

EL TORREZNO DE SORIA

17-30 JULIO 2023

JORNADAS GASTRONÓMICAS

El Torrezno DE TAPAS -POR SORIA-

JULIO 2023



Organizan



Patrocinan



#eligeSoria



JORNADAS GASTRONÓMICAS
El Torrezno DE TAPAS -POR SORIA-
JULIO 2023



EL TORREZNO DE SORIA

17-30 JULIO 2023



HOTEL RESTAURANTE

01. ANTONIO



Flan de torrezno

Almazán
Avda. de Soria, 13
975 300 711
Cierra domingo noche y miércoles. Servicio tapa: lunes a domingo de 13 a 15 h y viernes y sábado de 20 a 23 h

HOTEL

02. CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMÁ



Mini pan bao de torrezno soriano

El Burgo de Osma
C/ Universidad, 5
975 341 419
Servicio tapa: de 13:30 a 15 h y 20:30 a 22:30 h

CAFETERÍA RESTAURANTE

03. VIRREY PALAFOX



Bocata de torrezno con tallarín de sriracha

El Burgo de Osma
C/ Universidad, 7
975 340 222
Cierra domingo noche y lunes

HOTEL RURAL

04. LOS VILLARES



Bocadillo de ibérico con agua dulce

Los Villares de Soria
Pza. Felipe Las Heras, s/n. 975 251 255
Cierra domingo tarde y lunes. Servicio tapa: de 13 a 15 h y de 19 a 21:30 h

BAR RESTAURANTE

05. SAMINHAÁN



Tradición y sabor

Monteagudo de las Vicarías
C/ Castilla, 15
975 183 890
Cierra lunes. Servicio tapa: de 13 a 15 h y de 20 a 22 h

BAR RESTAURANTE

06. EL TORO ARROCERÍA



Duelos y torreznos

Valdemaluque
C/ Dehesa, 5
699 400 718
Cierra martes

BAR RESTAURANTE

07. ALCORES



El torrezno por el mundo

Soria
C/ Antonio Oncala, 12
975 211 912
Cierra domingo tarde y lunes. Servicio tapa: de 13 a 15 h y de 20 a 22 h

BAR HOTEL

08. APOLONIA



Ceviche de torrezno

Soria
Pza. Ramón Benito Aceña, 8
975 214 320

BAR RESTAURANTE

09. CASA ARÉVALO



Tornado crujiente

Soria
Avda. Duques de Soria, 4. 975 225 832
Cierra el 17 y domingo. Servicio tapa: de 13:30 a 15 h y de 20:30 a 22:30 h

BAR RESTAURANTE

10. EL ALTO DE LA DEHESA CASA MANOLO



Manolita

Soria
Pº San Andrés, 1
975 120 902

BAR RESTAURANTE

11. IRUÑA PLAZA



Carpaccio de torrezno con tallarín de chipirón y cebolla caramelizada

Soria
Pza. Ramón Benito Aceña, 2. 975 226 831
Cierra domingo

BAR RESTAURANTE

12. LA GASTRO TASQUITA



Gabardina de panceta

Soria
C/ Cortes, 1
975 253 711
Cierra domingo. Servicio tapa: 13:30 a 15 h y de 20:30 a 22:30 h

HOSTAL BAR RESTAURANTE

13. LA POSADA



Gamba 975

Soria
Pza. San Clemente, 6
975 213 060

BAR RESTAURANTE

14. MÁS QUE 2



Pipas sorianas

Soria
Pza. San Clemente, 2
975 229 340
Cierra domingo tarde y lunes

BAR RESTAURANTE

15. MEET GASTRO BAR H. ALAMEDA CENTRO



A meet manera

Soria
Pza. Ramón y Cajal, 5
975 239 303
Servicio tapa: 13 a 15 h y de 20:30 a 23:30 h

HOSTAL BAR RESTAURANTE

16. SAN ANDRÉS



Delicias de torrezno

Soria
C/ Eduardo Saavedra, s/n
975 246 557

BAR RESTAURANTE

17. SANTO DOMINGO II



Falso canelón de buta no kakuni

Soria
C/ Aduana Vieja, 15
975 211 717
Servicio tapa: de lunes a sábado de 20:30 a 23 h

NEW BAR

18. TERUEL



Flor de torrezno

Soria
Avda. Duques de Soria, 3
619 035 154
Cierra del 17 al 23 de julio y domingo tarde

BAR RESTAURANTE

19. THE RED LION



Patatas revolconas

Soria
Pº del Espolón, 4
975 213 935
Cierra martes. Servicio tapa: de 14 a 16 h y de 21 a 23 h

MARIDA EL TORREZNO

Con vinos de Soria

D.O. Ribera del Duero

LA CELESTINA

Dominio de Aataua

Intenso, elegante y vivo. Elaborado con uvas de la comarca soriana de San Esteban de Gormaz, que aportan una gran tensión y aromas de fruta roja, y con uvas de la Ribera del Duero burgalesa que lo completan con un plus de estructura y aromas de fruta más madura. 12 meses en barrica de roble francés.

RAYO DE LUNA

Lunas de Castromoro

Aromas intensos a fruta fresca con notas florales de monte bajo. Textura suave en boca gracias a los taninos pulidos durante el afinamiento en hormigón y en botella. Uva procedente de viñedos viejos de Pedraja de San Esteban y Alcubilla del Marqués. 12 meses en barricas de roble francés.

RUDELES 23 ROSADO

Rudeles

Color rosa subido. Aroma muy afrutado, fresas, cerezas, con toques cítricos. Paso en boca fácil, ligero y fresco. Uva 100% tempranillo de cepas de entre 25-30 años que se localizan en Peñalba de San Esteban. Una pequeña parte fermenta en barricas de roble francés y posterior crianza sobre lías.

Promoción exclusiva para mayores de 18 años. ASOHTUR recomienda el consumo responsable.

SILENTIUM CRIANZA

Castillejo de Robledo

Criado sobre lías finas 12 meses en barrica de roble y 6 meses en botella. Color rojo picota con ribetes teja en capa fina, limpio y brillante. En nariz intenso, equilibrado, con toques a frutos rojos y aromas especiados de su crianza en roble. Entrada en boca sabrosa, estructurado, con buena persistencia. Elegante en vía retro nasal.

Qª VENDIMIA TINTO 2019

La Quinta Vendimia

Color granate, aromas de fruta madura y sutiles toques de madera aparecen desde el principio, evolucionando al abrirse a notas balsámicas y especiadas. En boca, suave y ligero, paso medio, fresco y de sabor agradable. Uva de viñedos viejos de Alcubilla del Marqués y Pedraja de San Esteban. 12 meses en barricas de roble francés y americano.

TERRAESTEBAN CRIANZA 2018

Bodegas y Viñedos Aceña

Color rojo cereza picota con gran intensidad. Reflejos granates en capa fina. Limpio y brillante. Nariz potente de gran intensidad y marcada frutuosidad. La entrada es de un vino de buena estructura. Amplio paso de boca, sabroso, con cierta densidad. Fruta, acidez y madera en perfecto equilibrio.

PRECIO TAPA 2,5 € UNIDAD

Consigue tapas gratis en nuestras RRSS

asohur



Vota tu tapa favorita en la web detapasorsoria.com y gana un bono viaje