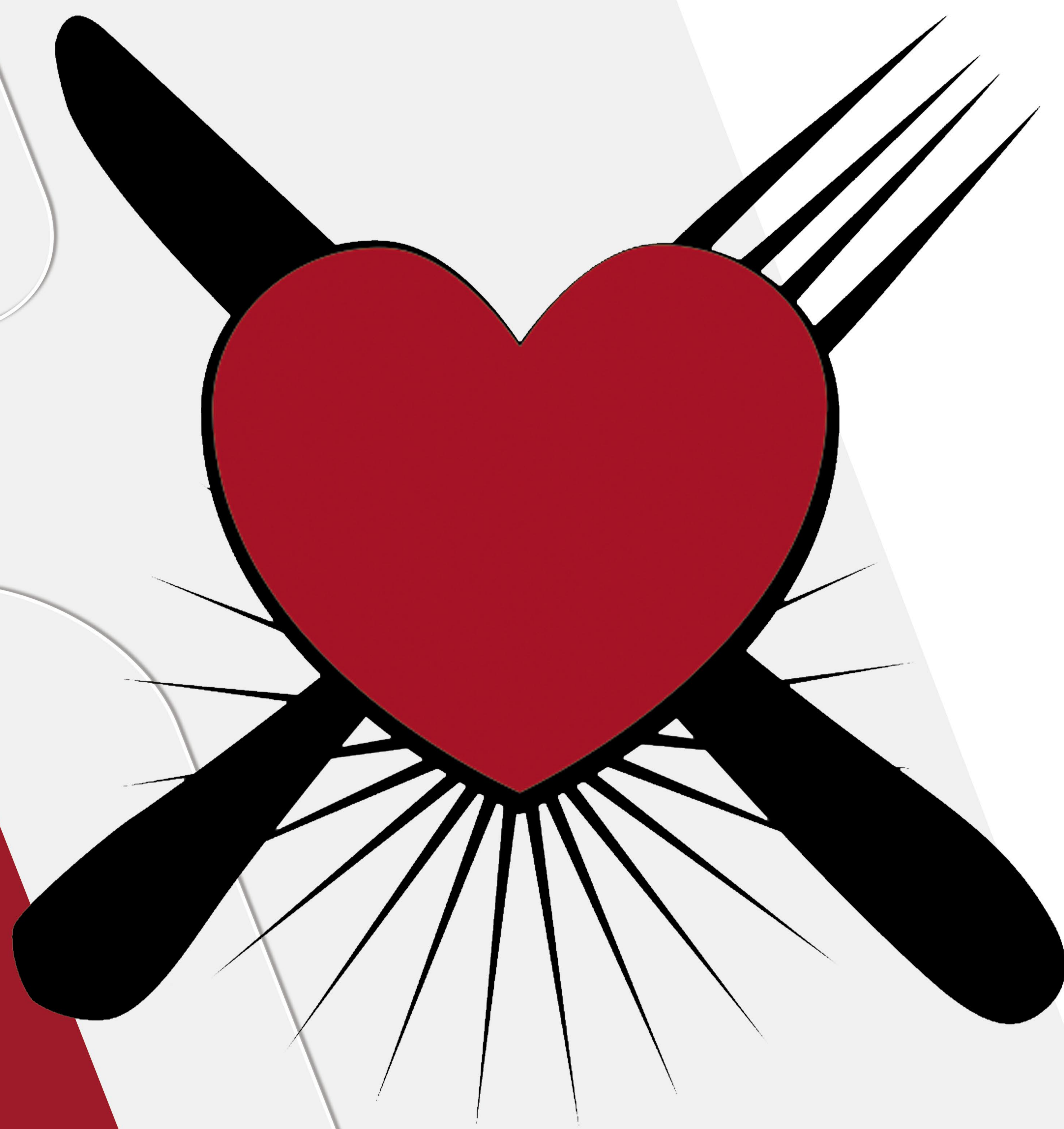


SALAMANCA
27 Oct / 5 Nov



GASTROIBÉRICO

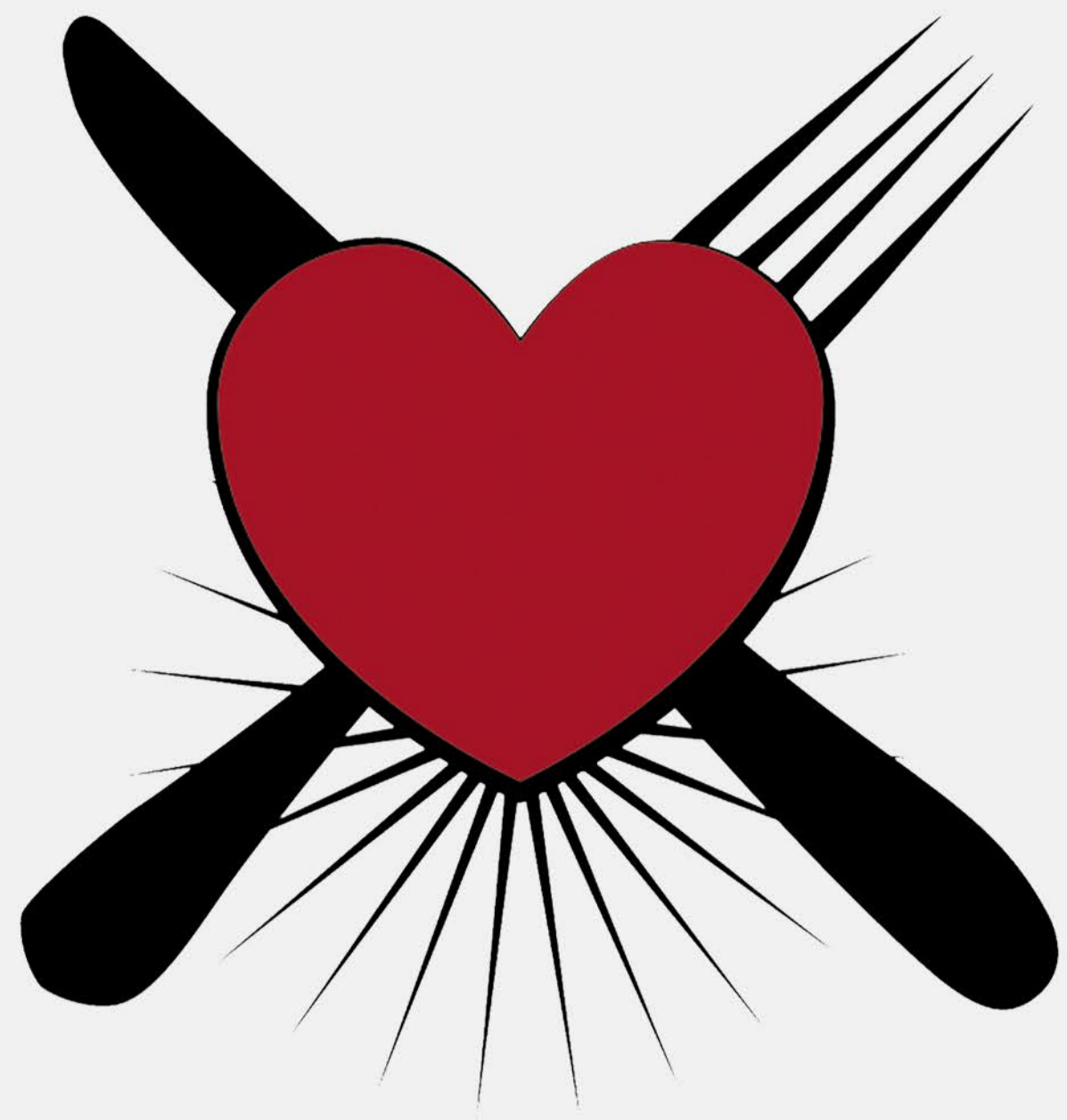
week

34
establecimientos
con un único hilo
conductor:
el ibérico.

Tapas y Menús
con Ibérico.

Vuelve
la semana
del ibérico
en Salamanca.

IVFORO
INTERNACIONAL DEL
Ibérico



GASTROIBÉRICO
Week

GASTROIBÉRICO
Week

Abba Fonseca Hotel

Plaza San Blas, 2.

Tapa: Papada ibérica, pani puri, pico de gallo y aguachile..

Restaurante El Alquimista

Plaza San Cristóbal, 6.

Plato: Salmón serrano..

Azogue Delic

Plaza de la Libertad, 11.

Plato: Croqueta cremosa de jamón ibérico con mantequilla de su grasa gratinada al sarmiento..

Restaurante Bambú Tapas y Brasas

C/Prior, 4.

