



ILUSTRE AYUNTAMIENTO
DE LA VILLA DE TEGUESTE

TEGUESTE
VILLA
ENTRE
VINEDOS



• Al consumir en cualquiera de los establecimientos aquí mencionados, la tapa ofertada para esta ruta, podrá solicitar el sellado en la casilla correspondiente.

• Los sellos se tienen que ver con claridad.

• Si logra el menos 12 sellados, recibirá un detalle y si logra completar los 21 sellados obtendrá un obsequio en la Agencia de Desarrollo Local del Ayuntamiento de Tegueste.

• El canjeo de premios podrá efectuarse del 2 al 31 de mayo de 2017.

• INFORMACIÓN ALÉRGENOS:

En los establecimientos participantes en “La Ruta del Vino y la Tapa de Abril mes del vino de Tegueste” se elaboran y/o venden alimentos con los siguientes ingredientes clasificados como alérgenos según el Reglamento (UE) nº1169/2011: gluten, leche (incluida la lactosa), soja, cacahuets, frutos secos de cáscara, marisco, molusco, pescado, huevo, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos y altramuces, por lo que no puede garantizarse la inexistencia de ellas en nuestros productos (carta o fuera de carta) ya sea presente como ingrediente o como fruto de la contaminación cruzada por la manipulación de los diferentes materias primas o productos.

ABRIL,
mes
DEL VINO



TEGUESTE
2017



10ª RUTA
DEL VINO
Y LA TAPA



ABRIL,
mes
DEL VINO
TEGUESTE
2017



TEGUESTE
VILLA
ENTRE
VINEDOS



ILUSTRE AYUNTAMIENTO
DE LA VILLA DE TEGUESTE



RESTAURANTE EL Tema
“Ese es El Tema”
Ctra. Gral. Las Toscas–El Portezuelo, 241.
Contacto: 922 638 250
Horario: Lunes a Miércoles, viernes y sábado 12:00 a 23:00h. Domingos de 12:00 a 17:00h.
Cierre: Jueves.
Vino/Bodega: Bodega El Púlpito.



pizzería neftalid
“De Campo”
Ctra. Gral. Las Toscas–El Portezuelo, 271.
Contacto: 608 864 145
Horario: Lunes a Sábado de 14:00h a 23:00h.
Cierre: Domingo.
Vino/Bodega: Bodega Argelia.



BODEGÓN BRASAS EL PARRAL
“Tapa Brasas El Parral”
Ctra. Las Toscas– Portezuelo, 278.
Contacto: 678 672 942
Horario: Miércoles a sábado de 20:00 a 23:00h.
Cierre: Martes. Domingo y lunes por la tarde.
Vino/Bodega: Bodega L’ Ambora.



Bar RESTAURANTE goyo MONTERO
“Los Monteritos”
Ctra. General El Portezuelo– Las Toscas.
Contacto: 922 150 167
Horario: Martes a sábado de 12:00 a 23:00h.
Cierre: Lunes.
Vino/Bodega: Bodega San Gonzalo.



La sandunga
“El Conejo está suelto”
C/ San Ignacio, 17.
Contacto: 679 255 503
Horario: De Miércoles a sábado de 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00h. Domingo y martes de 13:00 a 16:00h.
Cierre: Lunes. Domingo y martes por la tarde.
Vino/Bodega: Bodega Marba.



Tasca La viña
“Beilanca”
Camino El Lomo, 5.
Contacto: 626 674 649
Horario: Martes a sábado de 12:00 a 23:00h.
Cierre: Lunes. (Viernes 14 y Domingo 30, cerrado).
Vino/Bodega: Jesús González Hernández.



EL PATIO DE LA BODEGA EL BORGOÑÓN
“Entongadamusmamilimonalphocomaría”
Camino Varianes, 6. Finca San Gonzalo. El Borgoñón.
Contacto: 654 627 414
Horario: Lunes a sábado de 12:00 a 23:30h.
Cierre: No cierra.
Vino/Bodega: Bodega El Borgoñón.



RESTAURANTE EL MINISTRO
“¡Qué lata!”
Ctra. Gral. El Socorro–San Luis, 68.
Contacto: 922 542 853
Horario: Miércoles a Sábado de 19:00h a 23:00h.
Cierre: Martes. Domingo y Lunes por la tarde.
Vino/Bodega: Bodega La Zafra.



RESTAURANTE zenobio
“De lo nuestro”
Calle Los Pobres, 60.
Contacto: 922 542 755
Horario: Martes a Sábado de 12:00h a 17:00h.
Viernes y Sábado de 20:00h a 00:00h.
Cierre: Lunes.
Vino/Bodega: Bodega Laudelino.



Tasca La arrancadilla
“Sabor a Mar”
Calle El Gomero, 26.
Contacto: 687 042 142
Horario: De lunes a domingo de 20:00 a 23:00h.
Cierre: No cierra.
Vino/Bodega: Bodega El Trago.



Tasca La enredadera
“Enredado en Sabores”
Ctra. Gral. La Laguna – Punta del Hidalgo, 273.
Contacto: 922 542 345
Horario: De Jueves a Sábado de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00. Domingos de 13:00 a 16:00.
Cierre: Martes y Miércoles. (Domingo 30, cerrado).
Vino/Bodega: Bodega La Corcovada.



La terraza de tegueste
“Milhojas de la Comarca”
Ctra. Gral a Punta del Hidalgo, 306.
Contacto: 922 543 953
Horario: Lunes, miércoles a domingo de 12:30 a 23:30h.
Cierre: Martes.
Vino/Bodega: Bodega El Lomo.



cafetería antiguo surtidor de tegueste
“Corral Campero”
Ctra. Gral. La Laguna–Punta del Hidalgo, Km7, n° 221.
Contacto: 922 540 859
Horario: Lunes a sábado de 12:00 a 23:00h.
Cierre: No cierra.
Vino/Bodega: Bodega Lomo Sapiens.



RESTAURANTE mauro
“¡Ven y pruébala!”
Calle Paseo Eugenio López, 19.
Contacto: 922 541 140
Horario: Martes a Sábado de 12:00h a 17:00h y de 20:00h a 23:00h.
Cierre: Lunes. (No sirve tapa los días Jueves 13, Viernes 14 y sábado 29 de abril).
Vino/Bodega: Ciriaco Hernández Gutiérrez.



Tasca EL CAFÉ DE PEDRO
“Nido de cochino negro”
Calle El Carmen, Local 8.
Contacto: 922 542 482
Horario: Lunes a sábado hasta las 23:00h.
Cierre: Domingo.
Vino/Bodega: Bodega Laudelino.



Tasca La BODEGUITA DEL COLGADIZO
“Sabores rotos”
Calle José Rubiante, 1.
Contacto: 922 542 318
Horario: De lunes a sábado de 14:30 a 23:00h.
Cierre: Domingo.
Vino/Bodega: Bodega La Corcovada.



Tasca La vendimia
“Enróllate”
Calle Prebendado Pacheco, 10.
Contacto: 922 546 848
Horario: De lunes a sábado de 14:30 a 23:00h.
Cierre: Domingo (No sirve tapa los días 28 y 29 de abril).
Vino/Bodega: Bodega Enzo (Tinto)/ Bodega El Borgoñón (Blanco)



MERCADO DEL AGRICULTOR Y ARTESANO DE tegueste
“Mercaburguer con papas chips”
Calle Asuncionistas, 6.
Contacto: 922 542 305
Horario: Sábado y Domingo de 08:00h a 14:00h.
Cierre: Lunes a Viernes.
Vino/Bodega: Bodega La Collera.



BODEGÓN EL gamonal
“Sabores de Gamonal”
Camino Viejo, 48.
Contacto: 619 208 862
Horario: De lunes a sábado de 12:00 a 23:00h, excepto martes y miércoles sólo de 17:00 a 23:00h.
Cierre: Domingo.
Vino/Bodega: Bodega Samorín.



cafetería Mencey tegueste
“Mencey”
Carretera General Tegueste, 159.
Contacto: 922 543 181
Horario: De lunes a sábado de 14:00 a 23:00h.
Cierre: No cierra.
Vino/Bodega: Bodega Lomo Sapiens.



cafetería san marcos
“Capricho”
Calle Casino, 1.
Contacto: 673 098 822
Horario: De lunes a sábado de 20:00 a 23:00h.
Cierre: No cierra.
Vino/Bodega: Bodega La Alegría.



El precio de la consumición de vino y tapa es de 2,75€ en todos los establecimientos.



Se recomienda el consumo moderado de vino; siempre bajo su responsabilidad.