

3ª Ruta de la Tapa

VÉLEZ MÁLAGA
14 MARZO AL 6 ABRIL 2014



“...PORQUE,
SI NO ME ENGAÑO,
LA TIERRA
QUE PISAMOS ES LA DE
VÉLEZ MÁLAGA”
...DONDE DEGUSTAR LAS MÁS
EXQUISITAS TAPAS
REGADAS CON UNA BUENA
CERVEZA

1'80€
QUINTO & TAPA



Patrocina:

VICTORIA
MÁLAGA 1928

MALAGUEÑA Y EXQUISITA



Victoria recomienda el consumo moderado, alc 5,4 vol.

3ª Ruta de la Tapa

VÉLEZ MÁLAGA

¡Disfruta de la 3ª Edición de la Ruta de la Tapa de Vélez Málaga!

En un total de 21 bares, del 14 de marzo al 6 de abril podrás degustar las mejores tapas de Vélez Málaga acompañadas de una cerveza Victoria por sólo 1,80 €.

¡CONCURSO FACEBOOK!

¡PRUÉBALAS TODAS Y CUÉNTANOS CUÁL ES TU FAVORITA!

Ayúdanos a decidir qué tapa es la mejor. Entra en facebook de Gastronomía y vota por la tapa que más te haya gustado. De entre todos los participantes se sorteará una noche para dos personas en el hotel con encanto que elija el ganador.



Más información en:
www.facebook.com/Gastronomia

GASTRONOMÍA  **SFERA**
DONDE COMER, BEBER Y DIVERTIRSE

PARTICIPANTES



01 BAR BILMA

02 BAR EL RUBIO

03 BAR LA PEÑA

04 BAR LOS ROMBOS

05 BAR TOTO

06 CAFÉ TAPAS THE END

07 CASA LOS MARTÍNEZ

08 CATERING ANTONIO

09 LA POSADA DEL CONDE

10 BAR EL REFUGIO

11 LA BOHEMIA

12 LA SASTRERÍA TAPERÍA ASADOR

13 RESTAURANTE CAPRI II

14 CAFETERÍA BOHEM

15 SALÓN RECREATIVO PULSA

16 TABERNA TÍPICA LOS CUÑAO

17 BAR NIZA

18 TABERNA EL CONVENTO

19 CAFÉ BAR SAN FRANCISCO

20 MONTERA 24 GASTROBAR

21 MESÓN EL COFRADE

SELLO



01 BAR BILMA

C/ Reñidero, 26-A

"ALBÓNDIGAS DE BACALAO Y LANGOSTINOS EN SALSA VERDE CON ALMETAS"

Ingredientes: Bacalao, langostinos, almejas, fumet de pescado, perejil y vino blanco.

☺ Lunes a domingo 07:30 a 00:00 h.

02 BAR EL RUBIO

C/ Alcalde Juan Barranquero, 14

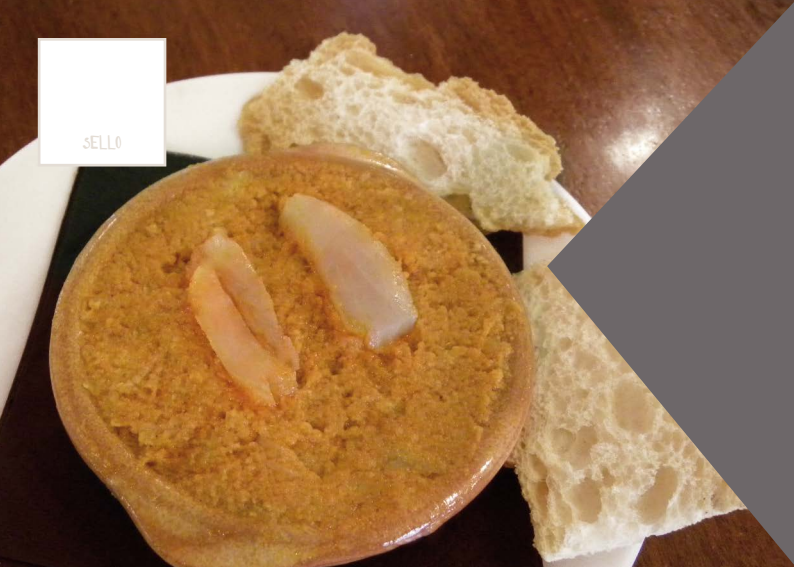
"RAPE CON SALSA DE PASA MOSCATEL Y ARROZ AROMATIZADO"

Ingredientes: Rape, pasas de Almáchar, arroz y harina.

