



MARVÃO

Incomparável obra do Homem e da natureza.

Desde há séculos que Marvão tem como apelido "O ninho das águias". Não admira: a vila foi construída a mais de oitocentos metros de altura.

A vila medieval de Marvão é branca como a neve, empedrada e irregular, tortuosa e íngreme, protegida por uma linha grossa e escura de muralhas em cujas portas estão construídos baluartes, canhoieiras e guaritas.



Nido

RESTAURANTE MIL HOMENS.
Cocinero: Hélder António Ramilo Pires.
Rua Nova, 14.
7330-064 Portagem.
Tfno.: +351 245 99 31 22.

No Restaurante Mil Homens.



Sops medieval

RESTAURANTE LA JARA DE PEDRAZA.
Cocinero: Santiago Santiuste Sebastián.
Calle La Florida, 3.
40172 Pedraza (Segovia).
Tfno.: +34 921 50 87 77.
Url: www.restaurantelajaradepedraza.es
E-mail: santiago@restaurantelajaradepedraza.es
No Brothers Caffé.

PEDRAZA

Detida no tempo.

Povoação celta na pré-história, terra fronteiriça nos anos obscuros da Idade Média e, finalmente, Vila Senhorial ornamentada com belas mansões e palácios. Hoje em dia, o local ideal para se perder no tempo das suas "cansadas" ruelas, bisbilhotar os seus estúdios e lojas de artesanato e desfrutar sempre do melhor da gastronomia castelhana.



Viciositos

CAFÉ RESTAURAÇÃO.
Cocinero: Manuel António Calado Palma.
Praça da República.
7160 Vila Viçosa (Alentejo).
No Restaurante Petiscos da Olga.

VILA VIÇOSA

Onde ainda se respira o ambiente de séculos passados. Visitar Vila Viçosa é sempre uma viagem inesquecível. A impressão acentua-se ao percorrer as suas ruas e praças, ornamentadas de laranjeiras, o seu recinto amuralhado, ainda hoje existente, erigido no século XIII, e as suas inúmeras igrejas, onde ainda se respira o ambiente de séculos passados.



REDESCUBRINDO UM MUNDO DE SABORES

Nos próximos dias 5 e 6 de Novembro de 2011 vamos poder degustar em Marvão (Alentejo) no IV Concurso Internacional de Pinchos e Tapas Medievais, as tapas finalistas dos concursos locais dos Municípios que fazem parte da Rede Cidades e Vilas Medievais.

Vão estar presentes os onze estabelecimentos hoteleiros de as localidades que integram a Rede: Almazán, Consuegra, Coria, Estella-Lizarrá, Hondarribia, Laguardia, Olivenza, Sigüenza, Marvão e Vila Viçosa criações se poderão provar nos estabelecimentos de restauração do concelho de Marvão, entre as 12:00 e 15:30 horas.

O melhor da gastronomia de "petiscos" pela tradição medieval. **Esperamos por si.**

ORGANIZAÇÃO



PATROCINADORES



COLABORADORES



PARA MAIS INFORMAÇÕES

Posto de Turismo de Marvão

Rua de Baixo, s/n.

7330-111 Marvão (Alentejo)

Tfno.: 00 351 245 99 34 56. Fax: 00 351 245 99 35 26

URL: www.cm-marvao.pt

E-mail: turismo@cm-marvao.pt



SIGÜENZA

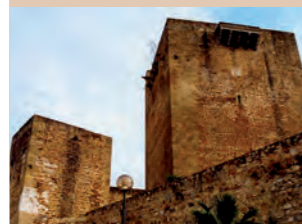
Respira a História.

Sigüenza é uma antiga cidade medieval e milenária, cujas pedras falam de história, de lendas e tradições herdadas. Cercada por belas e agrestes paisagens naturais, possui uma rica gastronomia à base de produtos locais e o mais variado artesanato de tradição familiar.



