



IV RUTA DE TAPAS CTV

2026



VOTA POR TU TAPA GANADORA

Toda la info en: asociacionhosteleria.org

LA CORUÑESA DE U TODA LA VIDA



¡DEFINAMOS A QUÉ SABE
A CORUÑA

¿Quieres saber qué
establecimientos participan?



Asociación Provincial
de Empresarios de
Hostelería de A Coruña





¿Cuál es para ti la tapa coruñesa de toda la vida?

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña presenta su IV Rutas de Tapas CTV 'Coruñesa de Toda la Vida' con la intención de encontrar la tapa más representativa de nuestra ciudad de 2026 y, como novedad, representar a la provincia en el CAMPEONATO OFICIAL HOSTELERÍA DE ESPAÑA - Tapas y Pinchos / Madrid Fusión 2027.

El año pasado participaron más de 200 locales... Eso nos convierte en la mayor Ruta de Tapas de toda Galicia y una de las de más éxito de toda España.

CLASIFICATORIO
PARA



CAMPEONATO OFICIAL
HOSTELERÍA DE ESPAÑA
TAPAS Y PINCHOS

Descúbrelo del
15 al 24 de mayo



A CORUÑA

Bases IV Ruta de Tapas CTV
'Coruñesa de Toda la Vida'

BASES



La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña convoca la IV Ruta de Tapas CTV 'Coruñesa de Toda la Vida', que se celebrará de los días 15 al 24 de mayo de 2026, de acuerdo con las siguientes bases:

1. PARTICIPANTES

Podrán participar en la Ruta aquellos establecimientos de hostelería de la ciudad de A Coruña, legalmente establecidos, previa inscripción en el plazo y forma establecidos en estas Bases.

Podrán participar en el concurso para acceder al CAMPEONATO OFICIAL HOSTELERÍA DE ESPAÑA - Tapas y Pinchos solo los miembros de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña.

2. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

– Todas las tapas deberán ser elaboradas con productos típicos de A Coruña, en particular, y Galicia, en general; además de garantizar un nivel adecuado de calidad. También deberán maridarla con un vino: PIZARRAS Y ESQUISTOS de Ponte da Boga como opción de tinto y LA VIÑO A de Pazo de Casanova, como opción de blanco.

– Todas las tapas deberán estar elaboradas por lo menos en parte con materia prima y productos de cercanía (kilómetro 0), excepto en los casos en los que sean elaboradas directamente por el establecimiento participante (por ejemplo, pan), o aquellos productos que, no siendo la materia prima principal, sean necesarios para la elaboración de la propuesta gastronómica y no estén disponibles como productos de cercanía.

– Cada establecimiento podrá participar con 1 propuesta, no aceptándose la oferta de ninguna otra propuesta gastronómica. Deberá mantener la misma propuesta todos los días de la Ruta de Tapas.

– Es recomendable que los establecimientos presenten propuestas creadas específicamente para la Ruta de Tapas CTV -Coruñesa de Toda la Vida-. La organización se reserva el derecho de no aceptar las propuestas que considere que

no se ajustan a las condiciones descritas en las presentes bases.

– No se aceptarán cambios en las propuestas presentados por los establecimientos en sus solicitudes de participación.

3. FECHA Y HORARIOS

Fechas: Del 15 al 24 de mayo de 2026.

4. PLAZOS Y SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN

Las solicitudes de participación deberán realizarse en todo caso hasta el 14 de mayo.

Las solicitudes serán enviadas mediante correo electrónico u otros medios telemáticos, que la Organización pondrá a disposición de los establecimientos.

La solicitud de cada local de hostelería deberá contener:

– Los datos del establecimiento

participante.

- Propuesta de Tapa: nombre, ingredientes y fotografía (será de la presentación final).
- Técnica para la preparación de las propuestas gastronómicas.
- Alérgenos (si los tiene).
- Precio de venta al público.

5. NORMAS LABORALES

Todos los trabajadores que presten servicios en locales deberán estar dados de alta en la Seguridad Social y tener formalizado el correspondiente contrato laboral. Asimismo deberá cumplirse la normativa de prevención de riesgos laborales.

Los establecimientos que incumplan alguna de estas Bases no serán admitidos en posibles próximas ediciones del Festival ni podrán participar en acciones similares en el futuro.

La participación en esta Ruta de Tapas implica la aceptación de las presentes bases.

6. DINÁMICA DE LA RUTA DE TAPAS

Existirán dos formas de participar: en la Ruta y en el Concurso para acceder al CAMPEONATO OFICIAL HOSTELERÍA DE ESPAÑA - Tapas y Pinchos / Madrid Fusión 2027.

En la Ruta, los consumidores votarán por medio de un código QR, presente en cada uno de los locales participantes (abierto a todos los locales que deseen participar y tener visibilidad). Dicho código les dará acceso a una web, en la que emitirán su voto.

Se podrá votar durante los días de celebración del concurso y, al final, se sumarán los votos de todos los participantes para decidir el Ganador de la Ruta por votación popular.

En cuanto al Concurso, participarán todos aquellos miembros de la Asociación de Hostelería de A Coruña que así lo deseen. Todos ellos entrarán en una semifinal, que tendrá lugar el 18, para decidir las 5 mejores propuestas que pasen a la final.

Los finalistas competirán el 26 de mayo en las instalaciones del MEGA -Museo Estrella Galicia- por el primer premio y acceder, por tanto, al CAMPEONATO OFICIAL HOSTELERÍA DE ESPAÑA - Tapas y Pinchos / Madrid Fusión.

Tanto en la semifinal como en la final, cada concursante contará con 10 minutos para la explicación y el emplatado de la tapa a la vista del público que será evaluada por el jurado.

