

Vota por la tapa que más te guste

Tapa 01

Tapa 02

Tapa 03

Tapa 04

Tapa 05

Tapa 06

Tapa 07

Tapa 08

Tapa 09

VOTA POR LA TAPA QUE MÁS TE GUSTE

Y entrarás en el sorteo de dos cenas degustación para dos personas cada una

COMO PARTICIPAR

Marca la tapa que más te gusta en tu papeleta. Rellena la papeleta con tu nombre y teléfono. Recórtala por la línea de puntos. Depositola en las urnas situadas en el punto principal de venta de tickets.

Si tu papeleta es premiada y no te encuentras en Sabor durante el sorteo te avisamos por teléfono. Validez dos meses. Los premios no son acumulables.

PARKING
Plaza CONQUISTADORES
Aparque sin estrés

Acceso directo
a la
Gastroferia

Precio
1,20€
la hora - IVA incluido

II Edición - 2018

GastroFeria Ibérica

LISTADO DE EXPOSITORES

Galaxia
Come y Calla Cátering
Lugaris
Hermanos Méndez
El Paso del Agua
Cátering Machaco
Cátering Vía de la Plata
La Taberna de Kusso
Las Croquetas de Fer
Casa Fuentes
Mogambo
Flocco



II Edición - 2018

GastroFeria Ibérica

Plaza Conquistadores

Badajoz

5, 6 y 7 de Octubre

CONCURSOS DE GUSTACIONES SHOW COOKING Y MÁS



GANADOR CONCURSO TAPA PROFESIONAL I EDICIÓN



Patrocina

Cruzcampo

Colabora



VINA TUEBLA
Y Y Y

SHOWCOOKING Y TALLERES

Viernes 5 de octubre

12:30 h - Apertura de la feria

13:00 hasta 15:00 h - Concurso profesional de Tapas - *Lugar:* Carpa

18:00 h - Taller "Creando tu huerto urbano". Espacio Cinco Sentidos.

Lugar: Carpa

19:00 h - Conferencia "La importancia de la carne en la dieta mediterránea".

Carnicería Donoso - Saborea Badajoz - *Lugar:* Carpa

21:30 h - Entrega premios jurado profesional - *Lugar:* Carpa

22:00 - Entrega reconocimiento trayectoria - *Lugar:* Carpa

Sábado 6 de octubre

12:00 h - Cocina para niños - Montse Prieto (Chef Hospital Virgen del Puerto)

Lugar: Carpa

13:00 h - Taller del Vino (Viñapuebla) - *Lugar:* Carpa Acocyrex.

12:30 a 17:00 h - Degustación de tapas en Plaza Conquistadores

18:00 h - Taller de Decoración de Galletas (Celia Lucas) - *Lugar:* Carpa Acocyrex.

19:00 h - Demostración Barista. - *Lugar:* Carpa Acocyrex.

16:00 a 20:30 h - Apertura Stands cocina dulce y cocktail

20:30 a 00:00 h - Degustación de tapas en plaza Conquistadores.

Domingo 7 de octubre

12.00 h - Curso cocina para niños - Jesús Sanguino

13:00 h - Showcooking - Rubén urbano (Jefe cocina Parador Turismo Trujillo)

12:30 a 17:00 h - Degustación de tapas en Plaza Conquistadores

15:30 a 19:30 h - Apertura Stands cocina dulce y cocktail

CARTA DE DEGUSTACIONES

01 - GALAXIA

- Ceviche de rape y langostinos **(Apto para celíacos)**
- **Piruleta de ibérico con crema de castaña y salsa de frutos del bosque**
- Lomos de sardinas en gelatina de salmorejo **(Apto para celíacos)**

02 - COME Y CALLA CÁTERING

- **Brownie ibérico**
- Cachopo extremeño
- Falso cuscus con pollo masala

03 - LUGARIS

- **Milhoja de Boquerones con Torta de la Serena D.O.P. y confitura de tomate**

- Rissoto de Setas y queso **(Apto para celíacos)**
- Pavías de Bacalao

04 - HERMANOS MÉNDEZ

- **Canelé de Boletus Edulis (Umami) (Apto para celíacos)**
- Huevo de codorniz relleno de Foie
- Delicia de Solomillo de Cerdo

05 - EL PASO DEL AGUA

- **Tosta de melón, jamón y sardina con salmorejo de remolacha**
- Crujiente de col con mahonesa de kimchiee y puré de manzana **(Apto para celíacos)**
- Taco extremeño con pico de gallo

06 - CÁTERING MACHACO

- **Polo de pollo glaseado con Torta del Casar D.O.P. y cebolla crujiente**
- Bombón de Salmón Ahumado **(Apto para celíacos)**
- Hojaldre relleno de lomo al pimentón de la Vera

07 - CÁTERING VÍA DE LA PLATA

- **Flor de calabaza rellena de Queso de la Serena D.O.P. y Txangurro con tomates de Montijo**
- Bacalao tradicional con crujientes de verduras
- Steak de pollo con crema de ajos de Aceuchal **(Apto para celíacos)**

08 - LA TABERNA DE KUSSO

- Tarta de Mousse de Queso Fresco y Mousse de Mango
- Vasito de Boletus, Mousse de Torta y Foie y Trufa de verano

- **Bacalao Monacal**

09 - LAS CROQUETAS DE FER

- **Croquetas de patateras con miel de encina de las Hurdes**
- Surtido de Croquetas

COCINA DULCE

CASA FUENTES

- Tecula mecula
- Tarta nueces y bellota
- Filloas yema
- Tartaletas almendra
- Quesadas

MOGAMBO

- Elaboración de cocktelería con y sin alcohol

FLOCCO

- Cafés artesanales, gofres y crêpes

¿Qué tapa te gusta más?

Marca la casilla con la tapa que más te guste

Recuerda que con tu voto entrarás en

el sorteo de nuestros regalos

A efectos de lo dispuesto en la LOPD 15/1999 ACOCYREX le informa que Vd. considera este documento como aceptación, como consentimiento informado y autorización para el tratamiento autorizado de sus datos de carácter personal, para fines propios de nuestra actividad, así como para mantener informado de las actividades que puedan ser de su interés. Vd. tiene en cualquier momento derecho a acceder, rectificar, cancelar u oponerse dirigiéndose a nuestro e-mail gerencia@acocyrex.es

Nombre

Teléfono

Sólo se admite un voto por persona