



Madrid para comérse-lo

7 - 23 febrero 2020

Nuestro premio es saber que nos eliges cada día



Mahou
DESDE 1890

Mahou recomienda el consumo responsable 7,5°

Sumario (pág. 3) • Editorial (pág. 4) • Gastrofestival recomienda (pág. 8) • Menús 5 Estrellas (pág. 10) • Degustatapas (pág. 12) • Gastrobocatas (pág. 15) • Nuestras barras favoritas con un Rioja (pág. 15) • Mercados de Madrid (pág. 17) • Historia culinaria de Madrid: restaurantes tradicionales (pág. 23) • Gastrolove (pág. 24) • Coctelerías (pág. 25) • Rutas y tiendas (pág. 25) • Gastrocultura (pág. 28) • Experiencias sensoriales (pág. 40) • Actividades infantiles (pág. 42) • Enocultura (pág. 43) • Gastrofashion (pág. 44) • Gastrosalud (pág. 48) • Gastrofestival solidario (pág. 50)



Agradecimientos • A. Llamazares • A Punto • Abe the Ape • ACME - Asociación de Creadores de Moda de España • Agatha Ruiz de la Prada • Alambique • Alfaro 1926 • Atmósfera SIC • Autocine Madrid RACE • Auditorio Nacional de Música • Café de Chinitas • CaixaForum • Cardamomo Flamenco Madrid • Casa Decor • Casa Museo Lope de Vega • Centro Sefarad-Israel • Centro Cultural Conde Duque • Círculo de Bellas Artes • Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid • Col&Col Ediciones • Corral de la Morería • D.O. Vinos de Madrid • Dressroom • El dinosaurio todavía estaba allí • Encuadra Gestión Cultural • Fundación Española del Corazón • Gruta 77 • Hotel NYX Madrid • Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición • Kalimeria Estudio • Librería Cervantes y cía • Librería de Cuento • Librería Ocho y Medio • Mercados de Madrid • Mercamadrid • Microteatro por Dinero • Moe Club • Museo Arqueológico Nacional • Museo Cerralbo • Museo de América • Museo de Historia de Madrid • Museo de San Isidro. Los orígenes de Madrid • Museo del Romanticismo • Museo del Traje. Centro de Investigación del Patrimonio Etnológico • Museo Félix Cañada • Museo Lázaro Galdiano • Museo Nacional de Antropología • Museo Nacional de Artes Decorativas • Museo Nacional del Prado • Museo Nacional Thyssen-Bornemisza • Museo Naval • Museo Taurino Plaza de Toros de las Ventas • nubel. Museo Reina Sofía • Palacio de Gaviiria • Real Jardín Botánico • Reikiavik Ediciones • Sala Mirador • Stage Entertainment • Teatro Real • Tempo Club • The Westin Palace • Y a lo 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.

LA INFORMACIÓN COMPLETA Y ACTUALIZADA DE LAS ACTIVIDADES INCLUIDAS EN ESTA GUÍA PUEDE CONSULTARSE EN WWW.GASTROFESTIVALMADRID.COM • PROGRAMACIÓN SUJETA A CAMBIOS •••

Madrid para comérselo

7 - 23 FEBRERO

Un año más Madrid vuelve a convertirse en la capital mundial de la gastronomía a través de un festival promovido por el Ayuntamiento de la ciudad y Madrid Fusión y en el que colaboran más de 400 establecimientos, entre los que no solo hay restaurantes, tascas y bares, sino también mercados, tiendas, librerías, cines, teatros y museos. La razón que desde un principio nos animó a incorporar espacios de toda índole en el programa fue nuestra convicción de que la gastronomía es un arte total -y nos referimos a ella claramente como arte- que apela a los cinco sentidos, es decir al gusto y el olfato desde luego, pero además a la vista, el tacto y, ¿por qué no? el oído.

En esta edición habrá ofertas especiales en restaurantes, como los propuestos en la sección “Historia culinaria de Madrid: restaurantes tradicionales”, en colaboración con la Asociación de la Gastronomía Madrileña, o los “Menús 5 Estrellas” y las barras de “Degustatapas”, con el apoyo de Mahou, cerveza fundada en Madrid en 1890. En ese mismo año Galdós ya había escrito algunas de sus mejores novelas, entre las que se encuentran *Fortunata y Jacinta* o *La de Bringas*, pero todavía le quedaban por delante 30 años de vida. En 2020 recordaremos al gran escritor -sin duda uno de los más destacados de todos los tiempos en lengua castellana- en el primer centenario de su fallecimiento a través de distintos eventos. La sección “Gastrocultura” se suma a esta conmemoración con una actividad que tendrá lugar en el Círculo de Bellas Artes y que nos ilustrará sobre las numerosísimas referencias culinarias que hay en la obra del gran escritor, probablemente el novelista que mejor supo retratar a la sociedad madrileña de finales del siglo XIX.

Los mercados municipales siguen ocupando un especial protagonismo en la programación, porque es en sus pescaderías, carnicerías, verdulerías y charcuterías donde casi siempre comienza el arte total de la gastronomía. Y casi lo opuesto podemos decir de la mixología, disciplina dedicada a la creación de los cócteles con la que suelen coronarse muchas cenas entre familiares, amigos y colegas.

La dimensión social y sociológica de la gastronomía nos ha interesado desde que pusimos en marcha el festival. Por esto, además de los menús extraordinarios, de los conciertos, de las sesiones de cine y teatro, y de las conferencias y visitas guiadas a exposiciones, que pueden disfrutarse en compañía, Gastrofestival mantiene una de las partes más especiales de su programación bajo el nombre de “Experiencias sensoriales”. Aquí proponemos el maridaje con la moda, la decoración, la artesanía, la solidaridad y la salud en una serie de talleres y catas, como la que tendrá lugar en el Faro de Moncloa de la mano de Iberia Express o la ruta de “Los Top de Casa Decor” por los locales modernos y elegantes que han sido proyectados por reconocidos profesionales del interiorismo. Y nuevamente volverá a haber actividades especialmente dirigidas a los más pequeños.

Este año Gastrofestival comienza el 7 de febrero y se despide diecisiete días más tarde para que todo el mundo -ciudadanos y visitantes-, independientemente de su paladar, su gusto o su edad, disfruten de un evento que, como decíamos al principio de este editorial, nos convierte en la capital mundial del buen comer.



Mahou
★ ★ ★ ★ ★

Gastrofestival

11ª edición



Degustatapas

Del 7 al 23 de febrero

#SaborCincoEstrellas

Entra en mahoudrid.com/gastrofestival
para más información



MADRID

madrid
fusión



REALE
SEGUROS



Mahou recomienda el consumo responsable. 5,5°



Madrid gastronómico

PARA CONOCER MADRID
HAY QUE DISFRUTAR DE LA
VIDA Y LAS EXPERIENCIAS
QUE DEPARAN LAS MESAS Y
BARRAS DE LA CAPITAL

Gastrofestival recomienda



Ver precios en gastrofestivalmadrid.com



Las Rabas de Santander, La Maruca

Nuestras deliciosas sugerencias

Todas las ciudades tienen esos restaurantes de visita obligatoria, con bocados que se han convertido en “señas de identidad”. Con la magnífica oferta gastronómica de la ciudad, este año desde Gastrofestival queremos ponértelo fácil y seleccionamos para ti esos platos insignia que no te puedes perder de algunos de los locales más emblemáticos de Madrid.

CASA D'A TROYA

Emiliano Barral, 14
914 164 455
casadatotroya.es

Merluza a la gallega

CASA NARCISA

Pº de la Castellana, 254
913 238 072
casanarcisa.es

Rape a la brasa de carbón de encina
(mínimo 2 personas)

CASA NEMESIO

Pº de la Castellana, 260
913 238 410
casanemesio.es

Arroz a banda
(mínimo 2 personas)

CHARNELA

Ponzano, 8
910 248 142
charnelamadrid.com

Cazuela de mejillones Charnela: mejillones ecológicos traídos directamente de mar abierto de la ría de Arousa servidos con una salsa de cebolla, nata, curry y nuestro toque especial, acompañados de patatas fritas

ALMA OF SPAIN

José Abasca, 8
910 669 192
restaurantelmaofspain.com

Sopa templada de Idiazábal con salteado de setas shiitake y champiñones Portobello con yema de huevo a 65°

AMARGO PLACE TO BE

Pez, 2
910 847 990
amargoplacetobe.com

Costillas cocinadas a fuego lento en nuestra barbacoa con maridaje de cóctel Palomudo (Tequila, soda de pomelo rosa y sal del Himalaya)

ATRAPALLADA

Pº de las Acacias, 12
915 390 892
restauranteatrapallada.com

Zamburiñas

CACHIVACHE TABERNA

Serrano, 221
917 524 176
cachivachetaberna.com

Albóndigas de butifarra del Valle de Arán con salsa de trufa

DOGMA

Avda. Alberto Alcocer, 43
910 697 252
dogmaestaurante.com

Alcachofas confitadas a la plancha

DON GIOVANNI

Pº Reina Cristina, 23 posterior
914 348 338
dangiovanni.es

Uovo con tartufo nero

EL BACARO DE FABIO GASPARINI

Hartzenbusch, 9
914 454 668
elbacaroristorbar.es

Carbonara originale

EL CLÁSICO

Marqués Viudo de Pontejos, 9
915 157 038
elclasicomadrid.com

Arroz de sepietas, almejas y langostinos

EN COPA DE BALÓN EN LOUNGE

Avda. de Valdemarín, 165
Aravaca
913 079 263
encopadebalon.com

Hamburguesa de buey de Kobe

JOSELITO'S VELÁZQUEZ

Velázquez, 30
917 274 762
joselito.com

Trilogía Joselito: cata vertical de jamón ibérico de bellota Joselito, añadas 2016 / 2015 / 2014

