



Vine a Jesús i participa en la 7a Ruta de Tapes, on podràs degustar les 7 tapes disponibles als diferents bars i restaurants del poble.

El preu de la tapa és de 3,50€ 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 7a Ruta de Tapes o a les oficines de l'EMD fins el 13 de juny. El sorteig es realitzarà aquella mateixa setmana a l'EMD de Jesús.



Organitza:



ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS
DE JESÚS

Col·labora:



7a Ruta de Tapes de Jesús

DEL 20 AL 22 DE MAIG DE 2022 i
DEL 27 AL 29 DE MAIG DE 2022

TAPA +
BEGUDA
3,50€

COMPLETA LA RUTA I PARTICIPA EN EL SORTEIG DE FINS A 500€

BAR LO QUADRO
BAR MODERN
BAR OLÍMPIC
BAR RESTAURANT
EQUITOR
BAR RESTAURANT
LA GELA
FORN DE
CARLOS RIPOLLÉS
RESTAURANT
FORQUILLA I GANIVET

#somdeJesús



Bar EQUITOR
Tapa Guanyadora 2020

1



TEXTURES DE XOCOLATA

Biscuit de cacau amb cor de brownie i crema de xocolata, banyat amb cruixent de xocolata.



5



MONTADITO DE BACON AMB FORMATGE

Pa de vidre, ceba caramel·litzada, bacon i formatge de cabra.



2



POLLASTRE AMB XILI

Pit de pollastre, ceba, pebrot vermell, pebrot verd, salsa de soja, salsa de tomàquet i salsa dolça picant.



6



TORRADA DE BRANDADA

Torrada de brandada de bacallà amb formatge emmental gratinada amb melmelada de pebrots, pinyons i anous.



3



TEMPURA IBÈRICA

Tempura de verdures amb pènil ibèric.



7



DEL CANALET AL PLAT

Pa de vidre i Rosbif de vedella amb poma confitada al caramel de Garrofa acabada amb all i oli de romaní.



4



FILET DE PORC AMB SALS, FRUITS I BOLETS DEL TERRENO

Medallons de filet de porc amb salsa de crema de llet i nata amb ceba, panses, dàtils i bolets del terreno. I un polsim de cruixent de ceba.



Vota la Millor Tapa

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

Nom: Cognoms:

Població: Telèfon:

