

1 ALMA NOSTRA

DE BACALAO CEVICHE
Bacalao fresco marinado en lima, mango y cilantro
Tapa sin gluten
Horario de tapa:
Todos los días: de 13.00 h. a 16.00 h. y de 20.00 h. a 23.30 h.



2 ASADOR EL HIDALGO

Enchilada de pollo de corral
Horario de tapa:
Todos los días: de 12.00 h. a fin de existencias y de 20.00 h. a fin de existencias



3 ASADOR MARIBEL

Carne adobada y asada en nuestro Horno de Leña acompañada de puré de maíz de la tierra con agridulce de verduras
Horario de tapa:
Todos los días hasta fin de existencias



4 BAR RTE. ARAGÓN

ENCOCADO DE GAMBÓN
Plato tradicional de la zona costera de Esmeralda. Este plato llamado encocado o encocao fue creado hace 200 años y combina los sabores cítricos del limón lo dulce del coco y los picantes del pimiento, con un sofrito de pimiento rojo, verde, cebolla y tomate combinado con achiote "colorante alimenticio" y gambón acompañado con un crujiente de plátano verde



5 C'OMA RESTOBAR

Huevo escalfado sobre cama de puré trufado y rizado de torrezno



6 CASA DUQUE

Manita de cerdo deshuesada y rellena de boletus con piñones, cuscús de verduras y melaza de manzana ácida



7 CASA SILVANO MARACAIBO

Cangrejos de Río con pan de gamba y mayonesa japonesa
Horario de tapa:
Todos los días: de 13.00 h. a 15.00 h. y de 20.00 h. a 22.30 h. menos el Sábado día 22 cerrado por descanso



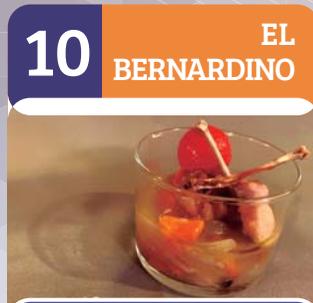
8 CASARES

Hornazo relleno de Tallín de cordero sobre pozo de arroz y su jugo
Horario de tapa:
Todos los días: de 20.00 h. a 22.00 h.



9 EL BATIHOJA GASTRONÓMICO

LA FLOR DEL BATIHOJA
Tartar de salmón ahumado sobre tartaleta Batihojada con alioli de granadina, toque de lima y toques florales



10 EL BERNARDINO

Pirulas de codorniz escabechada "al estilo la gabina" con zanahorias Baby encurtidas



11 EL COCHIFRITO

Cochifrito de Julián con tubérculos dorados en grasa de aceituna con cebolla caramelizada y vinagre de Módena
Horario de tapa:
Todos los días: ininterrumpido



12 EL FIGÓN DE LOS COMUNEROS

LA PENCA DE RIKY
Penca rellena de langostinos y calamar bañada en salsa de almendras acompañada de gambón al vino y pulpo al Mojo Picón



13 EL FOGÓN SEFARDÍ LA TABERNA

LAS AREPITAS DEL FOGÓN
Horario de tapa:
Todos los días: de 11.30 h. a fin de existencias y de 20.00 h. a fin de existencias



14 EL MESÓN DE MARÍA

PAPAS DEL MESÓN
Patatas fritas aliñadas con salsa brava, magro y lomo de cerdo y huevo frito



15 EL OJO

Ensalada de garbanzos, aguacate, cebolla y atún



16 EL TARTARE

TOSTA DE LOMO ASADO CON CEBOLLA CARAMELIZADA
Cabequera de lomo asada, aliñada con salsa chimi churri, cebolla pochada con azúcar y pan rústico



17 HOTEL SAN MIGUEL

Timbal de frutas asadas con lomo de choto y reducción de coulis de fresa



18 LA BODEGA DEL BARBERO

PAVITO ESCABECHADO
Solomillo de pavo con sus verduritas y caramelizado crujiente de pimientos y cebolla
Horario de tapa:
Todos los días: de 13.00 h. a 15.30 h. y de 20.45 h. a 22.30 h.



