



- | | | |
|---------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| 01 A NATURA | 05 MESÓN EL LEBREL | 09 THE KRAFT BAR |
| 02 COLUMNATA | 06 RESTAURANTE LA EXTREMEÑA | 10 VÍA DE LA TAPA |
| 03 COMO SIEMPRE SALMOREJO | 07 RESTAURANTE MARISQUERÍA LUSITANIA | |
| 04 LAS EXTREMAÑAS | 08 SERENDIPITY | |



SÍGUENOS EN:



FACEBOOK/INSTAGRAM/TWITTER:
@rutatapamerida

RUTA DE LA Tapa CARNAVALESCA LESCA

PRECIO TAPA: 2,50 DEL 21 AL 25 FEBRERO 2020





A NATURA

C/ Berzocana, 18

Mérida con Brasil y Cádiz

Tataki de atún sobre dulce de membrillo y piña con salsa de mango.

ALÉRGENOS 

COLUMNATA

C/ Romero Leal, 30

Arepa de Arcoiris

Arepa rellena de solomillo con toque de naranja.



ALÉRGENOS  



ALÉRGENOS   

RESTAURANTE LA EXTREMENA

C/ Sagasta, 20

Gambón Reina del Carnaval

Saquito de gambón.

MESON EL LEBREL

C/ John Lennon, 4

Levantar ánimos carnavaleros

Sándwich de penca de acelga con queso, crema de pimientos rojos y tomate.



ALÉRGENOS   



CAFETERIA RESTAURANTE LUSITANIA

Avda. Papa Juan XXIII

Entierro de la sardina

Sardina ahumada sobre flan de espinacas y tomate cherry confitado en aceite de jengibre, germinado de alfalfa y sal rosa de Himalaya.

ALÉRGENOS    



ALÉRGENOS    

SERENDIPITY

C/ José Ramón Mélida, 46

Lasaña fantasía con palotes negros

Lasaña rellena de brandada de bacalao con cobertura de tomate casero.

LAS EXTREMANAS

C/ Benito Toresano, 10

Danzarín Portugués

Codorniz macerada a la brasa sobre cama de migas de patatas.



ALÉRGENOS 

THE KRAFT BAR

Plazoleta de Pizarro, 25

Baca.nal de flores

Flores de bacalao.



ALÉRGENOS    



COMO SIEMPRE SALMOREJO

Plaza de los Escritores, 6

La Chirigota de langostino que se escapa del arroz

Arroz meloso elaborado de marisco y pescado.

ALÉRGENOS     



ALÉRGENOS  

VIA DE LA TAPA

C/ José Ramón Mélida, 48

Gyoza asesina

Gyoza rellena de ternera, col, zanahoria con Nanami Tgarashi, sobre cama de crema de patata y compota de manzana, salsa Thai y crujiente de tortita de pan