

# Anem de tapes

Participa en la **VIII RUTA DE LA TAPA DE LA NUCÍA**, degustando y valorando las delicias gastronómicas que nos ofrecen los establecimientos participantes. Durante los días de la ruta, visita los establecimientos con este "Pasaporte o Tapaporte", en el siguiente horario: Jueves, Viernes y Sábado (de 12:00 a 16:00 h y de 19:00 a 23:00 h) y domingo (de 12:00 a 16:00 h).

Una vez consumida la tapa que entra en concurso, te sellarán la casilla correspondiente al mismo. A continuación puntuá de 5 a 10. Al hacerlo, ten en cuenta los siguientes criterios: **PRESENTACIÓN, ELABORACIÓN, CALIDAD Y ORIGINALIDAD**. También puedes consultar los establecimientos participantes y votar **A TRAVÉS DE TU MÓVIL** descargándote la **APP GASTROEVENTOS**.

Para participar en el sorteo, el "TAPAPORTE" deberá tener los siguientes sellos para optar a los premios:

- 5 sellos:** comida o cena para 2 personas en el establecimiento ganador de la ruta.
- 8 sellos:** 2 entradas para espectáculo en el Auditori de la Mediterrània.
- 10 sellos:** Viaje de fin de semana para dos personas.

Una vez sellado, cumpliméntalo con tus datos y deposítalo en la urna que encontrarás en cada establecimiento participante.

Los ganadores se darán a conocer el **LUNES día 3 de Julio de 2017** a través de la web [www.lanucia.es](http://www.lanucia.es)

El establecimiento que mayor puntuación del público haya tenido, ganará el premio **"TAPA POPULAR LA NUCÍA 2017"**

Si Vd. tiene alguna sugerencia sobre el desarrollo de la VIII Ruta de la Tapa puede hacerlo a través de whatsapp al +34 653.753.947 o enviando un correo electrónico a [aecnu@lanucia.es](mailto:aecnu@lanucia.es).



**GASTRO**  
eventos



**GASTRO**  
eventos

# Anem de tapes

**2'50€**  
CERVEZA O VINO  
+ TAPA



**VIII RUTA DE LA TAPA LA NUCÍA**  
**DEL 22 AL 25 DE JUNIO DE 2017**  
De Jueves a Domingo

## TAPAPORTE

Nombre

Dirección

Población

Teléfono

**1 UNOOM**

Av. Porvilla s/nº · Tel. 96 689 66 36

**TIMBAL DE BERENJENA A LOS 4 QUESOS**

Pastel de berenjena, cuatro quesos y tomate.



Puntos

Sello

**5 PLAÇA DELS MÚSICS**

C/ Carretera, 17 · Tel. 692 104 554

**CARNE AL ESTILO DELS MÚSICS**

Pan, carne en salsa, pimiento y cebolla caramelizados, bechamel y almendras tostadas.



Puntos

Sello

**9 RTE. ONOSCA**

Ptda. Muixara s/nº · Ciutat Esportiva

**MATRIMONIO MUY SALADO**

Masa de trigo, pimiento del piquillo, pimiento verde asado, anchoa asada y boquerón en vinagre aderezado con vinagreta sorpresa.



Puntos

Sello

**2 CERVECERÍA LA PLAZA**

Plaça Major, 7 · Tel. 654 281 537

**ACINULA**

Flamenquín relleno de jamón serrano y queso manchego sobre cama de frutas del bosque, cola y vinagre de módena.



Puntos

Sello

**6 LA CUEVA DE LA FAVARA**

Paraje La Favara · Tel. 667 210 280

**ALAS VOLADORAS**

Pollo, patata, vino y miel.



Puntos

Sello

**10 CAFETERÍA CARAVANA**

Urb. Caravana · Tel. 96 687 58 77

**AURORA NORUEGA CON NIEVE**

Salmón, atún, huevo, queso fresco, aguacate, sal, pimienta, melocotón en almibar y huevo rallado.



Puntos

Sello

**3 CARBÓN PUEBLO**

C/ Carretera, 1 · Tel. 965 870 678

**PINXO DE MORCILLA AL ESTILO CARBÓN**

Pan, morcilla, queso, cebolla caramelizada, pimiento de Padrón, tomate cherry y almendra picada.



Puntos

Sello

**7 LOS PINCHOS SPORT**

Avda. Marina Baixa, 4 · 677 700 000

**LA BOMBA LA PAPA**

Patata rellena de carne con un puntito de picante y rebozado crujiente.



Puntos

Sello

**11 GAMBRINUS LA NUCÍA**

C.B. Pinar de Garaita · 663 950 340

**NIDO DE PATATA**

Patata, cebolla caramelizada, pimiento rojo, salchicha, chorizo, bacon y huevo.



Puntos

Sello

**4 BAR IMPAKTO**

C/ Carretera, 8 · Tel. 618 999 816

**VOLCANO DE CODORNIZ**

Pan relleno de picadillo de chorizo con ligero toque picante y huevo de codorniz.



Puntos

Sello

**8 MÉS QUE TAPES**

Avda. Marina Baixa, 35 · 686 561 264

**GUACILI**

Salpicón de aguacate, morada, tomate, jalapeño y langostino, servido en una cestilla de maíz, aderezado de emulsión de cilantro, lima, soja y azúcar moreno.



Puntos

Sello

**12 CARBÓN PANORAMA**

C/ Argentina 1 · Tel. 965 870 678

**PINXO DE MORCILLA AL ESTILO CARBÓN**

Pan, morcilla, queso, cebolla caramelizada, pimiento de Padrón, tomate cherry y almendra picada.



Puntos

Sello