

XI JORNADAS DE TAPAS Y PINCHOS MEDIEVALES

DEL 15 DE MARZO
AL 13 DE ABRIL DE 2019
CONSUEGRA (TOLEDO)



PRECIO
TAPA
2€
no incluye
consumición



1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN
ELABORACIÓN

1 Gastramolino

Un restaurante único, disfruta de nuestro menú degustación en el interior de un molino de viento. Nuestro lema "producto local y de temporada".

La Molinera

Coca crujiente de remolacha, berenjena moruna, ciervo mechado y un toque de hummus y frutas.

Harina de trigo, vino blanco airen, levadura, paletilla de ciervo, tomillo, romero, laurel, ajo, cebolla, berenjena, especias morunas, garbanzo.

C/ Cerro Calderico, Molino de Viento "Caballero del Verde Gabán"

Teléfono: 925 095 233

Horario: de 12:00h a 16:00h, de Jueves a Lunes



1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN
ELABORACIÓN

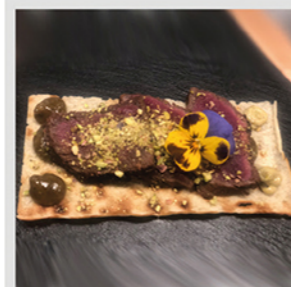
4 Hotel Restaurante San Poul

Tosta de solomillo con reducción de vino tinto encebollado y manzana en compota

Solomillo de Cerdo, Tosta de Pan, Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal, Vino, Tinto Cencibel, Cebolla, Manzana, Azúcar, Zumo de Limón, Avda. Alcázar de San Juan, 50

Teléfono: 925 481 315

Horario: de 12:00 a 15:00 h, de Lunes a Domingo



1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN
ELABORACIÓN

7 Café Bar El Pesca

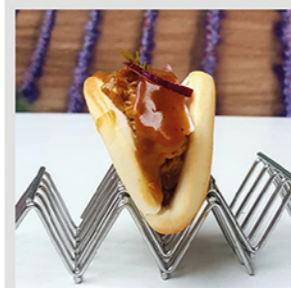
Tataki de ternera con praliné de pistachos

Ternera, soja, azúcar, mahonesa y pistachos.

C/ Plaza de España, 14

Teléfono: 651 828 942

Horario: de 12:00h a 14:00h, de Martes a Domingo. Cierre: Lunes



1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN
ELABORACIÓN

10 Cervecería Trikytapas

Triky pulled pork

Pan Bao carne de aguja de cerdo, Deshilachada, Diferentes especias como ajo, cebolla, comino, tomillo, Romero, sal, curry, canela, nuez, moscada y salsa ligada con cebolla morada y cilantro.

C/ Independencia, 19

Teléfono: 673 871 394

Horario: de 12:00h a 15:00h, de Martes a Domingo. Cierre: Lunes



1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN
ELABORACIÓN

2 Restaurante Mesón La Centinela

El sueño del Templario

Base de pan rústico con carne de carrillada al vino tinto con salsa de boletus, queso de jabandi fundido con cebolla frita crujiente y almendra crujida, con reducción mermelada de higos y manzana.

Plaza de los Cónsules, 1

Teléfono: 925 475 948 / 690 665 302

Horario: de 9:00h a 16:00h, Miércoles a Lunes. Cierre: Martes



1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN
ELABORACIÓN

5 Restaurante La Bodeguita Casa de la Tercia

Local histórico de origen ROMANO Y ANTIGUO PALACIO PRIORAL DE LA ORDEN DE SAN JUAN. Dispone de Terraza, Barra Interior y sus comedores son Antiguas CUEVAS Naturales. Donde se sirve lo mejor de nuestra GASTRONOMÍA MANCHEGA.

Manjar de Rey

Tosta de Pan-Queso Fresco con Nueces-Zanahoria-Jamón de Pato-Compota de Manzana-Reducción de Modena-Lombarda.

