

# TU VOTO TIENE PREMIO SEGURO

Con tus votos se elegirán las mejores tapas y tendrás un regalo seguro:

**Tour + cata para 2 a la fábrica de Cerveza LA SAGRA\***

\* Cumplimentando válidamente los cupones de voto. Las visitas se realizan los sábados a las 11,15h, bajo reserva previa.

\*\* Premios a canjear antes del 29/12/2018.

Además, entrarás en el sorteo de estos premios:

- Dos lotes de Cervezas LA SAGRA.

- Dos vales degustación de productos por importe de 30€ cada uno, a consumir en los establecimientos participantes.

## ¿Cómo votar?

Házte con el cupón que encontrarás en los establecimientos adheridos y pide que lo sellen cada vez que pruebes una tapa diferente.

Cuando hayas recorrido al menos 3 establecimientos, especifica el número de la tapa que más te ha gustado, así como tus datos de contacto (nombre, teléfono y e-mail) y deposítalo en la urna que encontrarás en el propio establecimiento.

**HAZTE UNA FOTO DISFRUTANDO DE TU TAPA + LA SAGRA Y GANA UN CURSO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA CASERA PARA 2 PERSONAS (VALORADO EN 300 €) PARTICIPANDO EN EL CONCURSO DE FACEBOOK E INSTAGRAM DE CERVEZA LA SAGRA: FACEBOOK.COM/CERVEZASAGRA E INSTAGRAM.COM/CERVEZASAGRA**

# MARIDA TU TAPA CON CERVEZA LA SAGRA

## LA SAGRA PREMIUM

Cerveza artesanal muy aromática, rubia, buen cuerpo. Sabor y aroma a frutas, amargor refrescante y floral. Ideal para maridar con carnes, pescados o mariscos.

Temperatura de consumo: 4-6°C.

Alc. 5,4% Vol. - Formato: 33cl.



## LA SAGRA ROJA

Cerveza artesanal muy maltosa, de estilo Red Ale, cuerpo denso, color cobrizo, con gusto y aromas caramelizados y tostados. Ideal para maridar con carnes de caza, legumbres y pescados ahumados.

Temperatura de consumo: 4-6°C.

Alc. 6,1% Vol. - Formato: 33cl.



## LA SAGRA BLANCA DE TRIGO

Cerveza artesanal de estilo Belgian White, de sabor afrutado, toques cítricos, cuerpo suave y cremoso y final refrescante y floral. Color pálido y turbio. Aroma afrutado debido a la incorporación de piel de naranja y semillas de cilantro.

Temperatura de consumo: 2-4°C.

Alc. 5,2% Vol. - Formato: 33cl.



## LA SAGRA LAGER

Cerveza artesanal rubia, de estilo Lager, con notas afrutadas y un ligero amargor final. Ideal para maridar con carnes ligeras, mariscos y pescados.

Temperatura de consumo: 4-6°C.

Alc. 5,0% Vol. - Formato: 33cl.



## BURRO DE SANCHO RUBIA

Cerveza artesanal muy aromática, rubia y ligera. Sabor y aroma a frutas, y un amargor refrescante y floral. Ideal para maridar con carnes ligeras, pescados y mariscos.

Temperatura de consumo: 4-6°C.

Alc. 5,0% Vol. - Formato: 33cl.



## BURRO DE SANCHO NEGRA

Cerveza artesanal negra muy ligera, de estilo Porter, con sabor y aromas a chocolate y café. Con un ligero amargor floral al final.

Ideal para maridar con carnes especiales tipo caza, legumbres o guisos.

Temperatura de consumo: 4-6°C.

Alc. 5,0% Vol. - Formato: 33cl.



# VI JORNADAS DE LA TAPA Y CERVEZA EN LA SAGRA

- DEL 13 AL 15 Y DEL 20 AL 22 DE ABRIL -

3.50€

TAPA + TERCIO  
LA SAGRA

\*SÓLO TAPA 2€



WWW.CERVEZALASAGRA.ES

Organiza:

Asociación  
Hostelería  
y Turismo  
TOLEDO

Colaboran:

Sagra-42



Patrocina:

LA SAGRA  
CERVEZA ARTESANAL  
EL SABOR ES SAGRADO

# ILLESCAS

## 1. ABRASADOR CAPRI.

Ctra. de Ugena, 3. Illescas.  
Lardones de ibérico "Capri".  
Degustación: V-D de 12:30 h a 14:30 h y de 20:30 h a 22:30 h.

## 2. ADEREZO, BAR.

C/ Real, 82. Illescas.  
Milhojas de solomillo.  
Degustación: V-D de 13:00 h a 14:30 h y de 20:00 h a 22:00 h.

## 3. AL-KIM-VA EL CHILENO.

C/ Avispas, 2. Local C. Illescas.  
Chorriñana chilena: Base de patatas caseras, revuelto con sofrito de ternera, cebolla frita, chorizo frito.  
Degustación: L-D de 12:00 h a 16:00 h y de 19:00 h a 00:00 h.

## 4. BANIBA.

C/ Real, 82. Illescas.  
Hojaldre de provolone con cebolla glaseada y tomate asado en su jugo.  
Degustación: V-D de 13:30 h a 16:00 h y de 20:30 h a 23:30 h.

