



1. MECÁNICA DE PARTICIPACIÓN:

1. Consigue tu TAPASPORTE de la XIII RUTA GASTROTURÍSTICA ANTEQUERA. TAPA MILENARIA - UN ANIVERSARIO CON SABOR.
2. Completa el TAPASPORTE con 3 sellos de 3 establecimientos diferentes.
3. Vota tu tapa favorita. Poner "Ejemplo: R1-0" dentro del círculo.
4. Vota al establecimiento que consideres mejor tirador de cañón de cerveza. Poner "Ejemplo: R1-0" dentro del círculo.
5. Deposita la papeleta de votación de tu TAPASPORTE en las urnas. Las urnas se encuentran en los establecimientos participantes y en la Oficina de Turismo de Antequera, situada en C/ Encarnación, 4 y con horario de lunes a sábado y festivos de 09:00h a 18:30h y domingos de 10:00h a 14:00h.

Sólo podrán participar en la promoción las personas mayores de 18 años. La promoción tendrá lugar en Antequera y comenzará el día 5 de marzo de 2026 a las 12:00 horas y finalizará el domingo 15 de marzo de 2026 al término de la jornada.

2. LOS CONSUMIDORES PODRÁN GANAR:

- A. Una **TARJETA MONEDERO DE 50€**. Entre todos los participantes se sortearán 6 tarjetas monedero de 50€ para canjear en los 6 establecimientos finalistas (según jurado popular y jurado profesional).
- B. Una **EXPERIENCIA TURÍSTICA** entre todos los consumidores participantes:
 - 1ª **Vuelo en globo** para 2 personas.
 - 2ª Una estancia en régimen de alojamiento y media pensión en el **Parador de Antequera** para dos personas.
 - 3ª Una estancia con desayuno en **Hotel Finca Eslava** para dos personas.
- C. Una tabla de cocina conmemorativa de la XIII Ruta Gastronómica Antequera a los 1.000 primeros consumidores que depositen la papeleta de votación en la urna situada en la Oficina de Turismo de Antequera.

El Ayuntamiento de Antequera y Sánchez-Garrido publicarán en su página web www.antequera.es y en www.sanchez-garrido.com los códigos de las papeletas de votación ganadoras de los premios el **23 de marzo** y se publicará el listado de códigos ganadores en la Oficina de Turismo el **24 de marzo**. Si eres el afortunado/a deberás personarte en la Oficina de Turismo con el resguardo del número que corresponde a tu papeleta de votación. Si en el plazo de 72 horas hábiles desde el día en el que se publican los códigos premiados, la persona premiada no se presenta en la Oficina de Turismo, se entenderá que no acepta el premio y, por lo tanto, que renuncia al mismo. En estas circunstancias, el premio se declarará desierto.

Los premios se podrán disfrutar hasta finales del año 2026.

3. LOS ESTABLECIMIENTOS PODRÁN GANAR:

A. Ganadores seleccionados por jurado popular: Los consumidores participantes en la ruta elegirán con sus votaciones a los 3 establecimientos ganadores. El establecimiento con mayor número de votos recibirá como premio una tarjeta de 100€ más 100€ en productos Cruzcampo para canjear en el distribuidor oficial en Antequera. El segundo establecimiento con mayor número de votos recibirá una tarjeta de 75€ más 75€ en productos Cruzcampo para canjear en el distribuidor oficial en Antequera y el tercer establecimiento con mayor número de votos recibirá una tarjeta de 50€ más 50€ en productos Cruzcampo para canjear en el distribuidor oficial en Antequera. Los participantes en la ruta elegirán con sus votaciones 6 finalistas, uno por cada ruta a los que se les entregará un diploma.

