

PROGRAMA

17:00 h · Apertura del mercado.

17:30 h · Taller de decoración de galletas con Cuquigalletas.

18:30 h · Taller de minichefs con Carmen Salas.

20:00 h · Degustación de tapas elaboradas por bares y restaurantes del Casco Histórico.

20:45 h · Sorteo de cesta de productos del mercado.

21:00 h · Cierre del mercado.

Durante toda la jornada:
🎵 Tardeo, tapeo y actividades · Música con DJ Kato · Venta directa de productores.

¡VEN A COMPRAR, SABOREAR Y DISFRUTAR DE NUESTROS PRODUCTOS!



HISTORIA Y SABOR FESTIVAL AGROALIMENTARIO

Degustaciones | Música | Actividades



19 de septiembre



17:00h - 21:00h



**Plaza de España
Ejea de los Caballeros**

**NUESTRO MERCADO.
NUESTRA HISTORIA.
NUESTRO SABOR.**



PRODUCTORES

- **LAMINES.** Dulces varios.
Ejea de los Caballeros
- **BODEGAS EJEANAS.** Vino.
Ejea de los Caballeros
- **CUQUIGALLETAS.** Galletas decoradas.
Ejea de los Caballeros
- **LA QUESERÍA DE BIOTA.** Queso,
yogur, crema, cuajada.
Biota
- **MIEL SIERRA DE LUNA.** Miel.
Sierra de Luna
- **MIEL MIL GOTAS.** Miel.
El Frago
- **BODEGA LA DOLORES.** Vermut.
Calatayud
- **CERVEZAS GARBA.** Cervezas artesanas.
Lumpiaque



A PARTIR DE LAS 20:00 H

DEGUSTACIÓN DE TAPAS

ELABORADAS POR BARES Y RESTAURANTES
DEL CASCO HISTÓRICO

Estas son algunas de las propuestas
de las que podremos disfrutar:



BAR MOROCCO

Tostada con pan de la Tahona, paté de pimiento rojo asado de conservas del Prepirineo de Uncastillo, morcilla crujiente de carnicería Manín y queso crema de la quesería de Biota.

COSTUMBRES ARGENTINAS

Empanadas de chorizo picante y butifarra, con queso de Biota y embutidos de carnes García.

BAR EL TORIL

Fajito con calabacín de la huerta, panceta de carnicería Manín y queso de Biota.

LAMINES

Tartas de manzana con chocolate.

RESTAURANTE ARAGÓN

Tostada de hogaza crujiente de escalivada, con pan de la Tahona, hortalizas y aceite virgen extra de Asiete Cinco Villas.

TABERNA MORENO

Hojaldre de ternasco de las Cinco Villas con hortalizas de la huerta ejeana.