



Cofinanciado por
la Unión Europea

CELEBRA LO COTIDIANO
con cordero

LECHAL, CORDERO Y CABRITO
SOSTENIBLE & EUROPEO



COMIENZA LA RUTA DEL PAQUITO 2025 VUELVE EL BOCADILLO DE CORDERO CON MÁS PERSONALIDAD, ESTE AÑO, EN MÁS CIUDADES QUE NUNCA

Del 6 al 30 de junio, más de 200 bares y restaurantes de 15 ciudades españolas participan en la ruta gastronómica del Paquito impulsada por INTEROVIC ofreciendo sus originales versiones para acercar la carne de cordero al público más joven en un formato accesible



Los Paquitos de pasadas ediciones de

Taberna Puerto Lagasca, Marzeah y Barmitón (de izq. a dcha.)

[Descarga material gráfico](#)

Madrid, junio de 2025. – El Paquito, el bocadillo de carne de cordero con nombre propio, vuelve a llenar las barras y mesas de toda España. La Ruta del Paquito 2025, impulsada por la Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino de Carne (INTEROVIC), celebra su edición más amplia hasta la fecha: **más de 200 bares y restaurantes ofrecerán sus versiones originales del Paquito del 6 al 30 de junio en más de 15 ciudades**, incluyendo Madrid, Barcelona, Gerona, Valencia, Pamplona, Albacete, Cuenca, Toledo, Ciudad Real, Cáceres, Badajoz, Mérida, Teruel, Zaragoza y Huesca, entre otras.

Desde su nacimiento en 2019, cuando 40 locales madrileños se sumaron a la iniciativa, el crecimiento y la popularidad de El Paquito ha sido espectacular. **En estos seis años, la Ruta del Paquito ha llegado a más de 800 establecimientos diferentes en 15 provincias**, consolidándose como una campaña clave para impulsar el consumo de carne de lechal, cordero y cabrito nacional, especialmente entre el público joven.

Este año, en el marco de su nueva campaña europea **“Celebra lo cotidiano con cordero europeo”**, INTEROVIC resalta los **beneficios medioambientales del consumo de la carne de cordero y caprino, dos de las carnes más sostenibles dentro de la Unión Europea**. Como novedad en esta edición 2025, la Ruta del Paquito incorpora una emocionante novedad: las finales regionales del concurso al Mejor Paquito, que se celebrarán durante el mes de junio. Los ganadores de cada región competirán en otoño por alzarse con el **título de Mejor Paquito de España**, un galardón que premiará la creatividad, el sabor y la originalidad de esta propuesta por segundo año consecutivo.

interovic

Organización Interprofesional
Agroalimentaria del Ovino y el Caprino

EL PAQUITO: SABOR, VERSATILIDAD Y MUCHA PERSONALIDAD

Ya sea en mollete, focaccia, baguette, pan de molde, brioche o incluso en formato taco, el Paquito se adapta a todas las cocinas. Desde los más tradicionales —con pan crujiente, carne jugosa, patatas pochadas y pimientos confitados— hasta los más atrevidos, con sabores exóticos e influencias internacionales: mexicana, japonesa, moruna... este bocadillo **admite infinitas versiones, pero con una única condición: debe comerse con las manos y tener como protagonista carne de lechal, cordero o cabrito europea**, carnes tiernas, sabrosas, sostenibles y muy fáciles de preparar.

La campaña de INTEROVIC apuesta una vez más por **acercar esta carne al público joven, desestacionalizar su consumo y demostrar que el cordero también tiene un lugar destacado en la cocina urbana y contemporánea**. A través del formato del bocadillo —accesible, informal y lleno de sabor— el Paquito sigue ganando presencia en la gastronomía nacional.

DÓNDE ENCONTRARLOS

Todos los locales participantes, sus direcciones y las recetas con las que reinterpretan este bocadillo con identidad propia están disponibles en la web oficial www.buscandoapaquito.com.

En **Madrid** serán una **veintena de locales** participantes: **Barra Alta Madrid, La Raquetista** en sus dos locales, Doctor Castelo 19 y Juan Bravo 41, **Caíño, Taberna Puerto Lagasca, La Barra de Santerra, Terzio, Marzeah Taberna, Barmitón, El Campillo, El Tarantín de Lucía, La Mercantina, La Tramoya, Avi Leña, Charnela Ponzano y Charnela Avenida de los Andes 25, La Posada del Nuncio y La Posada del Nuncio 2 (en Alcobendas) y Asador Fuentelabrada (Fuenlabrada).**

En Cataluña, en **Barcelona 21 locales: Contracorrent Fort Pienc, My Fucking Restaurant, Bar Eixample, Casa Xica, Catacroquet, Atipical, La Mafia Mexicana, Achaar Bar, Bodega Montferry, Culkin, Casa Pepi, B de Bocata, Chula Vista, Reversible, Sal Mar, Acero, Sagàs, Dos Pebrots, El Baretu, Warike y Tres Porquets**; y en **Gerona**, en la ciudad de **Tremp**, servirán el Paquito **seis establecimientos: Café d'Espanya, Casa Badia, Les Vidrieres, Cal Borrell, Lo Buenos y Tapes i vins.**