B. Ganadores seleccionados por jurado profesional: Los participantes en la ruta elegirán con sus votaciones 6 finalistas, uno por cada ruta. Entre las tapas de estos establecimientos, un jurado gastronómico determinará las tres tapas ganadoras dentro de la categoría de jurado profesional. El establecimiento elegido ganador por este jurado recibirá como premio una tarjeta de 100€ más 100€ en productos Cruzcampo para canjear en el distribuidor oficial en Antequera. El segundo establecimiento con mayor número de votos recibirá una tarjeta de 75€ más 75€ en productos Cruzcampo para canjear en el distribuidor oficial en Antequera y el tercer establecimiento con mayor número de votos recibirá una tarjeta de 50€ más 50€ en productos Cruzcampo para canjear en el distribuidor oficial en Antequera.

C. Establecimiento ganador del concurso popular "Mejor Tirador de Cañón de cerveza". Se hará entrega de un Mosaico honorífico "Aquí se tira el mejor cañón".

XIII RUTA GASTROTURÍSTICA ANTEQUERA

TAPA MILENARIA - UN ANIVERSARIO CON SABOR
5 AL 15 DE MARZO 2026



OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO • Encarnación, 4º Bajo • 952 702 505 • www.turismo.antequera.es • oficina.turismo@antequera.es

ORGANIZAN



COLABORAN
Cruzcampo



PAPELETA DE PARTICIPACIÓN

Mecánica de votación:

1. Consigue tu TAPASPORTE de la XIII RUTA GASTROTURÍSTICA ANTEQUERA. TAPA MILENARIA - UN ANIVERSARIO CON SABOR.
2. Completa el TAPASPORTE con 3 sellos de 3 establecimientos diferentes.
3. Vota tu tapa favorita. Poner "Ejemplo: R1-0" dentro del círculo.
4. Vota al establecimiento que consideres mejor tirador de cañón de cerveza. Poner "Ejemplo: R1-0" dentro del círculo.
5. Deposita la papeleta de votación de tu tapasporte en las urnas. Las urnas se encuentran en los establecimientos participantes y en la Oficina de Turismo de Antequera, situada en C/ Encarnación, 4 y con horario de lunes a sábado y festivos de 09:00h a 18:30h y domingos de 10:00h a 14:00h.

Sólo podrán participar en la promoción las personas mayores de 18 años. La promoción tendrá lugar en Antequera y comenzará el día 5 de marzo de 2026 a las 12:00 horas y finalizará el domingo 15 de marzo de 2026 al término de la jornada.

VOTA TU TAPA FAVORITA

Poner "Ejemplo: R1-0" dentro del círculo

VOTA AL MEJOR
"TIRADOR DE CAÑÓN" CRUZCAMPO

SELLO 1

SELLO 2

SELLO 3

Nombre Participante

Teléfono

XIII RUTA GASTROTURÍSTICA ANTEQUERA.
Tapa Milenaria - Unaniversario con sabor

Nº0001

Conserva tu resguardo por si resultas ganador de uno de los sorteos

XIII RUTA GASTROTURÍSTICA ANTEQUERA.
Tapa Milenaria - Unaniversario con sabor

Nº0001

XIII RUTA GASTROTURÍSTICA ANTEQUERA. TAPA MILENARIA - UN ANIVERSARIO CON SABOR 2026

R-1. RUTA DOLMEN DE MENGÁ

- 1. RTE. CAMPO DE GOLF. "Carne y Humo".** Brioche de costilla a baja temperatura con humo de El Romeral. *Abre todos los días.*
- 2. BAR JUANI (Casa Corado). "La tapa Troglodita".** Alitas de pollo con crema de miel y cúrcuma. *Abre todos los días.*
- 3. LA BODEGA DE JUANI. "El Fósil de La Bodega de Juani".** Lagarto a la parrilla con un Dolmen de patatas a lo pobre y salsa mojo picón casera. *Abre todos los días.*
- 4. VENTA EL ARENAL. "Solomillo a la Cueva".** Cama de patatas con un filete de solomillo con salsa de Roquefort con una cueva de pimienta. *Cierra de Lunes a Jueves.*
- 5. BAR LAREDO. "El Tornillo".** Tosta con champiñones a la plancha con vinagreta de ajo y perejil y toque de marisco inspirado en el Tornillo de El Torcal. *Cierra Lunes.*
- 6. CERVECERÍA CASA DIEGO. "El Dolmen".** Bocados de pollo envueltos en un rebozado de harina de garbanzo con contraste de frutos rojos. *Cierra Viernes, Sábado y Domingo.*

