

# Time Out

## Madrid

GASTRONOMÍA  
PARA LOS CINCO  
SENTIDOS

# gastro festival

MADRID

31 ENERO- 15 FEBRERO\_2015



# VI DEGUSTA TAPAS

**mahou**  
★★★★★

## GASTROFESTIVAL

Del 31 de enero  
al 15 de febrero de 2015

**3€** tapa y  
botellín  
(pvp. recomendado)

**i**MADRID!



Más información en:  
[www.esmadrid.com/gastrofestival](http://www.esmadrid.com/gastrofestival)  
[www.estamosdetapas.com](http://www.estamosdetapas.com)

Condición: Promoción válida para mayores de 18 años, en la Comunidad de Madrid, del 31 de enero de 2015 al 15 de febrero de 2015 de 13:00h a 15:30h y de 20:00h a 23:30h, en los establecimientos adheridos y identificados en la presente comunicación. Promoción válida para la botella de 20 cl. De Mahou 5 Estrellas, Mahou Clásica, Mahou Sin y Mahou Negra; obtén tu tapa gratis y consigue 5 céntimos (diferentes) a pedir tapa+botellín en los establecimientos adheridos y déjalo el personal de la barra. Los establecimientos adheridos en la presente comunicación no tienen que estar en la misma calle que el establecimiento en el que se realizó el pago por valor de 50€, comprendido por consumiciones en los establecimientos adheridos. Bases de promoción y sorteo ante Notario y publicado en Abc. Tapa+botellín: 3€ (pvp. recomendado, IVA incluido). Foto: no contractual. Pide una Tapa + Botellín de Mahou 5 Estrellas, Mahou Clásica, Mahou Sin o Mahou Negra = 1 céntimo (solo 1 céntimo por establecimiento).

Mahou recomienda el consumo responsable. 5,5°



**gastro**  
**festival**  
MADRID



# SUMARIO

## 07 LA GRAN MESA MADRILEÑA

La vibrante realidad del sector gastronómico de la ciudad

## 09 MADRID GASTRONÓMICO

Todo lo que necesitas para vivir Madrid a fondo

## 23 EXPERIENCIAS SENSORIALES

Actividades para los comensales más inquietos

## 27 GASTROCULTURA

Arte, cine, teatro, literatura, música... maridan con cocina!

## 36 GASTROFASHION

**Time Out**  
Vía Laietana, 20  
08003 Barcelona  
**Redacción y publicidad**  
T. 93 310 73 43  
(redacció@timeout.cat)  
**Atención al lector**  
T. 93 310 73 43  
(redacció@timeout.cat)

**Editor** Eduard Volta  
**Director** Andreu Gomila  
**Diseño de la guía** Irisnegro  
**Edición de esta guía** Gorka Elorrieta  
**Fotografía** Shutterstock, Cristina Reche  
**Edita** 80 + 4 Publicaciones  
**Impresión** Impresia

**Time Out Madrid** está editado por 80 + 4 Publicaciones con la autorización y la colaboración de Time Out Internacional Limited. London UK Time Out ® es una marca registrada de Time Out Group Limited, London UK. El derecho de utilizar la marca, el nombre y el logo de Time Out es una licencia de

Time Out Group Limited London UK. ©2008 Time Out Group Limited. Reservados todos los derechos.  
**Suplemento gratuito.** Está prohibida expresamente su venta.  
DL: B 1508 2015  
ISSN: 2385 - 5525

# LA GRAN MESA MADRILEÑA

La nueva edición del Gastrofestival viene a celebrar la vibrante, heterogénea y atractiva realidad en la que se ha instalado el sector gastronómico de la capital

Si túquieres,  
nos comemos el mundo...



¡Reserva ya! en [eltenedor.es](http://eltenedor.es) y desde tu móvil:



En Madrid todo el mundo es bienvenido. Por supuesto, la máxima también es aplicable a la gastronomía. De hecho, a juzgar por la diversidad de la oferta presente, quizás sea el asunto culinario lo que mejor responda a esa expresión. Pintar el actual panorama hostelero resulta una empresa titánica, más aún ante la vitalidad de la que está haciendo gala el sector en los últimos años. Los exploradores gastro, ya firmen en blogs especializados, medios generalistas, revistas de *lifestyle* o ya sean anónimos *bon vivants*, llevan meses corriendo arriba y abajo para seguir las novedades hosteleras y los *place to be* entre tanta e interesante apertura. Y Gastrofestival, evento integral promovido por Madrid Fusión y el Ayuntamiento de Madrid a través de Madrid Destino, tiene el doble objetivo de dinamizar el consumo en los sectores de alto valor añadido de la hostelería y la restauración así como fomentar la cultura gastronómica en



Madrid, en la que encuentra una de las ofertas culinarias más atractivas y diversas del mundo. Durante más de dos semanas, más de 400 establecimientos madrileños participan en este evento pensado para disfrutar la gastronomía con los cinco sentidos. Restaurantes, coctelerías, escuelas de cocina,

tiendas gourmet, de ropa y complementos, instituciones culturales, galerías de arte y museos forman parte de un completo programa compuesto por seis grandes categorías: Madrid Gastronómico, Experiencias Sensoriales, Gastrocultura, Gastrofashion, Gastrosalud y Diseño



Fotografías: Javier Peñas

Gastronomía ofrecerán propuestas y actividades para todos los gustos y bolsillos. Dentro de las experiencias sensoriales encontraremos ópera en vivo con un buffet salado, un concierto de jazz con degustación de quesos, instalaciones efímeras. El programa gastrocultural incluye en esta VI edición un variado catálogo de las últimas tendencias cinematográficas ligadas a la gastronomía, los menús de García Márquez y el acercamiento total de comida y arte en los museos de la ciudad. Madrid Gastronómico permitirá a madrileños y visitantes acercarse a la gastronomía de la

capital desde todos los puntos de vista posibles, desde tapas y botellín de Mahou por 3 euros a menús exclusivos por 40 euros, sin olvidarnos de auténticas experiencias gastronómicas en los Mercados de Madrid. Moda y Gastronomía se unen en Gastrofashion donde podremos ver de cerca la más que consolidada relación entre la moda y la gastronomía. En las actividades de Gastrosalud podremos comprobar que es más que posible comer sano, y en Diseño y Gastronomía os invitarán a comer sombreros. Sí, lo habéis leído bien. Como hemos visto, Gastrofestival es una

oportunidad única para descubrir las últimas tendencias gastronómicas así como la estrecha relación entre literatura, pintura y arte en general con la gastronomía pero es, sobre todo, una oportunidad para descubrir una ciudad que respira cultura gastronómica por los cuatro costados. Calles con olores a guisos de toda la vida y otras con los aromas que emiten los restaurantes que han puesto Madrid en la cima de la gastronomía mundial. Madrid es infinita y Gastrofestival demuestra que el arte de comer y beber es universal, para todos los bolsillos y, quizás, lo mejor de toda una vida.



## DEGUSTATAPAS

### TAPA + BOTELLÍN DE MAHOU (3€)

<b>322 CERVECERÍA</b> Bravo Murillo, 322	<b>CABREIRA</b> Ruiz, 2	<b>CHOCOLATERÍA LOS ARTESANOS 1902</b> San Martín, 2	<b>EL MINI BAR</b> Cuesta de Santo Domingo, 12	<b>ERASE UNA VEZ</b> San Pedro, 22
<b>CAFÉ DEL GRECO</b> Ruiz, 3	<b>CAFÉ DEL PRÍNCIPE</b> Plaza de Canalejas, 5	<b>COLONIAL DE GOYA</b> Jorge Juan, 34	<b>EL PUERTO DE CABREIRA</b> Velarde, 13	<b>FEELING GASTRONÓMICO</b> Plaza Conde Valle Suchil, 7
<b>CAFÉ MIES RESTAURANTE</b> Avda. General Perón, 4	<b>COMERCIAL BIBEY</b> Pº de la Castellana, 200	<b>EL RINCÓN DE MAUDES</b> Maudes, 50	<b>FLASH FLASH</b> Nuñez de Balboa, 75	<b>JALEO</b> Narváez, 25 y Mayor, 4
<b>CAFÉ TISTA</b> Orense, 32	<b>COMMENS</b> Infantas, 18	<b>EL YATE</b> Pº del General Martínez Campos, 41	<b>JURUCHA</b> Ayala, 19	<b>LA CARTA</b> Cruz, 8
<b>ALIO</b> Corredera Baja de San Pablo, 25	<b>CAFÉ VIENA</b> Luisa Fernanda, 23	<b>EL ZAGAL</b> Trujillos, 7	<b>LA CHUSQUERY</b> Mancebos, 2	<b>LA CONTENTA</b> Plaza Chamberí, 3
<b>ALMA CHELI</b> Santa Engracia, 103	<b>CAFETERÍA PANDO</b> Plaza Emperador Carlos V, 6	<b>ELCANO DE LAGASCA</b> Lagasca, 7	<b>LA DIVINA</b> San Andrés, 11	<b>LA DIVINA</b> San Andrés, 11
<b>ALBUR</b> Manuela Malasaña, 15	<b>CASA GADES</b> Conde de Xiquena, 4	<b>ELCANO DE MANUEL BECERRA</b> Plaza Manuel Becerra, 19	<b>LA ESQUINA</b> Huertas, 70 (esquina. Jesús)	<b>ELHECHO BAR</b> Huertas, 56
<b>ARROcería MEDITERRÁNEO</b> Paseo de la Habana, 33	<b>DONDE PABLO</b> Plaza Herradores, 7	<b>EL Balcón de MALASAÑA</b> Plaza de Juan Pujol, 1	<b>LA GOYESCA 2</b> O'Donell, 63	<b>EL BOTÁNICO</b> Ruiz de Alarcón, 27
<b>ASKUABARRA</b> Arlabán, 7	<b>CASA LHARDY</b> Carrera de San Jerónimo, 8	<b>EL Balcón de MALASAÑA</b> Plaza de Juan Pujol, 1	<b>LA SENDA DE XIQUENA</b> Conde de Xiquena, 2	<b>EL BOTE</b> Ruiz de Alarcón, 27
<b>BAR AGUS</b> General Varela, 9	<b>CASA LOBO</b> Torrecilla del Puerto, 5 (Entrada C/ Asura)	<b>ELHECHO BAR</b> Huertas, 56	<b>LA TAPILLA SIXTINA</b> Ayala, 84	<b>EL BOTE</b> Ruiz de Alarcón, 27
<b>BAR ALHAMBRA</b> Almorox, 6	<b>CASA MONO</b> Tutor, 37	<b>EL BOTE</b> Ruiz de Alarcón, 27	<b>LA TRAVIATA</b> Plaza de Isabel II, 2	<b>EL BOTE</b> Ruiz de Alarcón, 27
<b>BAR FEMARY</b> Avda. de la Ciudad de Barcelona, 105	<b>CASA NICASIO</b> Unión, 10	<b>EL BOTE</b> Ruiz de Alarcón, 27	<b>LA UNIÓN</b> Villaamil, 7	<b>EL BOTE</b> Ruiz de Alarcón, 27
<b>BAR LA GALLEGA</b> Santa Engracia, 159	<b>CASA PATAS</b> Cañizares, 10	<b>EL BOTE</b> Ruiz de Alarcón, 27	<b>LABORATORIO</b> León, 5	<b>EL BOTE</b> Ruiz de Alarcón, 27
<b>BAR REFRA</b> Santiago, 4	<b>CASA VÍCTOR</b> Cava Baja, 26	<b>EL BOTE</b> Ruiz de Alarcón, 27	<b>LAS BÓVEDAS DE CIBELES</b> Alcalá, 43 (esquina Gran Vía)	<b>EL BOTE</b> Ruiz de Alarcón, 27
<b>BARANDALES</b> Menorca, 31	<b>CERVECERÍA LOS JERONIMOS</b> Alfonso XI, 5	<b>EL ESTABLO</b> Costanilla de Santiago, 2	<b>MARÍA LA LÍA</b> Don Pedro, 6	<b>EL BOTE</b> Ruiz de Alarcón, 27
<b>BE FOUR</b> Pº de la Castellana, 259	<b>CERVECERÍA RUBÍ</b> Bravo Murillo, 109	<b>EL JAMÓN DEL ABUELO</b> Víctor Andrés Belaunde, 36	<b>MARINA VENTURA</b> Ventura de la Vega, 13	<b>EL BOTE</b> Ruiz de Alarcón, 27
<b>BOTXO</b> Espronceda, 19	<b>CERVECERÍA RUBÍ</b> Glorieta de Cuatro Caminos, 5	<b>EL MERCADO DE VELÁZQUEZ</b> Velázquez, 22	<b>LOLINA VINTAGE CAFÉ</b> Espíritu Santo, 9	<b>LOLINA VINTAGE CAFÉ</b> Espíritu Santo, 9



