



## MARVÃO

**Defensa a vista de pájaro.** Desde hace siglos, Marvão lleva como sobrenombre "El nido de la águilas". No es de extrañar: la villa fue levantada a más de ochocientos metros de altura. La villa de Marvão es medieval, blanca como la nieve, empedrada e irregular, tortuosa y empinada, protegida por una gruesa línea de murallas oscuras en cuyas esquinas se abren baluartes, matacanes y garitas.

### Bacalhau à Zé Calha

**RESTAURANTE ZÉ CALHA.**  
Cocinero: Leonor Gonçalves.  
Estrada Nacional, Portagem, 7330-328 **Marvão.** (PORTUGAL)  
Tfno.: 245 993 213 / 245 993 015  
Fax: 245 993 016  
E-mail: restaurantezecalha@sapo.pt  
**ACOGE: Bar Izaskun**



### Txipi-chofa

**BAR-RESTAURANTE GRAN SOL.**  
Cocineros: Bixente Muñoz Esnal y Txemi M. Artola.  
C/ San Pedro, 63-65.  
20280 Hondarrribia (Guipúzcoa).  
Tfno.: 943 64 27 01.  
www.bargransol.com  
**SUGARRI RESTAURANTE.**  
Nafarroa Behera, 1.  
20280 **Hondarrribia** (Guipúzcoa).  
Tfno.: 943 64 31 23.  
www.sugarrirrestaurante.com  
**ACOGE: Bar Restaurante La Aljama**

## HONDARRIBIA

**Ciudad amurallada, te espera.** Hondarrribia, situada en la desembocadura del río Bidasoa en la costa vasca cuenta con un importante patrimonio cultural y artístico herencia de una rica historia, siendo una de las pocas plazas fuertes del País Vaco. Sus murallas, gran parte de ellas en pie, le confieren una especial fisonomía evocando un pasado épico e impregnando cada rincón, callejuela y plaza de aromas, sabores y sonidos que nos transportan a otras épocas.



### Milhoja de carrillada estofada sobre crema de hongos

**HOTEL PALACIO ARTEAGA.**  
Cocinero: Antonio Larios Casado.  
C/ Moreno Nieto, 5  
06100 **Olivenza** (Badajoz).  
Tfno.: 924 49 11 29.  
www.palacioarteaga.com  
E-mail: direccion@palacioarteaga.com  
**ACOGE: Bar Restaurante Casanova**

## OLIVENZA

**Monumental.** Olivenza, fundada por lo templarios en el siglo XII pasó a formar parte del reino de Portugal, siendo este territorio el último en incorporarse a España ya en 1801. Sus monumentos históricos, patrimonio culinario y folklore se conjugan con la riqueza de sus dehesas para generar un paisaje único en Extremadura.



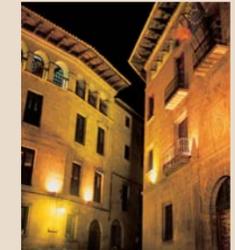
### Torta de berenjena a la Morisca con crema de garbanzos

**PARADOR DE TURISMO DE SOS DEL REY CATÓLICO.**  
Cocinera: Beatriz Cepeda.  
Arquitecto Sainz de Vicuña, 1.  
**Sos del Rey Católico** 50680 Zaragoza.  
Tfno.: 948 88 80 11 Fax: 948 88 81 00  
www.parador.es  
E-mail: sos@parador.es  
**ACOGE: Bar Pigor**

## SOS DEL REY CATÓLICO

**Villa Milenaria en el norte de Aragón, atalaya estratégica en el pasado es hoy atalaya de cultura.**

La magia de su historia, una vivencia extraordinaria. Sos del Rey Católico es una lección de Historia de España jalonada de nombres como Sancho Garcés, Ramiro II y su más ilustre hijo Fernando el Católico. Las piedras componen una sinfonía de arte románico, gótico y renacentista. Sos para cada viajero: inolvidable.



# REDESCUBRIENDO UN MUNDO DE SABOR

Los próximos días 17 y 18 de abril de 2010, Estella-Lizarrá acogerá la celebración del III Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, donde se podrán degustar las tapas finalistas de los concursos locales de los municipios que conforman la Red de Ciudades y Villas Medievales.

En la final participarán un total de 10 establecimientos hosteleros de las localidades pertenecientes a la Red - Almazán, Consuegra, Coria, Estella-Lizarrá, Hondarrribia Laguardia, Olivenza, Sigüenza y Sos del Rey Católico-, entre los que se encuentran también, como novedad en esta edición, una localidad portuguesa: Marvão. Las creaciones podrán degustarse en diferentes establecimientos de la localidad estellesa de 11:00 a 15:30 horas, ambos días.

