



1 Restaurante EL ALFAR

Rosa del Azafran, 8
tlfno. 925 481 807 / 615 594 294
www.elalfardeconsuegra.com
L-V-S-D de 12:00 a 14:30h.

Galón de tocineta ibérica glaseado en cobre

Tocineta ibérica fresca, paté cremoso, mantecado casero de manzana, azúcar, caramelo de vinagre, zumo de manzana, manzana verde, nata y polvo de cobre.

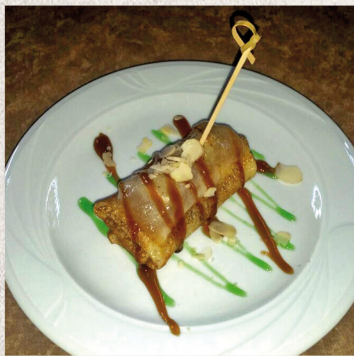


2 La Bodeguita CASA LA TERCIA

Plus Ultra, 7
tlfno. 925 052 950 / 639 901 908
www.labodeguitadeconsuegra.es
12:00 a 16:00h. y 20:00 a cierre
miércoles cerrado

Capricho de Vivar

Crackers con crema de turrón y queso con cecina, coulis de frambuesa y virutas de manchego.



3 Restaurante Mesón LA CENTINELA

Plaza de los Cónsules, 1
tlfno. 925 475 948 / 690 665 302
www.posadadelosconsules.es
12:00 a 16:00h. martes cerrado

La Taleguilla del Caballero

Crepe relleno de carne de pollo con sofrito de verduritas, cubierto de cebolla caramelizada y mezcla de queso flambeado con reducción de vinagre de manzana y módena, almedra machacada.



4 Tapería GAUDY GAVANA

Plus Ultra, 7 B
tlfno. 722 402 600 / 665 674 897
www.taperiagaudy.com
L-D de 13:30 a 16:00h.

Consuegra little city

Ave en escabeche cítrico con sombrero de ajo negro, tierra de boletus y centeno, crema de puerros violeta y crujiente de wasabi.



5 Hotel Restaurante LOS PATRIZIOS

Fray Fortunato, 11
tlfno. 925 475 912
www.lospatrizios.com
X-J de 12:00 a 14:00h.
V-S-D de 12:00 a 14:00h y 19:00 a 21:00h.

Mar y tierra en el Medioevo de la Mancha

Cordero manchego, hierba aromática, cebolla, pimienta roja, laurel, pimienta negra, huevo, bacalao y ajo morado.



6 Café Bar EL PESCA

Plaza de España, 14
tlfno. 651 828 942
barpesca@yahoo.es
L-D 12:00 a 16:00h.

Canela y limón

Tosta de ciervo estofado al aroma de tomillo, con reducción de cencibel, cebolla caramelizada y crujiente de queso.



tapa apta para celíacos

7 Restaurante EL RETORNO

Reina María Cristina, 2
tlfno. 601 308 878
www.restauranteelretorno.com
S-D de 12:00 a 14:00h.

Duelos, quebrantos y trompetas de la muerte versión 17.

Crujiente de arroz, panceta de cerdo confitada, panceta de cerdo curada, trompeta de la muerte, ajo, chorizo, jugo de carne, huevo de codorniz, jamón ibérico, sal y azúcar.



8 Hotel Restaurante SAN POUL

Avda. Alcázar de San Juan, 50
tlfno. 925 481 315
www.sanpoul.es
L-D de 12:00 a 15:00h.

El pozo de los deseos

Picado de ciervo, huevo de codorniz, queso semicurado, membrillo, piñones, pasas, cebolla, pan, ajo, romero, pimienta y sal.



9 TOO BEERS

La Tercia, 2 bajo
tlfno. 693 447 463 / 635 694 980
toobeerconsuegra@gmail.com
M-V de 12:00 a 15:00h.
S-D de 12:00 a 16:00h.

Tournedo de solomillo ibérico albardado con bacon, vino añejo y crema de queso manchego.

