



AJUNTAMENT DE  
GUARDAMAR  
DEL SEGURA



DIPUTACIÓN  
DE ALICANTE

+INFO:



TAPAS  
CON HISTORIA

Ruta de Tapeo

TAPA & DRINK

Del 14 de Octubre al 6 de Noviembre 2016

From October 14th to November 6th 2016



COLABORA:



El Medievalo

\*BEBIDA: 1/5 CERVEZA, REFRESCO O EQUIVALENTE

Recoge tu Mapa de Ruta en la Oficina de Turismo o Establecimientos Asociados y Participa en fabulosos Sorteos.



www.guardamardelsegura.es

TICKET "CONOCE GUARDAMAR"

El Ayuntamiento de Guardamar del Segura ha repartido un número de vales para consumo de una tapa y bebida de forma gratuita entre los establecimientos comerciales de la localidad que lo hayan solicitado, ver listado: (www.guardamardelsegura.es), para su distribución entre los ciudadanos.

Usted podrá solicitar un ticket por persona que canjeará a cambio de una tapa de en los bares y restaurantes de la campaña, sin coste. No obstante el número de estos vales es limitado y se ofrecerán hasta agotamiento de los mismos. Queda expresamente prohibido vender los tickets.

"GET TO KNOW GUARDAMAR" VOUCHER

The Ayuntamiento of Guardamar del Segura has distributed a number of tickets or vouchers for a free Tapa and drink among the commercial establishments of the town that have requested, see listing (www.guardamardelsegura.es) for distribution to citizens.

You may request one ticket per person to exchange in the bars and restaurants of the campaign, free of charge. However the number of these vouchers is limited and they will be offered while available. It is expressly prohibited to sell tickets.

GUARDAMAR MEDIEVAL

Guardamar del Segura hunde sus raíces en la Edad Media, gracias a su fundación por parte de Alfonso X. Tras un breve periodo bajo el control de la Corona de Castilla pasará a formar parte de la Corona de Aragón, gozando, a lo largo del siglo XIV, de gran esplendor debido a su importancia comercial y defensiva. La posición estratégica de la villa como protectora de la costa de la Gobernación de Orihuela tendrá como consecuencia devastadores episodios en los que se enfrentará tanto a las incursiones impulsadas por el reino nazarí de Granada como a los ataques de tropas castellanas en el marco de la "Guerra de los Dos Pedros".

La mejor herencia de la majestuosidad de la villa en este periodo será su castillo, una imponente fortificación amurallada con diversos torreones, en cuyo interior se encontraba la ciudadela, resguardada y protegida de los peligros propios que entrañaba ser una de las principales defensas del litoral sur del Reino de Valencia.

La alimentación en la villa Guardamar estaría basada en el consumo de cereal, vino y aceite. Las harinas serían cruciales para diferentes elaboraciones, como panes o gachas, siendo junto con las legumbres y las hortalizas los productos básicos de la dieta de la villa.

Las técnicas y recipientes usuales para el cocinado eran: el hervido (para potajes, sopas, estofados, menestras, etc.), utilizándose la olla o el puchero (de barro o de cobre) y la fritura, con sartenes de cobre o hierro de mango largo. Otras técnicas empleadas con frecuencia serán el guiso, el estofado, el sofrito y el rehogado. El asado (al horno y a la brasa) sería también una técnica empleada regularmente para cocinar carnes, pescados y postres. También fueron muy populares los salazones y las carnes curadas (cecinas y tocinos), las salmueras y los escabeches. Las especias se emplearían para condimentar alimentos y elaborar salsas como la llimonea, la pebrada o la almadroc. El uso de escudillas y cuencos de cerámica y madera será habitual para el consumo de estos platos, así como cucharas y tenedores de madera y metal.

GUARDAMAR MEDIEVAL

Guardamar del Segura sinks its roots in the Middle Ages, thanks to its foundation by Alfonso X. After a brief period under the control of the Crown of Castilla it formed a part of the Crown of Aragón, enjoying this great brilliance due to its commercial and defensive importance until the 14th century. The strategic position of the villa as protector of the coast of Orihuela's Government had as a consequence devastating episodes in which it faced the incursions stimulated by the kingdom nazarí of Granada as the assaults of Castilian troops in the frame of the "War of Two Pedros".

