

# Madrid



**GASTRONOMÍA  
PARA LOS CINCO  
SENTIDOS**



## 31 ENERO- 15 FEBRERO\_2015



# VI DEGUSTA TAPAS

**Mahou**  
★★★★★

## GASTROFESTIVAL

Del 31 de enero  
al 15 de febrero de 2015

**3€** tapa y  
botellín  
(p.v.p. recomendado)



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

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 e identificados en la presente comunicación. Promoción válida para la botella de 20 cl. De Mahou 5 Estrellas, Mahou Clásica, Mahou Sin y Mahou Mecánica; obten tu pasaporte y consigue 5 sellos (diferentes) al pedir tapa-botellín en los establecimientos adheridos y deposita el pasaporte junto con tus datos personales en las urnas que se encuentren disponibles en todos los establecimientos de la ruta. Se sortearán 50 tapas regalo por valor de 50€, canjeables por consumiciones en los establecimientos adheridos. Bases depositadas y sorteo ante Notario y publicada en Apelec. Tapa-botellín 3€ (p.v.p. recomendado, IVA incluido). Foto: no contractual. Pide una Tapa + Botellín de Mahou Cinco Estrellas, Mahou Clásica, Mahou Sin o Mahou + 1 sello (solo 1 sello 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 Laletana, 20  
08003 Barcelona  
**Redacción y publicidad**  
T. 93 310 73 43  
(redaccio@timeout.cat)  
**Atención al lector**  
T. 93 310 73 43  
(redaccio@timeout.cat)

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

**Time Out Madrid** está editado por 80 + 4 Publicacions con la autorización y la colaboración de Time Out International 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 tú quieres,  
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, Gastro salud y Diseño y





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, quizá, lo mejor de toda una vida.



# 08/20 MADRID GASTRONÓMICO

Menús y tapas a precios irresistibles, catas, cursos... y todo lo que necesitas para vivir la ciudad a fondo

