

Sigue o noso concurso de tapas en www.xantardetapas.com, na que poderás consultar os locais e as tapas participantes e ver as bases do sorteo de premios dos clientes. Bases do sorteo depositadas ante notario.

DATOS PERSOAIS

NOME E APELIDOS:

LOCALIDADE:

TELÉFONO DE CONTACTO:

CORREO ELECTRÓNICO:

***Para poder participar no sorteo, deposita este folleto-pasaporte cuberto en calquera das urnas de votación dispoñibles en todos os establecementos participantes ata o día 19 de novembro, incluído.**

A Asociación Provincial de Empresarios de Hostalería e Turismo de Lugo (Apehl) trata a información que nos facilita coa finalidade de xestionar o sorteo e a entrega de agasallos, así como dar publicidade da imaxe e do nome dos gañadores nos medios de comunicación, páxina web e redes sociais, baseándose na execución desta promoción e o consentimento expreso dos interesados ao cubrir o presente cupón a través do que se aceptan as bases da promoción.

Pode exercer os seus dereitos en calquera momento solicitándoo en C/Ramón Montenegro, 15. Entlo. 27002 Lugo (Lugo). Informamos de que ten dereito a revogar o consentimento outorgado nalgunha finalidade específica, así como a presentar unha reclamación ante calquera autoridade de control.

Pode consultar información adicional solicitando o anexo de privacidade.

Cando a Apehl contacte cos gañadores, conforme ao disposto nas bases do concurso, que poden ser consultadas en www.xantardetapas.com, solicitaralles que acepten expresamente as bases e o tratamento dos seus datos persoais. Se os gañadores se opoñen, non se lles poderá facer entrega dos agasallos e perderán o dereito a recibilos. A Apehl poderá autorizar a terceiros, que actuarán como encargados do tratamento coas mesmas finalidades, e xestionar o correcto desenvolvemento da presente promoción.

No sorteo só poderán participar persoas maiores de 18 anos. A Apehl resérvase o dereito de solicitar a exhibición do DNI ou documento de identidade ao gañador no momento da entrega do premio para verificar a súa maioría de idade, denegándose no caso de que este resulte ser persoa menor de idade.

DESENVOLVEMENTO DO CONCURSO

O concurso terá lugar do 3 ao 19 de novembro de 2023.

As tapas estarán dispoñibles para o público **como mínimo de 13:00 a 15:30 horas e de 20:00 a 22:30 horas.**

Os consumidores votarán as tapas do concurso mediante o cupón de votación individual, que terá que ir cuberto cos seus datos e selado polo establecemento correspondente. A valoración é do 1 ao 5, sendo 1 a nota máis baixa e 5, a máis alta. Todos **estes cupóns entrarán no sorteo** de distintos premios.

A maiores, os consumidores que o desexen poderán pedir ao establecemento no que consuman a tapa este folleto-pasaporte para o seu selado e, deste xeito, entrar nun sorteo:

- Se o folleto-pasaporte está selado **como mínimo por 10 establecementos** participantes optarase a unha escapada gastro-relax para dúas persoas no Hotel Pazo Los Escudos, de Vigo.
- Se o folleto-pasaporte está selado **como mínimo por 20 establecementos** participantes optarase a unha viaxe dunha semana para dúas persoas a Ámsterdam.

CATEGORÍAS DE VALORACIÓN

**XURADO POPULAR
(consumidores das tapas)
Gañador do Concurso**

**XURADO TÉCNICO
Primeiro premio
Segundo premio
Terceiro premio
Maridaxe Estrella Galicia
Maridaxe Ribeira Sacra**

Escanea este QR para localizar todos os locais participantes e deseñar a túa ruta de tapas.



Do 3 ao 19 de novembro de 2023



ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORAN:



1 3 PÉS

Se acerca la Navidad

Entrecosto de porco con salsa de turrón acompañado de puré con amendoas

Rúa Nova, 17
Peche: luns
Prezo: 3,80 €

10 EL BONI

Noite meiga

Medallón de polo e gambón ao estilo Boni

Rúa Portugal, 57
Peche: domingo
Prezo: 4 €

19 LA TERRAZA DEL MÉNDEZ

Ravioli colorao

Ravioli de remolacha dulce recheo de gambas, queixo do Cebreiro e noces con salsa mariñeira e gamba crocante

