

**FÓRUM  
TAPAS**

**100%  
COMESTIBLE**

**FÓRUM  
GASTRONÓMICO  
CORUÑA'15**



**1906  
BLACK  
COUPAGE**



CERVEZAS RECOMENDADAS

NUMEROSOS ESTABLECIMIENTOS DE TODA LA CIUDAD PRESENTAN UNA TAPA CREADA EXCLUSIVAMENTE PARA LA OCASIÓN.

SE PUEDE PARTICIPAR ACTIVAMENTE VOTANDO LA TAPA FAVORITA.

**VIERNES 27 FEB  
SÁBADO 14 MAR**



**HORARIO: 20.30 H (MÍNIMO)  
PRECIO/TAPA: 2€**



**100 FUEGOS**

**EMILIA PARDO BAZÁN, 7**

**ALCACHOFA CON ALMEJA EN TEMPURA Y PANCETA FRESCA**



**ABICA**

**AVENIDA DE LA MARINA, 9**

**CAZUELA DE GRELOS Y MEJILLONES A LA MARINERA**



**ALPUNTO**

**EMILIA PARDO BAZÁN, 14**

**TOSTA DE QUESOS DEL PAÍS Y FOIE CON MEMBRILLO**



**ANTIGUA CASA JESUSA**

**OLIVA, 1**

**TERRINA DE CABEZA DE JABALÍ SOBRE CREMA DE PATATA**



**BARBERÍA**

**ORZÁN, 15**

**#LACONVERSIÓN**



**BOCANEGRA**

**RIEGO DE AGUA, 33-35**

**JUREL MARINADO SOBRE PAN DE BRONA, OLIVAS GALLEGAS Y ESPUMA  
BLACK COUPAGE.**



**BOCARRANA**

**EMILIA PARDO BAZÁN, 17, BAJO DERECHA**

**ROLLITO BOCARRANA**

**FÓRUM  
TAPAS**

**100%  
COMESTIBLE**

**FÓRUM  
GASTRONÓMICO  
CORUÑA'15**



**BODEGUILLA DE FEIJÓO**

**PADRE FEIJÓO, 5**

**SARGO MARINADO, PENCA Y LICUADO DE GRELOS**



**CAFETERÍA NARIGA**

**ANDRÉS GAOS, 36**

**TRUEIRO DE MARISCOS**



**CALMA CHICA**

**ORILLAMAR, 84**

**MAREA**



**CASA ANDRÉS**

**BARRERA, 12**

**HUEVO DE JULIA**



**CASA DE VINOS MONTECARLO**

**AVENIDA GENERAL SANJURJO, 90**

**LENGUA ESTOFADA MONTECARLO**



**CENTRAL PARK CORUÑA**

**MENÉNDEZ PELAYO, 7**

**COSTILLA RELLENA DE FRUTOS ROJOS Y SALSA XO**



**CERVECERÍA LA COMPETENCIA**

**LA TORRE, 75**

**TOSTAS DE PULPO Y SAN SIMÓN**



**CERVEZOTECA MALTE**

**GALERA, 47**

**MINI CHAPATA DE PAN DE RÚSTICO RELLENA DE POLLO, SOBRASADA Y VERDURAS ASADAS A LA IN PECCATUM BY KELTIUS LILITH CON CANÓNIGOS, QUESO DE LECHE CRUDA MARQUESA DE CORTES DE MUAR Y MERMELADA DE TOMATE Y SANTO CRISTO PALACIO DE INVIERNO.**



**CONSTANTE & CO GASTROBAR**

**DURÁN LORIGA, 2**

**ALUBIAS ROJAS CON CODORNIZ ESCABECHADA**

**FÓRUM  
TAPAS**

**100%  
COMESTIBLE**

**FÓRUM  
GASTRONÓMICO  
CORUÑA'15**



**CULUCA COCIÑA BAR**  
AVENIDA DE ARTEIXO, 10  
ALBÓNDIGA DE COCIDO



**CÚRCUMA**  
MARCONI, 4  
CANELÓN DE MANZANA Y FOIE *MICUIT* CON BECHAMEL DE CURRY.



**EL LOCAL 20**  
PLAZA ALFONSO XIII, 7  
RAXO COUPAGE



**HOTEL ATTICA 21**  
ENRIQUE MARIÑAS, 34  
TACO DE JUREL MARINADO CON SALSA LIMA LIMÓN



**JAZZ CAFÉ FOOD & DRINK**  
PLAZA DE ESPAÑA, 27  
BLACK PAN 1906



**LA BACOTECA**  
FEDERICO TAPIA, 20  
CREMOSO DE QUESO AZUL GALLEGO CON HIGOS Y CECINA DE VACA



**LA HUERTA DEL MERCADO**  
ENCICLOPEDIA FRANCESA, 4  
BASTÓN DE POLLO CRUJIENTE CON GUACAMOLE Y CHUTNEY DE TOMATE PICANTE



