

# MÉRIDA

para **comérsela**

del 7 al 10 de junio 2015

Mérida ha sido declarada Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica 2016.

La Capitalidad Iberoamericana de la Cultura Gastronómica, será de gran importancia para la ciudad, porque dará a conocer en Iberoamérica las características únicas del turismo y de la gastronomía emeritense y extremeña.

En 2016 se celebrarán multitud de actividades en Mérida, involucrando especialmente, a hoteles, restaurantes, bares y cafeterías de la ciudad, algo que va a ser un revulsivo de cara a la llegada de turistas, tanto nacionales como internacionales, que les permitirá tener un contacto de primera mano con los productos gastronómicos con los que cuenta Extremadura. Ya estamos trabajando en 2015 en muchos eventos para que 2016 sea un éxito para Mérida y Extremadura.

Pretendemos desde Mérida fusionar la Gastronomía con el arte, la cultura, la música y el deporte envolviendo a toda Mérida con la Capitalidad Iberoamericana de Cultura Gastronómica.

## LA TABERNA DE APICIO

- Salmorejo con virutas de jamón y huevo cocido.
- Bizcocho romano bañado con miel, nueces y uvas pasas.
- Pizza con queso, jamón y beicon.

## MESÓN PARRILLA LA LOBA

- Patatas tres quesos con beicon crispy.
- Cheesecake: tarta de queso con frutos rojos.
- Solomillo de cerdo con foie y reducción Pedro Ximénez.

## ASADOR DE BACO

- Croquetón de jamón ibérico.
- Delicia Pavía de Bacalao.
- Brownie con helado de vainilla y chocolate.

## TAPERÍA DEL GUADIANA

- Arroz negro con Ali-oli.
- Jugoso pincho moruno a la parrilla.
- Piña colada con sorbete de coco y tierra de cereales.

## CERVECERÍA FUSSEN

- Marbelis:** pan con base de queso cremette con pimiento confitado.
- Saquitos de salchichas:** salchicha enrollada en queso y recubierta de fina masa de hojaldre.
- Burguer Fussen:** deliciosa carne rellena con queso y beicon, lechuga, tomate y nuestra salasa especial.

## GONZALO VALVERDE

- Crema de salmorejo con huevo de codorniz.
- Rollito crujiente de prueba ibérica con reducción de Pedro Ximénez.
- Carpaccio de vieira con garum y germinados y ensalada con mahonesa de orizos.

## TRECE UVAS

- Cogollos a la vinagreta.
- Quesadilla Trece Uvas.
- Creps de verdura y carne con salsa de setas.

## CATERING VIA DE LA PLATA

- Minirosas rellenas de productos extremeños.
- Berenjenas con reducción de miel.
- Bacalao en tempura con salsa de ajo.

## EL CALLEJÓN

- Croquetas de salmorejo.
- Chupachup de morcilla.
- Secreto crujiente con manzana caramelizada y reducción de vino dulce.

## ANDALUCÍA LOW COST

- Melón granizado con crujiente de jamón.
- Papas arrugadas con mojo de piquillo.
- Foie crujiente frito sobre cama de setas con rulo de cabra y coulis de frutos rojos.

## NO SOLO SIDRA

- Nido de mar y tierra: sardina, pimientos asados y puerro.
- Tosta del abuelo: pan payés con paté "No solo sidra".
- Pejepalo: bacalao en escabeche.

## SANGUINO

- Pestorejo.
- Pincho moruno.
- Secreto con patatas con salsa Sanguino.

## BELLOSO

- Gazpacho de cerezas del Jerte.
- Bocatín de prueba de cerdo ibérica con lecho de crema de queso.
- Pan de pueblo con redondo de solomillo caramelizado, paté de la casa y reducción de Pedro Ximénez.

**FERIA DE LA TAPA**  
del 11 al 14 de junio 2015

# MÉRIDA

para **comérsela**

En el Parque de la Isla (junto al Recinto Ferial)

**FERIA DE LA TAPA**