## DEGUSTATAPAS

### TAPA + BOTELLÍN DE MAHOU (3€)

**322 CERVECERÍA**  
Bravo Murillo, 322

**AIO**  
Corredera Baja de San Pablo, 25

**ALMA CHELI**  
Santa Engracia, 103

**ALBUR**  
Manuela Malasaña, 15

**ARROCIERÍA MEDITERRÁNEO**  
Paseo de la Habana, 33  
Jorge Juan, 13

**ASKUABARRA**  
Arlabán, 7

**BAR AGUS**  
General Varela, 9

**BAR ALHAMBRA**  
Almorox, 6

**BAR FEMARY**  
Avda. de la Ciudad de Barcelona, 105

**BAR LA GALLEGA**  
Santa Engracia, 159

**BAR REFRA**  
Santiago, 4

**BARANDALES**  
Menorca, 31

**BE FOUR**  
Pº de la Castellana, 259

**BOTXO**  
Espronceda, 19

**CABREIRA**  
Ruiz, 2

**CAFÉ DEL GRECO**  
Ruiz, 3

**CAFÉ DEL PRÍNCIPE**  
Plaza de Canalejas, 5

**CAFÉ MIES RESTAURANTE**  
Avda. General Perón, 4

**CAFÉ TISTA**  
Orense, 32

**CAFÉ VIENA**  
Luisa Fernanda, 23

**CAFETERÍA PANDO**  
Plaza Emperador Carlos V, 6

**CASA GADES**  
Conde de Xiquena, 4

**CASA LHardy**  
Carrera de San Jerónimo, 8

**CASA LOBO**  
Torrecilla del Puerto, 5 (Entrada C/ Asura)

**CASA MONO**  
Tutor, 37

**CASA NICASIO**  
Unión, 10

**CASA PATAS**  
Cañizares, 10

**CASA VÍCTOR**  
Cava Baja, 26

**CERVECERÍA LOS JERONIMOS**  
Alfonso XI, 5

**CERVECERÍA RUBÍ**  
Bravo Murillo, 109

**CERVECERÍA RUBÍ**  
Glorieta de Cuatro Caminos, 5

**CHOCOLATERÍA LOS ARTESANOS**  
1902  
San Martín, 2

**COLONIAL DE GOYA**  
Jorge Juan, 34

**COMERCIAL BIBEY**  
Pº de la Castellana, 200

**COMMENS**  
Infantas, 18

**DABBAWALA**  
Españoleto, 10

**DEL GRECO CAFÉ & TAPAS**  
Cuesta de Santo Domingo, 12

**DNORTE**  
Mesonero Romanos, 8

**DONDE PABLO**  
Plaza Herradores, 7

**DOS D**  
San Andrés (esquina Dos de Mayo)

**EL BALCÓN DE MALASAÑA**  
Plaza de Juan Pujol, 1

**EL BOTÁNICO**  
Ruiz de Alarcón, 27

**EL DIARIO**  
Huertas, 69

**EL ESCUDO**  
Ponzano, 49

**EL ESTABLO**  
Costanilla de Santiago, 2

**EL JAMÓN DEL ABUELO**  
Víctor Andrés Belaunde, 36

**EL MERCADO DE VELÁZQUEZ**  
Velázquez, 22

**EL MINI BAR**  
Cuesta de Santo Domingo, 12

**EL PUERTO DE CABREIRA**  
Velarde, 13

**EL RINCÓN DE MAUDES**  
Maudes, 50

**EL YATE**  
Pº del General Martínez Campos, 41

**EL ZAGAL**  
Trujillos, 7

**ELCANO DE FUENCARRAL**  
Fuencarral, 58

**ELCANO DE LAGASCA**  
Lagasca, 7

**ELCANO DE MANUEL BECERRA**  
Plaza Manuel Becerra, 19

**ELHECHO BAR**  
Huertas, 56

**ERASE UNA VEZ**  
San Pedro, 22

**FEELING GASTRONÓMICO**  
Plaza Conde Valle Suchil, 7

**FLASH FLASH**  
Nuñez de Balboa, 75

**JALEO**  
Nerváez, 25 y Mayor, 4

**JURUCHA**  
Ayala, 19

**LA CARTA**  
Cruz, 8

**LA CHUSQUERY**  
Mancebos, 2

**LA CONTENTA**  
Plaza Chamberí, 3

**LA DIVINA**  
San Andrés, 11

**LA ESQUINA**  
Huertas, 70 (esquina. Jesús)

**LA GOYESCA 2**  
O'Donell, 63



# 3€!

**LA OTRA TINTORERÍA**  
Barcelona, 9

**LA PARRILLA DE ELCANO**  
Don Ramón de la Cruz, 72

**LA REALIDAD**  
Corredera baja de San Pablo, 51

**LA SENDA DE XIQUENA**  
Conde de Xiquena, 2

**LA TAPILLA SIXTINA**  
Ayala, 84

**LA TRAVIATA**  
Plaza de Isabel II, 2

**LA UNIÓN**  
Villaamil, 7

**LABORATORIO**  
León, 5

**LAS BÓVEDAS DE CIBELES**  
Alcalá, 43 (esquina Gran Vía)

**LOLINA VINTAGE CAFÉ**  
Espíritu Santo, 9

**LOS ÁLAMOS**  
Lénida, 30

**LOS ARCOS DE PONZANO**  
Ponzano, 16

**LORETO**  
Corredera Baja de San Pablo, 6 (esquina Loreto y Chicote)

**LOS GALAYOS**  
Botonerías, 5

**LOS MORALES**  
Hernani, 3

**LOS TORREZNOS**  
López de Hoyos, 149

**LUNA CANALLA**  
Costanilla de Santiago, 2

**MADRID MADRIZ**  
Fuencarral, 85

**MARÍA LA LÍA**  
Don Pedro, 6

**MARINA VENTURA**  
Ventura de la Vega, 13

**MESÓN MADRID JABUGO I**  
Capitán Haya, 54

**MONTADERÍA**  
Lagasca, 42

**NOMA - FOOD AND BAR**  
Infantas, 44

**OSTRADIVARIUS**  
Goya, 82

**PEPITA PULGARCITA**  
Plaza de Manuel Becerra, 17

**PONZANO 89**  
Ponzano, 89

**RESTAURANTE AMAYRA**  
Alcalá, 19

**RESTAURANTE COMBARRO**  
Reina Mercedes, 12

**RESTAURANTE EL LUCA**  
General Maroto, 2

**RESTAURANTE EL PAJAR**  
Orense, 35

**RESTAURANTE ESTAY**  
Hermosilla, 46

**RESTAURANTE JARRITUS**  
Alcalá, 233

**RESTAURANTE LA HOJA**  
Doctor Castelo, 48

**RESTAURANTE MARTINETE**  
Plaza Marqués de Salamanca, 9

**RESTAURANTE RAFA**  
Nerváez, 68

**RESTAURANTE SANSSENJO**  
José Ortega y Gasset, 40

**RESTAURANTE SIERRA ANDUJAR**  
Alfonso XI, 2

**RIVEIRA II**  
Marqués de Viana, 3

**ROCABLANCA**  
Fuencarral, 71

**ROCAFRIÁ**  
Barquillo, 20

**SABOR MADRID**  
Cristóbal Bordini, 33

**SAZADON**  
Gaztambide, 44

**SERAFINA COCINA BAR**  
Ezpoz y Mina, 4

**SÍ, QUIERO**  
Bravo Murillo, 10

**TABERNA 101 CHANQUETES**  
Moratín, 2

**TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ**  
Mesón de Paredes, 13

**TABERNA BUENDI**  
Doctor Castelo, 15

**TABERNA CONSPIRADORES**  
Moratín, 33

**TABERNA KAIKO**  
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



## NUESTRAS BARRAS FAVORITAS CON UN RIOJA

(TAPA + VINO DE RIOJA (6 €))

