

ruta de la Tapa en Escarrilla

Mercedes Portella

SABIÑÁNIGO.- Escarrilla, en la Comarca del Alto Gállego, celebra desde hoy y hasta el domingo 'La ruta de la tapa', organizada por el Ayuntamiento con la colaboración de hoteles y restaurantes, empresas y comercios de la población. Durante tres días se pueden degustar diez elaboraciones al precio de 3 euros por tapa con vino, cerveza o refresco, y a 2 euros sólo la tapa.

El bar restaurante El Solano ofrece: 'Canelón crujiente de cuscús y cordero al curri', y 'Toro, torito bravo', una propuesta para descubrir al momento. El bar restaurante Casa Ferrer tiene 'Ajoarriero de calamar y gambas' y 'Brocheta montañesa'. El bar restaurante Poolbar presenta 'Bolsita de patata trufada rellena de carrillera de ternera y setas al Pedro Ximénez', y 'Carpaccio de fresas y bacalao con vinagreta de frutos rojos y puerro frito'. En el bar restaurante Escarra han preparado 'Cabeza da iberia al estilo cajún', y 'Saqueito crujiente de longaniza y jamón con huevo de codorniz y salsa de boletus', y la cafetería A Cadiera propone 'Será por pelotas', que es sorpresa, y 'Caracoles en salsa'.

Verduras, champiñones, quesos, paté, cítricos, longaniza..., son algunos de los ingredientes que van a protagonizar estas tapas especiales que tan buena acogida han tenido otros años.

El horario en el que estos bares y restaurantes dispondrán de estas tapas será: hoy viernes de siete y media de la tarde a diez de la noche, mañana sábado por la mañana de doce y media a tres, y por la tarde de siete y media a diez de la noche, y el domingo solo por la mañana, de doce y media a tres.

Además, en cada establecimiento, el cliente podrá rellenar un cupón indicando la tapa que más le haya gustado y entrará en el sorteo de un lote de productos de la tierra de Carnicería Latorre.

El alcalde de Escarrilla, Álvaro Castillo, invita a vecinos y visitantes a acercarse estos días a la localidad y a disfrutar de su gastronomía. Es "oportunidad para pasar la tarde recorriendo los establecimientos que participan e, incluso, poder cenar o comer en los restaurantes que colaboran con esta iniciativa. Además, al ser un pueblo pequeño es más fácil concentrar una ruta de tapas en un fin de semana. Ahora esperamos que el tiempo acompañe y que a vecinos y visitantes estas tapas les dejen un buen sabor de boca para repetir la experiencia".



Álvaro Castillo, primero a la derecha, en la pasada edición de 'La ruta de la tapa'.

Disfrutar de Escarrilla a través de sus tapas, una propuesta con mucho sabor

LA RUTA, QUE SE CELEBRA DESDE HOY AL DOMINGO, INCLUYE DIEZ ELABORACIONES.

Durante estos días de ruta tapera, los establecimientos hoteleros de la localidad aplican descuentos en sus tarifas habituales. Así, el Hotel Sarao tiene habitación doble por 60 euros e individual por 40 euros, y el Hotel-restaurante-camping Escarra cuenta con el 10 por ciento de descuento en hotel y bungalows.

Completando esta propuesta gastronómica, los restaurantes Sarao Asador-Sidrería y Mingo ofrecen menús especiales de 21 y 20 euros, respectivamente. Así, en el restaurante Sarao po-

dremos encontrar, por ejemplo: 'Canelones rellenos de marisco recubiertos con salsa bechamel y gratinados con queso', 'Alubias rojas de Tolosa guisadas con chorizo, tocino, patatas y morcilla', 'Solomillo de vaca del norte a la parrilla' o 'Confit de pato gratinado al horno con salsa de boletus edulis y pimientos del padrón', entre otros platos. Y el restaurante Mingo, por citar algunos, presenta: 'Olla tensina', 'Migas a la pastora con huevo frito', 'Manitas de cerdo con langostinos' o 'Picantones encebollados'.



Los establecimientos de Escarrilla vuelven a apostar por cuidadas elaboraciones.