Rúa da Raina, 1
Non pecha
Prezo: 4 €

28 ORIXE DO CAMPO

O noso tesouro

Cachena cociñada a baixa temperatura con milfolas de verduras

Praza do Campo, 9
Peche: domingo á noite e luns
Prezo: 4 €

37 TABERNA DANIEL

Cama de luriña

Sobre unha cama de arroz, unha luriña rechea de mexillón

Rúa Bispo Basulto, 4
Peche: domingo á noite e luns
Prezo: 3,50 €

2 ANDA

Cachopín

Cachopo tradicional con prebe de queixo do Cebreiro, grelos e chourizos

Rúa da Cruz, 7
Peche: domingos e martes á noite e mércores todo o día
Prezo: 4 €

11 EL DOTMAS BAR

#Puto35aniversario

Bocado de bacallau á nosa maneira

Rúa Divina Pastora, 4
Peche: luns e martes
Prezo: 4 €

20 LAS CINCO VIGAS

Hamburguesa Chipi Chips

Hamburguesa de pescada e gambón con chips de plátano e guacamole

Rúa da Cruz, 5
Peche: martes
Prezo: 4 €

29 PÁPRICA

Vendetta da Ulloa

Porco Celta carbonara feito con rigatoni, queixo da nabiza ovo e xeadro. 100 % ecolóxica

Rúa Nórreas, 10
Peche: domingo e martes á noite e luns
Prezo: 4 €

38 TAPERÍA O PEQUE

Espetada de porco duroc

Espetada de porco duroc con patacas chips e mostaza verde

Praza Campo Castelo, 6
Peche: domingo á noite e luns
Prezo: 3,50 €

3 ANTAS

Nuestra crep

Filloa rechea de pescado, parmentier e salsa mariñeira

Rúa Miño, 3
Peche: domingo á noite e luns
Prezo: 4 €

12 EL SANTUARIO DE MAGNUS

Garabullo de segredo

Espetada de segredo con pemento verde e amarelo, ovos de pasallás e tomate cherry, acompañado dunha salsa mexicana

Praza do Campo, 8
Peche: luns
Prezo: 3 €

21 LEGENDS CAFÉ

Tartar vexetal sobre crocante de arroz e alga Nori

Tartar vexetal sobre crocante de arroz e alga Nori

Rúa Bispo Basulto, 8
Peche: Domingo á noite, luns todo o día e de martes a venres ao mediodía
Prezo: 3,50 €

30 PARADA 33

Vasiño mar e terra

Aguacate salpimentado en zume de lima e limón, cuberto de dados de salmón afumado e rematado cunha mousse e un toque de mascarpone

Rúa Campo Castelo, 33
Peche: mércores
Prezo: 3 €

4 AVE CÉSAR

Sentidiños

Tres trozos de lácón con queixo. Cada torrada terá un sabor diferente, usando unha crema de grelos, outra de boniato cun toque picante e outra de compota de mazá

Rúa Nova, 10
Peche: Luns á noite e martes todo o día
Prezo: 3 €

13 ESPAÑA

Boi Finca Recelle Pani Puri e capuchino

Finas láminas de pan indio frito recheo de costela de boi asada e caldo de boi con emulsión de pataca trufada

Rúa Teatro, 10
Peche: domingo
Prezo: 4 €

22 MANUEL MANUEL

Torrada de touciño entrefebrado e zamburiña

Torrada de touciño entrefebrado ibérico e zamburiña con salsa de cervexa, mel e cebola caramelizada

Rúa Montefaro, 19
Peche: mércores
Prezo: 3,50 €

31 PORTAL 36

Tosta de burrata e mango

Tosta de burrata e mango

Rúa do Progreso, 36
Peche: domingo
Prezo: 4 €

5 BARROS CERVECERÍA

A zamburiña da Rúa da Cruz

O sabor das zamburiñas únese cunha escuma de queixo San Simón, chips de torresmos e perlas de kimchi para celebrar no noso padal un festival de sabores

Rúa da Cruz, 4
Non pecha
Prezo: 3 €

14 GALO

Arroz frito e steak tartar

Steak tartar de tenreira galega suprema aliñado con mostaza e shichimi toagarashi, acompañado de arroz branco frito

Rúa Isaac Díaz Pardo, 1
Peche: luns e martes
Prezo: 3 €

23 MESÓN EL CASTILLO

El Perrito del Castillo

Pan brioche, salchicha, maionesa de kimchi, fritos barbacoa e mostaza de Dijón

Praza Campo Castelo, 14
Peche: domingo
Prezo: 4 €

32 PULPERÍA O CASTELO

Bombón mar e montaña

Polbo ao estilo Jorge con grelos e veo de papada ibérica

Rúa Nova, 23
Peche: Luns á noite
Prezo: 4 €

6 BULLÓ XANTAR

O xabaril do outono

Guiso tradicional de xabaril, fabas de Lourenzá e cogomelos

Rúa da Cruz, 8
Peche: Domingo e mércores á noite e xoves todo o día
Prezo: 4 €

15 GRAN CAFÉ

Gran bao viaxeiro

Bao de costela tonkatsu a baixa temperatura con piña osmotizada en xenxibre e menta

