



NOS
IMPULSA



FERIA DE TAPAS SAN PEDRO Y SAN PABLO

26 JUNIO

2026

4 JULIO

PASEO SIERRA DE ATAPUERCA



TAPAS

PECADOS DEL FROY

Tapa Fría: Marinera de gambas.

Tapa Caliente: Fish and chips y salsa yuzu.

Tapa Gourmet: Patatas, huevo poché, setas y tierra de IGP Morcilla de Burgos.

Otros: Tradicional perrito XXL, (22 cms.) salsa brava, ketchup o mostaza. Mini pizzas.

MESÓN FROILÁN

Tapa Fría: Taco de gambas, guacamole, queso crema, y dados de mango.

Tapa Caliente: Solomillo en tempura y salsa oriental.

Tapa Gourmet: Croissant de carrillera y IGP Morcilla de Burgos, salsa mayosiracha y crujiente corteza.

Otros: Afamado perrito caliente, con salsa brava (creación de la casa), ketchup o mostaza.

BENILUZ

Tapa Fría: Salmorejo de Kimchie y salmón ahumado.

Tapa Caliente: Tosta de Porchetta con queso y mayonesa de boletus.

Tapa Gourmet: Canelón de pollo y trufa con salsa de carrilleras.

Otros: Roll de brioche con kebab de pollo asado con salsa yogur. Bollo preñado de chorizo.

Tallarines de pollo al curry y Tapa IGP Morcilla de Burgos.

SAN LESMES

Tapa Fría: Tosta de maíz crujiente con guacamole, langostino y pico de gallo.

Tapa Caliente: Sandwich cubano.

Tapa Gourmet: Canelón de pollo sureño.

Otros: Huevos rotos con jamón y IGP Morcilla de Burgos. Milhojas de patata brava.

Rulo de cecina con queso gongonzola y Yakisoba de verduras.

LA PARRILLA BURGALESA

Tapa Fría: Untable de Jamón Ibérico.

Tapa Caliente: Champiñones de la huerta Burgalesa acompañados con chaca de bacon y gambas bañados con AOVE.

Tapa Gourmet: Pincho de Foie.

Otros: Albóndigas de carne y IGP Morcilla de Burgos de La Antigua bañadas con salsa de almendras y chistorra con pimiento del padrón. Cachopo relleno de jamón queso y pimientos padrón.

RESTAURANTE PARDO

Tapa Fría: Crujiente de pastrami, rúcula y salsa de miel y mostaza.

Tapa Caliente: Brocheta de langostinos con salsa de oliva, ajo y perejil.

Tapa Gourmet: Flor de Alcachofa en oliva a la plancha con carne de vieira.

Otros: Torreznos con piparras y biscotes. Salmorejo con jamoncito y crujiente de Morcilla IGP Morcilla de Burgos. Pica panes de chorizo o IGP Morcilla de Burgos y Donuts al horno de pollo con queso y salsa barbacoa.

LA RADIO

Tapa Fría: Cecina con queso crema.

Tapa Caliente: Fajita tex mex con guacamole y rúcula.

Tapa Gourmet: Pan mimoso relleno de pulled de tinga.

Otros: Gildas variadas. Paninis. Ración de croquetas caseras de IGP Morcilla de Burgos. Coulant de queso manchego (sin gluten) y Paella.

TAPAS

BITE MY BURGER

Tapa Fría: Gilda estilo bite: queso Tierno de Burgos, aceituna, piparra, cecina, pepinillo, pimienta del piquillo.

Tapa Caliente: Mini Burger Pan brioche, carne de vaca, queso cheddar, cebolla caramelizada y salsa luna de miel.

Tapa Gourmet: Mini burger Pan brioche, carne de vaca, salsa jaguar, cebolla morada encurtida, carne mechada y totopo.

Otros: Hamburguesa 'La Rebelde': Medallón de vaca, cebolla caramelizada, queso cheddar, salsa lick my finger, pan brioche.

Bravas estilo Bite: Patatas fritas con mayo gochujang y mayo de puerro asado.

IGP Morcilla de Burgos frita, pan brioche y chutney de pera.

LA PENÚLTIMA

Tapa Fría: Carrillera escabechada con encurtidos.

Tapa Caliente: Morunito con chimichurri casero.

Tapa Gourmet: Pan Bao Pollo Asado con mayonesa lima limón

Otros: Oreja a la gallega. Súperperrito. Chorizo a la cerveza. IGP Morcilla de Burgos, Fingers de Pechuga de Pollo y Patatas Teja al Gusto.

EL LEGADO

Tapa Fría: Tartar oriental de atún y aguacate marinado en soja naranja y sésamo.

Tapa Caliente: Champis al ajillo picantitos.

Tapa Gourmet: Pan Bao Pulled Pork con extras.

Otros: Nachos con Chily y jalapeños. Súperperrito. Chorizo a la cerveza.

IGP Morcilla de Burgos. Fingers de Pechuga de Pollo. Patatas Teja al Gusto.

LAS VEGAS

Tapa Fría: "Hueso de Miguelón" canelón de cecina relleno de una crema de membrillo y foie.

Tapa Caliente: "Bollicao ibérico" pan brioche con carrillera ibérica guisada al cacao.

Tapa Gourmet: "Lingote de toro" carne de rabo de vacuno, deshuesado y cubierto de compota de manzana verde.

Otros: "San Bernardo": Perrito de salchicha curry con salsa a la miel y mostaza.

"Hambur Vegas": Hamburguesa de carne de chuleta de vacuno madurada 60 días, panceta, huevo y queso gouda y cheddar.

"¡Qué morro!": Morro de cerdo cocido sellado en la plancha.

"Tiramisú de pistacho": Crema de pistacho, nata, huevo, queso, frutos rojos y menta.

VOLANDO VOY

Tapa Fría: "Flan Burgalés" guiso de IGP Morcilla de Burgos cuajado en frío.

Tapa Caliente: "Mini hamburalesa" pan brioche con carne mixta de morcilla, queso fresco y membrillo.

Tapa Gourmet: "Tropicroqueta" croqueta de cecina, membrillo y foie.

Otros: "Pastor Alemán": Perrito de salchicha bratswur con salsa a la miel y mostaza.

"Buen Buey": Hamburguesa de carne de buey, panceta, queso y salsa de pimientos asados.

"¡Qué morro!": Morro de cerdo cocido sellado en la plancha.

"Arroz moreno": Arroz con leche al estilo tradicional hecho con cobertura de chocolate.

EL AMBIGÚ

Tapa Fría: Tosta de jamón con su crema.

Tapa Caliente: Solomillo con chorizo.

Tapa Gourmet: Taco de bacalao.

Otros: Crujiente de IGP Morcilla de Burgos con mermelada de tomate. Bravas y Salchipapas.

TAPAS

LA TASCA DE SAN JUAN

Tapa Fría: Tosta de ventresca con crema de cebolla caramelizada y piparra.

Tapa Caliente: Solomillo con cinturón de panceta.

Tapa Gourmet: Brocheta de gambas en tempura con salsa teriyaki.

Otros: Crujiente de IGP Morcilla de Burgos con mermelada de pimiento de piquillo. Bravas y Salchipapas.

TRAMPANTOJO

Tapa Fría: Tosta de picadillo ibérico con ajonesa: Pan tostado con Picadillo ibérico carne de cerdo ibérico adobada) y Ajonesa (mezcla de ajo y mayonesa).

Tapa Caliente: Fajita de carne de vacuno: Tortilla de trigo, Carne de vacuno en tiras, Pimiento, Cebolla y Especies (comino, pimentón, etc.).

Tapa Gourmet: Alpargata ibérica: Pan tipo chapata o bocadillo con Jamón ibérico, omate y Aceite de oliva.

Otros: Bollo preñado: Masa de pan con chorizo.

Cucurucho de mini cremosa de mejillón: Cucurucho de masa crujiente, mejillones, bechamel o crema suave, cebolla y especias.

Cubito de salmorejo: Tomate, Pan, Aceite de oliva virgen extra, Ajo, Sal y Jamón.

Pincho moruno en pan de perrito: Pan de perrito caliente, carne adobada y especias morunas (comino, cúrcuma, pimentón, ajo, etc.).

Tapa IGP Morcilla de Burgos.

HARME UN SITIO

Tapa Fría: Kanikama, alga wakame, salsa de cacahuete, tobiko rojo y crujiente de gamba.

Tapa Caliente: Langostinos crujientes en panko con un contraste de kanikama, hondasi, mostaza, siracha, furikake, mayonesa trufada, cebolla crujiente, cebollino, anguila y togarashi.

Tapa Gourmet: Panipurri relleno de steak tartar de solomillo de vaca madurada.

Otros: Bao de Pollo: Pan Bao relleno de solomillo de pollo rebozado en jengibre, cilantro y lima acompañado de cebolla morada encurtida, cremosa kimchi y teriyaki.

Takoyaki: Bola rellena de pulpo cocido, katsubasi, teriyaki, mayonesa japo y cebollino.

Bravas: Patatas en forma de espiral con salsa cremosa Kimchi.

Taco de IGP Morcilla de Burgos, cochinita y cebolla caramelizada.

MERO SUSHI

Tapa Fría: Rollo de Salmón: Rollo de Salmón, queso crema y aguacate cubierto de atún flambeado y salsa teriyaki.

Tapa Caliente: Ebi Tempura: Rollo crocante de langostinos tempuras, aguacate y queso crema, salsa teriyaki y salsa kimchi.

Tapa Gourmet: Bao de Cerdo: Pan al vapor con cerdo en escabeche, salsa hoisin, cebolla encurtida y brotes verdes.

Otros: Flambe Rol: Langostinos tempura, pepino y aguacate cubierto de salmón flambeado con salsa teriyaki.

Taco de IGP Morcilla de Burgos: Tortilla de trigo con IGP Morcilla de Burgos salteado con zanahoria y col china. Guindilla y pimiento morrón con mermelada de tomate.

Sakana Rol: Pesca blanca en tempura, queso crema y aguacate, mix de pulpo, surimi gratinado, salsa de maracuyá y anguila.

CASETA HELADOS SOLIDARIOS

Helados, café, patatas en bolsa y gominolas (chuches).