AGENDA CONSUEGRA 2017

ENERO	JULIO
5 Cabalgata de Reyes	10-16 Semana patrimonio y música
17 Festividad de San Antón	29 Izada de banderas Consuegra Medieval
FEBRERO	AGOSTO
18 Ager Consaburensis	11-13 Consuegra Medieval
25 Carnaval	XX Aniversario fiesta de interés turístico regional
MARZO	SEPTIEMBRE
mes de la tapa medieval	19-24 Fiestas patronales en honor al Sfm. Cristo Vera Cruz
12 Concurso Canto de Pájaros Silvestres	21-22 Fin de semana de Rondas
ABRIL	27-29 LV Fiesta de la Rosa del Azafrán 55 Festival Nacional de Folclore
9-16 Semana Santa	OCTUBRE
MAYO	25-26 Jornada de la cebolleta Mercado de sabores
28 Jornada de puertas abiertas de patios manchegos	NOVIEMBRE
JUNIO	25-26 Jornada de la cebolleta Mercado de sabores
4, 11, 18 y 25 La plantación del oro rojo	



Excmo. Ayuntamiento de Consuegra

Av. Castilla - La Mancha, s/n
45700 Consuegra TOLEDO

tlfnos. 925 475 731
925 593 118
627 905 216

ofturismo@aytoconsuegra.es
www.consuegra.es

B A S E S

- Las IX Jornadas de tapas y pinchos medievales tendrán lugar en Consuegra, desde el 8 de marzo de al 8 de abril de 2017.
- En él, podrán participar todos los establecimientos de la ciudad de Consuegra.
- El establecimiento que obtenga la mejor puntuación del jurado mixto pasará a representar a la Ciudad en la Final Nacional de Tapas y Pinchos Medievales a celebrarse en Laguardia el último fin de semana de noviembre.
- Al ganador se le entregará un diploma.
- Puntuaciones.
 - Se puntuará de 1 a 5 la presentación.
 - Se puntuará de 1 a 5 la elaboración.
 - La puntuación de jurado profesional se corresponderá con un 50% de la nota del establecimiento, y el 50% restante se corresponderá con la puntuación otorgada por el público participante (jurado popular que deposito la papeleta en la urna (25%) y jurado popular cogido al azar (25%).
- Los establecimientos deberán facilitar el horario de servicio de la Tapa.
 - Habrà una comisión formada por los mismos participantes que regule las incidencias del concurso. Dichas incidencias se resolverán en el plazo de una semana desde su presentación.
 - Si algún usuario presentase alguna reclamación por escrito por no estar disponible la tapa en el horario indicado por el establecimiento, y la comisión indica que la queja tiene fundamento, al establecimiento incumplidor se le restará un punto de la puntuación final.
 - Si reincide se le restará otro punto y si se detectan más de tres días con quejas el establecimiento quedará excluido para las dos próximas ediciones.
 - A cada establecimiento se les proporcionará una ficha de incidencias las cual habrá de ser rellenada POR AMBAS PARTES para la tramitación de esta.
- El precio de la Tapa o Pincho no excederá de 2 € sin incluir la bebida.
 - La organización supervisará que se está procediendo al cobro del importe fijado para la tapa. El incumplimiento de este requisito supondrá la descalificación del establecimiento.
- Cada establecimiento solo podrá concursar con una Tapa o Pincho.
- Al tratarse de Tapas o Pinchos Medievales se deberá utilizar ingredientes que ya existían en la Península Ibérica en la Edad Media. Se pueden utilizar alimentos como el trigo y sus derivados, la leche, los huevos, la carne de caza, de aves y ganado, las setas o el aceite, etc., es decir alimentos que ya hubiera aquí antes del descubrimiento de América. Por el contrario no se podrán emplear ingredientes como la patata, el tomate, el maíz o las frutas tropicales por poner un ejemplo.
- En cada establecimiento habrá una urna donde depositar los votos del público participante.
 - El público que visite el establecimiento podrá votar a través de los cupones que estarán junto a las urnas en los establecimientos participantes. Únicamente se admitirá un voto por persona por cada establecimiento. No se admitirán tarjetas de votación sin el DNI.
 - El sistema de recuento de votos emitidos por el público (depositados en la urna) se hará mediante la suma de todos los puntos obtenidos por establecimiento/tapa y dividido por el nº de papeletas válidas depositadas en la urna, admitiéndose un solo voto por persona.
 - El público participante dispondrá de un plano donde se ubicarán los establecimientos participantes, en este plano se reservará un espacio en blanco para el sello de cada establecimiento. El cliente que consiga tener selladas al menos el 90% de estos espacios podrá participar en el sorteo de un lote de productos gastronómicos de Consuegra.
 - El boletín sellado podrá ser depositado en cualquiera de las urnas de los establecimientos participantes.
 - La hora límite para la recogida de urnas y recuento de votos será el 8 de abril, a las 16.00 horas.
- El Jurado Profesional y popular recorrerá todos los establecimientos participantes. Se avisará oportunamente a cada establecimiento para que tengan preparada la tapa. El fallo del jurado será inapelable.
- El veredicto del jurado se hará público en el mes de abril.

