

II JORNADAS GASTRONÓMICAS Y AGROALIMENTARIAS TAJO INTERNACIONAL 2014

- del 22 al 26 de Octubre -



PROGRAMA

- Miércoles, 22 -

Actividad para escolares: **"Taller Infantil Culinario Tajo Internacional"**

- Jueves, 23 -

Taller Teórico - Práctico: **"Cata de Cerveza Extremeña Artesana"**

Conventual Santa Clara, 20:00 horas. Aforo 40 - 50 personas

- Viernes, 24 -

ShowCooking: **"Destino Gastronómico Tajo Internacional"**.

Conventual Santa Clara, 19:30 horas. Aforo 50 - 60 personas

Presentación Oficial: **"II Semana de la Tapa Otoñal Tajo Internacional"**.

Conventual Santa Clara, 20:15 horas.

- Sábado 25 -

11:00 Inauguración Oficial y Apertura de Stands a cargo de Autoridades

Escenario y Carpa expositiva en la Plaza de Gregorio Bravo

11:30 Exposición de Empresas Agroalimentarias.

Carpa en la Plaza Gregorio Bravo (*Venta de tickets en la taquilla situada junto a la Carpa*)

Exposición de Empresas de Turismo Activo y Mercado Artesano

Exteriores de la Plaza de Gregorio Bravo

12:30 Actividades infantiles : Exteriores de la Plaza de Gregorio Bravo

13:00 Demostración de Corte de Jamón y Explicación de la Dehesa Extremeña y el Cerdo Ibérico. Escenario de la Plaza de Gregorio Bravo

14:00 Charla Coloquio "Proceso de Elaboración de Cerveza Artesanal"

Escenario de la Plaza de Gregorio Bravo

17:00 Actuación del Grupo de Folk LLARES FOLK.

Escenario de la Plaza de Gregorio Bravo. (*En caso de lluvia en la Casa de Cultura*)

- Domingo 26, Restaurante Tabú, a las 15:00 horas -

BUFFET GASTRONÓMICO TAJO INTERNACIONAL

Inscripciones e información: Restaurante Tabú

II Semana de la Tapa Otoñal Tajo Internacional Del 25 de Octubre al 2 de Noviembre

CAFÉ RESTAURANTE PUERTO ROQUE:

"Arepas con Carne Mechada de Ternera, Castañas y Hojitas Crujientes".

BAR RESTAURANTE TABÚ: "Venado con Setas"

CAFÉ BAR LA BELLOTA: "Albondigas de Boletus con Salsa de Pimientos"

LA TABERNA DE PEDRO: "Guiso de Setas con Jamón"

BAR ONDE DOMINGO: "Ciervo con Crema de Castañas"

RESTAURANTE EL CLAVO: "Prueba Otoñal"

CAMPING AGUAS CLARAS: "Setas a la Extremeña"

RESTAURANTE LA IBÉRICA: "Paloma Confitada A la Salsa de Membrillo".

CAFÉ BAR LA UNIÓN RANCHEL: "Brochetas de Otoño"

MESÓN LA PARRILLA: "Solomillo Macerado con Setas"

BAR LA PEÑA: "Carrillera Ibérica con Setas y Patatas a lo Pobre"

CAFÉ BAR NUEVA ORLEANS:

"Revuelto de Pollo con Champiñones a la Nata con Patatas Paja"

THE COUSIN'S CORNER: "Pimientos del Piquillo Rellenos de Morcilla con Manzana y Salsa Turca en Lecho de Tomate"

BAR RESTAURANTE LA SERRANA: "Albondigas de Venado en Salsa de Tomates y Setas"

EL RINCÓN DE CALLEJA: "Ensalada de Perdiz con Aceite de la Cooperativa San Andrés"

BAR LARIÓN: "Chanfaina"

BAR LA RIVERA: "Brochetas de Ciervo con Crema de Setas"



Tæjo
Internacional
Destino Gastronómico



VALENCIA DE ALCÁNTARA

II RUTA DE LA TAPA OTOÑAL TAJO INTERNACIONAL - del 25 de Octubre al 2 de Noviembre -

Organiza:



Patrocinan:



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
"Iniciativa de Empleo Juvenil"