**LA MEJORANA**  
NICARAGUA, 2  
CAPRICHIO DE CECINA SOBRE CRACKER *PARMIGIANO*



**LA OVEJA NEGRA**  
EMILIA PARDO BAZÁN, 17, BAJO IZQUIERDA  
MILHOJA DE JARRETE ASADO CON HUEVO POCHÉ

**FÓRUM  
TAPAS**

**100%  
COMESTIBLE**

**FÓRUM  
GASTRONÓMICO  
CORUÑA'15**



**LA TABERNA DEL ARRIERO**  
CAPITÁN TRONCOSO, 19

**CROQUETAS DE LACÓN DE VIMIANZO CON GRELO EN TEMPURA DE CERVEZA**



**LA TARARA**  
EMILIA PARDO BAZÁN, 14  
**TÓMATE CORDERO**



**LE BON BAR**  
MARCIAL DEL ADALID, 2-4  
**MAGNUM FOIE**



**MESÓN CABANELAS**  
CHILE, 19  
**HAMBURGUESA SABOR CABANELAS.**



**MESÓN EL SERRANO**  
GALERA, 21  
**¡TOMA CASTAÑA!**



**NOVA LÚA CHEA**  
AS LAGOAS, EDIFICIO MEDIODÍA, 4  
**VOLANDEIRAS NO XAPÓN**



**O BAR DOS PINCHOS**  
PASEO MARÍTIMO, 2  
**LA OVEJA NEGRA**



**O CABO**  
PICAVIA, 3  
**TORTILLA TRADICIONAL Y TORTILLA CON CHORIZO**



**O DEZASETE**  
OLMOS, 17  
**CAUSA GALLEGA**

**FÓRUM  
TAPAS**

**100%  
COMESTIBLE**



**O FIEITAL**

**JUAN DÍAZ PORLIER, 22**

**JAMONCITO DE CODORNIZ A LA BARBACOA CON RISOTTO DE SETAS Y PALOMITAS AL PARMESANO**



**O GALIÑEIRO**

**PLAZA DE GALICIA, 2**

**CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN IBÉRICO CON CUSCÚS DE BRÓCOLI**



**OÍDO COCINA**

**AVENIDA LA MARINA, 3**

**CARRILLERA BLACK COUPAGE**



**YÉBOLES**

**CAPITÁN TRONCOSO, 14**

**BROCHETA YÉBOLES**



**RINCÓN DEL REINO**

**CASTIÑEIRAS, 24-26**

**LASAÑA DE CENTOLLO**



**TABERNA OS TIGRES**

**TORREIRO, 6**

**CEBICHE DE ERIZO Y ALGAS CON LECHE DE HIGO**



**THE BABEL**

**ENRIQUE MARIÑAS ROMERO, 36, BAJO Nº 2**

**EMPANADA ABIERTA DE MILLO Y JUREL ASADO A LA LLAMA**

**FÓRUM  
CIUDAD**

**REPETIRÁS!**

**100%  
COMESTIBLE**

**WWW.FORUMCORUNA.COM**



**FÓRUM  
TAPAS**

**100%  
COMESTIBLE**



## CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN GUÍA FÓRUM TAPAS

LA GUÍA PODRÁ RECOGERSE EN LOS SIGUIENTES PUNTOS:

- ★ EN CUALQUIERA DE LOS ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS AL CONCURSO
- ★ OFICINA DE INFORMACIÓN DE FÓRUM GASTRONÓMICO CORUÑA EN MERCADO DE PLAZA DE LUGO.
- ★ OFICINAS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA MUNICIPAL DE CORUÑA

EL ESTABLECIMIENTO ESTARÁ OBLIGADO A MARCARLE SU CREDENCIAL AL USUARIO, UNA VEZ QUE EL CLIENTE CONSUMA EL PACK TAPA+CERVEZA RECOMENDADA.

