

PARTICIPANTES FERIA DE LA TAPA

“OTOÑO GASTRONÓMICO 2026”

COMERCIO	DIRECCIÓN	TAPA	DESCRIPCIÓN	HORARIO
Restaurante Viva Galicia	Crta. 510 El Guijo	<i>Mejillones marinera</i>	Mejillones en salsa	De 13:45 a 15:00 h
Pastelería Segado	Soberanía,3	<i>Tartita de queso Segado</i>	Pistacho, galleta Lotus, oreo, queso	Horario pastelería
Cervecería San Gregorio	c/San Gregorio, 27	<i>Callos con garbanzos</i>	Callos, chorizo, garbanzos y morcilla	De 13:45 a 15:00 h
Café Bar La oficina	C/Procesiones, 29	<i>Capricho de la oficina</i>	Rollito de carrillada melosa sobre cremoso de patata con queso curado	De 13:45 a 15:00 h
Restaurante Esquina 29	C/Soberanía, 29	<i>Lágrimas de ibérico con salsa búfalo y palomitas crujientes de queso</i>	Cerdo ibérico, salsa y palomitas de queso	De 13:45 a 15:00 h
Churrería Santa Bárbara	Plaza del Torero José Tomás, 6	<i>Aborrajado</i>	Plátano macho y queso	De 13:45 a 15:00 h

PARTICIPANTES FERIA DE LA TAPA

“OTOÑO GASTRONÓMICO 2026”

Freiduría El Tablao	Crta. Galapagar -La Navata km 170	<i>Callos de ternera asturiana con compango</i>	Callos de ternera, morcilla y chorizo	Hasta la 13:30 h
Restaurante La casona	C/Calvario, 3	<i>Tosta de otoño la Casona: secreto boscoso</i>	Ricas setas al Pedro Ximénez, jamón ibérico, huevo de codorniz y aceite de trufa en tosta	De 13:45 a 15:00 h
Manhattan	Plaza Constitución, 11	<i>Manhattan chopped cheese</i>	Ternera picada, cebolla, queso americano fundido y salsa Manhattan en pan brioche con lechuga y tomate. Con y sin gluten.	De 13:45 a 15:00 h
Encanto Tradición Perú&España	Crta. Torrelodones, 11	<i>Alitas acevichadas</i>	Alitas de pollo, lima, ají y cebolla	De 13:45 a 15:00 h
Sacromonte Gastrobar	C/Guadarrama, 45	<i>Lingote Sacromonte</i>	Carrillera de cerdo, pan brioche, salba bourbon, parmentier trufado y virutas de jamón	De 13:45 a 15:00 h

PARTICIPANTES FERIA DE LA TAPA

“OTOÑO GASTRONÓMICO 2026”

Restaurante Imperial	Avda. Voluntarios, 1	<i>Canelón de secreto ibérico con virutas de jamón</i>	Canelón, jamón y secreto ibérico	De 13:45 a 15:00 h
Jijonenca Galapagar	C/Concejo, 6	<i>Brochete con pistacho</i>	Brocheta de tortitas con crema de chocolate, pistacho y toppings	De 13:45 a 15:00 h
Tony's Bar	C/Juan Fraile, 2	<i>Tormenta perfecta</i>	Pinchos de pollo teriyaki con salsa tajin y cebolla frita caramelizada	De 13:45 a 15:00 h
Restaurante El rinconcito de Adela	C/Príncipe, 8	<i>Tequeños de ternera con Salsa salteada con crema huancaína y guacamole</i>	Ternera salteada al wok, soja, cebolla, salsa huancaína y guacamole	De 13:45 a 15:00 h
Bar La Palomera	C/Palomera, 27	<i>Solomillo al Pedro Ximénez con corona de crujiente de queso</i>	Ternera, vino y queso	De 13:45 a 15:00 h
Sidrería El horno de Tinín	Concejo, 3	<i>Potaje asturiano</i>	Fabes, berzas, chorizo y morcilla	De 13:45 a 15:00 h
Restaurante Esencias de España	Avda. Colmenarejo, 1	<i>Empanada argentina de carne</i>	Ternera, huevo, aceitunas, cebolla, especias con salsa criolla y chimichurri	De 13:45 a 15:00 h

PARTICIPANTES FERIA DE LA TAPA

“OTOÑO GASTRONÓMICO 2026”

Vinoteca Vinopasión	C/San Gregorio, 6	<i>Torta de Inés Rosales con crema gorgonzola, mermelada de higos y nueces</i>	Torta de Inés rosales, queso, mermelada de higos y nueces	De 13:45 a 15:00 h
Cafetería Lima 21	C/Caño, 13	<i>Tiradito de pulpo coronada con chalequitas</i>	Pulpo, ceviche, chalequita, cebolla, tomate y limón	De 13:45 a 15:00 h
Pastelería Cueto	C/Guadarrama, 17	<i>Brioche y chantilly de fresas</i>	Brioche de leche, vainilla y chantilly de fresas	Horario pastelería
Sede Social Vista Nevada	C/ del Limonero, 10	<i>Gyoza de carrillada ibérica sobre base de boniatos y leche de tigre de tamarindo</i>	Ternera, boniatos y leche	De 13:45 a 15:00 h
Pastelería Mayca	Pza. Iglesia, 11	<i>Nachito</i>	Croissant relleno de crema pastelera con chocolate	Horario pastelería
Bar Sabores latinos	Pza. Torero José Tomás, 7	<i>Canastas con carne desmechada</i>	Patacón frito, carne y verduras	De 13:45 a 15:00 h