

# III Campeonato Oficial Hostelería de España



CAMPEONATO OFICIAL  
HOSTELERÍA DE ESPAÑA  
TAPAS Y PINCHOS

*Tapas y Pinchos* 27 Y 28 DE ENERO 2025



 HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# ÍNDICE

3	Contexto	20	León
4	Participantes	21	Lugo
5	Álava	22	Madrid
6	Albacete	23	Murcia
7	Alicante	24	Navarra
8	Almería	25	Palencia
9	Asturias	26	Pontevedra
10	Badajoz	27	Salamanca
11	Castellón	28	Segovia
12	Ciudad Real	29	Tarragona
13	Cuenca	30	Teruel
14	Granada	31	Toledo
15	Guadalajara	32	Valencia
16	Guipúzcoa	33	Vizcaya
17	Huesca	34	Zaragoza
18	Islas Baleares	35	Zaragoza HORECA
19	La Rioja		

El **Campeonato Oficial Hostelería de España - Tapas y Pinchos** es el nombre bajo el cual **Hostelería de España** celebra la fase final de los concursos y campeonatos celebrados previamente por sus asociaciones.

El objetivo de este Campeonato, que este año celebra su **tercera edición en Madrid Fusión**, es dotar de visibilidad a todos los concursos que las asociaciones provinciales vienen desarrollando, al tiempo que pone en valor el alto nivel de los cocineros y la importancia de un **elemento tan emblemático de nuestra gastronomía como es la tapa**.



# PARTICIPANTES

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*





HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# Iván Sancho



## Rollrete

El jarrete de vaca al jósper se cocina a baja temperatura.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*

### Provincia

Álava

### Asociación

SEA  
Hostelería-Ostalarit

### Establecimiento

KEA Basque  
Fine Food





## Provincia

Albacete

## Asociación

Asociación Provincial  
de Empresarios de  
Hostelería y Turismo  
de Albacete

## Establecimiento

Restaurante Martina



# Javier García



## Manda Webos

Se trata de dar valor a un producto tan humilde como es un huevo. Magnificar un plato tan castizo acompañado de unas migas manchegas en forma de crujiente. Un concepto de tapa que apenas supera al euro de coste, y que nos transporta a esos almuerzos albacetenses a base de huevos fritos y migas.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*



HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# David Sandín



Coca de  
espinacas,  
titania, alioli  
y caballa

Homenaje a nuestras cocas, tan tradicionales en todos los rincones de la Comunidad Valenciana. Coca de aceite tradicional a la que le hemos añadido espinacas a la masa.

III Campeonato Oficial Hostelería de España



Provincia

Alicante

Asociación

APEHA

Establecimiento

Restaurante Sant  
Francesc 52







## Provincia

Almería

## Asociación

ASHAL

## Establecimiento

Restaurante Ginés Pelegrín



# Ginés Pelegrín



## Bombón de coliflor con toques cítricos del Andarax

Se prepara la coliflor a baja temperatura. Se prepara una mayonesa de cítricos con naranja, lima, limón, soja, vinagre de Jerez y de arroz, ponzu, sal, sal de frutas, pimentón ahumado de la Vera y azúcar. Se prepara igualmente un aire de cítricos. Se tuesta almendra de la tierra. Se fríe cebolla hasta que quede crujiente. El objetivo es poner en valor un producto como la coliflor convirtiéndolo en un producto estrella muy apreciado por los clientes y dar a conocer que Almería es la segunda exportadora de coliflor de España.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*





HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# Luis Menéndez

## Cabeza de Vaca

Cabeza de vaca es un pincho creado a raíz de querer trabajar la Ternera Asturiana de muchas maneras diferentes, dándole forma de cabeza con técnicas de crujiente, un paté estilo foie con sus hígados y un tartar con la cadera de la ternera.

