

[Descargar fotografías de la final AQUÍ](#)

## Cervezas Alhambra celebra la final de su Ruta para "Saborear Sin Prisa" Granada

- ***Qubba Gastrobar, Carmen de Aben Humeya y Cafetería Sibarita han sido los triunfadores de la 15ª edición del concurso gastronómico, que este año premiaba la mejor ensaladilla rusa***
- ***El certamen está organizado por la marca granadina en colaboración con el Ayuntamiento de Granada y la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo***
- ***Cervezas Alhambra sigue impulsando esta iniciativa como muestra de su apoyo permanente a la gastronomía granadina y poniendo una vez más en valor el talento culinario presente en la ciudad***

**Granada, 9 de noviembre de 2023.**– Cervezas Alhambra, en colaboración con el Ayuntamiento y la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada, ha dado a conocer esta mañana cuáles son las tres mejores ensaladillas rusas participantes en la 15 edición de la Ruta "Saborear Sin Prisa Granada". Los establecimientos galardonados en la final de este concurso con el primer, segundo y tercer premio, y que recibirán 1.000, 500 y 300 euros, respectivamente, han sido: **Qubba Gastrobar (Hotel Saray)**, gracias a la ensaladilla creada por su chef José Miguel Magín, **el restaurante Carmen de Aben Humeya**, cuya tapa es obra de Carlos Lorenzo Peña, y **Cafetería Sibarita**, capitaneada por Antonio Jiménez y María José Civantos.

Adicionalmente, la propuesta de **Reverso Gastrobar**, obra de su jefe de cocina Alejandro Malaquías, ha sido reconocida con el Premio Especial Cerveza Alhambra a la ensaladilla más innovadora y creativa, y la de **El Pescaíto de Carmela**, creada por su chef Salvador Ariza, ha recibido una mención especial por su ensaladilla tradicional. El ganador de este certamen gastronómico participará, como representante de Granada, en el Campeonato Nacional de Tapas 2024 que organiza Hostelería de España en Madrid Fusión. Además, durante el acto de entrega de premios le dieron la noticia de que también contará con una plaza en la próxima edición del Campeonato Nacional de Ensaladilla Rusa.

El salón de actos de la Cámara de Comercio de Granada ha sido el escenario que ha acogido esta gran final, en la que se rinde homenaje a la oferta gastronómica de la capital nazarí y que ha contado con la presencia, entre otros, de **Marifrán Carazo**, alcaldesa de Granada; **Juan Ramón Ferreira**, concejal de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Granada; **Gregorio García**, presidente de la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada; y **Clara Jiménez-Donaire**, responsable de marketing de Cervezas Alhambra en Granada.

## NOTA DE PRENSA

La última fase del certamen ha estado protagonizada por un total de **dieciséis finalistas** (Cafetería Sibarita, Reverso Gastrobar, La Macetilla, Mítico Bar, Hotel Andalucía Center, Qubba Gastrobar, Restaurante Carmen de Aben Humeya, Casa Garnata, Siba Bar Hotel Vincci Albayzín, Tumanto Your Place, Rialto, El Pescaíto de Carmela, Seda Club Hotel, Taberna Perla Negra, 4U Hostel y La Cuchara de Carmela), que han preparado en directo durante la mañana del jueves sus respectivas versiones de la ensaladilla rusa. Todos ellos habían sido seleccionados previamente de entre los 54 participantes de esta decimoquinta edición por un jurado de expertos.

Los miembros del jurado han coincidido en destacar la gran calidad y creatividad de las creaciones presentadas, que han conseguido reinterpretar la receta tradicional de una forma novedosa y creativa. Destacan también la cuidada elaboración y el sabor de cada uno de los platos participantes en el certamen, así como el exquisito trabajo que han hecho con la materia prima local, prestando especial atención al **origen** y al uso de productos de cercanía.

El jurado de la final ha estado presidido por **Gregorio García Domínguez**, presidente de la Federación de Hostelería y de la Asociación Provincial de Restaurantes Cafés y Bares de Granada, a quien acompañaban **Juan García Montero**, coordinador general de la Concejalía de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Granada; **Emilio Gallego**, secretario general de la Confederación Española de Hostelería de España; **Quico Chirino**, subdirector del diario Ideal; **Susana Vallejo**, redactora del periódico Granada Hoy; **Yolanda Robles**, comendadora de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo; **Ana María Gutiérrez García**, miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo y responsable del blog *Cocinando entre Olivos*; **Francisco Rivas**, excocinero del Hotel Alhambra Palace de Granada; y **Claudio Gómez**, exprofesor de la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza de Granada.

