

Jornadas Gastronómicas de la Batalla de Bailén Del 2 al 25 de octubre de 2020

La Concejalía de Turismo del Excmo. Ayuntamiento de Bailén, en colaboración con la Asociación de Hostelería de Bailén "ASOBAY", organizan las Jornadas gastronómicas Batalla de Bailén 2020, que tendrá lugar del 2 al 25 de octubre de 2020, ambos incluidos y durante todos los días.

En esta ruta se podrá disfrutar de un conjunto de propuestas gastronómicas especiales que los diferentes establecimientos hosteleros de la localidad han preparado para la ocasión.

BASES

El folleto con el conjunto de propuestas gastronómicas, estará disponible en cada uno de los establecimientos que participan en la ruta, así como en el Área de Turismo del Excmo. Ayuntamiento de Bailén.

Al degustar la propuesta gastronómica, el establecimiento, en su espacio correspondiente del folleto, pondrá su sello.

Para las tapas se ha establecido un precio común entre todos los establecimientos participantes, que será de 1,50.-€ sin incluir bebida, mientras que para los menús será de 15,00.-€.

El cliente podrá votar como ganador de las jornadas a esta propuesta u otra que haya probado durante los días en los que se desarrolle la actividad. Deberá indicar su elección como mejor menú, mejor tapa o ambos siempre que los haya degustado.

El folleto deberá estar sellado en al menos 5 de los establecimientos participantes en la actividad para así poder optar a los regalos dispuestos.

El cliente deberá cumplimentar sus datos en el folleto para optar a ser ganador del premio que se otorgará entre todos los consumidores, siempre que depositen su voto en la urna dispuesta para ello.

La urna se encontrará en la Oficina de Turismo del Excmo. Ayuntamiento de Bailén, en horario de 9:00 a 14:00 horas, desde el 2 hasta el 30 de octubre de 2020, ambos incluidos.

Cada persona podrá entregar tantas papeletas deseé, siempre que indiquen el voto a un establecimiento en el que hayan probado la propuesta gastronómica que este ofrezca durante las jornadas.

Los premios para los establecimientos serán otorgados conforme al mayor número de votos para cada modalidad.

A través de una emisión en directo desde la página de facebook del Ayuntamiento de Bailén se darán a conocer a los ganadores el día 4 de noviembre de 2020 a las 12:00 horas.

PREMIOS

Para los establecimientos según categorías:

-TAPAS: Premio a la mejor tapa, dotado con 300.-€ y placa conmemorativa

-MENÚ: Premio al mejor menú, dotado con 150.-€ y placa conmemorativa

Para los participantes:

- Un viaje valorado en 200.-€ y una tablet

Nombre y Apellidos _____

Tel. _____ D.N.I. _____

e-mail: _____

Mejor Tapa:

Mejor Menú:

Política de Protección de Datos

A los efectos previstos en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, en relación con el Real Decreto 1720/2007 de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la referida ley, se le informa que los datos personales facilitados se incluirán en un fichero automatizado propiedad del Ayuntamiento de Bailén, creado para informar sobre actividades turísticas en la localidad. De conformidad con el artículo 21 de la Ley 34/2002, de 11 de julio, de Servicios de la Sociedad de la Información y del Comercio Electrónico, presta su consentimiento a que todas las comunicaciones publicitarias o promocionales puedan realizarse por correo electrónico. Usted tiene derecho de acceso, rectificación, cancelación y oposición, en los términos establecidos en la legislación vigente, a través de escrito dirigido a Ayuntamiento de Bailén, Plaza de la Constitución, 1, 23710 Bailén Jaén.



ACTIVIDADES JORNADAS BATALLA DE BAILÉN

VIERNES 2 DE OCTUBRE

-20:00 H. Conferencia "Ecos literarios de la Batalla de Bailén" por D. Francisco Antonio Linares Lucena.

Ubicación*: Parque Eduardo Carvajal. Aforo limitado.

*En caso de inclemencias meteorológicas la conferencia tendrá lugar en la sala de conferencias del Museo de la Batalla de Bailén.

SÁBADO 3 DE OCTUBRE

-20:30 H. Microhistorias de la Batalla de Bailén. Juan Jesús Padilla Fernández, Nieves Rusillo Garrido, Pedro Soriano de Castro y Rafael Cabrera Bravo.

Ubicación*: Parque Eduardo Carvajal. Aforo limitado.

*En caso de inclemencias meteorológicas la presentación tendrá lugar en la sala de conferencias del Museo de la Batalla de Bailén.

SÁBADO 3 Y DOMINGO 4 DE OCTUBRE

-De 11:00 a 12:30 h. y de 19:00 a 20:30 h. Visitas guiadas al Museo de la Batalla de Bailén. Máximo 15 personas por grupo. Se requiere inscripción previa en el museo (email: museo@ayto-bailen.com o al teléfono: 953 678 394).

SABADO 3 DE OCTUBRE, De 11:00 a 12:30 h. y de 19:00 a 20:30 h.

DOMINGO 4 DE OCTUBRE, De 11:00 a 12:30 h.