### Provincia

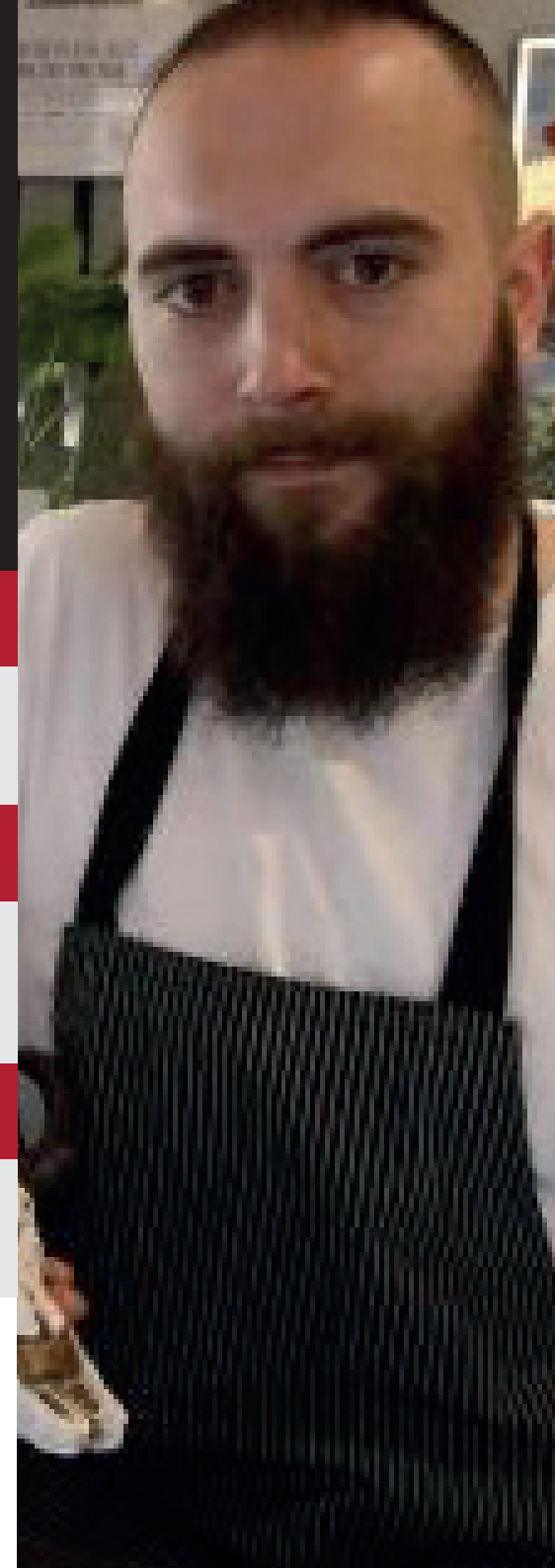
Asturias

### Asociación

Otea, Hostelería y  
Turismo en Asturias

### Establecimiento

Restaurante  
Alalunga





## Provincia

Badajoz

## Asociación

Confederación  
Empresarial de Turismo  
de Extremadura

## Establecimiento

CETEX



# Antonio Luis Falcón



## Medusa

Montaremos una tartaleta que rellenaremos de Vieira y crema, una semiesfera de zanahoria y la esferificación encima. Terminaremos con microflores y acompañado de un shot de caldo.



CAMPEONATO OFICIAL  
HOSTELERÍA DE ESPAÑA  
TAPAS Y PINCHOS



HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# Gemma Gimeno



## Arroz Crujiente de Algas, Cigalita y Cítricos

La idea de la tapa es unir el fondo marino con nuestra huerta, nuestros cítricos y, como base, el arroz, el ingrediente estrella de la Comunidad Valenciana.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*

### Provincia

Castellón

### Asociación

ASHOTUR

### Establecimiento

Restaurante  
El Cid





## Provincia

Ciudad Real

## Asociación

Asociación Provincial  
de Empresarios de  
Hostelería y Turismo  
de Ciudad Real

## Establecimiento

Complejo Turístico  
Mirador de la Mancha



# Jesús Iván Anaya



## Perdiz Maíz y Escabeche

Ejecución de un sandwich, con tres tipos de aves dando prioridad a los escabeches. Crecimiento profesional con la utilización y puesta en valor de productos autóctonos como la perdiz, en una zona tan cinegética como nuestra provincia.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*





HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# Enki López



## Tartar de cordero en flor

Desde Cuenca proponemos la tapa “Tartar de cordero en flor” como representación de nuestra provincia en el Concurso de Tapas. Este tartar de cordero, elaborado con los mejores ingredientes de nuestra tierra, combina la intensidad del sabor de la carne con la delicadeza de la crema de polen de abeja de la Alcarria conquense, creando una experiencia única y memorable para el paladar. Con este plato, queremos rendir homenaje a nuestras tradiciones culinarias y posicionar a Cuenca como un destino gastronómico de referencia.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*

### Provincia

Cuenca

### Asociación

Agrupación Provincial  
de Hostelería y Turismo  
de Cuenca

### Establecimiento

KADON





## Provincia

Granada

## Asociación

Federación Provincial  
de Empresarios de  
Hostelería y Turismo  
de Granada

## Establecimiento

Cafetería Sibarita



# Juan Antonio Jiménez



## A dos manos

Manitas de Cerdo San Pascual y de  
Cordero Segureño.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*





HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# Diego Fernández

## Cordero de la raíz al horizonte

Terrina de manitas de cordero, uramaki de arroz trufado en panko de trigo negrillo, molleja de cordero confitada a la miel, ceviche de espárrago verde con polvo de migas alcarreñas y esferas de ajo negro.

