

VOTA por SMS* envía DIARIO TAPA seguido del código de la tapa al 25511

*Precio del SMS 1,45€ IVA incl.

Descárgate la Aplicación: **Altoaragon de tapas**

Disponible en el
App Store



Síguenos en

Vota también tu tapa digital en:
www.sobrarbedetapas.com

Organizan

AltoAragón

www.diariodelaltoaragon.es



ASOCIACION DE HOSTELERIA
Y TURISMO DE HUESCA
www.hosteleriahuesca.com



ASOCIACION EMPRESARIAL TURISTICA
SOBRARBE

www.pirineoturismo.com

Coordina

LOHER

Servicios Generales de Comunicación

Colaboran



A P F E P
Huesca
Asociación Provincial de
Fabricantes y Expendedores de Pan

DISTRIBUCIONES
Blasco

Parque
Geológico
de los
Pirineos
Sobrarbe
GEOPARQUE

Patrocinan

VIÑAS
DEL VERO



San Miguel



Avontin



Casa
Maella

Fabricantes Longaniza de Graus

Turismo
Aragón



Ayuntamiento
de Boltaña



Ayuntamiento
de Aínsa

Ayuntamiento
de San Juan de Plan

Ayuntamiento
de Plan

Ayuntamiento
de Fiscal



COMARCA
SOBRARBE

**GOBIERNO
DE ARAGON**

SE BUSCA LA MEJOR TAPA

concurso de
tapas
Sobrarbe



Por solo 2,50€
tapa+bebida

San Miguel, Viñas del Vero
o agua



del 28 al 30 de junio

y del 5 al 7 de julio

2013

II Concurso **Sobrarbe** de Tapas

www.sobrarbedetapas.com

Abizanda

La Demba, Hotel Restaurante

Aínsa

Alberto, Restaurante Brasería

La Carrasca Tapas

Mesón de L' Aínsa, Hotel

Sánchez, Hotel

Boltaña

Barceló Monasterio de Boltaña, Hotel

Hotel Boltaña

Broto

La Cantera, Restaurante

Coscojuela de Sobrarbe

Casa Falceto, Bar Restaurante

Fiscal

Asador de Fiscal

Río Ara, Hostal

Lafortunada

Badaín, Hotel Restaurante

Ligüerre de Cinca

Mesón de Ligüerre

Morillo de Tou

Casa Cuello, Restaurante

Plan

Casa Ruché, Bar Restaurante

San Juan de Plan

Casa Anita, Hotel Restaurante

II Concurso Sobrarbe de Tapas 2013

premios

- A la mejor tapa
- A la mejor tapa vanguardista
- A la mejor tapa tradicional
- A la mejor tapa elaborada con productos del Geoparque de Sobrarbe
- A la mejor tapa elaborada con longaniza de Graus
- A la mejor tapa elaborada con vino Viñas del Vero o Cerveza San Miguel
- A la mejor tapa popular

*Cada ganador recibirá un bonito diploma personalizado.

SE BUSCA LA MEJOR TAPA

Plano de la Comarca de Sobrarbe

Abizanda	1
Aínsa	2 3 4 5
Boltaña	6 7
Broto	8
Coscojuela de Sobrarbe	9
Fiscal	10 11
Lafortunada	12
Ligüerre de Cinca	13
Morillo de Tou	14
Plan	15
San Juan de Plan	16

Por solo 2,50€
tapa+bebida

San Miguel, Viñas del Vero o agua

y además si participas en el **PREMIO POPULAR** votando a través del cupón que aparece en el "Diario del Altoaragón" podrás ganar una cámara fotográfica.

Abizanda

- 1) **La Demba, Hotel Restaurante.**
1) Panceta rustida con cuajo de almendras y reducción de selecta.
2) Trucha del Cinca confitada con cítricos y sus huevas.
Horario: Viernes y sábado de 10 a 22:30 y domingo de 10 a 18 h. Descanso: Ninguno.

