

viernes 18 de marzo de 2016

La reinvencción del Pío Antequerano de la taberna 'El Rincón de Lola', primer premio popular de la III Ruta Gastroturística de Antequera.

Ya se conocen los resultados del concurso de votaciones popular realizado a través de los votos emitidos en los “tapaportes” por los participantes en “Tapa sobre Tapa”, la ruta promovida por Cruzcampo y Exclusivas Sánchez Garrido en colaboración con el Ayuntamiento. El segundo premio ha recaído en el Restaurante Plaza de Toros, mientras que el tercero ha sido para el Parador Nacional de Turismo.



Descargar imagen

Ayuntamiento
de Antequera

La III Ruta Gastroturística “Tapa sobre Tapa” de Antequera ya tiene sus tres primeros premios populares a las mejores tapas. La taberna “El Rincón de Lola” con su actualización del tradicional “Pío Antequerano” se ha convertido en el establecimiento que más votos ha obtenido de entre los recogidos entre los participantes en el concurso. En segundo lugar ha quedado el Restaurante Plaza de Toros, mientras que el tercer premio es para el Parador Nacional de Turismo. A escasos votos han quedado otros candidatos como el Café Bar Castilla-Vidal, el Hotel Antequera o el Bar Chicón.

Finalizada esta semana, el jurado dará a conocer a la empresa organizadora la mejor tapa de los 9 finalistas de cada una de las rutas ya publicadas con anterioridad que concursan en una nueva categoría de la Ruta Gastroturística estrenada este año que tendrá como recompensa un viaje a Amsterdam, dándose a conocer tras la Semana Santa durante el acto a realizar de entrega de premios.

“El Rincón de Lola” coge así el testigo del “Hacebuche”, establecimiento ganador en las dos primeras ediciones de esta particular ruta gastroturística de la tapa que finalizaba en esta ocasión el pasado 29 de febrero. La nueva versión del Pío Antequerano ofrecida por “El Rincón de Lola”, ubicada en la calle Encarnación junto al Coso Viejo, tiene entre uno de sus grandes atractivos la presencia de un sorbete especial de naranja en sustitución de las tradicionales porciones de fruta junto al típico bacalao. Una delicia para los sentidos que puede aún ser degustada por el público que así lo desee.