

GASTRONOMÍA LOCAL

Ponzano	La Latina	19	NOV
26	NOV	HUERTAS	MALASAÑA

RUTA CANARIA





**VOL
CAN
NIC**
Xperience



Cuatro rutas tendrán lugar en las principales zonas de ocio de la ciudad durante 2 semanas, bajo el “Proyecto Promoción del producto local y de las medianías en el canal turístico”, cofinanciado por el FEDER en el marco del programa operativo Canarias 2014-2020. Volcanic Xperience es una iniciativa para dar a conocer la gastronomía de las Islas.

Canarias a medio camino entre tres continentes, es todo un ejemplo de diversidad climática y paisajística. Un enclave modelado por el suave clima que hizo posible el cultivo de variedades hortofrutícolas únicas y la cría ganadera de una cabaña autóctona.



LA LATINA & PONZANO

19 Nov. al 25 Nov

MALASAÑA & HUERTAS

26 Nov. al 2 Dic.



ORIGEN
TENERIFE

VINOS CANARIOS

🍷 Tinto 🍇 Blanco

Canarias tiene una tradición vitivinícola histórica, que se remonta al siglo XV, cuando comenzaron a llegar a Canarias viñas procedentes de toda Europa (España, Portugal, Italia, Grecia o del Norte de Europa) que dotaron a este territorio de un gran patrimonio vegetal que se mantuvo cuando la filoxera arrasó muchas de esas cepas en el continente, sin afectar a las Islas.

Estas variedades únicas en el mundo, su carácter volcánico y mineral, sus sistemas de cultivo singulares y sus microclimas hacen de los vinos canarios un producto reconocido a nivel nacional e internacional desde el siglo XVII, cuando producía uno de los vinos más valorados del mundo: El Canary.

Se trata de un producto singular y muy desconocido que no deja indiferente al consumidor de vinos.



TENERIFE

Bambú Tinto

Localización: D.O. Abona.

Variedad de uva: Listán Prieto y otras complementarias.

Nota de cata: Color cereza con reflejos violáceos y capa alta. Destacan los aromas de frutos rojos maduros. En boca predomina la fruta procedente de una magnífica maduración de la piel, así como las características de frescor-ahumado que le confiere su origen volcánico.

Presas Ocampo

Localización: D.O.P. Islas Canarias – Tenerife.

Variedad: 50% Listan negro, 25% Syrah, 25% Merlot.

Nota de cata: Muestra una capa alta, de color rojo picota, con ribete violáceo. En Fase olfativa se muestran los aromas típicos de la barrica: las vainillas, los tostados en una buena consonancia con los aromas primarios (fruta roja madura y un toque especiado). En boca posee una buena estructura, resaltando los sabores frutales y un cálido sabor tánico que le proporciona persistencia.



TENERIFE



TENERIFE

Calius tinto

Localización: D.O. Güimar.

Variedad de uva : 40% Vijariego, 20% Castellana, 20% Merlot, 10% Tempranillo y 10% Tintilla.

Nota de cata: Color cereza, con borde granate, muestra un amplio abanico aromático, sobresaliendo su fruta madura para luego mostrarse en boca especiado y con fuerza.

El Lomo

Localización: D.O. Islas Canarias.

Variedad: 90% Listán Negro, 10% Tempranillo.

Nota de cata: Presenta un intenso color cereza rubí de media capa, con un juvenil ribete violáceo. En nariz ofrece un conjunto limpio, con intensidad media, predominando los aromas a frutas rojas, cereza, fresa y algún toque balsámico que le aporta frescura. En boca muestra una entrada carnosa, con un paso agradable y equilibrado, sin aristas y con un final especiado. Persistencia media.



TENERIFE

Marba

Localización: D.O. Tacoronte Acentejo.

Variedad: 80% Listán Negro, 20% Varietal.

Nota de cata: Vino Tinto, rojo guinda, capa media alta, tonos violáceos, limpio y brillante. En fase olfativa posee intensidad media, franco, fruta balsámico. En boca posee cuerpo, intensidad media, equilibrado y con sabor.

Viña Norte

Localización: D.O. Tacoronte Acentejo.

Variedad: 95% Listán Negro y 5% Negrasmoll.

