

III EDICIÓN

Semana de la Tapa europea



CELEBRA EL DÍA DE EUROPA

**27 TAPAS, 27 DESTINOS.
RECORRE EUROPA
SIN SALIR DE ALCALÁ**

¡TU VIAJE EMPIEZA AQUÍ!



DEL 9 AL 16 DE MAYO

EN ALCALÁ DE HENARES

Semana de la Tapa europea

Del **9 al 16 de mayo**, la **Semana de la Tapa Europea** regresa con una nueva edición en la que la ciudad se transforma en un mapa gastronómico lleno de paradas irresistibles.

Sabores que cruzan fronteras, recetas que reinterpretan los bocados más auténticos y una invitación clara: viajar sin maleta, pero con mucho apetito. Una **experiencia que une gastronomía, cultura y turismo** en una ciudad que siempre tiene algo nuevo que contar... y saborear.

¡Date el gusto de celebrar con nosotros el **Día de Europa**!

Una iniciativa de la **Comunidad de Madrid** con el **Ayuntamiento de Alcalá de Henares, Alcalá Desarrollo** y la **asociación de hosteleros Alcalá Gastronómica – Fomentur**.

*En mayo, el **Sabor de Europa** se disfruta en Alcalá de Henares*





Parador de Alcalá

C/ Colegios, 8
Tel. 91 888 03 30
paradores.es



Torreznos con patatas revolconas (España)

Jefe de cocina: Luis Carlos García



MARTILOTA

Martilota

Plaza de la Paloma
Tel. 917 65 39 82
martilota.com



Bocado báltico de centeno, arenque y mousse de crema agria al eneldo (Estonia)

Chef: Andrea García Alonso



Ki-Jote Restaurante Fusión

C/ San Diego, 3. Interior
Tel. 652 83 10 15
ki-jote.com



Chawanmushi de zurek (Sopa agria en chawanmushi o flan japonés salado) (Polonia)

Propietario: Óskar Reguilón





Talanis

Plaza de los Irlandeses, 4
Tel. 661 279 414
talanis.eatbu.com



Reinterpretación de souvlaki de cerdo griego

(Grecia)

Jefa de cocina: Jesús Ávila Gómez



Caiko Smokehouse

Paseo de los Curas, 3
Tel. 644 623 965
caikosmokehouse@gmail.com



Köttbullar (albóndiga de cerdo con puré de patata, salsa cremosa de jugo de carne y mermelada de arándanos rojos)

(Suecia)

Propietario: Isidro José Chacón



La Cúpula

C/ Santiago, 18
Tel. 918 807 391
lacupularestaurante.com



Irish Guinness beef stew

(Irlanda)

Propietario: José Luis Moreno



skrei Noruego
Una forma de comer el bacalao

Skrei Noruego. Otra forma de comer bacalao

📍 Avda. de los Jesuitas, 28
☎ Tel. 912 656 320
🌐 restauranteskreinoruego.es



**Cazuela de bacalao espiritual
(Bacalao, zanahoria, cebolla,
ajo, patatas, perejil, vino
blanco, bechamel sin gluten y
queso fundido)**

(Portugal)

Propietario: Silviu Semergiu



Sacromonte

📍 C/ Luis de Madrona, 5 y 7
☎ Tel. 918 817 576
🌐 restaurantejcsacromonte.es



**Mititei la gratar con kewpie
mayo (clásicas salchichas
con especias)**

(Rumanía)

Jefa de cocina: Marisol Mangas



SACROMONTE II
RESTAURANTE SACROMONTE

Sacromonte II

📍 C/ Cuenca, 3
☎ Tel. 913 877 056
🌐 facebook.com/Sacromontell



**Kibbeling rebozado
con salsa tártara**

(Países Bajos)

Cocinero: Enrique Ortega Lazo 'Kiko'





La Terraza del Mercado

C/ Cerrajeros, s/n
Tel. 918 820 987
laterrazadelmercado.com



Biguilla y galletti con queso de cabra a la plancha (Galleta crujiente, rulo de queso de cabra a la plancha con toque de pimiento caramelizado y picante suave y hummus de haba negra)

(Malta)

Jefe de cocina: Jesús Lozano



Plademunt. El Restaurante Imaginario

C/ Francisco Díaz, 1
Tel. 918 776 337
plademunt.com



Tosta báltica de arenque ahumado y crema de remolacha

(Lituania)

Propietario: Iván Plademunt



Nubium

Calle Mayor, 40
Tel. 670 336 970
restaurantenubium.makro.rest



Vol-au-vent (volován relleno de carne picada mixta, pollo, champiñones y bechamel de yema de huevo y zumo de limón)

(Bélgica)

Jefa de cocina: Galya Andreeva Burteva



RESTAURANTE



LA CÁTEDRA

La Cátedra. Hotel El Bedel

📍 Plaza de San Diego, 8
📞 Tel. 918805558
🌐 restaurantelacatedra.es



Arenques del mar Báltico marinados y dulzura tropical al estilo Viridiana

(Alemania)

Chef: Gema Nieves



RESTAURANTE

1888

Restaurante 1888

📍 Plaza de Cervantes, 8
📞 Tel. 910 888 700
🌐 restaurante1888.es



Paté de Campagne con pan a la brasa, cebolla caramelizada y encurtidos

(Francia)