Semifrito de rabo de toro sobre pan de nuez y mousse de queso

RESTAURANTE LA GRANJA DE ALCUNEZA.
Cocinero: Santos García Verdes.
Ctra. de Sigüenza-Medinaceli, Km. 5,9.
19264 Alcuneza (Guadalajara).
Tfno.: +34 949 39 09 34.
Url: www.lagranjadealcuneza.es
E-mail: restaurante@lagranjadealcuneza.es
No Restaurante Varandas do Alentejo.



Rollito ibérico sobre salsa de higo

SPORT BAR LA PISCINA.
Cocinero: Alberto Cayado Vázquez.
Ctra. Badajoz-Villanueva del Fresno, s/n.
06100 Olivenza (Badajoz).
Tfno.: +34 629 85 27 07.
No Restaurante J. J. Videira.

OLIVENZA

Cidade aberta a duas culturas.

Olivença, fundada pelos Templários no século XIII, tornou-se parte do reino de Portugal em 1297 e este território foi a mais recente adição a incorporar-se a Espanha, já em 1801. Os seus monumentos históricos, património gastronómico e folclore unem-se na riqueza de seus pastos para gerarem uma paisagem única na Extremadura.

IV CONCURSO INTERNACIONAL DE PINCHOS E TAPAS MEDIEVAIS

5 e 6 de Novembro de 2011
MARVÃO (PORTUGAL)

- Almazán (Soria)
- No Xalipas Bar
- Consuegra (Toledo)
- No Restaurante Pau de Canela
- Coria (Cáceres)
- No Restaurante da Pousada de Sta. Maria
- Estella-Lizarrá (Navarra)
- No Restaurante Bicho Bar
- Hondarribia (Gipuzkoa)
- No Snack Bar Trigueiro
- Laguardia (Álava)
- No Restaurante Casa do Povo
- Olivenza (Badajoz)
- No Restaurante J. J. Videira
- Pedraza (Segovia)
- No Brothers Caffé
- Sigüenza (Guadalajara)
- No Restaurante Varandas do Alentejo
- Marvão (Alentejo)
- No Restaurante Mil Homens
- Vila Viçosa (Alentejo)
- No Restaurante Petiscos da Olga

Preço tapa 2,5 €
Inclui bebida (vinho, cerveja e água)



PLANTA dos restaurantes

1. Almazán (Soria)
No Xalipas Bar
2. Consuegra (Toledo)
No Restaurante Pau de Canela
3. Coria (Cáceres)
No Restaurante da Pousada de Sra. Maria
4. Estella-Lizarra (Navarra)
No Restaurante Bicho Bar
5. Hondarribia (Guipúzcoa)
No Snack Bar Trigueiro
6. Laguardia (Álava)
No Restaurante Casa do Povo
7. Olivenza (Badajoz)
No Restaurante J. J. Videira
8. Pedraza (Segovia)
No Brothers Caffé
9. Sigüenza (Guadalajara)
No Restaurante Varandas do Alentejo
10. Marvão (Alentejo)
No Restaurante Mil Homens
11. Vila Viçosa (Alentejo)
No Restaurante Petiscos da Olga



Migas castellanas

HOTEL RESTAURANTE ANTONIO.
Cocinero: Cristina y Mateo Ortega.
Avda. de Soria, 13.
42200 Almazán (Soria).
Tfno.: +34 975 30 07 11.
Url: www.hotelantonio.net
E-mail: hotel@hotelantonio.net
No Xalipas Bar.

ALMAZÁN

Almazán, vila amuralhada do alto Douro.

Almazán surgiu no século XII, sobre uma colina dominando a passagem do rio Douro, formada pela união de dez bairros com suas paróquias românicas, destacando-se a de San Miguel. Sendo uma cidade de fronteira construiu um poderoso recinto amuralhado, do qual ainda mantém três portas (Herreros, Mercado e a da Cidade) e dois postigos. Almazán abre-vos as suas portas.



