

PARTICIPACIÓN

NOMBRE Y APELLIDOS:

TELÉFONO:

VOTO A LA MEJOR
TAPAS

NOMBRE TAPA Y RESTAURANTE

PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL:
Responsable: AYUNTAMIENTO DE COLLADO VILLALBA- Área de Desarrollo Local. C/ Rincón de las Eras, 10 - 28400 Collado Villalba (Madrid). Teléfono: 91 279 51 51. En nombre de la administración pública indicada tratamos la información que nos facilita con el fin de gestionar la promoción comercial denominada II Feria de la Tapa de Collado Villalba. Los datos proporcionados se conservarán hasta la finalización de la campaña y NO serán incorporados a un fichero, sino que su finalidad será la de gestionar los premios establecidos en la campaña. Estos datos serán destruidos según lo previsto en la ley tras la finalización del evento. Los datos no se cederán a terceros salvo en aquellos que resulten premiados para el abono de los premios.

PRESENTACIÓN

El Ayuntamiento de Collado Villalba a través de la concejalía de Comercio presenta la II Edición de la Feria de la Tapa de Collado Villalba que tendrá lugar desde el 3 al 5 de marzo de 2023 en la Carpa de la Finca Malvaloca. Con el objeto de promocionar el sector hostelero del municipio, en colaboración con la Asociación de Comerciantes y Empresarios CyE, se reúne en la carpa de la Finca Malvaloca una amplia selección de las mejores tapas de los establecimientos hosteleros de Collado Villalba. No te pierdas la selección de restaurantes participantes y prueba las 12 Tapas que se han presentado a concurso. El precio de las Tapas es de 2,50 euros y el tercio de cerveza, refrescos o vinos es de 2,50 euros. Además, se podrá participar en el sorteo de premios validando en los puestos de la Feria la cata de al menos 4 de las Tapas presentadas. No olvide rellenar el cupón incorporado en este folleto con sus datos de contacto y votación a la que considera la mejor Tapa de la Feria 2023. El jurado eres tú.

Premios de la promoción:

Sorteo entre los clientes participantes de un año de cerveza Alhambra gratis (caja de 30 unidades al mes) y 2 visitas a la fábrica de Cervezas Alhambra en Alovera.

Tapa ganadora, segunda y tercera más votada: Un año de cerveza Alhambra gratis (caja de 30 unidades al mes) al ganador, visita a la fábrica de Cervezas Alhambra en Alovera y taller de Tiraje al segundo y tercer premio.

PROGRAMA DE ACTUACIONES

VIERNES, 3

20:00 h. INAUGURACIÓN

21:30 h. EN CONCIERTO "MARCOS ELVIS"

SÁBADO, 4

13:00 h. EN CONCIERTO "YANKAYA"

21:30 h. EN CONCIERTO "ERIK CRUZ Y JAVIER OLIVA"

DOMINGO, 5

13:00 h. EN CONCIERTO "MOLE MALONE"

17:00 h. ELECCIÓN DE LAS 3 MEJORES TAPAS Y SORTEO DE PREMIOS PARA LOS CLIENTES.

Aforo limitado. Prohibida la entrada de menores de edad sin la compañía de un adulto.

Bebe con moderación, es tu responsabilidad: disfruta de un consumo responsable.

II FERIA DE LA TAPA 2023



DESDE EL 3 AL 5
DE MARZO DE 2023
EN LA CARPA DE LA FINCA MALVALOCA



ORGANIZAN



COLABORAN



VILLALBA ACTIVA



A LA ESPAÑOLA

TOSTA A LA ESPAÑOLA

Pan tostado, crema de queso camembert, solomillo de cerdo, cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez

SELLO/ FIRMA



MESÓN FRESOR

SECRETISMO OLÉ

Secreto ibérico a baja temperatura macerado con mojo canarión y el mejor verdejo, con salmorejo tradicional y virutas de jamón

SELLO/ FIRMA



EL RASO

COCHINITA EN BURGUER

Cochinita pibil, puré de aguacate, cilantro, cebolla encurtida, mahonesa de yuzu y hebras de chili

SELLO/ FIRMA



GRUPO AMORAGA

FOCACCIA DE COCHINITA AL VERMÚ Y CREMOSO DE BONIATO

Focaccia de aceite de oliva con cochinita pibil al vermú rojo sobre cremoso de boniato

SELLO/ FIRMA



TABERNA MARINERA SOLÍS APARICIO

FUSIÓN MAR

Bechamel de carabinero, con zamburiña, txanguro y gamba roja

SELLO/ FIRMA



EL KIOSKO DE LA DEHESA

HAMBURTILLA

Hamburguesa de tortilla de patata con cebolla, pan brioche y salsa brava casera

SELLO/ FIRMA



KARIM KEBAB

KEBAB GOURMET

Kebab Gourmet elaborado con carne de la Serra de Guadarrama

SELLO/ FIRMA



LA LAGUNA

BRIOCHE DE RABO DE TORO LA LAGUNA

Brioche de rabo de toro, mayonesa trufada, brotes tiernos y confitura de mango

SELLO/ FIRMA



RESTAURANTE FONTENEYRO

BRIOCHE FONTENEYRO

Brioche de oreja cítrica y salsa sriracha

SELLO/ FIRMA



ELYSIUM 2.0

BARRACUDA TOMASA

Lomo de sardina en salazón, emulsión de cebolla y tomate en pan de cristal

SELLO/ FIRMA



CATERING CUISINE

ARROZ NEGRO CUISINE

Versión Cocktail en 2 texturas

SELLO/ FIRMA



MONKEY FUN KITCHEN

TORO CACHAS

Cachapita con rabo de toro snipeck y crema agria

SELLO/ FIRMA

