



Ayuntamiento de
Las Rozas

Dirección de Comunicación

Nota informativa

31 de octubre de 2023

El acto de presentación se ha celebrado hoy en el restaurante La Caleta

La VI Ruta de la Tapa de Las Rozas comienza este fin de semana con la participación de 41 establecimientos

- ***Con el objetivo de impulsar la gastronomía roceña y la hostelería local, tendrá su segunda parte del 10 al 12 de noviembre***
- ***Los asistentes podrán votar por la mejor tapa y ganar una cena para dos personas en alguno de los locales participantes***
- ***De la Uz: "La Ruta de la Tapa se ha consolidado como una cita imprescindible para los amantes de la gastronomía de toda la región"***

Esta mañana ha tenido lugar la presentación de la VI Ruta de la Tapa, una iniciativa del Ayuntamiento de Las Rozas que tiene como objetivo promocionar e impulsar la gastronomía roceña y el sector hostelero de la ciudad. Así, a partir de este viernes y hasta el domingo, se celebrará esta nueva edición de la Ruta de la Tapa, que tendrá su segunda parte el fin de semana siguiente, del 10 al 12 de noviembre, y en la que participarán 41 establecimientos de Las Rozas.

La presentación de esta sexta edición de la Ruta de la Tapa se ha celebrado en La Caleta, establecimiento ganador de la edición del año pasado con su tapa "La Bandida". El acto ha contado con la asistencia del alcalde de Las Rozas, José de la Uz, acompañado del concejal de Presidencia y Portavocía, Ángel Luis Fernández-Polo, del que depende el Área de Turismo, la concejal del Distrito Centro y Comercio, Belén González y la concejal de Economía y Empleo, Alba Monteiro, así como de varios de los propietarios y representantes de los establecimientos participantes.

"Desde el Ayuntamiento seguimos apoyando al sector de la restauración de Las Rozas con iniciativas como esta sexta edición de la Ruta de la Tapa, que se ha

Plaza Mayor 1 - Las Rozas
Tel. Información Municipal: 010
Tel. Prensa: 91 757 90 02 / 91 77
comunicacion@lasrozas.es - www.lasrozas.es



@Ayto_Las_Rozas



Ayuntamiento de Las Rozas de Madrid

consolidado como una cita imprescindible para los amantes de la gastronomía de toda la región, y en la que los restaurantes y locales del municipio se implican con creaciones originales y de gran calidad”, destacó De la Uz durante la presentación.

El Ayuntamiento ha creado un itinerario para poder disfrutar de preparaciones especiales, por un precio de 4 euros con bebida incluida, a las que el público podrá votar para decidir cuál es la mejor tapa, sellando su voto en al menos tres de los bares y restaurantes participantes. El resultado de la votación se conocerá el día 15 de noviembre, así como el ganador entre los participantes de una cena para dos personas en alguno de los establecimientos que han formado parte de la Ruta.

Establecimientos que participan

- Zona El Cantizal: Pizza y Vino; Mancora y Jeribeque.
- Zona Punta Galea: Pollito Bueno; Annapurna y La Taska de David.
- Zona Camilo José Cela: La Cuina de Baz; Newyorkers Café; La Puerta y Bar La Carmela.
- Zona Centro: Sabor Fusión; La Trucha 3; La Esquinita de Las Rozas; Taberna El Descarte; Donde Carmen; Cafetería Castilla; La Caleta; Taberna Arrea; Restaurante Soraluze; El Falucho; Mesón El Parque; Feyd y El Campero Viajero.
- Zona Európolis: Creme Brulé; 10/18 Pizza; Lúdicco; Amore Gastrobar; El Olivo; Le Coq; La Paralela; Empanadas Malvón; El Tapón de Las Rozas; Moira; Restaurante Onneca; Low Country Boys; Bodega Urbana; Yatai Market; New Why Not; Volapié; Pepita Pepa y Calluna Bistró.

Se incorporan en esta edición 13 establecimientos nuevos respecto al pasado año: Donde Carmen, El Campero Viajero, El Falucho, Feyd, Mancora, La Taska de David, Creme Brule, 10/18 Pizza, New Why Not, Volapié, Pepita Pepa, Calluna Bistró y La Paralela.

Toda la información sobre la VI Ruta de la Tapa de Las Rozas está disponible en la página web municipal www.lasrozas.es.

Plaza Mayor 1 - Las Rozas
Tel. Información Municipal: 010
Tel. Prensa: 91 757 90 02 / 91 77
comunicacion@lasrozas.es - www.lasrozas.es



@Ayto_Las_Rozas



Ayuntamiento de Las Rozas de Madrid