## 5. EL ABRAZO GASTROBAR.

Plaza Hermanos Fernández Criado, 1. Illescas.  
Mini hamburguesita de rabo de toro con cebolla caramelizada con ali-oli de boletus.  
Degustación: V de 20:00 h a 23:00 h y S-D de 13:00 h a 16:00 h y de 20:00 h a 23:00 h.

## 6. HOYO 19

(CAMPO DE GOLF SEÑORIO DE ILLESCAS).  
Avda. Europa, 14.  
Migas manchegas sobre huevo de codorniz.  
Degustación: M-D de 13:00 h a 15:30 h.

## 7. JIMMY'S BAR & CHILL OUT.

C/ Intergolf nº5, Local 11. Illescas.  
Tostas Jimmy's.  
Degustación: L-D de 11:00 h a 17:00 h y de 20:00 h a 00:00 h.

## 8. LA ALMAZARA.

C/ Bajada de la Fuente, 9. Illescas.  
Copa de huevos rotos con aceite de trufa blanca, virutas de ibérico y foie de pato.  
Degustación: V-D de 12:00 h a 16:00 h y de 20:00 h a 00:00 h.

## 9. LA ESTAFETA

Plaza del Corralón, 6. Illescas.  
Hamburguesa de vacuno con salsa de barbacoa en pan rústico.  
Degustación: V-D de 12:00 h a 15:00 h y de 18:00 h a 21:00 h.

## 10. LA PRINCESA LEÍA.

Plaza Mayor, 9 Local. Illescas.  
Chupa Chups de queso de cabra relleno de mermelada de cerveza.  
Degustación: V de 17:00 h a 20:30 h y S-D de 12:00 h a 14:00 h y de 17:00 h a 20:30 h.

## 11. LA TABERNA.

C/ Arboledas, 93. Illescas.  
Espuma de gachas con papada de cerdo.  
Degustación: V-D de 12:00 h a 16:00 h y de 20:00 h a 00:00 h.

## 12. MESÓN LOS CORITOS.

C/ Donantes de Sangre, S/Nº. Illescas.  
Cordero deshuesado sobre fondo de patata y yogur griego.  
Degustación: V-D de 13:00 h a 16:00 h y de 20:00 h a 23:00 h.

## 13. QUBE.

Avda. Santa Clara, 5 Local 9. Illescas.  
Crema de mejillones con ahumados.  
Degustación: V-D de 11:00 h a 14:00 h y de 16:00 h a 21:00 h.

## 14. SANTARROMANA, PIZZERIA.

Avda. Santa Clara, 5 Local 14. Illescas.  
Calzone a la mexicana.  
Degustación: M-D de 13:30 h a 15:00 h.

## 15. TAP HOUSE LA SAGRA.

Plaza Hermanos Fernández Criado, S/Nº. Illescas.  
Mini burrito "Tex-Mex".  
Degustación: V de 20:00 h a 23:00 h y S-D de 13:00 h a 16:00 h y de 20:00 h a 23:00 h.

## 16. THE BOURBON CAFÉ STEAK HOUSE.

Ctra. Ugena, 13. Illescas.  
Burger preña de carne de buey rellena de queso cheddar, provolone y bacón.  
Degustación: V-D de 13:00 a 17:00

## NUMANCIA DE LA SAGRA

## 17. LA HABANA.

Avda. La Sagra, 77. Numancia de la Sagra.  
Arroz al estilo cubano.  
Degustación: V-D de 12:00 h a 21:00 h.

## 18. MAYS, HOSTAL.

Santísimo de la Misericordia, 26. Numancia de la Sagra.  
Gambón en torta de arroz.  
Degustación: V-S de 13:00 h a 15:00 h y de 20:00 h a 22:00 h y D de 13:00 h a 15:00 h.

## 19. MESÓN LOS ARCOS.

C/ Santiago Jiménez, 4. Numancia de la Sagra.  
Huevos rellenos de carne, gratinados al horno con base de patatas.  
Degustación: S-D de 11:00 h a 16:00 h.

## 20. TAP ROOM FÁBRICA CERVEZA LA SAGRA.

Pol. Ind. Villa de Azaña. Avda. de la Industria, 155A. Numancia de la Sagra. (Fca. Cerveza LA SAGRA).  
Mini Hot Dog.  
Degustación: sólo V de 18:00 h a 00:00 h.

## YUNCOS

## 21. LA TEJA, RESTAURANTE (HOTEL CARLOS I).

C/ Carlos I, 51. Yuncos.  
Solomillo de cerdo confitado al romero sobre bizcocho de pimentón.  
Degustación: V-D de 12:00 h a 16:00 h.

## 22. EL SARMIENTO.

C/ Carlos I, 8. Yuncos.  
Filetito de venao con cebolla caramelizada y huevo de codorniz sobre un toque de vinagre balsámico.  
Degustación: S-D de 10:00 h a 13:00 h.



**LA SAGRA**  
**LAGER**  
5,0% VOL



EL SABOR ES SAGRADO

\* L-M-X-J-V-S-D: Días de la semana.