

PROGRAMACIÓN

Jueves 10 de noviembre

20:00 h - Inauguración.

20:00 a 00:00 h - Apertura de los stands de los restaurantes participantes y degustación de tapas.

20:30 h - Concurso profesional.

Viernes 11 de noviembre

13:00 a 00:00 h - Apertura de los stands de los restaurantes participantes y degustación de tapas.

18:00 h - Píntame un plato. Presentación del libro con Celia Lucas y Beatriz Cáceres.

Lugar: Auditorio principal.

19:00 h - Píntame un plato. Merienda taller con niños.

Lugar: Patio de los Pozos.

Sábado 12 de noviembre

13:00 a 00:00 h - Apertura de Stands y degustación de tapas.

18:00 h - Charla de Luis Miguel Luengo - Pescados de mar y Portugal en la cocina pacense o porqué el cretinismo no fue un gran problema de salud pública en Badajoz.

Lugar: Auditorio principal.

19:30 h - Concurso - Cocina tu mejor plato.

Lugar: Patio de los Pozos.

Domingo 13 de noviembre

13:00 a 17:00 h - Apertura de Stands y degustación de tapas.

Sabor

Edición 2022

Gastrofestival

el HOSPITAL CENTRO VIVO

Badajoz

del 10 al 13 de Noviembre

CONCURSOS DE GUSTACIÓN ESTALLERES Y MÁS



Organiza

Oído Cocina!
Asesoría & Representación de Cocineros - Eventos

www.gastrofestivalsabor.com

Patrocina



Ayuntamiento de Badajoz

CERVEZAS VICTORIA
MÁLAGA 1928

Colabora



CARTA DE DEGUSTACIONES

01 - DROMO BADAJOZ

- **Cocina salada:** Ensaladilla con tartar de Atún y algas crujientes.
- **Cocina salada:** Huevo a baja temperatura con salsa de Jamón Ibérico Dehesa de Extremadura D.O.P.
- **Cocina dulce:** Tarta cremosa de Queso.

02 - CHEF ALIA

- **Cocina salada:** Bacon & cheese burger. Carne smash, con Bacon crujiente, Queso y nuestra salsa en pan brioche.
- **Cocina salada:** Manhattan hot dog. Al completo!! Bacon, Cebolla crujiente, Pepinillos y salsas.
- **Cocina dulce:** La Reina de Chef Alia. Nuestra cheesecake.
- **Cocina dulce:** Cakes Away. Formato de tartas en tarritos. Carrot, red velvet, Nutella y Cerveza negra.
- **Cocina dulce:** Vulcano cookies. Rellenas de Nutella, Nutella blanca o galleta lotus.

03 - TUCÁN WILD FOOD

- **Cocina salada:** Tataki de Atún con Guacamole.
- **Cocina salada:** Minihamburguesa de retinto.
- **Cocina salada:** Solomillo Ibérico envuelto en Bacon y Queso con salsa Tucán.

04 - LUGARIS

- **Cocina salada:** Arroz Ibérico.
- **Cocina salada:** Bacalao de Feria.
- **Cocina dulce:** Mousse de Arroz con leche.

05 - LAS CROQUETAS DE FER

- **Cocina salada:** Surtido de Croquetas.
- **Cocina salada:** Croqueta de Queso Ibores con dulce de Tomate.
- **Cocina salada:** Croqueta de Pulpo Gallego con Pimentón de la Vera.
- **Cocina salada:** Croqueta de surtido de setas con trufa.

06 - MOMA GASTRO EXPERIENCIAS

- **Cocina salada:** Ensaladilla ahumada Aceite Monterrubio D.O.P.
- **Cocina salada:** Panceta de cerdo con cerezas del Jerte
- **Coctelería:** Fado, el idioma desgarrador y carnal.
- **Coctelería:** Campesino, piel morena y semillas.

07 - LO NUESTRO

- **Cocina salada:** ConCodillo Dan NYC (Codillo, Torta de Maíz, Patata, Cebolla y Pimentón de la Vera).
- **Cocina salada:** Barrita energética (Torrezno, Guacamole y Huevas).
- **Cocina dulce:** La Tarta (Galleta y Chocolate).

08 - HERMANOS MÉNDEZ

- **Cocina salada:** Canelón de ternera Dehesa, Trufa y Foie sobre crema de Boletus y Chips Remolacha.
- **Cocina salada:** Solomillo al crujiente de ali-oli.
- **Cocina salada:** Rissoto Ibérico.

09 - CATEREX. HOTEL RÍO

- **Cocina salada:** Bacalao en escabeche.
- **Cocina salada:** Rollito de Salmón con Guacamole y salsa de Caqui.
- **Cocina salada:** Milhojas de Cochinillo.