

5è CONCURS TASTAOLLETES 2019

Voteu el tastet que més us agradi!

Del 18 d'octubre al 17 de novembre de 2019

Participeu al concurs i guanyeu un vol en globus per a dues persones.

Funcionament:

- Feu el Tastaolletes tantes vegades com vulgueu.

- Valoreu el tastet
(5 "m'ha agradat molt" i 1 "no m'ha agradat").

- Ompliu la butlleta i dipositeu-la a les urnes que hi haurà al Castell Palau i a Torre Maria fins al 18 de novembre. Per poder participar en el sorteig cal que la butlleta tingui estampat el segell de l'establiment. Entrareu al sorteig d'un VOL EN GLOBUS per a dues persones.

* La impressió d'aquest fullet en format PDF també és vàlida per participar en el concurs, seguint el mateix funcionament.

Bases del concurs per als establiments participants

Millor Tastet

Es farà el sumatori dels valors obtinguts per cadascun dels tastets i la mitjana d'aquests valors serà la puntuació final classificatòria. Per optar al concurs cal que el tastet hagi estat votat més de 10 cops.

NOM

TELÈFON

En compliment de la llei orgànica 3/2018 de 5 de desembre, la protecció de dades personals i garantia dels drets digitals, us informem que les dades dels participants no s'incorporaran a cap fitxer de l'organització.

Tastaolletes

TASTAOLLETES 2019

La ruta gastronòmica del Tastaolletes us ofereix tastets servits amb ceràmica de la Bisbal.

Aproveiteu l'ocasió per esdevenir uns autèntics Tastaolletes i completeu la ruta sencera.

No us oblideu de participar al concurs al millor tastet!



www.visitlabisbal.cat



Facebook.com/visitlabisbal



@visitlabisbal

L'organització es reserva el dret d'alterar, suprimir o afegir actes a la programació si així ho considera convenient

Oficina de Turisme de Torre Maria

C. Aiguèta, 17
17100 La Bisbal d'Empordà
Tel. 972 64 55 00
turisme@labisbal.cat

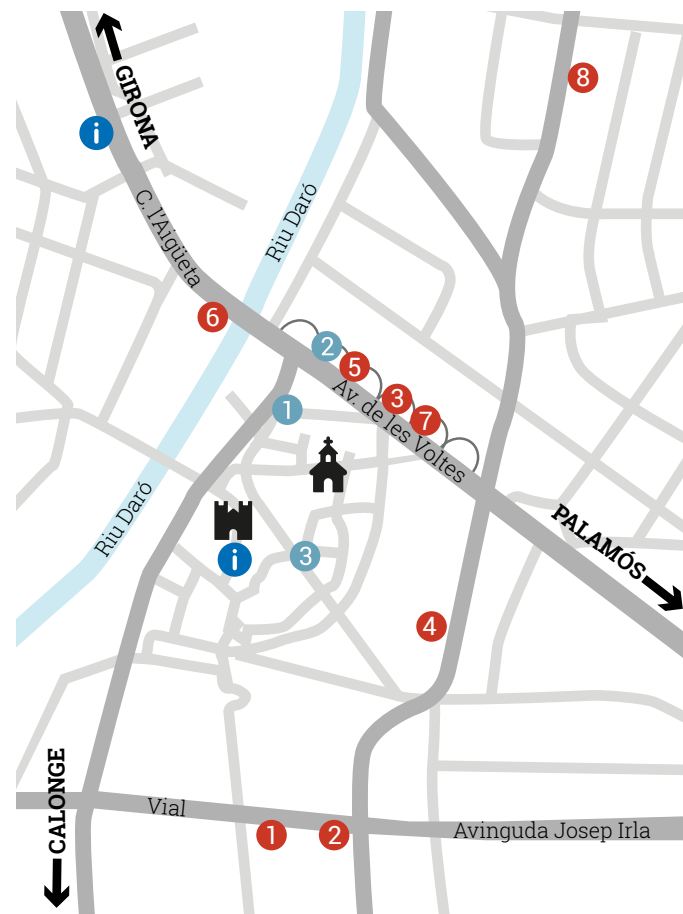
Punt d'informació Castell Palau

Plaça del Castell, s/n
17100 La Bisbal d'Empordà
Tel. 972 64 55 00
turisme@labisbal.cat