Aínsa

- 2) **Alberto, Restaurante Brasería.**
3) Gallina trufada rellena de paté de latón, longaniza de Graus y virutas de foie.
4) Trucha del Cinca alimentada de Viñas del Vero al "Restaurante Alberto".
Horario: De 11 a 23 h. Descanso: Ninguno.
3) **La Carrasca Tapas.**
5) La trucha del Cinca de viaje por el mundo (Perú-México-Japón).
6) La Magia de Huesca... Productores y recolectores.
Horario: De 12 a 15:30 y de 19:30 a 22:30h. Descanso: Ninguno.

Mesón de L' Aínsa, Hotel.

- 7) Tosta de ensaladilla de berenjena con tomate.
8) Secreto de cerdo con salsa de Pedro Ximénez con manzana.
Horario: De 10 a 15 y de 20 a 22 h. Descanso: Ninguno.
5) **Sánchez, Hotel.**
9) Fajita de longaniza de Graus con cebolla caramelizada.
10) Mini hamburguesa de ternera pirenaica con queso de Radiquero.
Horario: De 10 a 23 h. Descanso: Ninguno.

Boltaña

- 6) **Barceló Monasterio de Boltaña, Hotel**
11) Tostada ecológica de espelta blanca con semillas "La Migalla" con trucha ahumada del Cinca, melocotón de Calanda, caviar de olivas negras de Aragón y Aceite Ecológico de Monegros.
12) Crujiente de fondue de quesos de Saravillo, longaniza de Graus confitada, frutos secos y miel Montalbán de romero sobre suave mermelada "La Marmita" de tomate y cebolla al aroma de albahaca.
Horario: de 12 a 15 y de 19 a 22 h.

Hotel Boltaña

- 13) Timbal de verduras y queso de Saravillo con reducción de vino viñas del Vero.
14) Patata de Boltaña asada con anchoas, aceite de trufa de Graus y crujiente de jamón.
Horario: De 13 a 15 y de 20 a 22 h. Descanso: Ninguno.

Broto

- 8) **La Cantera, Restaurante**
15) "Delicia de Ordesa".
16) "La Cantera".
Horario: De 11 a 16 y de 20 a 24 h. Descanso: Ninguno.

Coscojuela de Sobrarbe

- 9) **Casa Falceto, Bar Restaurante**
17) Reconstrucción de patata rellena con longaniza de Graus y nieve de Saravillo.
18) Ravioli de meloso de ternera con salsa de setas.
Horario: De 12 a 14:30 y de 19 a 22 h. Descanso: Ninguno.

Fiscal

- 10) **Asador de Fiscal**
19) Croqueta de calabacín, jamón y provolone.
20) Chipirón relleno de risotto de carabineros.
Horario: De 12 a 14 y de 19:30 a 22 h.
11) **Río Ara, Hostal**
21) Plátano ahumado - Tano.
22) Choriqueso - Eso.
Horario: De 13 a 15 y de 19 a 21 h. Descanso: Ninguno.

Lafortunada

- 12) **Badaín, Hotel Restaurante**
23) Crujiente de morcilla y manzana con reducción de miel artesana.
Horario: De 11 a 14 y de 19 a 21 h. Descanso: Ninguno.

Ligüerre de Cinca

- 13) **Mesón de Ligüerre**
24) Montadito de solomillo y melocotón.
25) Vieiras con cítricos.
Horario: Todo el día. Descanso: Ninguno.

Morillo de Tou

- 14) **Casa Cuello, Restaurante**
26) Tosta de solomillo con crujiente de jamón y queso de Saravillo sobre helado de pimientos asados.
Horario: De 12 a 16 y de 20 a 22:30 h. Descanso: Ninguno.

Plan

- 15) **Casa Ruché, Bar Restaurante**
27) Sopa de cebolla, ceps y huevo al viñas del Vero.
28) Foie al fuego.
Horario: De 12 a 15 y de 20 a 21 h. Descanso: Ninguno.

San Juan de Plan

- 16) **Casa Anita, Hotel Restaurante**
29) Croquetas de gallina da Sobrarbe y foie sobre mermelada de pimiento rojo y bizcocho ligero de aceite de olvia virgen.
30) Carrilleras de ternera "Casa Anita" con cebolla caramelizada en vino tinto Viñas del Vero.
Horario: De 11:30 a 13:30 y de 18 a 20 h. Descanso: Ninguno.

Tapas aptas para celíacos