

HOTEL ALFONSO VIII

C/ Alfonso VIII, 10. 975 226 211

Lingote de cocochas y boletus con sombrero de mus de hongos y crujiente de cebolla

plano E5

PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO

Parque del Castillo, s/n 975 240 800

Ravioli de boletus y tendones, pil-pil de boletus, setas de cardo y crumble de aceitunas negras

plano C8

BAR APOLONIA

Pza. Ramón Benito Aceña, 8 975 214 320

Gyoza silvestre

plano D6

BAR ARGENTINA

C/ Vicente Tutor, 1 657 467 721

plano D5

CAFÉ TEATRO AVALON

Pza. Las Balsas, 2 bajo 975 120 205

Pizza de boletus

plano D5

HOTEL RTE. CADOSA

Ctra. Zaragoza, N122 - Km. 146 975 213 143

Cumbre del Moncayo

plano A7

HOTEL RTE. CAMPOS DE CASTILLA

C/ Real, 1 - Barrio de Las Casas 975 226 600. Cierra domingo tarde

Costrada de boletus con queso de Oncala

plano A1

TABERNA CAPOTE

Pza. Ramón y Cajal, 1 975 227 371

Puré de hongos con patata y pulpo apimentonado

plano D6

BAR RTE. CASA ARÉVALO

Avda. Duques de Soria, 4 975 225 832

Entre pinos y percebas

plano E5

BAR RTE. CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ

C/ Marques de Vadillo, 5 975 240 815

Delicia confitada de ternera, boletus y cebolla

plano D6

BAR TABERNA CASCANTE

Pº San Francisco, 2 975 220 930.

Maravillas del bosque

plano F4

BAR RTE. ASADOR DORADO

C/ Vicente Tutor, 2. 975 121 162

Hojaldre de chipirón con mahonesa de hongo

plano D5

BAR RTE. ASADOR ECUS

C/ Numancia, 6 975 221 058

Risobolet

plano D5

BAR RTE. EL ALBERO

C/ Rota de Calatañazor, 8 678 200 171

Canelón de pato con bechamel de boletus

plano D5

BAR RTE. EL ALTO DE LA DEHESA CASA MANOLO

Pº San Andrés, 1. 975 120 902

Cannelloni ai funghi

plano E4

BAR RTE. EL CORZO DE HOTEL LEONOR CENTRO

Pza. Ramón y Cajal, 5 975 239 303

Pastel de boletus con salsa de foie y compota dulce de manzana

plano D6

BAR RTE. FOGÓN DEL SALVADOR

Pza. del Salvador, 1. 975 230 194

Remolacha y rebosuelo crujiente

plano D5

CERVECERÍA RTE. EL TEMPLO

C/ Callejón del Pregonero, 2 975 215 162.

El Canelón

plano D5

BAR RTE. EL VENTORRO

Avda. Mariano Vicén, 33 975 229 775

Lingote de setas, oreja y morcilla con crema de boletus

plano F6

BAR RESTAURANTE GAROA

C/ Venerable Palafox, 3 975 212 137. Cierra martes

Manitas rellenas de boletus

plano D5

CAFETERÍA GAYA NUÑO

Avda. Juan Antonio Gaya Nuño, 2 975 232 196

Sopa de nuestra tierra

plano B5

BAR RTE. IRUÑA PLAZA

Pza. Ramón Benito Aceña, 2 975 226 831

Irlandés de lentejas y hongos

plano D6

BAR RTE. LA CAPITAL

C/ Vicente Tutor, 5 975 229 699

Cremoso de boletus con virutas de foie

plano D5

BAR RTE. LA CEPA

C/ Medinaceli, 8 975 213 845

Flor de chipirón

plano E4

BAR RTE. LA CHISTERA

C/ Alberca, 4 975 212 936

Mico-testum

plano D6

BAR LA MEJILLONERA

Pza. Ramón y Cajal, 7 975 229 006

No naime

plano D6

BAR RTE. MÁS QUE 2

Pza. San Clemente, 2 975 229 340.