Sin duda, la mejor selección de pinchos y tapas elegidos por votación popular y por expertos gastronómicos que le harán retroceder al medievo a través del paladar.

### ORGANIZAN



AYUNTAMIENTO ESTELLA-LIZARRA UDALAK



Red de Ciudades y Villas Medievales

### PATROCINAN



ARQUIVIA



SUDOE Interreg IV B



UE / SU - FEDER - ERDF

### COLABORAN



Consorcio Turístico de Tierra Estella



Gobierno de Navarra



ESTELLA-LIZARRA CIUDAD DEL COMERCIO

PARA MÁS INFORMACIÓN  
**CONSORCIO TURÍSTICO DE TIERRA ESTELLA**  
C/ Sancho El Fuerte 6,  
31200 ESTELLA - NAVARRA  
Tfno.: 948 54 65 03 - Fax: 948 55 44 39  
E-mail: testur@montejurra.com  
www.turismotierraestella.com

## LAGUARDIA

**Historia y patrimonio amurallado.** Laguardia, villa medieval situada en el corazón de la Rioja alavesa, fue fundada por Sancho Abarca, rey de Navarra en el siglo X como "la Guardia de Navarra" para la defensa del reino. Sus murallas y trazado medieval encierran una riqueza patrimonial en iglesias, casas señoriales y calados o bodegas. Compartir su historia, perderse entre sus calles y paseos, disfrutar de su gastronomía, vivir sus fiestas-tradiciones y conocer a sus gentes degustando uno de sus afamados vinos, es su mejor tesoro.

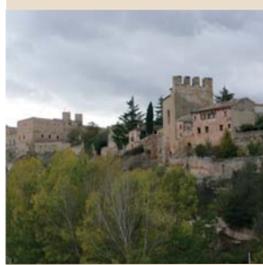


### Solomillo de Ternera sobre lecho de verduras con Suquet de setas y Foie

**RESTAURANTE LA GRANJA.**  
Cocinero: Santos García Verdes.  
Ctra. de Sigüenza-Medinaceli, Km. 5900.  
19250 **Sigüenza** (Guadalajara).  
Tfno.: 949 39 09 34.  
www.lagranjadealcuneza.es  
E-mail: restaurante@lagranjadealcuneza.es  
**ACOGE: Bar Amaya**

## SIGÜENZA

**Respira la historia.** Sigüenza es una ciudad medieval y milenaria, cuyas piedras hablan de historia, de leyenda y tradiciones heredadas. Rodeada de bellos y agrestes paisajes naturales posee una rica gastronomía basada en productos de la zona y una variada artesanía de tradición familiar.



www.ciudadesyvilasmedievales.com



Almazán - Belver Gavião - Consuegra - Coria - Estella Lizarrá - Hondarrribia - Laguardia - Marvão - Olivenza - Pedraza - Sigüenza - Sos del Rey Católico

# III CONCURSO INTERNACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES

Del 17 al 18 de abril de 2010  
ESTELLA-LIZARRA (NAVARRA)

- Almazán (Soria)
- Consuegra (Toledo)
- Coria (Cáceres)
- Estella-Lizarrá (Navarra)
- Gavião (Portugal)
- Hondarrribia (Guipúzcoa)
- Laguardia (Álava)
- Marvão (Portugal)
- Olivenza (Badajoz)
- Sigüenza (Guadalajara)
- Sos del Rey Católico (Zaragoza)



**Precio tapa 2,50€**  
Incluye bebida (Vino tinto Crianza o Pisco de Navarra, cerveza, mosto, agua, café)

- Red de Ciudades y Villas Medievales
- Consorcio Turístico de Tierra Estella
- AYUNTAMIENTO ESTELLA-LIZARRA UDALAK
- Gobierno de Navarra
- ESTELLA-LIZARRA CIUDAD DEL COMERCIO
- ARQUIVIA
- EUROPEAN UNION
- SUDOE

