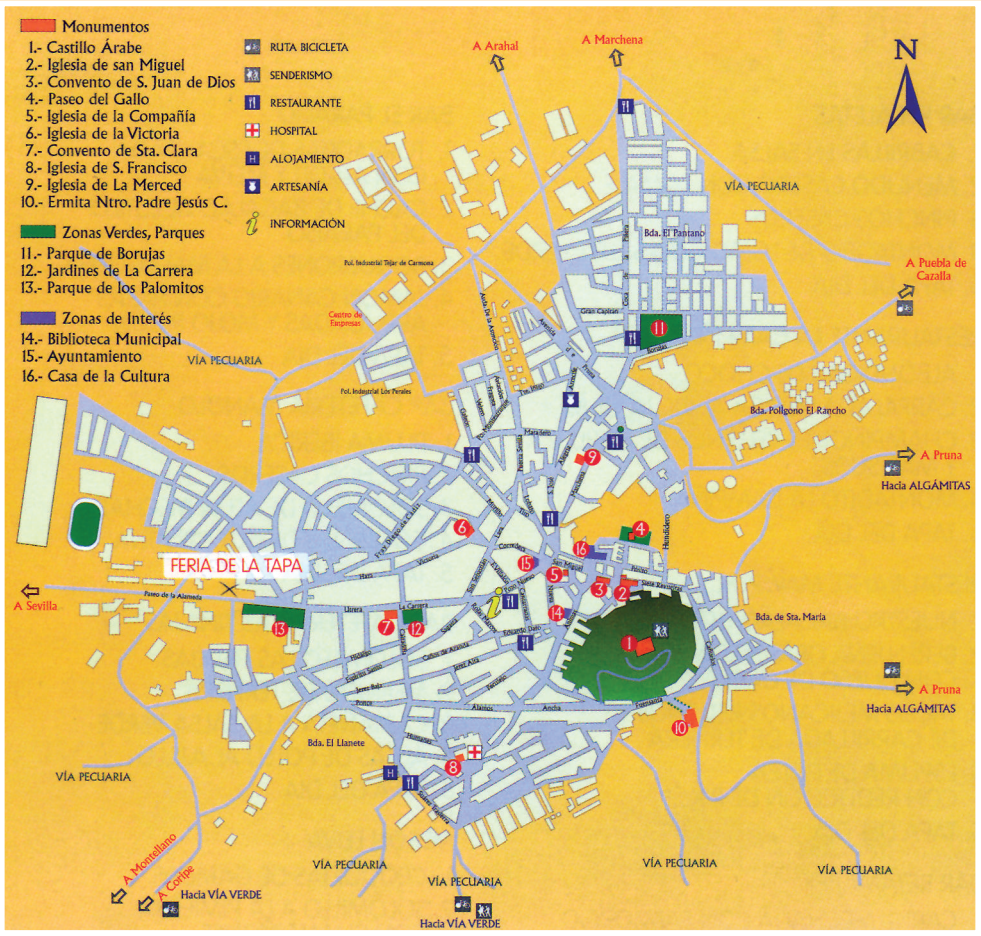


VIII Feria de la tapa

morón FUTURO

Europa invierte en las zonas rurales

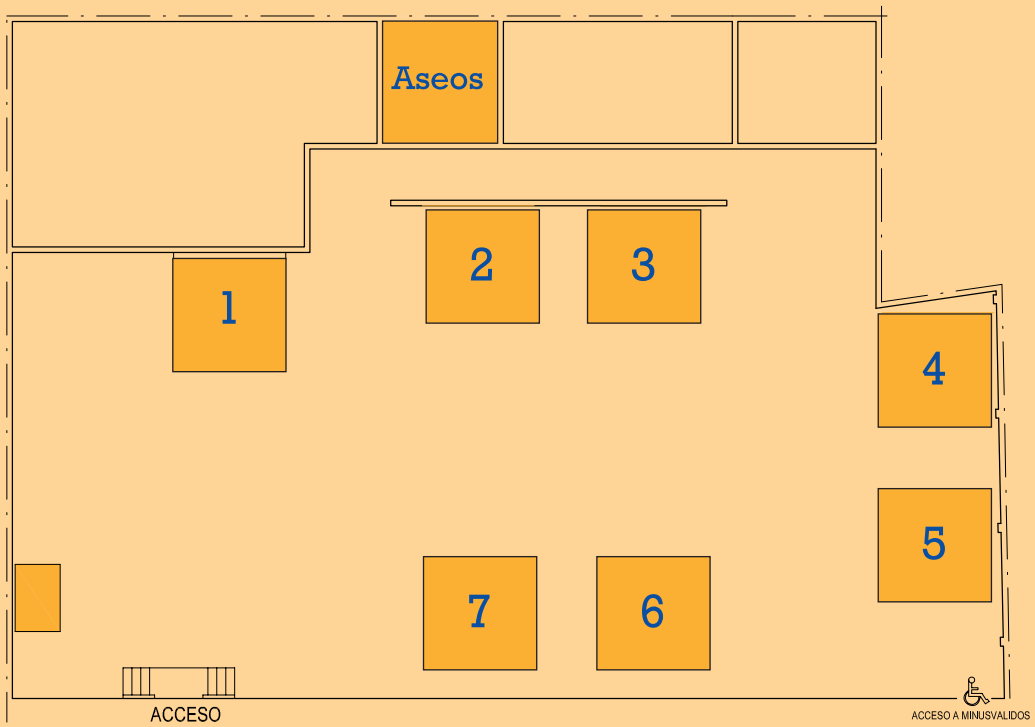
Del 25 al 27 de Marzo de 2011

en el Recinto Ferial
Morón de la Frontera

Organiza: Excelentísimo Ayuntamiento de Morón de la Frontera

Colabora: Asociación de Empresarios de Morón

Asociación de Empresarios de Morón · Diputación de Sevilla · Serranía Suroeste Sevillana · Junta de Andalucía · Unión Europea · LEADER · Excelentísimo Ayuntamiento de Morón de la Frontera



STAND	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO
1	Catering La Campiña	C/ Hundidero, 14. Morón	655990481
2	Joselito El Gallo 30	Eduardo Dato, 4. Morón	607358353
3	Casa Loren	Av. De la Asunción, 12. Morón	696190558
4	Bar Paraíso Morón	Av. Del Pilar, 160. Morón	610472991
5	Bar Cafetería Manolo	Calle Luiz Daóiz, 14. Morón	651917634
6	Venta Espartero	Crta.Morón-Coripe. Km 3. Morón	954851413
7	Restaurante Domínguez	C/ Hortensia, 17. El Palmar de Troya	699464284

CARTA DE TAPAS

CASA LOREN

- Lomo al estilo campero.
- Delicias de pinchito con tomate cherry.
