

PROGRAMACIÓN

Jueves 20 de noviembre

20:00 a 00:00 h - Inauguración y degustación de tapas entre los distintos establecimientos.

21:30 h - Concurso profesional de tapas y entrega de premios.

Viernes 21 de noviembre

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

13:00 h - Entrega galardones mejor tapa de Sabor 2025

17:30 h - Taller de cookies para niños x Chef Alía **(previa inscripción)**

18:30 h - Actividad para niños "El Misterio del Sabor" **(previa inscripción)**

20:00 h - Cata de Vino a cargo de **Encina Blanca** **(previa inscripción)**

Sábado 22 de noviembre

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

17:30 h - Actividad para niños "El Misterio del Sabor" **(previa inscripción)**

18:30 h - Cata de Jamón a cargo de **Luxury Extremadura** **(previa inscripción)**

20:00 h - Cata de **D.O.P. Queso de Acehúche** a cargo del Consejo Regulador **(previa inscripción)**

Domingo 23 de noviembre

13:00 a 17:00 h - Apertura de los stands de los restaurantes participantes y degustación de tapas.

17:00 h - Clausura del evento.

Sabor

Edición 2025

Gastrofestival

elHospital Centro Vivo

Badajoz

Del 20 al 23 de noviembre de 2025

DEGUSTACIONES, ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS Y MÁS

www.gastrofestivalsabor.com

Organiza

Oído Cocina!
Asociación Regeneradora de Oídos Frecuencia Eventos

Patrocina

**DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ**

**CERVEZAS
VICTORIA**
MÁLAGA 1928

Ayuntamiento de Badajoz

Colabora

**LUXURY
EXTREMADURA**

CARTA DE DEGUSTACIONES

DAITÁN, NUESTRO ROLLO

- Langostino crujiente con sweet Chili
- **Maki de Salmón tempurizado**
- Sam de Panceta

DRÓMO BADAJOZ

- Ensaladilla con tartar de Atún, Soja y Lima
- Brioche de Carrillera, salsa cremoso
- **Huevo a baja temperatura con salsa de Patatera y migas crujientes**

MOMA EXPERIENCE

- Anchoa del cantábrico con pan brioche y Mantequilla ahumada
- **Panceta glaseada con cremoso de Patata, Setas y Papada Ibérica**
- Tosta crujiente con Langostinos al Ajillo y Cítricos

LAS CROQUETAS DE FER

- Croqueta de Jamón de Bellota con Leche de Oveja
- Surtido de croquetas
- **Flamenquín de Bacon, rulo de Cabra y Cebolla caramelizada**

CÁTERING VÍA DE LA PLATA

- Cremoso de Ajo blanco con sinfonía de ahumados
- Carpaccio de IGP Ternera de Extremadura con Aceite aromatizado de Naranja y DOP Queso Ibores
- **Gin Tonic en deconstrucción**
- Guiso de Patatas a la marinera (sólo a mediodía)

CHEFALIA

- Nuestra tarta de Queso
- Cakes Away variados
- Cookies

MANÁ

- Bacon Cheese burger Sabor: carne smash, Queso Cheddar, Bacon, Pepinillo y salsa Maná
- Bocadillo de costilla de Cerdo a baja temperatura con salsa Honey Barbacoa, relish de Pepinillos, Queso y Cebolla Crujiente
- **Patata asada de feria de guiso de lengua, Queso fundido, Cebolla encurtida y salsa de Tomate dulce**

RESTAURANTE LUGARIS

- **Arroz Ibérico Extremeño**
- Bacalao Feria
- Pringá Extremeña

VAOVÁ

- Ensaladilla Ibérica
- **Paquito de IGP Cordero de Extremadura**
- Quesadilla de Ternera IGP Extremadura

LUXURY EXTREMADURA

- Jamón Ibérico de Bellota de Extremadura
- Lomo Ibérico de Bellota al Ajillo
- Quesos de la tierra