

el rioja
5 y los
sentidos
Cultura de Rioja
www.elriojaylos5sentidos.com

XI CONCURSO
DE TAPAS DE LA RIOJA



LOGROÑO



Bar Achuri
Laurel, 11, bajo
Picadillo de bacalao y naranja con pimentón dulce al Aceite de La Rioja
Naranja, bacalao, cebolleta fresca, pimentón dulce y Aceite de La Rioja



Bar El Salero
Pérez Galdós, 36
Rabito de cerdo
Rabo de cerdo



Bar Lorenzo
Travesía del Laurel, 4
Tío Agus
Carne de cerdo adobada con un potenciador de sabor a base de especias dentro de panecillo horneado



Bar Qué Pasada
San Juan, 18
Magret de Pato
Tosta de pan con dos mermeladas de vino blanco y magret de pato a la plancha



Bar Restaurante El Caracol
Madre de Dios, 64
Patatas mimosas
Patata, colitas de camarón, jamón, huevo y salsa casera

LOGROÑO



Bar Restaurante El Caracol
Madre de Dios, 64
Bacalao con crema de pasas
Bacalao, crema casera y cebolla



Bar Restaurante Laurus
Laurel, 11
Bombón-Chori
Chocolate Arluy, Chorizo Riojano y pan El Horno



Café Bar La Espiga
Somosierra, 15, bajo bis
Patata asada al estilo la Espiga
Patata, cebollino, bacón, Aceite de La Rioja, nata, pimienta roja, queso Cheddar (gratinado) y crema agria (opcional)



Café Clásico
San Millán, 2
Maravillos de La Rioja y sus alrededores
Patata, pimiento rojo y verde, pimiento del Piquillo y bacalao al alioli. Corazones de alcachofa baby con crema de foie. Bloc de foie y crujiente de jamón serrano. Setas variadas, vino tinto DOC Rioja y crema de queso Gorgonzola con crujiente de queso



Café Continental
Calvo Sotelo, 38, bajo
Nube de Rioja
Pasta brie, pera, tocino ahumado, aguacate, confitura de cebolla y vino tinto DOC Rioja



Café Ritz
San Antón, 19, bajo
Pimiento relleno de verano
Pimientos del Piquillo, aceitunas, pepinillos, anchoa, atún, cebolla, patata y salsa suave de mahonesa



Cafetería Singulares Riojatorum
San Millán, 25
Yogur de bacalao con pimiento de Tricio confitado
Bacalao desalado, yogur natural, pan, sal ahumada, eneldo, cebollino, ajo, azúcar, pimiento choricero y pimiento de Tricio



Cervecería Gambrinus
Poeta Prudencio, 20, bajo
Pincho crujiente de bacalao sobre cremoso de patata
Bacalao, patata, arroz, azafrán, mantequilla, vinagre, aceite y rúcula



Dehesa Santa María (Cascajos)
Marqués de Vallejo, 14, bajo
Mukies
Jamón Ibérico, queso viejo, harina, huevos, mantequilla, sal, pimienta y levadura



El Rincón de Picuas
Travesía de San Juan, 8
Ayer encontré un borracho tumbado en mi huerta
Bizcocho de alcachofas, pimiento, zanahoria, calabacín, espárragos y cebolla



La Casa del Pirata
Labradores, 5, bajo
Pocheta
Carne picada de ternera, pimiento verde, cebolla, huevo duro, ajo, perejil, creppe (harina, huevo, leche y mantequilla), bechamel y salsa de Piquillo



La Gota de Vino
San Agustín, 14
Piperrada
Pimientos de La Rioja rojos y verdes con cebolla, ajo y aceite de trujal, cebolla caramelizada y queso de cabra de La Rioja



Restaurante Asador La Bellota
Manzanera, 11
Copricho riojano
Cebolla, pimiento verde y rojo, patata y chorizo



Star Film Café
General Urrutia, 73, bajo
Fardelejo de morcilla al pisto de la huerta riojana
Morcilla riojana, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla, Chorizo Riojano y un toque de alegría

LOGROÑO



Taberna del Tío Blas
Laurel, 1
Solomillo de cerdo con 5 sabores muy riojanos
Cerdo riojano, Champiñones de La Rioja, Peras de Rincón de Soto, Ciruelas de Nalda y Quel y Nuez de Pedroso



T.B.O. Tavern
Galicia, 10, bajo
Volován T.B.O.
Volován relleno de atún, cebolla, guindillas, anchoas, aceitunas y mahonesa



Umm Food and Drink
Torrecilla de Cameros, 11, bajo
Higos con foie y cristal de caramelo
Higos ecológicos de Albelda, hígado de pato, Queso Camerano, crema de queso Camerano, azúcar moreno, azúcar Isomalt, naranjas, vino DOC Rioja y Aceite de La Rioja ecológico



