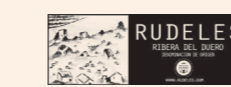




Patrocinan



#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



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

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.

## 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.



#### 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.



#### 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.



#### 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.