

Sellos:

Participante:

Nombre/Name:

Apellidos/Surname:

Teléfono/Telephone:

Correo Electrónico/E-mail:

Dirección/address:

Población/town:

Código Postal/Postcode:

País/Country:

Entregar al completar en Oficina de Turismo de Mérida (C/ Santa Eulalia, 62)

BASES DE PARTICIPACIÓN

Las guías-pasaporte de la Ruta de la Tapa podrán recogerse en las Oficinas de Turismo de Mérida y en los establecimientos participantes.

Los pasaportes deberán presentarse, debidamente sellados y completando los datos que se requieren a tal efecto, en la Oficina de Turismo situada en C/ Santa Eulalia 62, en la urna ubicada a tal efecto.

Para participar en el sorteo de premios deberá hacerse la entrega del pasaporte sellado por 5 establecimientos diferentes a elegir entre todos los participantes en la Ruta de la Tapa 2017.

La fecha máxima de entrega de pasaportes será el día 4 de diciembre de 2017 a las 14:00 horas en la referida Oficina de Turismo. Los correspondientes premios se harán públicos, tras sorteo previo, en rueda de prensa a desarrollar a la finalización de la presente edición de la Ruta de la Tapa de Mérida. Recogida de premios hasta el 7 de febrero de 2018.

COLABORADORES



PRECIO:

**TAPA DE LA RUTA:
2,00 Euros**

**TAPA GOURMET:
3,00 Euros**



Completa este
pasaporte.
Esperan
más de

65
PREMIOS

DESCARGA LA APP:

Busca MERITAPPA



Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

Google Play

Available on the

App Store

GET IT ON

4L

FECHAS DE LA RUTA:

**DEL 2 DE NOVIEMBRE
AL 3 DE DICIEMBRE
DE JUEVES A DOMINGO**

Tapa de la Ruta:
Bacalao a la vainilla.



Tapa Gourmet:
Foie al espumoso con toque extremeño.



C/ Francisco Zurbarán, s/n

Busca y descarga MERITAPPA

RUTA DE LA TAPA MÉRIDA 2017

PRECIO:

TAPA DE LA RUTA:

2,00 Euros

TAPA GOURMET:

3,00 Euros

Taberna de Odín

Tapa de la Ruta:
Jamoncitos de pollo de campo al cava.



Tapa Gourmet:
Albóndigas de bacalao al cava de Guadalupe.



Plaza de la Constitución, 5

A de Arco

De Tripas Corazón

Tapa de la Ruta:
Vieira de corral con tropezones del
huerto y la mar.



Tapa Gourmet:
Timbal de crema de judías, lascas de bacalao,
cebollino y salsa de espumoso con naranja
y azafrán.



C/ Trajano, 8

C/ Romero Leal, 15

Tapa de la Ruta:
Corazón de guancho.



Tapa Gourmet:
Civet de ciervo.



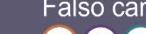
C/ Sagasta, 20

La Extremeña

Tapa de la Ruta:
Manitas a la plancha con virutas de foie y
parmentier especiada.



Tapa Gourmet:
Falso canelón de Bonaval relleno de bacalo.



Tapería del Sur

Tapa de la Ruta:
Croquetas de queso curado, nueces y miel.



Tapa Gourmet:
Rabo de toro al vino espumoso sobre patata
trufada y peineta de ajo negro.



C/ Diego Muñoz Torrero, 3

Al Plato by Nando Carrasco

El Callejón de la Plaza

Tapa de la Ruta:
Atún macerado con soja y miel sobre ensalada
de alga wakame.



Tapa Gourmet:
Cococha confitada sobre torrija al aroma de
boletus y crema de calabaza.



C/ Santa Lucía, 8

Plaza de España, 7

Tapa de la Ruta:
Crujiente de morcilla y queso de cabra con
pisto de la huerta.



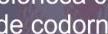
Tapa Gourmet:
Merluza en salsa de coco y espumoso
sobre cremoso de zanahoria.



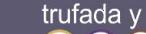
La Puerta de la Carne

Trasiego

Tapa de la Ruta:
Arancini siciliano relleno de pollo aliñado y
mozzarella ahumada sobre jardín montado.



Tapa Gourmet:
Piruleta de pulpo jugoso sobre parmentier
trufada y alioli de la abuela.



Plaza de Santa Clara, 1

C/ Romero Leal, 3

Arrocería Cala de Proserpina

El Lebrel

Tapa de la Ruta:
Árancini de rissotto negro con alioli y
salsa romesco.



Tapa Gourmet:
Salmón al teriyaki con labneh de frutos secos
sobre hoja de endivia fresca.



Avenida del Lago, 8. Proserpina

Tapa de la Ruta:
Tortilla de patatas en salsa de
pimiento rojo y setas.



Tapa Gourmet:
Medallones de solomillo ibérico sobre cama
de patatas con escarola y reducción de cava.



C/ John Lennon, 4

Rex Numitor

Vía de la Tapa

Tapa de la Ruta:
Bacapilazzao.



Tapa Gourmet:
Coca "X.O. ibérica" con mollejas de cordero
sobre crema de otoño y gel espumoso.



C/ Castelar, 1

C/ José Ramón Mélida, 48

Tapa de la Ruta:
Delicias de mejillón.



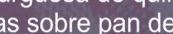
Tapa Gourmet:
Soberanía extremeña.



Columnata

Fusion

Tapa de la Ruta:
Hamburguesa de quinoa con verduritas y
gambas sobre pan de albahaca.



Tapa Gourmet:
Rape confitado sobre mousse al cava.



C/ Romerío Leal, 30

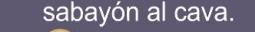
Tapa de la Ruta:
Hummus de lentejas.



Tapa Gourmet:
Atún en tempura al cava y
frutos rojos silvestres.



C/ José Ramón Mélida, 15

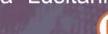
Tapa de la Ruta:**Tapa Gourmet:**

C/ José Ramón Mélida, 46

Serendipity

Volterra

Tapa de la Ruta:
Ensalada "Lusitania".



Tapa Gourmet:
Ibérico al lambrusco.



Tapa de la Ruta:



C/ San Francisco, 10