

El XIX Concurso de Tapas de San Lesmes reúne las mejores creaciones de 24 establecimientos

La gala del concurso de celebrará el 22 de enero en la Casa del Cordón / La ruta de pinchos comenzará el 23 de enero y finalizará el 1 de febrero

La Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Burgos organiza la XIX edición del Concurso de Tapas de San Lesmes, la prueba culinaria con mayor prestigio de la ciudad, que, por primera vez, está abierta a los establecimientos de la provincia.

El próximo 22 de enero, 24 cocineros lucharán por los cinco premios del concurso, en una gala abierta al público cuyas entradas pueden retirarse en los establecimientos El Soportal, La Bóveda, La Bóveda To Go y Maricastaña. Al día siguiente, el viernes 23 de enero, comienza la ruta de tapas del Concurso de San Lesmes que culminará el 1 de febrero. A lo largo de diez días, los burgaleses podrán degustar las mejores creaciones gastronómicas de los mejores profesionales de las cocinas burgalesas en los distintos bares y restaurantes de la ciudad.

Las entradas de la gala del Concurso de San Lesmes tienen un precio de 25 euros e incluye la degustación de cinco tapas, así como el correspondiente maridaje con vino, cerveza o refrescos. Comenzará a las 19.30h en la Casa del Cordón, un espacio patrimonial único, que refuerza el slogan de esta edición 'Vuelve el arte'.

Toda la información se puede consultar en la web www.feriasanlesmes.com

Los premios en juego son los siguientes:

- Primer premio. 500 euros y posibilidad de participar en el Concurso Nacional de Hostelería de España en Madrid Fusión 2027.
- Segundo premio: 300 euros y posibilidad de participar en el Concurso Regional de Tapa HosturCyL 2026.
- Tercer premio: 200 euros y posibilidad de participar en las exhibiciones de cocina de Fitur 2027 en el espacio gastronómico de la JCYL.
- Premio a la 'Tapa más Innovadora'.
- Premio a la 'Mejor tradición IGP Morcilla de Burgos'.

Establecimientos participantes:

	NOMBRE	CALLE	TAPA	PRECIO
1	ACERO	Ciudad de Haro 2 Bj MIRANDA EBRO	BRIOCHE DE RABO TRUFADO	4,5
2	BELLACO TAQUERIA DEL BARRIO	San Lorenzo 26	CHURRO BIRRIA	5,5
3	BINILO	Plaza Huerto del Rey, 20	BROCHETA DE OREJA FRITA	3,9
4	CERVECERÍA DEL SIGLO	Plaza Doctor López Saiz 3 B2	SANGRE Y FUEGO	3,5
5	CLUB EL SOTO	Ctra. Logroño, km 105	SIU MAI DE MORCILLA DE BURGOS CON ENCURTIDOS	4
6	CONSENTIDOS	San Lesmes, 1	CRUJIENTE DE BACALAO CONsentidos	3,5
7	CONTINENTAL	Francisco Cantera 5 MIRANDA EBRO		
8	EL ABADENGO	Alfonso VIII, 39	PICADILLO MAR Y TIERRA	5,5
9	EL BOSQUE ENCANTADO	San Juan, 31	LA MESA DE LA ABUELA	5
10	EL JALEITO TABANCO	Plaza Rey San Fernando, 3	FOCACCIA MARINATA	3,5
11	EL PESQUERO	Avda. Constitución, 21	TRES TEXTURAS	5
12	HOTEL ABBA BURGOS	Fernán González, 72	FALSA VIEIRA VEGETAL SOBRE CALDO DE COCIDO Y GARBANZOS CRUJIENTES	3,5
13	HOTEL SILKEN GRAN TEATRO	Avda. del Arlanzón, 8	AJO CARRETERO	3,9
14	LA ACEITUNA	Tahonas, 5	CREMA DE CHAMPIÑONES CON PICATOSTES Y JAMON	3,5
15	LA BOCA DEL LOBO	Avellanos, 9	OSOBUCO GUIADO CON PARMENTIER DE PATATA	4,5
16	LA BODEGUILLA DE ARRABAL	San Gil, 11	FUSIÓN BODEGUILLA	3,5
17	LA CANTINA	Arco del Pilar 10	BUÑUELO CANTINERO	3,8
18	LA COMIDILLA DE SAN LORENZO	San Lorenzo, 25	EL BÁCULO	3,5
19	LA CORRALA	Ramón y Cajal 37 MIRANDA EBRO		4,5
20	LA JAMADA	Plaza de la Libertad, 4	BEEF CRUNCHY	3,5
21	LA QUINTA DEL MONJE	San Lorenzo, 19	MINUTEJO DE COCIDO	3,5
22	LA TASCA DE SAN JUAN	San Juan 40	CARAMELO DE MORCILLA	3,5
23	MARICASTAÑA	Paseo del Espolón, 10	LA BOCANEGRA	4
24	SABORES PERUANOS	La Puebla 3	BURGOS MÁGICO	4

Participación de la Federación de Hostelería en Fitur 2026.

La Federación de Hostelería de Burgos estará presente en la Feria Internacional de Turismo (Fitur) que se celebra la próxima semana en Madrid. En concreto, en colaboración con la Confederación Regional de Hostelería de Castilla y León (Hosturcyl) y de la Junta de Castilla y León, el establecimiento El Bosque Encantado GastroGin representará a los profesionales de la ciudad en el showcooking que se celebrará en el espacio gastronómico del stand de la Junta. Será el domingo, 25 de enero, cuando la chef Ángela Vázquez presente el 'Bombón de Morcilla', tapa que ganó la categoría de IGP Morcilla de Burgos en la edición del Concurso de San Lesmes del año pasado. La responsable de El Bosque Encantado, Marian Huertos, lo define como "un bocado lleno de sabor hecho con morcilla IGP de Burgos, trocitos de pasas en su interior, con una envoltura de polvo de kikos, lo que le aporta ese toque crunchy tan característico". El toque dulce procede "de una mermelada de pimientos del piquillo, sedosa y untuosa, ideal para lograr un sabor especial".