Un año más, este certamen invita a hacer una pausa para *saborear sin prisas*, disfrutando al máximo de cada una de las propuestas culinarias que participan en esta edición. El concurso impulsado por Cervezas Alhambra mantiene su objetivo de homenajear a la gastronomía granadina, representada a través de pequeñas creaciones llenas de sabor y creatividad, un formato que hace accesible a todos los públicos la maestría de la cocina local.

### **Cervezas Alhambra y la gastronomía**

Nada que merezca la pena se hace deprisa. Por eso, para Cervezas Alhambra **el principal ingrediente a la hora de abordar la cocina es el tiempo**. Tiempo para conocer de dónde surgen las ideas de cada creación, para preocuparse por escoger los mejores ingredientes y para innovar cada día en la manera de hacer las cosas.

Porque una creación no se empieza cuando se cocina, sino mucho antes. La filosofía de Cervezas Alhambra entiende que, detrás de cada momento gastronómico, siempre existe una historia que va desde la concepción de la idea hasta la ejecución. Por eso, las

## NOTA DE PRENSA

iniciativas enmarcadas dentro del proyecto **“Saborea Sin Prisa”**, como es el caso de la ruta granadina, ponen en valor todos esos procesos creativos que prestan atención a los ingredientes, los procesos, las técnicas, la materia prima y el origen, dando lugar a una experiencia inigualable que se disfruta con los cinco sentidos.

### **Sobre Cervezas Alhambra**

*Nacida en la ciudad de Granada en 1925, y desde 2007 parte de la compañía familiar 100% española líder del sector cervecero en nuestro país, Mahou San Miguel, Cervezas Alhambra lleva décadas elaborando cervezas de gran calidad a través de meticulosos procesos de elaboración de carácter artesanal. Cuenta con una gama de diez cervezas: Alhambra Reserva 1925, Alhambra Reserva Roja, Alhambra Reserva Esencia Citra IPA, Alhambra Especial, Alhambra Radler, Alhambra Tradicional, Alhambra Especial Sin, Las Numeradas y Las Lentas, destacadas por su calidad excepcional y sabor único. Para más información visite el sitio web corporativo de Cervezas Alhambra: [www.cervezasalhambra.es](http://www.cervezasalhambra.es)*

### **Sobre Mahou San Miguel**

*Compañía familiar, líder de bebidas en nuestro país y 100% española. Dispone de 10 centros de elaboración de cerveza –ocho en España y dos en EEUU–, cuatro manantiales de agua y un equipo cercano a los 4.000 profesionales. Produce más del 70% de la cerveza española que se consume fuera de nuestras fronteras y está presente en más de 70 países.*

*Cuenta con más de 130 años de historia que comienzan con el nacimiento de Mahou en 1890. En 2000 Mahou adquiere San Miguel, en 2004 la marca canaria Reina, en 2007 Cervezas Alhambra y en 2011 diversifica su negocio incorporando Solán de Cabras. Desde 2019, es socia mayoritaria de las cerveceras artesanas norteamericanas Founders Brewing y Avery Brewing.*

*Posee un amplio portafolio de cervezas nacionales, donde destacan Mahou Cinco Estrellas, San Miguel Especial y Alhambra Reserva 1925, y de cervezas internacionales. Cuenta con productos innovadores y creadores de categoría como San Miguel 0,0, San Miguel ECO o Mahou Barrica; marcas de agua mineral natural, como la icónica Solán de Cabras, y se ha introducido en el segmento cider con La Prohibida. También ha sido pionera en el sector en lanzar su ecommerce: Tienda Mahou San Miguel.*

*Con foco en las personas y en contribuir al progreso económico y social de nuestro país, es una compañía solidaria que canaliza su acción social a través de la Fundación Mahou San Miguel, creada en 2013.*

### **Para más información:**

Rosana Salas  
Agencia ComuniQar  
671 51 86 35 / 958 53 56 02  
[rosana@comuniqar.com](mailto:rosana@comuniqar.com)

Irene Gil de Castro  
Comunicación Corporativa  
Mahou San Miguel  
91 526 94 35  
[igilc@mahou-sanmiguel.com](mailto:igilc@mahou-sanmiguel.com)