

01 **Agalla's Gastro&Food**



**TAPA GOURMET**  
"Atemporalidad" esfera de @corderx estofada con toques otoñales.

**TAPA DE LA RUTA**  
Katsu-Sando.

02 **Ayre**



**TAPA GOURMET**  
Pastel de carne con pasas y aceitunas negras.

**TAPA DE LA RUTA**  
Trampantojo de tarta de queso.

03 **Barbarossa**



**TAPA GOURMET**  
Cachopo de berenjena.

**TAPA DE LA RUTA**  
Taco de salmón con ali oli de naranja, wasabi y salsa americana.

04 **Capriccio Italiano Senso Único**



**TAPA GOURMET**  
El Tesoro.

**TAPA DE LA RUTA**  
Involtini di Zucchini, rollito de calabacín.

# RUTA DE LA Tapa MÉRIDA 2024 GOURMET



ORGANIZA:  
**MÉRIDA**  
AYUNTAMIENTO



Síguenos en:  
Instagram Facebook X

05 **Catalina Plaza**



**TAPA GOURMET**  
Bocaditos de brioche con atún y mayonesa de encurtidos.



**TAPA DE LA RUTA**  
Alcachofas confitadas con parmetier trufado, virutas de jamón, huevo y foie.

06 **La Extremeña**



**TAPA GOURMET**  
Croqueta de Kimchi.



**TAPA DE LA RUTA**  
Spring roll de arroz extremeño.

07 **La Mafia se sienta en la Mesa**



**TAPA GOURMET**  
Panacota.



**TAPA DE LA RUTA**  
Focaccia de sardina.

08 **Mirador del Guadiana**



**TAPA GOURMET**  
Crocantes de bacalao con su torrezno, pilpil rojo, queso de Mérida y zoringollo balsámico.



**TAPA DE LA RUTA**  
Sam de Gyozas de gambones con brotes frescos y vinagreta de semillas de calabaza.

09 **Naturacho Gastrotapas**



**TAPA GOURMET**  
Bacalao al pil pil con gulas y langostinos salteados al ajillo.



**TAPA DE LA RUTA**  
Solomillo de corral empanado con pisto extremeño.

10 **Prima Porta**



**TAPA GOURMET**  
Reino Fungi 2,0.



**TAPA DE LA RUTA**  
Clásico moderno.

11 **Restaurante Ara**



**TAPA GOURMET**  
Canelón matancero.



**TAPA DE LA RUTA**  
Bao de pollo tailandés.

12 **Restaurante Santa Clara**



**TAPA GOURMET**  
Taco de ternera angus adobada con especias, ali oli de chipotle y mole de frutas.



**TAPA DE LA RUTA**  
Langostino empanado con harina de maiz y garbanzo, cacahuete, toque de miel y mostaza.

13 **Serendipity**



**TAPA GOURMET**  
Costilla ibérica confitada con cuscús de coliflor, reducción de vermut y salsa de higos de Almoharín.



**TAPA DE LA RUTA**  
Roca de morcilla ibérica en costra de arroz con membrillo y cacahuetes.

14 **The Kraft Bar**



**TAPA GOURMET**  
"A curried Usagi" Conejo a la brasa con curry, verduras y frutas.



**TAPA DE LA RUTA**  
Sushi burger, hamburguesa de arroz tempurizado con salmón, pasta dinamita, alga wakame y guacamole.

15 **Vía de la Tapa**



**TAPA GOURMET**  
"Al Atuntun.



**TAPA DE LA RUTA**  
Wok de verduras y pollo.

16 **Volterra**



**TAPA GOURMET**  
Bacalao al pil pil con gulas y langostinos salteados al ajillo.



**TAPA DE LA RUTA**  
Solomillo de corral empanado con pisto extremeño.

**DATOS DEL PARTICIPANTE**

NOMBRE / NAME:

APELLIDOS / SURNAME:

TELÉFONO / TELEPHONE:

CORREO ELECTRÓNICO / E-MAIL:

DIRECCIÓN / ADDRESS:

POBLACIÓN / TOWN:

CÓGIDO POSTAL / POSTCODE:

PAÍS / COUNTRY:

**SELLOS**

01

02

03

Completa tu pasaporte para optar a uno de los premios.

Entregar al completar en la Oficina de Turismo de Mérida (Puerta de la Villa).

**BASES DE PARTICIPACIÓN**

Las Guías-Pasaporte 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 completando los datos que se requieren a tal efecto, en la Oficina de Turismo situada en la Puerta de la Villa, en la urna ubicada a tal efecto.

Para participar en el sorteo de premios deberá hacerse la entrega del pasaporte sellado por 3 establecimientos diferentes a elegir entre todos los participantes en la Ruta de la Tapa 2024.

La fecha máxima de entrega de pasaportes será el día 3 de diciembre de 2024 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 desarrollarse a la finalización de la presente edición de la Ruta de la Tapa de Mérida. Recogida de premios hasta el 31 de enero de 2025. La Organización está exenta de cualquier responsabilidad derivada del uso y disfrute del premio que pudieran sufrir el ganador.



- 01 **Agallas Gastro&Food**  
C/ Suárez Somonte, 2
- 02 **Ayre**  
C/ Guadalupe Alonso Pozo, 7
- 03 **Barbarossa**  
Plaza Epaña, 7
- 04 **Capriccio italiano - Senso Unico**  
Avda. Portugal, 32 · CC. El Foro
- 05 **Catalina Plaza**  
C/ Romero Leal, 26
- 06 **La Extremeña**  
C/ Berzocana, 10
- 07 **La Mafia se sienta en la Mesa**  
C/ San Juan Macías, 12
- 08 **Mirador del Guadiana**  
C/ Constantino, 1
- 09 **Naturacho Gastrotapas**  
C/ Berzocana,
- 10 **Prima Porta**  
C/ Jose Ramón Mérida, 21 A
- 11 **Restaurante Ara**  
C/ Sagasta, 9
- 12 **Restaurante Santa Clara**  
Plaza Santa María, 1
- 13 **Serendipity**  
C/ Jose Ramón Mérida, 46
- 14 **The Kraft Bar**  
Plaza de Pizarro, 25
- 15 **Vía de la Tapa**  
C/ Jose Ramón Mérida, 48
- 16 **Volterra**  
C/ San Francisco, 10



**RUTA DE LA Tapa MÉRIDA 2024 GOURMET**



"Des-Tapa carpaccio de langostinos con cofre de mejillón" MEJOR TAPA GOURMET 2023 The Kraft Bar

ORGANIZA:



Síguenos en:  
Instagram, Facebook, Twitter



COLABORADORES:  
Via de la Tapa · Volterra  
Restaurante Santa Clara · Serendipity · The Kraft Bar · Naturacho Gastrotapas · Prima Porta · Restaurante Ara · La Mafia se sienta en la Mesa · Mirador del Guadiana · Capriccio Italiano Senso Unico · Catalina Plaza · La Extremeña · Agallas Gastro&Food · Ayre · Barbarossa

**PARTICIPANTES:**

9€ Tapa Gourmet  
4,50€ Tapa de la Ruta

De Jueves a domingo  
7 Nov. al 1 Dic. 2024