



CONCURSO GASTRONÓMICO

Del 8 al 9 y 15 al 16 de Marzo de 2025



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



Coria CGE2025



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: *"El Burladero"*.

Ingredientes: Lengua de toro de lidia, tomate, puerro, pimientos verde y rojo, zanahoria, cebolla, ajo, pimienta, vino de la Sierra de Gata, brandy, harina, huevos, mantequilla, leche, agua, azúcar, levadura, 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: *"Savage"*.

Ingredientes: Carrillera de toro de lidia, pan de cristal, huevo, tomate fresco, pimientos del piquillo, pimiento seco, pimiento, cebolla, ajo, láminas de obulato, 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 Huumm

Calle Yglesia, 1
10800 Coria (Cáceres)
Tlfno.: 640 36 91 55
E-mail: info@huumm.rest
Url: www.huumm.rest

Datos de la Tapa:

Cocinero: Héctor Simón Chaparro.

Título: *"Atadillo con Guiso de Carne de Toro 'Vicente Peluso'".*

Ingredientes: Carne de toro de lidia, pasta wonton, zanahoria, puerro, cebolla, ajo, naranja, zumo de naranja, laurel, pimienta en grano, vino Pedro Ximénez, 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: *"Viva San Juan".*

Ingredientes: Carne de toro de lidia, tomate natural, pimientos verde y rojo, zanahoria, puerro, cebolla, vino tinto de la tierra, pañuelo de masa quebrada, colorante alimentario, 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: Raquel Barroso Hernández.

Título: *"Sangre y Arena".*

Ingredientes: Falda de toro de lidia, pimiento del piquillo, tomate, pimiento rojo, cebolla, ajo, nata, queso Torta del Casar de Cáceres (DOP), maíz tostado, pimienta, vino de pitarra 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.



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: José Antonio de Miguel Iglesias.

Título: *"Timbal al Ruedo".*

Ingredientes: Carne de toro de lidia, bacon, patata panadera y de paja, tomate deshidratado, cebolla, perejil fresco, AOVE y sal.



Precio de la Tapa:

2,00 €

Horario de Venta:

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

TauroTapas FitCoria



Café-Bar Los Nuevos Deportes

Avda. Virgen de Argeme, 9 - Bajo Izqda.
10800 Coria (Cáceres)
Tlfno.: 691 56 77 00

Datos de la Tapa:

Cocinero: Fernando Sánchez Gómez.

Título: *"El Trofeo"*.

Ingredientes: Carne de toro de lidia, pasta brick, jamón, queso, berenjena, pimientos verde y rojo, pimienta, salsas de pistachos y frutos rojos, AOVE y sal.



Precio de la Tapa:
2,00 €

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



Café-Bar Galeón

Avda. Virgen de Argeme, 13
10800 Coria (Cáceres)
Tlfno.: 620 57 34 54

Datos de la Tapa:

Cocinera: Esther Pizarro Monforte.

Título: *"Estofado Curro Romero".*

Ingredientes: Carne de toro de lidia, tomate, pimientos verde y rojo, zanahoria, cebolla, puerro, ajo, pimentón de la Vera (DOP), pimiento seco, pimienta negra, laurel, vino tinto de la tierra, cayena, 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: *"Estrella Taurina".*

Ingredientes: Carne de toro de lidia, patata, cebolla, manzana, hierbas provenzales, vino tinto de la tierra, salsa de frutos rojos y canela, 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.



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.



Bodegas Orgullo de Barros

"Una bodega que no te dejara 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.



Contacto Empresa Distribuidora:

Polígono Industrial Las Lagunillas, 29-31

10800 Coria (Cáceres)

Tlfno: 927 50 19 88

E-mail: info@emiliogonzalezsanchez.es



Taurotapas FitCoria



EMILIO GONZÁLEZ
SÁNCHEZ S.L.

Coca-Cola



Heineken



*de
Felix Solis*