19 LA CODORNIZ

Rollito de presa ibérica con boloñesa y patatas de la huerta



20 LA FONDA ILUSTRADA DE JUAN BRAVO

Churros de patata y alioli de hierbas silvestres
Horario de tapa:
Todos los días: de 13.00 h. a 16.00 h. y de 20.00 h. a 23.00 h.



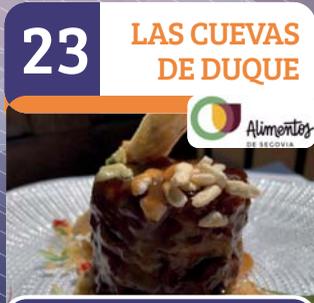
21 LA NICOLASA

SALMOREJO DE SANDÍA
Tomate natural, pan, aceite de oliva virgen extra, vinagre de manzana, sal, sandía fresca y huevo duro



22 LA TRÉBEDE

Salmorejo de remolacha del Carracillo con Burrata, sardina marinada y virutas de ibérico



23 LAS CUEVAS DE DUQUE

Manita de cerdo deshuesada y rellena de boletus con piñones, cuscús de verduritas y melaza de manzana ácida



24 LAS TRES BBB

Tosta de queso de cabra con mermelada de tomate y cebollita caramelizada

Organiza



Centro Comercial Abierto Decalles
C/ Juan Bravo, 6 (Centro Almuzara)
40001 Segovia
Tel. 921 44 13 36
info@decalleonline.com
www.decalleonline.com

Patrocinan






Colaboran












La oferta de tapa + botellín no es acumulable a otras ofertas y sólo servido en barra y con botellín El Águila y en los establecimientos adheridos a ésta promoción. Pide tu tarjeta descuento al realizar tus compras en los establecimientos del CCA Decalles.

25

NARIZOTAS



Bocado de solomillo con manzana y cebolla caramelizada con miel de romero y vino tinto

26

PASAPÁN



Guiso de pollo marinado, emulsión de yogur y miel, cítricos y cebolla roja encurtida

27

RESTAURANTE EL CORDERO



Ensalada de garbanzos y salmón escabechado a la antigua
Horario de tapa: Todos los días: de 13.00 h. a 15.00 h. y de 20.30 h. a 23.00 h.

28

RESTAURANTE JOSÉ



Canelón de pollo de corral con bechamel de trufa y gratinado de queso D.O.Tierra de sabor
Horario de tapa: Entre diario: de 11.00 h. a 17.00 h. y de 20.00 h. a 00.00 h. Fin de semana: de 11.00 h. a 14.00 h. y de 20.00 h. a 22.30 h.

29

RESTAURANTE JOSÉ MARÍA



Taco de Cordero 'Segolechal I.G.P.' con verduras breseadas, puré de apionabo y crujiente de manzana
Horario de tapa: Todos los días: hasta las 23.00 h.

