegas Zagarrón.

8. Entrega de premios. Se realizará un acto de clausura con la entrega de premios a la hostelería y a los consumidores, amenizado por el grupo de metales de la Escuela Municipal de Música, el viernes 5 de diciembre, a las 20:00 horas en el Centro Cultural La Tercia.



	SANTA RITA	MONTREAGA	
BODEGAS/VINOS →	 Varones Blanco 2013	 Isola Blanco 2014	 Isola Tinto 2014
ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS ↓	 Varones Tinto Roble 2011		

1. BREAKING PUB	ZAGARRON
-----------------	----------

Rollitos de salmón 	Típica Manchega 	 Sandogal Blanco Ecológico 2013	 Sandogal Tinto Ecológico 2013
--	--	--	---

2. LA TASCA	3. EL SAUCE
-------------	-------------

Brocheta de mar 	Tierno de queso y solomillo 	La Mancha es la bomba 	Migas marineras al dulce de arropé 
---	--	--	--

5. BAR RURI'X	6. RESTAURANTE EL CHULETERO
---------------	-----------------------------

Pimiento del piquillo relleno de morteruelo con crujiente de jamón 	Hojaldre relleno de plato típico manchego (caldereta de cordero) 	Bacalao confitado sobre puré de patata violeta y cebolla caramelizada 	Crujiente de hojaldre con minisalada de perdiz escabechada, huevo de codorniz y uva caramelizada 
---	--	---	---

7. HOTEL MESÓN DON QUIJOTE	8. BAR MAXI
----------------------------	-------------

Albóndigas de cordero sobre lecho de patatas a lo pobre 	Sardina en escabeche de cítricos 	Entre mar y tierra 	Puntillitas de presa ibérica sobre cama de patata y vinagreta de higo 
---	---	---	---

9. RESTAURANTE EL FOGÓN DE ENRIQUE	1. Breaking Pub	6. El Chuletero
------------------------------------	-----------------	-----------------

Milhojas de bacalao 	Timbal de verduras con perdiz escabechada 	2. Tasca La Tercia Plaza de la Tercia, 3 C/Coso, 2	7. Mesón de Don Quijote. C/El Mesón, 2
		3. El Sauce Plaza Cervantes, 14	8. Bar Maxi C/ El Mesón, 5
		5. Bar Ruri'x Callejón Corralazos, 1	9. El Fogón de Enrique Paseo del Rabosero s/n

EL VALLE		ENOMAR	
Montescama Blanco 2014	Montescama Tinto 2014	 Benengeli Crianza 2011	 Benengeli Chardonnay 2013

