

Recorrer los bares y restaurantes de la ciudad de Linares en tan sólo un fin de semana sería casi imposible ya que el municipio dispone de 290 establecimientos de estas características. Pero un recorrido por los bares y restaurantes participantes en la Ruta de la Tapa permite a cualquier ciudadano conocer la gastronomía linarense por excelencia, su tapa. Una corteza que en Linares se convierte en casi una obligación y que permite a aquellos que visitan los bares de la ciudad comer copiosamente por apenas unos euros y sin mesa ni mantel.

Veintitrés son los establecimientos participantes en este evento organizado por la Cámara de Comercio y la Asociación de Comerciantes e Industriales de Linares, que este año cumple su tercera edición. A través de esta cita gastronómica el consumidor puede descubrir nuevas y originales tapas creadas con motivo de la Ruta de la Tapa. De este modo, es posible disfrutar con tan sólo adquirir una consumición de un 'pastel de tortilla relleno' en el mesón El Establo, un 'fagot de calamar' en La Tortuga Azul, o de una 'tartaleta con fritada de bacalao' en la Taberna La Espuela de Pachú. Para ello la población tan sólo deberá dirigirse a los establecimientos participantes y pedir su 'tapa estrella'.

Si además tiene en su poder uno de los ruteritos que durante estos días se reparten desde los establecimientos participantes y los colectivos organizadores, el cliente podrá tener acceso a numerosos regalos, entre ellos, su peso en botellines de cerveza Cruzcampo.

La III Ruta de la Tapa ha alcanzado su ecuator. Los empresarios aseguran que esta iniciativa permite promocionar sus establecimientos e impulsar al sector en eventos que fomentan las tradiciones gastronómicas linarense. El próximo 2 de diciembre culminará esta tercera edición.

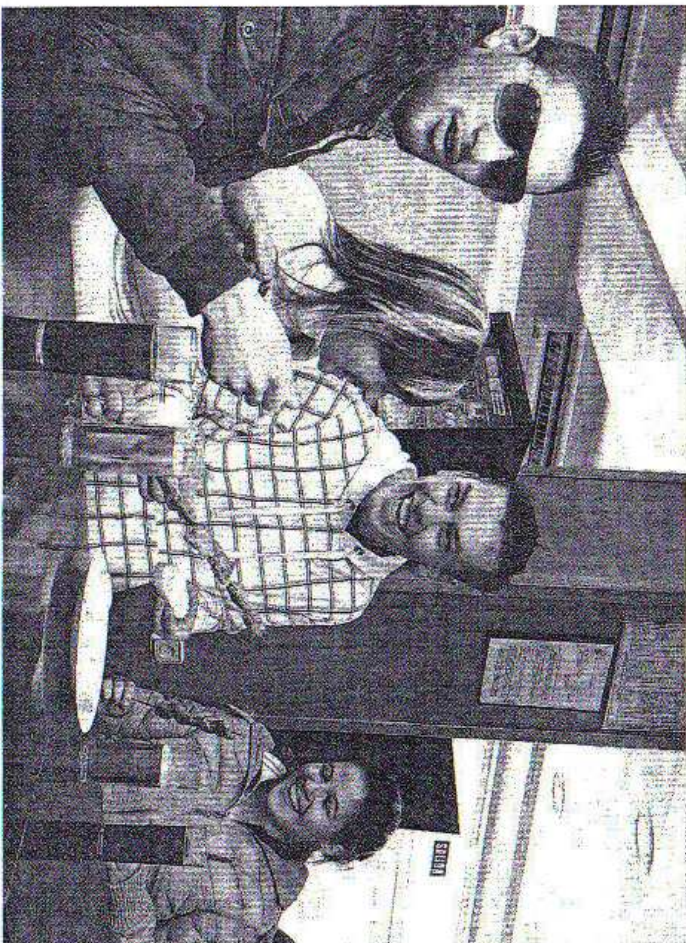
Obsequios

Con sólo consumir doce de las veintitrés tapas participantes en esta edición, y sellar el ruterito en cada uno de los establecimientos visitados, el cliente recibirá en la sede de ACIPI o La Cámara, un

23 de los 290 bares y restaurantes de la ciudad presentan durante estos días sus «tapas estrellas» en la tercera edición de la Ruta de la Tapa

Un recorrido por los bares

ALICIA ARIZA / FOTOS: ENRIQUE / LINARES



DIVERSION. Un grupo de jóvenes disfruta en uno de los bares de la Ruta de la Tapa.



VARIEDAD. Hay 23 tapas diferentes.

TAPAS Y BARES

- Capriccio: Café Bar Versalles.
- Castulo: Café Bar Castulo.
- Cazuelita de habas, Jamón y huevo: Café Bar Santa Cruz.
- Inglés: Taberna La Carbonería.
- Brocheta de bacon con manzana: Cafetería Bowling Linares.
- Crema de patata con texturas de cebolla: Restaurante Manolete.
- Flamenquito: Cervecería Restaurante El Ancla.
- Pastel de tortilla relleno: Mesón El Establo.
- Cazuelita de pechuga: Bar La Cartería.
- Rollito de langostino en salsa agri dulce o al chocolate: Cervecería Joga-Lesa.
- Tartaleta con fritada de bacalao: Taberna La Espuela de Pachú.
- Lomo de orza: Taberna de La Abuela.
- Bamboey: Bar Emilio.
- Picadillo de chorizo casero: Café Mahas Don Jaimón.
- Fagot de calamar: Cafetería La Tortuga Azul.
- Pincho de jamón asado: Restaurante La Casa de Josepi.
- Jamón de catalana: El Cocedero Andaluz.
- Mantitas deshuesadas: Restaurante Asador Río Grande.
- Quesadilla de champiñón con camarones: Chiliango Bar.
- Patatas San Andreas: Café Bar Al - Sur.
- Habcruelas con oreja: Cafetería Isaac Peral.
- Chuletetas de cordero Jaybe: Café Bar JayDe.
- Lomo con miel: La Cazuela.

Este evento gastronómico ha llegado a su ecuator y finalizará el día 2

pack de 12 cervezas de Cruzcampo, 'edición especial de Navidad'. Si el consumidor consigue sellar la totalidad del ruterito podrá obtener desde una cristalería, a un chorro de spá, o cenas en establecimientos de prestigio, entre otros premios.

En la calle también se obsequiará a aquellos que tengan su ruterito con premios especiales. Podrán encontrarse en los personajes encargados de amenizar la Ruta de la Tapa.

Los más visitados

Sin duda alguna, entre los establecimientos más visitados se encuentran este año los que a juicio del Jurado gastronómico calificarán presentando para este even-

to las mejores tapas. Entre ellos está la Cervecería Joga-Lesa con el primer premio, la cafetería Isaac Peral con el segundo premio, y la cafetería Bowling Linares con el tercer premio. La distinción a la tapa más original e innovadora se la ha llevado el Restaurante Manolete con la 'crema de patata con textura de cebolla'.

Los consumidores serán los encargados de elegir el ganador del premio al mejor servicio.