☺ Lunes a domingo 06:00 a 00:00 h.



SELLO



03 BAR LA PEÑA

C/ Padre Tienda, 4 (Las Carmelitas)

"EL AUTÉNTICO ATOBACALAO"

Ingredientes: Bacalao de primera calidad, aceite de oliva de la Axarquía, ajos granáinos y otros.

☺ Lunes a viernes 08:00 a 00:00 h. Sábados 12:00 a 00:00 h.
Domingos 12:00 a 16:00 h.

04 BAR LOS ROMBOS

C/ Guadalquivir, 5

"POTAJE MARINERO"

Ingredientes: Judías blancas de la Axarquía, almejas y gambas de la Caleta.

☺ Lunes a domingo 12:00 a 16:00 y 20:00 a 00:00 h.



SELLO



05 BAR TOTO

Plaza de Las Carmelitas, 13

"MARISCO AL GRATÉN"

Ingredientes: Mejillones, gambas, boca de mar y bechamel.

☺ Lunes a viernes 07:00 a 21:00 h. Sábado 09:00 a 15:00 h.
Domingo cerrado.

06 CAFÉ TAPAS THE END

C/ Juan Fernández Palma, 6-A (Calle Las Tiendas)

"DELICIAS DE ROLLITO DE POLLO CON QUESO RULO DE CABRA Y PATATAS PATA"

Ingredientes: Pollo, queso de cabra, patatas, especias, vino y pan.

☺ Martes a viernes 19:00 a 00:00 h. Sábado y domingo 13:00 a 00:00 h. Lunes cerrado.



SELLO



07 CASA LOS MARTÍNEZ

C/ Cristo, 58

"VOLCÁN DE LABRANZA"

Ingredientes: Patatas, huevo, queso y pan.

☺ Lunes a sábado 07:00 a 18:00 h. Domingo cerrado.

08 CATERING ANTONIO

Plaza San Francisco, 4 (Junto al Mercado)

"MINI TOSTA DE BRIE CON SUAVE CONFITURA DE TOMATE"

Ingredientes: Tosta de pan, queso brie y confitura de tomate.

☺ Lunes a sábado 12:00 a 16:00 h. Domingo cerrado.



SELLO

09 LA POSADA DEL CONDE

C/ Pepe Luis Conde, 8 (Plaza del Carmen)

"ALBÓNDIGAS MORUNAS CON PATATAS PATA"

Ingredientes: Carne mixta, salsa de vino de Málaga con pasas y piñones.

☺ Martes a domingo 12:00 a 16:00 y 20:00 a 00:00 h.
Lunes cerrado.

10 BAR EL REFUGIO

C/ Alcalde Manuel Reyna, 6-F

"TIMBAL DE QUESO"

Ingredientes: Queso fresco, anchoa, tomate, polvo de kiko, aceitunas negras y confitura de piquillo.

☺ Martes a jueves 12:00 a 16:00 y 20:00 a 00:00 h. Viernes y sábado cierre a las 02:00 h. Domingo 12:00 a 20:00 h. Lunes cerrado.

SELLO



11 LA BOHEMIA

Pasaje Montero, 2

"BRIQUATS AL ESTILO BOHEMIA"

Ingredientes: Carne de ternera, verduras y especias.

☺ 12:00 a 17:00 y 19:00 a 00:00 h. Martes cerrado.

12 LA SASTRERÍA ASADOR

Plaza de la Constitución, 2

"CANELÓN CRUJIENTE DE BACALAO CON PASAS Y PIÑONES Y SALSA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO"

Ingredientes: Bacalao, queso, nueces, piñones, pasas, pimienta del piquillo y albahaca.

☺ Domingo noche y lunes cerrado.





13 RESTAURANTE CAPRI II

C/ Alcalde Juan Barranquero, 4

"VOLOVÁN DE TRIGUEROS Y LANGOSTINOS CON
REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ"

Ingredientes: Espárragos trigueros de la Axarquía,
gambas de la Caleta y queso.

