

Tapería Real realiza platos para enamorar al paladar

20/01/2020



La Tapería Real se encuentra en la avenida de Ronda, 29.

Elda cuenta con un espacio único, donde disfrutar de una gran variedad de tapas, quesos, jamones y vinos... Tapería Real.

Destaca entre la competencia no por solo ofrecer tapas clásicas, sino porque cada semana sorprende a sus clientes y amigos con nuevas y riquísimas tapas. De hecho, desde su apertura en enero de 2012 ha presentado más de 400 tapas diferentes.



Esto es posible gracias al talento de su propietario, David Pujalte Real, quien hace maravillas en la cocina sin influencias, "abro la nevera y sin temor a innovar, elijo los

productos que mejor puedan conjuntar, hasta ahora ha sido un éxito". Pujalte señala que se deja llevar por su instinto, no teme a mezclar sabores que en un primer momento parecen no encajar, pues trabaja con mimo para que sus clientes disfruten de su tiempo de relax y busca sorprenderles con buena y diferente comida.

Los clientes pueden escoger las tapas que más les gusten de forma individual, sin necesidad de pedir en grupo, pues cada paladar es diferente y David Pujalte lo tiene claro, sus clientes tienen que disfrutar al máximo de su visita a Tapería Real.



Entre las tapas clásicas destacan la de sobrasada con queso de cabra 100%, miel y cebolla frita deshidratada; foie con escamas de sal; chipirón y gambita encebollada con reducción de Pedro Ximénez o las diferentes mini hamburguesas.

Las nuevas tapas se cuentan por cientos y no hay una que no haya gustado, pero las más solicitadas son las de queso de cabra con dulce de cerveza; pimiento de piquillo relleno de pechuga de codorniz con mayonesa de pimienta rosa; kebab de pollo al horno o musaka de

berenjena.



Hacen todo tipo de tapas, pero su especialidad son sus famosos chorizos a la sidra y costillar a la barbacoa. Tampoco te puedes perder su jamón ibérico y/o el gran reserva, su gran variedad en quesos y chuletones de vaca vieja, entre otras cosas.

No puedes irte sin probar sus bocadillos especiales como "El Real", de lomo fresco, queso de cabra 100% y cebolla caramelizada o el de buey con foie.



Las tapas se pueden pedir sin necesidad de ser una por bebida.

Realizan menús al gusto y eventos de catering previa reserva, ya sea para bodas, cumpleaños, comidas/cenas de empresa o cualquier tipo de celebración.