



VI CONCURSO
GASTRONÓMICO
Taurotapas FitCoria
Del 7 al 8 y 14 al 15 de Marzo de 2026



www.turismocoria.es/fit





Coria: Milenaria, Episcopal y Nobiliaria

Enclavada al Noroeste de la provincia de Cáceres, la Ciudad de Coria, antigua sede del Marquesado de Alba y una de las Diócesis más antiguísimas de España, atesora, bajo el reposado silencio de los recuerdos de la vetusta *Caura* vettona, de la *Caurium* hispanorromana y de la *Madinat Qūriya* musulmana, un magnífico Conjunto Monumental diseminado por el irregular trazado medieval salvaguardado por la soberbia Muralla Romana que circunda su coqueto Casco Histórico.

Una ciudad, cuya historia comenzó hace más de dos milenios de años, por la que un día pasaron caudillos vettones y cónsules romanos, condes visigodos y visires andalusíes, hasta reyes leoneses, canónigos, prelados y marqueses, además de labriegos y sencillos pastores que dejaron diseminadas sus huellas por su centenario recinto amurallado.

Oficina Municipal de Turismo

Plaza de San Pedro, 1
10800 Coria (Cáceres)
Tlfno: 927 50 80 00 – Ext. 290
E-mail: oficinaturismo@coria.org
Url: www.turismocoria.es



Turismo Coria



FitCoria



El Toro de Lidia y la Gastronomía

La puesta en valor de la carne del toro ibérico de lidia, tanto para la alta gastronomía, como para la dieta habitual al poseer numerosas aplicaciones en la cocina, posee como principal finalidad el dar a conocer este ecológico producto natural proveniente de las reses bravas criadas en régimen extensivo de libertad en las dehesas españolas, lo que le confiere una alta valoración de calidad, tanto desde el punto de vista nutricional, como de otros importantes valores tan destacables como la calificación distintiva del sello de denominación de origen de raza autóctona pura, la biodiversidad, la sostenibilidad, la tradición o la diferenciación frente a otras carnes foráneas.



Concurso Gastronómico "TauroTapas FitCoria"

Derivado de la imagen taurina de la Ciudad de Coria, al estar vinculada ésta desde tiempos inmemoriales con el toro de lidia a través de sus ancestrales y tradicionales Fiestas de San Juan, se ha convocado el Concurso Gastronómico "TauroTapas FitCoria" con el objetivo de fomentar, conservar, sostener y promocionar la defensa del toro y de la cultura taurina coincidiendo con la celebración de la Feria Internacional del Toro de la Ciudad de Coria (FITCORIA).

TauroTapas FitCoria



Hotel-Restaurante San Cristóbal

Ctra. de Ciudad Rodrigo, Km. 33,00
10800 Coria (Cáceres)
Tlfno.: 927 50 14 12
E-mail: info@hotelsancristobal.net
Url: www.hotelsancristobal.net

Datos de la Tapa:

Cocinero: Ángel Morales Sánchez.

Título: *"Cambio de Tercio".*

Ingredientes: Carne de aguja de toro de lidia, zanahoria, cebolla, puerro, ajo, pimienta, negra vino tinto de la Sierra de Gata, brandy, caldo de hueso de toro, AOVE y sal.



Precio de la Tapa:
2,00 €

Horario de Venta:
De 12:00 h. a 16:00 h.



Restaurante Palacio Ducal de Alba

Plazuela del Duque, 7.

10800 Coria (Cáceres)

Tlfno.: 927 50 32 26

E-mail: info@palacioducaldealba.com

Url: www.palacioducaldealba.com

Datos de la Tapa:

Cocinera: Paky Roncero Gordo.

Título: *"Bagels de Lidia".*

Ingredientes: Embutido de toro de lidia: chorizo y cecina, poolish, harina de fuerza, azúcar invertido, chipotle ahumado, brunoise de cebolla morada, bacon, mezclum, bombón de cabra Rufino, AOVE y sal.



Precio de la Tapa:

2,00 €

Horario de Venta:

De 12:00 h. a 16:00 h.

De 20:00 h. a 23:00 h.



Restaurante Campana

Plaza de San Pedro, 5

10800 Coria (Cáceres)

Tlfno.: 927 50 61 33

E-mail: reservas@restaurantecampana.com

Url: www.restaurantecampana.com

Datos de la Tapa:

Cocinera: Elena García Alcoba.