R-2. RUTA DOLMEN DE VIERA

- 1. PAJÚ. Café Bar. "Pimiento del Tiempo".** Pimiento relleno de carne con salsa de sofrito de pan. *Abre todos los días.*
- 2. LA CAYETANA Rte. Andalúz. "Peña de los Enamorados".** Medallón de solomillo macerado en salsa de soja, aceite de sésamo y miel, basé de puré de patata con salsa de vino de Málaga y espárrago de la tierra de Antequera. *Abre todos los días.*
- 3. Abrasador EL CORTIJO LA MARTINA. "La Ventanilla Gastronómica Integral Antequera".** Chivo a la pastoril y esfera de queso de cabra bañada en pacharán. *Abre todos los días.*
- 4. RECUERDOS TAPAS Bodega. "Piedra en el camino".** Ñoquis de patatas agria, en salsa de puerros, foie y gambas. *Cierra Lunes, Martes y Miércoles.*
- 5. Mesón CASA DIEGO. "Dolmen en Tempura".** Crujientes bastones de calabacín al estilo de la vieja hoguera, envueltos en una ligera tempura y coronados con dulce miel de caña. *Abre todos los días.*
- 6. EL FOGÓN DE ZURY. "Estrato de Ibéricos Trufados".** Tosta de pan campesino con filete jugoso de presa ibérica, parmentier trufada y espárragos. *Cierra Lunes*
- 7. Rte. LA MARIQUILLA - Tipicamente Andalúz. "Cueva del Toro".** Rollito crujiente de rabo de toro sobre una crema de zanahoria en escabeche con cogollo de lechuga y mayonesa en su propio jugo. *Abre todos los días.*
- 8. Mesón LA GRADA. "Arcana".** Sobre una base crujiente y dorada se extiende una capa de cebolla caramelizada, intensa morcilla y una medallita de rulo de cabra. *Cierra Lunes.*
- 9. II BAMBINO BIONDO. "La Cabeza de El Tornillo".** Disco de corteza de cerdo sufiada con gel de porra antequerana, gel de consomé de jamón ibérico y gel de crema de limón. Jamón ibérico coronando el plato. *Abre todos los días.*

R-3. RUTA THOLOS EL ROMERAL

- 1. ALMA DE TRIANA. Taberna Urbana. "Esencia de El Torcal".** Conejo al ajillo con aroma de tomillo y romero, tostada con crema de queso de cabra y tapenade de aceitunas negras. *Abre todos los días.*
- 2. Bar LA HERRADURA. "Andalú".** Montadito especial de jamón serrano. *Cierra Sábado y Domingo.*
- 3. Bar Rte. CASTILLA VIDAL. "El Tornillo".** Croquetas de carrillada con patatas paja y una mayonesa de pimiento del piquillo. *Cierra Domingo.*
- 4. Bar CASILLAS. "Torcalito".** Tostada con sobrasada, láminas tradicional de tortilla de patata que contrastan con cebolla caramelizada y cebollino. *Abre todos los días.*
- 5. Rte. Abrasador BODEGAS TRIANA. "Piedra sobre Piedra".** Porra antequerana elaborada con patata de la Vega de Antequera con carrillada melosa, envuelta en un crujiente de pasta filo. *Abre todos los días.*
- 6. Mesón CASA CARLOS. "Dúo de Enamorados".** Crema de patatas trufada con queso, solomillo ibérico con reducción de vino de Montilla-Moriles acompañado de una salsa de crema de cebolla dulce y champiñones. *Abre todos los días.*
- 7. Rte. EL MERCADO. "Esencia Antigua".** Bacalao a la Vizcaína de sabor tradicional, acompañado de langostinos. Se corona con salsa ligada con vino blanco de la tierra. *Abre todos los días*

