

5a Ruta de TAPES de Jesús



Lo Quadro

Tapa guanyadora 2018

Niu de pato del Delta amb cruixent d'arròs i allioli de maçana

Del 15 al 17

i del 22 al 24 de febrer 2019

(dins de la XXIV Fira de l'Oli i III Fira de la Garrofa)

Organitza:



ASSOCIACIÓ
D'EMPRESARIS
DE JESÚS

Amb la col·laboració:



FORN DE CARLOS RIPOLLÉS - BARN MODERN - BAR OLÍMPIC - TAVERNA JP - BAR RESTAURANT LA GELA - BAR RESTAURANT EQUITOR - BAR LO QUADRO - BAR PATA NEGRA - MARISA VERDURETES DEL MERCAT - BAR LES PISCINES - RESTAURANT FORQUILLA I GANIVET.

5a Ruta de TAPES de Jesús

Vine a Jesús i participa en la 5a Ruta de Tapes, on podràs degustar les 11 tapes disponibles als diferents bars i restaurants del poble.

El preu de la tapa és de 3€ cadascuna i anirà acompanyada de beguda a escollir.

La ruta estarà en funcionament del 15 al 17 de febrer i del 22 al 24 de febrer (dins de la XXIV Fira de l'Oli i III Fira de la Garrofa).

Del 15 al 17 de febrer l'horari serà d'11 h a 14 h i de 8 h a 21 h. El cap de setmana de la XXIV Fira de l'Oli i III Fira de la Garrofa l'horari serà d'11 h a 13 h i de 18 h a 20 h.

Els participants han de completar la ruta de les 11 tapes. Cada establiment s'encarregarà de segellar la tapa corresponent.

Entre totes les butlletes correctes se sortejaran **5 premis de 100€**, a canviar en qualsevol dels bars i restaurants participants en la 5a Ruta de Tapes o en qualsevol dels establiments i comerços adherits a l'AEJE.

No oblideu indicar quina creieu que és la tapa guanyadora! En farem una menció especial.

Les butlletes es podran dipositar a qualsevol dels bars o restaurants participants en la 5a Ruta de Tapes o a les oficines de l'EMD fins a l'11 de març. El sorteig es realitzarà aquella mateixa setmana a l'EMD de Jesús.

Organitza:



ASSOCIACIÓ
D'EMPRESARIS
DE JESÚS

Amb la col·laboració:



EMD
JESÚS

5a Ruta de TAPES de Jesús



LEMON PIE

Merenga italiana amb mousse de llimona, crumble amb mantega i llimona acompanyat de crema de llimona



1

DE CASA

Crep de nata i xocolata amb maduixa, menta i mandarina



2

DES D'OPORTO FINS JESÚS

Melós de vedella amb reducció d'Oporto, parmentier de patata, cruixent de moniato i cibulet



3

TAPA BAR MODERN

Torrada de formatge tendre sobre *primentó* roig i verd, ceba caramel·litzada i tomata confitada, acompanyada de maionesa i anxova



4

MAR I TERRA

Mil gustos de salmó i abadejo, amb escarola, radicchio i canonges sobre llesca de blat i garrofa, amb toc de vi, ametlles i oli d'oliva



5

SABORS DEL TERRENO

Timbal de patata Kennebec i ànec del Delta amb cobertura de maçana golden i encenalls cruixents de ceba dolça de Figueres



6

XAMPINYONS FARCITS, VELOUTÉ DE GARROFA I TÒFONA NEGRA

Xampinyó farcit de carn picada especiada, regat amb velouté de farina d'arròs i garrofa amb toc de tòfona negra i formatge padano. *Apte per a celiacs



7

CONTRAST DE GUSTOS

Filet de vedella amb cruixent de carxofa i xocolata de garrofa



8

TIMBAL MANOLITO

Base de patata i carxofa *potxada*, encenalls de pernil de Juan Manuel i pic d'ou de codorniu amb un toc de garrofa



9

MILFULLS DE PATATA I CARN AMB PERLA NEGRA DE CODONYAT DE GARROFA

Base de pa de farina de blat amb carn de vedella, patata, formatge acompanyat de farina de garrofa, codony, ametlla, oli d'oliva i sucre



10

CARXOFES DE LA XEF

Carxofes amb crema xef i crema de fruites seques



11

Nom: _____ Cognoms: _____

Població: _____ Telèfon: _____

VOTA la Millor Tapa
(posa el núm. de la que més t'haja agradat)

