

NOTA DE PRENSA

Descargar [AQUÍ](#) todas las fotos del evento

Tras la final celebrada en la fábrica de Cervezas Alhambra El concurso Saborea Sin Prisa Granada ya tiene ganadores



- **La 17ª edición de este certamen gastronómico, organizado por la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo en colaboración con Cervezas Alhambra, ya tiene ganadores**
- **Seda Café, Carmen de San Miguel y Carmen de Aben Humeya han sido los triunfadores de la gran final que, en el año del centenario de Alhambra, se ha celebrado en las instalaciones de la fábrica de cervezas granadina**

Granada, 20 de noviembre de 2025.- La XVII edición de **Saborea Sin Prisa Granada ya tiene ganadores**. El jurado de la final de este importante concurso gastronómico, organizado por la **Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada** y **Cervezas Alhambra** con el apoyo del **Ayuntamiento** de la capital, ha seleccionado por unanimidad las que consideran las tres mejores propuestas de entre las seis que han conseguido llegar hasta esta última fase de un certamen que arrancó el 15 de octubre con un total de 29 participantes.

Los establecimientos galardonados en la final de este concurso con el primer, segundo y tercer premio, que recibirán una dotación económica de 1.000, 500 y 300 euros respectivamente, han sido: **Seda Café - Seda Club Hotel**, gracias a la propuesta gastronómica "Cordero segureño con glasa de cerveza roja y chutney de mango y yogur", obra de su chef Rubén Castro; el **restaurante Carmen de San Miguel**, con su "Choto 2.0 - Choto con ajo y patatas", del chef Jorge Matas; y el restaurante **Carmen de Aben Humeya**, con "Mil y un cuentos de Alhambra", una creación de Samuel Espinosa. El

NOTA DE PRENSA

ganador participará, además, como representante de Granada, en el Campeonato Nacional de Tapas que organiza Hostelería de España en Madrid Fusión 2026. Adicionalmente, el “*Pulpo Nazari*” del bar **La Macetilla**, obra de su jefe de cocina **Alejandro Frías Domínguez**, ha sido reconocido con el Premio Especial Cervezas Alhambra a la Mejor Muestra Gastronómica Tradicional, que conlleva una dotación de 12 cajas de 24 unidades de Alhambra Reserva 1925.



Con motivo del centenario de Cervezas Alhambra y como muestra de su compromiso con la hostelería de la ciudad donde nació hace ya un siglo, este año la final de Saborea Sin Prisa Granada y el acto de entrega de premios se han celebrado en las **instalaciones de la fábrica de cervezas granadina**. El evento ha contado con la presencia, entre otros, de **Fernando Parra**, concejal de Juventud del Ayuntamiento de Granada; **Marta Nievas**, diputada de Turismo y Patrimonio de la Diputación Provincial de Granada; **Gregorio García**, presidente de la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada; **Abraham Blaya**, jefe de ventas de Hostelería Sur de Mahou San Miguel en Granada; y **Elisabeth Montoya**, directora de la fábrica de Cervezas Alhambra.

La última fase del certamen ha estado protagonizada por un total de **seis finalistas** (Restaurante Al Zagal - Hotel Granada Center, D'platos Centro, Puerta Real 3 - Hotel NH Collection Granada Victoria, Seda Café - Seda Club Hotel, Restaurante Carmen de Aben Humeya y Restaurante Carmen de San Miguel), que han preparado en directo durante la mañana de este jueves sus respectivas propuestas gastronómicas, todas ellas de libre temática pero incluyendo entre sus ingredientes, al menos, una de las referencias de Cervezas Alhambra, en un guiño a la efeméride que la marca granadina celebra este año.