Tere y Chapas

plano D6

BAR PATATA

Pza. San Clemente, 1 975 213 036.

Mini burger de jabalí

plano D6

BAR RTE. RUNAS

C/ Numancia, 4. 975 122 181

Pizza celtibera

plano D5

CERVECERÍA SAN FRANCISCO

C/ José Tudela, 4. 975 240 720

Rosquilla Ibérica con crema de boletus

plano F6

BAR RTE. SANTO DOMINGO II

C/ Aduana Vieja, 15 975 211 717

Vasito micológico 4 texturas

plano D6

BAR CAFETERÍA TAPAS MACHADO

C/ Estudios, 11. 975 708 602

Pastelito micológico

plano D6

BAR RTE. TERMANCIA

Avda. de Valladolid, 12 975 228 355

Viento del sur

plano C5

BAR TORCVATO

C/ El Collado, 34 975 253 322

Torcvato almitas edulis

plano D6

RTE. TRASHUMANTE

C/ Eduardo Saavedra, 4 975 123 444

Duo de agaricus con espuma de boletus

plano E3

CAFETERÍA TRIBECA

C/ El Collado, 7 (esq. San Juan) 975 214 395

Busca, busca

plano D6

HOTEL RESTAURANTE ANTONIO

Avda. de Soria, 13. 975 300 711

Piña micológica

plano B6

HOTEL VILLA DE ALMAZÁN

Avda. de Soria, 29 975 300 611

Me encanta

plano B6

CERVECERÍA ALQUIMIA DE AREVAKA

Pza. Santo Domingo, 17. 653 937 311

Bosque de Alquimia

plano B6

HOTEL CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMÁ

C/ Universidad, 5. 975 341 419

Buñuelo de parfois de boletus y espuma de foie

plano B6

BAR RTE. TINTO Y LEÑA

C/ Universidad, 23. 975 360 866

Buñuelo de parfois de boletus y espuma de foie

plano B6

HOTEL VIRREY PALAFOX

C/ Mayor, 2. 975 341 311

Morcilla de setas

plano B6

HOTEL RURAL LOS VILLARES

Pza. Felipe Las Heras, s/n 975 251 255. Los Villares de Soria

De ti... hasta los andares

plano A7

HORARIO DE SERVICIO DE LA TAPA

Horario distinto al recomendado, consultar con el establecimiento el horario de servicio de tapas. El horario recomendado para la degustación de tapas es de 13:00 a las 15:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.

Tapa apta para celíacos. Si padece este u otro tipo de intolerancia alimenticia pregunta, no obstante, en el establecimiento por si se ha producido cualquier variación en los ingredientes utilizados tras la edición de esta información.

La tapa puede adaptarse para celíacos. Solicitar adaptación al establecimiento.

Tapa elaborada con productos de la dieta mediterránea, baja en grasas animales y rica en verduras, legumbres, hortalizas y derivados del aceite de oliva. Dieta saludable.