Título: *"Paseillo"*.

Ingredientes: Carne de toro de lidia, pan brioche, huevo, pimientos verde y rojo, mantequilla, mahonesa, ketchup, mostaza, gochujan, vinagre de arroz, sésamo negro, azúcar, pimienta negra, ajo, AOVE y sal.



Precio de la Tapa:

2,00 €

Horario de Venta:

De 12:00 h. a 16:00 h.



Restaurante-Cafetería Al-Karika

Calle Encierro, 8
10800 Coria (Cáceres)
Tlfno.: 927 50 62 85
E-mail: alkarikakopas@gmail.com

Datos de la Tapa:

Cocinera: Monserrat de Diego Mocholí.

Título: *"La Fiesta"*.

Ingredientes: Carne de toro de lidia, patata, soja, jengibre, cayena, guindilla, ajo, pimienta negra, harina, azúcar moreno, AOVE y sal.



Precio de la Tapa:

2,00 €

Horario de Venta:

De 12:00 h. a 16:00 h.

De 20:00 h. a 23:00 h.

TauroTapas FitCoria



Restaurante-Cafetería Saborea La Plaza

Plaza de la Paz, s/n (MMAC)

10800 Coria (Cáceres)

Tlfno.: 927 29 60 39

E-mail: saborealaplaza@gmail.com

Url: www.saborealaplaza.es

Datos de la Tapa:

Cocinero: Ismael Jiménez Herrera.

Título: *"Coulant Puerta Grande".*

Ingredientes: Estofado de carne de toro de lidia, patata, tomate, zanahoria, puerro, cebolla, pimiento rojo, huevo, harina, pimentón de la Vera, vino tinto de la tierra, AOVE y sal.



Precio de la Tapa:

2,00 €

Horario de Venta:

De 12:00 h. a 16:00 h.



Arruche

Restaurante Arruche

Ctra. Puente Nuevo, 15

10800 Coria (Cáceres)

Tlfno.: 623 10 44 50

E-mail: arruche.restaurante@gmail.com

Datos de la Tapa:

Cocinero: Héctor Simón Chaparro.

Título: *"Rabao de Toro Meloso".*

Ingredientes: Rabo de toro de lidia, queso de oveja de Acehúche, zanahoria, cebolla, puerro, ajo, apio, laurel, pimienta negra, pan bao, AOVE y sal.



Precio de la Tapa:

2,00 €



Horario de Venta:

De 12:00 h. a 16:00 h.