Tapa: Sobrasada Ibérica, yema de huevo y caqui..

Café Bar Blanco & Negro

Calle Alfonso de Castro, 8.

Tapa: "Babe el cerdito valiente"
Carpaccio de presa ibérica by chef.

La Celestina

Paseo de la estación, 99.

Tapa: Criollo a la compota de manzana.

Restaurante Clavel 8, brasas y copas

Calle Clavel, 8.

Tapa: Brioche de carrillera ibérica al estilo thai.

Comino

Calle Zamora, 75.

Tapa: Melocotón ibérico marino.

Restaurante ConSentido

Plaza del Mercado, 8.

Tapa: Mollete de manto ibérico Montellano, crema de Torta de queso *La Antigua* y tomillo limonero.

Restaurante DOZE

Isla de la Rúa, 3.

Menú: "Del cerdo hasta los andares".

Restaurante en la Parra

Calle San Pablo, 80.

Menú degustación: "Granito" – "Pizarra"

La Fonda del Arcediano de Medina

Calle La Reja, 2.

Tapa: Carrilleras ibéricas.

Restaurante La Jamonería del Carmen

C/ Zamora 30.

Tapa: Secreto ibérico, pasas, oporto con salsa de jamón ibérico y brioche de mantequilla.

Plato: Cachopo de presa ibérica, paleta ibérica cebo campo, foie y queso semicurado.

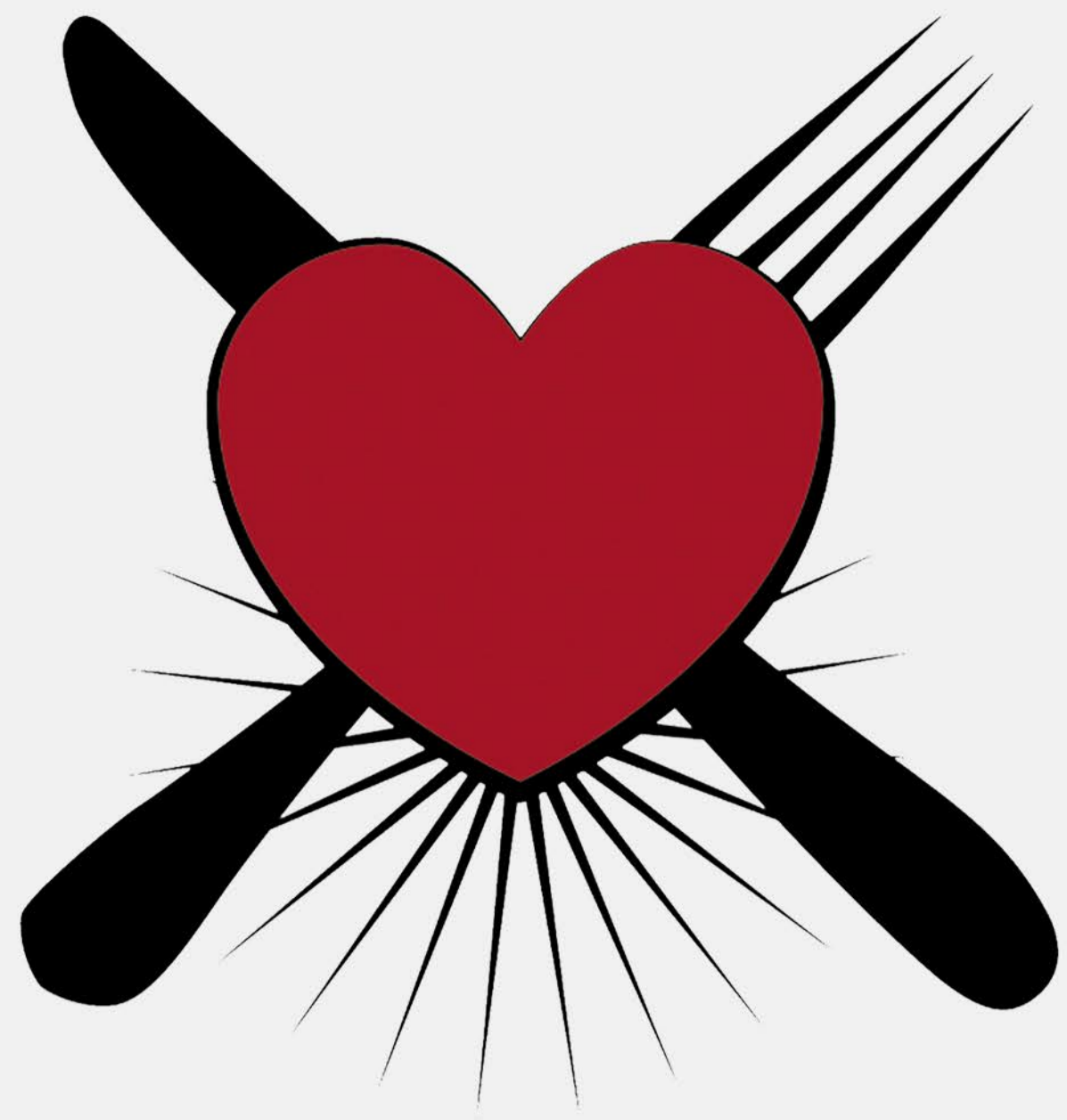
Menú: "Ímpetu ibérico".

