



II RUTA DE TAPAS LATINOAMERICANAS

MIÉRCOLES 3 DE JUNIO

Perú - Santa Ceviche

La II Ruta de tapas latinoamericanas de Casa Amèrica Catalunya da inicio con una gran cocina, la del Perú, en un gran lugar: [Santa Ceviche](#), donde **Nancy nos preparará con cariño y esmero diversos platos, con la ayuda de su sobrino, Luis.**

El menú degustación de Santa Ceviche para esta ruta incluye:

Platos salados:

- **Yuquitas con huancaína:** Trocitos de yuca –tubérculo similar a la patata- cocida y frita, acompañados de una salsa de queso y ají amarillo
- **Choritos a la chalaca:** Choritos –mejillones- al vapor rellenos de una picada de cebolla roja, tomate, cilantro, maíz peruano y crema de ají
- **Causita limeña:** Pastelito frío de patatas aliñadas con imón y aji, relleno de atún, aguacate, cebolla y mayonesa
- **Ceviche de ají amarillo:** Dados de mero cocidos en lima, ajos, perejil y cebolla, untados en crema de ají amarillo
- **Pulpo al olivo:** Lonchitas de pulpo cocido con vinagreta y salsa de olivas negras sobre un lecho de patatas cocidas
- **Chicharrón mixto:** Pescado, pulpo y calamar rebozados con chuño –harina de patata- y acompañado de cebollita criolla, maíz, yuca y mayonesa

Postre:

- **Pastel de tres leches con lúcuma:** Pastel tradicional latinoamericano, bizcocho bañado con tres tipos de leche: evaporada, condensada y crema de leche; con un toque de lúcuma, fruta originaria de los Andes.

Bebida:

- Agua y vino
- Cerveza o refresco

Precio Menú: 20,00 € IVA incluido

La cita es el miércoles 3 de junio a las 20:00 hrs. en Santa Ceviche: Carrer d'Hostafrancs de Sió, 11. 08014, Barcelona. (Metro: Hostafrancs).

MIÉRCOLES 10 JUNIO

Ecuador – El Ñaño

La segunda parada de la ruta es [El Ñaño](#), donde nos recibirán en un **ambiente cálido y familiar Doña Ana y sus hijos, Eloy y Melina**, originarios de Balzar, cantón del norte de la Provincia del Guayas de la República del Ecuador.

El menú degustación de El Ñaño para esta ruta incluye:

Platos salados:

- **Ensalada de aguacate:** Fresca ensalada de lechuga, aguacate, tomate y cebolla
- **Maduros con queso:** Plátano maduro frito con queso blanco ecuatoriano
- **Hornado con mote:** Suaves lonchas de cerdo asado al horno, acompañadas de granos de maíz –mote- cocido
- **Fritada con patacones:** Costillitas de cerdo adobadas y fritas, servidas con trozos aplanados de plátano verde frito

- **Ceviche mixto:** Gambas frescas y pescado emperador, curtidos en zumo de lima, cebolla y sal
- **Guatita:** Callos de ternera guisados con patatas en salsa de cacahuete

Postre:

- **Morocho:** Postre similar al arroz con leche, preparado con maíz morocho partido, leche, azúcar y canela

Bebida:

- Agua
- Vino, cerveza o refresco

Precio Menú: 14,00 € IVA incluido

La cita es el miércoles 10 de junio a las 20:00 hrs. en El Ñaño: C/Padilla, 177. 08013, Barcelona. (Metro: Monumental / Glòries).

MIÉRCOLES 17 JUNIO

Chile – Restaurante Hugo

En nuestra visita al [Restaurante Hugo](#) podremos descubrir que la gastronomía de Chile tiene platos deliciosos tanto de mar como de montaña. Ahí **nos dará la bienvenida Nelson**, originario de Valparaíso.

