

01 Bobö Bodegón Argentino



TAPA GOURMET

Brioche, cerdo ibérico, encurtidos al malbec, mantequilla extremeña, queso iberos, popping candy de la Vera, salsa agri dulce y reducción de alitas picantonas.



TAPA DE LA RUTA

Cookie manteca de cerdo, mermelada de tomates de Miajada y helado de leche merengada.

02 Cachicho Casa Benito



TAPA GOURMET

Canelón de bacalao con tempura de bogavante y caldo de jamón ibérico.



TAPA DE LA RUTA

Pimientos rellenos de requesón, gambas y avellanas.

03 Café Bar Arepana



TAPA GOURMET

Hoja de plátano con masa de maíz, envuelta de guiso de carnes, pasas, aceitunas, pimientos y alcaparras.



TAPA DE LA RUTA

Cesta de plátano con guiso de ternera, crema de alubias y queso coronado de cebolla y brotes frescos.

04 Catalina Plaza



TAPA GOURMET

Cestitas de tartar de atún y mango con obleas.



TAPA DE LA RUTA

Berenjenas rellenas de pollo con velouté.

RUTA LA TAPA Gourmet

05 Gastrobar Mirador del Guadiana



TAPA GOURMET

Lingote de rabo de toro sobre parmentier.



TAPA DE LA RUTA

Bacalao sobre manto de pimientos de la tierra.

06 La Casona Museo



TAPA GOURMET

Rulo de manitas de cerdo rellenas de angus con salsa de setas y boniato en dos texturas.



TAPA DE LA RUTA

Mini cachopo relleno de jamón ibérico y queso a la trufa sobre piquillos caramelizados.

07 La Casona Plaza



TAPA GOURMET

Tartar de pulpo.



TAPA DE LA RUTA

Medallón de berenjena asada con crema de queso a las hierbas y tomate fresco, coronado con lasca de parmesano, piñones y albahaca.

TAPA GOURMET

7€

TAPA DE LA RUTA

5€

Mérida
5 - 29 de Nov. 2026
De Jueves a Domingo

ORGANIZA:



Síguenos en:



08 Niebla



TAPA GOURMET

Shitake gratinada con espuma de ali oli y miel.



TAPA DE LA RUTA

Tartar de atún rojo macerado sobre burrata de pimentón y pistacho.

09 Rainha do Mar



TAPA GOURMET

Pan brioche de carrillera al oporto y mahonesa asiática.



TAPA DE LA RUTA

Bacalao crujiente sobre mermelada de pimiento rojo asado.

10 Restaurante Anhou



TAPA GOURMET

Hamburguesa de vacio y chocolate.



TAPA DE LA RUTA

Maki tempurizado de salmón agripicante.

11 Sabores de Inka



TAPA GOURMET

Ceviche Peruano con croquetas de aji de gallina en salsa de aceitunas.



TAPA DE LA RUTA

Crema de aji de gallina.

12 Tapería del Sur



TAPA GOURMET

Lomo de bacalao a la plancha con base parmentier trufada y crema de pimientos del piquillo.



TAPA DE LA RUTA

Lagarto ibérico a la brasa con una base de nuestra salsa de la casa, cebolla caramelizada y setas a la plancha.

13 The Kraft



TAPA GOURMET

Canelón extremeño relleno de costilla ibérica horneada, acompañado de bechamel de patatera, velo de panceta ibérica y crujiente de queso extremeño.



TAPA DE LA RUTA

Lasaña de verduras elaborada con calabaza, calabacin, zanahoria y guisantes, acompañada de bechamel de queso gorgonzola.

14 Vía de la Tapa



TAPA GOURMET

Tartar de atún y gambas.



TAPA DE LA RUTA

Manitas de cerdo y setas.

15 Volterra



TAPA GOURMET

Canelón de carrillera, plátano maduro con crema de queso y crunch de jamón.



TAPA DE LA RUTA

Patata con el toque crujiente y el aroma ahumado de una pata de pulpo hecha a parrilla.

DATOS DEL PARTICIPANTE

NOMBRE / NAME:

APELLIDOS / SURNAME:

TELÉFONO / TELEPHONE:

CORREO ELECTRÓNICO / E-MAIL:

DIRECCIÓN / ADDRESS:

POBLACIÓN / TOWN:

CÓDIGO 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 2026.

La fecha máxima de entrega de pasaportes será el día 2 de diciembre de 2026 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 31 de enero de 2027. La Organización está exenta de cualquier responsabilidad derivada del uso y disfrute del premio que pudieran sufrir el ganador.



01 **Bobö**
C/ Castelar, 3

02 **Cachicho Casa Benito**
C/ San Francisco, 3

03 **Café Bar Arepana**
C/ Juan Pablo Forner 1, local 2

04 **Catalina Plaza**
C/ Romero Leal, 26

05 **Gastrobar Mirador del Guadiana**
C/ Constantino, 1

06 **La Casona Museo**
C/ José Ramón Mérida, 48

07 **La Casona Plaza**
Plaza España, 7

08 **Niebla**
Avda. José Fernández López

09 **Rainha do Mar**
Avda. Papa Juan XXIII

10 **Restaurante Anhou**
Avda. Lusitania, 24

11 **Sabores de Inka**
C/ Santa Lucía, 9

12 **Tapería del Sur**
C/ Diego Muñoz Torrero, 3

13 **The Kraft Bar**
C/ Plaza Pizarro, 25

14 **Vía de la Tapa**
C/ José Ramón Mérida, 48

15 **Volterra**
C/ San Francisco, 12

ORGANIZA



COLABORADORES



ORGANIZA:



Síguenos en:
Instagram Facebook Twitter



COLABORADORES:

Bobö Bodegón Argentino - Cachicho Casa Benito - Café Bar Arepana
Catalina Plaza - Gastrobar Mirador del Guadiana
La Casona Museo - La Casona Plaza - Niebla - Rainha do Mar
Restaurante Anhou - Sabores de Inka
Tapería del Sur - The Kraft - Vía de la Tapa - Volterra

PARTICIPANTES:

5€
TAPA DE LA RUTA

7€
TAPA GOURMET

Mérida
5 Nov. al
29 de Nov.
2026
De Jueves
a Domingo