Vinore Gastrobar
Ciraco Garrido, 14, bajo
Carrilleras al vino tinto sobre pera dulce con crema de nuez
Carrillera de cerdo, cebolla, pimiento rojo, vino tinto DOC Rioja, sal, pimienta, romero, tomillo, nuez moscada, nata, nueces y pera



Zabala Bar
Hermanos Sánchez Torres, 3
Petra
Rabo deshilachado, Peras de Rincón de Soto, patatas y Chorizo Riojano



Hotel Victoria
Paseo de la Constitución, 97
Zapato riojano
Ajo, pimiento del Piquillo, nata, queso semicurado Los Cameros, Ciruela de Nalda y Quel, cebollino, Aceite de La Rioja, pasta brick, Chorizo Riojano, Champiñones de La Rioja, Pera de Rincón de Soto, vino tinto DOC Rioja, azúcar, jamón serrano y Coliflor de Calahorra



Hotel Conde de Badarán
Carretera de San Millán, 1
Caparrones de Anguiano con chorizo pero 'al revés'
Caparrones de Anguiano, chorizo, morcilla, berza y guindillas en vinagre



Bar Restaurante O Camino de Santiago
General Iriarte, 13-15
Nidos
Patata, cebollino, ajetes, huevos de codorniz y Setas de La Rioja



Café Gaudí
César Augusto, 3
Albóndigos en salsa de chocolate con chips de Pera de Rincón
Aceite, cebolla, ajos, jamón Pata Negra, nata, Jerez, harina, Ternoja, Ciruelas de Nalda y Quel, Peras de Rincón de Soto y chocolate Peñaquel



Café Rioja
Paletillas, 1, bajo
Huevo poche con fritada
Pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, huevo, corteza de pan, sal y Aceite de La Rioja ecológico



La Comedia
Plaza Montecompati, bajo 1
Atún escaldado en vinagreta templada de tomate
Caldo de pescado, atún, tomate, pimiento, cebolla, aceite, sal y vinagre



A pie de viña
Majadilla, s/n
Mini losaño de Cordero Chamarrito, puerro de Varea confitado y salsa de yogur y menta
Brazuelo de Cordero Chamarrito, pasta fresca, huesos de Cordero Chamarrito, puerro, ajo, cebolla, yogur natural, menta fresca, agua, sal y pimienta

ANGUIANO

ARNEDO

BADARÁN

CALAHORRA

CENICERO

FUENMAYOR

HARO

LARDERO

MUNILLA

NÁJERA

SANTO DOMINGO DE LA CALZADA

SORZANO

VILLAMEDIANA DE IREGUA



Casa Eloy
Victor Romanos, 6
2 bocaditos de felicidad
Tomate maduro, pepino, cebolla fresca, vinagre de vino de Rioja, Aceite de La Rioja, sal Maldon y hojas de gelatina



Café Liceo
Avenida de La Rioja, 29
Menú del día riojano
Vermú Martínez Lacuesta, alubias de Anguiano, pimientos de Tormantos, chorizo de Briones, solomillo de Ternoja, guindillas de Albelda de Iregua, Queso Camerano, Peras de Rincón de Soto, vino tinto DOC Rioja y Nueces de Pedroso



Cafetería Bilibio
Vega, 11
Guardaviñas
Corderito, puré de patata riojana y gelatina de vino DOC Rioja



Avenida Internacional
Bretón de los Herreros, 5
Carapataya
Caracoles, patatas, pimiento verde, cebolla, ajo y jamón



Casino de Munilla
Roberto Enciso, 8
Ravioli de bacalao con compota de cebolla sobre sus collos con crujiente de hongo y galleta de Munilla
Bacalao, cebolla, tomate, orégano, hongo y queso



Bar Nájera
Mayor, 58
El ojo de Dios
Hojalдре, setas, champiñón y crema de marisco



Cafetería Virginia
Samaniego, 1
Merienda en el Trujal
Rabo de toro, vino DOC Rioja, patata, zanahoria, cebolla y Champiñón de La Rioja



Restaurante Los Pinales
Mayor, 52
Bacaleus
Cucharón de millojas de bacalao con mezclum de setas, revuelto de gulas y calabacín



La Gallina que Cantó...
Mayor, 32
Canoa del Oja
Tartaleta, cebolla caramelizada, queso de cabra de Tondeluna, anchoa, mermelada de tomate y Nuez de Pedroso



Slavia Café
Madrid, 8
Muralla medieval
Patata de Santo Domingo, Pimiento Riojano, Chorizo Riojano y Aceite de La Rioja



Restaurante El Arriero
Mayor, 16
Bífidos de bacalao a la riojana
Bacalao, nata, Pimiento Riojano y huevas de trucha



Café Bonsai
Plaza Cándido Saramián, 7
Deshuesado de cordero y foie fresco con pam de cristal
Cordero, foie fresco, demi glas de cordero, crema de borraja y pam de cristal



Cafetería Restaurante Máximo Conde
Venezuela, 8, bajo
Crisis
Patata y embutido