**CACHIVACHE**  
Serrano, 221

**BARRIL DE LAS LETRAS**  
Cervantes, 28

**BARRIL DE ARGÜELLES**  
Andrés Mellado, 69

**BARRIL DE RECOLETOS**  
Recoletos, 9

**BARRIL DE ALCÁNTARA**  
Alcántara, 30

**BARRIL DE LA MORALEJA**  
Estafeta, 4 (Alcobendas)

**EL CIELO DE URRECHU**  
Avda. de Europa, 26  
(C.C. Zielo Shopping  
Pozuelo) Local 217  
(Pozuelo)

**ESTADO PURO**  
Plaza Cánovas del  
Castillo, 4

**GARCIA DE LA NAVARRA**  
Montalbán, 3

**LA CHELO DE IÑAKI OYARBIDE**  
Avda. Menéndez  
Pelayo, 17

**LA ENTRETENIDA**  
Cervantes, 16

**LA HUERTA DE CARABAÑA**  
Gourmet Experience  
de El Corte Inglés  
Goya, 76

**LAVINIA ESPACIO GASTRONÓMICO**  
Ortega y Gasset, 16

**PINCHOS ZARAUZ NEGURI**  
José Ortega y  
Gasset, 75  
Costa Rica, 15

**PINTXOS UDABERRI**  
Bolivia, 30  
Juan Bravo, 41

**PUERTA 57**  
Padre Damián, s/n  
(Estadio Santiago  
Bernabéu)

## RESTAURANTES CON MENÚ A 25€

**ADREDE**  
Juan de Mena, 10  
T. 915 319 318

**AL TRAPO**  
Caballero de Gracia, 11  
T. 915 242 305

**AMAYRA**  
Alcalá, 19  
T. 915 234 657

**ARROZERÍA MEDITERRÁNEO**  
Paseo de la Habana, 33  
T. 913 441 149  
Jorge Juan, 13  
T. 914 352 361

**ASADOR ARIZMENDI**  
Pza. Tirso de Molina, 7  
T. 914 295 030

**ASADOR DEL NORTE**  
Espronceda, 33  
T. 915 535 193

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

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

**ATRESMEDIA CAFÉ**  
Gran Vía, 55  
T. 917 587 916

**AURADA**  
Avda. Juan Antonio  
Samaranch  
Torelló, 8 (Pozuelo)  
T. 917 159 674

**BANZAI**  
Espíritu Santo, 16  
T. 915 217 081  
Recoletos, 10  
T. 914 318 367

**BARANDALES**  
Menorca, 31  
T. 915 572 152

**BRISTOL BAR**  
Almirante, 20  
T. 915 224 568

**BOGAVANTE DE ALMIRANTE**  
Almirante, 11  
T. 915 321 850

**BOGGO**  
Velázquez, 102  
T. 917 811 038

**CAFÉ DE CHINITAS**  
Torija, 7  
T. 915 595 135

**CASA 9**  
Reina, 9  
T. 915 237 493

**CAFÉ SAIGÓN**  
María de Molina, 4  
T. 915 631 566

**CASA CAROLO**  
Barquillo, 40  
T. 910 259 765

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

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

**CASA PERICO**  
Ballesta, 18  
T. 915 328 176

**CASA PETO**  
Fernán González, 2  
T. 911 109 746

**CLARAVÍA**  
Novotel Campo de las  
Naciones  
Amsterdam, 3  
T. 917 214 920

**COMMENTS**  
Infantas, 18  
T. 667 948 052

**COPA CLUB**  
Barlovento, 1. Locales  
238-242. C.C. El Zoco  
de Pozuelo (Pozuelo)  
T. 915 138 100

**CORNER**  
Mónaco, 1 (Esq. Avda  
de Europa, 6) Local 1  
(Pozuelo)  
T. 911 407 652

**DEFILE CAFÉ**  
Fernando VI, 27  
T. 913 198 083  
Hermosilla, 39  
T. 915 778 572

**DESENCAJA**  
Paseo de la  
Habana, 84  
T. 914 575 668

**DONOSTI**  
Luisa Fernanda, 21  
T. 915 401 976

**DOÑA TECLA**  
Pintor Juan Gris, 2  
T. 911169585

**DUBLÍN**  
Princesa, 29  
T. 915 478 576

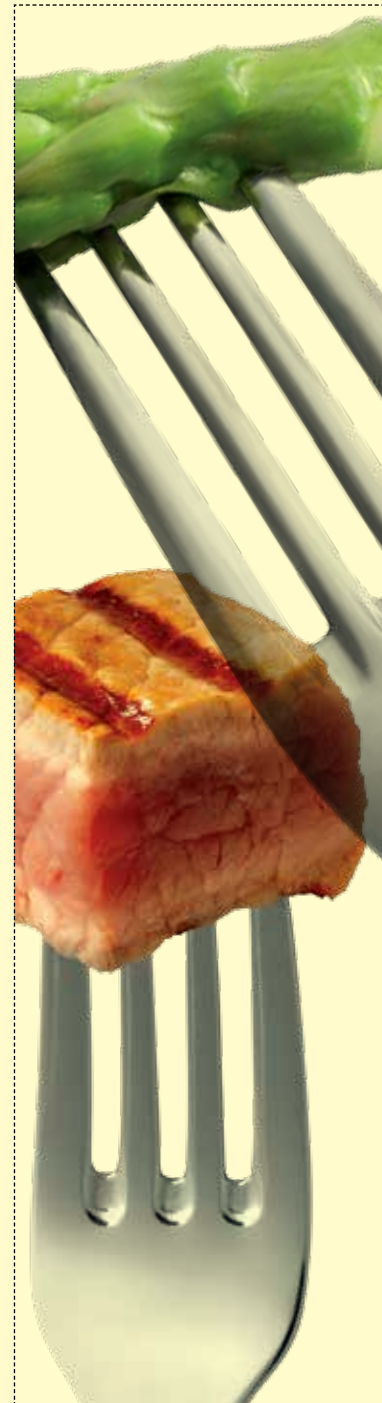
**DU LIBAN**  
Estafeta, 2 (La  
Moraleja)  
T. 916 250 072

