

Precio tapa

**2,20** €  
unidad

Consigue tapas gratis  
en nuestras RRSS



Vota tu tapa favorita en la web  
**detapasporsoria.com**  
y gana un bono viaje



Horario distinto al recomendado.  
El horario recomendado es de 13 a 15 y de 20 a 23 h.

Tapa apta para celíacos.  
Consulte con el establecimiento su adaptación.

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.

JORNADAS GASTRONÓMICAS  
**LA MICOLOGÍA  
DE TAPAS  
-POR SORIA-**  
NOVIEMBRE 2023



Organizan



Patrocinan



Soria 10—19 noviembre 2023

# Semana de la tapa micológica

XV Concurso Provincial de la Tapa Micológica





HOTEL RESTAURANTE

01. ANTONIO



Mini sandwich micológico

Almazán  
Avda. de Soria, 13  
975 300 711  
Cierra D noche.  
Horario tapa: de 13 a 15 h y de 21 a 23 h

HOTEL RURAL

05. LOS VILLARES



Bocadito de otoño

Los Villares de Soria  
Pza. Felipe Las Heras, s/n. 975 251 255  
Cierra D tarde y L.  
Horario tapa: de L a D de 13 a 15 h y V y S de 20 a 22 h

HOTEL RESTAURANTE

02. VILLA DE ALMAZÁN



El volcán de las delicias

Almazán  
Avda. de Soria, 29  
975 300 611  
Horario tapa: de 13 a 16 h

BAR RESTAURANTE

06. EL TORO ARROCERÍA



Boletus con alioli de miel

Valdemaluque  
C/ Dehesa, 5  
633 260 080  
Cierra L y M

HOTEL

03. CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMÁ



Tierra, mar y miel

El Burgo de Osma  
C/ Universidad, 5  
975 341 419

HOSTAL BAR RESTAURANTE

07. LA VENTA DE VALCORBA



Tosta sierra y trópico

Soria  
Ctra. Nacional 122, Km. 147  
975 220 625  
Horario tapa: de 13 a 15 h y de 20 a 22 h

RESTAURANTE

04. VIRREY PALAFOX



Nigiri de atún y setas

El Burgo de Osma  
C/ Universidad, 7  
975 340 222. Cierra D noche y L

PARADOR DE TURISMO

08. ANTONIO MACHADO



Ensaladilla de boletus

Soria  
Parque del Castillo, s/n  
975 240 800  
Horario tapa: de 13:30 a 15 h y de 20:30 a 23 h

HOTEL BAR

09. APOLONIA



Cornetto de boletus

Soria  
Pza. Ramón Benito Aceña, 8  
975 214 320

CAFÉ BAR TEATRO

10. AVALON



Bocado de hongos con alegría

Soria  
Pza. Las Balsas, 2  
975 120 205.  
Horario tapa: L a V 10:30 a 12:30 h, S y D 12:30 a 14:30 h, L a D 19:30 a 22:30 h

TABERNA

11. CAPOTE



Montaña rusa

Soria  
Pl. Ramón y Cajal, 1  
975 227 371

BAR RESTAURANTE

12. CASA ARÉVALO



Capricho de la tierra

Soria  
Avda. Duques de Soria, 4. 975 225 832. Cierra D. Horario tapa: de 13 a 15 h y de 20:30 a 22:30 h

BAR RESTAURANTE

13. CAZUELAS, TAPAS Y... OLÉ



Crema de boletus con bombón de foie y crujiente de torrezno

Soria  
C/ Marqués de Vadillo, 5  
975 240 815

BAR RESTAURANTE

14. EL ALTO DE LA DEHESA CASA MANOLO



Setas 975

Soria  
Pº San Andrés, 1  
975 120 902

BAR RESTAURANTE

15. EL TILO DE VALLECAS



Manita de cerdo y boletus

Soria  
C/ Diputación, 1  
975 245 294.  
Cierra L. Horario tapa: de M a D de 13 a 15 h y V y S de 20:30 a 23 h

BAR RESTAURANTE

16. LA CHISTERA



Esto es un rollo

Soria  
C/Alberca, 4, bajo  
975 212 936. Cierra D y M noche y L completo.  
Horario tapa: de 13 a 14 h y de 20 a 22 h

BAR RESTAURANTE

17. LA GASTRO TASQUITA



Cositas

Soria  
C/ Cortes, 1  
975 253 711  
Cierra D.  
Horario tapa: de 13:30 a 15 h y de 20:30 a 22 h

BAR RESTAURANTE

18. MÁS QUE 2



Los libritos de Tere

Soria  
Pza. San Clemente, 2  
975 229 340  
Cierra D tarde y L

BAR RESTAURANTE

19. MEET GASTROBAR

(H. ALAMEDA CENTRO)



