

BASES DO CONCURSO

A novena edición do concurso de tapas de Oroso desenvolverase os días 1, 2, 3, 8, 9 e 10 de xuño.

HORARIOS DE DEGUSTACIÓN DAS TAPAS

Será de carácter obrigatorio para todos os establecementos participantes servirle as tapas ao público nunha franxa horaria acordada polos participantes e a organización do concurso.

Este horario fíxase da seguinte maneira:

Venres: De 20.00h a 23.30h

Sábados: De 12.00h a 15.00h e de 20.00h a 23.30h

Domingos: De 12.00h a 15.00h

Este horario sempre poderá ser aumentando polos locais participantes se así o desexan pero en ningún caso reducido.

VOTACIÓNS

Votación do público: Deberán de terse en conta os criterios fixados na base quinta.

A cada establecemento entregaráselle unha urna selada pola organización do concurso. No boleto de selado, no apartado dedicado para tal fin, os clientes poderán votar polo establecemento que fixera a mellor tapa. Logo deberán depositalo en calquera das urnas que atoparán nos establecementos participantes.

Votación do xurado: O xurado designado pola organización do evento para a valoración das tapas presentadas terán en consideración os seguintes criterios:

1. Concepto de tapa, presentación, empratado e sostibilidade (Ata 5 puntos)
2. Texturas, olores, e punto de cocción/elaboración/textura (Ata 5 puntos)
3. Complexidade, creatividade e orixinalidade da receita (Ata 5 puntos)
4. Ingredientes produtos de Galicia (Ata 5 puntos)
5. Sabor (Ata 10 puntos)

PREMIOS PARA OS ESTABLECEMENTOS

Fíxase un total de dous premios para os establecementos participantes.

Premio votación popular: 300€ + diploma

Premio do xurado: 300€ + diploma

Ditos premios non serán acumulativos, é dicir, cada establecemento soamente poderá acadar un dos premios. No caso de empates os premios poderán ser divididos.

PREMIOS PARA A CLIENTELA

Sortearase entre todos os boletos debidamente selados polos establecementos e cumprimentados cos datos persoais de cada cliente, por orde de saída das papeletas:

- Unha tablet
- Un bono regalo estancia nun balneario ou similar
- 4 vales da compra en supermercados do concello (2 vales de 100€ e 2 vales de 50 €)

Só se admitirán os boletos que se atopen no interior das urnas repartidas polos establecementos.



De Tapa en Tapa

2018
1, 2, 3, 8, 9, 10
Xunx

ORGANIZA
CONCELLO D

OROSO



www.concellooroso.com

Venres 1 de Xuño



Sábado 2 de Xuño



Domingo 3 de Xuño



Sábado 2 de Xuño



Domingo 3 de Xuño



Sábado 9 de Xuño



Domingo 10 de Xuño



boleto de selado

Debe selar este boleto en 4 establecementos diferentes e cubrir os datos da tapa e establecemento ao que lle da o seu voto así como os seus datos de contacto (nome, teléfono e poboación). Unha vez cuberto deberá depositalo en calquera das urnas dos establecementos participantes.



Tapa

Bar

Nome

Poboación

Tfno.

Venres 8 de Xuño



Sábado 9 de Xuño



Domingo 10 de Xuño



- ADEGA O RIBEIRO Montadiño do Ribeiro
- BAR TAPAS Xarrete trufado
- BAR XARDÍN Milfollas de polbo
- CAFETERÍA 6 RÍOS Entre lusco e fusco
- MESÓN TAMBRE Polbo do Tambre
- O CAFÉ DE MANUELA Faceiras sobre leite de fabas de Lourenzá con redución no seu zume
- RESTAURANTE CAFETERÍA MIRÁS Capricho de Michelangelo
- SIGÜ CAFÉ Solombo Wellington con salsa de espárragos brancos

- ADEGA O RIBEIRO Capricho en Sigüeiro
- BAR TAPAS Xarrete trufado
- BAR XARDÍN Solombo imperial
- CAFETERÍA 6 RÍOS Solpor de verán
- MESÓN TAMBRE Moelas de polo á portuguesa
- O CAFÉ DE MANUELA Pescada a 63º con crema de tubérculos e aceite de pementos
- RESTAURANTE CAFETERÍA MIRÁS Capricho de Michelangelo
- SIGÜ CAFÉ Solombo Wellington con salsa de espárragos brancos

- ADEGA O RIBEIRO Pechado
- BAR TAPAS Xarrete trufado
- BAR XARDÍN Milfollas de polbo
- CAFETERÍA 6 RÍOS Entre lusco e fusco
- MESÓN TAMBRE Polbo do Tambre
- O CAFÉ DE MANUELA Faceiras sobre leite de fabas de Lourenzá con redución no seu zume
- RESTAURANTE CAFETERÍA MIRÁS Capricho de Michelangelo
- SIGÜ CAFÉ Bacallau confeitado sobre crema de garavanzos

- ADEGA O RIBEIRO Montadiño do Ribeiro
- BAR TAPAS Segredo en salsa
- BAR XARDÍN Solombo imperial
- CAFETERÍA 6 RÍOS Entre lusco e fusco
- MESÓN TAMBRE Moelas de polo á portuguesa
- O CAFÉ DE MANUELA Faceiras sobre leite de fabas de Lourenzá con redución no seu zume
- RESTAURANTE CAFETERÍA MIRÁS Ñoquis de patacas violeta con salsa de berberechos
- SIGÜ CAFÉ Solombo Wellington con salsa de espárragos brancos

- ADEGA O RIBEIRO Capricho en Sigüeiro
- BAR TAPAS Segredo en salsa
- BAR XARDÍN Milfollas de polbo
- CAFETERÍA 6 RÍOS Solpor de verán
- MESÓN TAMBRE Polbo do Tambre
- O CAFÉ DE MANUELA Pescada a 63º con crema de tubérculos e aceite de pementos
- RESTAURANTE CAFETERÍA MIRÁS Ñoquis de patacas violeta con salsa de berberechos
- SIGÜ CAFÉ Bacallau confeitado sobre crema de garavanzos

- ADEGA O RIBEIRO Pechado
- BAR TAPAS Segredo en salsa
- BAR XARDÍN Solombo imperial
- CAFETERÍA 6 RÍOS Entre lusco e fusco
- MESÓN TAMBRE Moelas de polo á portuguesa
- O CAFÉ DE MANUELA Faceiras sobre leite de fabas de Lourenzá con redución no seu zume
- RESTAURANTE CAFETERÍA MIRÁS Ñoquis de patacas violeta con salsa de berberechos
- SIGÜ CAFÉ Bacallau confeitado sobre crema de garavanzos