



Primer Encuentro Gastronómico

Texto Brochure

Un viaje que lleva a un mundo de exquisitos sabores, de la mano de seis restaurantes dedicados a complacer paladares, con nuevas tendencias del arte culinario mundial.

Fue en el 2001, cuando surge la alianza de selectos restaurantes para formar La Ruta del Paladar en Mérida, que ahora se extiende a Barquisimeto con la incorporación de Circulo Restaurante, para romper paradigmas en la cocina gourmet y cautivar a quienes visitan los diversos destinos de este itinerario gastronómico.

La influencia internacional y fusión de sabores son degustadas a plenitud en los restaurantes del circuito gastronómico más exquisito de Venezuela.

Para mayor información contáctenos en: larutadelpaladar@gmail.com

Xinia y Peter

El hermoso valle al pie del parque Sierra Nevada y el arte culinario de Xinia y Peter, fue la inspiración para crear un alojamiento de ensueño, que es referencia del turismo andino y destinopreciado en los itinerarios.

Sus anfitriones, creadores de la Ruta del Paladar, saben consentir a aquellos amantes de la vida placentera, con platos que conjugan sabores extraordinarios bajo un ambiente seductor.

Xinia y Peter brindan agradables momentos en sus instalaciones refinadas y confortables, áreas de esparcimiento y obras de arte dignas de apreciar.

La Mucuy Baja. Cabañas Xinia y Peter. Tabay, Edo. Mérida.
0274- 2830214 / 0416-8747698
xiniapeter@hotmail.com y xiniapeter@cantv.net

La Casa del Salmón

Su solo nombre incita a probar las maravillosas recetas a base de salmón, que importan directamente de Chile y seleccionan cuidadosamente para llevar a la mesa lo mejor de se especialidad.

En este restaurante, los comensales disfrutan en almuerzos de fin de semana el encantador ambiente merideño, con una espectacular vista del Páramo de la Culata y el insuperable gusto de sus platos.

En la Casa del Salmón la evolución del arte culinario es constante, por lo que se ha mantenido en la preferencia de paladares exigentes a nivel nacional e internacional; en otras palabras es un restaurante único en su estilo, con un escenario ideal para sumergirse en la naturaleza del paisaje.

El Vallecito, final de carretera Aldea Las Mercedes. A 15 minutos de Mérida.
0274 2443779 / 0414 – 7466289

Mogambo

Mogambo Café mantiene una carta icono en la ciudad de Mérida, que se basa en la cocina fusión y emplea ingredientes típicos de la zona para presentar platos ligeros.

Es el lugar de encuentro de muchos merideños y turistas que se deleitan con una amplia variedad de ensaladas, paninos, entradas, aperitivos y deliciosos postres, además de excelentes tragos y cocteles.

Apegados a sus raíces vascas y sumergidos en una exploración de la gastronomía internacional, en Mogambo se esmeran por ofrecer un menú de buen gusto que deja gratos recuerdos.

Hotel Chama, calle 29 con Av. 4. Mérida, Edo. Mérida.
0274-2525643

Miramelindo

Nació en Caracas bajo un concepto culinario vasco que cautivó a quienes lo conocieron. Luego fue trasladado a Mérida por la similitud que encontraron sus propietarios entre las tierras andinas y su país de origen.

Miramelindo es un lugar donde lo tradicional y las nuevas tendencias de la cocina tienen su encuentro, para ofrecer especialidades vascas en medio de un ambiente refinado.

Hotel Chama, calle 29 con Av. 4. Mérida, Edo. Mérida.
0274 – 2529473

Entrepueblos

Su ambientación campestre y su variado menú convierten a este restaurante en uno de los grandes ponentes de las nuevas tendencias gastronómicas que complacen a los paladares más exigentes.

Este destino ofrece un menú de especialidades artesanales con el toque exclusivo otorgado por sus creativas salsas y una atención cálida que hace sentir en familia a sus visitantes.

Entrepueblos fusiona la innovación y la tradición para deleitar con su pizca de amor y cariño a todas las personas que acuden a este pequeño rincón gastronómico.

Av. 2, La Parroquia. Mérida, Edo. Mérida.
0416- 6741957
entrepueblosmerida@gmail.com y entrepueblos@hotmail.com

Círculo

Con el propósito de brindar una propuesta gastronómica distinta en Barquisimeto, surge este exclusivo restaurante que mantiene un compendio de sabores nacionales e internacionales en su carta.

Exquisitos platos preparados con pasión y chispa innovadora, provenientes del fogón de Francisco Abenante, enmarcados en un menú que ofrece diferentes alternativas para sus comensales, en dos refinados ambientes diseñados por el Arquitecto Andrés Alibrandi, donde se conjuga lo moderno y lo tradicional, definen Círculo Restaurante.

Urb. El Parral, carrera 2. Centro Empresarial PROA, Planta Baja local # 1.
Barquisimeto, Edo. Lara.
0251-2540975 / 0414- 5272522
circulorestaurant@yahoo.com y abenantefran@yahoo.com