

RUTA DE LA TAPA ROMANA

01 ALMA PIRATA

Hernán Cortés, 39

02 COLUMNATA

C/ Romero Leal, 30

03 DE TRIPAS CORAZÓN

C/ Romero Leal, 15

04 EL LEBREL

C/ John Lennon, 4 y Graciano, 3

05 FUSIONA GASTROBAR

C/ José Ramón Mérida, 15

06 LA EXTREMEÑA

C/ Sagasta, 20

07 NATURA GASTROART

C/ Berzocana, 18

08 PARADOR DE MÉRIDA

Plaza de la Constitución, 3

09 PASTELERÍA MARQUESA DE PINARES

C/ Marquesa de Pinares, 20

10 SERENDIPITY

C/ José Ramón Mérida, 46

11 TAHONA

C/ Alvarado, 5

12 TE CAÑAS Y COME

C/ El Puente, 22

13 THE KRAFT BAR

Plaza Pizarro, 25

14 VÍA DE LA TAPA

C/ José Ramón Mérida, 48

15 VII SILLAS

Plaza Margarita Xirgu, s/n



SENTIA AMARANTIS



Es una placa de mármol cuadrangular en la que se ha esculpido en relieve un paisaje de taberna romana en Mérida "Thermopilivm". A la izquierda se sitúa la figura de la tabernera *Sentia Amarantis*, mientras extrae de un tonel el vino para depositarlo en una jarra. Esta pieza se encuentra en el Museo Nacional de Arte Romano de Mérida.



EMERITA LVDICA

MÉRIDA
Del 3 al 9 de Junio de 2019

Síguenos en:



FACEBOOK:
@rutadelataparomana
TWITTER:
@rutataparomana
INSTAGRAM:
@rutadelataparomana



Colabora:



Organiza:



MÉRIDA
Del 3 al 9 de Junio de 2019

EMERITA LVDICA



RUTA DE LA TAPA ROMANA

MÉRIDA 5-9 JUNIO 2019

PRECIO DE LA TAPA 3,00€

Síguenos en:
Twitter, Facebook, Instagram



VI EDICIÓN SENTIA AMARANTIS

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES:
ALMA PIRATA · COLUMNATA · DE TRIPAS CORAZÓN · EL LEBREL · FUSIONA GASTROBAR · LA EXTREMEÑA · NATURA GASTROART · PARADOR DE MÉRIDA · PASTELERÍA MARQUESA DE PINARES · SERENDIPITY · TAHONA · TE CAÑAS Y COME · THE KRAFT BAR · VÍA DE LA TAPA · VII SILLAS

RUTA DE LA TAPA ROMANA


MÉRIDA
5-9 JUNIO 2019

01

ALMA PIRATA

Thynnus infumatus in cinnamomo, epityro et fructibus

Atún ahumado en canela, olivada y frutas

Alérgenos: 

02

COLUMNATA

Pvlmentvm Lvsitanum

Guiso Lusitano


Alérgenos:   

03

DE TRIPAS CORAZÓN

Ofellae emeritensis

Pierna de cerdo con albaricoque, salsa de frutas y garum



Alérgenos: 

04

EL LEBREL

Suilla cum castaneis

Cerdo con castañas

Alérgenos:  




05

FUSIONA GASTROBAR

Thynnus maceratus in vino supra malum et granatum in sachharo concocta

Atún macerado al vermut sobre compota de manzana y granada

Alérgenos: 



06

LA EXTREMEÑA

Artocreas florum pro imperatore

Empanada de flores para el emperador

Alérgenos:   



07

NATURA GASTROART

Cynarae dulcificatae supra condimentum cucurbitae et ciceris cum caprino caseo et suilla perna

Alcachofas confitadas sobre crema de calabaza y garbanzo con queso de cabra y jamón ibérico




08

PARADOR DE MÉRIDA

Frustum suillum cum fructibus et vino mulso

Taco de cerdo con frutos y mvlsvm

Alérgenos: 



09

PASTELERÍA MARQUESA DE PINARES

Deliciae Marci Antonii

Capricho de Marco Antonio

Alérgenos:     



10

SERENDIPITY

Offulae cum fructibus, oryza et pullo conditae cum melle et cinnamomo

Albóndigas con frutas, arroz y pollo en salsa aromatizada con miel y canela

Alérgenos:   




11

TAHONA

Pulpa suilla lanita

Magro de cerdo desmenuzado

Alérgenos: 





12

TE CAÑAS Y COME

Pulpa maxillae suillae vino mulso supra lectum alborum phaseolorum et puleiati piri

Carrillada al vino mvlsvm sobre cama de judías blancas y pera infusionada con poleo

Alérgenos:  



13

THE KRAFT BAR

Pultes cum suillis costis in condimento pruni passi

Gachas con costillas de cerdo en salsa de ciruelas pasas

Alérgenos:     




14

VÍA DE LA TAPA

Coturnix in condimento pruni et mali

Codorniz en salsa de ciruelas y manzana

Alérgenos: 



15

VII SILLAS

Offa dorsi suillae frictae in olla frigide

Bocado de lomo de orza a baja temperatura

Alérgenos: 