



Patrocinan



#eligeSoria



Organiza



f i asohtur



HOTEL RURAL

01. Los Villares



Nada es lo que parece

Los Villares de Soria Pza. Felipe Las Heras, s/n. 975 251 255. Cierre domingo tarde y lunes. Servicio tapa: de martes a domingo de 13:30 a 15 h y de martes a sábado de 19 a 22 h

BAR RESTAURANTE

02. El Toro Arrocería



Croqueta líquida de boletus, alioli y miel

Valdemaluque C/ Dehesa, 5 699 400 718 Cierre lunes y martes

HOSTAL BAR RESTAURANTE

03. La Venta de Valcorba



La croqueta de Valcorba

Soria Ctra. Nacional 122. Km. 147 975 220 625 Cierre domingo noche

HOTEL RESTAURANTE

04. Cadosa



Croqueta de salmón con parmentier

Soria Ctra. de Zaragoza, Km. 146 975 213 143 Servicio tapa: de 13 a 15 h y de 20:30 a 22:30 h

BAR RESTAURANTE

05. Fuente de la Teja



Platano-pig

Soria Fuente de la Teja, Ctra. Madrid, Km. 223 975 222 967 Servicio tapa: de 12 a 16 h y de 19 a 20:30 h Domingo tarde sin servicio de croqueta.

PARADOR DE TURISMO

06. Antonio Machado



Croqueta de chipirón en tres salsas

Soria Parque del Castillo, s/n 975 240 800 Servicio tapa: de 13:30 a 15:30 h y de 20:30 a 22:30 h

BAR RESTAURANTE

07. Casa Arévalo



Cro&piz

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

BAR RESTAURANTE

08. Duero



Gea y Poseidón

Soria C/ Pedro de Rúa, 16 975 186 189 Servicio tapa: de 13 a 16 h y de 19:30 a 23 h

BAR RESTAURANTE

09. El Alto de la Dehesa (Casa Manolo)



Concha del buey

Soria Pº San Andrés, 1 975 120 902

BAR RESTAURANTE

10. El Fogón del Salvador



Croqueta de corderito lechal asado al horno de leña

Soria Pza. del Salvador, 1 975 230 194 Cierre miércoles y domingo tarde noche

BAR RESTAURANTE

11. El Tilo de Vallecas



Croqueta tigre

Soria C/ Diputación, 1 975 245 294 Cierre domingo noche y lunes. Servicio tapa: de martes a domingo de 13 a 15 h y viernes y sábado de 21 a 23 h

CAFETERÍA

12. Gaya Nuño



Croqueta de trufa y mozzarella

Soria Avda. Juan Antonio Gaya Nuño, 2 975 232 196 Servicio tapa: de 13 a 15:30 h

BAR RESTAURANTE

13. La Cepa



Croqueta de rabo de toro

Soria C/ Medinaceli, 8 975 213 845 Cierre domingo Servicio tapa: de 12:30 a 14:30 h y de 21 a 22:30 h

BAR RESTAURANTE

14. La Gastro Tasquita



Crobinero

Soria C/ Cortes, 1 975 253 711 Cierre domingo Servicio tapa: 13:30 a 15 h y 21 a 22:30 h

BAR

15. Los Porches



Croqueta de bacalao con naranja

Soria C/ Pintor Maximino Peña, 10 975 246 839

BAR RESTAURANTE

16. Más que 2



El romántico aventurero y saricuiqui de coco

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

BAR RESTAURANTE

17. Meet Gastrobar (H.Alameda Centro)



La croqueta de Popeye

Soria Pza. Ramón y Cajal, 5 975 239 303 Servicio tapa: 13:30 a 15:30 h y 20:30 a 22:30 h

BAR RESTAURANTE

18. Olympto



La croqueta que quería ser jamón

Soria Callejón del Pregonero, 2 642 733 613 Servicio tapa: de 13 a 15 h y de 20 a 22 h

CAFETERÍA

19. Rey Alfonso (H.Alfonso VIII)



Croqueta en gabardina de gamba con chorizo

Soria C/ Alfonso VIII, 10 975 226 211 Servicio tapa: de 13 a 15 h y de 20 a 22 h

BAR RESTAURANTE

20. Santo Domingo II



Bombón de morcilla y queso

Soria C/ Aduana Vieja, 15 975 211 717 Cierre domingo tarde y lunes. Servicio tapa: de 13:30 a 15:30 h y de 20:30 a 23 h

NEW BAR

21. Teruel



Del río al monte

Soria Avda. Duques de Soria, 3 619 035 154 Cierre domingo tarde

BAR RESTAURANTE

22. The Red Lion



Croqueta de gambas al ajillo

Soria Pº del Espolón, 4 975 213 935 Cierre martes. Servicio tapa: de 14 a 16 h y de 21 a 23:30 h

HOTEL BAR

23. Apolonia



Croqueta de sobrasada y miel

Soria Pza. Ramón Benito Aceña, 8 975 214 320

Marida la croqueta con vinos de Soria

D.O. Ribera del Duero



RUDELES 23 Rudeles

Puro Ribera, afrutado y redondo. Gérard Basset lo califica de color rubí medio con ribete rosado de muy apetecible en nariz, notas de ciruelas combinadas con especias de suave intensidad que dominan la nariz. 5 meses en barrica de roble francés y mínimo de 10 meses en botella.



SILENTIUM CRIANZA Castillejo de Robledo

Criado sobre lías finas 12 meses en barrica de roble y 6 meses en botella. De 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 sabroso, estructurado, con buena persistencia. Elegante en vía retro nasal.



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.

Horario servicio tapa distinto al recomendado. (De 13 a 15 h / 20 a 23 h). Consultar con el establecimiento.

Tapa apta para celíacos. Consulte con el establecimiento su adaptación.

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



Vota tu croqueta favorita y consigue una escapada termal.



www.detapasorsoria.com

Consigue croquetas gratis en nuestras RRSS

