

Vine a Jesús i participa en la 6a Ruta de Tapes, on podràs degustar les 7 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.

Els participants han de completar la ruta de 7 tapes. Cada establiment s'encarregarà de segellar la tapa corresponent.

Entre totes les butlletes correctes se sortejaran 5 premis de 100€, a bescanviar en qualsevol dels bars i restaurants participants en la 6a 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 6a Ruta de Tapes o a les oficines de l'EMD fins el 9 de març. El sorteig es realitzarà aquella mateixa setmana a l'EMD de Jesús.



La ruta estarà en funcionament del 14 al 16 de febrer i del 21 al 23 de febrer (dins de la XXV Fira de l'Oli i IV Fira de la Garrofa).

Del 14 al 16 de febrer l'horari serà de 11h a 14h i de 18h a 21h. El cap de setmana de la XXV Fira de l'Oli i IV Fira de la Garrofa l'horari serà d'11h a 13h i de 18h a 20h



Organitza:



ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS  
DE JESÚS

Col·labora:



# 6a Ruta de Tapes de Jesús

DEL 14 AL 16 DE FEBRER DE 2020 i  
DEL 21 AL 23 DE FEBRER DE 2020

(dins de la XXV Fira de l'Oli i IV Fira de la Garrofa)

TAPA +  
BEGUDA  
3,00€

BAR LO QUADRO

BAR MODERN

BAR OLÍMPIC

BAR RESTAURANT  
EQUITOR

BAR RESTAURANT  
LA GELA

FORN DE  
CARLOS RIPOLLÉS

RESTAURANT  
FORQUILLA I GANIVET

#somdeJesús



BAR MODERN  
Tapa Guanyadora 2019

# 1



## CREMÓS & CRUIXENT

Cremós de xocolata i vainilla de Madagascar, crumble amb farina de garrofa i bombó cruixent de fruits secs.



# 5



## CONTRAST DE SABORS

Pa de vidre amb ceba caramel·litzada, rulo de cabra arrebossat i encenalls de pernil ibèric.



# 2



## CUINA CASOLANA. ELS NOSTRES XIPIRONS!

Farina de garrofa, oli d'oliva, sal, pebre, all tendre, ceba, xipirons, faves i pernil.



# 6



## VOL-AU-VENT FARCIT

Carxofa, alls tendres, porros, llagostí, xampinyó, pebre negre, nou moscada, abadejo, ceba i formatge ratllat.



# 3



## DEL MAR: POLP I CALAMAR

Parmentier de patata, ceba caramel·litzada, calamar, polp, cruixent de fideus xinesos i pimentó de La Vera.



# 7



## BROQUETA DE BALDANA AMB MELMELADA D'ALBERGÍNIA GRATINADA AMB ALLIOLI D'OLI DE LES NOSTRES TERRES

Baldana d'arròs, albergínia rostida, mel, fruits secs, allioli amb oli d'oliva de les Terres de l'Ebre.



# 4



## CANELÓ DE GUISAT I PERNIL, AMB XOCOLATE DE GARROFA

Caneló farcit de magre de porc guisat i pernil serrà, arrebossat amb farina de blat i pa ratllat, i acompanyat de salsa de xocolata de garrofa.



# Vota la Millor Tapa

(Posa el número de la que més t'haja agradat)

Nom: ..... Cognoms: .....

Població: ..... Telèfon: .....