

Datos del participante

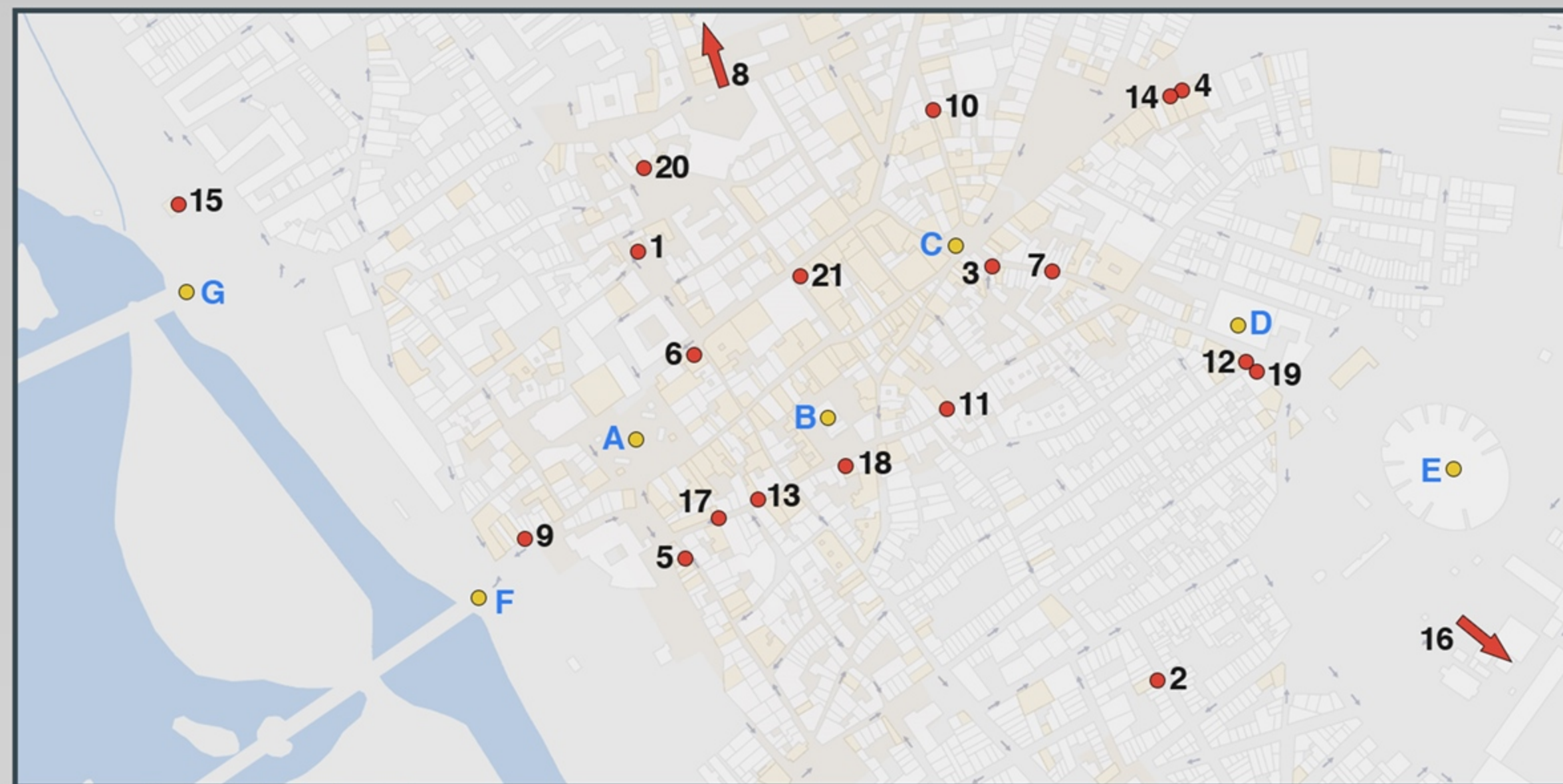
Nombre y Apellidos

Teléfono

Correo Electrónico

Sellos

Se necesitan 5 para participar



LEYENDA

- | | | | |
|---------------------|-------------------|-------------------------|----------------------|
| 1 A de Arco | 8 La Mina Mérida | 15 Tapería del Guadiana | A Plaza de España |
| 2 AyCarmela | 9 O'Ribeiro | 16 Tapería del Sur | B Templo de Diana |
| 3 Brasería Belloso | 10 Quintessence | 17 Trasiego Tapas | C Puerta de la Villa |
| 4 Chapatapa | 11 Sagasta 9 | 18 Trece Uvas | D Museo Romano |
| 5 El Lebrel | 12 Serendipity | 19 Vía de la Tapa | E Anfiteatro Romano |
| 6 Entrecañás | 13 Tábula Calda | 20 Vino&Arte Tapas | F Puente Romano |
| 7 Fusiona Gastrobar | 14 Tahona Belloso | 21 Volterra | G Puente Lusitania |

RUTA de la TAPA gourmet

mérida
2016

durante **TODO** el
mes de **noviembre**
de jueves a domingo

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 29 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.

| | | | | |
|--------|--|--|--|--|
| PATROC | | | | |
| | | | | |
| COLAB | | | | |
| | | | | |
| | | | | |



01 A de Arco C/ Trajano, 8

Tapa de la Ruta
Ensalada de pollo escabechado con pepitas de granada y chips de boniatos

