

SANSA de TAPES

de tapeo per Sant Salvador

De l'1 al 3 de juliol i del 8 al 10 de juliol

SANSA de TAPES

2a EDICIÓ

de tapeo per Sant Salvador

Acaba la ruta i participaràs en un SORTEIG de:

- 1) Estada a pensió completa per a dues persones a **Aquum Spa** a partir d'octubre (dinar, sopar, esmorzar + nit d'hotel + 3 h d'spa).
- 2) Un val de **30 euros** per gastar als comerços del barri adherits a la campanya de l'**Associació de Comerciants** (Llibreria Sant Salvador, Farmàcia Alcoceba, Farmàcia Montserrat Pedida, Perruqueria Originals, Perruqueria Juanma, Perruqueria Sonia, Perruqueria Mireia, Magur, Immobiliària Serveis Immobiliaris JM, botiga d'animals Canino).

Dades personals

Ompliu-les un cop tingueu la butlleta tota segellada, que podeu dipositar a qualsevol dels locals participants.

MILLOR TAPA

NOM I COGNOMS

CODI POSTAL TELÈFON

CORREU ELECTRÒNIC

Les dades de caràcter personal que ens ha proporcionat seran tractades i incorporades a un fitxer responsabilitat de l'Associació de Comerciants de Sant Salvador i Sant Ramón. Conforme a allò disposat en els articles 15 i 16 de la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de Protecció de Dades de Caràcter Personal, li informem que pot exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició a la mateixa seu de l'entitat. C. Abat Escarré s/n. 43130 Sant Salvador, Tarragona.

Organitza:



Col·labora:

MONTSE PARISI
FOTÒGRAFA

Amb el suport de:



Institut Municipal
de Serveis Socials
som al teu costat



Combinatio pepenatali



Morro en salsa



L'avia



La del Xuli



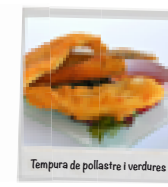
Buhoago



Bacalao gratinado



Salmorejo a nuestro aire



Tempura de pollastre i verdures



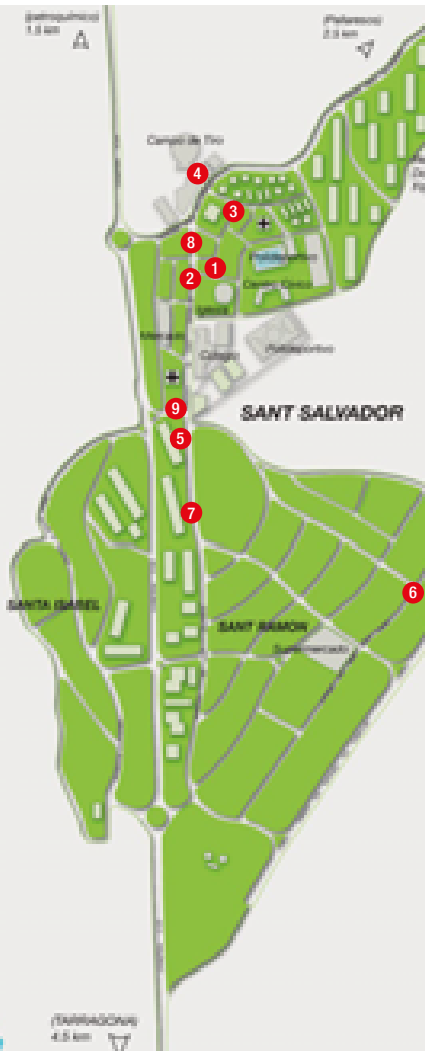
Mousse erujicolor



TAPA + BEGUDA



Fes la ruta completa pels 9 establiments participants i participa en el sorteig d'una estada a l'Aquum Spa i un val de compres per valor de 30€



ESTABLIMENT (SEGELL)	TAPA	VOTA LA TAPA												
(1) Bar La Plaza (C. de l'Església núm. 18)	Combinaito pepenatali (Base de pa amb: ceps, tires de llong, patates fregides, salsa al "pepe" i ou de guatlla)	<table border="1"> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	5	6	7	8	9	10						
5	6	7	8	9	10									
(2) Bar El Búho (Av. Sant Salvador, núm. 24)	Buhoagc Original composició d'ou, tonyina, maionesa, enciam, fruits del bosc, ceba caramelitzada, olives, pebrot i espinacs	<table border="1"> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	5	6	7	8	9	10						
5	6	7	8	9	10									
(3) Can Xuli (Passatge Ramon Llull, núm. 3)	Tartaleta Xuli Tapa composta de pa, retalls de pernil, pebrot verd, ou de guatlla, formatge, tomàquet, oli i sal	<table border="1"> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	5	6	7	8	9	10						
5	6	7	8	9	10									
(4) Bar Restaurant Camp de tir (Av. Pallaresos s/n)	Bacalao gratinado Bacallà, tomàquet, all i oli i patata	<table border="1"> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	5	6	7	8	9	10						
5	6	7	8	9	10									
(5) Cafè de l'Àvia (Av. Sant Salvador, núm. 113-114)	L'àvia Pasta wanton, pebrot verd, pebrot vermell, albergínia, pernil, bacallà i carxofa	<table border="1"> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	5	6	7	8	9	10						
5	6	7	8	9	10									
(6) Mas de l'Àngel (C. Mas dels Cups, núm. 13 local 3)	Morro en salsa Morro de porc, tomàquet, ceba, all, xoriço, bitxo, fruit sec, pa, pebre vermell	<table border="1"> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	5	6	7	8	9	10						
5	6	7	8	9	10									
(7) Taperia Aire Andaluz (Av. Sant Salvador, 136)	Salmorejo a nuestro aire Pa, tomàquet, pebrot, oli, sal, vinagre, ou cuit, pernil, vermut i oliva	<table border="1"> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	5	6	7	8	9	10						
5	6	7	8	9	10									
(8) Fleca Neus (Av. Sant Salvador núm. 20)	Mousse crujicolor Xocolata negra, xocolata amb llet, xocolata amb color, neula de galeta, nata, sucre, arròs inflat, llet condensada	<table border="1"> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	5	6	7	8	9	10						
5	6	7	8	9	10									
(9) Blats and Brends (Accés Sant Salvador, núm. 2)	Tempura de pollastre i verdures Pits de pollastre, carabassó i albergínia amb enciam i salsa de calçots	<table border="1"> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	5	6	7	8	9	10						
5	6	7	8	9	10									