

El establecimiento de la plaza San Sebastián ha logrado el primer puesto en el capítulo de café y el cuarto en productos gastronómicos de la X Ruta de la Tapa y el Asiático de Cartagena.

- [Relación de premios \(pinchar aquí\)](#)

<http://www.youtube.com/watch?v=TbM4Q2jt5KU>

---

La Cámara de Comercio ha acogido la entrega de premios de la X Ruta de la Tapa y el Asiático de Cartagena, tanto a los establecimientos cuyas tapas y asiático han recibido más votos, como a los clientes participantes en el sorteo de productos y servicios, cortesía de los patrocinadores del evento y de los establecimientos ganadores.

En esta edición se ha dado un empate de votos en el primer puesto, que ha recaído en los establecimientos Cibus Gastrobar, del hotel NH Cartagena, con su tapa Explorador Cibus; y la pastelería Kuss, con su Mini Panettone relleno de solomillo de cerdo, foie y salsa cremosa de cebolla y oporto. En segundo lugar ha quedado la tapa Marrón Glacé de Gelatería Cassata y en tercer lugar el tartar de Atún que presentó a esta edición de la Ruta de la Tapa el establecimiento A la barra.

Además del diploma y el trofeo, los participantes han recibido un cheque de productos Amstel valorado en 500€ para los primeros y en 150€ para el segundo y el tercero, cortesía de Amstel; un vale de compra en el establecimiento GM Cash por valor de 120, 100 y 80 euros del primero al tercero, cortesía de GM Cash; y un lote de cajas de Coca-cola equivalente a la altura de cada uno los responsables de los establecimientos premiados que ha entregado Coca-cola.

El accésit al 4º puesto también ha tenido un empate de votos entre La Tartana, con su croquetón de jamón con corazón líquido de boletus; y El Tranvía, con La Parada. En 5º lugar ha quedado el Mesón el descanso del Icue por su Velero de secreto ibérico a las finas hierbas sobre lecho de zarangollo.

Por otra parte el café asiático más votado en la sexta edición de la Ruta del Asiático, ha sido el servido en El Tranvía. El bar ha obtenido, además de la réplica en bronce de una copa de asiático y el diploma acreditativo, un lote de productos de Licor 43 y bodegas Ramón Bilbao.

## El asiático de El Tranvía, primer premio

Escrito por 21DEhoy agenCYA. 26 de abril de 2017, miércoles

---



© J.AlbaladejoF

Los premios a las mejores tapas y al mejor asiático han sido entregados por el alcalde, José López, el presidente de la Cámara de Comercio, Miguel Ángel Martínez, el presidente de Hostecar, Juan José López, y el representante de Asiático Shop, Carlos Díaz.

El presidente de la Cámara de Comercio ha querido recordar antes del acto la importancia de esta iniciativa, “pionera en este formato” en la Región de Murcia y uno de las primeras a nivel nacional, que está ya consolidada sobre todo gracias al buen hacer de los establecimientos.

Por su parte el alcalde ha querido hacer un resumen sucinto de esta "exitosa" edición que ofrece a cartageneros y visitantes la posibilidad de disfrutar en nuestra ciudad de una costumbre tan arraigada como es el “chateo” y el “tapeo”.

López destacó la excelencia de esta Ruta de la Tapa, gracias a la oferta de los bares,

## El asiático de El Tranvía, primer premio

Escrito por 21DEhoy agenCYA. 26 de abril de 2017, miércoles

---

cafeterías y restaurantes que participan, y que lo ha convertido ya en un “clásico de la gastronomía de Cartagena”. Un evento que ya se señala en el calendario, y que este año ha sido “más inclusiva que nunca” con la oferta de tapas para celíacos o sin lactosa para que cualquiera pueda disfrutarla.

Además ha animado a los organizadores, incluido el propio Ayuntamiento, a “seguir trabajando y acrecentándola” con nuevas iniciativas.

Al final del acto se han entregado los regalos a los premiados en el sorteo entre los consumidores que sellaron 6 de las tapas participantes y depositaron su rutero en las urnas dispuestas para votar a la mejor tapa.

### Galería de Imágenes.