Promoción exclusiva para mayores 18 años

EL ÁGUILA

DE PRODUCTOS

GANA UN LOTE

VOTA TU TAPA FAVORITA y consigue estos premios

MILÁN

PARA 2 PERSONAS A VIAJE FIN DE SEMANA

11—24 NOVIEMBRE 2019—SORIA

TAPA

MICOLÓGICA

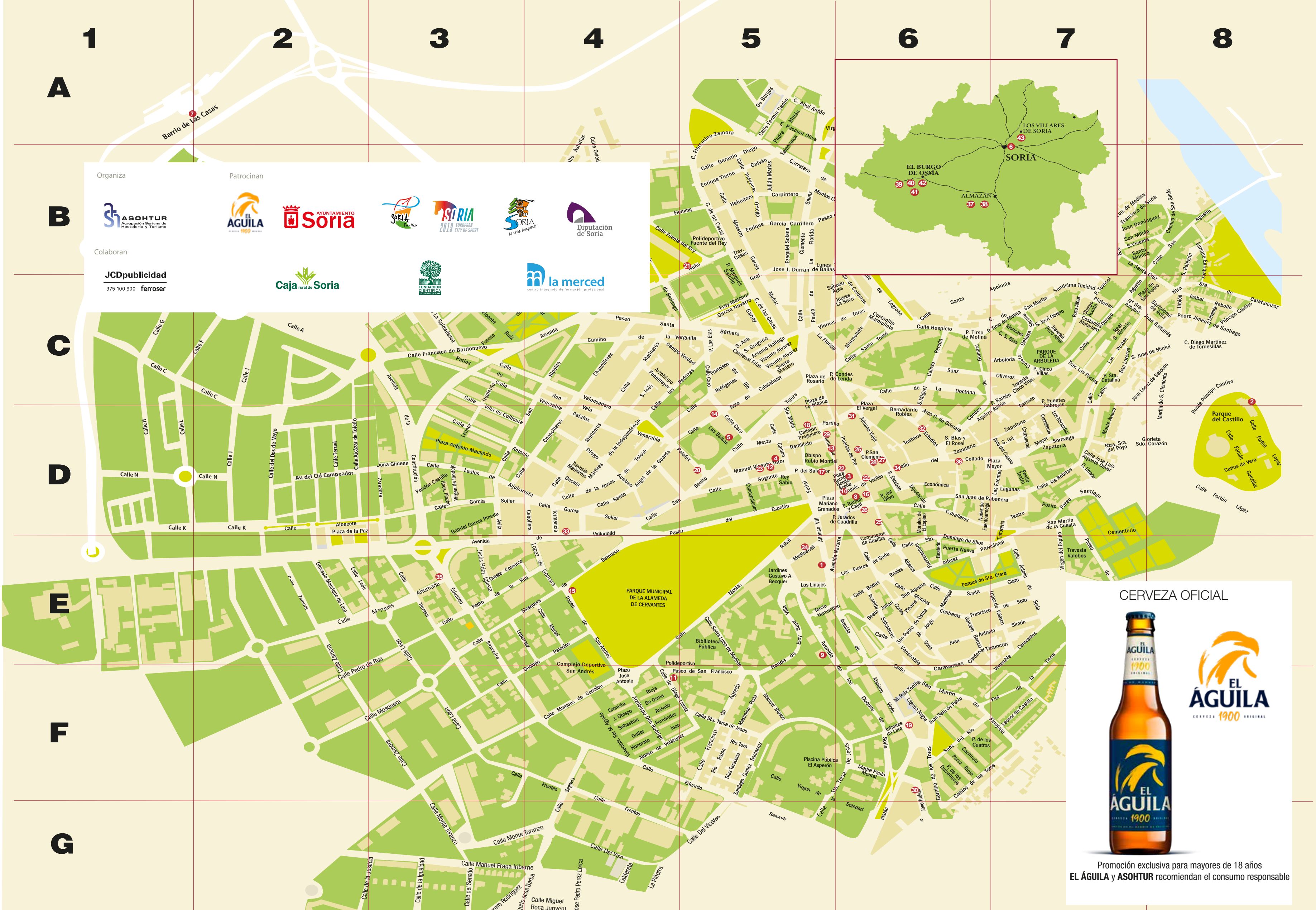
XII SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA

XII CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA

Organiza

Patrocinan

Canal de concursos de Soria: CLARA LUIS RAMÍREZ, 2º ESO IES Pabellón



Organiza


Asociación Soria de
Hostelería y Turismo

Patrocinan


AGUILA


AYUNTAMIENTO
Soria


SORIA
2019


SORIA
2019 CITY OF SPORT


SORIA
No te lo imaginas


Diputación
de Soria

Colaboran


JCDpublicidad
975 100 900 ferrosier


Caja rural de Soria


FUNDACIÓN
CIENTÍFICA


la merced
centro integrado de formación profesional



CERVEZA OFICIAL



Promoción exclusiva para mayores de 18 años
EL ÁGUILA y ASOHTUR recomiendan el consumo responsable