3€!

<b>LA OTRA TINTORERÍA</b> Barcelona, 9	<b>LOS ÁLAMOS</b> Lérida, 30	<b>MONTADERÍA</b> Lagasca, 42
<b>LA PARRILLA DE ELCANO</b> Don Ramón de la Cruz, 72	<b>LOS ARCOS DE PONZANO</b> Ponzano, 16	<b>NOMA - FOOD AND BAR</b> Infantas, 44
<b>LORETO</b> Corredera Baja de San Pablo, 6 (esquina Loreto y Chicote)	<b>OSTRADIVARIUS</b> Goya, 82	<b>ROCABLanca</b> Fuencarral, 71
<b>LA REALIDAD</b> Corredera Baja de San Pablo, 51	<b>PEPITA PULGARCITA</b> Plaza de Manuel Becerra, 17	<b>ROCAFRIÁ</b> Barquillo, 20
<b>LA SENDA DE XIQUENA</b> Conde de Xiquena, 2	<b>LOS GALAYOS</b> Botoneras, 5	<b>SABOR MADRID</b> Cristóbal Bordiú, 33
<b>LA TAPILLA SIXTINA</b> Ayala, 84	<b>LOS MORALES</b> Hernani, 3	<b>SAZADON</b> Gaztambide, 44
<b>LA TRAVIATA</b> Plaza de Isabel II, 2	<b>LOS TORREZNOS</b> López de Hoyos, 149	<b>SERAFINA COCINA BAR</b> Ezpoz y Mina, 4
<b>LA UNIÓN</b> Villaamil, 7	<b>LUNA CANALLA</b> Costanilla de Santiago, 2	<b>SÍ, QUIERO</b> Bravo Murillo, 10
<b>LABORATORIO</b> León, 5	<b>RESTAURANTE COMBARRO</b> Reina Mercedes, 12	<b>TABERNA 101 CHANQUETES</b> Moratín, 2
<b>LAS BÓVEDAS DE CIBELES</b> Alcalá, 43 (esquina Gran Vía)	<b>MADRID MADRIZ</b> Fuencarral, 85	<b>TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ</b> Mesón de Paredes, 13
<b>MARÍA LA LÍA</b> Don Pedro, 6	<b>RESTAURANTE EL LUCA</b> General Maroto, 2	<b>TABERNA BUENDI</b> Doctor Castelo, 15
<b>MARINA VENTURA</b> Ventura de la Vega, 13	<b>RESTAURANTE EL PAJAR</b> Orense, 35	<b>TABERNA CONSPIRADORES</b> Moratín, 33
<b>LOLINA VINTAGE CAFÉ</b> Capitán Haya, 54	<b>MESÓN MADRID JABUGO I</b> Hermosilla, 46	<b>VI AI PI</b> Infanta Mercedes, 69

**TABERNA KAIXO**  
Barcelona, 12

**TABERNA LA GADITANA**  
Lombia, 6

**TABERNA MONCLOA**  
Andrés Mellado, 45

**TABERNA RESTAURANTE LA ZAGUINA**  
Rafael Calvo, 36

**TABERNA RINCÓN DE GOYA**  
Lagasca, 48

**TABERNA SIDRERÍA CASA ANTONIO**  
Plaza de la Cebada, 12

**TABERNA TIRSO DE MOLINA**  
Plaza Tirso de Molina, 9

**TABERNA SAN JOSÉ**  
Marqués de Valdeiglesias, 2

**TATTIN**  
Alberto Aguilera, 5

**FOX - COOK & SOUND**  
Fernández de la Hoz, 66

**TXIRIMIRI**  
Ferraz, 38. Humilladero, 6. General Díaz Porlier, 91. Ibiza, 25

**URBAN PINTXOS**  
Fernández de los Ríos, 85

**VACACIONES COCKTAIL BAR**  
Espíritu Santo, 15

**VEN Y VERÁS**  
Paseo de Santa María de la Cabeza, 38

**VERDOY**  
Plaza de Chueca, 1

**VI AI PI**  
Infanta Mercedes, 69



# ¡NO TE PIERDAS NADA!

**ZUMOSOL**



Zumosol te anima a vivir una experiencia gastronómica inigualable durante más de dos semanas con Gastrofestival. Descubre dónde encontrarnos:

**MERCADOS TRADICIONALES**

Podrás probar nuestros innovadores sabores y la gran variedad de zumos en los mercados tradicionales repartidos por todo Madrid.

En todos nuestros puntos podrás encontrar las recetas más saludables para disfrutarlas en casa.



## DESAYUNOS Y MERIENDAS SALUDABLES



## TIENDAS ESPECIALIZADAS

Refréscate y disfruta de un buen zumo mientras haces tus compras favoritas.

Busca los establecimientos en los que estaremos para llenarte de energía con los desayunos y meriendas más saludables y naturales.

## LUGARES EMBLEMÁTICOS

Nos podrás encontrar en los lugares más especiales de Madrid y probar nuestra variedad de zumos 100% naturales.

- Plaza de Callao
- Puerta del Sol
- Red de San Luis
- Plaza Santa Ana
- Ópera



MÁS INFORMACIÓN A TRAVÉS DE NUESTRAS REDES SOCIALES:



/zumosolES



@zumosolES

#ZumosolGastro

**LA TABERNA DE LA LONJA**  
Mónaco, 1 (Pozuelo)  
T. 917 159 206

**LA TAQUERÍA DE BIRRA**  
Don Pedro, 11  
T. 913 664 539

**LA TRASTIENDA TAPAS**  
Augusto Figueroa, 24  
(Mercado de San Antón) Local 4  
T. 913 300 271

**LA VACA Y LA HUERTA**  
Recoletos, 13  
T. 917 811 586

**LATXASKA ETXEA**  
Paseo Molino, 8  
T. 915 271 067

**LAS BÓVEDAS DE CIBELES**  
Alcalá, 43 (esquina Gran Vía)  
T. 915 212 623

**LAVERÓNICA**  
Moratín, 38  
T. 914 297 827

**LA KITCHEN**  
Prim, 5  
T. 913 604 974

**LO SIGUIENTE**  
Fernando VI, 11  
T. 913 195 261

**LOS CASTAÑOS**  
Teniente Coronel Noreña, 26  
T. 915 288 048

**LOS GALAYOS**  
Botoneras, 5  
T. 913 663 028

**LOS TORREZNOS**  
Lopez de Hoyos, 149  
T. 914 136 647

**M29**  
Miguel Ángel, 29 – 31  
Local 10  
T. 914 520 521

**MAMÁ CAMPO**  
Trafalgar, 22 (esquina Plaza Olavide, 7)  
T. 914 474 138

**MANOLO**  
Princesa, 83  
T. 915 441 222

**MARE NOSTRUM**  
Hotel Pullman  
Avda. Capital de España Madrid, 10  
T. 917 214 880

**MAX MADRID RESTAURANTE CLUB**  
Prado, 4  
T. 913 691 783

**MERCADO DE ESPRONCEDA**  
Espronceda, 27  
T. 915 353 902

**MERCATO BALLARÓ**  
Santa Engracia, 24  
T. 913 101 618

**MEZKLUM**  
Príncipe, 16  
T. 915 218 911

**NUEVO ZAGUÁN**  
Avda. de la Osa Mayor, 70  
(Aravaca)  
T. 913 071 149

**ORONDA**  
Avda. de España, 51  
(Majadahonda)  
T. 916 343 785

**PECADO CARNAL**  
Fúcar, 9  
T. 911 722 207

**LOS GALAYOS**  
Covarrubias, 24  
T. 914 456 886

**LOS TORREZNOS**  
Naciones, 5  
T. 912 137 327

**M29**  
Hernán Cortés, 7  
T. 918 272 314

**PEDRALBES**  
Basílica, 15  
T. 915 553 015

**PEÑAMAR**  
Alcalde Sainz de Baranda, 59  
T. 915 732 487

**PUERTA BISAGRA**  
Sierra Toledoana, 36  
T. 914 370 808

**PLATEA**  
Goya, 5-7

**SABOR A DEHESA**  
AS BATEAS  
CASTIZO  
A MORDISCOS  
DE CUCHARA  
ENTRE CORTES

**QUE SI QUIERES ARROZ**  
**CATALINA**  
Calle Principal de Provincias, 9  
(Casa de Campo)  
T. 914 647 777

**QUINTANA 30**  
Quintana, 30  
T. 915 426 520

**RAYUA**  
Fundadores, 1  
(Majadahonda)  
T. 918 057 530

**SENTIDO'S**  
Francia, 9. Local B  
(Pozuelo)  
T. 917 525 564

**REAL CAFE BERNABÉU**  
Concha Espina, 1  
Pta.30

**RESTAURANTE CAFETERÍA DUBLÍN**  
Estadio Santiago Bernabéu  
T. 915 324 316

**SEXTO**  
Fernando VI, 6  
T. 608 566 104

**RESTAURANTE – TABERNA LA GADITANA**  
Avenida de Reina Victoria, 32  
T. 912 993 680

**SURTOPÍA**  
Fuente del Berro, 23  
T. 911 153 751

**ROMANO RISTORANTE**  
Estafeta, 4  
Plaza de La Moraleja  
T. 915 555 600

**ROSALES 20**  
Paseo Pintor Rosales, 20  
T. 915 471 396

**TABERNA CASA DE COMIDAS ALBUR**  
Manuela Malasaña, 15  
T. 915 942 733

**TABERNA MODERNA**  
Fernán Gonzalez, 50  
T. 915 046 699

**TAMPU**  
Suero de Quiñones, 3  
T. 915 641 913

**TATTIN**  
Alberto Aguilera, 5  
T. 914 459 710

**TIRADITO & PISCO BAR**  
Conde Duque, 13  
T. 915 417 876

**SAZÓN-ARTE**  
Menorca, 19  
T. 910 708 281

**TRATTORIA MANZONI**  
Bretón de los Herreros, 13  
T. 914 415 852

**TRES BOCAS**  
Gaztambide, 11  
T. 917 525 564

**TREZE**  
General Pardiñas, 36  
T. 915 410 717

**VI COOL BY SERGI AROLA**  
Huertas, 12  
T. 914 294 913

**VIVA MADRID**  
Manuel Fernández González, 7  
T. 914 20 35 96

**WILLOW**  
Pº de la Castellana, 259  
T. 915 991 355



## RESTAURANTES CON MENÚ A 40€

**ALVACIO**  
Colmenares, 13  
T. 915 225 056

**ANDREA TUMBARELLO**  
Hotel Indigo Madrid  
Gran Vía. Silva, 6  
T. 912 008 585

**ANTIGUA CASA NARCISA**  
Pº de la Castellana, 254  
T. 913 238 072

**ARCE**  
Augusto Figueroa, 32  
T. 915 220 440

**CASA DEI PAZZI**  
Pelayo, 19  
T. 910 123 933

**CASA NEMESIO**  
Paseo de la Castellana, 260  
T. 913 238 410

**CASA PATAS**  
Cañizares, 10  
T. 913 690 496

**ASQUABARRA**  
Arlabán, 7  
T. 915 937 507

**CHECK IN**  
Serrano, 85  
T. 918 053 144

**A'TRAPALLADA**  
Paseo de las Acacias, 12  
T. 915 390 892

**AURADA**  
Avda. J.A. Samaranch  
Torelló, 8 (Pozuelo)  
T. 917 159 674

**CON AMOR**  
Espronceda, 34  
T. 913 952 315

**BABY BEEF RUBAIYAT**  
Juan Ramón Jiménez, 37  
T. 913 591 000

**BARBILION OYSTER**  
Avda. de Valdemarín, 165 - 169 (Aravaca)  
T. 910 175 984

**BOCAITO**  
Libertad, 6  
T. 915 321 219

**CAFÉ DE ORIENTE**  
Museo del Traje  
Avda. Juan de Herrera, 2  
T. 915 502 055

**CAMINO**  
Gutiérrez Solana, 6  
T. 914 112 401

**CASA ALBERTO**  
Huertas, 18  
T. 914 299 356

**CASA DEI PAZZI**  
Pelayo, 19  
T. 910 123 933

**CASA NEMESIO**  
Paseo de la Castellana, 260  
T. 913 238 410

**CASA PATAS**  
Cañizares, 10  
T. 913 690 496

**CASA Rafa**  
Narváez, 68  
T. 915 731 087

**EL 38 DE LARUMBE**  
Pº de la Castellana, 38  
T. 915 751 112

**EL BOTÁNICO**  
Ruiz de Alarcón, 27  
T. 914 202 342

**EL CORRAL DE LA MORERÍA**  
Morería, 17  
T. 913 658 446

# Egourmet



**LA COCINA**  
*es la nueva  
moda*

<b>EL JARDÍN DE RECOLETOS</b> Gil de Santiváñez, 6 T. 917 811 640	<b>GARCÍA DE LA NAVARRA</b> Montalbán, 3 T. 915 238 770	<b>LA MANZANA (HOTEL HESPERIA)</b> Pº de la Castellana, 57 T. 912 108 812	<b>M MESÓN DEL CID</b> Fernández de la Hoz, 57 T. 914 420 755	<b>SURTOPIÁ</b> Núñez de Balboa, 106 T. 915 630 364
<b>EL MERCADO DE VELÁZQUEZ</b> Velázquez, 22 T. 917 672 157	<b>GOIZEKO KABI</b> Comandante Zorita, 37 T. 915 330 214	<b>LA MÁQUINA</b> Sor Ángela de la Cruz, 22 T. 915 723 319	<b>MEX&amp;CO</b> Estafeta, 2. Local 8 Plaza de la Moraleja (La Moraleja) T. 916 502 780	<b>M TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ</b> Mesón de Paredes, 13 T. 915 397 826
<b>EL NUEVO ZAGUÁN</b> Osamayor, 70 T. 913 071 149	<b>HARD ROCK CAFÉ</b> Paseo de la Castellana, 2 T. 914 364 340	<b>LA TÁBULA DE LAS DESCALZAS</b> Travesía de Trujillos, 2 T. 915 231 448	<b>ORDAGO</b> Sancho Dávila, 15 T. 913 567 185	<b>TABERNA BAKIO</b> San Bernardo, 106 T. 914 458 393
<b>EL SENADOR</b> Plaza Marina Española, 2 T. 915 412 219	<b>INARI MADRID</b> General Pardiñas, 43 T. 915 763 312	<b>LA TASQUITA DE ENFRENTE</b> Ballesta, 6 T. 915 325 449	<b>ORONDA</b> Avda. de España, 51 (Majadahonda) T. 916 343 785	<b>TABERNA VIAVÉLEZ</b> General Perón, 10 T. 915 799 539
<b>EL RINCÓN DE GOYA</b> Lagasca, 48 T. 914 357 608	<b>IROCO</b> Velázquez, 18 T. 914 317 381	<b>LA TRAINERA</b> Lagasca, 60 T. 915 760 575	<b>OSTERÍA LA NORMA</b> Santa Engracia, 26 T. 912 501 894	<b>TABERNA DEL ALABARDERO</b> Felipe V, 6 T. 915 472 577
<b>EL VALLE</b> Sebastián Herrera, 6 T. 914 677 007	<b>INARI MORALEJA</b> Azalea, 1 T. 910 070 356	<b>LAS CUEVAS DE LUIS CANDELAS</b> Cuchilleros, 1 T. 913 665 428	<b>OTTO MADRID</b> Paseo de la Castellana, 8 T. 917 810 928	<b>TABERNA EL CAPITÁN ALA TRISTE</b> Grafal, 7 T. 913 661 883
<b>EMBASSY</b> Pº de la Castellana, 12 T. 914 359 480	<b>LA COCINA DE SAN ANTÓN</b> Augusto Figueroa, 24 (Mercado de San Antón) T. 913 300 294	<b>PIÑERA</b> Rosario Pino, 12 T. 914 251 425	<b>QUINTANA 30</b> Quintana, 30 T. 915 426 520	<b>TABERNA MARCANO</b> Doctor Castelo, 31 T. 914 093 642
<b>ENTRE SUSPIRO Y SUSPIRO</b> Caños del Peral, 3 T. 915 420 644	<b>LA ESQUINA ASADOR-SIDRERÍA</b> Avda. Concha Espina, 1 Estadio Santiago Bernabéu (Puerta 46) T. 914 430 675	<b>LAVINIA ESPACIO GASTRONÓMICO</b> Ortega y Gasset, 16 T. 914 260 599	<b>RAW BAR DE LA LONJA</b> Plaza de Oriente, 6 T. 915 413 333	<b>TAPERÍA RESTAURANTE EL PALÉ</b> San Marcos, 28 T. 911 152 762
<b>ESPACIO 33</b> Pº de la Castellana 259-D. Torre Espacio T. 914 276 891	<b>LA ESQUINA DEL REAL</b> Amnistía, 4 T. 915 594 309	<b>LAKUNTZA</b> General Díaz Porlier, 97 T. 913 090 859	<b>ROOSTER</b> Juan Bravo, 25 T. 915 465 996	<b>TIRADITO &amp; PISCO BAR</b> Conde Duque, 13 T. 915 417 876
<b>ESTEBAN</b> Cava Baja, 36 T. 913 659 091	<b>LA HOJA</b> Doctor Castelo, 48 T. 914 092 522	<b>LO SIGUIENTE</b> Fernando VI, 11 T. 913 195 261	<b>ROMANO RISTORANTE</b> Estafeta, 4. Plaza de la Moraleja T. 915 555 600	<b>TRES 60</b> Francia, 9 (Pozuelo) T. 917 154 214
<b>FEELING GASTRONÓMICO</b> Plaza Conde del Valle de Suchil, 7 T. 915917761	<b>LA LONJA</b> Plaza de Oriente, 6 T. 915 413 333	<b>LOS GALLOS</b> Callejón de Puigcerdá, 4 T. 914 310 647	<b>SAZADON</b> Gaztambide, 44 T. 915 447 529	<b>VACA NOSTRA</b> Castellana, 257 T. 913 788 806
<b>FOX – COOK &amp; SOUND</b> Fernández de la Hoz, 66 T. 913 990 253	<b>LA LONJA DE POZUELO</b> Vía Dos Castillas, 9 (Pozuelo) T. 913 512 211	<b>LOS REMOS</b> Ctra. de la Coruña, Km. 12,7 Salida 12 T. 913 077 230	<b>SEÑORÍO DE ALCOCER</b> Alberto Alcocer, 1 T. 913 451 696	<b>VILLOLDÓ</b> Lagasca, 134 T. 910 224 552

## CENA CON LAS ESTRELLAS



### FESTIVAL DE LA TRUFA

6 chefs (3 italianos y 3 españoles) elaboran una cena en torno a la trufa. Miércoles, 4 de febrero Restaurante Club Allard Ferraz, 2 T. 915 590 939

### LEONOR ESPINOSA

RESTAURANTE LEO COCINA Y CAVA (BOGOTÁ) Martes, 3 de febrero Restaurante Larumbe 38 Pº de la Castellana, 38 T. 915 751 112

### DIEGO HERNÁNDEZ Y ELSA JUDITH OLMO

RESTAURANTE CORAZÓN DE TIERRA (MÉXICO) Miércoles, 4 de febrero Restaurante Punto MX General Pardiñas, 40 B T. 914 022 226

### MARGARITA FORÉS

RESTAURANTE GRACE PARK MANILA (FILIPINAS) Miércoles, 4 de febrero Restaurante Goya - Hotel Ritz. Pza. de la Lealtad, 5. T. 917 016 767

### MYRNA SEGISMUNDO

RESTAURANTE 9501MANILA (FILIPINAS) Martes, 3 de febrero Restaurante El Jardín del Orfila - Hotel Orfila, 6 Telf. 917 027 770

### TOMOYUKI SEKIGUCHI Y TATSUO NISHIZAWA

ESCUELA HATORI TOKYO (JAPÓN) Viernes, 6 al 15 de febrero Restaurante La Rotonda - Hotel Westin Palace Plaza de las Cortes, 7 T. 913 608 080

### TIMO SIITONEN Y KASPER SALOMÄKI

RESTAURANTE A21 DINING (HELSINKI) Martes, 3 de febrero Restaurante Europa Déco - Hotel Urban Carrera de San Jerónimo, 34 T. 917 877 770

### JARI VESIVALO

RESTAURANTE OLO (FINLANDIA) Miércoles, 4 de febrero Restaurante Al Trapo - Hotel de las Letras Caballero de Gracia, 11 T. 915 242 305

## ESCUELAS DE COCINA

A PUNTO LIBRERÍA ESPACIO GASTRONÓMICO Hortaleza, 64 T. 917 021 041 [www.apuntolibreria.com](http://www.apuntolibreria.com)

ACADEMIA DEL GUSTO Cristóbal Bordiú, 55 T. 915 353 728. [accademiadegusto.es](http://accademiadegusto.es)

COOKING THE KITCHEN COMPANY Serrano, 203 (Altura Concha Espina) T. 914 572 247

ESCUELA DE COCINA ALAMBIQUE Plaza de la Encarnación, 2 T. 915 597 858 [www.alambique.com](http://www.alambique.com)

KITCHEN CLUB Ballesta, 8-Barrio Triball. T. 915 226 263 [www.kitchenclub.es](http://www.kitchenclub.es)

PAN Y CEBOLLA Panizo, 8 - Local 4 T. 607 706 050. [panycebollataller.com](http://panycebollataller.com)

SUEÑOS DE COCINA, LA ESCUELA Luis de Salazar, 8 T. 915 102 858

## TIENDAS DE MENAJE

ALAMBIQUE Plaza de la Encarnación, 2 [www.alambique.com](http://www.alambique.com)

SKIMO ANTIGÜEDADES Y DECORACIONES Villanueva, 31 [www.skimomadrid.com](http://skimomadrid.com)

TASTE OF AMERICA Serrano, 149 Cea Bermúdez, 58-60 Avda. de Europa, 23 (Pozuelo de Alarcón) Avda. Olímpica, 32 (Alcobendas) Francisco Umbral, 14 (Majadahonda) San Marcos, 20

COOKING THE KITCHEN COMPANY Serrano, 203 (Altura Concha Espina) Goya, 5 - 7 (Platea) [www.cookingk.com](http://www.cookingk.com)

Ballesta, 8-Barrio Triball. T. 915 226 263 [www.kitchenclub.es](http://www.kitchenclub.es)

Panizo, 8 - Local 4 T. 607 706 050. [panycebollataller.com](http://panycebollataller.com)

Luis de Salazar, 8 T. 915 102 858



## COCTELERÍAS

### DEBONAIR

Martini Canevaro Carrera de San Francisco, 15

DRY MARTINI BY JAVIER DE LAS MUELAS House cooler Hermosilla, 2

EAST 47 HOTEL VILLAREAL

Fusión café Colombia tropical Sour Colombia Mojito de Colombia Plaza de las Cortes, 10

### EMBASSY

Cocktail Gastrofestival Pº de la Castellana, 12

HARD ROCK CAFÉ

Selección de bebidas y aperitivos a mitad de precio. De lunes a viernes, de 18 a-20 h Paseo de la Castellana, 2. T. 914 364 340

Sahuaro General Pardiñas, 40

Punto MX

Restaurante Gran Vía Uno

Mediterranean Fizz

Gran Vía, 1

Vacaciones Cocktail Bar

Mai Tai Espíritu Santo, 15



## RUTA DEL CAFÉ DE COLOMBIA

BISTRÓ BAR Almirante, 20

ELHECHO Huertas, 56

HOTEL URBAN Carrera de San Jerónimo, 34

LA PLATERÍA Moratín, 49

PASTELERÍA MALLORCA Juan Pérez Zúñiga, 26 Serrano, 6 Velázquez, 59 Comandante Zorita, 39 Alberto Alcocer, 48 Avda. de los Andes, 22 Bravo Murillo, 7

POMME SUCRE Barquillo, 49



## LA ZUMONETA DE ZUMOSOL



Zumosol visitará durante el mes de febrero algunos de los lugares más emblemáticos de Madrid con su Zumoneta. Puedes encontrarnos en la Plaza de Callao (5 feb), Red de San Luis (6 feb), Plaza de Santa Ana (13 feb), Puerta del Sol (14 feb) y Plaza de Ópera (15 feb).

Síguenos en nuestras redes sociales para

saber nuestras actividades y poder degustar nuestras originales combinaciones de zumos 100% naturales.

F: zumosolES  
T:@zumosolES  
#ZumosolGastro

Mercados de Madrid:  
**LA PAZ**  
**SAN ANTÓN**  
**ANTÓN MARTÍN**  
**BARCELÓ**  
**VALLEHERMOSO**

## TIENDAS GOURMET

**ALBESIM**  
(+SIMÓN)  
Marcenado, 1

**BRONZE & MORA**  
Libreros, 5

**GOLD GOURMET**  
Ortega y Gasset, 85  
Goya, 5-7 (Platea)

**GOURMET EXPERIENCE**  
(EL CORTE INGLÉS)  
Goya, 85

Raimundo Fernández  
Villaverde, 54  
Plaza de Callao, 2  
Serrano, 47

**ISOLÉE**  
Infantas, 19  
Claudio Coello, 55

**LA BOULETTE**  
Mercado de la Paz  
(Entradas por  
Ayala, 28;  
Claudio Coello, 48;  
Lagasca, 49).  
[www.laboulette.com](http://www.laboulette.com)

**LA VIEJA CASTILLA**  
Gravina, 3  
Donoso Cortés, 1

**THE BEER GARDEN STORE**  
Cardenal Cisneros, 10

## RUTA GOLOSA

**MANTEQUERÍAS BRAVO**  
Ayala, 24

**OH, DELICATESSEN!!**  
Narváez, 15

**OLEOTECA CHUECA - LA CHINATA**

Pelayo, 62

**OLEOTECA SOL - LA CHINATA**

Mayor, 44

**PASTERERÍA MALLORCA**  
Juan Pérez Zúñiga, 26  
Serrano, 6  
Velázquez, 59

Comandante Zorita, 39  
Alberto Alcocer, 48  
Avda. de los Andes, 22

Bravo Murillo, 7

**TASTE OF AMERICA**  
Serrano, 149

Cea Bermúdez, 58-60  
Avda. de Europa, 23  
(Pozuelo de Alarcón)  
Avda. Olímpica, 32  
(Alcobendas)  
Francisco Umbral, 14  
(Majadahonda)  
San Marcos, 20

**THE BEER GARDEN STORE**  
Cardenal Cisneros, 10

**POMME SUCRE**  
Barquillo, 49

**EMBASSY**  
Pº de la Castellana, 12  
Potosí, 8. Plaza de la  
Moraleja, S/N (La  
Moraleja)  
Blanca de Castilla, 5  
(Valdemarín)

**HARD ROCK CAFÉ**  
Paseo de la Castellana, 2

**HAPPY DAY BAKERY COFFEE**  
Espíritu Santo, 11

**LA MEJOR TARTA DE CHOCOLATE DEL MUNDO**  
Alcalá, 89

**LLAOLLAO**  
Preciados, 40 y Carmen, 6

**MOULIN CHOCOLAT**  
Alcalá, 77

**PASTERERÍA MALLORCA**  
Juan Pérez Zúñiga, 26  
Serrano, 6  
Velázquez, 59

Comandante Zorita, 39  
Alberto Alcocer, 48  
Avda. de los Andes, 22

Bravo Murillo, 7

## MERCADOS DE MADRID PINCHOS, COCINA INTERNACIONAL Y EVENTOS

Cada mañana los Mercados de Madrid ponen al alcance de sus clientes una inmensa oferta comercial, con todo tipo de productos de la mejor calidad y al mejor precio. Con motivo de Gastrofestival, los siguientes mercados ofrecerán actividades muy especiales para todos sus visitantes:

**MERCADO DE LA PAZ**  
Ayala, 28

**MERCADO BARCELÓ**  
Barceló, 6

**MERCADO DE SAN ANTÓN**  
Augusto Figueroa, 24

**MERCADO DE ANTÓN MARTÍN**  
Santa Isabel, 5

**MERCADO DE VALLEHERMOSO**  
Vallehermoso, 36

Más información:  
[gastrofestivalmadrid.com](http://gastrofestivalmadrid.com)



**MERCADOS DE MADRID:  
DONDE NACE LA GASTRONOMÍA**



# 22/23 EXPERIENCIAS SENSORIALES

Actividades ideadas para fomentar nuevas aficiones gastronómicas en los comensales más inquietos



## A PUNTO LIBRERÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Sábado, 14 de febrero, 20.00 h

Ofrecerán una cena a ciegas para enamorados el día de San Valentín. Precio: 60 €.