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

**EL COCINILLAS**  
San Joaquín, 3  
T. 915 232 960

**EL FOGÓN DE PACO**  
Villalobos, 20  
T. 917 774 077

**EL CAÑAR**  
Doctor Fleming, 44  
T. 913 599 582



**EL LUCA**  
General Maroto, 2  
T. 914 735 447

**EL HORREO ASTURIANO**  
Doctor Fleming, 52  
T. 913 456 389

**EL JAMÓN DEL ABUELO**  
Víctor Andrés  
Belaunde, 36  
T. 913 440 060

**EL MENDRUGO**  
Colmenares, 5  
T. 914 126 023

**EL MERCADO DE VELÁZQUEZ**  
Velázquez, 22  
T. 917 672 157

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

**EL PAJAR**  
Orense, 35  
T. 915 550 009

**EL PATRÓN DE LA MÁQUINA**  
Paseo de la  
Castellana, 123  
T. 915 564 033

**EL PEQUEÑO BARCO**  
Jorge Juan, 104  
T. 914 353 467

**EL ROSARIO**  
General Lacy, 7  
T. 914 675 253

**EL ZAGAL**  
Trujillos, 7  
T. 915 420 557

**ENERI**  
Tudescos, 4  
T. 915 231 208

**EMBASSY**  
Pº de la Castellana, 12  
T. 914 359 480

**EN COPA DE BALÓN**  
Avda. Valdemarín,  
165 (Aravaca)  
T. 913 079 263  
Begonia, 135 C.C.  
Los Porches  
(El Soto de la  
Moraleja)  
T. 918 053 071

**FLASH FLASH**  
Nuñez de  
Balboa, 75  
T. 915 251 010

**FORTE**  
Serrano, 85  
T. 914 110 198

**JALEO**  
Narvéez, 25  
T. 91 173 90 79  
Mayor, 4  
T. 91 001 00 22

**JARDÍN DE BACO 1**  
Castrillo de  
Aza, 7-9  
T. 913 310 052

**JARDÍN DE BACO 2**  
Fuentespina, 6  
T. 913 320 866

**JARDÍN METROPOLITANO**  
Avda. Reina  
Victoria, 12  
T. 911 831 810

**JUANYTA ME MATA**  
Diego de León, 60  
T. 912 192 165

**LA BOLA**  
La Bola, 5  
T. 915 476 930

**LA CANDELITA**  
Barquillo, 30  
T. 915 238 553

**LA CATEDRAL**  
Carrera de San  
Jerónimo, 16  
T. 915 233 556

**LA CHARCA TABERNA**  
Juan Álvarez  
Mendizábal, 7  
T. 915 472 894

**LA CROQUETTA**  
Fuente del  
Berro, 33  
T. 912 811 700

**LA DOMINGA**  
Espíritu  
Santo, 15  
T. 915 233 809

**LA EMUALDA**  
Menorca, 4  
T. 915 466 496

**LA GASTRO-CROQUETERÍA DE CHEMA**  
Barco, 7  
T. 913 642 263

**LA GOYESCA 2**  
O'Donnell, 63  
T. 914 009 972

**LA NINES**  
Chiapas, 4  
(Las Rozas)  
T. 916 392 311

**LA HOJA**  
Doctor  
Castelo, 48  
T. 914 092 522

**LA LATA DE SARDINAS**  
Limón, 12  
T. 910 255 737

**LA MAR**  
Plaza de Oriente, 6  
T. 915 413 333

**LA RENTA**  
Rosalía de  
Castro, 1  
Local 4  
(Majadahonda)  
T. 916 381 243

**LA SACRISTÍA**  
Plaza Vázquez  
de Mella, 1  
T. 915 220 945

# ¡NO TE PIERDAS NADA!



el  
EN



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.