El menú degustación de Restaurante Hugo para esta ruta incluye:

Platos salados:

- **Palta reina:** Medio aguacate coronado con rica ensalada de pollo
- **Machas a la parmesana:** Machas –moluscos originarios de las costas sudamericanas del Pacífico- gratinadas con queso parmesano
- **Empanada pino:** Empanada de trigo rellena de carne, cebolla, olivas, huevo cocido y un toque de ají

- **Chupe de mariscos:** Contundente plato de mariscos variados cocinados al horno en una cremosa y espesa salsa
- **Pastel de choclo:** Granos de maíz tierno –choclo- molidos hasta formar una pasta que, en una paila de greda, se mezcla con carne y se hornea

Postre:

- **Helado de manjar:** Helado del tradicional dulce latinoamericano de leche caramelizada, también conocido como cajeta, arequipe o dulce de leche

Bebida:

- Agua, vino, cerveza o refresco

Precio Menú: 18,50 € IVA incluido

La cita es el miércoles 17 de junio a las 20:00 hrs. en Restaurante Hugo, C/Rec Comtal, 6. 08003, Barcelona. (Metro: Arc de Triomf).

MIÉRCOLES 1 JULIO

Brasil – Panela de Barro

[Panela de Barro](#) es, como dicen **nuestros anfitriones Arthur y Cristina**, un “buteco” de verdad en Barcelona. Este pequeño y agradable bar de tapas será nuestra cuarta escala de la ruta, donde disfrutaremos de rica comida brasileña hecha en casa.

El menú degustación de Panela de Barro para esta ruta incluye:

Platos salados:

- **Coxinha de frango com Catupiry:** Croqueta en forma de gota, rellena de pollo envuelto en masa, empanizada y frita; acompañada de salsa de queso cremoso

- **Aipim frito:** Trozos de yuca frita –tubérculo similar a la patata- también conocida como aipim, mandioca o macaxeira
- **Pão de queijo:** Ligerero, suave y sabroso pan de queso, hecho a partir de harina de mandioca y queso, en forma de bolitas
- **Bobó de Camarão:** Gambas guisadas en una salsa de consistencia cremosa hecha en base a un puré de yuca y aceite de dendé –palma-
- **Feijoada:** Contundente estofado de alubias negras con carne de cerdo, acompañado de arroz blanco, vinagreta y farofa – harina de mandioca-

Postre:

- **Caipi-goiaba:** Deliciosa combinación de helado de lima con crema de guayaba a la cachaza y un toque de anacardos salados

Bebida:

- Agua, vino, cerveza o refresco

Precio Menú: 15,00 € IVA incluido

La cita es el miércoles 1 de julio a las 20:00 hrs. en Panela de Barro, C/Sant Lluís, 58. 08024, Barcelona. (Metro: Joanic)

MIÉRCOLES 8 JULIO

Caribe colombiano - Macondo

Cerraremos esta segunda ruta **de la mano de Stefano y Carolina, quienes nos guiarán hacia el territorio de [Macondo](#)**, ese pueblo imaginado por García Márquez, tan mágico y tan real como los sabores, aromas y colores que nos transportarán al Caribe colombiano a través de su deliciosa comida.

El menú degustación de Macondo para esta ruta incluye:

Platos salados:

- **Coctel de Camarones:** Auténtico aperitivo de las playas caribeñas que combina gambas –camarones- frescas marinadas en zumo de lima, con una salsa de tomate, mayonesa casera, lima y cebolla roja
- **Patacones con carne desmechada:** Crocante tajada de plátano macho frito, acompañada de carne en tiritas guisada en sofrito de tomate
- **Arepa ‘e huevo con carne:** De forma circular y semi-aplanada, la arepa –una especie de empanada- de harina de maíz se acompaña de un huevo frito y carne molida guisada por dentro.
- **Ceviche de corvina con mango y aguacate:** A partir del zumo de cítricos intensos que enriquecen la suavidad y sabor del pescado, se prepara este original ceviche de corvina fresca con cubitos de mango y aguacate
- **Sobrebarriga a la criolla:** Falda de ternera cocida al horno por 4 horas a baja temperatura y pasada a la parrilla antes de servirse. Se acompaña de una salsa a base de cerveza, tomate, cebolla y tomillo.

Postre:

- **Espuma de guanábana:** Fruta del guanábano –árbol de las Antillas- convertido en suave espuma.

Bebida:

- Agua
- Vino o cerveza

Precio Menú: 21,00 € IVA incluido

La cita es el Miércoles 8 de julio a las 20:00 hrs. en Macondo, C/Còrsega, 206. 08036, Barcelona. (Metro: Hospital Clinic / Provença)