








# Degustacions









## Estand turisme

Preu tiquet **3€**: inclou tapa + aigua | cervesa | vi DO Terra Alta

### Dissabte 15

-  11.45h Fideuà amb allioli d'all negre i brandi | A càrrec del **Bar Alameda**
-  12.30 h Canelons de tonyina amb beixamel i katsuobushi | A càrrec de **Ve de Gust**
-  13.15 h Mandonguilles de corder amb bolets i xips de moniato | A càrrec de **Lo Paseo**
-  18.00 h Cruixent de cua de bou amb parmentier de patata | A càrrec de **Taperia Dalia's**
-  19.00 h Burguer de tonyina amb tomata picant i ravioli de carbassó amb formatge de cabra i romer | A càrrec de **Restaurant el Caçador**

### Diumenge 16

-  10.30 h *Alfajores* argentins de dolç de llet | A càrrec de **Ve de Gust**
-  11.30 h *Bruschetta* vegetariana estil mediterrània amb base de farina de cigrons al pebre i deliciosos ingredients de km0 | A càrrec de **Pizzeria Florència**
-  12.30 h Arròs negre amb allioli | A càrrec de **Per Pebrots**
-  13.15 h Degustació de Tapes Gastronòmiques | A càrrec de **Restaurant l'Antic Molí**
-  16.30 h Mousse de taronja, tartaleta de formatge i tartaleta de Lemon Pie | A càrrec de **Pastisseria Raga**
-  18.00 h Croqueta d'ànec amb poma caramelitzada i reducció d'Oporto | A càrrec de **Restaurant L'Era**
-  18.45 h Bao amb costella de porc a baixa temperatura i triangle amb pit de pollastre a càrrec de **Café Fleca Feliu**
-  19.30 h Croquetes de bacallà i pollastre, i truites variades | a càrrec de **La Bodega**