

**saborea monachil**  
5ª RUTA DE LA TAPA



Establecimientos participantes.-



Colabora.-



Vota por tu TAPA favorita!!

**20 al 23**  
MONACHIL febrero



**saborea monachil**  
5ª RUTA DE LA TAPA

MONACHIL COMERCIO



**1** **CASA FERNANDO**  
Pizzería - Restaurante  
C/ Arrayanes, 6 • 18193 (Barrio Monachil)  
**Carrillada de Cerdo**  
Carrillada de cerdo ibérico en tostada, con guacamole, Pedro Ximénez, hilo de queso azul, crujiente de champiñones y almendra.




**2** **MESÓN ALBA**  
Mesón - Restaurante  
C/ Mimbres, 2 • 18193 (Barrio de Monachil)  
**Bocadito Marinero**  
Cama de verdura en salsa de ostras de bacalao al vapor coronada de azafrán.




**3** **LA TABERNA DEL VIKINGO**  
Bar - Restaurante  
C/ Canarias, 20 • 18193 (Barrio de Monachil)  
**Lavinquemagdalena**  
Y es una magdalena de calabacín rellena de queso fundido y gratinada con queso parmesano.





**4** **GRANADA DE DULCE**  
Cafetería  
C/ Madrid, 36 • 18193 (Barrio de Monachil)  
**Cahorrillo**  
Suave mousse de almendra rellena con ganache de chocolate con cereza sobre esponjoso bizcocho de cítricos.




**5** **GRANADA PALACE**  
Hotel - Restaurante  
C/ Diego de Siloé, 2 • 18193 (Barrio de Monachil)  
**Pasta y Morcilla**  
Lámina de pasta fresca con morcilla.




**6** **ITALO**  
Restaurante  
C/ Granada, 65 • 18193 (Barrio de Monachil)  
**Fiocchi de Pera**  
Salsa de 4 quesos con mermelada de pera y nueces.

**7** **ORIGEN**  
Abacería - Taberna  
C/ Diego de Siloé, 2 • 18193 (Barrio de Monachil)  
**Empanadilla Tíbet**  
Empanadilla al horno típica del Tíbet, rellena de jarrete de ternera, col lombarda levemente fermentada, con toque de jarabe de moscatel y espolvoreada con polvo de aceitunas negras.






**8** **TABERNA LA GUARDILLA**  
Restaurante  
Carretera Nueva, 2 • 18193 (Barrio de Monachil)  
**Taco Guardilla**  
Taco de queso de cabra crujiente con calabaza de Monachil, y bombón de carne de membrillo.




**9** **HUERTA DEL LAUREL**  
Hotel - Restaurante  
C/ Río, 1 • 18193 Monachil, (Casco Antiguo)  
**Mar y Monte**  
Mini berenjena gratinada con salsa ligera de salmón ibérico.




**10** **LA BARBERÍA**  
Restaurante  
C/ Madre Trinidad Carreras Hitos, 1 (Casco Antiguo)  
**Tapa Fusión**  
Fusión de cocina venezolana y guiso de verdura envuelto con hoja de plátano y servido en salsa de tomate.

**11** **LA CHISTERA**  
Restaurante  
C/ Plaza Baja • 18193 Monachil, (Casco Antiguo)  
**Miñón de Porchetta**  
Ruta de carne de cerdo asado durante 8 horas a baja temperatura servido en un panciuto casero cocido al horno de leña acompañado de cebolla caramelizada y queso de cabra.




**Datos del tapeador**

Nombre. \_\_\_\_\_

Apellidos. \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Correo electrónico. \_\_\_\_\_

---

**MI TAPA PREFERIDA ES:**

---

Para participar en la quinta edición de la Ruta de la Tapa **Saborea Monachil** es necesario estar en posesión de este carnet, disponible en los establecimientos colaboradores.

+ Información en:  
**MONACHIL**  
AYUNTAMIENTO  
COMERCIO  
[www.monachil.es](http://www.monachil.es)

# 5 Sencillos Pasos

-  **01** Busca los distintos establecimientos de la ruta.
-  **02** Degusta de sus sabrosas tapas
-  **03** No olvides que te sellen este folleto en cada establecimiento.
-  **04** Una vez conseguidos tus sellos, rellena tus datos.
-  **05** Deposita el folleto en las urnas existentes en los establecimientos participantes.




Entre los tapeadores que realicen la ruta, y que tengan como mínimo **8 sellos** en los establecimientos participantes de la ruta, se sorteará un premio económico (200 euros).