C/ Plus Ultra, 7

Teléfono: 925 052 950 / 639 901 908

Horario: de 12:00h a 14:00h y 20:30 a 22:30, de Jueves a Martes



1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN
ELABORACIÓN

8 Gastro Garito La Rabiosa

Hoy me Desata-Taco

La Rabiosa es la fusión perfecta de alta gastronomía, con la tradición más actualizada. Envuelta en un ambiente moderno, acogedor e informal. Ideal para cualquier momento del día.

Tortilla de Trigo, Calabaza, Solomillo de Cerdo, Naranja Amarga, Ajo, Vino Blanco, Romero, Tomillo, Miel, Huevo, Sal, Pimienta.

C/ Arco 11

Teléfono: 639 014 608 / 678 804 733

Horario: de 12:00 a 16:00 h, de martes a domingo



1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN
ELABORACIÓN

11 Restaurante Mi Café

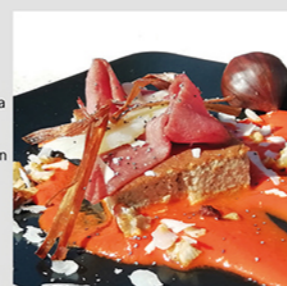
Croquetón de Duelos y Quebrantos

Sesos de cordero, picadillo de chorizo, panceta picada, aceite virgen extra, harina de trigo, leche, mantequilla, ajo blanco, vinagre, almendra cruda, sal y perejil verde.

C/ Clavileño, 90

Teléfono: 643 696 928

Horario: de 10:00h a 15:00h y 16:00h a cierre, de Lunes a Domingo. Miércoles a partir de las 17:00h cerrado



1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN
ELABORACIÓN

3 Restaurante El Alfaz

Brownie de Berenjena y Castañas con Carpaccio de Jabalí marinado y salsa de Piquillos

Carpaccio de lomo de Jabalí, Castaña, Berenjena, Puerro, Mantequilla, Pimienta, Nata, Queso manchego Curado, Pimiento del Piquillo.

C/ Rosa del Azafra, 8

Teléfono: 925 481 807 / 615 594 294

Horario: de 11:00h a 14:00h, Lunes a Domingo. Cierre: Miércoles



1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN
ELABORACIÓN

6 Tapería Gaudy Gabana

El pollito Pío

Gallina en escabeche sobre pan de cristal, tejado de mancho y pistacho, flores, pimientos y brotes.

Escabeche parmesano, zanahoria, rabanito, mahonesas variadas, cebolla morada, harina de trigo.

C/ Plus Ultra, 7 B

Teléfono: 722 402 600 / 665 674 897

Horario: de 13:00h a 15:30h, de Lunes a Domingo



1	2	3	4	5

PRESENTACIÓN
ELABORACIÓN

9 Restaurante El Retorno

Y de la mancha... EL CORDERO!!!

Terrina de cordero lechal manchego sobre torta cenceña crujiente de azafrán, romero y tomillo, puré de coliflor tostada y cebolleta caramelizada.

Cordero lechal manchego IGP, Harina de candeal, Ajos, Cebolla, Cebolleta, Zanahoria, Sal, Puerro, Coliflor, Jengibre, Regaliz, Azafrán, Tomillo, Romero, Pimienta negra, Leche, Vino blanco, Brotes frescos.

C/ Reina María Cristina, 2

Teléfono: 601 308 878

Horario: de 12:00h a 14:00h, de jueves a domingo

Datos Personales

Nombre y Apellidos:

DNI:

Dirección: C.P.

Teléfono de Contacto:

Bases de las Jornadas de Tapas y Pinchos Medievales

- Las jornadas de tapas y pinchos medievales tendrán lugar en Consuegra desde el 15 de marzo al 13 de abril de 2019.
- 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 Estella (Navarra) del 18 al 20 de octubre de 2019.
- Puntuaciones. Se puntuará de 1 a 5 la presentación. Se puntuará de 1 a 5 la elaboración.
- Los establecimientos deberán facilitar el horario de servicio de la Tapa.

El horario mínimo del servicio es el determinado en el folleto.

5. 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.

6. Cada establecimiento solo podrá concursar con una Tapa o Pincho. Al tratarse de pinchos y tapas medievales se deberán utilizar ingredientes que ya existieran 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. El jurado valorará el uso de ingredientes habituales de cada localidad, no siendo éste requisito imprescindible. El pincho y tapa medieval deberá poder comerse de dos o tres bocados.

7. 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. Para que sea admitida la tarjeta de puntuación esta debe de tener al menos 4 sellos de los establecimientos participantes.

8. 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 100% 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 el cierre de urnas será el 13 de abril a las 00.00 horas.





1 Plaza de España

1.1 Ayuntamiento Obra de 1670. Su fábrica de típico aparejo toledano con doble hilada de ladrillos y cajas de piedra. Destacan el arco y la torre del reloj, elementos añadidos con posterioridad.

1.2 Edificio escolar "San Gumersindo" De fábrica castellano-mudéjar y arquitectura historicista, se construyó a principios siglo XX.

1.3 Corredores Obra del siglo XVII uno de los edificios más destacados, de la ciudad con balconada de madera y soportales al descubierto. En su interior se alberga el Museo Municipal con restos arqueológicos del neolítico hasta finales del siglo XIX.



2 Santa María

2.1 Iglesia de Santa María

Obra de 1723. Iglesia de una sola nave de estilo



2.2 Madres de la Inmaculada Concepción

Edificio que muestra como singularidad la mezcla del gótico con el mudéjar, creando un conjunto diferente y armónico.



5 Plaza de San Juan

5.1 Iglesia de San Juan Se construyó en 1567. De estructura longitudinal y planta de cruz latina de estilo castellano-mudéjar con torre dividida en cuatro cuerpos simétricos.



5.2 Escudo heráldico del apellido Cervantes

Ubicado en el lateral de la casa situada en la C/ Verdadera baja, 11. Representa a dos ciervos. En el siglo XVI se tiene constancia de la existencia en Consuegra con este apellido.



4 Iglesia del Santísimo Cristo de la Vera Cruz

Se inició en 1750 y se concluyó en 1803. Destaca su fachada, de mármol blanco. En el interior alberga un museo con exvotos y reliquia.



3 Palacio Prioral y casa la Tercia

Antigua casa de la Orden de San Juan en la Ciudad. Edificada sobre las termas romanas. Se compone de 3 elementos, la Iglesia, de la cual aún se conserva el ábside, la residencia y la torre.



6 Convento de las Carmelitas

Fundado en 1597 en base al testamento de Don Fernando Álvarez de Toledo. Presenta una sola nave y potentes estribos de apoyo siendo la típica construcción carmelitana.



7 Antiguo Convento Padres Franciscanos

Fundado en el siglo XVII ha sufrido importantes transformaciones. La fábrica presenta la clásica construcción conventual. Consta de dos claustros e iglesia.



8 El Alfar

Edificio de tradición popular. Fue utilizado como alfarería hasta mediados de la década de los 70. En su interior conserva dos hornos y restos de la época romana.



9 Iglesia de San Rafael

Construida en el popular barrio del "Imparcial", de estilo castellano-mudéjar, con su construcción culminó la reconstrucción de la ciudad tras la inundación del 11 de septiembre de 1891.



11 Casas del Casco Histórico

Elementos que enriquecen el casco urbano de Consuegra. En su mayoría se corresponden a casas de labor manchegas. Destaca ante todo la forja en balcones y ventanas.



12 Presa Romana

A 4 km. de la localidad en dirección hacia Urda, con 638 metros de longitud es la más larga que se conserva procedente del mundo romano. Su zona central está reforzada con catorce contrafuertes y consta de un aliviadero.



10 Cerro Calderico

10.1 Molinos de Viento

Junto al castillo conforman la inconfundible silueta del cerro calderico. Se conservan 12 de los 13 molinos. Entre ellos destacan los molinos "Sancho", "Bolero", "Espartero" y "Rucio" al conservar el mecanismo completo.

Su origen se remonta a la etapa del Califato de Córdoba. Fue cedido por Alfonso VIII a la Orden de San Juan de Jerusalén en el año 1183 convirtiéndose en sede de esta Orden. En el año 1813 fue destruido por las tropas napoleónicas. Actualmente se ha restaurado parte de la fortaleza pudiendo visitar la galería, los aljibes, las torres y la nave de archivo, sala capitular o la ermita.