

Tapas y menús artesanales, el sabor de la Feria por las calles de Toledo

Un total de 40 bares y restaurantes de la capital regional ofrecen durante estos días diferentes platos para los visitantes de la feria, siendo su complemento gastronómico perfecto



La imaginación de los cocineros toledanos también está al servicio de FARCAMA.

En esta edición de Farcama han querido que la ciudad emane artesanía, que se respire su esencia por todos los rincones de la ciudad y especialmente del Casco Histórico, con ese objetivo, el Gobierno de Castilla-La Mancha en colaboración de la Asociación de Hostelería de Toledo,

ha brindado a los hosteleros la posibilidad de realizar una ruta de pinchos y tapas artesanas, una iniciativa que cuenta con 40 establecimientos, un 25% más de participantes que el año pasado, y que por sólo 2,5 euros ofrecerán un vino de Castilla-La Mancha acompañado de una tapa elaborada con productos de nuestra

tierra, que tanto tiene que ofrecer.

Los establecimientos también contribuirán a la promoción de nuestros productos con un menú artesano, por el precio máximo de once euros. El objetivo es que la ciudad se integre en Farcama y Farcama en la ciudad, a través tanto de la artesanía como de la gastronomía. ◆

Menú degustación 11€

Tapa degustación 2,50€

Nuevo Almacén

Calle Nueva 7
Reservas: 925 28 39 37

Com.es

Callejón de la Sierpe 4
Reservas: 925 25 75 60

La Abadía

Plaza de San Nicolás 11
Reservas: 925 25 11 40

Cuchara de palo

Travesía de Santa Fe 1
Reservas: No se hace reservas

La Tabernita

Calle Santa Fe 14
No se hacen reservas

Fábrica de Harinas

Calle Reyes Católicos 5
Reservas: 925 28 35 35

El Trébol

Calle Santa Fe 5
No se hacen reservas

La Sierra

Plaza San Antonio 3
Reservas: 691 90 18 19

Alfileritos 24

Calle Alfileritos 24
Reservas: 925 23 96 25

Casa Aurelio

Plaza del Ayuntamiento 8
Reservas: 925 22 77 16



Sabores de todo tipo en esta iniciativa culinaria.