



DATOS PERSONALES

Nombre: _____

Apellidos: _____

Mail: _____

Teléfono: _____

Autorizas a Asociación de Hostelería León para que utilice la información que proporcionas en este formulario para participar en la Ruta de la Morcilla San Froilán 2021. En cualquier momento, puedes ejercer los derechos de acceso, rectificación, oposición, portabilidad, limitación al tratamiento y supresión de los datos objeto de tratamiento remitiendo un escrito indicando el derecho ejercido a la dirección postal C/ Padre Isla N5, 1 F. CP 24002 León o al siguiente correo gerencia@hosteleriadeleon.com.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

- **BAR ALTAR** · Morcilla con manzana caramelizada y piñones · C/ Platerías, 2
- **BAR EL ROMÁNTICO LEÓN** · San Froqueta · C/ El Cid, 18
- **BAR LA ALPARGATA** · Sushi cazarro · C/ Azabachería, 6
- **BAR RESTAURANTE EL CALECHO** · Tiramisú de morcilla, manzana y avellanas · Plaza de San Martín, 9
- **CAFÉ ÁGORA** · Pecado de morcilla · C/ Alcalde Miguel Castaño, 17
- **CAFÉ BAR BAEZA** · Spring Rolls de morcilla con manzana carameliza y salsa agri dulce casera · C/ Pendón de Baeza, 6
- **CAFÉ BAR DOMUS LEGIO** · Preñado de morcilla de León, con chupachus de tomate sobre cremoso de patata con castañas · Plaza Conde de Rebolledo, 11
- **CAFÉ BAR RÚA 11** · Tosta Polar de morcilla · C/ Rúa, 11
- **CERVECERÍA OFF** · Cappuccino de morcilla · Plaza San Marcelo, 12, 8
- **DELIRIOS Y TAPAS** · Morcicao · C/ Ramón y Cajal, 5
- **EL LEONÉS** · Mousse de morcilla con salsa de hongos y pimiento amarillo · Avd. José María Fernández, 2
- **ENTREVERSOS** · Pecado de morcilla · C/ Ramón y Cajal, 3
- **FERECOR EL BAR** · Revuelto de morcilla San Esteban · Avd. del Padre Isla, 130
- **GENARÍN** · Bombón de Genarín · C/ los Osorios, 6
- **LA ENCOMIENDA** · Hamburguesa de morcilla · C/ López Castrillón, 1
- **LA PARRALA VINOTECA** · Tulipa leonesa · C/ Misericordia, 16
- **PICOS PARDOS** · Pecado de morcilla · Calle El Cid, 8
- **RESTAURANTE LA BODEGA DEL HÚMEDO** · Peruco relleno de morcilla de León con su reducción · C/ de las Plegarias, 8
- **RUANOVA** · Pimiento relleno de mousse de morcilla en salsa de chalota · C/ Renueva, 27
- **SEVILLA** · León-Sevilla · C/ la Rúa, 6
- **TABERNA BAR CUERVO** · Tosta a la Virgen · C/ Sal, 6
- **VERMUTERÍA CERVANTES 10** · Morcilla a la taza · C/ de Cervantes, 10