## TIENDAS ESPECIALIZADAS

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

## DESAYUNOS Y MERIENDAS SALUDABLES



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

MÁS INFORMACIÓN A TRAVÉS DE NUESTRAS REDES SOCIALES:



/zumosolES



@zumosolES

#ZumosolGastro





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

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

**III 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

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

**III 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

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

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

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

**III M29**  
Miguel Ángel, 29 - 31  
T. 914 520 521

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

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

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

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

**III 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

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

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

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

Covarrubias, 24  
T. 914 456 886  
Naciones, 5  
T. 912 137 327

Hernán Cortés, 7  
T. 918 272 314  
Mina, 14  
T. 912 993 680  
Avenida de Reina Victoria, 32  
Local 10  
T. 911 297 051

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

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

**III PUERTA BISAGRA**  
Sierra Toledana, 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

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

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

**REAL CAFÉ BERNABÉU**  
Concha Espina, 1 Pta.30  
Estadio Santiago Bernabéu  
T. 914 583 667

**III RESTAURANTE CAFETERÍA DUBLÍN**  
Princesa, 29  
T. 915 478 576

**III RESTAURANTE - TABERNA LA GADITANA**  
Fuente del Berro, 23  
T. 911 153 751

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

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

**III SALÓN DE TAPAS PLAZA MAYOR**  
Gerona, 4  
T. 911 288 020

**SAMARKANDA**  
Estación Puerta de Atocha. Entrada por la Glorieta de Carlos V y por la estación de AVE  
T. 915 309 746

**SANTO RESTAURANTE & DELI**  
Caños del Peral, 9  
T. 915 420 050

**III SAZADON**  
Gaztambide, 44  
T. 915 447 529

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

**III SENTIDO'S**  
Francia, 9. Local B (Pozuelo)  
T. 910 167 747

**III SERAFINA COCINA BAR**  
Espoz y Mina, 4  
T. 915 324 316

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

**SILK**  
Avda. de la Ermita esq. Avda. Olímpica. La Moraleja  
T. 916 620 315

**SURTOPÍA**  
Núñez de Balboa, 106  
T. 915 630 364

**III TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ**  
Mesón de Paredes, 13  
T. 915 397 826

**TABERNA BAKIO**  
San Bernardo, 106  
T. 914 458 393

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

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

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

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

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

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

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

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

**VI COOL BY SERGI AROLA**  
Huertas, 12  
T. 914 294 913  
Lagasca, 32  
T. 914 355 701

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

**III 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

**III ASADOR "DE CELSO"**  
Bustamante, 27  
T. 915 392 118

**III ASADOR ARIZMENDI**  
Pza. Tirso de Molina, 7  
T. 914 295 030

**III ASGAYA**  
Doctor Fleming, 52  
T. 913 530 587

**III ASKUABARRA**  
Arlabán, 7  
T. 915 937 507

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

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

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

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

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

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

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

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

**III 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

**III CASA RAFA**  
Nerváez, 68  
T. 915 731 087

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

**III COLUMBUS**  
Paseo de Recoletos, 37  
T. 910 609 889

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

**III CONLAYA**  
Zurbano, 13  
T. 913 193 116

**III COUZAPIN**  
Menorca, 33  
T. 914 00 93 55

**III CUL DE SAC**  
Vía Dos Castillas, 9B (Pozuelo)  
T. 913 520 065

**III DABBAWALA**  
Españoleto, 10  
T. 915 932 278

**III DANTXARI**  
Ventura Rodríguez, 8  
T. 915 423 524

**DASSA BASSA**  
Villalar, 7  
T. 915 767 397

**III DE LA RIVA**  
Cochabamba, 13  
T. 914 588 954

**DON GIOVANNI "ANDREA TUMBARELLO"**  
Pº Reina Cristina, 23  
T. 914 348 338

**III DONOSTI**  
Luisa Fernanda, 21  
T. 915 401 976

**III DOÑA TECLA**  
Pintor Juan Gris, 2  
T. 911 169 585

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

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

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



**EL JARDÍN DE RECOLETOS**  
Gil de Santivañes, 6  
T. 917 811 640

**EL MERCADO DE VELÁZQUEZ**  
Velázquez, 22  
T. 917 672 157

**EL NUEVO ZAGUÁN**  
Osamayor, 70  
T. 913 071 149

**EL SENADOR**  
Plaza Marina Española, 2  
T. 915 412 219

**EL RINCÓN DE GOYA**  
Lagasca, 48  
T. 914 357 608

**EL VALLE**  
Sebastián Herrera, 6  
T. 914 677 007

**EMBASSY**  
Pº de la Castellana, 12  
T. 914 359 480

**ENTRE SUSPIRO Y SUSPIRO**  
Caños del Peral, 3  
T. 915 420 644

**ESPACIO 33**  
Pº de la Castellana 259-D. Torre Espacio  
T. 914 276 891

**ESTEBAN**  
Cava Baja, 36  
T. 913 659 091

**FEELING GASTRONÓMICO**  
Plaza Conde del Valle de Suchil, 7  
T. 915917761

**FOX – COOK & SOUND**  
Fernández de la Hoz, 66  
T. 913 990 253

**GARCÍA DE LA NAVARRA**  
Montalbán, 3  
T. 915 238 770

**GOIZEKO KABI**  
Comandante Zorita, 37  
T. 915 330 214

**HARD ROCK CAFÉ**  
Paseo de la Castellana, 2  
T. 914 364 340

**INARI MADRID**  
General Pardiñas, 43  
T. 915 763 312

**INARI MORALEJA**  
Azalea, 1  
T. 910 070 356

**IROCO**  
Velázquez, 18  
T. 914 317 381

**LA COCINA DE SAN ANTÓN**  
Augusto Figueroa, 24 (Mercado de San Antón)  
T. 913 300 294

**LA ESQUINA ASADOR-SIDRERÍA**  
Avda. Concha Espina, 1  
Estadio Santiago Bernabéu (Puerta 46)  
T. 914 430 675

**LA ESQUINA DEL REAL**  
Amnistía, 4  
T. 915 594 309

**LA HOJA**  
Doctor Castelo, 48  
T. 914 092 522

**LA LONJA**  
Plaza de Oriente, 6  
T. 915 413 333

**LA LONJA DE POZUELO**  
Vía Dos Castillas, 9 (Pozuelo)  
T. 913 512 211

**LA MANZANA (HOTEL HESPERIA)**  
Pº de la Castellana, 57  
T. 912 108 812

**LA MÁQUINA**  
Sor Ángela de la Cruz, 22  
T. 915 723 319

**LA TÁBULA DE LAS DESCALZAS**  
Travesía de Trujillos, 2  
T. 915 231 448

**LA TASQUITA DE ENFRETE**  
Ballesta, 6  
T. 915 325 449

**LA TRAINERA**  
Lagasca, 60  
T. 915 760 575

**LAS CUEVAS DE LUIS CANDELAS**  
Cuchilleros, 1  
T. 913 665 428

**L'ATELIER DE LA GASTRO**  
Barco, 7  
T. 913 642 263

**LAVINIA ESPACIO GASTRONÓMICO**  
Ortega y Gasset, 16  
T. 914 260 599

**LAKUNTZA**  
General Díaz Porlier, 97  
T. 913 090 859

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

**LOS GALLOS**  
Callejón de Puigcerdá, 4  
T. 914 310 647

**LOS REMOS**  
Ctra. de la Coruña, Km. 12,7 Salida 12  
T. 913 077 230

**MESÓN DEL CID**  
Fernández de la Hoz, 57  
T. 914 420 755

**MEX&CO**  
Estafeta, 2. Local 8  
Plaza de la Moraleja (La Moraleja)  
T. 916 502 780

**ORDAGO**  
Sancho Davila, 15  
T. 913 567 185

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

**OSTERÍA LA NORMA**  
Santa Engracia, 26  
T. 912 501 894

**OTTO MADRID**  
Paseo de la Castellana, 8  
T. 917 810 928

**PIÑERA**  
Rosario Pino, 12  
T. 914 251 425

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

**RAW BAR DE LA LONJA**  
Plaza de Oriente, 6  
T. 915 413 333

**ROOSTER**  
Juan Bravo, 25  
T. 915 465 996

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

**SAZADON**  
Gaztambide, 44  
T. 915 447 529

**SEÑORÍO DE ALCOCER**  
Alberto Alcocer, 1  
T. 913 451 696

**SURTOPÍA**  
Núñez de Balboa, 106  
T. 915 630 364

**TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ**  
Mesón de Paredes, 13  
T. 915 397 826

**TABERNA BAKIO**  
San Bernardo, 106  
T. 914 458 393

**TABERNA VIAVÉLEZ**  
General Perón, 10  
T. 915 799 539

**TABERNA DEL ALABARDERO**  
Felipe V, 6  
T. 915 472 577

**TABERNA EL CAPITÁN ALA TRISTE**  
Grafal, 7  
T. 913 661 883

**TABERNA MARCANO**  
Doctor Castelo, 31  
T. 914 093 642

**TAPERÍA RESTAURANTE EL PALÉ**  
San Marcos, 28  
T. 911 152 762

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

**TRES 60**  
Francia, 9 (Pozuelo)  
T. 917 154 214

**VACA NOSTRA**  
Castellana, 257  
T. 913 788 806

**VILLOLDO**  
Lagasca, 134  
T. 910 224 552

# E L L E

## gourmet

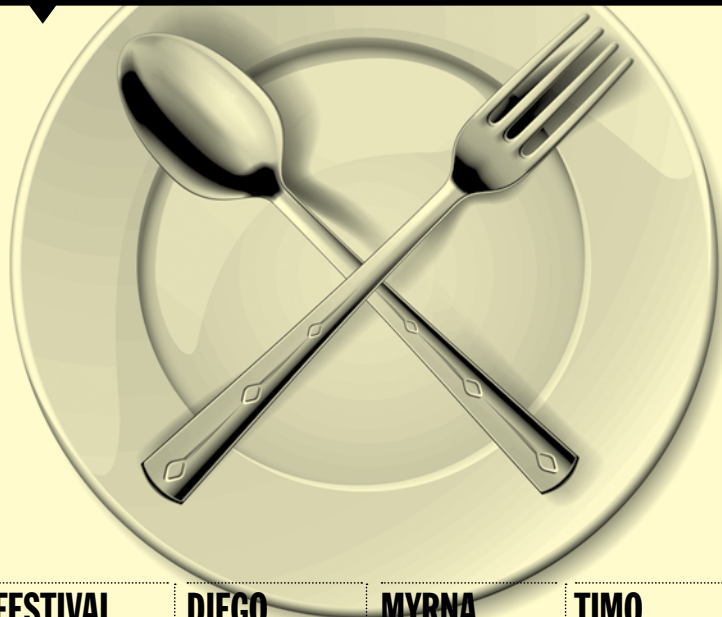


# LA COCINA

es la nueva  
moda



## 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 OLMOS

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**  
Orfila, 6  
Telf. 917 027 770

