

## Bases

Las Guías-Pasaportes de la Ruta de la Tapa podrán recogerse en las Oficinas de Turismo de Mérida y establecimientos participantes.

Los pasaportes deberán presentarse, debidamente sellados y con los datos que se requieren a tal efecto (nombre y apellidos, teléfono de contacto y email), en la Oficina de Turismo de la Puerta de la Villa (Santa Eulalia 62), en una urna ubicada a tal efecto.

Para participar en el sorteo de premios deberá entregarse el pasaporte sellado con al menos 5 establecimientos diferentes de los participantes en la Ruta de la Tapa 2015.

La fecha máxima de entrega de los pasaportes será el lunes 30 de noviembre a las 19:30 horas en referida Oficina de Turismo.

Los correspondientes premios se harán públicos mediante sorteo en un acto previo a la Rueda de Prensa posterior a la finalización de la Ruta de la Tapa, entre los días comprendidos en la primera semana de diciembre.

## Sellos (consigue 5)



# Ruta 2015 de la TAPA Gourmet Mérida

del 5 al 29 de noviembre  
de jueves a domingo

Nombre:

Teléfono:

Correo electrónico:







### A de Arco

Milhoja templada de atún rojo con crema de queso fresco, puerro y soja



### Ay Carmela

Torrija de pulpo



### Barocco

Soldaditos de Pavía con tinta de calamar y espuma de limón



### De Portugal + qbacalao

Bacalao Lusitania



### El Lebrel

Chipirones en su tinta rellenos de gambas sobre cama de arroz al curry



### Entrecañas

Dynamite roll: arroz de sushi con langostino en tempura y aguacate con salsa picante en alga Nori



### La Alacena

Tentempié de campeones: capuccino de morcilla y espuma de manzana con muffin tibio de boletus



### La Carbonería

Tacos de atún rojo de almadraba a la pimienta



### La Corrala

Sarmale internacional de rollitos de repollo "col" con carne



### La Dehesa del Castúo

Repápallo de bacalao con salsa de hinojo



### La Dehesa del Castúo (MAM)

Nido de jabalí con salsa de chocolate y crujiente de queso



### La Dupla

Champiñones de mar y monte: champiñón relleno de jamón ibérico, langostinos y queso azul



### La Trattoria

Gratén italiano de verduritas asadas con anchoas y rulo de cabra sobre pan de centeno



### Mesón Parrilla La Loba

Solomillo ibérico al romero en baja temperatura con foie de oca y jamón ibérico



### Nico Jiménez Tienda & Tapas

Nido de jamón ibérico de bellota



### Quinta Esencia

Ceviche de Bacalao



### Restaurante Gonzalo Valverde

Lingote de lengua de ternera con boletus, foie y espuma de jamón ibérico



### Sagasta 9

Bacalao con confitura de tomate, aroma de hierbabuena y salsa de soja al alioli de ajo negro



### Serendipity

Atadillo de jamón ibérico relleno de pato y setas sobre puré de castañas y chip de patata violeta



### Tapería del Sur

Presas ibéricas sobre cremoso de castaña



### Trasiego

Salmón con crema de pera y turrón de yema, crujiente de caramelo de Granadas con parmesano y arena de almendra tostada



### Trece Uvas

Cigarrillos de atún en tempura con reducción de soja y cilantro



### Vía de la Plata

Hojaldrado de solomillo ibérico con topping de Pedro Ximénez y su caviar



### Vía de la Tapa

Lomo de venado sobre cama de patata roja a la parrilla



### Vino&Arte Tapas

Jabalí con castañas glaseadas al ajo negro, boletus y crujiente de Quinoa



### Volterra

Solomillo con salsa cumberland y cherrys ibéricos

Más info en nuestra App