Cremeed'or

Soria  
Pza. Ramón y Cajal, 5  
975 239 303  
Horario tapa: de 13:30 a 15:30 h y de 20:30 a 23 h

CAFETERÍA

20. REY ALFONSO (H. ALFONSO VIII)



Boletus burger club Alfonso

Soria  
C/ Alfonso VIII, 10  
975 123 444. Cierra D noche y L completo.  
Horario tapa: de 13 a 15 h y de 20 a 22 h

HOSTAL BAR RESTAURANTE

21. SAN ANDRÉS



Tierra y mar

Soria  
C/ Eduardo Saavedra, s/n  
975 246 557

BAR RESTAURANTE

22. SANTO DOMINGO II



Arepá soriana

Soria  
C/ Aduana Vieja, 15  
975 211 717  
Cierra L. Horario tapa: de 13 a 15 h y de 20:30 a 23 h

BAR RESTAURANTE

23. THE RED LION



Canelón mediterráneo

Soria  
Pº del Espolón, 4  
975 213 935  
Cierra M

RESTAURANTE

24. TRASHUMANTE



Cazuelita de lactarius deliciosus y boletus al gratén

Soria  
Eduardo Saavedra, 4  
975 123 444. Cierra D noche y L completo.  
Horario tapa: de 13 a 14:30 h y de 20 a 22:30 h

CERVECERÍA Y TAPAS

25. TuBODEGUITA



Carrillada de boletus sobre tierra de Soria

Soria  
Pza. San Clemente, 3, 975 003 812  
Cierra D tarde y M completo

RAYO DE LUNA HORMIGÓN  
Lunas de Castromoro



Tinto rojo cereza intenso, con ribetes brillantes color malva. Aroma a higos, ciruelas y mermelada de moras, con delicadas notas vegetales sobre un fondo balsámico de crianza corta en barricas. Sabroso, aterciopelado, con un tanino y un final elegantes, de extraordinaria finura. Su acidez natural lo hace fresco y muy fácil de beber.

RUDELES 23  
Rudeles



Puro Ribera, afrutado y redondo. Gérard Basset, mejor sumiller del mundo en 2010 califica este vino de color rubí medio con ribete rosado de muy apetecible en nariz, notas de ciruelas combinadas con especias de suave intensidad que dominan la nariz. Criado durante 5 meses en barrica de roble francés y mínimo de 10 meses en botella.

SILENTIUM CRIANZA  
Castillejo de Robledo



Criado sobre lías finas 12 meses en barrica de roble y 6 meses en botella. Color rojo picota con ribetes teja en capa fina, limpio y brillante. En nariz intenso, equilibrado, con toques a frutos rojos y aromas especiados de su crianza en roble. Entrada en boca sabroso, estructurado, con buena persistencia. Elegante en vía retro nasal.

Promoción exclusiva para mayores de 18 años. ASOHTUR recomienda el consumo responsable.

Marida la tapa  
Con vinos de Soria

D.O. Ribera del Duero

LA CELESTINA  
Dominio de Aataua

Intenso, elegante y vivo. Elaborado con uvas de la comarca soriana de San Esteban de Gormaz, que aportan una gran tensión y aromas de fruta roja, y con uvas de la Ribera del Duero burgalesa que lo completan con un plus de estructura y aromas de fruta más madura. 12 meses en barrica de roble francés.

Qº VENDIMIA TINTO 2019  
La Quinta Vendimia

Color granate, aromas de fruta madura y sutiles toques de madera aparecen desde el principio, evolucionando al abrirse a notas balsámicas y especiadas. En boca, suave y ligero, paso medio, fresco y de sabor agradable. Uva de viñedos viejos de Alcubilla del Marqués y Pedraja de San Esteban. 12 meses en barricas de roble francés y americano.

TERRAESTEBAN  
CRIANZA 2018  
Bodegas y Viñedos Aceña

Color rojo cereza picota con gran intensidad. Reflejos granates en capa fina. Limpio y brillante. Nariz potente de gran intensidad y marcada frutuosidad. La entrada es de un vino de buena estructura. Amplio paso de boca, sabroso, con cierta densidad. Fruta, acidez y madera en perfecto equilibrio.

12 LINAJES ROBLE  
Viñedos y bodegas Gormaz

Granate con ribete violáceo. Muy intenso con notas de frutos rojos y negros, frescos y salvajes (frambuesas y zarzamora) combinados con notas sutiles balsámicas y de repostería (vainilla), muy atractivas y seductoras. Equilibrado y redondo con taninos suaves y bien integrados con retrogusto especiado.