The best inheritance of the majesty of the villa in this period was the castle, an impressive fortification walled with diverse towers, in whose interior was the citadel protected from its own dangers being one of the principal defenses of the south littoral of the Kingdom of Valencia.

The supply in the villa Guardamar would be based on the consumption of cereal, wine and oil. The flours would be crucial for different elaborations, as breads or mashes, together with the legumes and the vegetables the basic products of the diet of the villa.

The techniques and usual containers for the dishes were: boiling (for pottages, soups, stews, etc.), using the pot or the stew bowl (of mud or of copper) and the frying, with frying pans of copper or iron of long handle. Other technologies used often will be the stew, the slightly fried one and the sautéed one. The roast (the oven and to the ember) would also be a technology used regularly to cook meats, fishes and desserts. Saltines and the cured meats (cured meats and bacons) were also very popular, the brines and the pickles. Spices were used to flavor food and to elaborate sauces as "llimonea", "pebrada" or "almadroc". The use of bowls and cavities of ceramics and wood were habitual for the consumption of these plates, as well as spoons and holders of wood and metal.

POLLO ASADO CON HIGOS

1 pollo entero (sin menudos), 2 cebollas, 15 higos maduros, azúcar moreno, romero, pimienta negra molida, sal.

Tradicionalmente, se realizaba una salmuera fuerte (200 g. de sal y 2 l. de agua). Se revolvía bien y se sumergía por completo el pollo en la salmuera. Al otro día, se retiraba y comenzaba la preparación. Esto lo dejaba tierno y sabroso. Se rellenaba la cavidad con higos, trozos de cebolla y una ramita de romero. Se ponía en una fuente y se rodeaba de higos y trozos de cebolla. Se colocaba un par de ramitas más de romero bajo las alas. Se pimentaba bien, se espolvoreaba con azúcar moreno y se llevaba al horno. Se hornea unos 40 a 50 minutos en horno medio (200º) hasta cocinar y dorar bien. Lo rociamos con su jugo de vez en cuando. Se retira, se corta en presas y se sirve con higos asados.

ROASTED CHICKEN WITH FIGS

1 whole chicken (without entrails), 2 onions, 15 mature figs, brown sugar, rosemary, black ground pepper, salt.

Traditionally, they made strong brine (200 g. of salt and 2 l. of water). They stirred and the chicken was submerging completely in the brine. The following day, it was removed to begin the preparation. This made it tender and tasty. The cavity was filled with figs, chunks of onion and a twig of rosemary. It was placed in a tray lined with figs and onion. A couple more rosemary twigs were placed under the wings. It was peppered good and dusted by brown sugar and put in the oven. Approximately 40 to 50 minutes in average oven (200 °) until well cooked and browned. Finally, it was sprayed with its juice occasionally. Removed from oven cut and served with roast figs.

TAPAS CON HISTORIA

Ruta de Tapeo

TAPA & DRINK

Del 14 de Octubre al 6 de Noviembre 2016

From October 14th to November 6th 2016

<p>1 Tapa: "Baluarte de Cochinito"</p> <p>Rest. Hotel Guardamar Avda. Puerto Rico, 11 - Tel: 96 672 96 50 Horario de Tapa: Martes a jueves 12 hasta 14:30h. Viernes a sábado 12 hasta 12h.</p>	<p>2 Tapa: "Bañuelo Noble"</p> <p>Restaurante Chema Avd. Cervantes s/n Edo. Paraguay T: 96 672 85 12 Horario de Tapa: de 13 a 14h, y de 19 a 21h.</p>	<p>3 Tapa: "Trinacria"</p> <p>Restaurante La Nostra Pizza C/ Cartagena, 19 Tel: 96 672 57 08</p>	<p>4 Tapa: "Veles e Vents"</p> <p>Restaurante Club Náutico Avda. del Puerto, s/n Tel: 96 672 82 94</p>	<p>5 Tapa: "Tesorillo del Edén"</p> <p>Rest. Hotel Edén Mar C/ Mediterráneo, 19 - Tel: 96 672 92 13 Horario de Tapa: Martes de 13:30 a 15:30h. Viernes de 20:30h. y 22:30h.</p>	<p>6 Tapa: "El Lazarillo de Tormes"</p> <p>La Bonita Guardamar C/ Pablo Neruda s/n</p>	<p>7 Tapa: "El Romancero"</p> <p>Heaven's Door C/ Molivent, 17 Tel: 625 385 404</p>
<p>8 Tapa: "Brújula"</p> <p>Brasería La Brújula C/ Mediterráneo, 13 Tel: 648 156 623</p>	<p>9 Tapa: "Solomillo Campeador"</p> <p>Restaurante Casa Paco C/ Mediterráneo, 20 Tel: 96 672 55 56</p>	<p>10 Tapa: "Atascaburras"</p> <p>Menón Manchego C/ Cartagena, 24 Tel: 865 775 009</p>	<p>11 Tapa: "La Espada"</p> <p>Restaurante Pili Pili C/ Puerta del Calvo, 3 Tel: 96 672 81 92</p>	<p>12 Tapa: "Jaume I El Conqueridor"</p> <p>Savannah Gastrobar Avda. Los Pinos, 54</p>	<p>13 Tapa: "Corpus Crísty"</p> <p>Bar El Patio de mi Casa Avda. Los Pinos, 42 Tel: 630 212 405</p>	<p>14 Tapa: "Monte do Gozo"</p> <p>Bar Restaurante Galicia C/ Cartagena, 19 Tel: 865 775 080</p>
<p>15 Tapa: "Jamoncito"</p> <p>Restaurante El Mesón de Laura C/ Las Dunas, 35 Tel: 96 672 59 41</p>	<p>16 Tapa: "Sueño Medieval"</p> <p>Bar Restaurante La Barraca C/ Jorge Juan s/n Tel: 671 054 403</p>	<p>17 Tapa: "Aturión"</p> <p>Rocky's Bar C/ Blasco Ibáñez, 38</p>	<p>18 Tapa: "Bacalao del Medievalo"</p> <p>Restaurante la Nora Avda. de los Pinos, 58 Tel: 96 672 54 70</p>	<p>19 Tapa: "Embrujo Medieval"</p> <p>Bar Hernández C/ San José, 107 B Tel: 671 101 829</p>	<p>20 Tapa: "Odor Odor"</p> <p>Restaurante Casablanca Avda. Perú, 2 Tel: 96 672 58 22</p>	

La Tapa participante en la campaña Tapas con Historia 2016: El Medievalo, se ofrecerá en el horario de apertura del establecimiento, salvo que éste establezca un horario especial, en cuyo caso se indicará a la entrada del mismo.



VOTACIÓN A LA MEJOR TAPA (Únicamente se vota por un establecimiento y tapa)

Nombre del establecimiento:

Nombre de Tapa:

Sellos de los establecimientos de restauración (se precisan 6 consumiciones en 6 establecimientos diferentes, como mínimo, para poder participar valorando las tapas como jurado y poder optar a los premios recogidos en las bases del concurso, ver: www.guardamardelsegura.es)

PARA SELLAR POR EL ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN

Sello 1	Sello 2	Sello 3	Sello 4	Sello 5	Sello 6
---------	---------	---------	---------	---------	---------

DATOS DEL PARTICIPANTE

Nombre y apellidos: \_\_\_\_\_  
 Dirección: \_\_\_\_\_  
 Localidad: \_\_\_\_\_ C.P.: \_\_\_\_\_  
 D.N.I.: \_\_\_\_\_ Tel.: \_\_\_\_\_  
 Email: \_\_\_\_\_

La participación en los sorteos mediante los contenidos en este formulario suponen la aceptación de las bases de la Ruta de la Tapa con Historia, El Medievalo

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, se le informa de que los datos que nos ha facilitado serán incorporados a un fichero automatizado del que es responsable el Ayuntamiento de Guardamar del Segura. Pueden ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de estos datos en las oficinas del Ayuntamiento de Guardamar del Segura, en Plaza de la Constitución 5, 03140 Guardamar del Segura, en los términos previstos en la citada Ley y su reglamento de desarrollo.

Recortar y depositar en la urna ubicada en cada uno de los establecimientos participantes o en la Oficina de Turismo de Guardamar del Segura (Plaza de la Constitución, 7) - Horario: de lunes a sábado de 10 a 15h. y de 17 a 19h. hasta el 7 de Noviembre de 2016 Inclusive.