☺ Lunes a jueves 08:00 a 18:00 h. Viernes, sábado y domingo
08:00 a 00:00 h.

14 CAFETERÍA BOHEM

C/ Alcalde Manuel Reyna, 5

"DELICIA BOHEM"

Ingredientes: Pata plancha, salsa agri dulce, queso
philadelphia y cebolla caramelizada.

☺ Lunes a viernes 08:00 a 00:00 h. Sábados 09:00 a 00:00 h.
Domingo 13:00 a 00:00 h.





15 SALÓN RECREATIVO PULSA

C/ Portería del Carmen, 9

"DELICIAS DE BERENTENAS"

Ingredientes: Berenjena de la huerta y langostinos del mediterráneo.

☺ Lunes a domingo 07:00 a 00:00 h.

16 TABERNA TÍPICA LOS CUÑAOS

C/ Alcalde José Herrera, 5

"DECONSTRUCCIÓN DE POTAJE ANDALUZ CON SU PRINGÁ"

Ingredientes: Pringá, humus de garbanzo, mousse de morcilla y crema de calabaza.

☺ 12:00 a 16:00 y 19:30 a 00:00 horas. Martes cerrado.



SELLO

17 BAR NIZA

C/ Canalejas, 44

"MILHOJA DE PULPO"

Ingredientes: Pulpo de la Caleta, patatas de la Axarquía y especias.

☺ Lunes a domingo 06:00 a 22:00 h.

18 TABERNA EL CONVENTO

C/ Los Moros, 6

"PIQUILLO RELLENO CON BRANDADA DE RABO DE TORO Y MOUSELINA RAGOUT"

Ingredientes: Pimiento del piquillo, carne de rabo de toro, verduras y hortalizas de la Axarquía.

☺ Lunes a domingo 12:00 a 16:00 y 20:00 a 00:00 h.

SELLO



19 CAFÉ BAR SAN FRANCISCO

Plaza San Francisco, s/n

"PAPAS FLAMENCAS"

Ingredientes: Patatas y tomates de la Axarquía y productos del cerdo.

☺ Lunes a sábado 09:00 a 21:00 h. Domingo cerrado.

20 MONTERA 24 GASTROBAR

C/ Pancho López, 24

"RAVIOLI DE CHIVO LECHAL MALAGUEÑO SOBRE PARMENTIER VIOLETA"

Ingredientes: Chivo lechal malagueño, patatas y verduras de la Axarquía.

☺ Martes a domingo 12:00 a 16:00 y 20:00 a 00:00 h.
Lunes cerrado.



SELLO



21 MESÓN EL COFRADE

C/ Albero, 2

"BACALAO COFRADE"

Ingredientes: Bacalao, aceite de oliva de la Axarquía, ajo y laurel.

☺ Martes a domingo 07:00 a 00:00 horas. Lunes cerrado.