TaurolTapas FitCoria



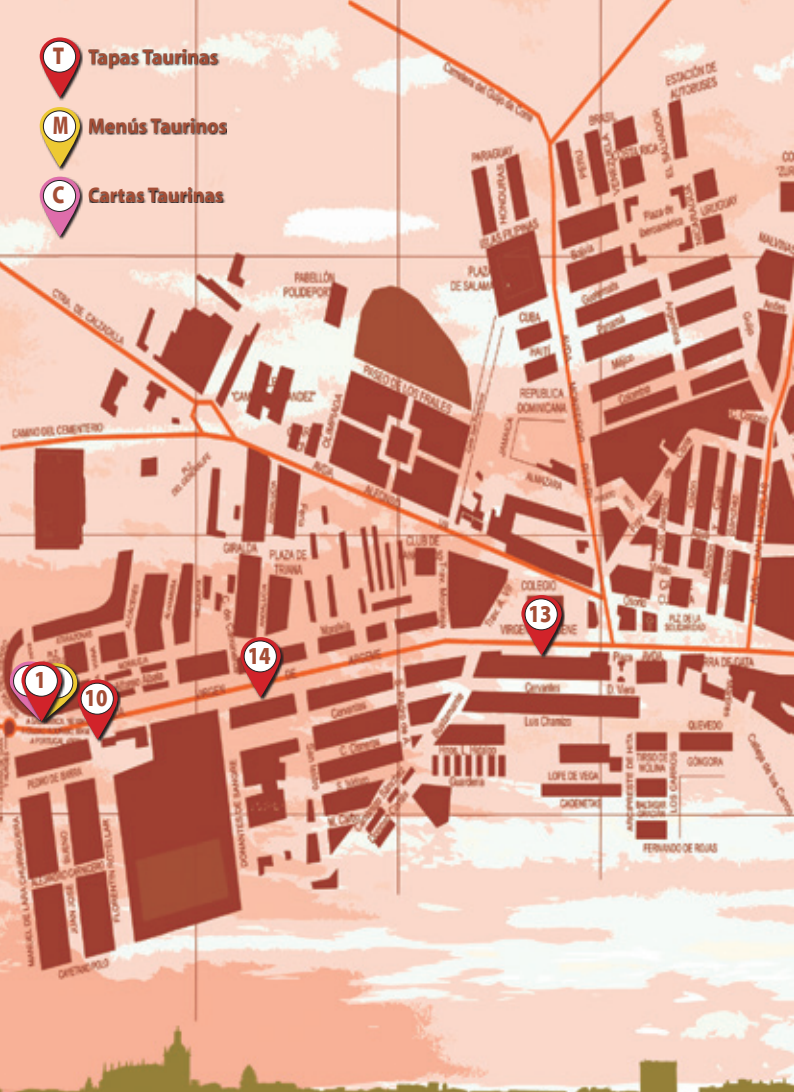
Tapas Taurinas



Menús Taurinos



Cartas Taurinas





GastroBar Trucha's

Avda. Virgen de Argeme, 51 - Bajo
10800 Coria (Cáceres)
Tlfno.: 608 93 29 68
E-mail: truchadojulian@gmail.com
Url: www.gastrobartruchas.es

Datos de la Tapa:

Cocinero: Julián Rodríguez Truchado.

Título: *"Steak Tartar de Picaña".*

Ingredientes: Carne de picaña de toro de lidia, huevo, pimientos de El Carrascal, cebolla, alcaparra, guacamole, mostaza, salsa de soja, tabasco, pimienta negra, hueso de tuétano, AOVE Vieiru Ecológico Orgánico y sal.



Precio de la Tapa:
2,00 €

Horario de Venta:
De 12:00 h. a 16:00 h.

Café Bar CAURUS

Café-Bar Caurus

Avda. Extremadura, 4 - Bajo

10800 Coria (Cáceres)

Tlfno.: 665 98 01 11

E-mail: pozacle@gmail.com

Datos de la Tapa:

Cocinera: Celia Reis Gaspar.

Título: *"Plaza y Afición"*.

Ingredientes: Rabo de toro de lidia, harina, laurel, clavo, pimentón, ajo, ñora, orégano, romero, tomillo, vino tinto de la tierra, oblea de trigo, mahonesa, mostaza, miel, mermelada de pimiento confitado, AOVE Sierra de Gata y sal.



Precio de la Tapa:

2,00 €

Horario de Venta:

De 12:00 h. a 16:00 h.

De 20:00 h. a 23:00 h.

TauroTapas FitCoria



Café-Bar Los Nuevos Deportes

Avda. Virgen de Argeme, 9 - Bajo Izqda.
10800 Coria (Cáceres)
Tlfno.: 691 56 77 00
E-mail: fersachez1966@gmail.com

Datos de la Tapa:

Cocinero: Fernando Sánchez Gómez.

Título: *"Guarismo 36"*.

Ingredientes: Carne de toro de lidia, hojaldre, pimientos rojo y verde, zanahoria, puerro, naranja, pimienta negra, vino tinto y blanco de la tierra, AOVE y sal.



Precio de la Tapa:
2,00 €

Horario de Venta:
De 12:00 h. a 16:00 h.
De 20:00 h. a 23:00 h.



Café-Bar Candilejas

Avda. Virgen de Argeme, 41 - Bajo.

10800 Coria (Cáceres)

Tlfno.: 657 39 33 61

E-mail: casacarrascocoria@gmail.com

Datos de la Tapa:

Cocinero: Juan Carlos Carrasco Vinagre.

Título: *"Banderilla Sanjuanera".*

Ingredientes: Carne de toro de lidia, cebolla, pimiento verde, salsa de frutos del bosque: arándanos, frambuesas y moras, nata, pimienta, vino blanco de la tierra, ensalada de pimientos rojos, cebolla, AOVE y sal.



Precio de la Tapa:

2,00 €

Horario de Venta:

De 12:00 h. a 16:00 h.