Hortaleza, 64.

917 021 041

[www.apuntolibreria.com](http://www.apuntolibreria.com)

## ACCADEMIA DEL GUSTO

Sábado 7 de Febrero,  
de 14.00 a 16.00 h

Primer menú toscano: Crostini con lardo, crostini con fegatini e crostini con funghi, Ribollita, Pappardelle al cinghiale, Cantucci con Vin Santo. Con una copa de vino Rosso de Montalcino. Precio: 20 €. Se ruega reservar.

Sábado 14 de febrero,  
de 14.00 a 16.00 h

Segundo menú toscano: Antipasto toscano con affettati e formaggi, Zuppa di farro, Pisci all' Aglione y Crostata di frutta. Con copa de vino Morelino di Scansano. Precio: 20 €. Se ruega reservar.

Viernes 6 y 13 de febrero, 19.30 h

Aperitivo con tres tipos de burrata, acompañado de pan italiano y tres tipos de vino. Precio: 15 €.

Goya, 87 (Gourmet Experience El Corte Inglés).

915 75 3504

[www.accademiadelgusto.es](http://www.accademiadelgusto.es)

## CHEESE BAR

Las sesiones que se impartirán diariamente son:

Curso básico de quesos.

Ánalisis sensorial de los quesos. Qué es la maduración y afinación de quesos.

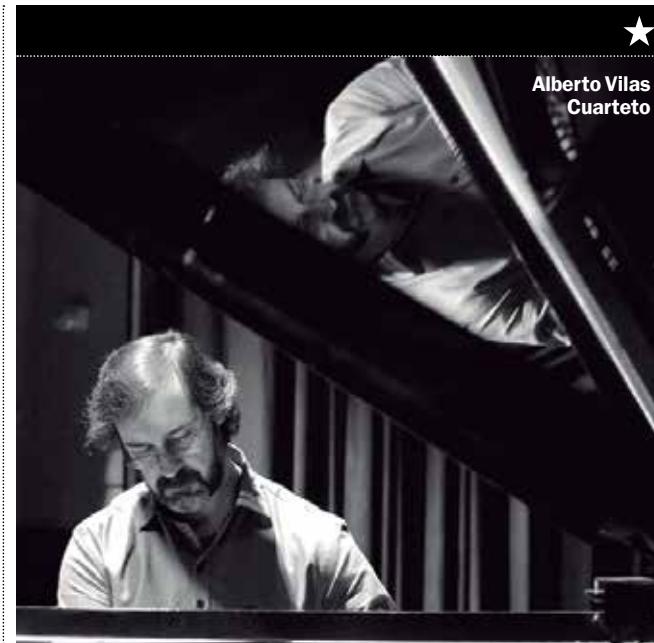
Cata vertical de quesos.

El misterio de las cortezas Hablemos de las D.O.P. de los quesos.

Aforo máximo: 14 personas. José Asascal, 61

913 992 550.

[www.ponceletcheesebar.es](http://www.ponceletcheesebar.es)



Alberto Vilas  
Cuarteto

## CONCIERTO JAZZ, CHEESE & SHERRY

Jueves 12 y viernes 13 de febrero, 20.00 h

Precio entrada: 20 €

A las ágiles notas del jazz de Alberto Vilas Cuarteto se suman el conocimiento y los

productos de la recién creada Quesería Conde Duque. El evento busca promover la cultura y el buen hacer de todo lo artesanal a la vez que pretende crear una experiencia sensorial única. Promotor: Quesería Conde Duque [www.condeduquemadrid.es](http://www.condeduquemadrid.es) Centro Cultural Conde Duque

## EL HUERTO DE LUCAS

Para la hora del desayuno han preparado un nutritivo pack de shots extraídos de su zumería 100% ecológica. Se trata de chupitos de varios colores y sabores y con propiedades diferentes. Por ejemplo, habrá uno drenante, otro energizante... ¡Todo un verdadero desayuno sensorial en formato líquido! Si lo prefieres, también te podrás llevar a casa estas pequeñas y vitamínicas dosis embotelladas.

San Lucas, 13.  
915 135 466.  
[www.elhuertodelucas.com](http://www.elhuertodelucas.com)

## FRANSEN ET LAFITE

Una de las floristerías más coquetas del centro de la ciudad te invita a una sorprendente degustación de flores comestibles.

Espejo, 5  
911 428 525  
[www.fransenetlafite.com](http://www.fransenetlafite.com)

## GOURMET MADRID

Jueves 5 de febrero, 21.00 h  
Acérrimos rivales desde la antigua Mesopotamia, vino y cerveza, llevan 6.000 años enfrentados por ganarse el puesto de bebida preferida de

la humanidad. Esta vez van a resolver su conflicto en un combate singular en el restaurante taberna Brix. Con dos sumilleres como maestros de ceremonias, únete como jurado en este duelo del que solo uno, vino o cerveza, triunfará.

Precio: 55 €

Taberna Brix. Antonio Acuña, 7  
917 710 216  
[www.gourmetmadrid.com](http://www.gourmetmadrid.com)

## HOTEL WESTIN PALACE MADRID

Opera & Brunch

Una exquisita combinación de buffet salado y dulce amenizado con la mejor ópera en vivo en la histórica cúpula de cristal del Palace.

Domingos 1, 8 y 15 de febrero  
Horario del brunch:

13.30 a 15.30 h

Actuación en directo:

14.00 a 15.30 h

Precio: 77 € (IVA y bebidas incluidas)

Plaza de las Cortes, 7  
913 607 428  
[www.westinpalacemadrid.com](http://www.westinpalacemadrid.com)

## INSTALACIONES EFÍMERAS

Bici-Trashumante  
PICADO - DE BLAS  
ARQUITECTOS

La bicicleta es una alegoría a la trazabilidad del queso, desde el ordeñado al consumo se suceden los procesos tradicionales de elaboración. Esta acción esconde el acercamiento al queso artesano. La bici-trashumante porta globos que simbolizan la materia prima con la que se fabrican los quesos y todos los elementos que la componen están construidos con materiales de reciclaje. Son ubres de vaca, oveja o cabra!

Taller transversal de la Escuela de Arquitectura del CEU.  
Comisarios: Picado - de Blas Arquitectos  
[www.picadodeblas.com](http://www.picadodeblas.com)

## LOS QUESOS DE L'AMELIE

Menú degustación para dos personas, vino incluido (22,50 € por persona-mínimo 2 personas).

Cata comentada 'Quesos de Francia: Ródano-Alpes'

Miércoles 28 de enero,

de 20.00 a 21.00 h

Cata comentada 'El brie de Meaux y las cortezas enmohecidas'

Miércoles 4 Febrero,

de 20.00 a 21.00 h

Cata comentada 'El camino de Santiago a través de sus quesos'

Miércoles 18 Febrero,

de 20.00 a 21.00 h

Precio por persona: 25 €. Reserva necesaria

Torrencia del Puerto, 5 (Junto al C.C Arturo Soria Plaza)

913 881 265  
[www.losquesosdelamelie.com](http://www.losquesosdelamelie.com)

## MAKE MY DAY IN MADRID

Un Madrid a cuerpo de rey

Un auténtico viaje histórico y gastronómico por el Madrid de los Austrias y de los Borbones con un historiador especializado. Durante el recorrido nos detendremos en tres lugares con solera para degustar unas exquisitas tapas madrileñas.

Sábado 31 de enero y viernes 6 de febrero, 19.00 h

Sábado 14 de febrero, 12.00 h

Precio: 75 €

Madrid gourmet artístico y literario

Un paseo por el barrio de Las Letras, cuna e inspiración de Cervantes, Quevedo y los grandes autores del S. XVIII, por sus contrastes y su cultura pero sobre todo, será una ruta donde degustar las mejores tapas de autor.

Sábado 7 de febrero y viernes 13 de febrero, 19.00 h

Precio: 80 €

Encuentra más información en [www.makemydayinmadrid.com](http://www.makemydayinmadrid.com)

## PONCELET

Todos los días ofrecerán en esta insustituible tienda quesera varias degustaciones y catas. Será de lunes a viernes entre las 11.30 y 12.30 h previa reserva y para un máximo de 10 personas. Inscripciones en la web.

Argensola, 27

913 080 221  
[www.ponceletcheesebar.es](http://www.ponceletcheesebar.es)

## MATADERO MADRID

True Coffe Experience

Entre el 13 y el 15 de febrero podrás acercarte a la industria del café, compartiendo impresiones con baristas, tostadores de café... y degustando los cafés de los principales productores del mundo. Plaza de Legazpi, 8

## TALLERES INFANTILES

BABY BEEF RUBAIYAT

Taller de cocina para niños de 6 a 12 años.

Sábado 31 de enero, de 15.30 h a 17.30 h

Taller de repostería

Sábado 14 de febrero, de 11.00 h a 13.00 h

Taller de comida saludable

Precio 30 €

Para los clientes que ese día coman en el restaurante el taller es gratuito.

