

BASES

BASES PARA LA VOTACIÓN POPULAR

- ◊ Las personas que deseen participar deberán recoger la tarjeta de participación en uno de los establecimientos al que acudan, y que deberán sellar en los bares al consumir la tapa.
- ◊ Para poder participar en la votación y sorteo del premio correspondiente deberán consumir y, por tanto sellar la tarjeta, en al menos CINCO establecimientos distintos.
- ◊ Cada persona puede votar el número de veces que elija siempre y cuando para cada votación haya consumido el mínimo de 5 tapas de cinco establecimientos diferentes debiendo rellenar en la tarjeta su nombre, apellidos y teléfono de contacto.
- ◊ Entre los votantes se sorteará un jamón.
- ◊ Fechas: - 29,30, 31 de octubre y 1 de noviembre.
- ◊ Precio: el precio de las tapas participantes será único y se establece en 1,00 €.

RESUMEN BASES DEL CONCURSO DE TAPAS

Horario: días del concurso (29,30 y 31 de octubre y 1 de noviembre).

Se podrá votar hasta las 22:00 horas del martes 1 de noviembre.

- ◊ Jurado popular.
- ◊ Premio para el establecimiento ganador: distintivo que podrá exponer públicamente como reconocimiento a la mejor tapa 2016. También habrá dos premios correspondientes a un 2º y 3º lugar.
- ◊ El fallo se hará público el 11 de noviembre.
- ◊ Los premios se entregarán en acto público el viernes 11 de noviembre a las 20:30 h. en el Salón de Actos del ayuntamiento.

Nava Tapas 2016

Nava Tapas 2016



**29,30 y 31 de
octubre y 1 de
noviembre**



Ayuntamiento de Nava de la Asunción

Establecimientos

Sellos

1.
BAR LA JAVIERA
"Bocadillo de la tierra: base de empanadilla rellena de patata, jamón, bacon, cebolla caramelizada, ..."

6.
RESTAURANTE EL PUCHERO
"Delicia de carrillada Con salsa de boletus"

2.
BAR PUNTO DE ENCUENTRO
"Crep campero: relleno de verduras, pollo, bacon y bechamel con salsa de mostaza y frutos secos"

7.
HOTEL FRAY SEBASTIÁN
"Esencia de otoño con virutas de jamón"

3.
BAR PI-LÓN
"Canelón Pilón: canelón de calabacín relleno de risotto al pesto con esgrafiado de queso"

8.
BAR FLASH
"Brandada de bacalao"

4.
BAR BULEVAR
"Solomillo ibérico aderezado a la escocesa"

9.
BOCADOS
"Minihamburguesa de chipirón"

5.
PENTAGRAMA
"Chupachups sorpresa: de carne con pasas, piñones y caramelo"

10.
LA COCINA DE LA ABUELA SALUS
"Tosta de Foie con almendra Caramelizada al Pedro Ximénez"

Doy mi voto a n°: _____ Establecimiento: _____

Nombre y Apellidos: _____

Teléfono: _____