Organitza:



Amb el suport de:



Establiments participants

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| 1 El Toc | 1 Pastisseria Font |
| 2 La Nuca Bar Restaurant | 2 Galetes Graupera |
| 3 Restaurant Cafeteria l'Escut | 3 Pastisseria Massot |
| 4 Absenta Bar Restaurant | |
| 5 Hostal Adarnius | |
| 6 Hotel Mar de Tasmània | |
| 7 Divinum | |
| 8 Forn Marull | |

Tastaolletes

Mostra de gastronomia i ceràmica de la Bisbal



RUTA GASTRONÒMICA

LA BISBAL D'EMPORDÀ

DEL 18 D'OCTUBRE
AL 17 DE NOVEMBRE

2019

TASTETS

Inclou copa de vi o cervesa



Bacallà amb samfaina

EL TOC

Avinguda Josep Irla, 10
T. 972 469 080

Ceràmiques Pantaleu

PREU
5€



Ensalada russa

**LA NUCA
BAR RESTAURANT**

Avinguda Josep Irla 14-16
T. 972 518 525

Ceràmiques Aparicio

PREU
7€



Pota i tripa

**RESTAURANT
CAFETERIA L'ESCUT**

Avinguda de les Voltes, 11
T. 972 640 102

**Ceràmiques Lluís
Puigdemont**

PREU
7€



Xampinyons farcits

**ABSENTA
BAR RESTAURANT**

Carrer 1 d'Octubre, 5
T. 972 640 152

Ceràmiques Aparicio

PREU
6€



**Cargols rostits amb
tripa de bacallà**

HOSTAL ADARNIUS

Avinguda de les Voltes, 7
T. 972 640 957

Vilà-Clara Ceramistes

PREU
12€



**Torradeta amb
esqueixada**

**HOTEL MAR DE
TASMÀNIA**

Plaça Francesc Macià, 1
T. 972 640 521

**Ceràmica
Planas Marquès**

PREU
4,5€



**Seitons amb formatge
d'ovella i croquetes de
calamarcets en tinta**

DIVINUM

Avinguda de les Voltes, 19
T. 628 198 828

Ceràmiques Aparicio

PREU
5€



**Truitada de ceba i patata o
verdures**

La truitada depèn del dia serà
de ceba i patata o bé de
verdures.

FORN MARULL

Carrer Jaume II, 23
T. 972 641 611

Vilà-Clara Ceramistes

PREU
5€

TASTETS DOLÇOS



Mil·lenni + Càntir

PASTISSERIA FONT

Plaça de la Llibertat, 6
682 602 270

PREU
2€



Cubanos i carquinyolis

GALETES GRAUPERA

Avinguda de les Voltes, 5
972 64 00 95

PREU
2€



Rus

PASTISSERIA MASSOT

Plaça Major, 11
972 64 02 70

PREU
2€



TASTETS

EL TOC

Bacallà amb samfaina

1 2 3 4 5

LA NUCA BAR RESTAURANT

Ensalada russa

1 2 3 4 5

RESTAURANT CAFETERIA L'ESCUT

Pota i tripa

1 2 3 4 5

ABSENTA BAR RESTAURANT

Xampinyons farcits

1 2 3 4 5

HOSTAL ADARNIUS

Cargols rostits amb tripa de bacallà

1 2 3 4 5

HOTEL MAR DE TASMÀNIA

Torrada amb esqueixada

1 2 3 4 5

DIVINUM

Seitons amb formatge d'ovella i croquetes de
calamarcets en tinta

1 2 3 4 5

FORN MARULL

Truitada de ceba i patata o verdures

1 2 3 4 5

Segell establiment