III Campeonato Oficial Hostelería de España



**Provincia**

Guadalajara

**Asociación**

Federación Provincial  
de Turismo y Hostelería  
de Guadalajara

**Establecimiento**

Restaurante  
La Duquesa





## Provincia

Guipúzcoa

## Asociación

Asociación de  
Empresarios de  
Hostelería  
de Gipuzkoa

## Establecimiento

Restaurante  
MuxuMartin



# Diego Postigo



## Cresta de pollo escabechado

La idea de este pincho es presentar algo divertido, diferente y con una técnica clásica como es el escabeche trabajado de manera diferente, sumando un producto diferenciador como la cresta.





# Ramón Lapuyade

 **Ten “Don Pepito”  
¡¡¡Espero que te mole!!!**

Nuestra adaptación en formato pintxo de un bocata clásico de las carreteras españolas como lo es el Pepito de ternera. En este caso elaborando un pan con mostaza y especias (horneado con grasa de chuleta madurada Summanatura), con un relleno de mole de tendones de ternera y en la tapa un steak Tartar de chuleta a la brasa con yema curada, alcaparras de nuestros montes y pera de la zona encurtida con té y mango. De ahí el nombre Tendón (ten Don) Pepito (de ternera) Espero que te mole (mole de tendones).

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*

## Provincia

Huesca

## Asociación

Asociación de  
Empresarios de  
Hostelería y Turismo  
de Huesca

## Establecimiento

Hostal  
El Portal





## Provincia

Islas Baleares

## Asociación

Restauración Mallorca  
CAEB

## Establecimiento

Morralla



# Enrique Erazo



## Coca-rroba

Coca-rroba - Un paseo por los algarrobales. Para realizar esta tapa me he basado en dos productos típicos de Mallorca, la algarroba y el cerdo negro mallorquín. Quisimos hacer un trampantojo creando una vaina de algarroba rellena con cerdo negro mallorquín. La técnica utilizada es realizar la masa de la algarroba hecha con galletas y que tiene que congelarse para poder freirse. Y el relleno es como una rilette de cerdo negro mallorquín con dulce de dátil y especias. Cada bocado es una explosión de sabores.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*



HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# Miguel Espinososa

## Es la Pera

Es un pincho (Trampantojo) de bocado en forma de pera simulando las peras de DOP Rincón de Soto. La masa de buñuelo Colombiano, cambiamos el queso costeño por nuestro queso Camerano. En su relleno también utilizamos cordero chamarito con verduras de la huerta Calagurritana y daditos de pera al vino DOP. Un pincho muy Riojano y ganador del concurso de pinchos de La Rioja 2024. (Delantal de oro2024).

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*



### Provincia

La Rioja

### Asociación

Asociación Hostelería  
Riojana

### Establecimiento

Restaurante  
El Albergue





## Provincia

León

## Asociación

Hostelería de León

## Establecimiento

Restaurante  
El Calecho



# Hector García



## Montaña Leonesa

Con esta tapa vamos a recrear un plato típico de la montaña leonesa como es el Cocido Montañés. Este plato se diferencia de otros cocidos en que a las carnes se les incorpora la cecina de chivo, que añade al plato un sabor muy característico.





HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# José Luis Pardo



## Petisco Larpeiro

New York Roll, pepino caramelizado con vino Ribeiro, crema de aguacate, tartar de vieira, caballa cítrica, esferificación de carabinero, aliño mediterráneo de sherry, aceite de oliva, aceite no-seinado y sal. Ensalza por un lado el sabor de las costas gallegas, teniendo como protagonista la vieira de Cambados.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*



### Provincia

Lugo

### Asociación

Asociación Provincial  
de Empresarios de  
Hostelería y Turismo  
de Lugo

### Establecimiento

Orixe Do Campo





## Provincia

Madrid

## Asociación

Hostelería Madrid

## Establecimiento

Restaurante  
El Quinto Sabor



HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# Antonio Ventura



## De Madrid al cielo

De Madrid al cielo es una tapa creada especialmente para la final del Concurso Oficial de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid. Esta tapa se ha elaborado íntegramente con productos certificados con la "M" de Madrid. Productos de cercanía para apoyar una economía circular, tanto a agricultores como a ganaderos y empresarios responsables que obran con honestidad dentro de la Comunidad de Madrid.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*



HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# Rosalía Bastida

## Langostino del Mar Menor, ensaladilla de mújolyencu

Es una idea fruto de la importancia que en nuestro restaurante le damos al respeto y buen cocinado del producto local. Se busca su mínimo procesamiento eligiendo el tratamiento idóneo para realzar sus propiedades organolépticas: el sabor, la textura y la presencia de producto escogido.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*

**Provincia**

Murcia

**Asociación**

HOYTÚ

**Establecimiento**

El casino  
de Felymar







## Provincia

Navarra

## Asociación

Asociación Hostelería y Turismo de Navarra

## Establecimiento

Ayres del Soto by La Vieja Iruña



# Sergio Lerga



## Piketa

Combinación de sabores navarros gourmet. Pan de pimientos de piquillo relleno de un guiso de txuleta, acompañado de un exquisito steak tartar elaborado de la misma carne. Se complementa con un gel de piquillos, patatas paja, brotes encurtidos y unas láminas de txuleta.





HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# Alberto Villegas



## Invierno Magdalena

Trampantojo de boletus sobre cama de romero. Es una crema de mascarpone con una duxelle de boletus ahumado y escabeche ligero de ave. La tapa es un reconocimiento a mi madre (Magdalena), que fue la que me inculcó la pasión por la cocina. Además con esta tapa queremos ensalzar los productos de la tierra.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*

### Provincia

Palencia

### Asociación

Hostelería Palencia

### Establecimiento

Restaurante  
San Remo





**MEJOR TAPA**



### Provincia

Pontevedra

### Asociación

Federación Empresarial  
Turismo y Hostelería  
Pontevedra

### Establecimiento

La Marciana



# Daniel Bastos



## Ondas do mar

Una creación que evoca la esencia del mar, con arroz suflado de cabracho de pescados de roca, salmonete a la llama y curado, acompañado de una emulsión de espina de salmonete y un crujiente de alga ramallo. El chef Dani dedica esta tapa a su abuelo, antiguo marinero, con quien compartió muchas jornadas de pesca en las rocas, inspirando los ingredientes marinos que la componen.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*



HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# Héctor Carabias



Canelón del Tormes



**Provincia**

Salamanca

**Asociación**

Asociación de  
Empresarios de  
Hostelería de Salamanca

**Establecimiento**

Restaurante  
Oroviejo







**Provincia**

Segovia

**Asociación**

Asociación de  
Alojamiento, Hostelería  
y Turismo de Segovia -  
HOTUSE

**Establecimiento**

El Pícaro



# Jorge Margarito



## Explosión de cochinillo 3 texturas

La tapa es la evolución de la ganadora del XIII Concurso provincial de tapas y cócteles por Segovia - Especial San Frutos "Explosión de cochinillo". Está inspirada en la provincia segoviana, escogiendo alimentos de Segovia y Km 0.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*





# Joan Llaberia



## Gamba DOG by Original

Es una interpretación entre la gamba, aprovechando todas sus partes y el hotdog que todos conocemos. Producto de proximidad, en función de la temporada. El objetivo es dejar la capital gastronómica de la Costa Daurada en la mejor posición posible: Cambrils y Tarragona. Cocina de autor.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*

### Provincia

Tarragona

### Asociación

Asociació Empresarial  
Hostaleria de la  
Provincia de Tarragona

### Establecimiento

Original Experiencias  
Gastronòmiques





## Provincia

Teruel

## Asociación

Asociación Provincial de  
Empresarios Turísticos  
de Teruel

## Establecimiento

Pura Ceba Vermú



# Mª José Báguena

## Envidia Cochino

Este año la Comisión Europea ha procedido a inscribir la carne de cerdo de Teruel como I.G.P., única en España, reconociendo así la calidad, no solo del Jamón de Teruel, indudablemente, sino también de todas las partes del cerdo. Se aprovecha todo y por ello queremos resaltar nuestro pincho en un trofeo símbolo del triunfo de nuestros ganaderos, agricultores y empresarios dedicados a la producción y distribución del cerdo. Es un pilar en la economía turolense y el consumidor final disfruta de la excelencia de estos productos.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*



# Sergio Hernández



## Galleta de azafrán con pierna de cordero

El plato se termina montando todas las elaboraciones, de forma que notemos todos los matices salados y dulces dejando en boca al terminar la degustación al azafrán tan icónico de nuestra región.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*