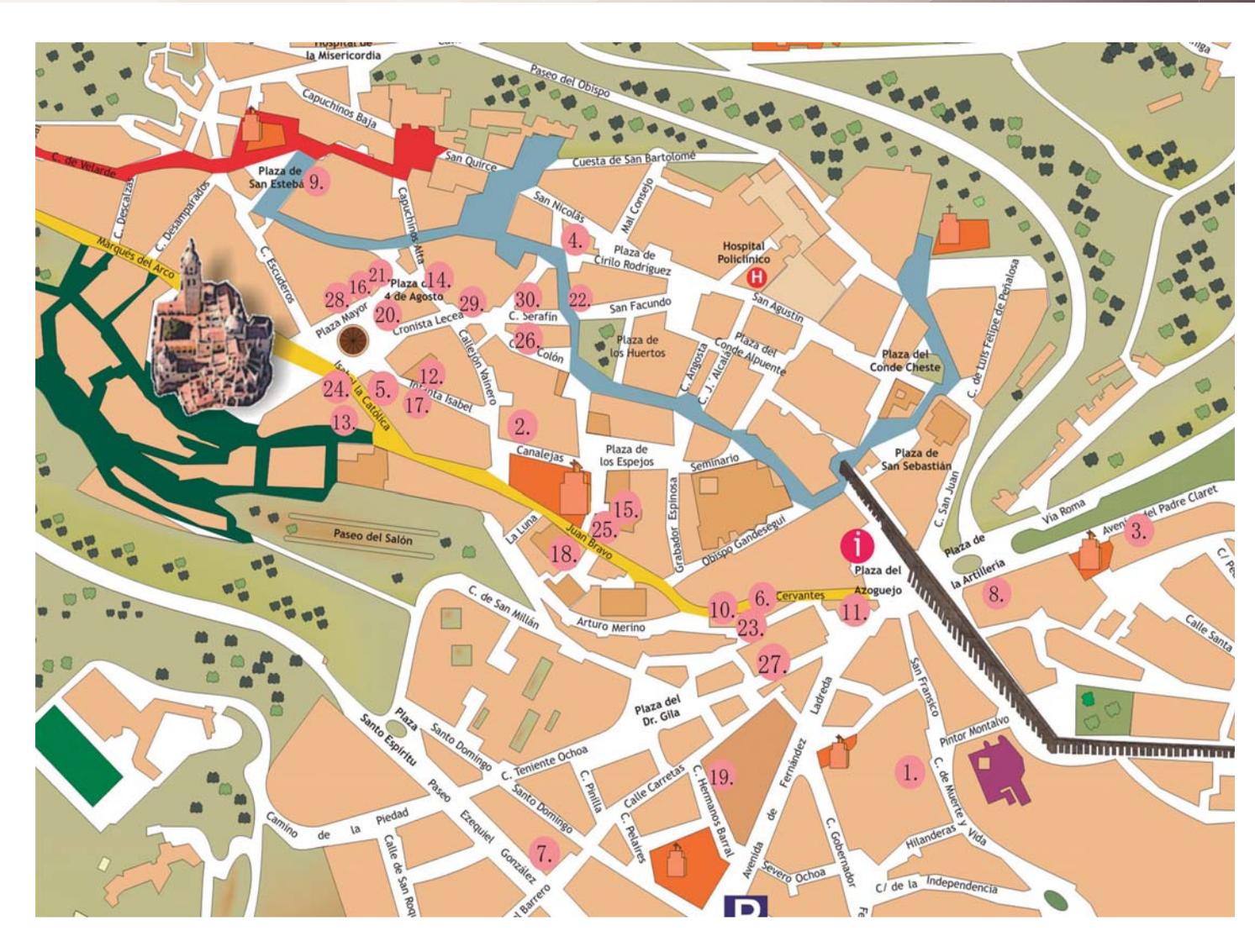
30

VOGUE



VICHYSOOISE VOGUE
Crema fría de puerro, cebolla y patata de la zona del Carracillo con toque de nata y crujiente de pan.

- 1. ALMA NOSTRA
2. ASADOR EL HIDALGO
3. ASADOR MARIBEL
4. BAR RESTAURANTE ARAGÓN
5. C'OMA RESTOBAR
6. CASA DUQUE
7. CASA SILVANO MARACAIBO
8. CASARES
9. EL BATIOHA GASTRONOMICO
10. EL BERNARDINO
11. EL COCHIFRITO
12. EL FIGON DE LOS COMUNEROS
13. EL FOGÓN SEFARDÍ, LA TABERNA
14. EL MESÓN DE MARÍA
15. EL OJO
16. EL TARTARE
17. HOTEL SAN MIGUEL
18. LA BODEGA DEL BARBERO
19. LA CODORNIZ
20. LA FONDA ILUSTRADA DE JUAN BRAVO
21. LA NICOLASA
22. LA TREBEDE
23. LAS CUEVAS DE DUQUE
24. LAS TRES BBB
25. NARIZOTAS
26. PASAPÁN
27. RESTAURANTE EL CORDERO
28. RESTAURANTE JOSE
29. RESTAURANTE JOSE MARÍA
30. VOGUE



16º CONCURSO DE TAPAS 2019



TAPA DECALLES



área comercial de Segovia

del 21 al 30 de junio

2019

tapa 1,70€

tapa + botellín EL AGUILA 3,00€



SEGOVIA