

Sella esta cartilla en 4 establecimientos asociados diferentes y gana un *Escofinde** para dos personas
1 noche de hotel + 1 cena + 1 copa

* Consultar disponibilidad de fechas con los establecimientos elegidos para el Escofinde



Es obligatorio rellenar todos los datos solicitados para participar en el sorteo del Escofinde. Deposita tu cartilla con los cuatro sellos en las urnas ubicadas en los establecimientos asociados.

Mejor Tapa (vota la tapa que más te ha gustado)

Nombre y apellidos

Teléfono

E-mail

Establecimientos participantes

- 1 Taberna del Viajero
C/ Floridablanca nº 4
Tel.: 91 896 20 89
- 2 Povedano
C/ Santiago, 2
Tel.: 917 71 65 42
- 3 Tab. Madrid-Sevilla
C/ Mariano Benavente, 1
Tel.: 918 90 15 19
- 4 La Genara
Pza San Lorenzo, 2
Tel.: 918 90 33 30
- 5 Alaska
Pza San Lorenzo, 4
Tel.: 918 90 43 65
- 6 Pizzería Española
C/ Las Pozas nº 181 - Local 13
Tel.: 91 890 11 51
- 7 Los Lanceros
17 C/ Calvario, 47
Tel.: 918 90 80 11
- 8 La Cueva
C/ San Antón, 4
Tel.: 918 90 15 16
- 9 Taberna del Corcho
Pza de la Constitución nº 9
Tel.: 91 896 94 35
- 10 Paco Pastel Pastelería
C/ Las Pozas nº 181
Tel.: 91 890 86 25
Pza Constitución, 12
- 11 Pastelería Rumbón
C/ Juan de Leiva, 13
Tel.: 91 890 19 90
- 12 La Palomita
23 C/ del Rey, 29
Tel.: 91 825 54 03
- 13 Del Arte
C/ Floridablanca, 14
Tel.: 91 890 15 20
- 14 La Taberna de Antioquía
C/ Mariano Benavente, 5
Tel.: 910 23 01 59
- 15 Petit Verdot
C/ Floridablanca, 30
Tel.: 678 76 40 83
- 16 Quiosco Fuente del Seminario (antiguo Zarco)
Finca de la Herrería
Tel.: 628 143 977
- 18 Asador del Rey
C/ Floridablanca, 10
Tel.: 699 84 00 15
- 19 Sapo Rojo
C/ Ventura Rodríguez nº 7
Tel.: 91 890 91 63
- 20 Sapo Azul
C/ Juan de Leyva nº 7
Tel.: 91 896 06 80
- 21 Villanueva
Pza de la Cruz nº 2
Tel.: 650 300 215
- 22 Cafetín Croché
C/ San Lorenzo nº 6
Tel.: 91 890 52 82



Del 10 al 19 Nov '2017

Jornadas Gastronómicas y Ruta de Tapas

San Lorenzo de El Escorial

Micológicas

Bayas

y Gin-Tonic

Colabora

SAN LORENZO DE EL ESCORIAL

Organiza

Asociación de Hostelería, Restauración y Hospedaje de San Lorenzo de El Escorial

Ruta de Tapas



- 1 Taberna del viajero**
Paté de boletus edulis con gelatina de madroño
3,50 euros
- 2 Povedano**
Setas confitadas con jamón y huevo de codorniz
4,00 euros
- 3 Madrid-Sevilla**
Cesta de huevos rotos con setas y trigueros al parmesano
4,00 euros
- 4 Genara**
Sartén de boletus salteados con huevo a baja temperatura y aceite de oliva
3,50 euros
- 5 Alaska**
Muffin de Setas Crujientes con Salsa de Piquillos + 1 caña
4,00 euros
- 6 Pizzería española**
Mini calzone de setas con gamba + caña
3,50 euros
- 7 Restaurante Los Lanceros**
Barquita de trigo con verduras, Boletus y pollo + 1 caña
4,70 euros
- 8 La Cueva**
Sartén de garbanzos y setas con berenjena pochada
3,50 euros
- 9 Taberna del Corcho**
Dos empanadillas hechas de setas y hongos al momento en Virgen extra (sólo en barra)
2,80 euros
- 10 Paco Pastel**
Buñuelo dulce de trufa Melanosporum
1,00 euro

Precios con IVA incluido

- 11 Pastelería Rumbón**
Tartaletas de sable de cacao con ganache de chocolate y frutos rojos
2,50 euros
- 12 La Palomita**
Timbal de Boletus Edulis y capaccio de solomillo + 1 caña
4,50 euros
- 13 Del Arte**
Cazuelita de salteado de setas y gulas + 1 caña
4,00 euros
- 14 Taberna de Antioquia**
Canelón crujiente de setas y hongos estofados con daditos de ali-oli de hierbas
5,00 euros
- 15 Petit Verdot**
Pacharancitos a la cazuela
2,80 euros
- 16 Quiosco Fuente del Seminario**
Variado de setas con longaniza de trompeta negra (ración)
14,00 euros

Menú

17 Asador del rey

Entrantes a compartir:

Combinado de lomo ibérico y Queso manchego artesano. Escalibada de verduras a la leña. Salteado de boletus con hierbas y jamón ibérico. Timbal de setas silvestres y gambas al ajillo.

Segundo a elegir:

Cochinillo asado en horno de leña (ración) / Cuarto de cordero lechal asado en horno de leña (mín. 2 personas) / Entrecot de vaca premium a la brasa (400-450 gr.) / Chuletón de vaca premium a la brasa (para 2 personas) / Bacalao con tomate al aceite picual y ensalada del huerto. Postre a elegir de nuestro carro de postres caseros.



Gin-Tonic



- 19 Sapo Rojo**
Ginebra Mombasa con twist naranja, gotas de angostura y por supuesto tónica Fever Tree
7,20 euros
- 20 Sapo Azul**
Ginebra N° 0 con twist de lima, limón, moras y tónica fever tree
6,20 euros
- 21 Villanueva**
Gin de Smuggler's Strength con twist de pomelo, cardamomo y enebro
8,50 euros
- 22 Croché**
"Gin Tonic de Siempre" tónica Schweppes con ginebra Larios, pomelo rosa y enebro
6,70 euros
- 23 La Palomita**
Gin Tonic Gelatinizado con polvo de lima
3,50 euros

Pan artesano, agua mineral y vino tinto crianza D.O. Vinos de Madrid
Menús por mesas completas.
Se recomienda reservar los asados con antelación. **38 euros**

18 Restaurante Los Lanceros

Aperitivo:

Creppes de hongos y gambas en su salsa / Setas empanadas con Ali Oli / Champiñón relleno de ibérico

Cintas salteadas con setas y trufa

A elegir:

Salmón mar y montaña en papillot / Pollo en pepitoria con champiñón

Tarta de queso con arándanos

Vino, agua y café

24,50 euros