



Apunta't a la
IX RUTA DE LA TAPA DE LLEIDA
Del 2 d'octubre
al 2 de novembre

Demana una tapa
+ un quinto de San Miguel i descobreix al moment si has guanyat

Escaneja el QR, puja el codi i juga!



PELS SEEKERS

Comanda San Miguel recomana el consum responsable de 5,0€

Cerveza San Miguel recomana el consum responsable de 5,0€. Promoció per a majors de 18 anys del 02/10/23 al 02/11/23, a la ciutat de Lleida. Premis per moment guanyat: 30 targetes de 50€ de 10€ i 1 targeta per a dues persones a la Bocana, 4 forquets per a Granvalera i 20 caldes de San Miguel. Producte promocional: San Miguel Espioca format 28 cl. Màxim 3 consumacions per persona i dia. Bases disponibles a Registradoxas.com. Més informació i participació a www.sanmiguel.com/rutadepelseekers

<p>1</p> <p>CAN RAMÓN</p> <p>El xampinyó cabró Xampinyó fregit de canó de cabra amb ceba i pebrot, gratinat amb crema de formatge blau picant.</p>	<p>2</p> <p>SCREENBOX</p> <p>Jaws Torrada cruixent de pa de vidre amb salmorejo de piquillo i bacallà</p>	<p>3</p> <p>RESTAURANT LA MASIA</p> <p>Arancini de pulled pork km0 Croqueta d'arros d'importació siciliana farcida de pulled pork km0, amb tot el sabor del territori</p>	<p>4</p> <p>BAR RESTAURANTE JULIÁN</p> <p>Tosta de gambes amb allíoli Mos de pa cruixent amb gambes a l'allíoli</p>	<p>5</p> <p>CARAVISTA</p> <p>Tàrtar de zamburinyes i Pera de Lleida Tàrtar fresc amb Pera de Lleida i especiat.</p>	<p>6</p> <p>BAR ROMA</p> <p>Llonganissa & Romesco Entrepès de llonganissa amb salsa romesco, formatges fesos i pebrot vermell escalivat sobre pa cruixent.</p>	<p>7</p> <p>RESTAURANTE GALINDO</p> <p>Cua de bou amb parmentier de patata Guisat melós de cua de bou sobre parmentier de patata.</p>	<p>8</p> <p>RESTAURANT EL BISTROT HOTEL ZENIT</p> <p>Terrina de gatta Duroc amb parmentier de patata i Tou de Tífers Terrina suau i gustosa amb formatge artesà i patata cremosa.</p>
<p>9</p> <p>LA GORGONA (MUSEU DE LLEIDA)</p> <p>Ou ferrat de paços, patata confitada i caviar Nacaril Clàssic elevat amb productes d'excel·lència de la Vall d'Aran.</p>	<p>10</p> <p>4 LLAUNES</p> <p>Tàrtar de fuert Torrada de tàrtar de fuert</p>	<p>11</p> <p>BAR L'ENCREUTAT</p> <p>Xipy Burg Minihamburguesa sobre base de xampinyons a la ploma, amb allíoli i all, amande fresca i xiprons a la ploma amb all i julivert, coronada amb un xipy cruixent.</p>	<p>12</p> <p>LA MODERNA DE LLEIDA</p> <p>Steak Tartar de vedella de Cal Sargaire amb rovell macerat i tòfona Vedella de qualitat amb ou marinat i un subtil toc de tòfona.</p>	<p>13</p> <p>BAR NOU SAM</p> <p>Croccanara Croqueta de carbonara amb escuma de xampinyons i anet.</p>	<p>14</p> <p>D'CAÑAS</p> <p>Tosta de ploma ibèrica Base de pa amb tomàquet natural, ploma ibèrica tendra, cruixent de pernil ibèric i vinagreta de mel amb fruits secs</p>	<p>15</p> <p>SANTA GADEA</p> <p>Mig Pam Llesca de pa amb tomàquet i llonganissa, pebrot vermell rostit i allíoli.</p>	<p>16</p> <p>LA CARBONERA</p> <p>Tartaleta de verdures amb formatge de cabra Base cruixent farcida de verdures de temporada i coronada amb cremós formatge de cabra</p>