Mousse de bacalao con boletus y verdurita gratinada con torta del Casar

HOTEL PALACIO CORIA.
RESTAURANTE EL MIRADOR DE LA CATEDRAL.
Cocinera: María Luisa Alcón González.
Plaza de la Catedral, s/n.
10800 Coria (Cáceres).
Tfno.: +34 927 50 64 49.
Url: www.hotelpalaciocoria.es
E-mail: reservas@hotelpalaciocoria.es
No Restaurante da Pousada de Santa Maria.

CORIA

Senhorial, Episcopal e Milenar. A Cidade de Coria, antiga sede do Marquesado de Alba localizado a noroeste da província de Cáceres, possuiu, sob o silêncio calmo das memórias antigas de Caura vetona, o Caurium hispano-romano e o Madinat Qūriya muçulmano, um magnífico legado monumental disperso pelo traçado irregular medieval do seu encantador Centro Histórico.

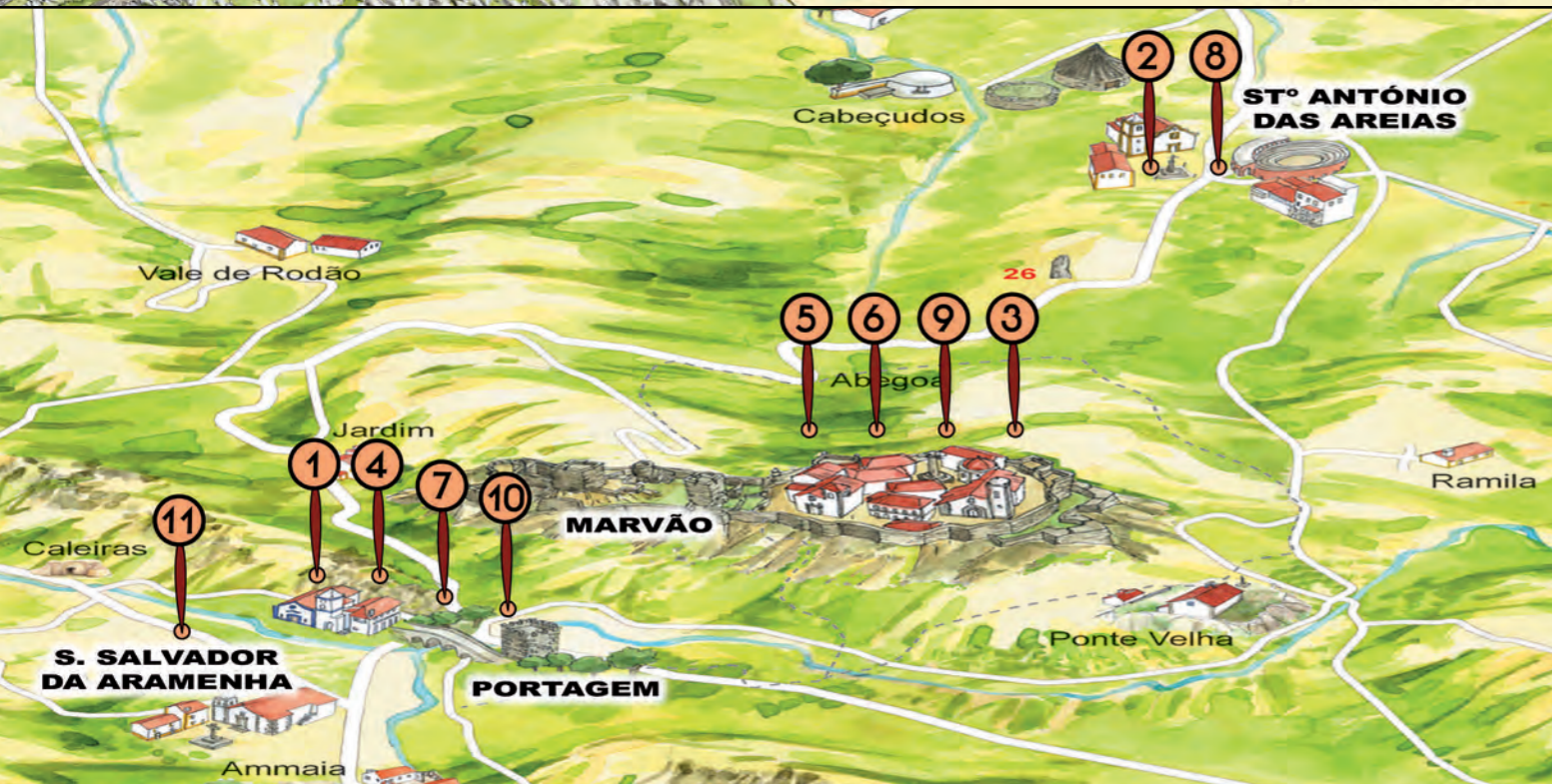


HONDARRIBIA

Cidade amuralhada esperate. Hondarribia, na foz do rio Bidasoa, conta com um importante património cultural e artístico, herança de uma história rica, sendo uma das poucas praças fortes do País Basco. As suas muralhas dão-lhe uma fisionomia especial, evocando um passado épico e permeando cada esquina, ruela e praça de aromas, sabores e sons que nos transportam a outras épocas.

Berikoa

RESTAURANTE BATZOKI.
Cocinero: Iñaki Guezala Oyarbide.
Calle de Damarri, 2.
20280 Hondarribia (Gipuzkoa).
Tfno.: +34 943 64 53 64.
Url: www.batzokijatetxea.com
E-mail: batzoki@batzokijatetxea.com
No Snack Bar Trigueiro.



Mi airá, tosta fusión tierra-mar con crujiente de queso al aroma del oro manchego

CAFÉ - BAR "EL PESCA".
Cocinero: José Antonio Gallego Manzano.
Plaza de España, 14.
45700 Consuegra (Toledo).
Tfno.: +34 925 48 10 25.
E-mail: ccarmengalvez1976@yahoo.es
No Restaurante Pau de Canela.