Juan Ramón Jiménez, 37

913 591 000

## PLATEA MADRID

Talleres para niños de entre 3 y 12 años que se imparten todos los domingos de 12.00 h a 14.00 h en el Espacio Platea, donde los niños conocerán todo lo relacionado con los alimentos y el mundo de la cocina. Una experiencia de sentidos, pero también de imaginación. El proyecto nace para apoyar los proyectos de la Fundación VOCES. Precio taller: 120 min 28 €

Compra anticipada: [ticketea.com](http://ticketea.com)

Goya, 5-7

913 770 025  
[www.plateamadrid.com](http://www.plateamadrid.com)



**AUTÉNTICA COCINA AMERICANA.  
EXPERIENCIAS MUSICALES ÚNICAS.  
IMPRESIONANTE COLECCIÓN DE MEMORABILIA**  
HARD ROCK CAFE MADRID PARTICIPA EN GASTROFESTIVAL 2015  
31 ENERO - 15 FEBRERO

**GASTRONOMIA**

- Ruta golosa: Degustación de Apple Cobbler, Brownie y Oreo Cheesecake
- Happy Hour en el Bar. Selección de bebidas y aperitivos a mitad de precio de 18 a 20 horas de lunes a viernes

**GASTROCULTURA**

- Hard Rock Live en el Gran Teatro Caser Ruedo Las Ventas. Sábado 7 y 14 de febrero

**GASTROFASHION**

- Rock your Style. Personal Shopper en la Rock Shop + cocktail o espumoso. Jueves 5 y 12 de febrero de 18 a 20 horas

Para más información: [www.gastrofestivalmadrid.com](http://www.gastrofestivalmadrid.com)

MADRID | PASEO CASTELLANA 2 | +34 914 364 340

HARDROCK.COM #THISISHARDROCK

JOIN HARDROCKREWARDS.COM

©2015 Hard Rock International (USA), Inc. All rights reserved.

# 26/34 GASTROCULTURA

Arte, cine, teatro, literatura, música... aliñan un programa donde la gastronomía y la cultura unen sus almas

**gastro**  
**festival**  
MADRID

# MUSEOS

**COCINA Y ARTE NO SOLO SE RELACIONAN EN LOS BODEGONES**

## MUSEO DEL PRADO

El sábado 7 de febrero (18.30 h) tendrá lugar una conferencia sobre Gastronomía y Arte en el Auditorio del Museo. Además se realizará un itinerario didáctico -bajo el nombre de 'Los bodegones del Prado'- durante todos los miércoles de febrero por las mañanas (11.00 h) y las tardes (17.00 h)

**Paseo del Prado, s/n**

## MUSEO THYSSEN BORNEMISZA

**Sábados 31 de enero, 7 y 14 de febrero, 12.00 h**

El arte y la gastronomía han reflejado, cada uno a su manera, la evolución de las costumbres, las modas, la relación del hombre con su entorno. De hecho, el arte ha ilustrado la crónica de la historia de la cocina.

Richard Estes o Picasso, últimas cenas o bodegones y el cocinero de George Washington son algunos de los protagonistas de este recorrido por la gastronomía en el Thyssen que no solo se contempla sino que también huele y sabe.

La visita guiada incluirá la degustación de una tapa inspirada en el recorrido en el reservado de la cafetería de la pinacoteca. Se explicará al visitante las características del bocado seleccionado y en qué cuadro se ha inspirado.

El recorrido tendrá un aforo máximo de 25 personas, se impartirá en castellano y durará aproximadamente una hora.

**Paseo del Prado, 8**



'Bodegón', Jacob van Walscappel, 1680-85. © Museo Lázaro Galdiano



Comedor del Museo Sorolla. Joaquín Sorolla, 1911

## MUSEO LÁZARO GALDIANO

Visitas de arte y gastronomía con guía gratuito todos los sábados y domingos durante el Gastrofestival y con especial atención a las obras relacionadas con la gastronomía. Estas visitas se celebrarán los días 31 de enero, 1, 7, 8, 14 y 15 de febrero, a las 12.00 h y previa reserva.

Siquieres disfrutar de una visita guiada más especial apunta estos dos días: los viernes 6 y 13 de febrero a las 20.00 h, por un precio de 12 euros y previa reserva podrás completar el paseo por algunas joyas del museo con un aperitivo inspirado en los menús que históricamente se servían en el palacio de Parque Florida y con los que el propio Lázaro Galdiano agasajaba a sus invitados. Esta actividad se realiza

en colaboración con Catering Spain.

Además puedes adquirir nuestro itinerario temático "Arte y Gastronomía" por sólo 2 euros (precio especial durante la presente edición del Gastrofestival) para recorrer a tu ritmo el museo disfrutando de una extraordinaria selección de obras de arte.

Estas actividades permitirán descubrir un interesante conjunto de obras de arte expuestas en el Museo Lázaro Galdiano relacionadas con la gastronomía (bodegones, vajillas, cristalerías, objetos de plata, etc.)

**Serrano, 122**

## MUSEO CERRALBO

Por un lado, bajo el marco de 'Sabores de Madrid', se organizan espléndidas catas de productos D. O. Madrid, de la Unión de Cooperativas Agrarias Madrileña UCAM.

Sábado 31 de enero: queso Campo Real

Sábado 7 de febrero: aceites de Oliva Virgen Extra

Sábado 14 de febrero: vinos de la SAT de Villa del Prado (Plazas limitadas a 15 personas por cata - Inscripción previa necesaria)

27 de enero al 1 de marzo: Exposición 'De la granja a la mesa' Ventura Rodríguez, 17

## MUSEO DE ANTROPOLOGÍA

Se celebra un interesante taller para adultos titulado 'Catamos cultura: Aceite, oleum, ulei, olio, oli, ole...'. Será el sábado 14 de febrero a las 12.00 h y lo impartirá Mar Luna Villacañas, directora de la Escuela Europea de Cata de Aceite y Oleocultura (EECO)

El aceite de oliva forma parte de nuestra historia y nuestras raíces. Hilo conductor a través de los siglos, ha servido al hombre como bálsamo, iluminación y sobre todo como alimento. Regalo de los dioses, arranca desde las ciudades



'Retrato del cocinero de George Washington', © 1795-1797 Gilbert Stuart. Óleo sobre lienzo, 76 x 63,5 cm

griegas que lo elevaron a la categoría de sagrado y así ha continuado con el paso de los siglos en las tres religiones monotheístas más importantes: católica, musulmana y judía.

Reconocido recientemente como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco sigue siendo, sin embargo, un gran desconocido. Para ello llevaremos a cabo un taller donde aprenderá a diferenciar los aceites sabiendo a qué equivale cada una de las categorías comerciales que podemos encontrar a la venta. Una parte teórica para evitar las confusiones que el consumidor tiene respecto a este magnífico producto y finalmente la parte práctica para comprender que esta diferencia de categorías se distingue perfectamente a través de los aromas y sabores. La actividad es gratuita pero la reserva

## MUSEO DEL ROMANTICISMO

Viernes 6, martes 10 y jueves 12 de febrero, 18.00 a 20.00 h  
Taller 'Lujos entre copas: el papel del vino en las cenas de gala del siglo XIX'.

El vino tuvo un papel fundamental en aquellas cenas organizadas por la nobleza y la alta burguesía en la España del siglo XIX. En el taller se darán a conocer las claves para entender la

importancia que los convites y banquetes tuvieron en la sociedad española decimonónica, tratando distintos aspectos relacionados con el papel de la comida y el vino en estos acontecimientos. A continuación se analizarán algunos de los vinos que se consumían en la época y se realizará una cata comentada teniendo en cuenta aspectos históricos, las características de los vinos y sus maridajes. Actividad gratuita. Imprescindible reserva en el T. 914 483 647 (de lunes a viernes, de 9.30 a 15.00 h) Colabora: Real Academia de Gastronomía. **San Mateo, 13**

## MUSEO SOROLLA

**Sábado 7 de febrero, 11.00 h**

Bajo el título 'Sorolla, el sabor del mar' se impartirá en sus estancias un taller culinario sobre algas. Un año más el museo se une a la celebración del Gastrofestival con una clase magistral en la que descubriremos los usos de las algas, muy apreciadas en la cocina oriental, pero que empiezan a utilizarse cada vez más en nuestras cocinas. A través de las algas y su profundo sabor a mar, evocaremos el ambiente marítimo representado por el pintor en sus cuadros.

La reserva previa se realizará en el teléfono 911 774 424.

**Pº General Martínez Campos, 37**



## MUSEO NACIONAL DE ARTES DECORATIVAS

**Sábados 7 y 14 de febrero, a las 13.00 h**

Aprovechando la celebración de Gastrofestival y la llegada de febrero –espacio de liturgia carnavalesca– ofrecemos un itinerario didáctico revestido de frugalidad, jocosidad y exceso. Gracias a este itinerario conoceremos las historias que encierra uno de los lienzos de nuestra planta segunda: 'Bodegón de cocina con figura'.

La denominación 'pintura ridícula' fue codificada por el cardenal Gabrielle Paleotti en 1582, al advertir la proliferación de imágenes en las que la comida y la bebida se convertían en protagonistas del relato pictórico. Esta pérdida del normativo decoro que había de guardar el arte tras el concilio de Trento, empujó a Paleotti a evidenciar su rechazo y denunciarlo. En España esta cuestión es mencionada por los tratadistas de pintura más importantes, sin duda espoleados por la aparición de obras que guardan relación con este tema, como es el caso del lienzo del MNAD. Gonzalo Hervás es el encargado de este itinerario. **Montalbán, 12**

## MUSEO DEL TRAJE

Del 30 de enero al 1 de marzo. El museo exhibe 'Los diseños de Ágatha Ruiz de la Prada para Alberto Chicote'.

La exposición recupera algunas de las chaquetas diseñadas por Ágatha Ruiz de la Prada para el televisivo chef como ejemplo de las relaciones entre moda y gastronomía, más allá del plato.

Organiza: Museo del Traje y Ágatha Ruiz de la Prada. **Juan de Herrera, 22**

## GALERÍAS DE ARTE

A continuación se apuntan varios espacios expositivos que en estos días recuerdan las conexiones entre la gastronomía y las artes plásticas.

### GALERÍA MONTSEQUI

**Alonso Cano, 42  
(Esq. Espronceda)**

T. 915 358 593

A la exposición colectiva de tres artistas, que programarán del 29 de enero al 14 de febrero, irá asociada una serie de actividades gastronómicas como catas vinícolas y degustaciones de productos de autor.

### LO SIGUIENTE

**Fernando VI, 11**

T. 913 195 261

El objetivo principal de las **Gastroesculturas de Sergio Montoya** es realizar una transposición del arte gastronómico al escultórico, a través de una investigación conceptual y plástica sobre los platos de mayor potencial estético y emblemático de una serie de cocineros actuales, quedando patente la relación entre estas artes.

### OH DÉLICE!

**Plaza de Chueca, 5 Bajo**

T. 910 073 030

www.ohdelice.es La tienda de delicias gastronómicas francesas combina una exquisita selección de vinos y productos con muestras artísticas. Para este Gastrofestival ofrecen una exposición del artista Antonio Calleja, en la que ha utilizado láñas de vino como material para sus obras.



## GASTROBOOK CROSSING

**Con el patrocinio de Freixenet**

El bookcrossing es una modalidad de intercambio de libros en lugares públicos. Los libros se dejan en espacios públicos a la espera de que un lector interesado los haga suyos y, una vez leídos, los devuelva para que otro disfrute a su vez de sus páginas. Los libros que se intercambiarán aquí deberán ser de una marcada temática gastronómica o que su historia esté vinculada con la cocina. Los puntos de intercambio estarán situados en La Pecera (café) y La Azotea del Círculo de Bellas Artes.

**Alcalá, 42**

## LITERATURA Y GASTRONOMÍA

**ACTIVIDADES QUE ALIMENTAN NO SOLO EL ESTÓMAGO**

## FESTIVAL ARCHIGULA

**Del 6 al 8 de febrero.**

Literatura y gastronomía se dan la mano en esta primera edición del festival. Se realizarán cuatro sesiones con los escritores Maruja Torres, Juan José Millás y Eduardo Mendoza y los cocineros Abraham García (Viridiana), Sacha Hormaechea (Sacha) y Miguel López Castanier (El Chiscón). 160€ (abono completo). 45€ (sesión suelta).

**A PUNTO LIBRERÍA  
ESPACIO GASTRONÓMICO**

**Hortaleza, 64**

T. 917 021 041

www.apuntolibreria.com

## EL MENÚ LITERARIO DE GARCÍA MÁRQUEZ

**Martes 3 de febrero, 20.00 h**

Paseo gastronómico por los sabores de sus obras rememorando influencias nativas, españolas y africanas de la cocina popular del Caribe. Lectura, música y proyecciones. Realismo mágico y degustación de dulces colombianos.

**SALÓN DE ACTOS DEL CENTRO CULTURAL CONDE DUQUE**

**Conde Duque, 9-11**

www.condeduquemadrid.es

## POEMAS A LA CARTA

**5, 12 Y 14 de febrero, 18.30 h**

Pilpila Teatro propone una degustación individual de poemas, que son servidos en el acto por los dos componentes del grupo, Álvaro Paz Maudes y Sonia Luchena, por medio de un original dispensador, una tetera con tentáculos que permite a cada espectador escuchar el poema seleccionado.

**VESTÍBULO Y PATIO CENTRAL DE CONDE DUQUE**

**Conde Duque, 9-11**

www.condeduquemadrid.es

## LIBRERÍAS

Asistimos a una proliferación de publicaciones sobre cocina y gastronomía gracias al creciente interés por esta materia. Algunas de estas obras son ya verdaderas joyas, otras lo serán con el tiempo. Muchos de estos tesoros bibliográficos renacen en nuestro Gastrofestival.

**LA BUENA VIDA-CAFÉ DEL LIBRO**

**Vergara, 5.**

T. 911 398 110

www.labuenavida-cafedellibro.es

## LA GASTRONOMÍA EN LA MÚSICA

MARIDANDO CON  
CANCIONES Y RITMOS



Orfeón Malasaña

## DÍAS DE MÚSICA Y SABORES

CENTRO  
CULTURAL  
CONDE DUQUE

Tonadillas: música, baile  
y teatro del siglo XVIII  
Precio entradas: 3 €  
Los días 5 y 6 de febrero a las

20.00 horas en el Salón de actos de Conde Duque sonarán 'La caracolera y el amolador', con música de Isidro Laporta y 'El confitero', con música de Blas de Laserna, a fin de recuperar nuestro patrimonio sonoro.

La tonadilla es un género clasicificado dentro del teatro lírico español que se mantuvo en los escenarios aproximadamente

desde mediados del siglo XVIII hasta muy principios del siglo XIX. A partir de entonces, la música en España se ve influida por el gusto italiano y empieza el declive de un género absolutamente local.

Los materiales musicales que se han utilizado para esta representación proceden de los manuscritos conservados en la Biblioteca Histórica Municipal de Conde Duque, y están datados a finales del siglo XVIII. Probablemente es la primera vez que se representan desde entonces. Al finalizar el concierto habrá una degustación de Zumosol.

### Orfeón Malasaña

Concierto y cata de productos de Bodegas Alcardet, programados para el 7 de febrero en el Auditorio Conde Duque.

El Orfeón de Malasaña nace en la primavera de 2010 en el contexto de las Fiestas Populares Autogestionadas del barrio, con motivo del 2 de Mayo. Es un coro participativo y abierto, con la única condición de que los participantes asistan a los ensayos y a los conciertos que a menudo se celebran en la calle. Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada de invitación

### Concierto Amaniel Big Band

14 de febrero, 20.00 h  
Un recorrido por la historia del jazz al que se pondrá el broche final con una cata de Bodegas Freixenet. La actuación corre a cargo de la banda de jazz compuesta por profesores y alumnos del Conservatorio situado en la calle Amaniel. Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada de invitación [www.condeduquemadrid.es](http://www.condeduquemadrid.es)

## GRAN TEATRO CASER RUEDO LAS VENTAS

Se celebra los sábados  
7 y 14 de febrero en el  
Hard Rock Live.  
Organizado por Hard Rock Café  
Alcalá, 237



Un viaje de  
diez metros

## LA GASTRONOMÍA EN EL CINE

DELICIOSOS GUIONES PARA  
HACERTE SALIVAR

## FILMOTECA ESPAÑOLA

Degustación de Freixenet  
The Hundred-Foot Journey / Un  
viaje de diez metros

(Lasse Hallström, 2013)  
Hassan Haji conoce el mundo de la restauración desde muy pequeño, cuando su abuelo regentaba el restaurante justo debajo de su casa en la ciudad de Bombay. Cada día el olor a curry y a especias subía para llenar toda la casa de ese aroma tan peculiar y agradable. Ahora es su nieto, Hassan, quien dirige el restaurante, pero una inesperada tragedia le empuja a él y a su familia a buscar un nuevo local.

El somni del Celler de Can Roca  
(Franc Aleu, 2013)

Una pieza audiovisual que sirve de presentación de una experiencia inédita. El Celler de Can Roca, proclamado el mejor restaurante

del mundo, Franc Aleu, destacado renovador de la estética de la ópera contemporánea, proponen el maridaje entre la gastronomía y el mundo de la ópera -más bien cocina, música, filosofía y poesía-, con un espectáculo multiformato donde participan reconocidos representantes de varios ámbitos de la ciencia y la cultura.

### Fresa y chocolate

(Tomás G. Alea, 1993)

Diego, un joven culto, homosexual y escéptico, se enamora de David, joven comunista heterosexual lleno de prejuicios e ideas doctrinarias. Primero vienen el rechazo y recelo, pero también fascinación.

### Santa Isabel, 3

91 3691125  
[www.mcu.es](http://www.mcu.es)

## LIBRERÍA OCHO Y MEDIO

Cata de jamón y encuentro en torno a la película Menú

Degustación (Roger Gual, 2013). Antes de su ruptura, Marc y Rachel consiguen reservar mesa en uno de los mejores restaurantes del mundo.

Jueves 5 y 12 de febrero, a las 20.00 h.

Martín de los Heros, 11  
91 5590628

## LA GASTRONOMÍA EN LA FOTOGRAFÍA

TENDENCIAS Y SECRETOS  
CULINARIOS REVELADOS

## A PUNTO LIBRERÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Cursos presenciales y semipresenciales para dominar el estilo de la fotografía gastronómica actual: el llamado food porn. Las clases se impartirán en las instalaciones de la librería. Más información y reserva de plazas en su página web.

### Hortaleza, 64.

917 021 041  
[www.apuntolibreria.com](http://www.apuntolibreria.com)

## CENTRO DE ESTUDIOS DEL VÍDEO – CEV

Aprovechan el marco del Gastrofestival para llevarnos por los restaurantes de Madrid a través de los retratos de sus cocineros en sus cocinas, Son fotografías de Samanta Aretino y Jose Mª Escudero Ramos.

### Gaztambide, 65-4º Planta.

## LOMOGRAPHY CAPRILE PHOTO

Argensola, 1.  
913 690 723.  
[www.lomography.es](http://www.lomography.es)



# LA GASTRONOMÍA EN EL TEATRO

## EL PLATO TOMA LOS ESCENARIOS

### MICROTEATRO POR DINERO

Del martes 27 de enero al 8 de febrero

Este hiperactivo espacio sube a sus escenarios varias obras que se sirven de un asunto gastronómico para hablar de la condición humana, generalmente desde el humor.

El horario de las funciones será el siguiente: de martes a viernes de 20.00 a 22.25 h. Sábados y domingos de 19.30 a 21.55 h.

Precio: 4 euros.

#### Accidente Cruasán

Alguien ha perdido un dedo en la empresa más dulce del país.

Texto y Dirección: David P. Sañudo y Sergio Granda.

Intérpretes: Ricardo Reguera, Nüll García y David Blanka

Género: Comedia negra

Calificación: +13

#### Achicharrados

“No es que tenga miedo de morir, es que no quiero estar allí cuando ocurra”. Un incinerador lleva a su hija a conocer donde trabaja su padre.

Texto y dirección: Almudena Ramírez-Pantanella

Intérpretes: Claudia Pérez y Carlos Oralla

Género: Comedia

Calificación: +13

#### Dulce café Montreal

El amor es como el café... Por mucho azúcar que lleve y por mucha leche que lo enmascare, siempre acabará teniendo un poso amargo.