LA VALIDACIÓN DE LAS GUÍAS PRESENTADAS SE REALIZARÁ EN LA OFICINA DE INFORMACIÓN FÓRUM GASTRONÓMICO CORUÑA 2015 DE LUNES A DOMINGO EN HORARIO DE 11.00 A 14.00 Y DE 17.00 A 20.00, HASTA EL DÍA 14 DE MARZO. EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA GUÍA SERÁ EL DE LA DURACIÓN DE LA ACCIÓN: DEL 27 DE FEBRERO AL 14 DE MARZO DE 2015.

## PREMIOS DEL PÚBLICO

EL PÚBLICO EMITIRÁ SUS VOTOS ENTRE EL 27 DE FEBRERO Y EL 9 DE MARZO, FECHAS DE INICIO Y FINALIZACIÓN DEL CONCURSO, EN LOS ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES, A RAZÓN DE UN ÚNICO VOTO POR TAPA CONSUMIDA, Y SE OTORGARÁN MEDIANTE VOTACIÓN POPULAR LOS SIGUIENTES PREMIOS:

- ★ PREMIO "TAPA FÓRUM DEL PÚBLICO": A LA TAPA MÁS VALORADA POR LOS CLIENTES A TRAVÉS DE SUS VOTOS
- ★ PREMIO "BEER MASTER" AL ESTABLECIMIENTO MEJOR VALORADO POR EL PÚBLICO: AL ESTABLECIMIENTO MÁS VALORADO POR LOS CLIENTES, TENIENDO EN CUENTA: EL SERVICIO (PROFESIONALIDAD, RAPIDEZ, AMABILIDAD, INFORMACIÓN FACILITADA DE LA TAPA/CONCURSO), LAS INSTALACIONES (APARIENCIA/ORDEN, LIMPIEZA, CONSERVACIÓN) Y LA EXPERIENCIA GLOBAL DE LOS CLIENTES Y EL SERVICIO DE CERVEZAS (INFORMACIÓN APORTADA SOBRE EL PRODUCTO, IDONEIDAD DE LA TEMPERATURA, MENAJE...)

LA VOTACIÓN SE REALIZARÁ EXCLUSIVAMENTE EN EL ELEMENTO DISEÑADO A TAL EFECTO Y QUE SERÁ ENTREGADO POR EL ESTABLECIMIENTO JUNTO A LA CONSUMICIÓN: UN POSAVASOS.

## PREMIOS DEL JURADO

LOS FINALISTAS DEL FÓRUM TAPAS, SELECCIONADOS POR UN JURADO DE EXPERTOS, REALIZARÁN UNA SESIÓN EN EL MARCO DEL FÓRUM GASTRONÓMICO EL DOMINGO DÍA 15 DE MARZO A LAS 13.00 HS. EN EL AUDITORIO.

## PREMIOS A LOS USUARIOS DE LA GUÍA

LOS USUARIOS DE LA GUÍA QUE CONSUMAN EL PACK TAPA + CERVEZA RECOMENDADA PODRÁN SOLICITAR EN EL ESTABLECIMIENTO LA MARCA QUE CERTIFICA ESTE CONSUMO. LA SUMA DE AL MENOS 25 ESTAS MARCAS DARÁ DERECHO AL CONSUMIDOR A OPTAR A DIFERENTES PREMIOS DIRECTOS. LOS PREMIOS PODRÁN CANJEARSE EN LA OFICINA DE INFORMACIÓN FÓRUM GASTRONÓMICO (MERCADO PLAZA DE LUGO), ENTRE LOS DÍAS 9 Y 14 DE MARZO Y HASTA FINALIZACIÓN DE STOCK.

## PREMIOS A LOS CLIENTES PARTICIPANTES EN LA VOTACIÓN POPULAR

ENTRE TODOS LOS VOTOS VÁLIDOS EMITIDOS DURANTE EL CONCURSO, SE REALIZARÁ UN SORTEO PARA ELEGIR A 3 GANADORES DE PREMIOS A DECIDIR. NINGUNA PERSONA PODRÁ RECIBIR MÁS DE UNO DE ESTOS PREMIOS. EL RESULTADO SE DARÁ A CONOCER EN LUGAR, FECHA Y HORA A DETERMINAR POR LA ORGANIZACIÓN.