RUTA DE LA MORCILLA

SAN FROILÁN 2021

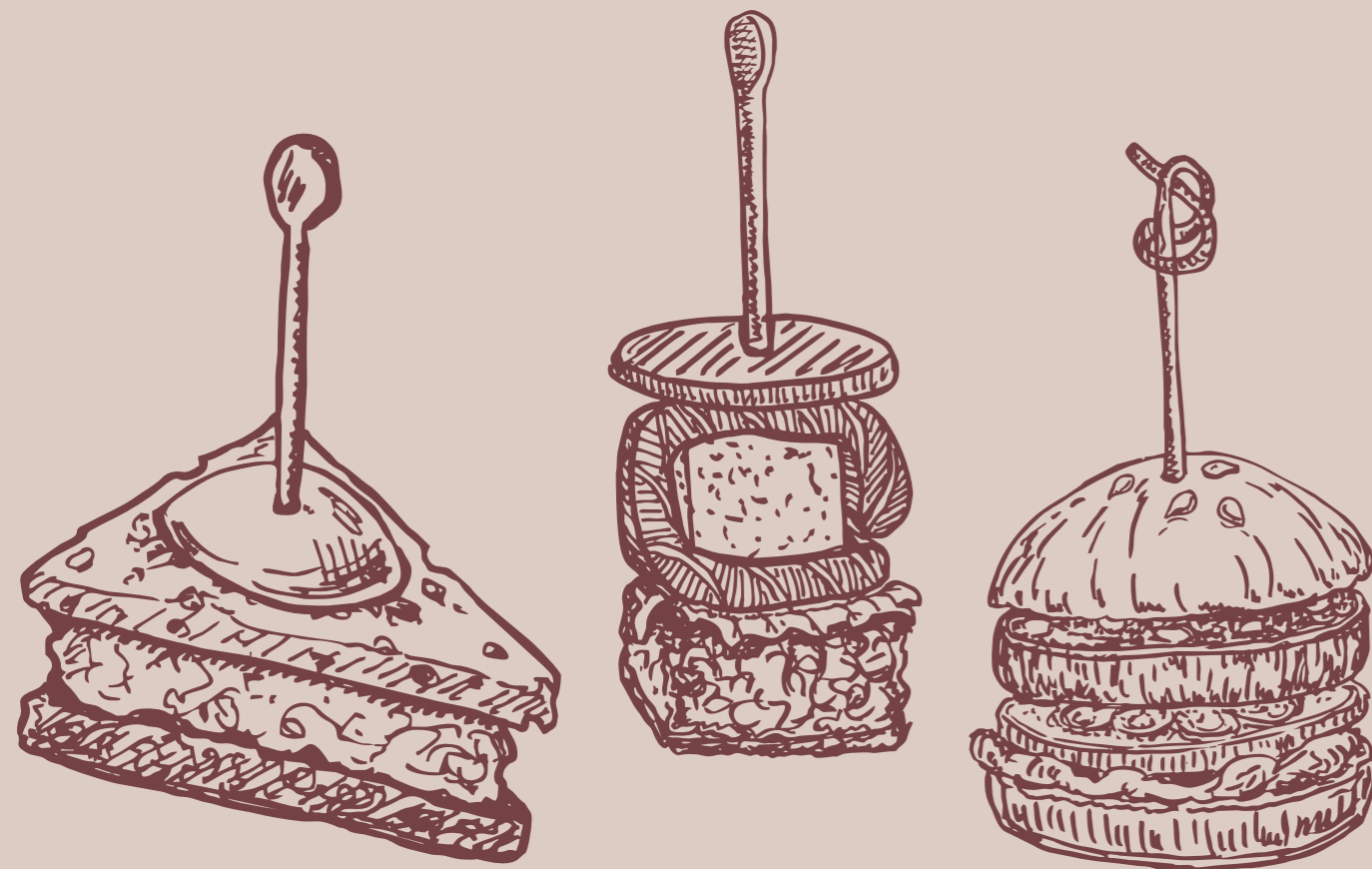
1 AL 24
OCTUBRE
LEÓN

ORGANIZA



COLABORA





HOSTELERÍA DE LEÓN

La Asociación empresarial de Hostelería y turismo de la provincia de León, **Hostelería de León**, en colaboración con el Ayuntamiento de León convoca la primera edición de la Ruta de la Morcilla, San Froilán 2021 con el objetivo de presentar nuestra mejor oferta de tapas de calidad, con un ingrediente principal tan típico como es la morcilla entorno a las fiestas más tradicionales y arraigadas que tiene la ciudad.

PREMIOS DE LA RUTA DE LA MORCILLA

Participa en la Ruta de la Morcilla eligiendo entre “La mejor elaboración de morcilla tradicional” y “La mejor elaboración innovadora de la morcilla como ingrediente”.

¿CÓMO PARTICIPAR?

Prueba al menos en cinco establecimientos hosteleros participantes la elaboración que proponen y consigue su sello en la cartilla, cuando tengas los cinco sellos propón que establecimiento para ti es el mejor en cada una de las dos categorías y deposita tu cartilla sellada y en las cajas que el establecimiento tendrá.

Una vez finalizada la Ruta se comunicará quienes son los vencedores y se realizará entrega de los premios y sorteo entre los participantes que hayan rellenado sus cartillas.



SELLOS

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

LA MEJOR ELABORACIÓN DE MORCILLA TRADICIONAL ES:

LA MEJOR ELABORACIÓN INNOVADORA DE LA MORCILLA COMO INGREDIENTE ES:
