

XV Jornadas Gastronómicas de Aceite de Oliva *Virgen Extra*

Tapas

del 18 de Marzo
al 17 de Abril



3€



Colabora



Cooperativa
Ntra. Sra.
de la Antigua

Mora Industrial Sa

Mora · Toledo

www.fiestadelolivo.es

www.mora.es

¿Quieres decidir la tapa GANADORA de la XV Jornadas Gastronómicas del Aceite de Oliva?

Participar como jurado popular de estas Jornadas es muy fácil, solo tienes que votar cada vez que disfrutes degustando una de las Tapas participantes.

Ayúdanos a encontrar al ganador y participa en el sorteo de dos comidas/cenas para dos personas en dos de los restaurantes de Mora.

Por cada una de las tapas que degustes en cualquiera de los establecimientos participantes, recibirás una papeleta de participación, con ella puede participar de dos formas:

TRADICIONAL: Complimentando la papeleta con todos tus datos personales, la puntuación otorgada e introduciéndola en el buzón colocado al efecto.

ON-LINE: En la opción de menú “Jornadas Gastronómicas TAPA” de la app móvil municipal, escanea el código de la papeleta que te entregarán con cada tapa que degustes y vota. Es muy cómodo, SOLO tendrás que identificarte una vez como usuario de la APP, después el sistema te identificará cada vez que lo uses.

Cada vez que degustes una Tapa y votes por ella, sumarás una posibilidad más de ser el GANADOR de una de las dos comidas o cenas para dos personas que se sortearán (1 consumición = 1 participación)

¡¡No lo dudes!!

DISFRUTA
DE LA TAPA

VOTA

GANA



1

EL MOLINO DE HELÍ

NOMBRE DE LA TAPA: MANTO ENROLLADO DE SALMÓN CON
CAPACHO DE ACEITUNA ACOMPAÑADO DE SUS TALLOS

Composición: Maki de Salmón relleno de aguacate, pepino, queso philadelphia, semillas y frutos secos sobre tapenade de aceituna negra casero y acompañado de sus tallos y regado con aceite de oliva virgen. Tapa que se puede adaptar alergias. Sin gluten o a los frutos secos (avisar)

Disponibilidad: Martes, miércoles y jueves de 12 a 16h. Viernes y sábados de 12.30 a 17 y de 20 a 12. Y domingos de 13 a 17.30. Lunes cerrado

2

CAFETERIA DOLCE VITA

NOMBRE DE LA TAPA: TOSTA DOLCE VITA

Composición: Tosta de solomillo con cebolla caramelizada, queso brie, pasas en aceite de oliva, nueces y crema balsámica al Pedro Ximénez

Disponibilidad: Martes, Miércoles, Jueves y Viernes horario de tarde / Sábados y Domingos en horario de mañana y tarde.

3

BAR LOREN

NOMBRE DE LA TAPA: LA PESCADERA

Composición: Tosta de anchoa de elaboración propia, macerada en emulsión de AOVE y piparra vasca, sobre sábana de crema de pimiento cherry y salsa de ostras y crunchy de fruta deshidratada.

Disponibilidad: De 12:00 a 16:00 y 20:00 a 23:00, todos los días excepto los jueves.

4

HOSTAL AGRIPINO Y RESTAURANTES ASIÁTICO CITY

NOMBRE DE LA TAPA: HUEVOS REVUELTOS CON GAMBAS

Composición: Como el nombre, es una tapa con huevos revueltos, gambas peladas en aceite de oliva, un plato de aceituna acompañado. Es un plato de nuestra carta, también se puede comer como un bocadillo con este relleno. Para acompañamiento como copa vino o cerveza .etc.

Disponibilidad: Día 18 de marzo a 17 de abril. Horario 12.00-17:00, cada día hasta que se agote.

5

SOCIEDAD PROTECTORA RECREATIVA DE MORA

NOMBRE DE LA TAPA: LOMO RECREATIVO

Composición: Lomo con lechuga, tomate y huevo frito sobre pan rústico.

Disponibilidad: Lunes, martes, miércoles de 10:00 a 21:00 h. - viernes, sábados y domingos de 10:00 a 23:00 h.

6

CASA ORME

NOMBRE DE LA TAPA: TOSTÍN DE LA PAZ

Composición: Solomillo en aove con tiritas de cebolla caramelizada, toques de queso rulo, tomates y yuca sobre pan tostado.

Disponibilidad: Viernes y sábados de 11:00 a 13:30 - 19:00 a 23:00 y domingos de 11:00 a 13:30 - 18:00 a 20:00 h.

7

VENTA DEL MORAL

NOMBRE DE LA TAPA: PRIMAVERA

Composición: Ensalada de langostinos aguacate y mango con mayonesa de azafrán y culis de tomate elaborado con aceite cornicabra.

Disponibilidad: Todos los días de 12.00h. a 16.00h. y de 20.00h. a 23.30h. Martes y miércoles cerrado por las tardes.

8

ASADOR LOS CONEJOS

NOMBRE DE LA TAPA: COULANT IBÉRICO

Composición: Base de patata panadera con jamón, yema de huevo con aroma de trufa y carrillera ibérica desmigada en su jugo. Elaborado con aceite cornicabra.

Disponibilidad: Viernes, sábados (de 13:00 -15:30 y de 20:00 - 23:00) y domingos (13:00-15:30)

9

BAR LA PALMERA
NOMBRE DE LA TAPA: SABOR A TIERRA

Composición: Medallones de solomillo de cerdo acompañados de una salsa de foie de pato, patatas pajas y una mini croqueta de queso manchego (todo elaborado con AOVE)

Disponibilidad: 12.00h-15.00h entre semana. Viernes, sábado y domingo 12h-16h y de 20h -23h. Martes cerrado.

10

HEZME CASO
NOMBRE DE LA TAPA: HAZME CASO

Composición: Galletas con salmón, sobrasada, huevo de codorniz y huevas de lumpo, aliñado con Aceite de Oliva Virgen Extra, acompañado de un caldito de Carne.

Disponibilidad: Todos los días. Martes cerrado.

11

QUÉ CAÑA!
NOMBRE DE LA TAPA: ¡¡DE RECHUPETE!!

Composición: Barrita Preco tostada acompañada de una trenza de lomo fresco a la plancha, bañada con salsa gaucho, queso Brie (opcional), cebolla caramelizada con una sutil reducción de PX. Todo ello elaborado con AOVE.

Disponibilidad: Todos los días. Mañanas 13:30 – 15:00 y tardes 20:00 – 23:30 h.

12

LA HUERTA DE LA CONDESA
NOMBRE DE LA TAPA: "EL MANTITO"

Composición: Sam de panceta ibérica, ali-oli de chiles ahumados y crujiente de chalota frita con AOVE de cebollino fresco.

Disponibilidad: Todos los días excepto Jueves tarde.

13

RESTAURANTE ARMONÍA

NOMBRE DE LA TAPA: MAR Y TIERRA

Composición: Croqueta cremosa de gambas y espárragos trigueros. Croqueta cremosa de rabo de toro y boletus. La exquisita textura y su delicioso sabor tiene a su base nuestro AOVE.

Disponibilidad: Lunes, Martes y Jueves (12:00 – 16:00). Viernes, Sábado y Domingo (12:00 – 00:00). Miércoles cerrado

14

BAR CANDELAS

NOMBRE DE LA TAPA: DELICIA CANDELAS

Composición: Jugoso sándwich de lechuga, tomate en rodaja, fiambre de lomo, bacon ahumado, salsa Candelas, queso, jamón de York y huevo frito. Todo ello elaborado con AOVE y acompañado de patatas Paja.

Disponibilidad: Jueves a Sábado 12:00 – 16:00. Jueves a Domingo 19:00 – 23:00.

15

BAR EL CRISTO

NOMBRE DE LA TAPA: NO A LA GUERRA

Composición: Tortita de plátano con pisto, solomillo de cerdo y revuelto de huevo con especias, todo ello bañado con AOVE.

Disponibilidad: De Martes a Domingo: 13:00 a cierre.

16

RESTAURANTE LA ZAFRA

NOMBRE DE LA TAPA: BAO IBÉRICO

Composición: Pan bao relleno de venado con frutas, brotes verdes y una salsa japo con aceite cornicabra do Montes de Toledo.

Disponibilidad: Martes, miércoles y jueves de 12.00h. a 16.00h. Viernes, Sábados y Domingos de 12.00h. a 17.00h. y de 20:30h. a 23:00h. Lunes cerrado

17

RESTAURANTE METRÓPOLIS
NOMBRE DE LA TAPA: TOSTA SALADA VS DULCE

Composición: Tosta de Carrillada de cerdo ibérico confitadas en AOVE sobre un pan de leche, cebolla carameliza, salsa metro, pepinillos.

Disponibilidad: Viernes de 19:30h. a cierre. Sábado todo el día. Domingo de 13:00h. a 16:00h.

18

LA KALOBRA
NOMBRE DE LA TAPA: TACO KALOBRA

Composición: Taco de trigo con pollo de corral marinado con AOVE, pico de gallo, y salsa guacamole casera estilo Diego!!

Disponibilidad: De Martes a Domingo de 13:30h. a 16:00h. y de 20:00h. a 23:30h. También se hacen para llevar!!
Lunes cerrado



**DESCÁRGATE NUESTRA APP
Y PARTICIPA**



WWW.FIESTADELOLIVO.ES

Mora

