

AMBELES Ronda Ambeles, 6 <i>Clásicos fusionados</i>		HOTEL ISABEL DE SEGURA Ronda del Turia, 1 <i>Pintas con Matanza</i>	
AQUÍ TERUEL- CENTRO Yagüe de Salas, 6 <i>Garbanzos con Langostinos</i>		ISAVISS Pza. del Torico, 16 <i>Potaje Invernal (judías con morro, chorizo y morcilla)</i>	 
ASADOR MEDIEVAL Diputación, 3 <i>Perolico de Invierno</i>		LOS JUNCOS San Juan, 16 <i>Mimosa con Crujiente de Jamón y Chorizo</i>	
BAR AVENIDA (Antiguo Central) Avda. Sagunto, 20 <i>Perolico de la Abuela (Garbanzos con bacalao)</i>		MUSEUM C/ Rubio, 4 <i>Perolico Campesino</i>	 
BAR POLIDEPORTIVO SAN FERNANDO Barbastro, 1 <i>Alubias con almejas</i>		PUERTA DE TERUEL Ctra. Sagunto-Burgos km. 114 <i>Crema de calabaza, jengibre y Jamón de Teruel</i>	 
BAR TERUEL Rubio, 4 – Bajo <i>Cómeme la mano (manitas de cerdo en aceite Bajo Aragón)</i>	 	PURA CEPA Tozal, 4 <i>Guiso de garbanzos y bacalao con espinacas</i>	
BAR-RTE. AMALIA (La Casona) Cno. de la Estación, 6 <i>Sopicas La Casona</i>		RTE. LOS AMANTES Avda. Sagunto, 16 <i>Perolico de Alubias, Calabaza y Bacalao</i>	 
CAFÉ-PVB LA TORRE Salvador, 20 <i>Callos de cerdo con chorizo y panceta</i>		RTE. MIGAS Avda. de los Hostales s/n <i>“Perolico Migas”</i>	 
CAFETERÍA NOCHE Y DÍA Tozal, 13 <i>El Perolico de la Abuela (guiso de patata con cecina de toro)</i>		RTE. VENECIA Santa Cristina, 2 <i>Alubias al Estilo Vaquillero</i>	 
CAFETERÍA SARTO Tozal, 12 <i>Crema de Puerros y zanahoria</i>	 	TAPI & TAPEA Av. de Sagunto, 9 <i>La Maña</i>	
EL PATO BURLÓN Pza. Tremedal 3 (Hotel Plaza) <i>Alubias con confit de pato</i>		TERCER TIEMPO Ronda del Parque, 10 <i>Caldo de la Granja</i>	 
GREGORY Paseo del Óvalo, 5 <i>Oreja Guisada</i>		TORICO GOURMET- LA PLAZA Pza. del Torico, 4 <i>Olla de trigo con matanza</i>	

Pide el bono de 10 consumiciones
y disfruta de sabores por 1 €



H. CIUDAD DE ALCAÑIZ Avd. Zaragoza, 88. ALCAÑIZ <i>Hummus con bocaditos de matanza</i>		EL GRANERO Avda. Aragón, 42. MONTALBÁN <i>Judías negras con cebolla morada y crujiente de oreja</i>	 
HOTEL GUADALOPE Plaza de España, 8. ALCAÑIZ <i>Chips de nuestra huerta con morada de Cella</i>		HOTEL MOLINO ALTO Ctra. Miravete, Km. 0,8. ALIAGA <i>Alubias de la tierra</i>	
PARADOR DE ALCAÑIZ Castillo Calatravos, s/n. ALCAÑIZ <i>Sopa de ajo turolense en perolico</i>		LA TABERNA DE AMPARO Mayor, 20-B. LA PUEBLA DE VALVERDE <i>Olla de la casa</i>	
RTE. EMPELTRE Ramón J. Sender, 8 Bajo Izq. ALCAÑIZ <i>Espuma de patata y foie con rabo</i>		H. RTE. MANZANERA Tomás Mª Ariño, 112. MANZANERA <i>Nuestras sopas de ajo con almejas</i>	
HOTEL STA. BÁRBARA Avda. Teruel, 21. ANDORRA <i>Garbanzos con espinacas y crujiente de Jamón de Teruel</i>		LA TABERNA Plaza Mayor, s/n. ALBARRACÍN <i>El Invierno</i>	
PIADOLI La Unión, 3. ANDORRA <i>Callos de mi casa</i>		BAR QUIOSCO Avda. La Fuente, s/n. CELLA <i>Garbanzos con callos del Quiosco</i>	 
RTE. EL ROYAL Pol. Industrial El Royal s/n. ALCORISA <i>Potaje de garbanzos con chorizo y panceta</i>		HOTEL FIDALGO Ctra. Sagunto - Burgos Km. 190. CALAMOCHA <i>Sopa de cebolla con queso de cabra</i>	 

 2ª Tapa opcional de productos de matanza a 1,50 €   Perolico apto para celiacos. Recomendamos consultar con el establecimiento.

Comparte tu perolico preferido en Facebook o twitter con la etiqueta #RutadelPerolico y participa en el sorteo de 2 botellas magnum Monasterio de las Oïnas Crianza de Grandes Oinos.

Condiciones del sorteo en la web www.teruelturismo.es

La Ruta del Perolico sube la temperatura de diciembre...

Guisos, cremas, potajes, legumbres y mucho más... al ritmo de cuchara en el tradicional perolico de Teruel. En definitiva, una forma original y diferente de disfrutar de la gastronomía, degustando tradicionales platos de cuchara convertidos en tapa o aperitivo, muy apropiados para estos días invernales.



Tapa
en Perolico

1,50€



2ª TAPA MATANZA

1,50€

Tapa en Perolico
+
copa de vino
Monasterio de las Viñas
Crianza de Grandes Vinos
o Solán de Cabras

2,50€



Organiza



Patrocina



Colaboran



Información e inscripción a las actividades paralelas:
Conexión Imaginativa S.L.
Tel.: 978 61 20 52 info@conexionimaginativa.com

Y además, la Ruta del Perolico te propone

"Cata de vino + hiperexperiencia de Realidad Virtual"

Jueves 3 – 19.30 h.

Café Pvb La Torre.

C/ El Salvador, 20. Teruel

Sube a una montaña rusa por los viñedos y bodega de Grandes Vinos, sin salir de Teruel. ¡agárrate!... y disfruta de la cata de 4 vinos Monasterio de las Viñas.

Coste: 5 € / pax (incluye degustación de Paleta de Teruel)



"Convierte la Matanza en platos Gourmet"

Miércoles 9 – 19.30 h. Rte. Migas (H. Spa Ciudad de Teruel)

Taller de cocina en directo para convertir nuestro Cerdo de Teruel en sugerentes ideas para quedar muy bien.

Patrocina: Cartesa. Carnes de Teruel.

Coste: 5 € / pax (incluye Degustación de las tapas presentadas)

"Share your cooking secrets"



Si te gusta la cocina y conversar en inglés no te lo pierdas.

Jueves 10 – 20.00 h.

Café Pvb La Torre. C/ El Salvador, 20 – Teruel

Coste: 5 € / pax (Incluye degustación de Paleta de Teruel
+ 1 Tapa en Perolico + 2 vinos Monasterio de las Viñas)

Plazas limitadas en todas las actividades. Reservas en: 978 61 20 52

6ª Ruta del Perolico

del 3 al 13 de diciembre de 2015



tapas a ritmo de cuchara

www.teruelturismo.es