Texto: Miguel Ortiz

Dirección: Nadia Alonso

Intérpretes: Iván Corbillón y Nadia Alonso

Género: Comedia romántica

Calificación: Todos los públicos

#### Kebab time

El sabor del mítico kebab tiene un secreto que sólo los buenos musulmanes deberían conocer.

Texto y dirección: Elisa Ibáñez e Ismael Nuñez

Intérpretes: Daniel Huarte y Christian Sampredo

Género: Dürüm - Comedia

Calificación: Todos los públicos

#### Menú africano

Hoy nos comeremos África. ¡Buen provecho!

Texto y Dirección: Francho Ajón

Intérpretes: Jean Cruz y Francho Ajón

Género: Comedia negra

Calificación: Todos los públicos

#### Loreto y Chicote, 9. Triball

915 134 463

[www.microteatromadrid.es](http://www.microteatromadrid.es)

# GASTROSALUD

## RELÁJATE Y DISFRUTA COMIENDO SANO

### CASA DEL CORAZÓN

Conferencia sobre alimentación gastrosaludable impartida por el reconocido chef Pedro Larumbe el miércoles 11 de febrero a las 18:00 h.

#### Ntra. Sra. De Guadalupe, 5-7

917 242 370

[www.fundaciondelcorazon.com](http://www.fundaciondelcorazon.com)

[clopez@fundaciondelcorazon.com](mailto:clopez@fundaciondelcorazon.com)

### COSQUILLEARTE

¿A quién no le gustan unas cosquillas y un bocado delicioso para acabar con el mejor sabor de boca? Después de cada sesión, el cliente degustará pastelería artesana y un original cóctel. Ofrecen tratamientos por persona 25/45 € y para dos 50/90 €.

#### Fernández de los Ríos, 55

915 917 868

[www.cosquillearte.com](http://www.cosquillearte.com)

### EL ESTRAGÓN VEGETARIANO

Estos días disponen de un menú con seis primeros y seis segundos a elegir, bebida, postre y café Nespresso o infusión Harvey & sons por 25 €.

#### Plaza de la Paja, 10

913 658 982

[www.elestragonvegetariano.com](http://www.elestragonvegetariano.com)

### EL HUERTO DE LUCAS

Tapas ecológicas en cada puesto a un precio de 2€ en las horas del aperitivo (12.00 a 14.00h.) y el afterwork (de 19.00 a 21.00h.)

#### San Lucas, 13

915 135 466

[www.elhuertodelucas.com](http://www.elhuertodelucas.com)

# GASTROFASHION

## LA MEJOR MODA DE MADRID CON LA MEJOR COMIDA

### A. LLAMAZARES

En los tres escaparates de esta boutique de trajes de novia se dan la réplica para esta edición del Gastrofestival distintas prendas y varios elementos de cocina.

#### Santa Virgilia, 11

917 646 830

### ACME

(Asociación de Creadores de Moda de España)

#### León, 24

913 662 436

[www.creadores.org](http://www.creadores.org)

### AGATHA RUIZ DE LA PRADA

Visita la exposición que recoge algunas de las prendas diseñadas para el chef Alberto Chicote.

#### Avda. Juan de Herrera, 2

Museo del Traje

### ALFARO 1926

#### Goya, 7

914 126 687

[www.alfaro1926.com](http://www.alfaro1926.com)

### DISEÑO Y GASTRONOMÍA

# ALMA AGUILAR

## RESTAURANTE OTTO

El escaparate de uno de los restaurantes más cool de la ciudad se engalana con una creación de la diseñadora.

Paseo de la Castellana, 8

### HARD ROCK CAFÉ

Cuenta con un personal shopper para que te asesore en su Rock Shop y añade un cóctel o un vino espumoso a esta inédita experiencia.

Paseo de la Castellana, 2

### ROBERTO VERINO

Escaparates decorados con piezas únicas y degustación de nuestros vinos Gargalo.

Serrano, 33

914 260 475

### THE DRESSROOM

10% de descuento en cualquier artículo de exposición si dices que vienes por Gastrofestival.

Núñez de Balboa, 37

915 780 839



### SOMBRIEROS COMESTIBLES

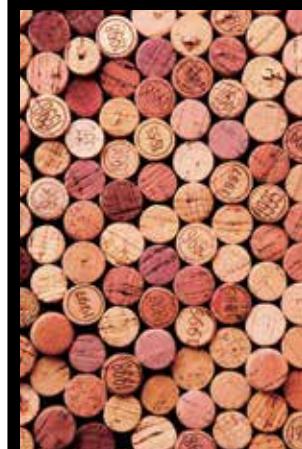
(Asociación Diseñadores de Madrid)

Pº Chopera, 14

914 746 780

[www.dimad.org](http://www.dimad.org)

# ENOCULTURA



### ACCADEMIA DEL GUSTO

Cristóbal Bordiú, 55

915 353 728

[www.accademiadelgusto.es](http://www.accademiadelgusto.es)

### A PUNTO LIBERÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Hortaleza, 64

917 021 041

[www.apuntolibreria.com](http://www.apuntolibreria.com)

### BODEGAS SANTA CECILIA

Blasco de Garay, 74

914 455 283

[www.santacecilia.es](http://www.santacecilia.es)

### GOURMET MADRID

917 710 216

[www.gourmetmadrid.com](http://www.gourmetmadrid.com)

### LA VIEJA CASTILLA

[www.laviejacastilla.com](http://www.laviejacastilla.com)

Gravina, 3

913 086 993

Donoso Cortés, 1

914 454 744

### VINO & COMPAÑÍA

Plaza de Olavide, 5

914 441 278

[www.vinoycompania.com](http://www.vinoycompania.com)

## MENÚS BY ELLE

### COMIDAS 'TRENDY' DE LA MANO DE UNA REFERENCIA DE LA MODA

**CABAÑA MARCONI**  
Camino del Cura, 233. El Encinar de los Reyes. (Alcobendas)  
916 507 913

**CACHIVACHE**  
Serrano, 221.  
917 524 176

**FEDERAL CAFÉ**  
Plaza Comendadoras, 9  
915 328 424

**ASTROLABIUS**  
Serrano, 118  
915 620 611

**ATACLUB**  
Velázquez, 150  
910 864 792

**BARLA GALLETA**  
Corredora Baja de San Pablo, 31  
915 311 161

**LA 5<sup>a</sup> CON MADISON**  
Concha Espina, 55  
915 936 107

**LA CEVICUCHERÍA**  
Téllez, 20  
917 557 994

**LA CONTRASEÑA**  
Ponzano, 6  
911 726 378

**PONTEAREAS**  
Claudio Coello, 96.  
915 755 873

**RUGANTINO CASA TUA**  
Velázquez, 136  
915 610 222

**THE HALL**  
Velázquez, 150  
915 644 044

### AGRADECIMIENTOS

Museo Cerralbo  
Museo Lázaro Galdiano  
Museo Nacional de Antropología  
Museo Nacional de Artes Decorativas  
Museo Nacional del Prado  
Museo del Romanticismo  
Museo Sorolla  
Museo del Traje  
Museo Thyssen  
Bornemisza  
A punto. Librería Espacio Gastronómico  
Asociación Creadores de Moda de España  
Bodegas Alcardet  
Cantagrullas  
Casa del Corazón

Pedro Larumbe  
Centro de Estudios del Círculo de Bellas Artes  
Compañía Pilpira Teatro  
Conservatorio de Música Amaniel  
Los Corrales  
Filmoteca Española  
Foodies Experiencias  
Gastronómicas  
Freixenet  
Fundación Española del Corazón  
Galería Montsequi  
Galería lo siguiente  
Galería Oh Délice!  
González Byass  
Iniesta Manzanares  
La Jarradilla

Librería La buena vida.  
Café del Libro  
Librería Ocho y Medio  
Lomography  
Caprile photo  
Microteatro por dinero  
Molí de Ger  
Orfeón Malasaña  
Quesería Conde Duque  
Ramón Lizeaga  
Taller Transversal/  
Universidad San Pablo  
CEU/Picado de Blas  
Teatro Bodevil  
Picado de Blas  
Di\_mad  
Mar Romero  
Agatha Ruiz de la Prada  
Alfar 1926  
Alma Aguilar/

## CONCURSO

### LAS MEJORES RECETAS DE TAPAS EN RADIO CÍRCULO (CÍRCULO DE BELLAS ARTES)

#### Con el patrocinio de Freixenet

El premio consiste en una cena para dos personas en un restaurante a definir por Freixenet. Las recetas se darán a conocer en diversos programas de Radio Círculo y el jurado será Madrid Fusión. La tapa ganadora se presentará el 14 de febrero en el restaurante La Pecera de El Círculo de Bellas Artes.



# MENÚ CINCO ESTRELLAS

**mahou** ★★★★

## EL SABOR DE MADRID

### GASTROFESTIVAL 2015

Del 31 de enero al 15 de febrero

25€ - 40€  
(pvp. recomendado)

**iMADRID!** **madrid fusión**

Más información en:  
[www.esmadrid.com/gastrofestival](http://www.esmadrid.com/gastrofestival)  
[www.estamosdetapas.com](http://www.estamosdetapas.com)

Mahou recomienda el consumo responsable. 5,5°

Promoción válida para mayores de 18 años, en la Comunidad de Madrid, del 31 de enero de 2015 al 15 de febrero de 2015 de 13:00h a 15:30h y de 20:00h a 23:30h, en los establecimientos adheridos a iMadrid Fusión en la presente comunicación. Promoción válida para la botella de 33 cl. de cerveza Mahou. No se obtendrá pasaporte con 1 tarjeta pedida. Menú 5 Estrellas en los establecimientos adheridos y deposita el pasaporte junto con tus datos personales en las urnas que se encuentran disponibles en todos los establecimientos de la acción Menús 5 Estrellas. Se sortearán 50 tarjetas regalo por valor de 50€, cumplidos los consumiciones en los establecimientos adheridos y depositadas las tarjetas. Nota: publicado en Abaco. Menú 5 Estrellas 25€ y 40€ (pvp. recomendado, IVA incluido). Foto no contractual.



# GASTROFESTIVALMADRID.COM

PATROCINADO POR:



COLABORADOR:



PARTICIPACIÓN DE:



MEDIA PARTNER:

