

## **El mes de mayo, el Mes más Castizo, Festivo y Gastronómico**

### **Ya lo dice un famoso chotis de Madrid.**

### **Por el “Sabor” y “por tantas cosas buenas que tiene Madrid”**

Se acerca el mes más castizo y festivo, y la tradición que más nos gusta de esta festividad madrileña tiene que ver con la gastronomía, en este caso con el plato de Rabo de Toro. Comienzan las Séptimas Jornadas Gastronómicas con el objetivo de promocionar el plato de Rabo de Toro en los establecimientos hosteleros.

El Rabo de Toro es un producto escaso y muy solicitado, pero muy sabroso en su cocinado. Un Plato típico de las cocinas españolas elaborado habitualmente como un estofado de toro o vaca, ternera o buey, aunque en muchos restaurantes se elaboran recetas de formas muy diferentes, convirtiéndose en protagonista o parte de la carta de muchos. La casquería toma cada día más empuje y reivindica su papel.

Después de 7 años, celebramos ésta Séptima Edición del MES DEL RABO DE TORO EN MADRID, un referente gastronómico y desde el punto de vista turístico, no hace, sino presentar una variada oferta de establecimientos de hostelería de Madrid, que entre los platos de su carta ofrecen este manjar, ofertándolo al público de Madrid y al visitante que podrá acudir a los Restaurantes participantes, para probarlo como parte de un menú bajo la misma estructura de presentación y a un precio orientativo de 30,00 € (IVA INCLUIDO). Un Entrante+ Plato de RABO DE TORO + Postre o Café. La bebida queda excluida.

Esta acción promocional tiene la duración de un mes, período aconsejable para que todos los restaurantes participantes reciban la visita de la clientela para conocer su menú, alcanzando los locales presentes a sus 9 zonas, barrios o distritos de Madrid. Los Restaurantes participantes son: Casa Ciriaco, Casa María, Casa Patas, Casa Pedro, Criado Marisquería, Docamar, El Imperio, El Pitaco, Ferreiro, Gaudium Chamberí, La Clave, La Pavía de Chamberí, La Plaza de Chamberí, Los Arcos de Ponzano, Los Galayos, O Pazo de Lugo y Taberna Gaztelupe.

Cuentan con la colaboración de diversas Asociaciones Hosteleras de Madrid: HOSTELERÍA MADRID (Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid) AMER (Asociación Madrileña de Empresas de Restauración), RCM (Restaurantes y Tabernas Centenarias de Madrid) y La Academia Madrileña de Gastronomía. Y el apoyo de la Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Madrid.

Para facilitar su cercanía, se podrá descargar la información en la propia web: [www.mesdelrabodetoro.com](http://www.mesdelrabodetoro.com) y en la aplicación Saborea Madrid, la App de HOSTELERÍA MADRID para móviles y tablets.

Chulapas y chulapos, barquilleros, azucarillos, bartolillos, claveles y mantones de Manila pueblan las calles de la capital a ritmo de chotis en sus días grandes. No quedándose aquí la tradición de la gastronomía, también el dulce, en este caso degustaremos las Rosquillas: Tontas, Listas, tipo francesas y de Santa Clara, a través de ASEMPAS (Asociación de Empresarios Artesanos del sector de la Pastelería de Madrid)

El MES DEL RABO DE TORO EN MADRID, en estas fechas, alcanza un protagonismo especial al celebrarse la Feria de San Isidro en Madrid, con diversas corridas de Toros en la Plaza de Toros de Las Ventas, y por supuesto MADRID le ha dado la fama al plato por su protagonismo y en su consumo.

BUENA FAENA Y UN VIVA POR MADRID. Por sus Fiestas y su Gastronomía.  
Un símbolo de unión entre la Gastronomía y la cultura del mundo del Toro.

#### **Más información:**

[www.mesdelrabodetoro.com](http://www.mesdelrabodetoro.com)

@MesRaboToro

[www.facebook.com/mesdelrabodetoro](http://www.facebook.com/mesdelrabodetoro)

Organiza:

Proyectos y Soluciones a la Carta

[www.proyectosalacarta.com](http://www.proyectosalacarta.com)

[proyectosalacarta1@gmail.com](mailto:proyectosalacarta1@gmail.com)

Teléfono de información: 610 54 50 99