

Además pide tu...
RASCA Y GANA
por cada
Tapa + Vino
Carchelo o Vedré

Más de **15.000**
PREMIOS

Tapa + Vino
Carchelo o Vedré
2,50
EUROS

BASES DE PARTICIPACIÓN
Para poder participar en el sorteo de diferentes regalos (viajes, vajillas, baterías de cocina, etc...) es obligatorio como mínimo tener sellados un total de 16 establecimientos, repartidos en 4 sellos en cada zona.

PREMIO SEGURO: Todas las personas que sellen los 24 establecimientos, contarán con premio seguro por gentileza de **Bodegas Carchelo y Central Quesera Montesinos**. Rellena y deposita este folleto en las urnas que hay en los establecimientos.

No se entregará rasca con cerveza o refrescos.

Nombre y telf. _____

MEJOR TAPA: _____

COLABORADORES: **BODEGAS CARCHELO**, **MONTESINOS**, **Chovi**, **Central Quesera**, **M. Montesinos**, **Central Quesera**

www.vinoyquerosabeabeso.com



YO QUE SE

Pan casero recién hecho, especial para hamburguesa de ternera y pollo, recién llegada de Hamburgo, brotes de ensalada, tomate kumato (pero no mata, tranquilos), salsa de "Capricho de Almendra" y frutos rojos (enviados por Pablo Iglesias).

Cafetería Deslapa-te
Plaza Rey Don Pedro
Horario: lunes a jueves 8-23 h. y fin de semana 8-2 h.

SELLO



CRUJIENTE DEL ALTIPLANO

Bacon jumillano, crema de "Caña de Cabra" de Jumilla, cebolla caramelizada de Yecla, cebollino también yeclano y reducción de vinagre de Módena, que ha emigrado al altiplano.

Bar Cerv. Rey Don Pedro
Jardín Rey Don Pedro / Horario: de lunes a jueves de 8-15,30 y 17-0,30 h. - Fin de semana 8-0,30 h.

SELLO



EL FLAUTISTA

Pan de molde, sofrito, champiñón y calabacín, reducción de vino blanco con finas hierbas, bacon, "Capricho de Cabra con Romero", calabacín confitado, mermelada de tomate, crujiente de calabacín y carlota especiada, y todo ello llegado desde Hamelin, por que sino la tapa se llamaría "Calabacín".

Bar Rest. Duque de Lerma
C/. Rамbleta del Convento, 7 / Horario: 8-24 h. (Cierra lunes tarde)

SELLO



CORTE DE QUESO

Te darán una galleta (para que pongas la otra mejilla) con "Crema de Caña de Cabra", nueces de California y confitura de ramo de flores para que te salga novia@.

Rest. & Bar de Vinos La Macarena
Cánovas del Castillo, 36
Horario: 9-16,30 h. y 19-24 h. (Cierra lunes)

SELLO



EL RACÓ DE LOS MILANOS

Tartaleta de la abuela de trigo frita, con queso de la "Ermita de San Lorenzo", sofrito de cebolla, champiñón salvaje, bacon y solomillo de cerdo (¡¡madre mía!! cuanto cerdo suelto) con reducción de vino Carchelo.

Nuestro Bar
Portillo de los Milanos, s/n
Horario: 8,30-23,30 h. (Cierra miércoles)

SELLO



LA SAN ANTON

Pan de la Lina, o sea, más casero imposible, Oveja Viejo Reserva "Don Heliodoro" envejecido en manteca, cebolla caramelizada, solomillo de cerdo ibérico (abráselo visto lo que hay suelto por la península) a la parrilla y sal maldon con reducción de vino Carchelo.

Bar Rest. Venecia
C/. Dr. Fleming, 7 / Horario: 9-16,30 y 19-23 h. sábados y domingos 9-1 h. (Cierra jueves tarde)

SELLO



CUA-LO

Pan crujiente como debe ser, magret de pato D.O. de las Landas (¿Cua-lo?, franchute), cebolla que se ha inflado a caramelos, vinagre balsámico (para tranquilizarte) y Oveja Viejo reserva "Don Heliodoro" al romero.

Cervecería El Roalico
C/. Filipinas, 3 / Horario: 9-16,30 y 20-24 h. (Cierra lunes)

SELLO



PAKO-MEL

Pan de fognazo (sin extintor), salsa con nata, nuez moscada, magra de cerdo (otro más!!), queso tierno de la "Granja de Pablito" y virutas de jamón ibérico (mejor que las de madera).

Café París
C/. Dr. Fleming, 7
Horario: lunes a sábado 7-2 h. y domingo 15-24 h.

SELLO



PICACHO

Pan tostado por el sol, "Caña de Cabra, crema de Caña de Cabra (solo falta la caña de pescar), crujiente de jamón ibérico, cebolla caramelizada y salsa de frambuesas.

Restaurante Gran Hotel
C/. Dr. Fleming
Horario: 11-16,30 y 19-24 h. (Cierra lunes)

SELLO



MARTIKA

Pan casero (como siempre), presa ibérica (del penal de Ocaña) a la parrilla, "Caña de Oveja", cebolla frita de aguantar a la oveja, mostaza y los condimentos de "Martika".

Restaurante Tres Soles
C/. San Pascual, 15
Horario: 11-17 y 19-24 h. (Cierra martes)

SELLO



COD CHEESE

Bacalao pescado por Pedro, "Crema de Caña de Cabra" pastoreada por Patrón y tempura de verduras de la huerta de San Agustín y recogidas por Ana María.

Restaurante San Agustín
Avda. Ntra. Sra. de la Asunción, 62
Horario: 9-1 h. / Domingo y lunes 9-18 h.

SELLO



EL BULEVAR DE LOS SUEÑOS ROTOS

Base de hojaldre, secreto ibérico, "Crema de Caña de Cabra", gambón crujiente y bechamel de tres sabores, la tapa preferida de los Secretos y Joaquín Sabina.

Rest. Pueblo Nuevo
Pueblo Nuevo - La Estacada
Horario: 8,30-18 h. / Fin de semana 8,30-1 h. (Cierra miércoles)

SELLO

EN JUMILLA...
VINO & QUESO
Sabe a Beso

6 FEB AL 8 MAR-2015
VI EDICIÓN