## PLANO de participantes

- 1 / Almazán (Soria)  
Acoge: Bar Florida
- 2 / Consuegra (Toledo)  
Acoge: Bar Aralar
- 3 / Coria (Cáceres)  
Acoge: Bar-Restaurante Astarriaga
- 4 / Estella-Lizorra (Navarra)  
Acoge: Bar-Restaurante Izarra
- 5 / Olivenza (Badajoz)  
Acoge: Bar-Restaurante Casanova
- 6 / Hondarribia (Guipúzcoa)  
Acoge: Bar-Restaurante La Aljama
- 7 / Laguardia (Álava)  
Acoge: Bar-Restaurante Richard
- 8 / Marvão (Portugal)  
Acoge: Bar Izaskun
- 9 / Sigüenza (Guadalajara)  
Acoge: Bar Amaya
- 10/ Sos del Rey Católico (Zaragoza)  
Acoge: Bar Pigor



## ALMAZÁN

**Villa amurallada del alto Duero.** Almazán surgió en el siglo XII sobre una colina que protege el paso del río Duero formada por la unión de diez barrios o collaciones todas dotadas de su correspondiente parroquia en estilo románico. Como ciudad de frontera constituyó un poderoso Concejo que levantó un potente cerco amurallado con cuatro puertas mayores y tres postigos.

### Caramelo de Morcilla

**HOSTAL PUERTA DE LA VILLA.**  
Cocinera: Ana Rosa Alfonso Lourdes.  
c/ Arco de la Villa nº 3  
42200 Almazán (Soria).  
Tfno.: 975 31 04 15. Fax: 975 30 20 64.  
www.puertadelavilla.es  
E-mail: info@puertadelavilla.es  
**ACOGE: Bar Florida**

### Cochinillo confitado con su tocino crujiente sobre lecho de berza y tallarín de hongo

**RESTAURANTE SAN CRISTÓBAL.**  
Cocinero: Ángel Morales Sánchez.  
Ctra. de Ciudad Rodrigo, Km. 33,00.  
10800 Coria (Cáceres).  
Tlfno.: 927 50 14 12. Fax: 927 50 12 13.  
www.hotelsancristobal.net  
E-mail: info@hotelsancristobal.net  
**ACOGE: Bar Asador Astarriaga**

## CONSUEGRA

**El horizonte a tu alcance.** Conocer Consuegra es realizar un viaje desde la antigua Consaburum romana a la Consocra medieval, en la que el Cid perdió a su hijo, sede del Gran Priorato de San Juan de Jerusalén, tierra del último caballero medieval -Don Quijote- y llena de olor a azafrán.

### Manjar del Templario

**BAR-RESTAURANTE LOS MOLINOS.**  
Cocineras: Emilia Díaz Cordovéz y Sagrario Pérez Palomino.  
C/ Sertorio, 15.  
45700 Consuegra (Toledo).  
Tfno.: 925 47 54 48.  
**ACOGE: Bar Aralar**

### Bola jugosa de rabo de buey con crema de frutos de la tierra madre

**BAR IZARRA**  
Cocinera: M<sup>o</sup> Carmen Comas.  
C/ Calderería, 20  
**Estella** (Navarra)  
Tfno.: 948 55 00 24 / 948 550 678  
E-mail: barizarra@hotmail.com  
**ACOGE: Bar Restaurante Izarra**

## CORIA

**Señorial, Episcopal y Milenaria.** Enclavada al Noroeste de la provincia de Cáceres, la Ciudad de Coria, antigua sede del Marquesado de Alba atesora bajo el reposado silencio de sus recuerdos, un magnífico legado monumental diseminado por el irregular trazado medieval de su coqueto Casco Histórico.

## Degustación Pinchos locales

Además de poder disfrutar de los pinchos que se presentan al concurso final durante la mañana del sábado y del domingo, los seis establecimientos hosteleros de Estella que participaron en el concurso local de elección del pincho que representaría a la ciudad, ofrecerán sus degustaciones el sábado, 17 de abril, de 19:30 a 22:00 horas. El precio de cada pincho será de 1'50 euros o de 2'50 euros en el caso en que se elija acompañarlo de un vino de Navarra.

### BAR AMAYA

Costilla de cerdo con boletus.

### BAR ARALAR

Solomillo de pollo relleno con trufa y viandas de la huerta de barrio nuevo.

### BAR FLORIDA

Pechuguitas de codorniz en escabeche de agraz- verjús con higos y frutos secos.

### BAR RESTAURANTE ASTARRIAGA

Carrillera de cerdo con bloc de oca y compota de manzana.

### BAR RESTAURANTE IZARRA

La bola jugosa de rabo de buey y crema de frutos de la tierra madre.

### BAR RESTAURANTE LA ALJAMA

Itxako sukar horia: timbal de patata y ciruela con foie, manzana y panceta.

Oferta válida salvo error tipográfico o fin de existencias.