3ª Ruta de la Tapa

VÉLEZ MÁLAGA

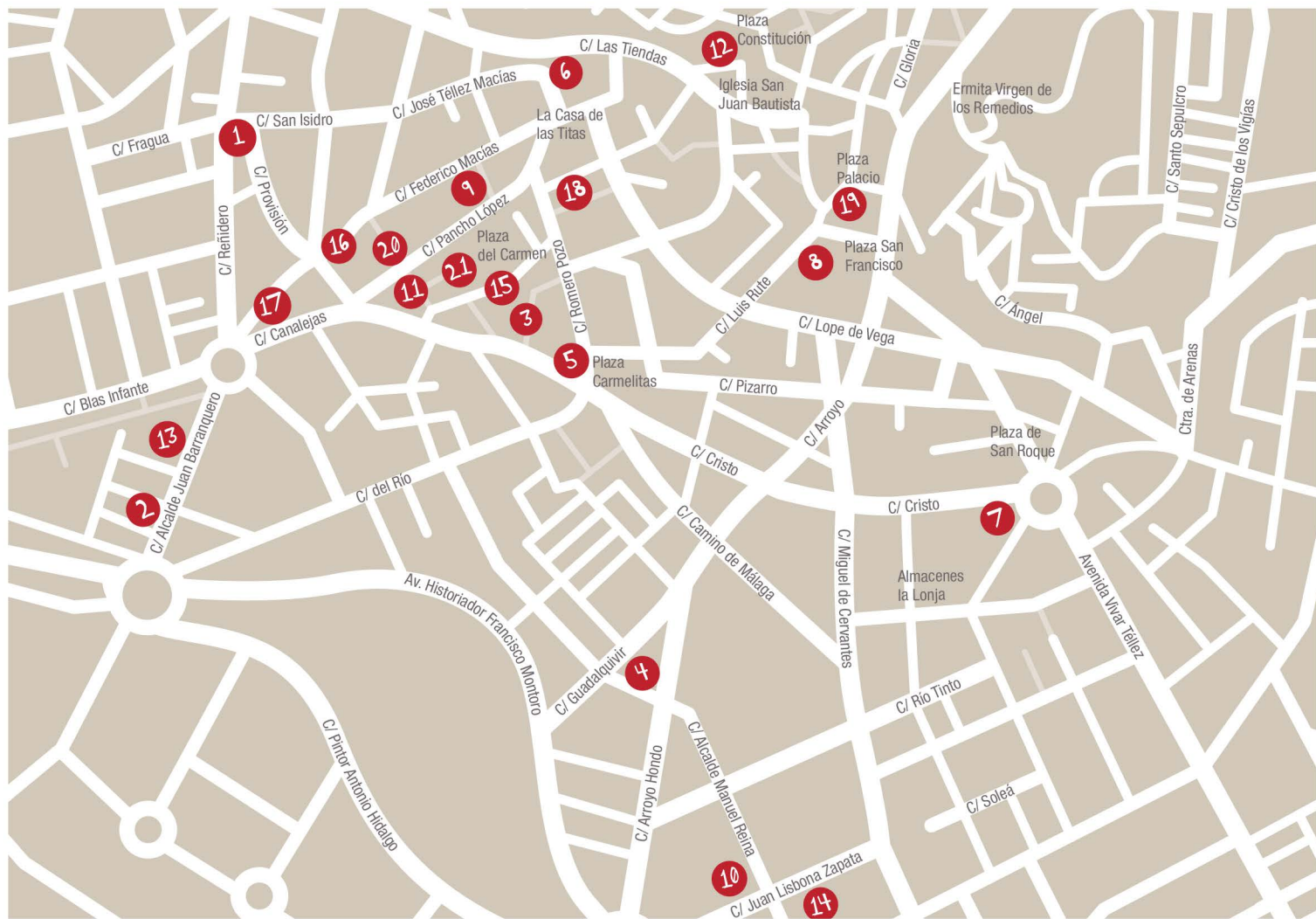


¿CUÁL ES TU TAPA FAVORITA?

Cuéntanoslo en:

www.facebook.com/Gastronosfera





CONCURSA CON NOSOTROS

Recorre la Ruta de la Tapa de Vélez Málaga, consigue todos los sellos de los bares participantes y podrás ganar fantásticos premios.

.....

Cada vez que visites un establecimiento, pídele a tu camarero que selle su tapa en tu guía de la Ruta para que puedas concursar con nosotros.

- Aquellos que reúnan un mínimo de 11 sellos de los bares participantes, podrán ganar un vale de 300 €*.
- Quienes consigan los 21 sellos de la guía podrán ganar un vale de 800 €*.

Para entrar en el sorteo, rellena tus datos en el Formulario y deposita la guía en la urna que se instalará en el Ayuntamiento de Vélez Málaga.

.....

EL SORTEO TENDRA LUGAR EL LUNES 14 DE ABRIL.

*Consulta las bases en: www.acev.info

FORMULARIO

¡Participa en el sorteo y disfruta de las tapas más especiales de Vélez Málaga!

Nombre:

Apellidos:

Teléfono:

Correo electrónico:

☐ Soy mayor de 18 años (Promoción no válida para menores de 18 años.)

Patrocina:

VICTORIA

MÁLAGA 1928

MALAGUEÑA Y EXQUISITA



Descárgate gratis la APP de la
3ª Edición de la Ruta de la Tapa de Vélez Málaga

www.gastronosfera.com

Organiza:

Colaboran:

 **ACEV**
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS
Vélez-Málaga


Ayuntamiento de
Vélez Málaga

INICIATIVA
URBANA  de toda
La Villa


Salve a
Málaga

GASTRONO  **SFERA**
ONGE CONFER, BARRIO Y ENTORNO

Más información en: www.facebook.com/cervezavictoriamalaga