



Patrocina



#eligeSoria



Organiza



f i asohtur



SORIA
28 de marzo
6 de abril 2025



3er Premio
Mejor Croqueta Popular 2016
Parador de Turismo Antonio Machado

VIII CONCURSO PROVINCIAL

La Croqueta

www.detapasporsoria.com

BAR RTE. ASADOR

01. EL ROSCO



La croqueta del Moncayo

Matalebreras

Ctra. Nacional 122, Km. 103
975 383 353
Cierra tardes de L a J y tarde D. Servicio tapa: L a D de 13 a 15 h y V y S de 20 a 23 h

BAR RESTAURANTE

02. EL TORO ARROCIERÍA



Croqueta cremosa de pulpo

Valdemaluque
C/ Dehesa, 5
699 400 718
Cierra lunes y martes

HOTEL RESTAURANTE

03. CADOSA



Croqueta de liebre con su jugo

Soria
Ctra. de Zaragoza, Km. 146
975 213 143
Servicio tapa: de 13 a 15:30 h y de 20 a 22:30 h

HOSTAL BAR RESTAURANTE

04. LA VENTA DE VALCORBA



El encanto de Soria

Soria
Ctra. Nacional 122, Km. 147
975 220 625
Cierra domingo tarde

PARADOR DE TURISMO

05. ANTONIO MACHADO



Del mar y de la montaña

Soria
Parque del Castillo, s/n
975 240 800
Servicio tapa: de 13 a 15:30 h y de 20 a 23 h

HOTEL BAR

06. APOLONIA



Croqueta de carrillera ibérica con manzana de Soria

Soria
Pza. Ramón Benito Aceña, 8
975 214 320

BAR RESTAURANTE

07. BRASERÍA NUMANCIA



La consentida

Soria
C/ Sta. Teresa de Jesús, 7
975 700 890

BAR RESTAURANTE

08. CASA ARÉVALO



La croqueta mas coqueta

Soria
Avda. Duques de Soria, 4
975 225 832
Cierra domingo
Servicio tapa: de 13:30 a 15 h y 20:30 a 22:30 h

BAR RESTAURANTE

09. DUERO



La insoportable

Soria
C/ Pedro de Rúa, 16
975 186 189
Servicio tapa: de 13 a 16 h y de 20 a 23 h
Cierra domingo tarde

BAR RESTAURANTE

10. EL ALTO DE LA DEHESA (CASA MANOLO)



Rabo - fest

Soria
Pº San Andrés, 1
975 120 902

BAR RESTAURANTE

11. EL FOGÓN DEL SALVADOR



Croqueta marina

Soria
Pza. del Salvador, 1
975 229 340
Cierra miércoles y domingo tarde noche

BAR RESTAURANTE

12. EL TILO DE VALLECAS



Duxelle de champiñón

Soria
C/ Diputación, 1
975 245 294
Cierra domingo noche y lunes. Servicio tapa: de M a D de 13:30 a 16 h y V y S de 20:30 a 23 h

BAR RESTAURANTE

13. LA CEPA



Croqueta de txuletón

Soria
C/ Medinaceli, 8
975 213 845
Cierra domingo
Servicio tapa: de 13:30 a 15:30 h y de 21 a 23:30 h

BAR RESTAURANTE

14. LA GASTRO TASQUITA



La croquetolla

Soria
C/ Cortes, 1
975 253 711
Cierra domingo
Servicio tapa: de 13:30 a 15 h y de 20:30 a 22:30 h

BAR RESTAURANTE

15. MÁS QUE 2

1974



Soria
Pza. San Clemente, 2
975 229 340
Cierra domingo tarde y lunes

BAR RESTAURANTE

16. MEET GASTROBAR (H. ALAMEDA CENTRO)



Con M de Meet

Soria
Pza. Ramón y Cajal, 5
975 239 303
Servicio tapa: de 13:30 a 15:30 h y de 20:30 a 23 h

CAFETERÍA

17. REY ALFONSO (H. ALFONSO VIII)



Cocido en una croqueta

Soria
C/ Alfonso VIII, 10
975 226 211
Servicio tapa: de L a J de 13:30 a 15 h y de 20:30 a 22 h, V S y D de 13:30 a 15 h

BAR RESTAURANTE

18. SANTO DOMINGO II



Croqueta de carrillada asada con pera confitada al vino

Soria
C/ Aduana Vieja, 15
975 211 717
Cierra lunes
Servicio tapa: de 13:30 a 15:30 h y de 20:30 a 23 h

BAR RESTAURANTE

19. THE RED LION



Croqueta de picadillo soriano sobre tostada

Soria
Pº del Espolón, 4
975 213 935
Cierra martes
Servicio tapa: de 14 a 16 h y de 21 a 23:30 h

Horario servicio tapa distinto al recomendado. (De 13 a 15 h / 20 a 23 h). Consultar con el establecimiento.

Tapa apta para celíacos. Consulte con el establecimiento su adaptación.



Vota tu croqueta favorita y consigue una escapada termal.

Premio a la 'Mejor Croqueta Popular' patrocinado por

maheso



PRECIO CROQUETA 2€

www.detapasorsoria.com

Consigue croquetas gratis en nuestras RRSS

asohtur

Marida la croqueta con vinos de Soria

D.O. Ribera del Duero



RUDELES 23 Rudeles

Puro Ribera, afrutado y redondo. Gérard Basset lo califica de color rubí medio con ribete rosado de muy apetecible en nariz, notas de ciruelas combinadas con especias de suave intensidad que dominan la nariz. 5 meses en barrica de roble francés y mínimo de 10 meses en botella.



12 LINAJES ROBLE Viñedos y Bodegas Gormaz

Granate con ribete violáceo. Muy intenso con notas de frutos rojos y negros, frescos y salvajes (frambuesas y zarzamora) combinados con notas sutiles balsámicas y de repostería (vainilla), muy atractivas y seductoras. Equilibrado y redondo con taninos suaves y bien integrados con retrogusto especiado.



SILENTIUM CRIANZA Castillejo de Robledo

Criado sobre lías finas 12 meses en barrica de roble y 6 meses en botella. De color rojo picota con ribetes teja en capa fina, limpio y brillante. En nariz, intenso, equilibrado, con toques a frutos rojos y aromas especiados de su crianza en roble. Entrada en boca sabroso, estructurado, con buena persistencia. Elegante en vía retro nasal.



LA CELESTINA Dominio de Atauta

Intenso, elegante y vivo. Elaborado con uvas de la comarca soriana de San Esteban de Gormaz, que aportan una gran tensión y aromas de fruta roja, y con uvas de la Ribera del Duero burgalesa que lo completan con un plus de estructura y aromas de fruta más madura. 12 meses en barrica de roble francés.

Promoción exclusiva para mayores de 18 años ASOHTUR recomienda el consumo responsable.