

# Culmina con éxito la primera “Ruta de la Tapa de los Aceites de Oliva en CDMX”

Chefs y restaurantes de la Ciudad de México sacaron toda su creatividad a relucir para ofrecer sus mejores y más originales propuestas de tapas con el Aceite de Oliva Virgen Extra de Europa como protagonista

- La tapa es un platillo típico de España que se suele comer de un bocado y que triunfa en todo el mundo
- Esta acción forma parte de la campaña **Saborea la Vida**, una iniciativa de **Aceites de Oliva de España y la UE**

(CDMX, noviembre 2022). La creatividad y la originalidad en la gastronomía están de moda, igual que lo está alimentarse de manera saludable y equilibrada. Por este motivo, desde **Aceites De Oliva De España**, en colaboración con la **Unión Europea** se creó la primera **“Ruta de la Tapa de los Aceites de Oliva”**, una iniciativa con la que los mexicanos pudieron “irse de tapas” del 10 al 24 de noviembre, y descubrieron la parte más sabrosa y original, pero también saludable y divertida, de la Dieta Mediterránea, una de las mejores del mundo.

Durante estas dos semanas, 25 chefs y restaurantes de toda la ciudad ofrecieron originales recetas a sus clientes para que pudieran probar y elegir su tapa española preferida. ‘Pintxos’, tortillas, pescados... cualquiera de estos deliciosos sabores lucharon por convertirse en “la mejor tapa”, al mismo tiempo que buscaron trasladar la riqueza y bondades de la gastronomía basada en el uso de aceite de oliva virgen extra, elemento indispensable en las cocinas contemporáneas.

Desde un Pimiento de piquillo relleno de quesos macerados en Aceite de Oliva Virgen Extra, hierbas de olor y aceitunas; hasta una Tetelita de pato en mole negro oaxaqueño, pasando por una tradicional tapa mixta de queso manchego y salmón, una escalopa de róbalo sobre espárragos confitados o una tortilla de espinacas a la Catalana acompañada de pan de cristal con tomate: son algunas de las tapas que estuvieron presentes a lo largo y ancho de la **Primera Ruta de la Tapa de los Aceites de Oliva** de Ciudad de México.

Según Teresa Pérez, gerente de Aceites de Oliva de España, “esta Ruta fue una forma de poner en valor todos los beneficios nutricionales del aceite de oliva de una manera creativa, al mismo tiempo que nos permitió conectar con la sociedad mexicana. Con esta acción, por tanto, queríamos dar a conocer la cultura gastronómica de nuestro país alrededor del AOVE. Un reflejo de nuestro compromiso con la Dieta Mediterránea, una de las dietas más saludables del mundo”.

Cada una de las diferentes propuestas quedó registrada en el site <https://saborealavida.mx/rutadelatapa/>.

## Todos los restaurantes y sus tapas

A continuación, los 25 restaurantes que formaron parte de la primera “Ruta de la Tapa de los Aceites de Oliva”:

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



ACEITES DE OLIVA  
DE ESPAÑA



Cofinanciado por  
la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA  
RESPALDA LAS CAMPAÑAS  
QUE PROMUEVEN LA VIDA SANA.



Si Mon: Dueto de 2 montaditos, uno de queso curado en Aceite de Oliva Virgen Extra y hierbas y el otro de jitomate deshidratado en casa y curado en Aceite de Oliva Virgen Extra

Canopia: Sourdough, con queso crema salado y cebolla quemada, pulpo zarandeado, kale crocante y Aceite de Oliva Virgen Extra

Jaleo: Jaiba y perlas de Aceite de Oliva Virgen Extra y trufa

Torre de Castilla - Masaryk: Montadito de txipirones en su tinta al Aceite de Oliva Virgen Extra

Bulla - Condesa: Chipirón relleno de cebolla caramelizada; salsa de tinta, mojo verde y papas arrugadas terminado con Aceite de Oliva Virgen Extra

Bulla - Polanco: Aceitunas gordal guindillas picantes y filete anchoa bañado en Aceite de Oliva Virgen Extra

Mercado Roma - Baguettetapas Gourmet: Pan capeado reposado con levadura, más Aceite de Oliva Virgen Extra, jamón Serrano español y queso Manchego español de 3 leches (Cabra, Vaca y Oveja) con un toque de Hierbas Finas

