

## La cuina llatina a Barcelona

*14 tapes que podem degustar a la ruta gastronòmica Malquerida & Food, d'Estrella Damm*



Provar els millors plats de Mèxic, Perú, Veneçuela, Brasil, El Salvador i Argentina sense moure't de Barcelona és possible. Fins al 2 de desembre la ruta gastronòmica *Malquerida & Food* (<http://www.gastronosfera.com/es/rutas-y-jornadas/malquerida-food>) ofereix un recorregut per catorze restaurants de cuina llatina que podem trobar a la ciutat. Un viatge maridat amb Malquerida, la cervesa roja fresca feta pels mestres cervesers de Damm i pels germans Ferran i Albert Adrià. Pensada per acompanyar els sabors picants i intensos de la cuina llatina, està elaborada amb flor de Jamaica, taronja, malta d'ordi, blat i blat de moro. Tastem amb els ulls catorze tapes que hi podem trobar.

### Cuina veneçolana

1. Arepamundi aposta per l'*Arepa anaconda*, farcida de pollastre, bacó, gouda, cheddar, ceba caramel·litzada, ou, salsa barbaçoa i alvocat.



2. A Taguara Arepería proposen l'*Arepa pabellón*, el plat nacional veneçolà amb carn desfilada, mongetes negres i plàtan mascle.



### **El Salvador**

3. La Querida, amb cuina d'El Salvador, ens serveix les seves *Pupusas salvadoreñas* en versió vegetariana, farcides de carbassó i formatge, o de *chicharrón*.



## Italoargentí

4. La Tavernicola reinterpreta els *chorizos criollos* amb els *Chorizos a la Pomarola*, en aquesta versió, cuits i amb patates i salsa *pomerola*.



## Mèxic

5. Al Malpaso recorren la geografia mexicana amb la degustació del *Taco Pastor*, la *gordita* de pollastre amb *mole* i la *quesadilla* de gambetes.





6. A Margarita Blue reinterpreten la versió dels tomàquets verds fregits amb formatge feta i guacamole.



7. El Mexcla proposa els seus bunyols de flor de Jamaica amb formatge de cabra i *chipotle*.



8. La taqueria mexicana Niño Viejo, amb la *Torta tres cerditos*, farcida amb papada, puré d'alvocat i maionesa de *mojo* vermell.





9. La Monroe aposta pel *Mole poblano* acompanyat d'arròs mexicà i plàtan mascle.



10. A l'Oaxaca trobarem els *Tacos cochinita pibil* de porc adobat amb *achiote*.



11. El brasiler Rio D.O.C proposa la seva Tapioca de Carn Seca, una crep farcida de vedella, sofregit i formatge *coalho*.



## Perú

12. El Toma Ya Street Food presenta el *Cebiche ahumado de piquillo*, substituint la llet de tigre d'*ají amarillo* per llet de tigre de *piquillos* fumats al wok.



**13.** El Totoro fa el seu *Cebiche criollo de Corbina* amb llet de tigre d'ají amarillo, chicharrón de calamar i puré de camote.





14. Yakumanka aposta pel *Cebiche mix* de pesca del dia amb llagostins, musclos i llet de tigre.





