



Mahou
CLÁSICA

CIUDAD REAL II EDICIÓN
FERIA DE LA TAPA

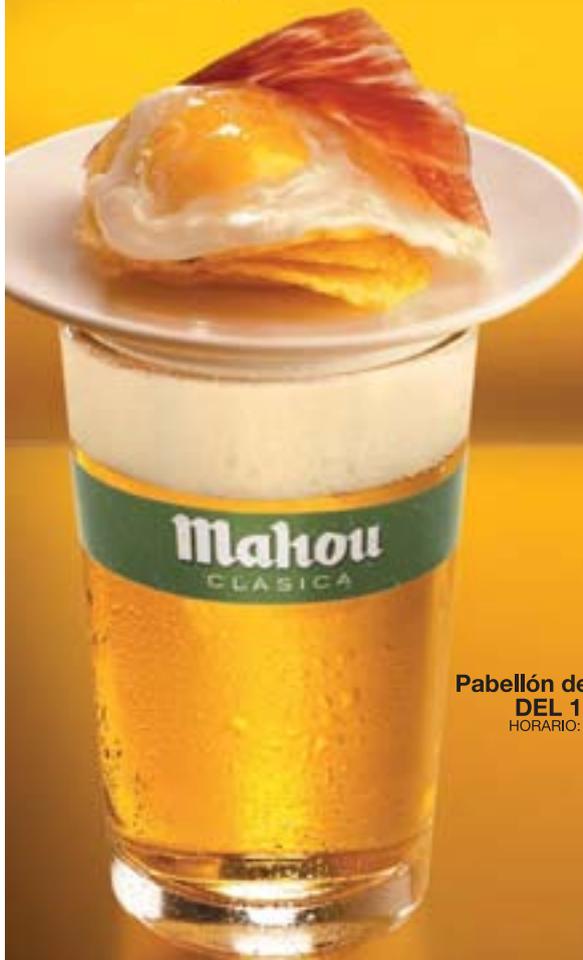
ORGANIZA:



PROMUEVEN:



CIUDAD REAL II EDICIÓN
FERIA
DE LA
TAPA



Pabellón de Ferias y Congresos
DEL 1 AL 4 DE JULIO
HORARIO: DE 12 A 16:30h - 19 A 23h

Mahou Clásica recomienda el consumo responsable. 4,8°.

¿QUÉ ES LA FERIA DE LA TAPA DE CIUDAD REAL?

Es una cita obligada para aquellos que apuestan por la calidad, el buen gusto gastronómico y la buena comida.

Este acontecimiento, único a nivel nacional, está patrocinado por el Grupo Mahou-San Miguel, promovido por el Ayuntamiento de Ciudad Real, congregando a algunos de los mejores especialistas en el arte de las tapas.

El visitante podrá participar o ser protagonista de numerosas propuestas gastronómicas y culturales.



LA ENTRADA ES GRATUITA

Y DENTRO PODRÁN ENCONTRAR LA SIGUIENTE CARTA DE PRECIOS:

Tapa, Mahou Clásica, Mahou Sin y Refrescos: 1,20 €/consumición.
Mahou Negra, Mixta y Light (Botellas de 1/3): 2,40 €/consumición.



LA II EDICIÓN DE LA FERIA DE LA TAPA DE CIUDAD REAL SERÁ UN MUNDO DE SABORES, LLENO DE SORPRESAS Y BUEN AMBIENTE.

¿DÓNDE Y CUÁNDO SE CELEBRA?

La **Feria de la Tapa de Ciudad Real** se celebrará en el Pabellón de Ferias y Congresos, entre los días 1 y 4 de julio. El horario de la Feria será de 12 a 16:30 h y de 19 a 23 h.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

La **Feria de la Tapa de Ciudad Real** está dirigido al público en general.

¿QUÉ OFRECE LA FERIA DE LA TAPA DE CIUDAD REAL AL VISITANTE?

Se pretende recrear el ambiente característico de lugares con tradición en la cultura de la tapa. Para lograrlo, se ha diseñado un Plan de Actividades con tres apartados significativos.

1. EXPOSICIÓN HOSTELERA

Con la participación de algunos de los mejores restauradores de Ciudad Real.

2. ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

Concurso de tapas, exhibiciones gastronómicas, tiraje de cerveza, etc.

3. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Animación Audiovisual.

Todas estas actuaciones pretenden ampliar los conocimientos que los visitantes poseen, acercándoles a innovaciones y nuevas propuestas gastronómicas.

