



Celebrada los fines de semana del 31 de octubre al 2 de noviembre  
y del 7 al 9 de este mes

### **Onneca y Tequendama ganan la Ruta de la Tapa**

- ***El premio popular fue para la preparación de Onecca y su "Camino a Santiago"***
- ***Por su parte, el jurado profesional eligió "Castiza y Criolla", la tapa presentada por Tequendama***
- ***El segundo premio popular fue para el restaurante Calixta, mientras que La Carmela recibió el premio a la preparación sin alérgenos***

La Ruta de la Tapa de Las Rozas ya tiene los ganadores de esta VIII edición, que se celebró los fines de semana del 31 de octubre al 2 de noviembre del 7 al 9 de este mes. Así, en la votación popular, el primer puesto ha sido para el restaurante *Onneca* (calle Mercedes Formica, 6), con su tapa "Camino de Santiago", consistente en una zamburiña rellena de langostinos y setas, acompañada de crema de mariscos y verdura, entre otros ingredientes. Además, la tapa galardonada formará parte de la imagen de la campaña publicitaria en la siguiente edición.

Un total de 28 establecimientos han participado este año en la Ruta de la Tapa de Las Rozas. Además de la votación popular, un jurado profesional del sector gastronómico eligió su propia tapa ganadora, en este caso la elaborada por *Tequendama* (calle Escorial, 1). Con el nombre de "Castiza y Criolla", se trata de una canastita de patacón con paleta de cerdo mechada, glaseada en panela y naranja, con hogao ahumado, cilantro y cebolla encurtida.

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

Señalar que la elaboración del restaurante *Calixta* (calle Tulipán), "Nori fusión", langostino al ajillo sobre alga nori rebozada, consiguió el segundo puesto en la votación del público; mientras que *La Carmela* (calle Wisteria, 6) ha obtenido el premio especial a la tapa sin presencia de alérgenos alimentarios por su "Salmón en cuna", un tartar de salmón en cama de papel de arroz, huevas de salmón, cebolleta china, cebollino, mayonesa y salsa siracha.

La VIII Ruta de la Tapa de Las Rozas ofreció al público tapa más bebida por un precio de 4,5 euros, y entre los votantes, mediante un código QR, se sorteó una cena para dos personas en cualquiera de los establecimientos incluidos en la Ruta. Además, el restaurante *Onecca*, ganador de este galardón por tercer año consecutivo, formará parte de la imagen de la campaña de la próxima edición de la Ruta de la Tapa de Las Rozas.

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