Cocinero: Kelvin Gallardo



RESTAURANTE

NINO

Bar Restaurante Nino

📍 Calle Mayor, 70
📞 Tel. 918 883 000
🌐 barnino.es



Shkembe chorba (sopa de callos)

(Bulgaria)

Propietario: Alberto Romero





Cafetería Las Nubes El Corte Inglés

📍 Avda. Juan Carlos I, s/n.
☎ Tel. 918 872 801
🌐 elcorteingles.es



Zlikrofi de Ocvirki a la Ibérica (Empanadilla rellena de chicharrones y patata con toque ibérico)

(Eslovenia)

Jefe de cocina: Miguel Ángel Martínez



Plademunt. El Restaurante Imaginario

📍 C/ Francisco Díaz, 1
☎ Tel. 918 776 337
🌐 plademunt.com



Brocheta de halloumi con naranja y vinagreta cítrica

(Chipre)

Propietario: Iván Plademunt



Restaurante El Encín Golf

📍 Autovía A2, Km 35.600 (salida 32)
Campo de golf Encín Golf Hotel
☎ Tel. 918 307 069 (ext.2006)
🌐 saboresmasquegolf.com/encin-golf-restaurant



Smørrebrød (traducido como mantequilla y pan, que habla de la humildad del plato danés)

(Dinamarca)

Jefe de cocina: Jonathan Reina





Ambigú

C/ Cervantes, 7
Tel. 910 138 432
ambigualcala.es



Smažený sýr (smažák) (Queso frito con salsa tártara y patatas fritas) (Chequia)

Cocinera: María Shkurhan



Híbrido Experience

Avda. de la Alcarria, 8
Tel. 919 95 08 61
www.hibridorestaurante.my.canva.site



Goulash de ternera con cebolla crujiente especiada y cherry confitados (Austria)

Chef: Ramón Cuesta



Abrasador Casa Benito

Avda. de Madrid, 14
Tel. 652 33 24 10
abrasador.com



Ibérico en tres texturas (Vepro knedlo) (Eslovaquia)

Propietario: Ricardo Calvo



MESA 12

Restaurante Mesa12

C/ Imagen, 12
Tel. 918 831 277
mesa12restaurante.es



Lihapullat (Albóndigas de novilla en salsa de nata acompañada de puré de patata morada y chutney de frutos del bosque)

(Finlandia)

Jefe de cocina: Jaime W. Pérez



FINO
BAR-RESTAURANTE

Fino Bar Restaurante

C/ Carmen Calzado, 15
Tel. 918 328 564
fino.bar.es



Bocado de Riga (brioche de panceta melosa y encurtidos)

(Letonia)

Maitre: Alberto Sánchez



LAFABRICA
Gastronomía de Dirección

La Fábrica Gastrobar

C/ Rusia, 6
Tel. 682 889 002
gastrobarlafabrica.com



Bruschetta con pomodori secci Italiano, provolone fundido y tierra de aceitunas negras

(Italia)

Cocinero: Carlos Tapia



TERRANOISTRA

Terranostra

📍 C/ Corrala de la Sinagoga, 4
📞 Tel. 91 164 53 38
🌐 www.restaurante-terranostra.com



Tataqui de pato con gel de Tokaji, puré de apionabo y polvo de paprika

(Hungria)

Jefe de cocina: Nelson Bautista



Magistral Gastrotaberna

📍 C/ Plaza de los Santos Niños, 8
📞 Tel. 910 052 265
🌐 magistralgastrotaberna.eatbu.com



Croqueta de Ćepavi y Ajvar (carne condimentada de vaca y emulsión de pimientos asados)

(Croacia)

Jefe de cocina: Abraham Navarro



CASINO

Casino Alcalá

📍 C/ Plaza de Cervantes, 9
📞 Tel. 912 65 69 29
🌐 casinoalcala.es



Mollete de judd mat con frijoles y salsita de su propio jugo y col

(Luxemburgo)

Cocinero: Sergio Adán



DEL 9 AL 16 DE MAYO

EN ALCALÁ DE HENARES

III EDICIÓN

Semana de la Tapa europea



Alcalá de Henares, donde la gastronomía también es destino

En 2026, Alcalá Gastronómica – Fomentur conmemora 40 años de trayectoria dedicados a la promoción de la gastronomía como uno de los grandes valores culturales, patrimoniales y turísticos de Alcalá de Henares.

Desde 1986, nuestra asociación trabaja para defender y difundir una cocina de calidad, profundamente vinculada al territorio, a la tradición y al producto de cercanía, contribuyendo a consolidar nuestra Ciudad Patrimonio de la Humanidad como un referente gastronómico dentro de la Comunidad de Madrid.

Este camino ha sido posible gracias al respaldo y la colaboración de la Comunidad de Madrid, el Ayuntamiento de Alcalá de Henares y Alcalá Desarrollo; así como de distintas instituciones y entidades que, a lo largo de todos estos años, han acompañado e impulsado el desarrollo de iniciativas que fortalecen la proyección turística, cultural y gastronómica de nuestra ciudad.

En este contexto, nos sumamos un año más a la celebración del Día de Europa con la III edición de la Semana de la Tapa Europea, una invitación a viajar a través del sabor, donde cada tapa se convierte en una oportunidad para descubrir Europa desde Alcalá de Henares. ¡Acompáñanos!



José Valdearcos

Presidente de Alcalá Gastronómica - Fomentur