-Visitas guiadas a la Huerta de Arteaga "Parque Eduardo Carvajal". Máximo 15 personas por grupo. Se requiere inscripción previa en el Museo de la Batalla de Bailén (email: museo@ayto-bailen.com o al teléfono: 953 678 394).

TAPAS:

Sello

Bar La Piedad

Sello

Cafetería El Parque

MENÚS:

Sello

Restaurante El Álamo

Sello

Tejavana

Sello

Hotel Zodiaco

Sello

Hotel Salvador

Sello

Café Bar Mi Casa

Sello

Centro de Ocio El Cid
El Vivero

Sello

Hostal El Paso

Sello

Piñero III

Sello

Restaurante El Álamo

Sello

Hotel Zodiaco

HOSTAL EL PASO

Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 294

Tlf.: 953671050

"TRIPA VACÍA NI ILUSIÓN NI ALEGRÍA"

Pincho de tortilla de ajoporro
Panaceite con tomate y chorizo del Tío Rico

"ZANAHORIA BORRACHA PAN DE CENTENO EN LLENANDO LA TRIPA TODO ESTÁ BUENO"

PRIMEROS A ELEGIR:

Papas en caldo "pa chuparse los dedos"

Ensalada de perdiz en escabeche con vinagreta de miel y mostaza y perlas de "grana"

SEGUNDOS A ELEGIR:

Carrillera estofada al tinto "Duque de Bailén"

Trucha rellena del río Madera

"A NADIE LE AMARGA UN DULCE"

Huevos moles de la mama Kika con papajotes

"VINO Y CERVEZA POR DENTRO CURAN LOS MALES AL MOMENTO"

Gorda de cerveza, agua fresquita en botella, jarra de sangría con tintorro y refrescos.

Pan y una consumición

*Todos los platos de este menú están elaborados con aceite de oliva virgen extra de Bailén.

Alérgenos: Gluten, Huevos, Lácteos, Pescado, Mostaza y Sulfitos

Menú

DE ÉPOCA

estas son
las propuestas:

RESTAURANTE EL ÁLAMO

Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 293

Tlf.: 953 67 28 42

ENTRANTE:

Ensalada de naranja con bacalao

PRIMER PLATO

Migas

SEGUNDO PLATO

Codillo de cerdo al horno

POSTRE

Papajotes

*Bebida no incluida. El Menú será preparado solo bajo reserva de 24 horas.

Alérgenos: Pescado, Gluten, Sulfitos y Lácteos

HOTEL SALVADOR

Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 296

Tlf.: 953 67 00 58

ENTRANTES:

Migas del pastor con ave
Tomate de la Huerta de San Vicente con anchoas

PRIMER PLATO

Salmonetes del charco redondo con Vinagreta de naranja

SEGUNDO PLATO

Pollo del campo de batalla en pepitoria y su gloria

POSTRE

Huevos moles de Bailén y sus colores
Alérgenos: Gluten, Pescado, Crustáceos, Huevos, Mostaza, Lácteos y Frutos de Cáscara

HOTEL ZODIACO

Ctra. Madrid-Cádiz, Km. 294

Tlf.: 953 67 10 58

PARA COMPARTIR:

Pipirrana María Bellido

PRIMER BATALLA

Hojaldre de verdura de la huerta y queso manchego

SEGUNDO BATALLA

Carne de monte al estilo el Duque

POSTRE

Torrija rellena sobre manjar imperial
Alérgenos: Pescado, Lácteos, Moluscos, Gluten y Huevos

PARA UN TAPEO DE ÉPOCA,

estas son las propuestas:

Bar La Piedad

Travesía del Moredal, 2

Tapa: "Victoria"

Alérgenos: Pescado, Lácteos y Gluten

Cafetería Bar El Parque

C/ Pablo Picasso, s/n

Tapa: "Rendición"

Alérgenos: Gluten y Lácteos

Café Bar Tejavana

Avda. Parador, 30

Tapa: "El Aporreo" Coca de mojama de atún con queso de cabra y pimientos del piquillo

Alérgenos: Gluten, Lácteos y Pescado

Hotel Zodiaco

Ctra. Madrid-Cádiz, km 294

Tapa: "Keftas de batalla de ternera y paneceta ibérica"

Alérgenos: Gluten y lácteos

Café Bar Mi Casa

Plaza de la Constitución, 14

Tapa: "Litigio francés"

Alérgenos: Gluten y sulfitos

El Vivero y Centro de Ocio El Cid

Av. del Parador, s/n

Tapa: "La noria de la huerta de Arteaga" Caramelo de longaniza con

huevo cocido, nuez picada bañado en miel de caña

Alérgenos: Huevo, Lactosa, Gluten y Frutos de Cáscara

Piñero III

C/ Zarco del Valle, 11

Tapa: "La Vacuna"

Alérgenos: Gluten y sulfitos

Restaurante El Álamo

Ctra. Madrid-Cádiz, km. 293

Tapa: "Hamburguesa Capitulación"

Alérgenos: Gluten, Pescado, Sésamo, Lácteos y Soja