



Ruta de la
Tapa & Tarta LGBT

Del 1 al 10 junio



1_DIVERSIDAD TOTAL

NO NI NÁ

C/ Melendez Valdés, 16

Tapa: Pasta de colores con emulsión de nata con calabacín y bacon.

2_TORREZNOS DEL ORGULLO

LA MARIMORENA ASTURIANA

Plaza de la Molineta

Tapa: Torreznos de Soria, más orgullosos que nunca.

3_TO'LOPILLO CON SALSA DE OPORTO

LA MARINA

Paseo San Francisco

Tapa: ¡Tris tras! Un solomillo que lleva patatas por delante y por detrás, con salsita para que entre mejor.

4_ENREDO DE PUERROS

EL CAMALEÓN MÁS QUE VINOS

C/ Salesianos, 4

Tapa: Ensalada templada de puerros confitados a baja temperatura con salsa romesco de anacardos y vinagreta con aceite de anchoas, lima y parmesano.

5_SATISFAYER: PARA TODOS LOS GUSTOS

WYCO RESTAURANTS

Av. Sinforiano Madroño, 19

Tapa: Minihamburguesa de carne prensadamechada, cebolla caramelizada y salsa cheddar.



6_GAYTATOUILLE

LA TASQUITA DE BERE

C/ Muñoz Torrero, 6

Tapa: Verduras de inspiración francesa de gran colorido.

7_PAPAS ARCOIRIS

LA SAL TABERNA DE BADAJOZ

C/ Arias montano, 8

Tapa: Patatas alioli con un toque de color.

8_FREE NIPPLES

CARMEN GASTROBAR GIN CLUB

C/ San Juan, 3

Tapa: Ensaladilla de pulpo y gambas.

9_CROQUETAS ORGULLOSAS

CAFÉ BAR LAS PALMERAS

C/ Sebastián Montero de Espinosa, 47

Tapa: Croquetas surtidas sobre patatas paja.

10_PALOMITAS DE PICNIC

MESÓN MINIATURA

C/ Saavedra Palmeiro, 9

Tapa: Tortillas diversas, acompañadas de salmorejo de remolacha y rulo de cabra y palomitas de colores.



11_LEMON PRIDE

LA BISTROLÓGICA

C/ Jacinta García Hernández, 4

Postre: Una Lemon pie tan única como atrevida.

12_PRIDECAKE

FLOCO ORIGINAL COFFEE

Av. Sinforiano Madroñero, 15

Postre: Tarta de bizcocho especiado multicolor con relleno de ButterCream.

13_RAINBOW OF LOVE

MEDIA CAÑA

Av. José María Alcaraz y Alenda, 11

Postre: Tarta de colores de la bandera LGBTI.

14_GOLFEADO

LA TORRE BISTRÓ

C/ Rafael Lucenqui, 9

Postre: Panecitos de canela.

15_PINK VELVET

CAFÉ LA GALERÍA

Plaza López de Ayala, 3

Postre: Bizcocho de vainilla con combinación de mousse de queso.

16_ZURITO DE PIÑA COLADX POR TI

JARA HELADOS & CAFÉ

Plaza de la Soledad, 4

Postre: Tarta individual de piña colada.



17_RAINBOW CAKE

FLOCO ORIGINAL COFFEE

Plaza de los Alféreces, 4

Postre: Tarta de jugoso bizcocho con relleno de crema de queso.

18_TARTRANS

CAFÉ BAR LAS PALMERAS

C/ Sebastián Montero de Espinosa, 47

Postre: Tarta fantasía con tres sabores: chocolate blanco, petit suisse y queso.



19_KUBIPRIDE

BAR KU

C/ Zurbarán, 20, Local 12

Cóctel: Un colorido cóctel que representa el espíritu de unión y aceptación para la comunidad LGBTQI+. Un trago lleno de color y sabor, perfecto para demostrar el apoyo y respeto a la lucha por la equidad de los derechos LGBTI.

20_RAINBOW FEST

MALAFAMA SURFER BAR

C/ San Blas, 7

Cóctel: Un combinado de bebida en la que muchos colores verás y su magia sentirás.

21_MY WAY

PUB SONATA

C/ Jacinta García Hernández, 13

Cóctel: Un arcoíris de sabores tropicales, mezclados con la chispa del ron caribeño.





RUTA DE LA TAPA

Extremadura es una tierra rica, eso ya lo sabemos. Su riqueza viene marcada por su extenso patrimonio natural e histórico-artístico, además de por su espectacular gastronomía. Degustarla supone zambullirse en un paisaje inmenso, del que surgen productos tan genuinos y nobles que sitúan a nuestra cocina al calor de los más altos fogones del país.

Nuestra gastronomía sorprende por sus sabores e infinitas posibilidades culinarias, respaldadas por la calidad y la variedad de sus manjares, con una despensa natural que cuenta con el reconocimiento de numerosas Denominaciones de Origen. La cereza del Jerte, el cordero y la ternera de Extremadura, los quesos de la Serena, el aceite de Monterrubio, el jamón dehesa de Extremadura, la torta del Casar, la miel Villuercas-Ibores, el vino Ribera del Guadiana, el pimentón de la Vera, el aceite Gata-Hurdes y el queso de los Ibores son muestra de la excelente calidad de los productos extremeños, a la altura de los paladares más exigentes.

La gastronomía extremeña combina el legado ancestral de romanos, visigodos, árabes, sefardíes, pastores, la tradición monacal, la huella de productos del Nuevo Mundo y la influencia de la cocina portuguesa, con una restauración innovadora, de corte vanguardista y reconocido prestigio internacional. Por todo esto, te invitamos a degustar esta diversidad gastronómica y a disfrutar de la séptima edición de la Ruta de la Tapa y la Tarta LGBT.

ORGANIZA Y PATROCINA



COLABORA

| FUNDACIÓN CB

PATROCINA

Plan Legendario

Mahou



FINANCIA



JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Igualdad y Cooperación
para el Desarrollo

Ayuntamiento de Badajoz