### TOMOYUKI SEKIGUCHI Y TATSUO NISHIZAWA

ESCUELA HATTORI 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 Decó - 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)

**ACCADEMIA DEL GUSTO**  
Cristóbal Bordini, 55  
T. 915 353 728.  
[accademiadelgusto.es](http://accademiadelgusto.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://www.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.cookingtkc.com](http://www.cookingtkc.com)



## 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



### GLASS BAR HOTEL URBAN

Colombiagrani  
Sur Colombia  
Martini Perfume  
Carrera de San Jerónimo, 34

### MUSEO CHICOTE

Gran Vía, 12

### PUNTO MX

Sahuaro General  
Pardiñas, 40

### RESTAURANTE GRAN VÍA UNO

Mediterranean Fizz  
Gran Vía, 1

### RESTAURANTE TIRADITO & PISCO BAR

Chiri Mita  
Conde Duque, 13

### SAMAR KANDA

Samarkanda Cocktail  
Estación Puerta de Atocha. Entrada por la Glorieta de Carlos V y por la estación de AVE.

### SEXTO

Only Once  
Fernando VI, 6

### VACACIONES COCKTAIL BAR

Mai Tai  
Espíritu Santo, 15

## ruta del café de Colombia

**BISTROL BAR**  
Almirante, 20

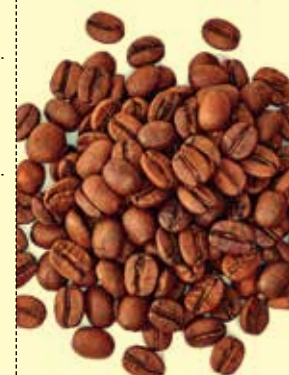
**ELHECHO**  
Huertas, 56

**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: zumosolIES  
T: @zumosolIES  
#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

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

**MANTEQUERÍAS BRAVO**  
Ayala, 24

**OH, DELICATESSEN!!**  
Narváez, 15

**OLEOTECA CHUECA - LA CHINATA**  
Pelayo, 62

**OLEOTECA SOL - LA CHINATA**  
Mayor, 44

**PASTELERÍA 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

## RUTA GOLOSA

**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

**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

## 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



**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

## 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

## CHEESE BAR

Las sesiones que se impartirán diariamente son:  
Curso básico de quesos.  
Análisis 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 Abascal, 61**  
☎ 913 992 550.  
www.ponceletcheesebar.es



**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 sumilleros 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 contruidos 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  
**Torrecilla 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  
**Goya, 5-7**  
☎ 915 770 025  
[www.plateamadrid.com](http://www.plateamadrid.com)





# THIS IS

# Hard Rock CAFE

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

#### GASTRONOMÍA

- Menú especial Gastrofestival
- 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

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

JOIN HARDROCKREWARDS.COM

# 26/34 GASTROCULTURA

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



# 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 THYSEN 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 Walscapelle, 1880-85. © 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.

Si quieres 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 Florido 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, olei, 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 Oleicultura (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, 76x63,5 cm

griegas que lo elevaron a la categoría de sagrado y así ha continuado con el paso de los siglos en las tres religiones monoteístas 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 aprender 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

de la plaza es imprescindible. Escriba a reservas.mna@mecd.es a partir del 29 de enero. Sólo dos personas por reserva. Todas las reservas realizadas tendrán que ser confirmadas por el museo a través del correo electrónico para tener validez.

**Alfonso XII, 68**

## 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 del Traje

## 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 espoloados 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, 2**

## 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](http://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 lías de vino como material para sus obras.



'Poemas a la carta'

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

## EL MENÚ LITERARIO DE GARCÍA MÁRQUEZ

**Martes 3 de febrero, 20.00 h**  
Paseo gastronómico por los sabores de sus obras recordando 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](http://www.condeduquemadrid.es)

## POEMAS A LA CARTA

**5, 12 Y 14 de febrero, 18.30 h**  
Pilpira 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](http://www.condeduquemadrid.es)

## 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**

## 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.**  
911 398 110  
[www.labuenavida-cafedellibro.es](http://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 clasificado 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 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 Cellar de Can Roca** (Franc Aleu, 2013)

Una pieza audiovisual que sirve de presentación de una experiencia inédita. El Cellar 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, Nülli 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 Sampedro

Género: Dürüm - Comedia

Calificación: Todos los públicos

### Menú africano

Hoy nos comeremos África. ¡Buen provecho!