NOTA DE PRENSA

Los miembros del jurado han coincidido en destacar la gran calidad de las creaciones presentadas, muchas de ellas reinterpretando recetas tradicionales 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 Provincial de Hostelería y Turismo y de la Asociación Provincial de Restaurantes, Cafés y Bares de Granada, a quien acompañaban **Emilio Martínez de Victoria**, miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo; **Jesús Lens**, colaborador del diario Ideal; **Alba Rodríguez**, redactora del periódico Granada Hoy; **Juan Manuel Milena**, cocinero de Kiosko Parque de Víznar; **Marcos Pedraza**, cocinero del restaurante Ruta del Veleta; y **José Luis Salcedo**, cocinero del restaurante La Cruz de Granada.

La buena cocina, como la cerveza Alhambra, surge de la maestría, el esfuerzo, la dedicación, el conocimiento y el respeto por las materias primas y por el origen. Y todo ello requiere tiempo, atención a los detalles y, en definitiva, hacer las cosas "sin prisa". Para poner el foco en esos valores y homenajear a la hostelería y la gastronomía granadinas que los hacen suyos, Cervezas Alhambra reúne cada año a algunos de los mejores hosteleros de Granada en una ruta gastronómica que permite degustar elaboradas creaciones culinarias en pequeño formato pero llenas de sabor y creatividad, una iniciativa que hace accesible a todos los públicos la maestría y saber hacer 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 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.

NOTA DE PRENSA

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 celebra en 2025 su centenario. 100 años creando, sin prisa, cervezas en las que el tiempo juega un papel fundamental para elaborar sus diferentes gamas de gran calidad a través de meticulosos procesos de elaboración de carácter artesanal en los que está presente la creación de autor como forma de expresión. Cervezas Alhambra cuenta con una amplia variedad de cervezas: Alhambra Reserva 1925, Alhambra Reserva Roja, Alhambra Reserva Citra IPA, Alhambra Especial, Alhambra Tradicional, Alhambra Sin y Las Numeradas, destacadas por su calidad excepcional y sabor único. Para más información visite el sitio web corporativo de Cervezas Alhambra: www.cervezasalhambra.com

Sobre Mahou San Miguel

Somos una compañía de bebidas y servicios, familiar, 100% española e independiente, líder del sector cervecero en nuestro país, con una sólida presencia internacional en más de 70 mercados y un equipo global que supera los 4.400 profesionales. Con 12 centros de elaboración de cerveza - nueve en España y tres en EE.UU.-, cuatro manantiales de agua y una amplia red de distribución, contamos con la mayor huella industrial del sector y una conexión local única.

Tenemos más de 135 años de historia, que comienza con el nacimiento de Mahou en 1890 y que continúa con la incorporación de San Miguel en 2000 y Cervezas Alhambra en 2007. En 2011, diversificamos nuestro negocio incorporando Solán de Cabras y, desde 2025, contamos con el 100% de la cervecera artesana norteamericana Founders Brewing, en cuyo accionariado entramos en 2014.

Nuestro portafolio incluye una amplia gama de cervezas nacionales con marcas icónicas como Mahou Cinco Estrellas, San Miguel Especial y Alhambra Reserva 1925, y cervezas internacionales como Corona o Budweiser. También productos innovadores y creadores de categoría, como San Miguel 0,0, Mahou Barrica o Mahou 0,0 Tostada, y marcas de agua mineral natural, como Solán de Cabras. Además, seguimos diversificando más allá de la cerveza con bebidas a base de vino o vermut y a través de nuestro rol como socios de referencia de la Hostelería, ofreciendo servicios integrales para ayudar a su transformación y sostenibilidad futura.

Con foco en las personas y fieles a nuestra máxima de crecer haciendo crecer, promovemos el valor de disfrutar de una vida compartida y canalizamos nuestra acción social a través de la Fundación Mahou San Miguel.

Para más información:

Rosana Salas
Agencia ComuniQar
671 51 86 35 / 958 53 56 02
rosana@comuniqar.com

Cristina Martínez Santamaría
Comunicación Corporativa
Mahou San Miguel
616 062 050
cmartinezs@mahou-sanmiguel.com