7. CATEGORÍAS DE LOS PREMIOS

- GANADOR DEL CONCURSO: 1.000€ y representar a la provincia en el CAMPEONATO OFICIAL HOSTELERÍA DE ESPAÑA / Madrid Fusión 2027.

- GANADOR DE LA RUTA por voto popular: 500€

- GANADOR DEL MEJOR MARIDAJE: lote de productos de las bodegas Grandes Pagos Gallegos.

La Asociación de Hostelería se reserva el derecho de otorgar otros premios que considere y que se pueden determinar hasta el momento del fallo del jurado.

8. JURADO Y FALLO DE LOS PREMIOS

a. La Asociación de Hostelería designará el jurado de la semifinal y la final.

b. Ambos estarán formados por profesionales de prestigio relacionados con la hostelería y/o la gastronomía.

c. El jurado calificará los platos en base a criterios de adecuación del plato al formato de tapa, sabor y textura, originalidad, presentación, maridaje con Estrella Galicia, uso de producto autóctono o tradicional y uso de productos y/o ingredientes sugeridos.

d. Las calificaciones de cada concursante serán el resultado de la suma de cada uno los criterios establecidos, con el máximo de puntuación que se refleja en la siguiente tabla:

- Adecuación del plato a la idea de la Ruta (1 a 10 puntos)

- Sabor y textura (1 a 10 puntos)

- Maridaje (1 a 10 puntos)

- Originalidad (1 a 10 puntos)

- Presentación (1 a 10 puntos)

- Uso de producto autóctono o tradicional (1 a 10 puntos)

Total, máximo por receta: 60 puntos

e. El fallo del jurado será inapelable

f. El fallo del jurado se dará a conocer el día de la semifinal y la final en el mismo lugar de celebración.

9. PROTECCIÓN DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

Actúa como Responsable del Tratamiento

la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña/ G15083215/ C/Félix Acevedo, 21-23, bajo., 15008, A Coruña / 981295400 / info@asociacionhosteleria.org, la finalidad principal del tratamiento es: a) Gestión del “IV Ruta de Tapas CTV ‘Coruñesa de Toda la Vida” / Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente base / Valoración de las pruebas / Envío a los interesados las comunicaciones de gestión necesarias para la participación y desarrollo del campeonato / Verificar cualquier actuación fraudulenta o contrarias a las bases del concurso / Envío de comunicaciones comerciales por cualquier medio. b) Publicar y difundir los datos identificativos de los participantes y ganadores, así como su imagen.

La base legal para el tratamiento es: a) Ejecución de la relación contractual (art. 6.1.b del RGPD) que regula la participación en la ruta de tapas a través de las bases. b) Consentimiento del interesado otorgado a la participación en esta ruta de tapas y por la aceptación necesaria de las Bases. Comunicación de datos: Sus datos no serán comunicados a ningún tercero salvo que exista obligación legal para ello, consentimiento expreso o que el propio servicio lleve implícita la comunicación.

Plazo de conservación: Los datos personales serán tratados mientras dure el campeonato y finalizado el mismo se tratarán en tanto los Interesados no soliciten su supresión en caso del envío de comunicaciones comerciales y durante los plazos de prescripción de las acciones aplicables para la reclamación de posibles responsabilidades y cumplimiento de las obligaciones legales.

Derechos: Acceder, rectificar y suprimir los datos, portabilidad de los datos, limitación u oposición a su tratamiento, transparencia y derecho a no ser objeto de decisiones automatizadas.

Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña:

- Dirección postal: C/Félix Acevedo, 21-23, bajo, 15008, A Coruña.

- Dirección electrónica: info@asociacionhosteleria.org

10. CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN Y PUBLICIDAD

Durante la Ruta (tanto en la semifinal como en la final) todos los participantes de se comprometen a ceder sus derechos de imagen y las recetas al organizador como parte de los actos promocionales del concurso.

11. OTRAS CONSIDERACIONES APPLICABLES

Derecho de exclusión: la Asociación de Hostelería de A Coruña se reserva el derecho de eliminar justificadamente a cualquier usuario que defraude, altere o inutilice el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario de la presente promoción.

Premios: El premio entregado no será susceptible de cambio, alteración o compensación a petición de los ganadores.

Modificaciones y/o anexos: la Asociación de Hostelería se reserva el derecho a realizar modificaciones o a añadir anexos sucesivos sobre su mecánica y premios, siempre que las mismas estén justificadas o no perjudiquen a los participantes, y se comuniquen a éstos debidamente.

12. LEGISLACIÓN Y COMPETENCIA

Con renuncia expresa de cualquier otro fuero, las partes se someten expresamente para el conocimiento de cualquier litigio que pudiera plantearse en cuanto a la interpretación o aplicación de las presentes Bases, a la Jurisdicción y competencia de los Juzgados y Tribunales de A Coruña.



Organiza:
**ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA DE A CORUÑA**

La ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE A CORUÑA es una entidad profesional sin ánimo de lucro que agrupa los diferentes establecimientos de hostelería (cafés- bares, cafeterías, restaurantes y hospedajes) de la provincia de A Coruña, unidos para promover y defender conjuntamente los intereses comunes de todos los miembros que la integran. Actualmente, está formada por más de 1.200 socios. Además, nuestra Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro apuesta por la profesionalización del sector y la mejora continua.

Patrocina:
**ESTRELLA
GALICIA**

Comprometidos con la calidad y la sostenibilidad, con orgullo de origen y comunidad; Estrella Galicia es un generador de impacto socioeconómico en su entorno.





IV Ruta de Tapas
CTV 'Coruñesa de Toda la Vida'