Texto y Dirección: Franchó Aijón

Intérpretes: Jean Cruz y Franchó Aijón

Género: Comedia negra

Calificación: Todos los públicos

**Loreto y Chicote, 9. Triball**

☎ 915 134 463

www.microteatromadrid.es

## TEATRO BODEVIL

### La cena de los malditos

No es una cena (menú cerrado de ocho platos), tampoco un espectáculo (se suceden las acrobacias y el cabaret), es ambas cosas y ninguna al mismo tiempo. Es una experiencia sensitiva y emocional, donde el espectador no llega a vislumbrar el límite entre lo que ve y lo que saborea, entre lo que oye y lo que siente.

**General Orgaz, 17**

☎ 910 321 619

www.teatrobodevil.com



## 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.

clopez@fundaciondelcorazon.com

## COSQUILLEARTE

¿A quién no le gustan unas cosquillitas 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

## 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

## 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

## 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

## 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

## 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



## SOMBREROS COMESTIBLES

**DI\_MAD**

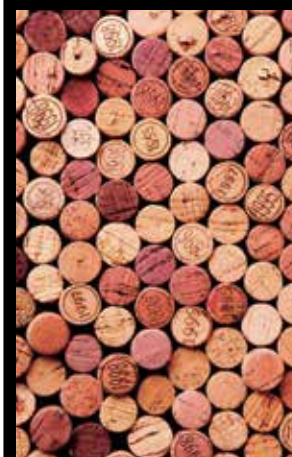
(Asociación Diseñadores de Madrid)

**Pº Chopera, 14**

☎ 914 746 780

www.dimad.org

## ENOCULTURA



### ACCADEMIA DEL GUSTO

**Cristóbal Bordiú, 55**

☎ 915 353 728

www.accademiadelgusto.es

### A PUNTO LIBERÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

**Hortaleza, 64**

☎ 917 021 041

www.apuntolibreria.com

### BODEGAS SANTA CECILIA

**Blasco de Garay, 74**

☎ 914 455 283

www.santacecilia.es

### GOURMET MADRID

☎ 917 710 216

www.gourmetmadrid.com

### LA VIEJA CASTILLA

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

## MENÚ BY ELLE

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

**ASTROLABIUS**  
Serrano, 118  
☎ 915 620 611

**ATA CLUB**  
Velázquez, 150  
☎ 910 864 792

**BAR LA  
GALLETA**  
Corredera Baja de  
San Pablo, 31  
☎ 915 311 161

**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

**LA 5ª CON  
MADISON**  
Concha  
Espina, 55  
☎ 915 936 107

**LA CÉVICUCHERÍA**  
Telléz, 20  
☎ 917 557 994

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

**LA LLAVE  
DE ORO**  
WELLINGTON  
Velázquez, 8  
☎ 915 754 400

**LE COCÓ**  
Barbieri, 15  
☎ 915 219 955

**MORE**  
Jorge Juan, 27  
☎ 915 782 178

**NO**  
Puigcerdá, 8  
☎ 914 316 456

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

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

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

## 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.



### 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  
Cantagruillas  
Casa del Corazón

Pedro Larumbe  
Centro de Estudios del  
Video  
Círculo de Bellas Artes  
Compañía Pilipira Teatro  
Conservatorio de Música  
Amaniel  
Los Corrales  
Filmoteca Española  
Foodies Experiencias  
Gastronómicas  
Freixenet  
Fundación Española del  
Corazón  
Galería Montsequei  
Galería lo siguiente  
Galería Oh Délice!  
González Byass  
Iniesta Manzanaro  
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  
Alfaro 1926  
Alma Aguilar/

Restaurante OTTO  
The Dressroom  
Roberto Verino  
Llamazares

Y a las más de 400  
empresas, restaurantes,  
hoteles, bares, bodegas,  
cafés, cafeterías,  
mercados, coctelerías,  
tabernas, cervecerías,  
panaderías, pastelerías,  
tiendas de menaje,  
espacios gastronómicos,  
tiendas gourmet,  
academias y escuelas de  
cocina de la ciudad de  
Madrid por su generosa  
participación en este  
proyecto colectivo.

gastro  
festival  
MADRID

¡MADRID!

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 e identificados en la presente comunicación. Promoción válida para la botella de 33 cl. de cerveza Gama Mahou. Mecánica: obtener tu pasaporte y conseguir 3 sellos al pedir tu Menú 5 Estrellas en los establecimientos adheridos y depositar el pasaporte junto con tus datos personales en los puntos que se encuentran disponibles en todos los establecimientos de la acción Menú 5 Estrellas. Se sortearán 50 tarjetas regalo por valor de 50€, canjeables por consumiciones en los establecimientos adheridos. Bases depositadas y sorteo ante Notario y publicada en Abaco. Menú 5 Estrellas 25€ y 40€ (pvp. recomendado, IVA incluido). Foto no contractual.

## MENÚ CINCO ESTRELLAS

**Mahou**  
★★★★★

EL SABOR DE MADRID

**GASTROFESTIVAL 2015**

Del 31 de enero al 15 de febrero

**25€ - 40€**  
(pvp. recomendado)







# GASTROFESTIVALMADRID.COM

PATROCINADO POR:



COLABORADOR:



PARTICIPACIÓN DE:



MEDIA PARTNER:

