



Establecimientos participantes, nombre del pincho
y sus ingredientes.

1 HOTEL SAN CRISTOBAL

NOMBRE DEL PINCHO.: PIOLIN

INGREDIENTES.: PECHUGA DE POLLO A LA MARSANA (MOSTAZA , LICOR , ARANDANOS Y CALDO DE CARNE).

DIRECCIÓN.: CARRETERA DE SORIA KM 5.5

2 LA CUEVA

NOMBRE DEL PINCHO.: ESTO GUAU

INGREDIENTES.: SALCHICHA FRANKFUR, REPOLLO, CARNE PICADA, CEBOLLA, MAIZ, SALSA BRAVA, MOSTAZA Y QUESO LIQUIDO OPCIONAL.

DIRECCIÓN.: C/ SAN ANDRES Nº 4.

3 BAR SONIA

NOMBRE DEL PINCHO.: EL CAYUCO

INGREDIENTES.: BARQUITAS DE MAIZ RELLENAS DE PAVO CON VERDURITAS DEL PAIS ADEREZADAS CON CARIÑO.

DIRECCIÓN.: PLAZA DEL BARRIONCILLO S/N

4 CAFÉ & COPAS CARPE DIEM

NOMBRE DEL PINCHO.: SAQUITO.

INGREDIENTES.: TORTITA DE TRIGO, MIX DE LECHUGAS JUNTO CON VERDURAS SALTEADAS VARIADAS DE PIMIENTO ROJO, VERDE ,CEBOLLA Y POLLO ESCABECHADO EN SU PROPIA SALSA.

DIRECCIÓN.: AVDA REAL Nº 6

5 PLAN B

NOMBRE DEL PINCHO.: CHAPATO

INGREDIENTES.: CHAPATA CRUJIENTE UNTADA DE PATÉ DE AGUACATE Y QUESO CON JAMÓN DE PATO Y VIRUTAS DE PISTACHO; TODO ELLO REGADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

DIRECCIÓN.:AVDA REAL Nº 6

6 LOS TRES ELEMENTOS

NOMBRE DEL PINCHO.: QUICO CREMOSO

INGREDIENTES.: COLIFLOR, AJOS, LECHE, ACEITE SAL Y QUICOS.

DIRECCIÓN.: AVDA REAL Nº 13,15

7 EL CORRAL DE TRIANA

NOMBRE DEL PINCHO.: PICCOLINI TRIANA

INGREDIENTES.: PATATA ASADA, RELLENA DE FRITURA CASERA CON TOQUE DE ATÚN CON TOMATE, GRATINADA CON MEZCLA DE QUESOS.

DIRECCIÓN.: PLAZA MAYOR Nº 32

8 BAR CORB

NOMBRE DEL PINCHO.: LA CANOA

INGREDIENTES.: PISTO(CEBOLLA, PIMIENTOS ROJO Y VERDE, CALABACIN Y TOMATE),CALABACIN, JAMÓN HUEVO COCIDO Y GIJAS.

DIRECCIÓN.: PLAZ MAYOR Nº 11

9 JUAN MANUEL

NOMBRE DEL PINCHO.: TAQUITO CASTELLANO.

INGREDIENTES.: CARNE GUISADA CON TOMATE Y ESPECIAS.

DIRECCIÓN.: PLAZA MAYOR Nº 2

10 EL FARO

NOMBRE DEL PINCHO.: CEVICHE DE MARISCO A LA DONOSTIARRA

INGREDIENTES.: LANGOSTINO, PULPO, PIMIENTOS ROJO Y VERDE, CEBOLLA, HUEVO COCIDO, LIMA, CILANTRO Y AGUACATE.

DIRECCIÓN.: PLAZA MAYOR Nº 29

11 VIKOKA

NOMBRE DEL PINCHO.: SABOR

INGREDIENTES.: ENDIVIA RELLENA DE ANCHOA Y PIMIENTO ASADO CON SALSA ROQUEFORT
TEMPLADA Y NUECES.

DIRECCIÓN.: GONZALEZ SILVA Nº 1
