vinetur

Más de 50 restaurantes argentinos celebran Tapeando 2026 con más de 150 tapas inspiradas en España

El festival gastronómico se extiende a seis ciudades y suma una edición en Uruguay por primera vez

martes 17 de marzo de 2026



Del 3 al 12 de abril, 53 restaurantes de Córdoba, Ciudad de Buenos Aires, Mendoza, Rosario, Mar del Plata y Zona Norte del Gran Buenos Aires participarán en la quinta edición de Tapeando, un festival que invita a descubrir la cultura española a través de sus tapas. La iniciativa está organizada por la Consejería de Turismo de la Embajada de España en Buenos Aires y busca acercar la tradición del tapeo al público argentino.

Durante diez días, los establecimientos ofrecerán tapas especialmente creadas para el evento. En total, se podrán degustar más de 150 tapas, acompañadas de cerveza, vermut, copa de vino o refresco. Las propuestas reinterpretan clásicos del tapeo español y presentan versiones contemporáneas, muchas de ellas inspiradas en la Comunidad de Madrid, sus productos y su cultura gastronómica.

Entre las tapas inspiradas en Madrid, Casa Luis ofrecerá distintas versiones de huevos rotos, con morcilla, chistorra o jamón, además de pinchos de trucha y ricota o de brie y cebolla caramelizada. Antonio D presentará fainá con berenjena ahumada, stracciatella y morrón asado, así como albóndigas de chorizo y panceta con pomodoro. Laserio sumará croquetas de langostinos y un montadito de anchoas con manteca tostada y ajo asado. Pasillito propondrá un snack de gambas al ajillo sobre tortilla de maíz frita, mayonesa de wasabi y naranja, y empanada de morcilla y queso azul con alioli de pera y miel. En Canti se podrán probar croquetas de jamón crudo, tortilla con chistorra y un pincho de milhojas de papa con langostino al ajillo.

El recorrido gastronómico también incluirá tapas de barra como gildas de anchoa y boquerón, pinchos de lisa en tempura con salsa tártara o tostas de tomate y jamón. Otras propuestas destacadas serán el socarrat pil pil con patí curado del Alto Río Paraná y espuma de alubias escabechadas de Alo’s en Zona Norte, la ensaladilla rusa de mejillones escabechados con huevo brevemente cocido y papas paja de Wineslavid en Córdoba, la mojama de atún rojo con oliva y lima de Sarasanegro en Mar del Plata, o el carpaccio de pesca del día con brisée de parmesano, vinagreta de oliva, alcaparras y cebollitas en conserva de Gibraltar en Rosario. También habrá opciones más contemporáneas, como los tomates confitados con alga kombu, sopa de lechuga y muña muña, puré de cebollas, almendras, kale, menta y aceite picante de Auténtico en Mendoza.

Tapeando busca acercar España al público argentino a través de su gastronomía y fomentar el interés por el país desde sus sabores. Según Felipe Formariz, Consejero de Turismo de la Embajada de España, la gastronomía es uno de los principales atractivos para los turistas que visitan España, y el tapeo es una de las actividades más recordadas por quienes viajan al país. El festival pretende que quienes ya han visitado España revivan su experiencia y que quienes no lo han hecho puedan tener un adelanto de una costumbre habitual en el país.

La edición de 2026 suma una novedad: por primera vez, Tapeando tendrá una edición hermana en Uruguay. Tapeando Uruguay se celebrará del 17 al 26 de abril en Montevideo, organizado por la Consejería de Turismo de América del Sur de la Embajada de España en Uruguay.

Durante el festival se realizará una nueva edición del Concurso de la Tapa. El público podrá votar online su propuesta favorita entre todos los restaurantes participantes de Argentina y Uruguay. El restaurante ganador recibirá dos pasajes a España y, entre quienes participen en la votación, se sorteará el mismo premio.

Tapeando cuenta con el apoyo de la Comunidad de Madrid, Alimentos de España, Buquebus, Buquebus Gourmet, La Fuerza Vermouth, Bigbox, Uber, Txapela + Sidra Juliá & Echarren, Heredero Gin, Bodega Álamos, Jamón Joselito importado por Sylos, Torres Selecta importado por Conyntra y aceite de oliva Zuelo. A través de Bigbox se podrán seguir rutas gastronómicas diseñadas por expertos o crear recorridos propios entre los restaurantes participantes. Estas rutas estarán inspiradas en destinos de la Comunidad de Madrid y pueblos donde se pueden encontrar actividades relacionadas con la gastronomía y el enoturismo.

Toda la información sobre el festival, los restaurantes participantes y las tapas disponibles en cada ciudad estará disponible en el perfil de Instagram Tapeando.ok.