

# II RUTA CULTURAL Y GASTRONÓMICA

AL SABER, AL SON Y AL SABOR  
EL CORONIL  
1 Y 2 DE ABRIL DE 2017

La Ruta Cultural y Gastronómica comenzará con la etapa cultural. A las 10,30 h se hará la recepción en la Casa de la Cultura y se continuará con el recorrido guiado por espacios y monumentos más emblemáticos de nuestro pueblo, donde se darán a conocer el legado, las historias y encantos de cada uno. Estas visitas estarán acompañadas por guías locales y amenizadas con sones de flamenco en vivo. Las personas con movilidad reducida podrán disponer de servicio de desplazamiento. En lugares concretos de la ruta se ofrecerá una sana y refrescante mezcla de zumos naturales, y al final de la etapa cultural, sobre las 13:30 h, un tentempié con producto típico local en un marco verde privilegiado.

Al acabar la fase Cultural pasaremos, ya libremente, a la etapa Gastronómica por los bares y restaurantes participantes. Cada persona inscrita dispondrá de un vale entregado por la organización de Tapa+Bebida, pudiendo optar por tapa especial de Ruta "Saludable", "de ingredientes locales" o tapa "innovadora" en el lugar que cada cual elija; después podrá seguir degustando por sólo 2,50 € la consumición.

Para participar en la Ruta Cultural del 1 de abril es necesario rellenar la inscripción y entregarla en la OFE antes del 30 de marzo de 2017 o enviarla por correo electrónico a una de las cuentas que más adelante se especifican (requerimiento necesario para organizar las visitas por grupos). Las tapas de la Ruta Gastronómica se mantendrán durante todo el fin de semana, y entrarán en el sorteo de una cena para 2 personas quienes hayan sellado en 3 lugares diferentes.

**PRECIO\*: 5 €**

Incluye todo lo contemplado en la Ruta Cultural y una consumición de Tapa+Bebida.

\*(Menores de 16 años gratis y no recibirán el vale de consumición).

**Más Información:**

- OFE, C/Dr. Escassi, 2 (planta baja)
- Tfno.: 955 83 69 31
- [omac@elcoronil.es](mailto:omac@elcoronil.es); [participa@elcoronil.es](mailto:participa@elcoronil.es)

Si eres de El Coronil, redescubre y disfruta paseando por tu pueblo; si eres de otra localidad, recibe la bienvenida, déjate seducir y llénate de la variedad de sensaciones que trasmite nuestro municipio.

!!! Siéntete feliz!!!

# II RUTA CULTURAL Y GASTRONÓMICA

AL SABER, AL SON Y AL SABOR



1 y 2 de abril

Colaboran



SODECOR  
SOCIEDAD MUNICIPAL DE DESARROLLO CORONILEÑA

Organiza



Excmo. Ayuntamiento  
de El Coronil





- C Parque Arroyo del Pilar
- E C/ Vicente Aleixandre, 2
- J C/ Del Bosque, 2
- M C/ San Sebastián, 2
- P C/ Poeta Miguel Benítez de Castro, 8
- S C/ Torbi, 8

# TAPAS

- 1 Saludable
- 2 Ingredientes locales
- 3 Alternativas

# Tapa + Bebida 2,50€

**C BAR-RESTAURANTE "EL CHIRINGUITO"**  
La armonía y el relax en un atractivo entorno verde privilegiado, cauce de cañaverales y goles.

- 1 Pisto con huevo de corral
- 2 Bacalao con tomate natural con pan frito
- 3 Bombón ibérico con guarnición de patatas asadas con pasas

**E BODEGA "EL MOLINO"**  
La elegancia y el buen gusto sobre los restos de un antiguo molino de aceite al abrigo de la Plaza Nueva.

- 1 Champiñones rellenos con lágrimas de alioli
- 2 Garbanzos con espinacas
- 3 Buñuelo de bacalao

**J HOSTAL RESTAURANTE "DON JUAN"**  
Acogedor, donde la tertulia fluye con el eco de lo que fuera una conocida y pintoresca tienda textil en el mismísimo casco histórico.

- 1 Ensaladilla de mariscos
- 2 Carrillada en salsa ibérica
- 3 Rollito de berenjena  
(Relleno de gambas con toque de Ali-Olé)

**M CASA MIGUEL**  
Con solera y tradición, tres generaciones en el propio trañín del centro neurálgico de "La Pontezuela".

- 1 Buñuelo de gamba y pescado
- 2 Lomo a la andaluza
- 3 Albóndiga de "carrillá" y seta

**P BAR PISCINA**  
La experiencia y tranquilidad en el cogollo social, asistencial, deportivo y educativo por excelencia.

- 1 Tomate exótico
- 2 Bacalao al ajo confitado y perfumado
- 3 Pechugas en salsa de pasas de corinto

**S BAR "PEÑA SEVILLISTA"**  
El ambiente y la afición observada por la histórica escalinata semicircular, inicio del paseo de la Plaza Nueva.

- 1 Revuelto de bacalao con patatas paja
- 2 Cabrillas en salsa de tomate
- 3 Habitas baby con virutas de jamón