SALAMANCA

27 Oct / 5 Nov

Vuelve
la semana
del ibérico
en Salamanca.

IVFORO
INTERNACIONAL DEL
Ibérico



GASTROIBÉRICO
Week

GASTROIBÉRICO
Week

La Jara

Calle San Justo, 6.

Tapa: Redaño relleno de carrillera ibérica *Guillen* al chocolate sobre Parmentier de manzana.

El Jardín del Virrey

Avenida de Reyes de España 25.

Tapa: Tosta Virreina.

Juana Brava

Calle Van Dick, 13.

Tapa: Cazuelita bellotera.

Restaurante Lilicook Gastrobar

Calle Espoz y Mina, 22.

Plato: Carpaccio de bola de bellota ibérica *Garcigrande* ahumada y tomate semimontado.

Restaurante Lilicook Vermutería

Plaza Sexmeros, 7.

Plato: Presa ibérica de bellota *FISAN*, boniato y teriyaki.

La Marquesa Brava

Plaza Mayor, 7.

Tapa: Manitas de cerdo ibéricas rellenas de ropa vieja.

Restaurante El Mesón de Gonzalo

Plaza de Poeta Iglesias, 10.

Plato: Carrilleras ibéricas estofadas, berza y avellanas cocidas en caldo de garbanzos.

Montadito Bar

Calle Van Dyck, 51.

Tapa: Tosta de ibéricos.

Origen Restaurante

Calle Sánchez Barbero, 11.

Tapa: Sándwich katsusando de solomillo ibérico de bellota *Arturo Sánchez*.

Restaurante Oroviejo

Plaza de San Benito, 5.

Tapa: Buñuelo ibérico al palo cortado con presa a la brasa y ajo negro.

Panka Street Food.