Tapa Gourmet Iberoamericana
Bombón de morcilla con cobertura de straciatella de ibéricos

07 Fusiona Gastrobar C/ Jose Ramón Mérida, 15

Tapa de la Ruta
Salteado de espinacas con hummus y morcilla de Guadalupe

Tapa Gourmet Iberoamericana
Tartar de salmón sobre cama de guacamole

11 Sagasta 9 C/ Sagasta, 9

Tapa de la Ruta
Minihamburguesa de cerdo y verduras con rulo de cabra

Tapa Gourmet Iberoamericana
Atún macerado en chile tailandes sobre ensalada de alga wacame y alioli de espirulina

17 Trasiego Tapas C/ Romero Leal, 3

Tapa de la Ruta
Bomba de patata y carne mechada con salsa de hongos

Tapa Gourmet Iberoamericana
Gyoza de pato y col en Hoisin acompañada de ceviche de langostino y mango

02 AyCarmela C/ Benito Toresano, 10

Tapa de la Ruta
Bocaditos de morcilla sobre alioli de piquillo

Tapa Gourmet Iberoamericana
Causa limeña de atún

08 La Mina Mérida Avda. Vía de la Plata, 6

Tapa de la Ruta
"Tapa de la Mina" Ensaladilla tradicional con crujiente cuero de corteza gigante

Tapa Gourmet Iberoamericana
"Tapa del Extremeño Alegría" Bacalao con salsa extremeña tradicional en chips con yuca de la salud

12 Serendipity C/ José Ramón Mérida, 46

Tapa de la Ruta
Hebras de solomillo con salsa agrídulce natural

Tapa Gourmet Iberoamericana
Tronquito de ibérico sobre gelatina de mango con salsa de grosellas y virutas de jalapeños

18 Trece Uvas C/ Romero Leal, 26

Tapa de la Ruta
Crepe de ternera con salsa de setas

Tapa Gourmet Iberoamericana
Arepa de salmón macerado en soja con queso feta

03 Brasería Belloso C/ Jose Ramón Mérida, 6

Tapa de la Ruta
Pollo al toque de La Vera

Tapa Gourmet Iberoamericana
Brocheta 5 sensaciones

09 O'Ribeiro C/ El Puente, 22

Tapa de la Ruta
Mejillones gallegos en escabeche con moras y arandanos

Tapa Gourmet Iberoamericana
Brocheta de pulpo, langostino y piña con vinagreta de miel de caña

13 Tábula Calda C/ Romero Leal, 11

Tapa de la Ruta
Batatera sobre berenjena

Tapa Gourmet Iberoamericana
Brocheta de maíz sobre abanico de cerdo

19 Vía de la Tapa C/ José Ramón Mérida, 48

Tapa de la Ruta
Palitos crujientes de queso y kikos con mermelada de pimientos rojos

Tapa Gourmet Iberoamericana
"Hernán Cortés"

04 Chapatapa C/ Santa Lucía, 10

Tapa de la Ruta
Guindín brasileño con puré de cerezas

Tapa Gourmet Iberoamericana
Arroz con gris con picadillo de carne ibérica y cremosito del Zújar

10 Quintessence Cafetería-Restaurante C/ Cervantes, 16

Tapa de la Ruta
Rebanada de pisto extremeño con salmón y huevo

Tapa Gourmet Iberoamericana
Salmorejo iberoamericano

14 Tahona Belloso C/ Santa Lucía, 8

Tapa de la Ruta
Tosta de rulo al ibérico

Tapa Gourmet Iberoamericana
Hamburguesa La Tahona

20 Vino&Arte Tapas Plaza de la Constitución, 5

Tapa de la Ruta
Guatitas de ternera con choco

Tapa Gourmet Iberoamericana
Chachapoyana de cerdo ibérico

05 El Lebrél C/ John Lennon, 4

Tapa de la Ruta
Pollo al whisky con puré de calabaza a la esencia de tomillo

Tapa Gourmet Iberoamericana
Caldereta de ternera con bastones de yuca aromatizados con pimentón de la vera

15 Tapería del Guadiana Avda. José fernández López, s/n

Tapa de la Ruta
Sopa azteca con tallarín de tortita de maíz y aguacate

Tapa Gourmet Iberoamericana
Flor de Calabaza rellena de requesón, avellanas y camarones; en tempura con reducción de piloncillo y aderezo de chipotle

21 Volterra C/ San Francisco, 10

Tapa de la Ruta
Corazones de alcachofas con salmón ahumado y vinagreta con alcaparras

Tapa Gourmet Iberoamericana
Rabo de toro iberoamericano

06 Entrecañás C/ Félix Valverde Lillo, 4

Tapa de la Ruta
Blinis con parmentier de patata, salmón y huevo de codorniz

Tapa Gourmet Iberoamericana
Canelón de centolla con crema de ají chileno

Tapa Ruta 1,5€
Tapa Gourmet 3€
 iberoamericana

16 Tapería del Sur C/ Diego Muñoz Torrero, local 3

Tapa de la Ruta
Pimiento del piquillo en tempura relleno de solomillo de cerdo y bañado en crema de queso

Tapa Gourmet Iberoamericana
Lingote de carrillera de cerdo al vino tinto sobre base de boniato y chips de yuca

MÁS en la App

y también en la web: meridacapitalgastronomica.es