



TURISMO
CORIA



VI CONCURSO GASTRONÓMICO "TAUROTAPAS FITCORIA 2026"

ACTA DEL VI CONCURSO GASTRONÓMICO "TAUROTAPAS FITCORIA 2026"

Reunidos el 12 de Marzo de 2026, a las 22:30 horas en el/la HOTEL-RESTAURANTE MONTEOL

el Jurado del VI Concurso Gastronómico "TauroTapas FitCoria 2026", establece las siguientes determinaciones:

- 1) Agradecer la participación de todos los establecimientos hosteleros concursantes dentro de esta sexta edición.
- 2) Resaltar la calidad de todas las tapas presentadas dentro de la modalidad y/o categoría participativa, lo que ha dificultado la labor de la toma de decisión en la votación de los premiados.
- 3) Decidir las tapas premiadas de acuerdo con lo determinado en el artículo 12 referente a los criterios de valoración puntuables y a los premios establecidos dentro del artículo 10 que rigen la Convocatoria de las Bases Reguladoras de este Concurso Gastronómico:

- **Premio a la Mejor Tapa:**

Nombre o Título de la Tapa: "CAMBIO DE PUNCHO"

Establecimiento Hostalero: HOTEL-RESTAURANTE SAN CRISTÓBAL

Total de Puntos Obtenidos: TRESCIENTOS CATORCE (314)

- **Premio a la Tapa Más Original:**

Nombre o Título de la Tapa: "BASELS DE UDA"

Establecimiento Hostalero: RESTAURANTE PALACIO DUCAL DE ALBA

Total de Puntos Obtenidos: CINCUENTA Y SIETE (57)





TURISMO
CORIA



Los establecimientos hosteleros galardonados reciben la dotación económica de 1.000,00 euros (Premio Mejor Tapa) y 500,00 euros (Premio Tapa Más Original), respectivamente, además de diploma acreditativo que será indistintamente entregado a todos los establecimientos hosteleros participantes en reconocimiento a su participación dentro de este VI Concurso Gastronómico "TauroTapas FitCoria 2026".

La entrega de Premios de este VI Concurso Gastronómico "TauroTapas FitCoria 2026" se celebrará el día 13 de MARZO de 2026 en el/la SALÓN DE ACTOS DEL RECINTO FERIA FICORIA

Y para que conste y surta los efectos oportunos donde proceda, se firma el presente Acta del VI Concurso Gastronómico "TauroTapas FitCoria 2026" por todos los miembros del Jurado,

D/D^a FRANCISCO JAVIER REFUJO SILVA

Firma:

DNI número:

D/D^a MARIN CARBONERO ELVA

Firma:

DNI número:

D/D^a JORGE OLIVERO PLATA

Firma:

DNI número:

D/D^a GUSTAVO MARÍA SERRANO USTAO

Firma:

DNI número:

D/D^a MIQUEL ÀNGEL SÁNCHEZ BARRA

Firma:

DNI número:

D/D^a MARÍA DEL PUERTO MARTÍN GONTO

Firma:

DNI número:

D/D^a Firma:

DNI número:

En la Ciudad de Coria, a 12 de MARZO de 2026.

Vº Bº

D. JOSE MANUEL BRENDO CAÑE

Firma:

DNI número:

Secretario del Jurado del VI Concurso Gastronómico "TauroTapas FitCoria 2026".





TURISMO
CORIA



VI CONCURSO GASTRONÓMICO "TAUROTAPAS FITCORIA 2026"

Ficha de Puntuación Colectiva Modalidad Tapa Taurina

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO HOSTELERO:

CASTRO BAR TRUCHA'S

NOMBRE DE LA TAPA TAURINA:

"STEAK TARTAR DE PICOÑA"

CRITERIOS DE VALORACIÓN PUNTUABLES:

1) PRESENTACIÓN:

Total de Puntos: 46

2) INGREDIENTES:

Total de Puntos: 47

3) SABOR:

Total de Puntos: 45

4) TEMPERATURA:

Total de Puntos: 80

5) CREATIVIDAD:

Total de Puntos: 45

6) PRODUCTOS LOCALES:

Total de Puntos: 40

TOTAL PUNTUACIÓN TAPA TAURINA: 273

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO HOSTELERO:

CAFÉ-BAR CANDILEJAS

NOMBRE DE LA TAPA TAURINA:

"BANDERILLA SANTANDREA"

CRITERIOS DE VALORACIÓN PUNTUABLES:

1) PRESENTACIÓN:

Total de Puntos: 35

2) INGREDIENTES:

Total de Puntos: 35

3) SABOR:

Total de Puntos: 34

4) TEMPERATURA:

Total de Puntos: 40

5) CREATIVIDAD:

Total de Puntos: 30

6) PRODUCTOS LOCALES:

Total de Puntos: 44

TOTAL PUNTUACIÓN TAPA TAURINA: 218





TURISMO
CORIA



NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO HOSTELERO:

RESTAURANTE CAMPANA

NOMBRE DE LA TAPA TAURINA:

"PASAJERO"

CRITERIOS DE VALORACIÓN PUNTUABLES:

1) PRESENTACIÓN:

Total de Puntos: 42

2) INGREDIENTES:

Total de Puntos: 41

3) SABOR:

Total de Puntos: 49

4) TEMPERATURA:

Total de Puntos: 46

5) CREATIVIDAD:

Total de Puntos: 38

6) PRODUCTOS LOCALES:

Total de Puntos: 38

TOTAL PUNTUACIÓN TAPA TAURINA: 254

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO HOSTELERO:

RESTAURANTE PALACIO DE LOS REYES

NOMBRE DE LA TAPA TAURINA:

"BARRAS DE UVA"

CRITERIOS DE VALORACIÓN PUNTUABLES:

1) PRESENTACIÓN:

Total de Puntos: 52

2) INGREDIENTES:

Total de Puntos: 48

3) SABOR:

Total de Puntos: 46

4) TEMPERATURA:

Total de Puntos: 52

5) CREATIVIDAD:

Total de Puntos: 57

6) PRODUCTOS LOCALES:

Total de Puntos: 44

TOTAL PUNTUACIÓN TAPA TAURINA: 299





TURISMO
CORIA



NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO HOSTELERO:

HOTEL RESTAURANTE SAN CRISTÓBAL

NOMBRE DE LA TAPA TAURINA:

"CABRO DE TORO"

CRITERIOS DE VALORACIÓN PUNTUABLES:

1) PRESENTACIÓN:

Total de Puntos: 53

2) INGREDIENTES:

Total de Puntos: 52

3) SABOR:

Total de Puntos: 53

4) TEMPERATURA:

Total de Puntos: 54

5) CREATIVIDAD:

Total de Puntos: 56

6) PRODUCTOS LOCALES:

Total de Puntos: 46

TOTAL PUNTUACIÓN TAPA TAURINA: 314

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO HOSTELERO:

RESTAURANTE-CARPESÍA AL-KARIKA

NOMBRE DE LA TAPA TAURINA:

"LA AUSTIA"

CRITERIOS DE VALORACIÓN PUNTUABLES:

1) PRESENTACIÓN:

Total de Puntos: 38

2) INGREDIENTES:

Total de Puntos: 39

3) SABOR:

Total de Puntos: 39

4) TEMPERATURA:

Total de Puntos: 41

5) CREATIVIDAD:

Total de Puntos: 38

6) PRODUCTOS LOCALES:

Total de Puntos: 36

TOTAL PUNTUACIÓN TAPA TAURINA: 231





TURISMO
CORIA



NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO HOSTELERO:

CAFE-BAR LOS NUEVOS DEPORTES

NOMBRE DE LA TAPA TAURINA:

"QUATRUIMO 36"

CRITERIOS DE VALORACIÓN PUNTUABLES:

1) PRESENTACIÓN:

Total de Puntos: 37

2) INGREDIENTES:

Total de Puntos: 41

3) SABOR:

Total de Puntos: 43

4) TEMPERATURA:

Total de Puntos: 41

5) CREATIVIDAD:

Total de Puntos: 35

6) PRODUCTOS LOCALES:

Total de Puntos: 39

TOTAL PUNTUACIÓN TAPA TAURINA: 236

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO HOSTELERO:

CAFE-BAR TANZUS

NOMBRE DE LA TAPA TAURINA:

"PATA Y AÑEJO"

CRITERIOS DE VALORACIÓN PUNTUABLES:

1) PRESENTACIÓN:

Total de Puntos: 43

2) INGREDIENTES:

Total de Puntos: 40

3) SABOR:

Total de Puntos: 45

4) TEMPERATURA:

Total de Puntos: 43

5) CREATIVIDAD:

Total de Puntos: 49

6) PRODUCTOS LOCALES:

Total de Puntos: 41

TOTAL PUNTUACIÓN TAPA TAURINA: 261





TURISMO
CORIA



NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO HOSTELERO:

RESTAURANTE CAFETERIA SABOREA LA POTA

NOMBRE DE LA TAPA TAURINA:

"COUANT RUSTO SPANDE"

CRITERIOS DE VALORACIÓN PUNTUABLES:

1) PRESENTACIÓN:

Total de Puntos: 42

2) INGREDIENTES:

Total de Puntos: 42

3) SABOR:

Total de Puntos: 42

4) TEMPERATURA:

Total de Puntos: 43

5) CREATIVIDAD:

Total de Puntos: 41

6) PRODUCTOS LOCALES:

Total de Puntos: 44

TOTAL PUNTUACIÓN TAPA TAURINA:

260

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO HOSTELERO:

RESTAURANTE ARRUCHO

NOMBRE DE LA TAPA TAURINA:

"RABAO DE TORO HEROSO"

CRITERIOS DE VALORACIÓN PUNTUABLES:

1) PRESENTACIÓN:

Total de Puntos: 39

2) INGREDIENTES:

Total de Puntos: 44

3) SABOR:

Total de Puntos: 45

4) TEMPERATURA:

Total de Puntos: 46

5) CREATIVIDAD:

Total de Puntos: 40

6) PRODUCTOS LOCALES:

Total de Puntos: 43

TOTAL PUNTUACIÓN TAPA TAURINA:

257

En Coria, a 12 de Marzo de 2026.

Fdo.: D.

José Manuel Bravo Cans

Secretario del VI Concurso Gastronómico TauroTapas FitCoria 2026

