

tapassaladas



El Imperial Avda. de los Voluntarios, 1 / 91 858 58 71
Manita de cerdo en salsa con setas de temporada.



El Rinconcito de Adela Príncipe, 8 / 91 859 73 16
Croquetas de Ají de gallina a base de pollo deshilachado, cebolla, Ají amarillo y queso parmesano.



Esquina 29 Soberanía, 29 / 91 853 58 85
Bomba brava carne picada mixta de ternera y cerdo, rellena con salsa brava sobre base de patata paja.



Galapabar Concejo, 7 / 91 842 91 19
Perrito 3 bandas salchicha alemana con base de mahonesa y cheddar, cebolla caramelizada, banda de pimiento y queso gouda.



La Bodeguilla Álamo, 14 / 91 858 00 02
Sabores del bosque pan de pita relleno de revuelto de huevos de gallina de raza con boletus edulis, virutas de jamón Ibérico y toques dulces de arrope.



La sazón peruana de tía Juanita Procesiones, 29 / 673 244 007
Croquetas de carne y salsa mahonesa y salsa brava.



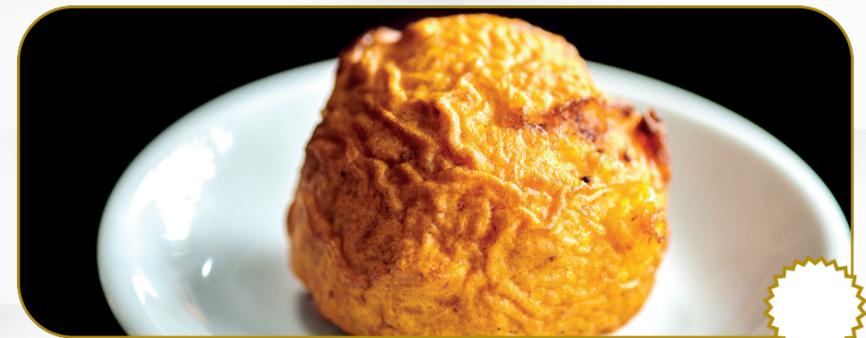
La Taberna de Lola Guadarrama, 14 / 640 355 771
Gambón crujiente con cebolla caramelizada y salsa de la casa.



Meraki Concejo, 3 / 682 934 850
Canelón de carrillera de cerdo al vino tinto y Foie de pato, coronado con bechamel de boletus.



Mónaco Avda. de los Voluntarios, 37 / 91 426 68 15
Milhojas de Duroc con carne picada y queso parmesano.



Sabores latinos Pl. Torero José Tomás, 7 / 91 922 04 84
Bomba de papa rellena de carne mechada, pimiento, huevo batido y harina.



Titi y la Tormenta Concejo, 4 / 91 444 09 98
Tortimanta tortilla de patata crujiente con relleno de Duroc y brava.



Tony's Bar Juan Fraile, 2 / 608 560 525
Scarpels piruleta doble de langostinos marinados con camita de cebolla frita caramelizada, guacamole y salsa sweet and chili.

tapassaladas



Viceversa Soberanía, 36 / 659 744 566
 ■ **Capricho Madrileño** exquisito sandwich de pan tostado con oreja a la plancha y nuestra salsa picante casera.



Vino Pasión San Gregorio, 6 / 91 011 34 65
 ■ **Cocho Bao** pan Bao relleno de panceta y pulled pork con salsa y cebolla crunchy.



Viva Galicia Ctra. M-510 Km. 4 / 91 858 86 72
 ■ **Pulpo** sobre parmentier artesano.

✓ Elige las mejores tapas dulces y saladas.

Para participar en el sorteo de la cesta de productos Gourmet valorada en 300 €, deberás probar al menos el 50 % de las tapas y solicitar tu sello en cada establecimiento. Rellena los datos y deposita tu voto en cualquier urna de los establecimientos asociados.

Nombre y apellidos:
 Dirección:
 Teléfono:
 E-mail:



Cueto Guadarrama, 17 / 91 931 35 36
 ■ **Berlina** de mantequilla rellena de crema pastelera y baño de chocolate crujiente.



El Abuelo Avda. de los Voluntarios, 26 / 697 496 340
 ■ **Vasito de Oreo** con dulce de leche y plátano.



Mayca Plaza de la Iglesia, 11 / 91 858 72 71
 ■ **Millefeuille** milhojas de hojaldre caramelizada, con crema pastelera Mayca acompañada de una suave crema diplomática a base de nata montada y crema especial pastelera.



Horno Caballero Avda. Voluntarios, 26 / 697 496 340
 ■ **Muffins** de dos chocolates.

FERIA de la TAPA

“OTOÑO GASTRONÓMICO”

Del 3 al 12 de noviembre

#feriatapagalapagar

Ayuntamiento de Galapagar



Colaboran:

