



HOSTELERÍA
OSTALARITZA

27 de enero de 2026

NOTA DE PRENSA

www.sea.es

@EmpreSEA #empresasalavesas

Juan Coreses, del restaurante El Dólar, logra el tercer puesto en el Campeonato Oficial de Hostelería de España de Tapas y Pintxos

- **El representante de SEA Hostelería-Ostalaritza pone en valor su creación 'Talón de Aquiles' y se sube al podio en un certamen que ha contado con 34 asociaciones provinciales**

Juan Coreses, cocinero del bar El Dólar y representante de SEA Hostelería-Ostalaritza, ha obtenido el tercer puesto en el Campeonato Oficial de Hostelería de España-Tapas y Pinchos, celebrado en el marco del congreso Madrid Fusión, una de las citas gastronómicas más prestigiosas del panorama nacional en la que han tomado parte 34 asociaciones provinciales.

El certamen, impulsado por Hostelería de España, ha vuelto a situar en primer plano la creatividad, la técnica y el arraigo al territorio, premiando propuestas capaces de reinterpretar la tradición desde la alta cocina en formato tapa.

Coreses ha logrado este reconocimiento gracias a *Talón de Aquiles*, un pintxo narrativo con guiño cultural que pone la casquería en el centro de una propuesta elegante, muy visual y pensada para un solo bocado. El cocinero ha contado para esta elaboración con la colaboración de su ayudante Iván Fernández.

Inspirado en el mito de Aquiles y la flecha de Paris, el pintxo se construye como una tartaleta de tuétano con molleja de ternera guisada en caldo de tendón, acompañada de crema de coliflor con chocolate blanco y un merengue cítrico en forma de flecha, servido sobre una presentación que recrea la pierna de Aquiles asomando por el talón. Sus autores han defendido el concepto como un ejercicio para romper prejuicios, apostando por una tapa “viable”, directa y diseñada para que el sabor explote en la boca.

Además de su fuerza conceptual, *Talón de Aquiles* refleja la identidad culinaria de Juan Coreses, fruto de la mezcla entre sus orígenes zamoranos y su formación gastronómica desarrollada en Euskadi, una fusión que define su manera de entender la cocina.

El cocinero ha acudido a Madrid Fusión en representación de Álava, tras proclamarse vencedor en el certamen territorial. La participación del representante de SEA Hostelería-Ostalaritza ha sido posible gracias al patrocinio del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, la Diputación Foral de Álava, Illarre Seguridad Alimentaria y la Asociación de Panaderías de Álava.

Por otra parte, Luis Menéndez, del restaurante Alalunga de Gijón, ha obtenido el primer premio, mientras que Enrique Fernández, en representación de la Asociación Riojana de Empresas de Hostelería, ha logrado el segundo puesto.

COMUNICACIÓN