- Piquillo relleno de marisco a la bechamel con piñón.
- Bacalao con tomate.

RESTAURANTE DOMÍNGUEZ CATERING ANYMA

- Lomo de merluza gratinado con fondo de pisto.
- Champiñón relleno con salsa de verduras.
- Ranitos.
- Papa arrieras con toque de tierra y mar.

BAR RESTAURANTE EL PARAISO

- Entrepan de solomillo a la romana con tomate.
- Bacalao con tomate casero.
- Crujiente de gambon al romescu.
- Brocheta de churrasquito y salchichas bockw con salsa chimichurri.

BAR CAFETERÍA MANOLO

- Albóndiga de carabinero y vieira.
- Croquetas de atún.
- Solomillo a la pimienta.
- Crujiente a lo Manolo.

VENTA DE ESPARTERO

- Caldereta de Venao.
- Menudo ternera con tomate.
- Medallón de cerdo en salsa española.
- Montadito de lomo al jerez.

CATERING LA CAMPIÑA

- Rollitos de calabacín con jamón y queso.
- Croquetas de Carrilla Ibérica.
- Mini flamenquines caseros.
- Montadito La Campiña.

JOSELITO EL GALLO 30

- Tosta de Almufases.
- Carrilleras ibéricas al vino tinto sobre lecho de patatas confitadas.
- Txistorras rebozadas con reducción P.X.
- Croquetas de york y huevo con crema de salmorejo.