Plaza del Corrillo 22

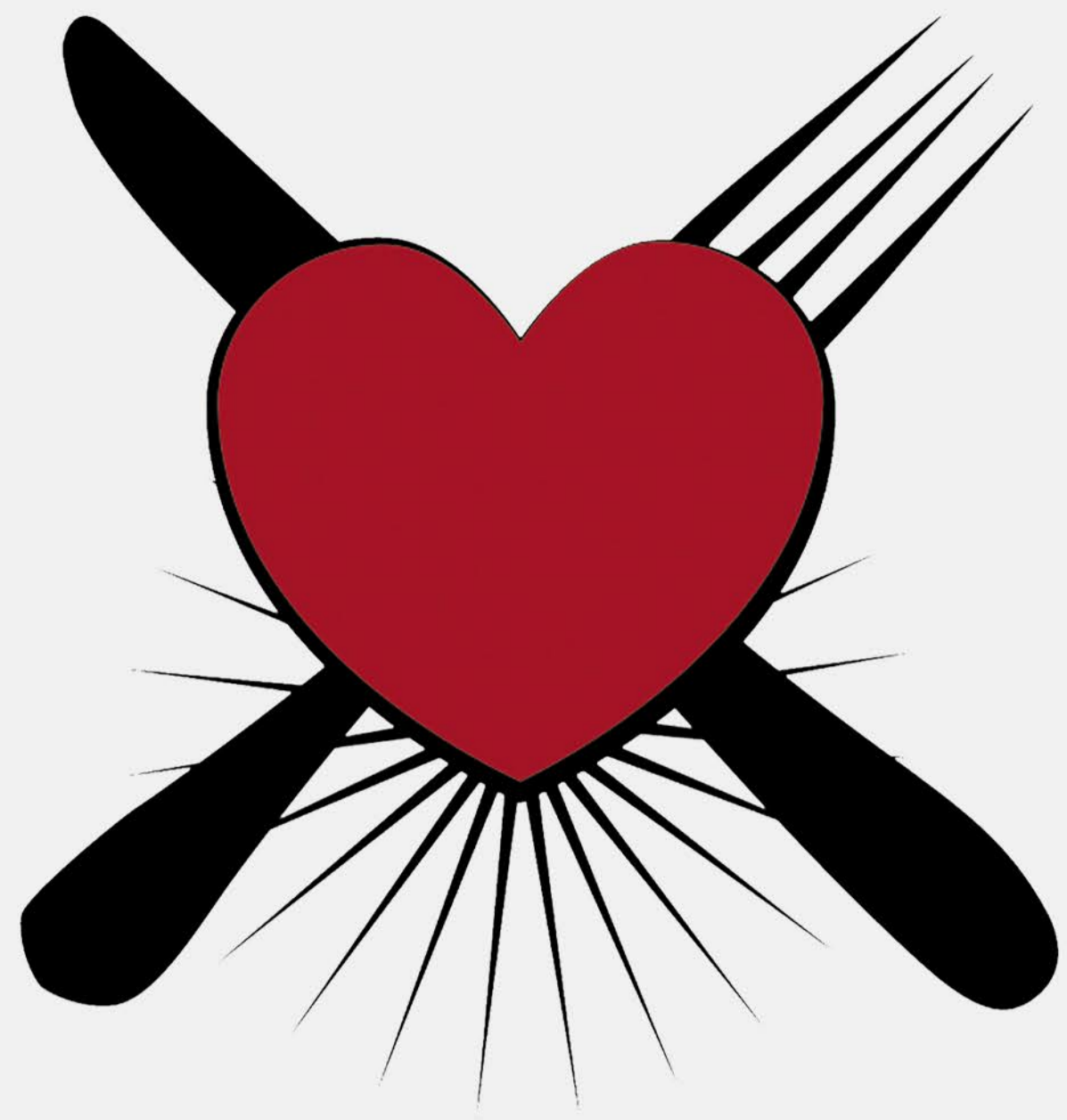
Tapa: Empanada de maíz rellena de cerdo ibérico estofado.

SALAMANCA

27 Oct / 5 Nov

Vuelve
la semana
del ibérico
en Salamanca.

IVFORO
INTERNACIONAL DEL
Ibérico



GASTROIBÉRICO
Week

El Pecado Restaurante
Plaza Poeta Iglesias, 12.
Plato: Presa Ibérica de bellota marinada en Dashi melocotón estofado, nabo acidulado y salsa umami de su marinada.

Restaurante Portal del Lino
Calle San Juan de la Cruz, 6.
Tapa: Sándwich de carrillera ibérica con velo de papada y mayonesa picante.

Restaurante Pucela
Calle Saavedra y Fajardo, 2.
Tapa: Lengua ibérica y estofada.

Restaurante La Sastrería del Mercado
Plaza del Mercado, 8.
Plato: Wok de presa ibérica *Blázquez*, con setas y kimchi.

Restaurante Tapas 3.0
Calle Sánchez Barbero, 7.
Tapa: Croqueta de jamón ibérico.

Restaurante Tapas Gonzalo
Plaza Mayor, 23.
Plato: Secreto Ibérico en escabeche, maracuya, manzana y polvo de chicharrones.

La Terra Tapas
Calle Sarasate, 15 / 17.
Tapa: Crujiente de carrillera con pate de cerdo y reducción de jamón.

El Trabalenguas
Plaza San Juan Bautista, 10.
Tapa: Delicia de jamón ibérico.

Restaurante Vida&Comida
Plaza de Santa Eulalia, 11.
Tapa: Berlina Bao de carrillera ibérica *FISAN*.

Winelovers, vinos, tapas y +
C/ Iscar Peyra, 5.
Tapa: Brioche de Steak tartar de salchichón ibérico de Guijuelo.

SALAMANCA
27 Oct / 5 Nov

Vuelve
la semana
del ibérico
en Salamanca.

IVFORO
INTERNACIONAL DEL
Ibérico