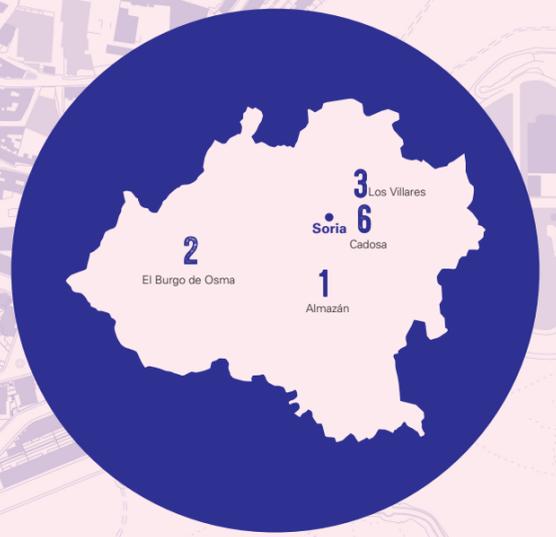




JORNADAS GASTRONÓMICAS

**El Torrezno
DE TAPAS
-POR SORIA-**

MAYO 2022



Organiza

ASOHTUR
Agrupación Soriana de
Hostelería y Turismo



Patrocinan



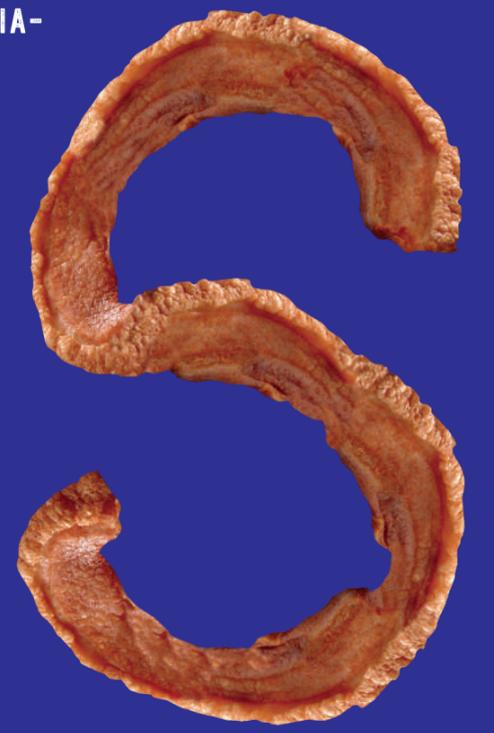
#eligeSoria



JORNADAS GASTRONÓMICAS

**El Torrezno
DE TAPAS
-POR SORIA-**

MAYO 2022



**El Torrezno
de Soria**

16—29 mayo 2022





Vista nuestra web de tapas por Soria donde encontrarás toda la información

Las Jornadas Gastronómicas de El Torrezno de Soria cumplen su tercera edición. Organizadas por ASOHTUR en coordinación con la Marca de Garantía Torrezno de Soria, estas jornadas potencian la versatilidad culinaria de este embajador de la gastronomía soriana y demuestran que el rey de los aperitivos puede conquistar los paladares más exigentes.

En esta edición descubrirás, además, novedosas elaboraciones, ya que 13 de los 22 establecimientos participan en la categoría de 'INNOVACIÓN' del primer concurso El Mejor Torrezno del Mundo. Por supuesto, la materia prima esencial debe ser Torrezno de Soria «Marca de Garantía Torrezno de Soria».

III Edición de las Jornadas Gastronómicas de El Torrezno de Soria*

¡Disfruta tu crujiente favorito!

Hotel restaurante

01. ANTONIO



Torozerro rocher

Almazán
 Avda. de Soria, 13
 975 300 711
 Cierra domingo
 noche



Cafetería restaurante

02. VIRREY PALAFOX



Tarta de requesón y chicharrones

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



Hotel rural

03. LOS VILLARES



Cóctel de sabores

Los Villares de Soria
 Pza. Felipe Las Heras,
 s/n. 975 251 255
 Cierra domingo tarde
 y lunes



Bar restaurante

04. ALCORES



Canelón de torrezno relleno de brandada

C/ Antonio Oncala, 12
 975 211 912
 Cierra lunes y
 domingo tardes



Bar hotel

05. APOLONIA



Tubo asiático de Soria

Pza. Ramón Benito
 Aceña, 8
 975 214 320



Hotel restaurante

06. CADOSA



Milhojas de almitas

Ctra. de Zaragoza,
 Km. 146
 975 213 143



Bar restaurante

07. CASA ARÉVALO



El desayuno del soriano

Avda. Duques de
 Soria, 4
 975 226 832
 Cierra domingo



Bar taberna

08. CASCANTE



Huevos rotos de patata crujiente y torreznillo

Pº San Francisco, 2
 975 220 930
 Cierra domingo



Bar restaurante

09. EL ALTO DE LA DEHESA



Manolita

Pº San Andrés, 1
 975 120 902



Cafetería

10. GAYA NUÑO



Flan de torrezno

Avda. Juan Antonio
 Gaya Nuño, 2
 975 232 196



Bar restaurante

11. IRUÑA PLAZA



Patatas a la importancia con almitas de torrezno

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



Bar restaurante

12. LA GASTRO TASQUITA



Muy de Soria

C/ Cortes, 1
 975 253 711
 Cierra domingo



Hostal restaurante

13. LA POSADA



Gamba 975

Pza. San Clemente, 6
 975 213 060



Bar restaurante

14. MÁS QUE 2



Ravioli de torrezno guisado

Pza. San Clemente, 2
 975 229 340
 Cierra lunes



Bar restaurante

15. MEET GASTRO



Meetorrezno

Pza. Ramón y
 Cajal, 5
 975 239 303



Bar

16. PATATA



Torrezno escabechado

Pza. San Clemente, 1
 975 213 036
 Cierra lunes



Cafetería

17. REY ALFONSO

HOTEL ALFONSO VIII



Torrezno en texturas

C/ Alfonso VIII, 10
 975 226 211



Bar restaurante

18. RUNAS



Empanadilla crujiente

C/ Numancia, 4
 975 122 181
 Cierra domingo y
 lunes tarde



Hostal bar restaurante

19. SAN ANDRÉS



Mar y tierra

C/ Eduardo
 Saavedra, s/n
 975 246 557



Bar

20. PATATA



Tapa innovadora que participa en la categoría 'INNOVACIÓN' del concurso El Mejor Torrezno del Mundo.



Bar restaurante

20. SANTO DOMINGO II



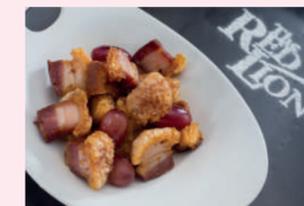
Falso canelón de buta no kakuni

C/ Aduana Vieja, 15
 975 211 717
 Cierra lunes



Bar restaurante

21. THE RED LION



Migas de la tierra

Pº del Espolón, 4
 975 213 935
 Cierra martes



Café Bar

22. TODO RINCÓN DE BÉCQUER



Pincho con alma

C/ Nicolás Rabal, 11
 975 229 809
 Cierra domingo tarde



Horario de servicio de la tapa
 Horario distinto al recomendado. Consultar con el establecimiento el horario de servicio de tapas. El horario recomendado para la degustación de tapas en los establecimientos participantes: de 13:00 a las 15:00 h. y de 20:00 a 23:00 h.



Tapa apta para celíacos. Si padece este u otro tipo de intolerancia consulta con el establecimiento si se ha producido cualquier variación en los ingredientes utilizados tras la edición de esta información.