<p>17</p> <p>CAFETERIA EKKE</p> <p>Gofre de patata amb all negre i porc rostit al teriyaki Gofre salat amb contrast de sabors dolços i intensos.</p>	<p>18</p> <p>SABOR Y AMOR 1</p> <p>Pastís de Feira Clàssic gal·lès amb farcit de carn especiada i massa cruixent.</p>	<p>19</p> <p>SABOR Y AMOR 2</p> <p>Coxinha Tapa brasilera de pollastre arrobbosat en forma de liàgrima amb formatge artesà</p>	<p>20</p> <p>BOCAO</p> <p>Costella de porc a baixa temperatura Tapa de costella de porc cuinada lentament a baixa temperatura, acabada amb una salsa mexicana de sabor intens i especiat</p>	<p>21</p> <p>BRUTUS MISSIONS</p> <p>Torta de salmó i guacamole Combina la suavitat del salmó amb la frescor de l'alcavat.</p>	<p>22</p> <p>LA BAMBOLA</p> <p>Rottlets de pollastre amb salsa siracha Pollastre especiat amb punt picant i format cruixent, amb pebrot vermell i verd, i ceba</p>	<p>23</p> <p>NEW CLASS CENTRE</p> <p>Croqueta de botifarra negra Croqueta cremosa de botifarra negra amb un subtil contrast de mel i mostassa, segons la recepta de la fua</p>	<p>24</p> <p>NEW CLASS PARDINIENS</p> <p>Truita de moniato i porro Truita amb moniato dolç i porro tendre, un contrast suau i saborós</p>
<p>25</p> <p>AMICS DE LA RAMBLA</p> <p>Croquetón de gamba a l'all Croqueta gran i saborosa amb intens gust de gamba i all.</p>	<p>26</p> <p>LA SIBILL-LA LAST DANCE</p> <p>Mini hamburguesa de calamar Pa artesà torrat amb la pròpia tinta del calamar, acompanyada d'una salsa de coco i curri d'estil talandès.</p>	<p>27</p> <p>RESTAURANTE TERESA CARLES</p> <p>L'Alegria de l'horta Proposta fresca i vegetal, amb productes de temporada.</p>	<p>28</p> <p>TOCATA LIVE MUSIC BREWERY</p> <p>Calamars en tempura Anelles de calamar arrosossades amb una tempura lleugera i cruixent, fregides fins a aconseguir un acabat daurat i allibrat.</p>	<p>29</p> <p>VERMUTERIA LO CARRINÇLÒ</p> <p>Emanpada de vedella dolça Emanpada argentina de massa cruixent i farciment de vedella amb panses, un contrast de sabors sorprenent i ple de matisos</p>	<p>30</p> <p>TUCAN FRESH & TASTY</p> <p>Pop i Poma Parmentier suau amb poma de Lleida, pop a la brasa i un toc fumant de pebre vermell de la Vera.</p>	<p>31</p> <p>RESTAURANTE ALVEO</p> <p>Larida Tajín mini de costella de vaca marinada a baixa temperatura amb especies, amb cumbú d'orelletes Borges, ceba morada envoltada però de Lleida ornamentada, verdura i reducció del seu propi suc, d'un pa àrab.</p>	<p>32</p> <p>EL CALAMAR</p> <p>Croqueta de gambetes i calamar cruixent Croqueta de gambetes amb tàrtar de col-flor trufat, caviar de tomàquet i calamar cruixent.</p>

Hostaleria de Lleida

Lleida Turisme

Ajuntament de Lleida

SanMiguel
SINCE 1890

ALLÈRGENS

- Gluten
- Sèsam
- Marisc
- Mostassa
- Alcohol
- Ou
- Lactosa
- Fruita seca
- Bolets
- Soja
- Peix