Alda. Ramón Ferreiro, 21
Non pecha
Prezo: 3,50 €

24 O CASTOR

Origen

Dúas croquetas de mandioca: unha, rechea de queixo San Simón, acompañada dunha escuma de queixo e, outra, rechea de tenreira galega sobre cama de ali-oli de aguacate

Rúa da Cruz, 16
Peche: luns e martes ao mediodía e mércores
Prezo: 4 €

33 PREBE BY BRET

Xurelo Black Coupage

Crocante de arroz e cervexa negra, xel de ponzu, xurelo mariñado, auga de tomate e caviar de cervexa negra

Rúa Nova, 8
Peche: domingo e martes á noite e mércores
Prezo: 4 €

7 CASA D'AUGA

Canelón cantábrico

Canelón de mexillón escabechado e mix de verduras texturizadas, con cobertura de queixo San Simón da Costa, acompañado de guarnición de fantasía vexetal, esferificacións e cuncha de papel de piña especiada

Rúa Miño, 30
Peche: Domingo á noite, luns todo o día e de martes a venres ao mediodía
Prezo: 3,70 €

16 HOTEL MERCURE LUGO-BRASAS BRANCAS

Salmonete de Burela á brasa, zamburiñas e crocante de tapioca

Salmonete á brasa, esferificacións de zamburiñas e escuma quente de nécoras bañada no seu zume

Rúa Marina Española, 29
Non pecha
Prezo: 3,50 €

25 O CINCUENTA E SEIS

Bocado de croca

Croca de tenreira sobre panadeira e a nosa salsa de pementa

Ronda das Fontiñas, 56
Peche: domingo á noite e martes
Prezo: 4 €

34 QUIMERA

Chula negra de sífon recheo de polbo, gambas e grelos sobre crema de marisco

Chula negra de sífon rechea de polbo, gambas e grelos sobre crema de marisco

Rúa da Tinería, 5
Peche: domingo á noite, luns todo o día e martes ao mediodía
Prezo: 4 €

8 DESNIVEL TAPAS E COPAS

Samporiña

Zamburiña rechea con panko gratinado ao forno, acompañada de maionesa verde e sal negro

Rúa Nova, 9
Peche: luns
Prezo: 2,50 €

17 KARRUSEL

Tequeño galego

Tequeño de fariña de trigo recheo de queixo de Arzúa con salsa guasacaca

Rúa da Cruz, 14
Peche: luns
Prezo: 3 €

26 O FIGÓN

Dumpling de vieira á galega con matices asiáticos

Dumpling recheo de vieiras e papada de porco ibérico, con crocante de panko frito ao pemento da Vera

Praza Campo Castelo, 47
Peche: domingo á noite e luns
Prezo: 4 €

35 SAN MARCOS CAFÉ

Faceira de ibérico en mantou e cogomelos de tempada

Faceira de ibérico en pan mantou coa nosa salsa especial, acompañada de cogomelos de tempada

Rúa San Marcos, 1
Peche: domingo
Prezo: 4 €

9 EDURI

Huevo cojonudo

Suflé de ovo montado sobre risoto de pesto con virutas de touciño e crocante de queixo cun fio de Módena

Rúa San Marcos, 23
Peche: domingo
Prezo: 3,50 €

18 LA COSECHERA DE 1977

Solombo ao viño tinto

Solombo de porco con rulo de cabra e cebola caramelizada, acompañado con chips de mandioca e salsa ao viño tinto

Rúa da Cruz, 3
Peche: mércores todo o día e domingo á noite
Prezo: 4 €

27 O MERCADO CASA DE COMIDAS

Allo porro/brasa/burrata/pexego

Allo porro confeitado acabado á brasa con burrata en crema e marmelada de pexego


Rúa Quiroga Ballesteros, 6
Peche: mércores e xoves á noite e domingo
Prezo: 3,50 €

36 SANTEIRO`S TERRAZA

Lasaña crocante de boi, bechamel de aromáticos e curry de tomate

Lasaña crocante de boi, bechamel de aromáticos e curry de tomate

Rúa Santiago, 214
Peche: luns todo o día e martes ao mediodía
Prezo: 4 €

 Establecementos gañadores nas últimas edicións do Concurso de Tapas de Lugo