

Hoy se inicia la II Edición de «La Ruta del Tapeo» en Águilas

Ayer jueves, 1 de julio, en la sede de la Asociación Profesional de Hosteleros de Águilas, el presidente de Hosteáguilas, Vicente Robles, y la Gerente M^a José Serrano han presentado la II Edición de “La Ruta del Tapeo”.

Durante el transcurso de la rueda de prensa se ha podido conocer que, un total de 18 establecimientos participarán, desde hoy y hasta el 1 de octubre, en este suculento recorrido gastronómico, ofreciendo caña y tapa al precio de 2 €.

Cada local ofrecerá tres tapas diferentes a elegir, especialmente elaboradas para la ocasión, dando además la posibilidad a los clientes de participar en el sorteo de diferentes regalos, una vez que estos acrediten su paso por un mínimo de diez locales distintos, a lo largo de los tres meses que dura la campaña promocional. Para verificar que el itinerario se ha realizado satisfactoriamente, los consumidores contarán con bono gratuito, que podrán adquirir en los establecimientos participantes, para ir sellándolo en su trayecto culinario.

Vicente Robles ha querido agradecer a todos los locales participantes su labor y esfuerzo en la elaboración de las tapas, ya que podemos contar con estas II Ruta del Tapeo con una confección gastronómica totalmente distinta a la que se ofrece diariamente. Asimismo a querido también agradecer todos los colaboradores que han apostado por esta iniciativa Gastronómica.

Huevos de codorniz al nido, hojaldre de morcilla y queso de cabra, albóndigas caseras, crepés de marisco, brocheta criolla, pulpo al horno o presa ibérica al chocolate, son sólo algunos de los platos que nos aguardan en esta II Edición de la “Ruta del Tapeo” en Águilas.

Las firmas participantes son:

RESTAURANTE LA VELETA

1º CREPS DE BACALAO

2º PRESA IBÉRICA

3º BANDERILLA DE CROQUETAS.

CERVECERIA LA PLAZA

1º PULPO AL HORNO

2º CHIPIRÓN RELLENO

3º RANOLIS DE LANGOSTINO.

RESTAURANTE PEÑARRUBIA

- 1º PINCHO DE GAMBA CON CALABACÍN Y BEICON
- 2º PINCHO DE FOIE CON HUEVO DE CODORNIZ
- 3º PINCHO DE SOLOMILLO CON PIMIENTO Y QUESO BRIK

RESTAURANTE BALADRE

- 1º GAMBAS CON GABARDINA
- 2º CALAMARES ENCEBOLLADOS
- 3º ALMEJAS ESTILO BALADRE

RESTAURANTE EL TIBURÓN

- 1º TORTELLINI RELLENO DE QUESO SON MILLAN CON NUECES Y ARROPE
- 2º BROCHETA DE TERNERA A CHIMICHURRY
- 3º BROCHETA DE GAMBAS Y SEPIA CON SALSA VERDE

RESTAURANTE LEVANTE

- 1º GAZPACHO LEVANTE
- 2º MONTADITO DE MASAMORCILLA DE CHATO MURCIANO
- 3º DELICIAS DE LOMO DE BACALAO CON PIMIENTO DE PITILLO.

CAFÉ PUB ESTADIO

- 1º ESPAÑOLA
- 2º ITALIANA
- 3º JAPONESA

RESTAURANTE ASADOR LOS GERANEOS

- 1º TORTILLA ESPAÑOLA
- 2º BROCHETA CRIOLLA
- 3º PAPAS CON PEREJIL

CAFETERIA JENNY

- 1º CANAPES CON TOMATE QUESO PEPINO Y ACEITE VIRGEN
- 2º HUEVOS RELLENOS DE ATUN
- 3º ALBÓNDIGAS CASERAS

CAFÉ BAR NORTE

- 1º CORRALITO
- 2º PIMIENTOS AL CARBÓN CON BOQUERONES AL ACEITE DE OLIVA
- 3º QUESO DE CABBRA CON CONFITURA DE TOMATE AGUILEÑO

RTE AGUILA DE ORO.

- 1º TIERRA Y AIRE
- 2º RAZIMO
- 3º THOMAS HOUSE

CAFÉ BAR SAMOA

1º MAR Y TIERRA

2º RABIOOLI DE PESCADO

3º CARRILLADA CONFITADA DE REJA DE PIMIENTO.

RTE REGISTRO.

1º NIDO DE AHUMADOS

2º HUEVO DE CODORNIZ CON VERDURA

3º HUEVO SOBRE SARDINA CON CEBOLLA.

RTE. AKUA TUAREG

1º HOJALDRE DE MORCILLA Y QUESO DE CABRA.

2º PRESA IBERICA AL CHOCOLATE.

3º PULPO DE ROCA Y HONGOS.

RTE. LAS PEDANIAS (HOTEL EL PASO)

1º TOSTÁ DE BONITO SALAO CON QUESO FRESCO Y CHERRY

2º MOLLETE DE JAMÓN SERRANO Y MANCHEGO

3º CHUPA PUPS DE QUESO DE CABRA CON SÉSAMO Y MERMELADA DE MORA DE ZARZA.

RESTAURANTE ORIENTE

1º TAPITA SERRANA

2º TAPITA DEL BOSQUE

3º TAPITA MARINERA

CAFÉ LA GAVIOTA

1º CREPES DE MARISCO

2º MONTADITO DE ATUN CON PURE DE PATATAS

3º BUÑUELOS DE BACALAO

CAFÉ BAR ZAFIRO

1º HUEVOS DE CODORNIZ AL NIDO

2º MONTADITO DE CARNE PICADA AL QUESO

3º CANAPES DEL MAR AL QUESO