R-4. RUTA DE "EL TORCAL"

- 1. Bar LA SOCORRILLA. "El Secreto de lo de Arriba".** Tosta de secreto ibérico con beicon, queso y carne de membrillo acompañada de papa con salsa picante.
- 2. Gastrobar CASA LUCÍA. "El Amanecer de El Torcal".** Mousse de queso de cabra entre capas de puré de patatas seco, con una carrillada deshilachada y crujiente de trigo. Acompañado con remolacha crujiente y kalé frito y tierra de cacao. *Cierra Lunes y Martes.*
- 3. SABORÍO DEL HACEBUCHE. "Ammonite, Bocado Milenario".** Roca y Fósil sobre mar de sabores con crujientes, dulces y salados. *Cierra Lunes.*
- 4. TAPEO DE LOLA. "Tesoro bajo la losa".** Crujiente de patata sobre base de marisco, tierra de langostinos y aire de remolacha. *Cierra Lunes y Martes.*
- 5. LA MADRUGÁ Taberna Andaluza. "Extracto de El Torcal".** Tosta con manteca, lomo adobado, crema de champiñones, queso con tomillo y cobertura de polvo de aceituna negra y gelatina de aceite. *Abre todos los días.*
- 6. BRASILIANI. "Geoda Ancestral".** Cascarón crujiente con un núcleo de tomate asado y crema de garbanzo, con tierra de aceituna negra y una pintura rupestre de remolacha. *Cierra Martes.*
- 7. Rte. Mesón JUAN MANUEL. "Librito de la Prehistoria".** Sanjacobito de pollo, queso y jamón cocido con cebolla caramelizada. *Cierra Lunes y Martes.*
- 8. Mesón COSO VIEJO. "Reloj Solar".** Crujiente y dorada torta artesanal de Inés rosales. Sobre ella, guacamole ligeramente picante acompañando a un tartar de atún rojo. *Abre todos los días.*

R-5. RUTA PEÑA DE LOS ENAMORADOS

- 1. Bar SEVILLA. "Dolmencito".** Patatas a lo pobre con lomo al ajillo y huevo de codorniz. *Cierra los Lunes.*
- 2. Hotel Rte. LOZANO. "Origen".** Tierra de migas con presa ibérica con una manteca colorada, cubierta con una papera ibérica y mango confitado. *Abre todos los días.*
- 3. LA FÁBRICA. El Rte. de la Escuela. "Molletito de Los Dólmenes".** Costilla de cerdo a baja temperatura con salsa pastoril, queso de cabra de El Torcal y rúcula. *Abre todos los días.*
- 4. Mesón LA VÍA. "Capricho de El Torcal".** Sobre la base, lomo deshilachado, cocinado a fuego lento y empapado en salsa barbacoa. La salsa de queso de cabra cae como niebla sobre la roca, cremosa y envolvente. *Abre todos los días.*
- 5. Bar Rte. LA NAVE. "Trilito".** Típico mollete Antequerano tostado al fuego acompañado de Presa Ibérica con queso de cabra y cebolla caramelizada. *Abre todos los días.*

R-1.1



R-1.2



R-1.3



R-1.4



R-1.5



R-1.6



R-2.1



R-2.2



R-2.3



R-2.4



R-2.5



R-2.6



R-2.7



R-2.8



R-2.9



R-3.1



R-3.2



R-3.3



R-3.4



R-3.5



R-3.6



R-3.7



R-4.1



R-4.2



R-4.3



R-4.4



R-4.5



R-4.6



R-4.7



R-4.8



R-5.1



R-5.2



R-5.3



R-5.4



R-5.5



ALÉRGENOS

En todos los establecimientos tienen disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Solicite información al personal.