En **Valencia** se suman a la ruta: **El Templat, Bar Congo, Tonyina, Anyora, Sanpastrami, Tonyina barra, La Chata, El Carrer, Marvi, El Aprendiz, Mi Cub, Alenar, Gastroport, La Tahona de Celia, El Galliner, Thais bar, Zeta bar, Ateneu Alaquás y Banh mi.**

En Castilla La Mancha, este año habrá ruta en Cuenca, Ciudad Real, Albacete y Toledo. En **Albacete son 22 bares y restaurantes** los que formarán parte de la Ruta del Paquito: **Cañitas Maite, La Bechamel, El Cas, Restaurante La Falla, Gabanna, La Teja, El Bali, Faeli, Mesón Restaurante El Lomo, Restaurante Cuerda, El Callejón, Los Arcos, Bar Tapería Dallas, Asador Concepción, El Horno de la Cruz, Restaurante Tapería La Martaña, Café bar Rubik, La Bonita, Nuestro bar, La Taberna del Abril, Jardines Puerta de Madrid, Restaurante Frontera y Casa Rogelio (Almansa).** En Cuenca participan **Hotel Rural La Moragona, Pícaro Tapas y Copas, Burro Canaglia, La Ronería de la Habana.** En Ciudad Real, **El Otro Sitio y Hotel Guadiana** ofrecerán sus Paquitos durante el mes de junio y, por último, en Toledo, **Arrocería La Juana, Taberna Avenida y el Hotel Cigarral del Bosque** participan.

Navarra es otra de las comunidades que se suman como novedad a esta edición con 16 participantes de la comunidad, en Pamplona: **Casa Juanito, Chez Belagua, Dom Lluís, Casa Otano, La Terraza De Baluarte, Plazaola, Ceniza Urban Grill, Snob Cocktail&Food, El Cali y**

Bar Olio. Y en otros municipios también tendrán su Paquito **Hospedería Santa Fe Hotel Rural Olatzea, Restaurante Camino de Las Bárdenas, Donamariako Benta, Gavia Los Llanos y Galo.**

Extremadura, con locales en Mérida, Cáceres y Badajoz suma 25 locales: **Hospedería de Hervás, Hospedería Conventual De Alcántara, Hospedería Mirador de Llerena, Hospedería Parque de Monfragüe, Hospedería Puente de Alconétar, Hospedería Conventual Sierra De Gata, Hospedería Hurdes Reales, Hospedería Valle del Jerte, La Taberna de Noa, Trotamundos, Avío, Vaova, El Templo de los Arroces, El Templo Catering, El Templo Eventos, Cachicho Casa Benito, Meseguera, Sybarit Gastroshop, Achiperre, Barba Rossa, Las Barandas, La Abadía De Yuste, Olayo, El Pacífico y Arco Restaurante.**

Aragón también participa en la edición 2025 con 62 establecimientos repartidos en Zaragoza, Teruel y Huesca. En la provincia de **Zaragoza** participan 37 establecimientos de 8 localidades. **Hotel restaurante El Patio,** en La Almunia de Doña Godina; **bocatería Cuéntame** (Mejor Paquito de Ternasco de Aragón en 2024), en Utebo; **Albergue de Morata de Jalón,** en Morata de Jalón; **restaurante Gratal,** en Ejea de los Caballeros; **El Caserío,** en Biel; **bar restaurante Rodi,** en Fuendejalón; y **cafetería Sindicato,** en Nonaspe. Y en la capital: **Cervino, La Ternasca, Casa Arriazu, El Templo, Albarracín, +Albarracín, La Republicana, San Siro, Zipi Zape, Neutro, D´Jorge Grancasa, D´Jorge Plaza San Francisco, D´Jorge Puerto Venecia, D´Jorge La Torre Outlet, El Molino Tapas Puerto Venecia, El Molino Tapas La Torre Outlet, Fran Beer Grancasa, Fran Beer Rosales, Las Torres, El Candelas, The Boss, Café de la Reina, 1885 Café, Ambigú (El Foro), La Antilla Centro, Pome, La Doris, El cocinero de Goya, La Jamada del Tubo, La Social y 3Elementos.**

En la provincia de **Huesca** son 11 los participantes en 7 localidades. **La Capilleta,** en Plan; **Gastrobar El Perdido (Hotel Oroel),** en Jaca; **2 vueltas al plato** (Antigua Casa Tous) en Linsoles (Benasque); **Mesón La Villa,** en Binéfar; **Rockola Taberna,** en Graus; y **b,** en Alcolea de Cinca. Y en la capital: **Olla de Huesca** (Mejor Paquito de España 2024), **La Corralaza, Hotel Pedro I de Aragón, Café del Sol - La Botería y Mérida.**

En la provincia de **Teruel** este año podemos encontrar hasta **14 paquitos diferentes** en otros 14 locales de **7 localidades.** **El Rinconcico y La Gaso,** ambos en Mora de Rubielos; **Las Vegas** (Mejor Paquito de Ternasco de Teruel en 2024), en Utrillas; **La Vía Verde,** en Sarrión; **Los Maños,** en Albentosa; **Hotel La Fábrica de Solfa,** en Beceite; y **Bar Pipins,** en Valderrobres. También en la ciudad de Teruel: **restaurante café 1900, El Museo burger bar, La Mina Gourmet, hotel palacio La Marquesa, Pura Cepa y la bocatería de Dinopolis.**

Tomás Rodríguez, director de INTEROVIC, declara: «este año, la Ruta del Paquito ha llegado **más lejos que nunca, gracias al apoyo y la implicación de las diferentes IGP de cordero y cabrito de nuestro territorio.** Estas entidades no solo se han sumado a la iniciativa, sino que también han invitado a numerosos bares y restaurantes de sus zonas a participar en esta acción. Es fundamental que el sector trabaje de manera unida hacia un mismo objetivo: **modernizar el consumo de un producto tan nuestro y poner en valor sus múltiples beneficios medioambientales, sociales y económicos.**».

COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD

En línea con su nueva campaña europea “Celebra lo cotidiano con cordero”, INTEROVIC resalta los **beneficios medioambientales del consumo de la carne de cordero y caprino, dos de las carnes más sostenibles dentro de la Unión Europea.** Su producción en España, realizada en más de 110.000 granjas de ovino y 75.000 de caprino en áreas rurales, contribuye significativamente a la preservación de los paisajes naturales, mejora la fertilidad del suelo y apoya



CELEBRA LO COTIDIANO
con cordero
LECHAL, CORDERO Y CABRITO
SOSTENIBLE & EUROPEO



la biodiversidad. Además, estas granjas rurales son esenciales para el desarrollo económico en áreas que, de otro modo, no podrían destinarse a otros usos agrícolas.

Más información: belen@loboagenciadigital.com

Sobre INTEROVIC:

La Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y el Caprino de Carne (INTEROVIC) es una Organización sin ánimo de lucro, reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación (MAPA), que agrupa a todos los subsectores de esta actividad ganadera. Su función principal es fomentar el consumo de la carne de lechal, cordero y cabrito, comunicar sus magníficas cualidades organolépticas y saludables y transmitir a la sociedad su carácter sostenible.

Sus últimos tres grandes proyectos han estado enfocados a:

- La renovación total que supuso la imagen del producto gracias a la introducción en el canal de nuevos cortes y presentaciones.
- Impulsar el eje de la sostenibilidad del sector ovino y caprino gracias a su método de producción.
- Buscar nuevos consumidores en otras regiones del mundo e incrementar el número de las exportaciones.

Sobre CELEBRA LO COTIDIANO CON CORDERO:

La campaña "Celebra lo Cotidiano con Cordero" Sostenible y Europeo, es una campaña Europea dirigida en promover el consumo de productos de ovino y caprino en los mercados de España y Hungría. La iniciativa incluye acciones promocionales como eventos de prensa, ferias, web, acciones de Social Media, campañas digitales y en medios tradicionales como la televisión, relaciones públicas y actividades en el marco de la Eurocopa femenina o la creación de platos preparados para su inserción en la distribución con el objetivo final de aumentar la concienciación y el conocimiento de estos productos en los mercados deseados.

La campaña se centrará en trabajar para que los consumidores se fijen en la importancia de consumir productos de origen europeo. Por su trazabilidad, la defensa del bienestar animal, la garantía que ofrece en cuanto a calidad y seguridad alimentaria de los productos que van de la granja a la mesa, el Modelo de Producción Europeo es el más estricto del mundo y por tanto INTEROVIC trabajará por acercarlos en cada una de sus acciones a todo tipo de públicos.

Para más información acerca de la campaña sobre el "Lechal, Cordero y Cabrito Sostenible & Europeo" visita la página web www.canalcordero.com.

Para cualquier pregunta o detalles adicionales, por favor, contactanos en el correo de celebrate@interovic.es

La Organización Interprofesional del Ovino y Caprino, INTEROVIC, como entidad aglutinadora de las carnes del lechal, cordero y cabrito, ha recibido el apoyo de la Unión Europea para desarrollar un plan para acercar los valores de estos alimentos para los ciudadanos y el medio ambiente. Durante los años 2025, 26 y 27 esta acción multi-país contempla una completa agenda promocional y divulgativa en España y Hungría.

Para más información sobre recomendaciones dietéticas, puede consultar en el siguiente enlace:
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/come_sano_muevete.pdf