Nota de Cata: Color rojo cereza con tonos violáceos, buena capa, vivo y brillante, siendo el aroma intenso y frutal, rico en matices que recuerdan a frutas rojas. En boca es seco, con buena estructura, equilibrado en sus componentes y ligeramente tánico, final muy agradable y persistente.



TENERIFE



TENERIFE



TENERIFE

Viñático Negramoll

Localización: D.O.P. Islas Canarias – Tenerife.
Variedad: 100% Negramoll, 6 meses barrica roble francés.
Nota de cata: Vino de capa media-baja. Rojo picota.
Intensidad aromática media. Destacan los aromas a frutos rojos y caramelo toffee. En boca destacan taninos suaves y pulidos, agradables en boca

**LISTÁN NEGRO, NEGRAMOLL, LISTÁN PRIETO,
TEMPRANILLO, TINTILLA, VARIETAL,
VIJARIEGO, CASTELLANA, LISTÁN BLANCO,
MOSCATEL & VIDUEÑOS**



TENERIFE

Calius

Localización: D.O. Valle de Güimar.
Variedad: 80% Listán Blanco, 20% Vidueños.
Nota de cata: Color granate con capa media, se muestra limpio y brillante. Con aromas a frutos rojos confitados, café aromático, recuerdos a regaliz. En boca es equilibrado y sabroso, excelente evolución y buena acidez.

Marba

Localización: D.O. Tacoronte Acentejo.
Variedad: 85 % Listán Blanco, 15 % Vidueño.
Nota de cata: Vino blanco, amarillo pálido, ribete acerado, tonos verdosos, limpio y brillante. En fase olfativa posee intensidad media alta, limpio, elegante, cítrico, especias, tropical. En boca intensidad alta, equilibrado, elegante, vivo, con sabor.



TENERIFE

Jirafa Blanco

Localización: D.O. Abona.
Variedad de uva: Listán blanco y moscatel.
Nota de cata: Color amarillito pálido acerado. Aromas primarios terpénicos característicos de la variedad. En boca predomina el carácter a fruta acompañado del frescor que le proporciona el carbónico natural así un equilibrio dulce-ácido que lo hace desacomplejado.



TENERIFE



TENERIFE

Viñático Gual

Localización: D.O.P. Islas Canarias – Tenerife.
Variedad: 100% Gual.
Nota de cata: Vino color amarillo con tonos verdosos. Intensidad aromática alta, destacan los ahumados, el jazmín, el melón y la piña tropical. En boca, intenso, extraordinariamente untuoso, glicérico y persistente.

MOJO CANARIO MERMELADA & DULCE DE BATATA

ORIGEN
LA PALMA & LA GOMERA

🌿 Mojo 🍯 Mermeladas 🥔 Batata

El mojo es el producto de la gastronomía que mejor refleja el carácter de Canarias como punto de encuentro entre culturas de tres continentes (mojo significa salsa en portugués). Ha sido un producto básico en la dieta de los canarios, usado por marineros para acompañar las famosas papas arrugadas cuando no había nada que comer en alta mar, o como conservante de carnes y pescados, dando origen a platos tradicionales como la carne fiesta, conejo embarrado o atún en mojo. No hay una receta única para elaborar los mojos canarios, lo que muestra la variada y extensa riqueza culinaria del Archipiélago. Siendo los más conocidos los mojos rojos y verdes.

El dulce de batata es un postre tradicional canario a base de batata. Es una jalea dulce de color naranja, parecido a una mermelada espesa por su textura sólida.

El suave clima de las Islas, atemperado por los alisios, hizo posible que los frutales tropicales se adaptaran al subtropical. Las más exóticas frutas en su punto de maduración, producidas dentro de las fronteras canarias: mango, piña tropical, papaya, pitaya, cactus. De estas frutas se elaboran nuestras mejores mermeladas, para acompañar todo tipos de platos.



LA GOMERA

Mojo picón picante Argodey

Mojo picón picante de Argodey. La receta más habitual del mojo picón incluye ajo, pimientas piconas o también conocidas como pimientas coloradas.

Mojo verde de cilantro Argodey

El mojo verde más clásico es el que se realiza a base de cilantro, que es lo que le da ese color tan característico.



