

**LOCAL | Comercio-Hostelería**

**Un total de 24 establecimientos toman parte en la cuarta Ruta Nocturna de la Tapa "Degusta Priego"**

**Las tapas, al precio de 3 euros sin consumición, podrán degustarse, de jueves a domingo, del 22 de julio al 22 de agosto.**

**Rafael Cobo Calmaestra**

Jueves 15 de julio de 2021 - 17:13



Un total de 24 establecimientos de hostelería y restauración toman parte en la cuarta edición de la Ruta Nocturna de la Tapa "Degusta Priego", que se celebrará, de jueves a domingo, del 22 de julio al 22 de agosto.

El evento, organizado por el Consistorio en colaboración con la Asociación Centro Comercial Abierto (ACCA) y la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba, se enmarca en el plan de modernización,

dinamización y promoción del comercio y el turismo en el casco histórico, para el fomento de la actividad económica y el empleo, línea estratégica cofinanciada con fondos Feder (Edusi) en un 80%, asumiendo el Consistorio prieguense el 20% restante.

En su presentación, el concejal delegado de Desarrollo Económico, Pablo Ruiz, incidía en que nos encontramos ante una de las actividades, "más apetitosas de cuantas celebramos, ya que nos va ofrecer la posibilidad de degustar lo mejor de nuestra gastronomía, de nuestros restaurantes".

Como en ediciones precedentes, Ruiz señalaba que aquellos participantes que rellenen el folleto con un número determinado de sellos de los establecimientos que toman parte en la ruta, optarán a conseguir, directamente o mediante un sorteo, botellas con AOVE de la D.O.P. Priego de Córdoba y consumiciones en bares y restaurantes.

Por su parte, José Luis Momparler, presidente de la Asociación Centro Comercial Abierto (ACCA), incidía en la importancia de esta nueva acción promocional, incluida en el plan de dinamización del Ayuntamiento y del plan de acción de ACCA, en la que tomarán parte un total de 24 establecimientos, "que de jueves a domingo, en horario nocturno, ofrecerán a todos los clientes una tapa especial al módico precio de 3 euros".

Igualmente, Momparler recordaba que aquellos clientes que consigan completar 12 sellos del folleto-guía que puede recogerse en la Oficina de Turismo o en los propios establecimientos, obtendrán como regalo una

botella de AOVE de la D.O.P. Priego de Córdoba, que podrá recogerse en la Oficina de Turismo, participando aquellos que tengan 5 sellos en 24 sorteos de consumiciones.

En concreto, los establecimientos que toman parte en esta cuarta edición y las tapas que pueden degustarse son Hostería Rafi (ensalada de calabacín de la huerta de Rafi con anchoas y otros “avíos”); Hotel Patria Chica (steak tartar con tostas y huevo de codorniz); Ice Yogur (manjar arequipe); Kiosco Huerta de las Infantas (boquerón marinado sobre cogollos, regados con vinagreta a la mostaza); La Pianola Casa Pepe (canastita de bacón a los cuatro quesos); La Ribera Restaurante (arroz crujiente con pollo agridulce y pesto de berenjenas); La Tabernilla (montaña rusa con camarones de “Cai” y AOVE de naranja); Restaurante el Virrey (Lomo de merluza en albahaca y tomate natural); Restaurante Río (timbal vegetariano con aroma de AOVE); Restaurante Zahorí (bacalao gratinado con crema alioli sobre cama de mermelada con tomate); Sibarium (codillo en salsa de cebolla con cerveza negra y cama de patatas de la huerta); Bar La Feria (papas arrieras); Bar La Tisana (calamares en salsa dragón); Cafetería Cervecería Maná (tiras de solomillo de cerdo con salsa del abuelo); D´tapas (patatas petals serranas con toke dulce); Pub Hollywood (nido de patatas bravas con crujiente de cristal); Restaurante AOVE (tostas crujiente de queso de rulo e higos); Restaurante Hotel Huerta de las Palomas (tostas de pan de pueblo con medallones de solomillo salsa “PX” y cebolla caramelizada); Restaurante Los Cominos (alas de pollo en AOVE con salsa de la casa); Restaurante El Mirador de los Almendros (crujiente de queso de cabrales y cebolla caramelizada con reducción de pimientos del piquillo); Bar Boli (croissant de ensaladilla rusa); La Brasería de Ángel (tostas de salmón ahumado con guacamole); Dulce´s Coffee (melosa con sticks de verduras); Restaurante El Casino (bizcocho de la huerta con lascas de bacalao confitado en AOVE y tapena de aceitunas negras).