

Municipio	Establecimiento / Elaborador	Dirección	Teléfono	Correo electrónico	Redes Sociales	Información
Campo Quijano	Rumi Wasi	Ruta Nacional 51- km 69 - Quebrada del Toro	03875014357	rumiwasi2019@gmail.com	Rumi Wasi Sola (Facebook) Estebanvilca (Facebook) Rumi.Wasi (Instagram)	Brindan comidas regionales, talleres gastronómicos, vivencias compartidas entre agricultura y gastronomía, comparten momentos de intercambio cultural, caminatas por las inmediaciones del establecimiento, incluyendo los campos de cultivo.
Chicoana	Finca Cielo Verde	Adolfo Morillo kilometro 3.Chicoana	+5438776670 07	cieloverdechicoana@gmail.com	www.fincacieloverde.com.ar	Cielo verde es una pequeña granja familiar de Salta, donde en un rincón de las Yungas tienen viñedos, con los cuales producen un exquisito vino Los Los; y un huerto amplio gracias al cual fabrican ricos dulces caseros. Atendido por sus propios dueños.
El Carril	Doña Lia Pizzeria	Gral. Güemes N° 935	154109566	analiavivas398@gmail.com	Facebook: La Lia	El Carril de Los sabores - Paseo Gastronomico
El Carril	El Papabuelo	20 de febrero 300	3875323109	graciela_sonqonina@hotmail.com.ar	https://instagram.com/elpapabuelo https://www.facebook.com/empanadas.el.papabuelo	Casa de Comidas Regionales.Dedicado a sus clientes.Para pasar bellos momentos en familia.
El Carril	El Portal Confitería - Restaurante	Ruta Nac. N°68 y Ruta Prov. N°33	3875533661	gabu1287@gmail.com	(Facebook) Portal de los Valles	El Carril de Los sabores - Paseo Gastronomico
El Carril	La Estancia	Gral guemes	3876858208	Normafernandezcastillo@gmail.com	LAESTANCIASALTA	El Carril de Los sabores - Paseo Gastronomico

El Carril	Mi Dulce Tentación Panadería - Cafetería	General Guemes y Psaje 24 de Septiembre	3875470628	Inesmaita6@gmail.com	Mi Dulce Tentacion (Facebook) midulcetentacionelcarril (Instagram)	El Carril de Los sabores - Paseo Gastronomico
El Carril	Restaurant Emy	25 de Mayo 570	3874444151	ivanna.1280@gmail.com	Restaurante Emy (facebook) Restaurant.emy (Instagram)	El Carril de Los sabores - Paseo Gastronomico
El Carril	Sabores Nobles	20 de Febrero 350. El Carril (4421)	387669237	patrejis@yahoo.com.ar, saboresnoblessalta@hotmail.com	(Facebook) Peña Sabores Nobles (Instagram) Sabores Nobles Ok	Preparan tradicionales comidas caseras, recuperando la esencia culinaria de lo nuestros
La Merced	Los Aurelios Productos del campo salteño	Los Aurelios productos del Campo Salteño	3875120011	anasolegutierrez@gmail.com	Facebook: Los Aurelios Productos de campo	<p>Los Aurelios productos de campo es una empresa familiar anclada en La Merced donde elaboran quesos de cabra que son vendidos en toda la provincia.</p> <p>Trabajan con quesos de cabra y en algunas otras épocas del año tienen otras variedades como el de vaca. Los procesos de producción son sumamente responsables para llevar un producto de calidad, ahora te invitan a que degustes sus productos en su nuevo local</p> <p>📍 Los Durazneros 802 Tres Cerritos ☎ 3874075374</p> <p>La finca donde realizamos la producción está situada en La Merced, a 35 kilómetros más o menos de Salta capital, allí tenemos el tambo de cabras.</p> <p>La producción de los quesos abarcan entre unas cinco u ocho hectáreas de toda la finca, allí desarrollamos nuestro emprendimiento.</p> <p>La idea nació de la necesidad de recordar olores y sabores de su infancia. “tenemos orígenes españoles muy tradicionales donde se comía el queso machego y eso nos remite a los sabores y olores de la infancia, de grandes tratamos de hacer algo parecido”.</p>

Salta Capital	4 Salames	B° Grand Bourg	3874557373	escribir al whatsapp 3874047900	Facebook: 4 Salames Embutidos Artesanales Instagram:@4salames	Un grupo de amigos que empezaron este emprendimiento con mucha tripa y pasión. Productos que elaboran : salames artesanales : salame, spianatta, picadas
Salta Capital	Arumi Cocina de Autor	Av Alfredo Palacios 2540	387 4098679	melladoana86@gmail.com	http://arumicocina.com.ar/herencia-culinaria	Taller de comidas ancestrales del norte – cocina de fuegos CHEF: Ana Mellado-Herencia culinaria. La experiencia surge por el deseo de comunicar nuestra cultura como una forma de mantenerla viva a través de una experiencia gastronómica vivencial, y consiste en aprender a preparar comidas ancestrales del Norte Argentino junto a mi equipo en ARUMI. HORARIO DE ATENCIÓN: Para experiencias. de 10:30a 14:00 hs. Para almuerzos. de 12:00 a 14:30 hs. Únicamente con reserva previa.
Salta Capital	Patio San Francisco	Cordoba 33	3874883241	patiosanfrancisco.salta@gmail.com	Facebook: Patio San Francisco Salta Instagram:	Café y Restaurante de comidas regionales, ubicado en el histórico patio de la Iglesia San Francisco - Nochecitas en Patio ☾. Te esperamos para disfrutar el sábado con lo mejor de la gastronomía y cocktails espectaculares, con la calidez de nuestro Patio! <input type="checkbox"/> Martes a Domingo de 09.00 a 00.30 hs No es necesario hacer reserva! Te esperamos