

IV TAPAMUNDI. Del 29 de Mayo al 11 de junio nos vamos a Africa

BIOLOCO

Nombre de la tapa: Breuat.

Descripción: Pastelito de hojaldre relleno de pollo y especias.

País: Marruecos.

Alérgenos: Gluten y soja.

CHOOSE

Nombre de la tapa: Entre desierto y volcán.

Descripción: Cous cous especiado con verduras asadas, cubos de pollo crujiente y salsa picante.

País: Tanzania.

Alérgenos: Gluten, soja y frutos de cáscara.

COOKALUZKA

Nombre de la tapa: Tonada del djembe.

Descripción: Fufu de yuca y plátano, relleno de Heüra guisado en salsa shito.

País: Ghana.

Alérgenos: Soja y sulfitos.

DISTRITO VEGANO INVERNADERO

Nombre de la tapa: Bobotie.

Descripción: Pastel de carne y pan típico de Sudáfrica.

País: Sudáfrica.

Alérgenos: Soja, gluten y frutos secos.

FANTASTIC V

Nombre de la tapa: Chili lime muhogo.

Descripción: Trocitos de yuca frita sazonada con lima y chile en polvo.

País: Kenia.

Alérgenos: Ninguno.

FREEDOM CAKES CAFÉ

Nombre de la tapa: Pastela marroquí.

Descripción: Pastela tradicional marroquí rellena de "pollo" Heüra, tofu, cebolla, anacardos y especias exóticas.

País: Marruecos.

Alérgenos: Gluten, soja y anacardos.

LA ENCOMIENDA

Nombre de la tapa: Arroz Yassa.

Descripción: Arroz Yassa con verduras, Heüra y salsa maafé.

País: Senegal.

Alérgenos: Soja, cacahuete y sésamo.

PIZZI DIXIE

Nombre de la tapa: Asa Goulash etíope con pan injera.

Descripción: Crepe de harina teff con guiso de pescado vegano de curry bereber.

País: Etiopía.

Alérgenos: Soja y Gluten.

SANTA Y PURA

Nombre de la tapa: Arroz con salsa maafé y tofu.

Descripción: Plato ghanés de arroz con salsa de cacahuete y coco, con tofu.

País: Ghana.

Alérgenos: Soja, cacahuete y gluten. (opción sin gluten).

VEGA ÁLAMO

Nombre de la tapa: Romazava al sakay.

Descripción: Romazava al sakay, sobre patacones con tacu tacu y okra encurtida.

País: Madagascar.

Alérgenos: Gluten y soja.

VEGANIA VEGGIE BAR

Nombre de la tapa: El curry de la Paka.

Descripción: Es un plato de no pollo con una salsa parecida al curry, Kuku Paka, una fusión de cocina africana-india.

País: Este de África

Alérgenos: Soja y apio.

VIVA BURGER

Nombre de la tapa: Kobeiba.

Descripción: Croqueta de bulgur y carne de shiitake con hummus bicolor de zanahoria y remolacha.

País: Egipto.

Alérgenos: Gluten.

VIVA CHAPATA

Nombre de la tapa: "Pincho moruno".

Descripción: Una versión del pincho moruno marroquí, elaborado a partir de seitán casero y aliñado con especias. Acompañado de una pequeña guarnición de crudités.

País: Marruecos.

Alérgenos: Gluten.