LA GOMERA



LA PALMA



LA PALMA

Mojo Ajonjolí picante

Mojo rojo palmero artesano, hecho a mano, siguiendo la receta familiar, con ingredientes 100% naturales de las Islas Canarias. Sin conservantes, ni colorante y sin presencia de gluten.

Un mojo rojo suave, perfecto para tomar con carnes, pescados, hacer tapas y pintxos y por su puesto para acompañar unas buenas papas arrugadas.



LA PALMA



Mermelada de plátano

El plátano es la fruta más conocida de Islas Canarias. Con un contenido muy alto de fruto mínimo de 65% de plátano natural de Canarias por 35% de azúcar, que hace que conserve muchos de los propios nutrientes que tiene la fruta, no llevan ni colorantes, ni aditivos, ni aromas artificiales, el sabor de la fruta madurada en el árbol y recogida a primera hora de la mañana para ser cocinada en unas pocas horas.



LA PALMA



Mermelada de Higos

Mermelada de higos extramadueros de higuera con un sutil toque de canela. El higo por su dulzor natural y características especial hacen que su mermelada sea una de las interesantes de la gastronomía. La mermelada tiene una textura pastosa conservando las pepitas ligeramente crujientes del propio higo. El higo tiene un dulzor y características especial únicas que convierten sus mermeladas en una de las más apreciadas en la cocina por su versatilidad.

Mermelada de Cactus

Del cactus, pitera, tunera o en la península chumbera, recogemos su fruto el tuno indio rojo o higo pico para los locales, quizás una de las frutas más complicadas y costosas de recolectar. Con un contenido muy alto de fruto mínimo de 65% de fruta, a la receta se le añade un poco de fresa ácida para contrarrestar el dulce natural de higo del cactus, por 35% de azúcar.



LA PALMA



Mermelada de Papaya

Del cactus, pitera, tunera o en la península chumbera, recogemos su fruto el tuno indio rojo o higo pico para los locales, quizás una de las frutas más complicadas y costosas de recolectar. Con un contenido muy alto de fruto mínimo de 65% de fruta, a la receta se le añade un poco de fresa ácida para contrarrestar el dulce natural de higo del cactus, por 35% de azúcar.



LA PALMA



LA PALMA



Mermelada de Mango

Mermelada hecha a base de mangos y mangas de Canarias, nuestros mango cultivados de manera natural en las Islas Tenerife, Gran Canaria y La Gomera, son recolectados en su punto óptimo de maduración los cual nos permite conservar su pulpa firme y jugosa de máxima calidad y con un dulzor natural que da un fresco y excelente sabor.

Dulce de Batata

Localización: La Palma

Se trata de un producto natural, de elaboración artesanal. El proceso de elaboración del dulce comienza con el guisado del boniato para luego tritularlo y añadirle azúcar, espesantes naturales y aroma de vainilla. Terminado el proceso se deja solidificar, se trocea y se envasa al vacío.



