

## La Miel de Palma protagonizará las elaboraciones de la ruta de la tapa de este jueves

Author : admin

Date : 26 Julio, 2017



La reina de la cocina gomera, la Miel de Palma, protagonizará las elaboraciones que ofrecerán los nueve establecimientos de restauración que participarán en la segunda jornada de la ruta de la tapa 'express' y que organiza el Ayuntamiento de San Sebastián de La Gomera.

A un precio fijo de tres euros, los establecimientos incluirán una consumición que en el caso de la tapa será cerveza, vino, refresco o agua, mientras que con el postre vendrá acompañado por un café o infusión.

Una iniciativa en la que participan el Restaurante Hotel Torre del Conde, el Parador de Turismo de La Gomera, el Restaurante Caprichos de La Gomera, el Restaurante El Pajar, el Restaurante Pincho Pincho, el Restaurante Los Laureles, el Breads&Sweets, el Guachinche '+ Que Carne' y el Bar de la Tercera Edad Iballa.

El nuevo formato 'expres', que está estrenando este año el Consistorio, volverá el 3 de agosto con el queso gomero. Uno de los productos más valorados de la isla y que está elaborado a partir de leche cruz de cabra o mezcla de cabra y oveja. Una iniciativa que cuenta con el apoyo del sello de calidad agroalimentaria 'Alimentos de La Gomera' que impulsa el Cabildo Insular.