De 20:00 h. a 23:00 h.

TauroTapas FitCoria



Emilio González Sánchez S.L

"Una empresa familiar con 41 años de trayectoria en la distribución de bebidas"

Desde nuestros inicios trabajamos con un firme compromiso por la calidad y el servicio. Distribuimos marcas líderes del sector, ofreciendo una amplia variedad de productos y una atención cercana y profesional, siempre orientada a satisfacer las necesidades de nuestros clientes.



Contacto Empresa Distribuidora:

Polígono Industrial Las Lagunillas, 29-31
10800 Coria (Cáceres)
Tlfnº: 927 50 19 88
E-mail: info@emiliogonzalezsanchez.es

Distribuidor Oficial:
Aguila, Heineken y Amstel



Félix Solís

Bodegas Félix Solís

"Una familia dedicada al vino desde 1952"

Una empresa familiar consagrada a la elaboración, embotellado, envejecimiento y comercialización de vinos, que ha querido poner al alcance de todos, produciendo una nueva tendencia en el mundo bodeguero como son los Blend, elaborados con diferentes uvas de cepas, ya sea por su regionalidad o variedad, convirtiéndolos en únicos con identidad propia, en los que se representa el arte de hacer vino.

Contacto Bodega:

Autovía del Sur, km. 199
13300 Valdepeñas (Ciudad Real)
Tlfno: 926 32 24 00
E-mail: fsa@felixsolisavantis.com
Url: www.felixsoli.com



Vino
Mucho Más Black Edition: Tinto



Taurotapas FitCoria



Bodegas Orgullo de Barros

*"Una bodega que no te dejará indiferente
en la Ruta del Vino Ribera del Guadiana"*

La Sociedad Cooperativa Nuestra Señora de la Soledad, ubicada en las ricas tierras vitivinícolas de Aceuchal, fue fundada en 1976. En la actualidad, la bodega está incluida en la Ruta del Vino Ribera del Guadiana, en cuya visita se pueden catar y conocer sus vinos blancos, tintos, rosados y semidulces de la mano de los enólogos de la casa, en una clara apuesta por la innovación tecnológica.

Contacto Bodega:

Calle Santa Marta, s/n
06207 Aceuchal (Badajoz)

Tlfno: 924 68 02 28

E-mail: info@bodegalasoledad.com

Url: www.bodegalasoledad.com



Vinos Semidulces ELLA:
Blanco, Tinto y Rosado





Emilio González Sánchez S.L

"Una empresa familiar con cuño de calidad siempre apoyando lo nuestro"

TauroTapas es mucho más que un Concurso Gastronómico, es una celebración de la creatividad, el sabor y la tradición de nuestra Ciudad. En cada edición, los establecimientos hosteleros de Coria compiten preparando las tapas más originales y deliciosas elaboradas con carne de toro de lidia, mostrando la pasión y el talento de nuestros cocineros.

El toro, símbolo de nuestra historia y tradición ancestral, se convierte en el verdadero protagonista de esta experiencia culinaria, conectando nuestra gastronomía con nuestras raíces y ofreciendo a los visitantes una forma única de disfrutar de nuestra cultura.

Un evento en el que el público vivirá momentos llenos de emoción y de sabor explorando los distintos establecimientos, probando tapas únicas y disfrutando de un ambiente que combina gastronomía y costumbre, en el que el ganador de TauroTapas se presentará con orgullo en la FitCoria obteniendo el reconocimiento a la creatividad y al esfuerzo de cada empresa.

En Emilio González Sánchez S.L. creemos que cada iniciativa local merece nuestro apoyo, por ello colaboramos con TauroTapas porque sabemos que cada granito de arena cuenta para mantener viva nuestra cultura, fomentar la gastronomía local y potenciar la vida de la Ciudad de Coria.

Te invitamos a venir y disfrutar de TauroTapas, descubrir nuevos sabores, apoyar a la hostelería local y a formar parte de esta tradición que combina historia, pasión y comunidad. Ven y celebra con nosotros la historia y la hospitalidad de nuestra Ciudad.



TauroTapas FitCoria



EMILIO GONZÁLEZ
SÁNCHEZ S.L.

Coca-Cola



★ Heineken



*de
Felix Solis*

