

Un total de 41 establecimientos participaron en esta VI edición

Onecca gana la Ruta de la Tapa de Las Rozas, que registró un gran éxito de participación con 14.000 elaboraciones servidas

- ***"Océano Las Rozas" ha sido la tapa más votada por el público que participó en esta VI edición***
- ***Las propuestas de La Carmela y La Trucha 3 comparten la segunda posición, y la de Lúdico resultó elegida como tercer finalista***
- ***El premio especial a la tapa sin alérgenos ha recaído también en la tapa de Onecca, y ya se conoce al ganador de una cena para dos en uno de los establecimientos participantes, elegido entre el público***

Ya se conocen tanto el establecimiento ganador como los finalistas y el premio especial de la VI Ruta de la Tapa de Las Rozas, una iniciativa del Ayuntamiento de Las Rozas que se celebró los fines de semana del 3 al 5 y del 10 al 12 de noviembre. Durante esos días, los 41 establecimientos participantes sirvieron 14.000 tapas, una cifra que supone un gran éxito de esta acción encaminada a dinamizar la hostelería local en uno de los periodos de más baja actividad, así como dar a conocer a los roceños, y al público en general, nuevas propuestas dentro de nuestro municipio.

El alcalde de Las Rozas, José de la Uz, acompañado por el concejal de Presidencia, Ángel Luis Fernández-Polo y la concejal de Distrito Centro y Comercio, Belén

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

González Nieto, hizo entrega del trofeo como ganador de la VI edición de la Ruta de la Tapa de Las Rozas a Felipe, jefe de cocina del restaurante Onecca y creador de la tapa ganadora.

“Océano Las Rozas” de Onecca, propuesta ganadora

Las preferencias del público han recaído en la propuesta Onecca, que ofreció “Océano Las Rozas”, compuesta por una base de salsa donostiarra, brocheta de pulpo y crema de nécoras, pulpo, patata, nécoras y langostinos. El segundo premio lo ocupan en este caso dos tapas que comparten el puesto: “Mar y Trufa”, de La Carmela, consistente en pulpo en tempura con puré de trufa y mayonesa de pimentón de la Vera, y la tapa “Montañés”, una tosta de solomillo de cerdo, rulo de cabra, crujiente de patata y cebolla caramelizada, elaborada por La Trucha 3.

La tercera elaboración seleccionada por los votantes de la VI Ruta de la Tapa de Las Rozas ha sido la “Brocheta de carrillera tai y encurtidos con mahonesa serada” presentada por Lúdico. Los resultados se completan con el premio especial otorgado a la mejor tapa sin alérgenos, que corresponde también a “Océano Las Rozas”, de Onecca.

La VI Ruta de la Tapa de Las Rozas ofreció al público tapa más bebida por un precio de 4 euros, y entre los votantes se sorteó una cena para dos personas en cualquiera de los establecimientos incluidos en la Ruta, cuyo ganador también ya ha sido informado.

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