Soria, 16 de noviembre de 2015

NOTA DE PRENSA

Desde hoy y hasta el 22 de noviembre las ocho tapas finalistas participan en las Jornadas de Campeones

- **Las creaciones de Crepería Lilot, Trisquel, La Candela, La Chistera, Parador Antonio Machado, Alcores, Hotel Villa de Almazán y Restaurante Santo Domingo II se servirán durante toda la semana.**

Desde hoy y hasta el próximo domingo, 22 de noviembre, el público soriano y foráneo tendrá oportunidad de probar de nuevo las tapas finalistas de la cuatro categorías de la VIII Semana de la Tapa Micológica de Soria. En esta ocasión participan en las Jornadas de los Campeones ocho establecimientos, siete en la capital y uno en Almazán.

Las tapas finalistas al premio de **Mejor Tapa Micológica Provincial** son las elaboradas por **Bar Restaurante Alcores, Parador de Turismo Antonio Machado y Hotel Villa de Almazán**, con su tapas Ternera en teriyaki con boletus en texturas, Mico hot-dog al sarmiento con mostaza de rebozuelos y Ketchup de níscalos y Volcán de sabores. Fueron elegidas en una fase final en la que once establecimientos cocinaron sus tapas para el jurado de expertos reunido en la Escuela de Hostelería de Soria, CIFP La Merced.

El público decidió con sus votos que las tres candidatas al premio de la **Mejor Tapa Micológica Popular** fueran las de **Crepería Lilot, Restaurante Trisquel y Cervecería Restaurante La Candela,** con la Dulce muerte del César, Torrezno relleno de foie con cremoso de boletus y Manitas braseadas rellenas de edulis e ibérico sobre brotes tiernos y angula de monte.

Los finalistas al premio **Mejor Tapa Mediterránea** son **Restaurante Santo Domingo II, Bar Restaurante La Chistera y Crepería Lilot,** con sus creaciones Tulipa con boletus edulis y vieira con toque de aguacate y piñones, Chips de monte en food trucks y la Dulce muerte del César.

Los establecimientos que más destacaron en cuanto a la **Calidad en el Servicio** en esta VIII Semana de la Tapa Micológica fueron **Crepería Lilot, Bar Restaurante La Chistera y Parador de Turismo Antonio Machado.**

Durante las Jornadas se mantienen los precios de la Semana de la Tapa Micológica, a 1,80 euros cada tapa y las Cervezas Amstel (Clásica, Radler y Sin), patrocinadora de este evento, a 1 euro cada una.

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

NIF. G-42002683

Por otro lado, desde hoy se pone en marcha la **Senda de los Campeones**, la aplicación para móviles Android creada para la Semana de la Tapa Micológica. Todos aquellos 'tapeadores' que logren certificar que han probado las ocho tapas finalistas entrarán en el sorteo de una cena para dos personas en la Crepería Lilot.

Tras las Jornadas de los Campeones, el martes 1 de diciembre, se celebrará una gala en la que se darán a conocer los cuatro ganadores de la VIII Semana de la Tapa Micológica, en sus cuatro categorías, y se procederá al sorteo de un fin de semana a Roma para dos personas entre quienes votaron para elegir la Mejor Tapa Micológica Popular así como un lote de productos Amstel entre los votantes mayores de 18 años.

Relación de establecimientos finalistas:

BAR RESTAURANTE ALCORES
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

PARADOR DE TURISMO ANTONIO MACHADO
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

CERVECERÍA RESTAURANTE LA CANDELA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

BAR RESTAURANTE LA CHISTERA
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

BAR RESTAURANTE LA CREPERÍA LILOT
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"
Finalista a la "Mejor Calidad en el Servicio"

BAR RESTAURANTE SANTO DOMINGO II
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Mediterránea"

RESTAURANTE TRISQUEL
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Popular"

HOTEL VILLA DE ALMAZÁN
Finalista a la "Mejor Tapa Micológica Provincial"

****

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es

C/ Vicente Tutor, 6 Planta 4ª. 42001 Soria. Tfno. 975 233 222. Fax. 975 233 223.
foes@foes.es www.foes.es

NIF. G-42002683