
La tapa de las ciudades

Montemayor del Río

Desde la localidad de Montemayor del Río, Salamanca, el restaurante Castillo de Montemayor del Río propone un nuevo concepto de cocina, "cocina slow food": "estamos en un pueblecito de unos 250 habitantes y lo que queremos demostrar es que en los pueblos se está haciendo una gastronomía, por lo menos, bastante decente", señalan. En este caso, pretenden poner en valor la tradición que se elabora en los pueblos, y, para ello, elaboran un guiso de carrillera de cerdo ibérico dentro de un bollito preñado. La miel de encina, el jamón ibérico y la carrillera de cerdo ibérico son los protagonistas, "de este bocado de la dehesa salmantina", explican.



Arenas de San Pedro

Desde el restaurante Saborea Gredos "trabajamos todo con producto local y ético", señalan. La proximidad es vital, además de conocer desde el principio hasta el final de dónde viene el producto para poder trabajar y desarrollar al máximo las recetas. Para representar el sabor que más caracteriza a la provincia han recreado una yema de Ávila a base de queso de Elvira García del Barraco. "Una receta tradicional, pero infundada con el yogur de cabra a la que acompañamos con una salsita del yogur con frambuesa para darle un toque diferente", explican. .



Valladolid

El restaurante Rioluz con el "Socarrat de quinoa" se hizo con el XVIII Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid. La tapa consiste en una paella con quinoa en vez de arroz. "Abajo es lo que sería la paella, que es un pan de cristal, luego viene una quinoa que está cocinada con tinta de calamar, mariscos y fumet para que quede bien socarrada", explican. Además, añaden una gamba a la plancha acompañada con mejillón en ceviche y una sepia casi cruda, señalan, "para dar ese sabor a pescado". Por supuesto, insisten, "se intenta comer de un bocado".



Hervás

En el restaurante el Almirez, en el valle de Hervás, se puede disfrutar de un canelón de gelatina de vino de la ribera del Guadiana. "Lo rellenamos de una mousse de Torta del Casar con orégano y tomillo y lo adornamos con una galleta de pan con pimentón de la Vera." Además, explican que "recomiendan acompañar esta tapa con algunos de nuestros dulces como son las magdalenas de castaña del bosque o los nuegados, un postre típico navideño, que se hace con nueces y miel".



Logroño

El chef riojano, Ramón Piñeiro, propone "una variación de lo que son las típicas patatas con chorizo". El plato tradicional de La Rioja interpretado a su manera: "la idea era adaptar este plato a una copa Dalky". Para ello, cuenta, "la copa tiene tres capas de crema: una de pimiento chorricero, otra de patatas con chorizo hechas puré y teñidas de negro y, por último, una espuma de puré de patata, acompañada de una brocheta de ñoqui de patata y chorizo". En palabras del chef, "te comes medio plato de patatas con chorizo en una copa".



Denia

Desde Denia, el restaurante El Raset pretende representar producto y sabor tradicionales. Un ejemplo es su brandada de caballa con una pericana. Un plato típico de la zona totalmente reinventado. *“Utilizamos caballa a media salazón y naranja, por supuesto, todo con pescados de la lonja y todos sabores y productos de la tierra, presentado en una latita”,* señalan.



Cambrils

“Vivir en Cambrils te obliga a comer una dieta mediterránea buena y equilibrada, además de comer siempre de temporada”. Eso es lo que ofrecen restaurantes como Casa Macarilla, uno de los establecimientos con más recorrido de la zona, que prepara una crema de langostino de Cambrils con gamba roja, erizo de mar y huevos de salmón como tapa estrella. *“Nos permite representar en una tapa los sabores de Cambrils y el respeto al producto que tenemos desde nuestro restaurante”,* explican.



Formentera

En Formentera la tradición prima por encima de otras cosas. Desde Can Pascual se pretende representar la cocina local, la gastronomía de Formentera. Para ello proponen una ensalada payesa hecha con pescado seco de Formentera. *“Utilizamos raya que es muy típico y también bescuit, que es un pan que se deja en el horno más tiempo de lo normal para que se seque y se conserve más tiempo”,* señalan. Además de tomate, patata cocida para conseguir la típica ensalada payesa. *“La receta que te he explicado si no tiene 200 años, tiene 300, son de siempre”,* aseguran.



A Coruña

Gastroteca, ganadores del Concurso de Tapas del Picadillo, propone un salpicón de buey de mar, con pulpo y mejillón. *“No hay nada mejor que estas combinaciones porque son productos que siempre están en auge”,* cuentan. Además, sorprende el helado de pimientos de Padrón con el que acompañan. *“La leche gallega siempre tiene una buena calidad y producir un helado con pimientos de Padrón resalta todo lo que significa la gastronomía, los productos que tenemos en Galicia”,* explican.



Gran Canaria

La tapa más dulce viene desde Las Palmas del Restaurante Maroa Club de Mar. Para ello presentan un maridaje con el ron de Arehuca de 18 años, con una trufa de chocolate y un dulce de leche de oveja. Explican: *“lo que logramos con el chocolate es resaltar la nota dulce, la barrica, el sabor añejo del ron. El dulce de leche de oveja canaria nos permite hacer ver ese contraste que tiene el ron con el dulce”,* señalan.