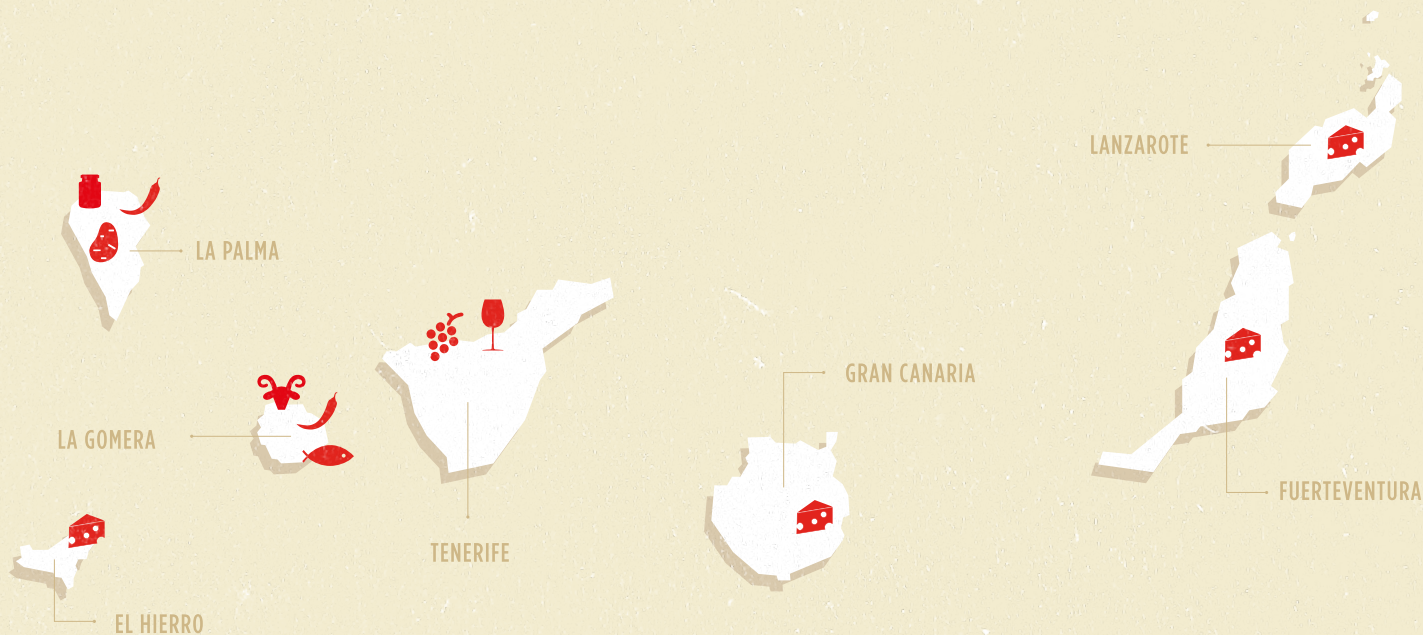
LA PALMA



LAS ISLAS CANARIAS

28°28' 00" N 15°15' 00" O

- Vino tinto
- Mermelada
- Almogrote
- Vino blanco
- Dulce de Batata
- Paté de huevas
- Mojo
- Queso



QUESO CANARIO ALMOGROTE & PATÉ DE HUEVAS

ORIGEN

LANZAROTE, EL HIERRO, LA GOMERA,
FUERTEVENTURA & GRAN CANARIA



Queso



Almogrote



Paté

La fuerte tradición quesera (más de 500 queserías en el Archipiélago) hace de Canarias la región de España con mayor consumo de queso por habitante.

Con rasgos tan característicos como las coberturas de gofio o pimentón o sus ahumados a base de especias locales como la jara, el tronco de higuera, la cáscara de almendra o la pinocha; los quesos canarios son apreciados dentro y fuera de nuestras fronteras.

Una excelencia que se debe, en buena manera, a la materia prima con la que se elaboran: leche de cabra majorera, palmera o tinerfeña o la oveja canaria. Especies todas ellas autóctonas del Archipiélago.

Frescos, tiernos, semicurados; de leche cruda o pasteurizada. De cuajo vegetal, animal o de ambos tipos. La variedad de quesos canarios es infinita y, en todos los casos, son productos singulares de altísimo valor gastronómico. Elaboraciones que han recibido el reconocimiento continuo a nivel mundial y nacional.

Nuestros productos



LANZAROTE



Queso de cabra tierno ahumado El Faro

Corteza de color madera brillante con la pleita y el aspecto bien definido. Aroma a virutas de madera. Sabor láctico, muy soluble en boca, con toques tostados y regusto a cacao.

Queso de cabra Curado Flor Valsequillo

World Cheese '18

Elaborado a base de Leche de cabra entera pasteurizada, cloruro cálcico, sal, cuajo y fermentos lácteos. Sabor y olor débilmente ácido, láctico.



LANZAROTE



Queso de cabra curado con Gofio El Faro

Queso tierno con gofio. Corteza recubierta de gofio con la pleita y el aspecto bien definido. Aroma a yogur. Sabor con ligeras reminiscencias a frutos secos. Textura compacta.



GRAN CANARIA



FUERTEVENTURA



Queso de cabra semicurado pimentón Maxorata

D.O.P. Majorero / Premios WCA '18 M Super Oro

Elaborado a base de leche pasteurizada de cabra de la raza majorera, cuajo y sal. Queso de color amarillo marfil, olor característico de queso curado de cabra a temperatura ambiente, sabor desarrollado, cremoso, ligeramente dulce, picante y tostado, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza del color característico del pimentón.



FUERTEVENTURA



Queso de cabra tierno Maxorata

D.O.P. Majorero

Elaborado a base de leche pasteurizada de cabra majorera, fermentos lácticos, cuajo y sal.

Cobertura natural. Las notas de cata, describen un queso de color blanco con un ligero tono marfileño, olor característico del queso tierno de cabra a temperatura ambiente, sabor láctico y suave, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza blanca amarillenta.



EL HIERRO



Queso mezcla tierno ahumado Herreño

Elaborado con leche pasteurizada de cabra (85%), de vaca (10%) y de oveja (5%). Pasta blanca, sin ojos, color vmarfil. Corteza natural o ahumada. Sabor mantecoso y suave.

Queso mezcla semicurado pimentón Selectum

Elaborado a base de leche fresca de vaca y cabra canaria. Sus proporciones en la mezcla le confieren un sabor distinguido, más suave pero acentuado, con el toque especial que le aporta su untado en pimentón. Agradable para cualquier paladar. Es ideal para degustar como aperitivo, como acompañante del plato principal o como un sencillo entrante.



FUERTEVENTURA



Almogrote Argodey

Almogrote gomero a base de queso de cabra duro, aceite, pimiento, ajos y pimentón. Paté de queso curado de cabra graso para untar con todo tipo de bizcochos.



LA GOMERA



LANZAROTE



Queso de cabra tierno ahumado El Tofio

Elaborado a base de leche pasteurizada de cabra canaria, fermentos lácticos, cuajo y sal. Cobertura ahumada. Las notas de cata, describen un queso de color blanco con un ligero tono marfileño, olor característico al queso de cabra ahumado a temperatura ambiente, aromas suaves a humo, torrefactos y tostados suaves, sabor láctico, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza amarilla tostada.



LA GOMERA



Pate de huevas Argodey

Paté de huevas gomero, a base de huevas de atún, aceite de oliva y sal. Este producto es un rescate al mítico caviar gomero que se elaboraba en las antiguas fábricas de La Gomera, entre ellas Las Canteras, La Rajita y Santa Rosalía. Por los años 60 se fabricaba con agua de mar, fuego de leña y huevas de caballa. Hoy en día lo hacemos con huevas de atún. Se sirve como aperitivo o tapa, y también se puede salpicar encima de una ensalada, o mezclar, como la bottarga en Italia.



La Latina

La oferta gastronómica de La Latina destaca por su variedad. Podrás encontrar una gran selección de bares donde disfrutar de las mejores tapas madrileñas.

Es conocido por ser uno de los barrios más castizos de la capital donde cualquier hora del día es buena para irse de tapeo, comer o tomarse unos vinos.

— ¿CUÁNDO?

Del 19 al 25 de Noviembre.

La Tabernería

Calle Bailén 35

Trebol Manchego

Calle Embajadores 11

Lap Café Madrid

Calle Embajadores 19

La Fantástica

Calle Embajadores 42

Capitan Alatraste

Calle Grafal 7

Vinoteca de autor

Plaza Cazcorro 8

Mesón Valle de Jerte

Ribera de Curtidores 43

Cafetería Ronda

Ronda de Toledo 18

Carmen día y noche

Calle Sombrerete 17

Uno de 7 Madrid

Calle Toledo 10

Cueva de La Tina

Calle Tintorero 4

01 La Tabernería

Calle Bailén 35
Tlf. 653 759 262

— A DEGUSTAR:

Vino Viñatigo Negramoll
Vino Viñatigo Gual
Mojo rojo suave Ayanto
Queso El Faro tierno
ahumado

02 Trebol Manchego

Calle Embajadores 11
Tlf. 915 307 680

— A DEGUSTAR:

Marba tinto tradicional
Marba blanco barrica
Mojo Ayanto picante
Queso Maxorato Tierno
de cabra

03 Lap Café

Calle Embajadores 19
Tlf. 910 863 653

— A DEGUSTAR:

Vino Viñatigo Negramoll
Vino Viñatigo Gual
Mermelada de papaya
Mezcla Selectum semicurado
pimentón

04 La Fantástica

Calle Embajadores 42
Tlf. 915 307 680

— A DEGUSTAR:

Vino Presas Ocampo
Calius Listán blanco
Mermelada de cactus
Mermelada de plátano
Herreño tierno ahumado

**05 Restaurante
Capitán Alatriste**

Calle Grafal 7
Tlf 913 661 883

— A DEGUSTAR:

Marba tinto tradicional
Marba blanco barrica
Paté de huevas Argodey
Almogrote suave Argodey

06 Vinoteca de Autor

Plaza Cascorro 8
910 401 278

— A DEGUSTAR:

El Lomo listán negro
Viña Norte tinto tradicional
Mojo Ayanto suave
Queso Maxorata curado
pimentón

**07 Mesón
Valle de Jerte**

Calle Ribera De Curtidores 43
Tlf. 914 677 094

— A DEGUSTAR:

Vino Presas Ocampo
Calius Listán blanco
Queso El Faro curado gofio
Mojo picón picante

08 Cafeteria Ronda

Calle Ronda De Toledo 18
Tlf. 914 684 338

— A DEGUSTAR:

El Lomo Listán negro
Viña Norte tinto tradicional
Mojo verde Suave Argodey
Queso de cabra Curado Flor
Valsequillo

09 Carmen Día y Noche

Calle Sombrerete 17
Tlf. 659 082 944

— A DEGUSTAR:

Bambú tinto
La Jirafa Afrutada Blanco
Mermelada de cactus
Mermelada de mango
Tofio tierno ahumado de cabra

10 Uno de 7 Madrid

Calle Toledo 10
Tlf. 918 050 535

— A DEGUSTAR:

Bambú tinto
La Jirafa Afrutada Blanco
Dulce de Batata natural
Queso El Faro tierno
ahumado

11 Cueva de La Tina

Calle Tintorero 4
Tlf. 914 858 860
cuvadelatina.com

— A DEGUSTAR:

Vino Viñatigo Negramoll
Vino Viñatigo Gual
Paté de huevas Argodey
Almogrote suave Argodey



Ponzano

Situada en el barrio de Chamberí la calle Ponzano se ha convertido en el espacio perfecto para disfrutar de las últimas tendencias en gastronomía. El buen ambiente que se respira en sus locales hacen de Ponzano en un punto de encuentro para la gente joven de Madrid que sabe apreciar la buena cocina.

— **¿CUÁNDO?**

Del 19 al 25 de Noviembre.

Vagalume

Calle Ponzano 27

O'Conxuro

Calle Ponzano 30

Taberna Alipio Ramos

Calle Ponzano 30

El Decano

Calle Ponzano 45

El Escudo

Calle Ponzano 49

Taberna La Vicenta

Calle Ponzano 52

Cervecería El Doble

Calle Ponzano 58

The Brave Café

Calle Ponzano 92

Bar 89

Calle Ponzano 89

Trattoria Due Amici

Calle Ponzano 98

12 Restaurante Vagalume

Calle Ponzano 27
Tlf. 914 428 707

— A DEGUSTAR:

El Lomo listán negro
Viña Norte tinto tradicional
Mojo Argodey verde suave
Queso de cabra Curado Flor
Valsequillo

13 O' Conxuro

Calle Ponzano 30
Tlf. 914 415 295

— A DEGUSTAR:

Bambú tinto
La Jirafa Afrutada Blanco
Mermelada de cactus
Mermelada de mango
Tofio tierno ahumado de cabra

14 Taberna Alipio Ramos

Calle Ponzano 30
Tlf. 914 414 961

— A DEGUSTAR:

Vino Viñatigo Negramoll
Vino Viñatigo Gual
Paté de huevos Argodey
Almogrote suave Argodey

15 El Decano

Calle Ponzano 45
Tlf. 913 950 043

— A DEGUSTAR:

Marba tinto tradicional
Marba blanco barrica
Mojo Ayanto picante
Queso Maxorata Tierno
de cabra

16 Restaurante El Escudo

Calle Ponzano 49
Tlf. 914 425 005

— A DEGUSTAR:

Vino Viñatigo Negramoll
Vino Viñatigo Gual
Mermelada de papaya
Mezcla Selectum semicurado
pimentón

17 Taberna La Vicenta

Calle Ponzano 52
Tlf. 918 675 203

— A DEGUSTAR:

Vino Presas Ocampo
Calius Listán blanco
Mermelada de cactus
Mermelada de plátano
Herreño tierno ahumado

18 Cerveceria El Doble

Calle Ponzano 58
Tlf. 915 919 462

— A DEGUSTAR:

Vino Presas Ocampo
Calius Listán blanco
Queso El Faro curado gofio
Mojo picón picante

19 The Brave Café

Calle Ponzano 62
Tlf. 910 579 058

— A DEGUSTAR:

Marba tinto tradicional
Marba blanco barrica
Paté de huevos Argodey
Almogrote suave Argodey

20 Bar 89

Calle Ponzano 89
Tlf. 915 540 858

— A DEGUSTAR:

Bambú tinto
La Jirafa Afrutada Blanco
Dulce de Batata natural
Queso El Faro tierno
ahumado

21 Trattoria Due Amici

Calle Ponzano 98
Tlf. 915 353 692

— A DEGUSTAR:

Vino El Lomo Listan Negro
Vino Viña Norte Tinto Tradicional
Mojo Ayanto Suave
Queso Maxorata Curado
Pimentón



Malasaña

Malasaña, la parte joven y creativa de la ciudad, donde restaurantes modernos, conviven con bares tradicionales y mercados de toda la vida. Un barrio con identidad propia y calles repletas de arte, tradición y vanguardia.

— ¿CUÁNDO?

Del 25 de Noviembre
al 2 de Diciembre.

La Tinta

Calle Colón 3

La Jauría

Calle Colón 10

Alegrías

Corredera Alta
de San Pablo 6

Mezcalito

Corredera Baja
de San Pablo 49

San Wich

Calle Espíritu Santo 3

Lolina Vintage

Calle Espíritu Santo 9

Taberna La Lirio

Calle Espíritu Santo 30

Café del Arte

Fuencarral 93

La Terapia

Calle Juan Alvarez
Mendizábal 57

La Bombola

Calle Muñoz Torrero 5

01 La Tinta

Calle Colón 3
Tlf. 910 533 597

— A DESGUSTAR:

Vino El Lomo Listán Negro
Viña Norte Tinto Tradicional
Mojo Verde Suave
Queso de cabra Curado Flor
Valsequillo

02 La Jauría

Calle Colón 10
Tlf. 911 304 836

— A DESGUSTAR:

Vino Bambú Tinto
La Jirafa Afrutada blanco
Mermelada de Cactus
Mermelada de Mango
Tofio Tierno Ahumado Cabra

03 Alegrías

Corredera Alta De San Pablo 6

— A DESGUSTAR:

Vino Viñatigo Negramoll
Vino Viñatigo Gual
Pate De Huevas Argodey
Almogrote Suave Argodey

04 Mezcalito

Corredera Baja De San Pablo 49
Tlf. 912 002 315

— A DESGUSTAR:

Vino Marba Tinto Tradicional
Vino Marba Blanco Barrica
Mojo Ayanto Picante
Queso Maxorata Tierno Cabra

05 San Wich

Calle Espiritu Santo 3
Tlf. 915 314 514

— A DESGUSTAR:

Vino Viñatigo Negramoll
Vino Viñatigo Gual
Mermelada de Papaya
Mezcla Selectum Semicurado
pimentón

06 Lolina Vintage

Calle Espiritu Santo 9
Tlf. 807 575 977

— A DESGUSTAR:

Vino Presas Ocampo
Vino Calius Listán Blanco
Mermelada de Cactus
Mermelada de Plátano
Queso Herreño Tierno Ahumado

07 Taberna La Lirio

Calle Espiritu Santo 30
Tlf. 915 213 958

— A DESGUSTAR:

Vino Presas Ocampo
Vino Calius Listán Blanco
Queso El Faro Curado Gofio
Mojo Picón Picante Argodey

08 Café del Arte

Fuencarral 93
Tlf. 914 459 870

— A DESGUSTAR:

Vino Marba Tinto Tradicional
Vino Marba Blanco Barrica
Pate De Huevas Argodey
Almogrote Suave Argodey

09 La Terapia

Juan Alvarez Mendizabal 57
Tlf. 912 240 596

— A DESGUSTAR:

Vino Bambú Tinto
Vino blanco La Jirafa
Dulce de Batata Natural
Queso El Faro Tierno Ahumado

10 La Bombola

Calle Muñoz Torrero 5
Tlf. 616 523 366

— A DESGUSTAR:

Vino El Lomo Listán Negro
Vino Viña Norte Tinto Tradicional
Mojo Ayanto Suave
Queso Maxorata Curado
pimentón



Huertas

El Barrio de Huertas es casi la zona más antigua de Madrid. el barrio recorre desde la Puerta del Sol hasta la Calle Atocha y desciende hasta el Paseo del Prado. Una zona emblemática para la cultura madrileña. Hogar de uno de los bares más antiguos de la capital en los últimos años ha sabido atraer nuevos locales creando un ambiente gastronómico multicultural.

— ¿CUÁNDO?

Del 25 de Noviembre
al 2 de Diciembre.

El Ganz

Calle Almadén 9

Vermú

Calle de Jesús 6

La Tragantua

Calle de la Verónica 4

El Azul de Fúcar

Calle Fúcar 1

Vinoteca Moratín

Calle Moratín 36

La Verónica de Moratín

Calle Moratín 38

Bistronomika

Calle Santa María 39

Taberna de La Elisa

Calle Santa María 42

La Taperia

Plaza Platería
de Martínez 1

11 El Ganz

Calle Almaden 9
Tlf. 911 733 937

— A DEGUSTAR:

Vino El Lomo Listan Negro
Viña Norte Tinto Tradicional
Mojo Verde Suave
Queso de cabra Curado Flor
Valsequillo

12 Vermú

Calle de Jesús 6
Tlf. 914 215 565

— A DEGUSTAR:

El Lomo Listán negro
Viña Norte tinto tradicional
Mojo Ayanto suave
Queso Maxorata curado
pimentón

13 La Tragantua

Calle de la Verónica 4
Tlf. 914 203 108
latragantua.es

— A DEGUSTAR:

Vino Marba Tinto Tradicional
Vino Marba Blanco Barrica
Vino Mojo Ayanto Picante
Queso Maxorato Tierno Cabra

14 El Azul de Fúcar

Calle Fúcar 1
Tlf. 914 290 773

— A DEGUSTAR:

Bambú tinto
La Jirafa Afrutada blanco
Dulce de batata natural
Queso El Faro tierno ahumado

15 Vinoteca Moratín

Calle Moratín 36
Tlf. 911 276 085
vinotecamoratin.com

— A DEGUSTAR:

Vino Tinto Bambú
La Jirafa Afrutada blanco
Mermelada De Cactus
Mermelada De Plátano
Tofio Tierno Ahumado Cabra

16 La Verónica de Moratín

Calle Moratín 38
Tlf. 914 297 827
restaurantelaveronica.com

— A DEGUSTAR:

Vino Viñatigo Negramoll
Vino Viñatigo Gual
Pate de Huevas Argodey
Almogrote Suave Argodey

17 Bistronomika

Calle Santa Maria 39
Tlf. 911 386 298
bistronomika.es

— A DEGUSTAR:

Vino Presas Ocampo
Vino Calius Listán Blanco
Mermelada de Cactus
Queso Herreño Tierno Ahumado

18 Taberna de la Elisa

Calle Santa Maria 42
Tlf. 914 216 409

— A DEGUSTAR:

Vino Presas Ocampo
Vino Calius Listán Blanco
Queso El Faro Curado gofio
Mojo picón picante

19 La Taperia

Plaza Platería de Martínez 1
Tlf. 914 294 094

— A DEGUSTAR:

Vino Viñatigo Negramoll
Vino Viñatigo Gual
Mermelada de Papaya
Mezcla Selectum Semicurado
Pimentón

**TENERIFE, LA GOMERA
EL HIERRO, LA PALMA,
GRAN CANARIAS
LANZAROTE &
FUERTEVENTURA
EN MADRID.**