CONSUEGRA

Faça parte da nossa história.

Consuegra oferece ao viajante uma experiência única. As suas visitas dramatizadas ao Castelo pelo Teatro Vitela, a redescoberta de antigos ofícios artesanais e o mergulho na gastronomia local pela mão de Maridaje Manchego. Para grupos de famílias o Encanto Consuegra é a melhor opção. Um lugar onde o protagonista é você.



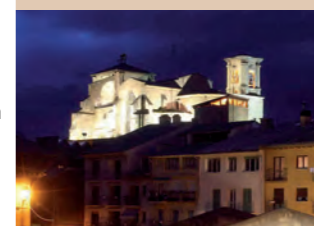
Mil hojas de borraja y carne escabechada al vino tinto

RESTAURANTE RICHARD.
Cocinera: María Rosa Ruíz.
Avda. Yerri, 10.
31200 Estella (Navarra).
Tfno.: +34 948 55 13 16.
Url: www.barrestauranteriorrichard.com
E-mail: info@barrestauranteriorrichard.com
No Restaurante Bicho Bar.

ESTELLA-LIZARRA

Essência de Navarra.

Estella Lizarra propõe-lhe aproveitar o melhor de Navarra. Para sentir a sua história, partilhar os seus costumes, provar a sua gastronomia, conhecer as suas paisagens e desfrutar da companhia de seu povo. Venha a Estella, a essência de Navarra.



LAGUARDIA

Um tesouro bem guardado.

Laguardia, uma vila medieval localizada na região de La Rioja foi fundada no século X como "a Guardiã de Navarra". As suas muralhas e traçado medievais contêm uma grande riqueza de igrejas, casas senhoriais e caves de vinho escavadas na pedra. Partilhe a sua história, desfrutando da sua gastronomia, degustando os seus vinhos, vivendo as suas tradições e conhecendo o seu povo que é o seu maior tesouro.

Los parajes

HOSPEDERÍA DE LOS PARAJES.
Cocinero: José Murcia Marfil.
Calle Mayor, 46-48.
01300 Laguardia (Álava).
Tfno.: +34 945 62 11 30.
Url: www.hospederiadelosparajes.com
E-mail: info@hospederiadelosparajes.com
No Restaurante Casa do Povo.

