



# NOTA DE PRENSA

## Villaltapa 2016

Villalbilla, 18 de febrero de 2016

Desde el **viernes 4 al mediodía hasta el domingo 6 de Marzo**, Villalbilla celebra la sexta edición de la RUTA DE LAS TAPAS, iniciativa promovida por los hosteleros del municipio y organizada por la Concejalía de Promoción Turística del Ayuntamiento de Villalbilla cuenta con la colaboración de la Cámara de Comercio de Madrid.

El objetivo principal de este evento es dinamizar el sector hostelero, promocionar la gastronomía de Villalbilla, hacer que esta feria se convierta en un reclamo para el cliente que se da cita cada año y ser referente del buen hacer de la hostelería villallera al **PRECIO DE 1 EURO LA TAPA.**

Además, gracias a la participación de la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares, cómo miembros del jurado profesional que premiará a la "Mejor Tapa", se propicia el acercamiento a una mayor profesionalización del sector en la localidad, impulsando la promoción del sector hostelero y dando a conocer la notoriedad y singularidad de la oferta gastronómica de Villalbilla. Está previsto que el día 3 de marzo, el jurado de la Escuela de Hostelería y Turismo realizará la valoración y puntuación de las 13 tapas que formarán parte de la misma, se degustarán y tras una deliberación decidirán cual se considera cómo la mejor, según sus criterios totalmente profesionales.

Cómo actividad complementaria dentro de la edición de la VI Ruta de las Tapas se celebrará de nuevo el concurso popular para votar también a la "Mejor Tapa". Los clientes que participen en la votación, harán la degustación exclusivamente en los establecimientos que forman parte de la ruta y que estarán relacionados en el folleto editado para el evento. Una vez degustadas, al menos 6 tapas de diferentes establecimientos (tres de ellos situados fuera del casco de Villalbilla) podrán votar la mejor bajo sus criterios de presencia, calidad y elaboración. En los establecimientos participantes se colocará una urna donde poder introducir las cartillas ya sellados por cada uno de los 6 establecimientos visitados y donde figurarán los datos del votante y su elección cómo jurado a la "Mejor Tapa Premio Popular Villaltapa 2016".

Para premiar la participación del jurado popular, se sortearán **5 premios entre todos los votantes**, consistentes en un pack "Un sin fin de noches deliciosas" de la Vida es Bella, valorado en 79,90 € cada uno.

Los establecimientos que participan en VILLALTAPA 2016 son:

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| ● BAR-GASOLINERA EL ROBLEDAL    | Ctra. M-223 Km. 6,800. Urb. El Robledal.                 |
| ● COCEDERO DE MARISCOS EMILIANO | C/ Juan de la Cierva 24. Pol. Ind. Los Bordaless.        |
| ● MERCY 'S BAKERY CAFÉ          | Ctra. M-204 Km. 39. Pol. Ind. Los Bordaless.             |
| ● RESTAURANTE PEDAZITOS         | C/ Blasco de Garay 19, Nave 26. Pol. Ind. Los Bordaless. |
| ● LA COCINA DE MAMÁ             | C/ Isabela de Braganza, 1. LOCAL 3. Urb. El Viso         |
| ● BAR RESTAURANTE ANAMARI       | C/ Real s/n. Los Hueros                                  |
| ● LA BODEGA DE PALACIO          | C/ Generalife, 11. Los Hueros.                           |
| ● PIK&PAN COFFEE                | Avda. Parques Naturales, 2. Urb. El Mirador.             |
| ● RESTAURANTE TERRAZA CRUZ      | C/ La Plazuela, 9  |
| ● BAR EL TRÉBOL                 | C/ Alcalá, 10  |
| ● BAR RESTAURANTE LOS ÁNGELES   | C/ Mondéjar, 32  |
| ● PIZZERÍA MAYOR                | C/ La Tina, 1. Local 3                                   |
| ● BAR ESCUDERO                  | C/ Mondéjar, 31  |

MATERIAL GRÁFICO:

**VI RUTA DE LAS TAPAS EN VILLALBILLA**

**Villal Tapa 2016**

**5 PREMIOS**  
CENA+NOCHE+DESAYUNO  
VALORADOS EN  
**79,90€**

**1€ la tapa** Bebida aparte. *Vive Villalbilla*

**del 4 al 6 de marzo**

ALGUNAS DE LAS TAPAS  
DE EDICIONES ANTERIORES

**COCEDERO DE MARISCOS Emiliano**

**Tapa-Menú:**  
Brocheta de Molón con Jamón,  
Cóctel de Marisco, Pescado adobado  
Solomillo a la Miel y Mostaza

**Piruleta de Solomillo de Cerdo** relleno de Cobolla caramelizada en Tempura sobre crema de Queso

Bar-Gasolinera El Robledal, s.l.

**Tosta de Bacalao y Langostinos** confitada

Los Angeles Bar-Restaurante

**Cazuela de Carne Estofada**

BAR TRÉBOL

**Los 3 Mosferreros:** de Morcilla, de Boletus y de Cabrales con Picadillo de Chorizo

BAR TERRAZA **CRUZ** ASADOR DE POLLOS

