



#MuestraProvinciaSVQ



MUESTRA DE LA PROVINCIA
los Pueblos en el corazón de Sevilla

III FERIA DE LA TAPA
SABORES DE LA PROVINCIA DE SEVILLA

PATIO DE LA DIPUTACIÓN
DEL 11 AL 13 DE NOVIEMBRE
VIERNES DE 15:00 A 18:00 Y DE 20:00 A 23:00
SÁBADO 12:00 A 18:00 Y 20:00 A 23:00
DOMINGO 12:00 A 19:00
ENTRADA GRATUITA

DIPUTACION DE SEVILLA

ALJARAFE *Restaurante 12 Tapas*

- Salmorejo de coco y polvo de aceituna verde
- Milhojas de foie con torta de naranja de Inés Rosales
- Montadito de Pringá
- Sangre Encebollada
- Tortita Nevada de Inés Rosales con crema a las cinco especias

CAMPIÑA *Pasareli Catering*

- Cerones de Coles con Migas de la campiña y morcilla
- Falsos Raviolis de Espinacas Labradas
- Capuchino de Gato con Espuma de Patatas
- Tarrina de Pisto de Bacalao
- Helado Vainillado de Arroz con Leche y Espuma de Gachas

SIERRA NORTE *Salones José Benítez*

- Tostas de Lomo Mechado sobre Mermelada de Pimientos Verdes Y Salsa Negra
- Ensaladilla de Ahumados
- Cazuela Serrana con Fideos
- Lomo de Bacalao con Salsa de Pimientos de Piquillo y Pistachos
- Tarta de Chocolate Blanco

SIERRA SUR *Restaurante El Pulpejo-Luís Portillo Catering*

- Careta de ibérico sobre patatas panaderas confitadas a baja temperatura
- Atún marinado con vinagreta de miel y salsa de soja con verduritas y aceituna manzanilla
- Cubo de Codillo de Cerdo sobre rebaná de pan de pueblo y napado con su jugo aromatizado con tomillo
- Carrillada de ibérico con pan de molde casero y salsa al Pedro Ximénez
- Dulce de Queso Fresco

BAJO GUADALQUIVIR *Restaurante Manolo Mayo*

- Berenjenas Rellenas de picada de carne con salsa de piquillo
- Pollo envuelto en york y queso con salsa de pimientos rojos
- Arroz con pato azulón de las marismas
- Sardinas marinadas en vinagre con ralladura de tomate
- Arroz con perdiz
- Piononos Manolo Mayo

VÍA DE LA PLATA *Restaurante Manolo Mayo*

- Carpaccio de boletus con AOVE
- Encebollado de higaditos de ave con cremoso de patatas
- Canelones de carrillada ibérica sobre pisto y gratinado con variado de quesos
- Croquetón de caña de lomo
- Crujiente de praliné

III FERIA DE LA TAPA. SABORES DE LA PROVINCIA DINAMIZACIÓN				
FECHA	HORA	ACCION	MUNICIPIO	
DÍA 11 <i>Viernes</i>	13:00	Visita Institucional de la Feria + Cocinero Finalista Máster Chef ANTONIO ROMERO		
	De 15:00 a 18:00	15:00 - 16:00	PACO DE AMPARO Guitarrista de Raimundo Amador.	Morón de la Frontera
		16:00 - 18:00	XLVI Concurso Andaluz de Coctelería. Asociación de Barman de Andalucía Occidental	
	De 20:00 A 23:00	18:00 - 20:00	CERRADO	
		21:00 - 22:00	YOLANDA RAVÉS	Castilleja de la Cuesta
		22:00- 23:00	AÑORANZAS	Sevilla
DÍA 12 <i>Sábado</i>	12:30 - 14:00	Visita Blogueros Fam-trip Acción "Sevilla Tapas Week". Asociación de Hostelería de Sevilla		
	De 12:00 a 18:00	14:30 - 15:15	MELCHOR CHICO Y SU "ALGARABÍA FLAMENCA"	Marchena
		15:15 - 16:15	ALEJANDRO BEJARANO	Mairena del Aljarafe
	De 20:00 A 23:00	16:15 - 17:00	ROSARIO MUÑOZ Y DAVID RODRÍGUEZ. Peña Flamenca Pastora Pavón	Arahal
		17:00 - 18:00	SERGIO DÍAZ	Lora del Río
		18:00 - 20:00	CERRADO	
	20:30 - 21:30	Show Cooking Master Chef- DANIEL DEL TORO y ANTONIO ROMERO		
	22:00 - 23:00	DIEGO VALLE. Premio Nacional de flamenco 2014.	Morón de la Frontera	
DÍA 13 <i>Domingo</i>	12:30 - 14:00	Show Cooking Master Chef. DANIEL DEL TORO y ANTONIO ROMERO		
	De 12:00 a 19:00	14:15 - 15:15	SONES NUEVOS	El Coronil
		17:00 - 18:00	JOSÉ MARÍA FERNÁNDEZ. Guitarrista	San Juan de Aznalfarache
		18:00 - 19:00	JUANLU PANTOJA	Las Pajanosas (Guillena)