### Provincia

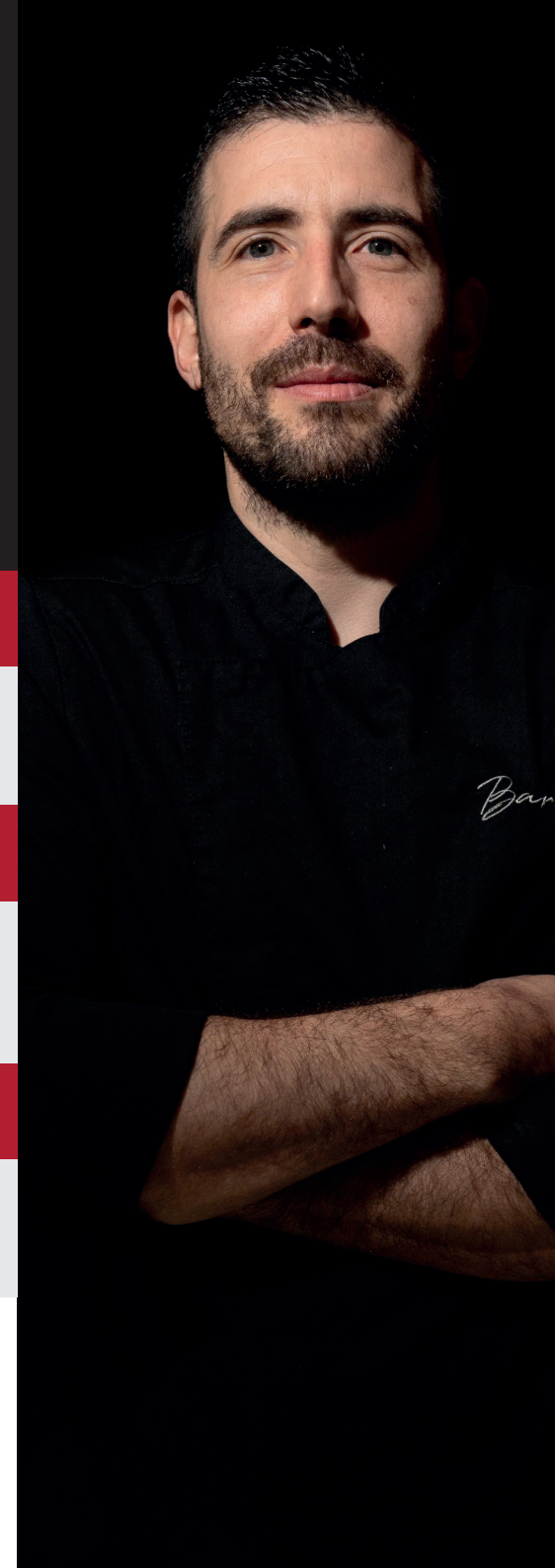
Toledo

### Asociación

Asociación Hostelería y Turismo Toledo

### Establecimiento

Restaurante Barrio







## Provincia

Valencia

## Asociación

Federación Empresarial  
de Hostelería de  
Valencia

## Establecimiento

Camiri Resto-bar



# Lucas Maldonado



## Coca con gamba roja valenciana

Tartar de gamba roja con naranja y piparras / coca valenciana / crema de ajo blanco y ajo negro/ caviar de mostaza / crujiente de gamba y mahonesa de sus cabezas.

*III Campeonato Oficial Hostelería de España*





HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# Íñigo Kortabitarte

## Suspiro

Se trata de un trampantojo, basado en la cocina tradicional.

III Campeonato Oficial Hostelería de España

### Provincia

Vizcaya

### Asociación

Asociación de Hostelería  
de Bizkaia

### Establecimiento

Kobika Restaurante  
Jatetxea





## Provincia

Zaragoza

## Asociación

Asociación de Empresarios  
de Restaurantes de Zaragoza  
y Provincia - HOREC

## Establecimiento

La Clandestina



# Susana Casanova



## Bregando

Bregando significa trabajo, esfuerzo, lucha... y en esta profesión todos los días hay que estar bregando para encontrar la excelencia sin perder nuestra esencia: somos un pequeño bistró de cocina de territorio con ganas de realzar los productos de nuestra tierra y darlos a conocer. Y hemos querido hacer un pequeño homenaje a todo el territorio con productos y referencias de la región.



HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®

# Adrián García



## Corona de los Valles

Esfera de suspiro de monja relleno de guiso de Ternasco de Aragón IGP al vino tinto de la D.O.P Somontano, coronada con falso rubí esferificado de frutos rojos, marinados con chile chipotle caramelizado y cilantro.

III Campeonato Oficial Hostelería de España

### Provincia

Zaragoza

### Asociación

Asociación Profesional  
de Empresarios de  
Cafés, Bares y Similares

### Establecimiento

Brasserie Fire







# III Campeonato Oficial Hostelería de España

*Tapas y Pinchos*

27 Y 28 DE ENERO 2025