Castizo: Cama de chips con un boquerón encima y Aceite de Oliva Virgen Extra

Broka: Pimiento piquillo relleno de quesos macerados en Aceite de Oliva Virgen Extra, hierbas de olor y aceitunas

Ultramarinos de Fran: Pan, lomo de cerdo adobado, pimiento piquillo, pimiento padrón y Ali Oli casero con Aceite de Oliva Virgen Extra

Ekilore: Kokotxa al pil-pil empanizada y frita, sobre una papa confitada rellena de crema de guisantes, en una salsa de pimientos de piquillo y Aceite de Oliva Virgen Extra

Catorze: Flores de calabaza en tempura rellenas de queso trufado y Aceite de Oliva Virgen Extra

Poteo Mx: Tapa de pulpo a la gallega con Aceite de Oliva Virgen Extra

La Quilla - Condesa: El tradicional bacalao vizcaína estilo México realizado con Aceite de Oliva Virgen Extra

La Oliva Taberna: Tapa de Boquerones con Aceite de Oliva Virgen Extra y ajo

La Xampa: Tapa de salmón curado y Aceite de Oliva Virgen Extra

El Tapeo - Juárez: Montadito rollo de berenjena relleno (aceituna, almendra y pimiento) con Aceite de Oliva Virgen Extra

El Tapeo Condesa: Montadito de boquerón en Aceite de Oliva Virgen Extra

El Chanclas: Pan socarrat con salsa de rabo de toro, solomillo, jitomate cherry, brote de betabel y Aceite de Oliva Virgen Extra

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



ACEITES DE OLIVA  
DE ESPAÑA



Cofinanciado por  
la Unión Europea

LA UNIÓN EUROPEA  
RESPALDA LAS CAMPAÑAS  
QUE PROMUEVEN LA VIDA SANA.



Centro Castellano - Polanco: Tetelita de pato en mole negro oaxaqueño y Aceite de Oliva Virgen Extra

Pigeon: Tapa de pan hecha en casa con Aceite de Oliva Virgen Extra, jocoque con aceite de oliva y lemon grass, betabel rostizado e higos frescos con vinagreta de hinojo y toques de miel al óleo, avellana tostada, coles de bruselas tatemadas y eneldo.

Pata Negra: Tapa mixta de queso manchego y salmón con Aceite de Oliva Virgen Extra

Luanco: Tapa de Boquerón en Vinagre con Aceite de Oliva Virgen Extra

Romelia: Tapa de escalopa de róbalo sobre espárragos confitados y caviar con Aceite de Oliva Virgen Extra

Cuina: Tortilla de espinacas a la catalana acompañada de pan de cristal con tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra

### **La Interprofesional del Aceite de Oliva Español**

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español es una organización sin ánimo de lucro constituida por las entidades que representan a los diferentes agentes del sector del Aceite de Oliva (olivareros, cooperativas, industriales, envasadores y exportadores) con el objetivo de servir de herramienta de mejora sectorial.

España, líder por calidad y cantidad de Aceites de Oliva producidos y comercializados, es a su vez el mayor exportador del Mundo. Por esa razón trabajamos para que el mayor número de consumidores aprecie la calidad de nuestros aceites, una calidad que va ligada a su origen europeo en España.

La Interprofesional, a través de su marca '**Aceites de Oliva de España**', desarrolla campañas de promoción, tanto en el mercado nacional como en los internacionales, fomentando el incremento del consumo del producto a nivel Mundial, abriendo nuevos mercados y mejorando su posicionamiento en aquellos en los que ya está presente.

Además, la Interprofesional impulsa y lidera multitud de programas de I+D+i con el objetivo de potenciar los procesos de innovación en los ámbitos relacionados con los Aceites de Oliva: el cultivo, tecnología alimentaria y, por supuesto, la salud.

Asimismo, la Interprofesional cumple una función de herramienta de conocimiento. Genera información que sirve de ayuda al sector para adoptar decisiones estratégicas, en particular las ligadas a los mercados.

[www.oliveoilworldtour.mx](http://www.oliveoilworldtour.mx)

[www.saborealavida.mx](http://www.saborealavida.mx)



@saborealavidamx

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



**ACEITES DE OLIVA  
DE ESPAÑA**



**Cofinanciado por  
la Unión Europea**

**LA UNIÓN EUROPEA  
RESPALDA LAS CAMPAÑAS  
QUE PROMUEVEN LA VIDA SANA.**

