

AMBELES Ronda Ambeles, 6

Clásicos fusionados
AQUÍ TERUEL- CENTRO Yagüe de Salas, 6

Garbanzos con Langostinos
ASADOR MEDIEVAL Diputación, 3

Perolico de Invierno
BAR AVENIDA (Antiguo Central) Avda. Sagunto, 20

Perolico de la Abuela (Garbanzos con bacalao)
BAR POLIDEPORTIVO SAN FERNANDO Barbastro, 1

Alubias con almejas
BAR TERUEL Rubio, 4 – Bajo

Cómeme la mano (manitas de cerdo en aceite Bajo Aragón)
BAR-RTE. AMALIA (La Casona) Cno. de la Estación, 6

Sopicas La Casona
CAFÉ-PVB LA TORRE Salvador, 20

Callos de cerdo con chorizo y panceta
CAFETERÍA NOCHE Y DÍA Tozal, 13

El Perolico de la Abuela (guiso de patata con cecina de toro)
CAFETERÍA SARTO Tozal, 12

Crema de Puerros y zanahoria
EL PATO BURLÓN Pza. Tremedal 3 (Hotel Plaza)

Alubias con confit de pato
GREGORY Paseo del Óvalo, 5

Oreja Guisada
HOTEL ISABEL DE SEGURA Ronda del Turia, 1

Pintas con Matanza
ISAVISS Pza. del Torico, 16

Potaje Invernal (judías con morro, chorizo y morcilla)
LOS JUNCOS San Juan, 16

Mimosa con Crujiente de Jamón y Chorizo
MUSEUM C/ Rubio, 4

Perolico Campesino
PUERTA DE TERUEL Ctra. Sagunto-Burgos km. 114

Crema de calabaza, jengibre y Jamón de Teruel
PURA CEPA Tozal, 4

Guiso de garbanzos y bacalao con espinacas
RTE. LOS AMANTES Avda. Sagunto, 16

Perolico de Alubias, Calabaza y Bacalao
RTE. MIGAS Avda. de los Hostales s/n

"Perolico Migas"
RTE. VENECIA Santa Cristina, 2

Alubias al Estilo Vaquillero
TAPI & TAPEA Av. de Sagunto, 9

La Maña
TERCER TIEMPO Ronda del Parque, 10

Caldo de la Granja
TORICO GOURMET- LA PLAZA Pza. del Torico, 4

Olla de trigo con matanza

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

H. CIUDAD DE ALCAÑIZ Avd. Zaragoza, 88. ALCAÑIZ

Hummus con bocaditos de matanza
HOTEL GUADALOPE Plaza de España, 8. ALCAÑIZ

Chips de nuestra huerta con morada de Cella
PARADOR DE ALCAÑIZ Castillo Calatravos, s/n. ALCAÑIZ

Sopa de ajo turolense en perolico
RTE. EMPELTRE Ramón J. Sender, 8 Bajo Izq. ALCAÑIZ

Espuma de patata y foie con rabo
HOTEL STA. BÁRBARA Avda. Teruel, 21. ANDORRA

Garbanzos con espinacas y crujiente de Jamón de Teruel
PIADOLI La Unión, 3. ANDORRA

Callos de mi casa
RTE. EL ROYAL Pol. Industrial El Royal s/n. ALCORISA

Potaje de garbanzos con chorizo y panceta
EL GRANERO Avda. Aragón, 42. MONTALBÁN

Judías negras con cebolla morada y crujiente de oreja
HOTEL MOLINO ALTO Ctra. Miravete, Km. 0,8. ALIAGA

Alubias de la tierra
LA TABERNA DE AMPARO Mayor, 20-B.

LA PUEBLA DE VALVERDE
Olla de la casa
H. RTE. MANZANERA Tomás Mª Ariño, 112. MANZANERA

Nuestras sopas de ajo con almejas
LA TABERNA Plaza Mayor, s/n. ALBARRACÍN

El Invierno
BAR QUIOSCO Avda. La Fuente, s/n. CELLA

Garbanzos con callos del Quiosco
HOTEL FIDALGO Ctra. Sagunto - Burgos Km. 190. CALAMOCHA

Sopa de cebolla con queso de cabra
 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€



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



Organiza



Patrocina



Colaboran



6ª Ruta del Perolico

del 3 al 13 de diciembre de 2015



tapas a ritmo de cuchara

www.teruelturismo.es

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