Publicado en Sevilla el 29/04/2022

Qué comer y beber durante la Feria de Abril de Sevilla 2022

Bacao se hace eco de la noticia lanzada por ABC Sevilla sobre el menú a seguir en Sevilla durante la celebración de la Feria de Abril

Bacao, un restaurante dedicado a la cocina mediterránea en Sevilla centro y a la cocina creativa en Sevilla, se hace eco de la información aportada por el diario ABC Sevilla sobre qué comer y beber en la semana de la Feria de Abril en Sevilla

La Feria de Abril es un buen momento para disfrutar de la ciudad de Sevilla, no solo del recinto ferial sino del casco histórico y su gastronomía. En estos días se convierten en protagonistas los platos más tradicionales de la cocina mediterránea y andaluza.

El pescado frito es una gran elección, sobre todo, la primera noche de feria, aunque se puede degustar en cualquier momento de la semana y, no hace falta que sea en el recinto ferial. Los que más triunfan son las pijotas, los pedacitos de pescada, las gambas fritas, el cazón en adobo, los chipirones, los chocos y los boquerones.

También, como buen acompañante se puede degustar diferentes tipos de chacinas y mariscos. Los dos protagonistas son el queso y el jamón acompañado de las gambas o los langostinos de la costa.

Sin abandonar los clásicos y las tradiciones, la tortilla de patatas o las tortillitas de camarones son los grandes protagonistas de la semana, acompañado siempre de un vao de gazpacho si el tiempo es un buen acompañante.

También, hay muchas personas que prefieren un buen guiso, sobre todo, días previos al famoso alumbrado. Entre ellos, destacan los garbanzos con bacalao o con espinacas, caldereta de venao, cola de toro o arroces con carne o mariscos.

Para beber, la mejor opción es la manzanilla o el fino de Jerez, aunque el rebujito, la mezcla de diferentes vinos y la bebida de lima son igualmente aptas para estos días.

Además, los montaditos no pueden faltar en esta semana, ni en ninguna visita a la ciudad. Lo más demandados entre el público son los de lomo o de jamón, aunque existen tantas combinaciones como se imaginen.

Datos de contacto:
Bacao

954222606

Nota de prensa publicada en: Sevilla

Categorías: Gastronomía Andalucia Entretenimiento Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es