

Ruta de la Tapa – Participantes

- Amulán Ahumados Artesanales
Avda. Isabel de Farnesio, 31
Tapa: Brioche de Beatrice + consumición
Descripción: Pan Brioche con Mantequilla Ahumada hecho al vapor. Relleno de Salmón Ahumado Artesanal, Cheddar Ahumado derretido y la Salsa secreta de Amulán
- La Abacería del Museo
Avda. Siglo XXI, 6
Tapa: La Tabla Jamonera de la #TribuAbacería + 2 consumiciones de cerveza de grifo de la casa
Descripción: Tabla del mejor Jamón de Bodega del Mundo
- Restaurante Juan Blanco
Avda. Isabel de Farnesio, 2
Tapa: Mini pan de masa madre relleno de goulash + consumición
- La Ilustración Gastrobar
Avda. Siglo XXI, 2
Tapa: Ensaladilla de langostino + consumición
- Central de Milanesas
Avda. Infante don Luis, 3
Tapa: Triángulitos de provolone mediterráneos + consumición
Descripción: 3 triángulitos rebozados y crujientes de provolone sobre colchón de rúcula selvática y jamón serrano
- La Casona de Boadilla
c/ Buenavista, 7
Tapa: Alubias de Gernika con sus sacramentos de nuestra olla ferroviaria + consumición
- Las Mañanitas de Boadilla
Avda. Siglo XXI, 8
Tapa: Taco Baja California + consumición
Descripción: Langostino capeado, con lechuga, rábano y mayonesa de chipotle
- Mi Cocina en tu Casa
c/ San Sebastián, 1
Tapa: Yogurt de Foie + consumición
Descripción: Cremoso yogur de foie sobre una cama de mermelada de fresa
- Pizza Burrito
Avda. Isabel de Farnesio, 34
Tapa: El Bolsillito de Cabra + consumición

Descripción: Tapa de ternera con queso de cabra, cebolla caramelizada sobre tomate natural aderezado todo con una salsa especial de la casa, con pan de pizza y patatas caseras

- Cervecería La Lonja
C/ García Noblejas, 5
Tapa: Los Pechos de La Lonja + consumición
Descripción: Pechos del Mar Cocidos
- La Barbacana
Pza. de la Barbacana s/n
Tapa: La Gilda de La Barbacana + consumición
Descripción: Gilda de anchoa, aceituna y piparra deconstruida en panipuri indio
- Barra de Pintxos
Avda. Siglo XXI, 9
Tapa Bao de Carrillera Ibérica + consumición
Descripción: Bao de carrillera ibérica al vino tinto con aguacate
- Parrilla Argentina Nuevo Mundo
Avda. Nuevo Mundo, 7
Tapa: Alboroto en el Corral
Descripción: Pechuga de pollo a la crema con champiñón y bacon
- Costeleta Carnicerías
Avda. Nuevo Mundo, 4
Tapa: Empanada Costeleta + consumición
Descripción: Empanada de carne suave, york o espinaca
- La Lonja de Palacio
Avda. de Adolfo Suárez, 31
Tapa: Los Rejos de Fausto y las Verdinas de Luis + consumición
Descripción: Verdinas con Almejas y Gambas y Patatas con Rejos
- Terraza Restaurante Abuela Lola
C/ Isabel II, 22
Tapa: Arroz Socarrat de Cefalópodos + consumición
Descripción: Arroz socarrat de cefalópodos sobre puré de tomate y alioli de soja
- Cafetería Boadilla
Pza. de la Cruz, 5
Tapa: Patatas a nuestro estilo + consumición

Descripción: Patatas fritas con un toque de queso parmesano, aceite de trufa y nuestra especia secreta

- La Taberna de Laura
C/ Mártires, 3
Tapa: Tosta de callos de mi madre + consumición
- Irukas Cooking
Avda. Isabel de Farnesio, 34
Tapa: Migas + consumición
- Arrocería Balear
Gta. Virgen de las Nieves, 4
Tapa: Bombón de bacalao en tempura de calamar + consumición
- La Tacita de Plata
Avda. Isabel de Farnesio, 9
Tapa: Crujiente ibérico + consumición
Descripción: Crujiente de porra con jamón ibérico y tomate confitado
- Gasterea Finca Restaurante
Pº de Madrid, 3
Tapa: El cochinillo y la vaca + consumición
Descripción: Deliciosa croqueta de cochinillo asado, con corazón de manzana, sobre una costilla de vaca con puré cremoso y tierra de cortezas
- La Vinoteca de Boadilla
Avda. Infante don Luis, 8
Tapa: Langostino torpedo con alioli de wasabi + consumición
- Noinu
Avda. Infante don Luis, 11
Tapa: Falso perrito de carrillera estofada + consumición
Descripción: Falso perrito de carrillera de cerdo, con cebolla encurtida xnipec y mayonesa cítrica japonesa
- El Santuario
Avda. Siglo XXI, 13
Tapa: Taco Shawarma + consumición
Descripción: Taco de carne árabe con cebolla morada y nuestra salsa Santuario
- Espacio Mentema
C/ Playa de Mojácar, 35
Tapa: Flor de Alcachofa con huevo de codorniz + consumición

Descripción: Flor de alcachofa con reducción de PX, huevo de codorniz y crujiente de jamón

- Bovis 1208
Avda. Siglo XXI, 16
Tapa: Fajita ibérica + consumición
Descripción: Fajita de costilla de cerdo ibérico al palo cortado
- Totale Pizzeria
Avda. Siglo XXI, 14
Tapa: Lasaña La Roja + consumición
Descripción: Una lasaña con pesto rojo de tomate seco, ricotta, piñones, pecorino romano y un toque de paprika
- Restaurante San Babilés
Avda. Infante don Luis, 8
Tapa: Brocheta Fusión + consumición
Descripción: Pechuga de pollo de corral marinada con Crujiente de cereales y toque teriyaki
- Alilian
Avda. Siglo XXI, 2
Tapa: Tartar de salmón con marinada japonesa + consumición
Descripción: Tarta de salmón sobre base de aguacate y marinada japonesa con toque de lima y jengibre
- La Montefiore
Avda. de Montepíncipe s/n
Tapa: Gilda de pulpo y sardina ahumada con piperrada + consumición