

## El Lleó de Reus és deliciós

*Presenten la tapa dedicada a l'element del Seguici Festiu, feta per Cal Gallisà*



La tapa s'ha presentat aquest dilluns | Lleó de Reus/ Facebook

**El Lleó de Reus es menja al restaurant Cal Gallisà.** Aquest migdia de dilluns s'ha presentat, a l'establiment del Mercadal, la **tapa dedicada a aquest element del Seguici Festiu**. Hi han estat presents representants de la colla, així com la regidora Montserrat Caelles.

El responsable de cal Gallisà i creador de la tapa, Sergi Llambrich, i l'actor Pep Ayala també s'hi han sumat. La tapa del Lleó de Reus és feta de pop, porta allioli i avellana DO Reus. Serà **disponible del 24 al 29 de juny**.

La creació gastronòmica és "boníssima i majestuosa", segons s'ha assenyalat des del Lleó de Reus.