LA BOLA TABERNA

Bola, 5
915 476 930
labola.es

Cocido madrileño en un local con 150 años de historia

LA CANTINA DE LA ESTACION

Sor Ángela de la Cruz, 17
915 706 545
lacantinadelastacion.es

Bacalao al estilo Casa Tizón de Oviedo

LA CASITA DEL PRADAL

Belsiana, 17
913 002 354
lacasitadeelpradal.com

Pulpo a la brasa con patatas revolconas y mojo rojo

LA ESQUINA ASADOR-SIDRERÍA

Padre Damián (Estadio Santiago Bernabéu, Puerta 44)
914 430 675

asadordelaesquina.es

Rape a la brasa de carbón de encina (mínimo 2 personas)

LA LONJA DEL MAR

Plaza de Oriente, 6
915 413 333
lalonjadelmar.com

Conserva de berberechos jumbo en directo y mandolina de patatas

LA MÁQUINA ORIGINAL

Sor Ángela de la Cruz, 22
915 723 319
lamaquinaoriginal.es

Fabada asturiana La Máquina

LA MARUCA

Velázquez, 54
917 814 969
restaurantelamaruca.com

Las Rabas de Santander

LA RAQUETISTA

Doctor Castela, 19
918 311 842
laraquetista.com

Nuestros torreznos

LA RETASCA

Ibiza, 38
910 607 230
laretasca.com

Tortilla 'Capel': tortilla de patatas hecha con manteca de cerdo en lugar de aceite

LA TASQUITA DE ENFRETE

Ballesta, 6
915 325 449
latasquitaedefrente.com

Ensaladilla Tasquita

LAS TORTILLAS DE GABINO

Rafael Calvo, 20
913 197 505
lastortillasdegabino.com

Tortilla trufada

LAVINIA

José Ortega y Gasset, 16
914 260 599
lavinia.es

Callos al estilo LAVINIA

LUX MADRID

Jorge Juan, 22
918 334 255
luxmadrid.es

Carpaccio de gamba roja

MEMBIBRE

Guzmán el Bueno, 40
915 433 148
restaurantemembibre.com

Liebre a la royal

NOI

Recoletos, 6
910 694 007
restaurantenoi.com

Parmigiana

OX'S

Juan Ramón Jiménez, 11
914 581 903
restauranteoxx.com

Menestra de verduras naturales

PÁRU INKAS SUSHI & GRILL

Atocha, 49
910 883 383
paru.es

Nigiri Anticuchero

REGAÑADIENTES

Almirante, 24
918 190 228

Tostada de atún rojo con aliño de cangrejo



REVOLTOSA PLAZA DEL REY

Plaza del Rey, 4
915 319 096
revoltosamadrid.com

Rabo de toro confitado en brandy con patatas fritas

REVOLTOSA PRADO

Prado, 4
918 468 616
revoltosamadrid.com

Orinal de pollo empanado con kikos

SALINO

Menorca, 4
912 141 682
salino.es

Arroz de salmorreta y carabinero

SANDÓ

Isabel la Católica, 2
915 479 911
restaurantesando.es

Oreja en salsa kimchi

SANTERRA

General Pardiñas, 56
914 013 580
santerra.es

Croqueta artesana de jamón ibérico, "Mejor croqueta de jamón ibérico del mundo por Madrid Fusión 2018"

TAMPU

Prim, 13
915 641 913
tampurestaurante.com

El Divorciado: puré de patata violeta, choclo, habas, rocoto, tomate cherry, pimiento lágrima peruano y anchoas cantábricas curadas en mantequilla, todo sobre una base de crema de burrata, crema de huacatay y crema de olivo peruano

TIRADITO

Conde Duque, 13
915 417 876
tiradito.es

Ceviche de altura

TREZE

General Pardiñas, 34
915 410 717
trezorestaurante.com

Guiso de morro de ternera, manitas y crujiente de oreja

VIAVÉLEZ

Avda. del General Perón, 10
915 799 539
restauranteviavelez.com

Patatas a la importancia con almejas

Menú 5 Estrellas

Mahou



*Menús entre 25 y 35 € (precio recomendado)
Puedes consultar menús y precios en gastrofestivalmadrid.com*



La diversidad gastronómica de Madrid se sienta a la mesa

El número de establecimientos en los que saborear los platos más destacados de la cocina española y de la gastronomía internacional es casi inabarcable. Esta enorme variedad de restaurantes permite a los madrileños y visitantes disfrutar de las recetas más tradicionales de nuestras madres y abuelas y también viajar alrededor de las cocinas del mundo sin salir de la ciudad. Gastrofestival y Mahou reúnen en estos Menús 5 Estrellas las propuestas más sugerentes para descubrir la diversidad gastronómica que ofrecen los restaurantes de Madrid.

**ARANDA MADRID**

López de Aranda, 46
910 513 659

ÁUREO

General Arrando, 16
919 215 520

BEHIA

Manuel de Falla, 5
914 211 907

**BELLINI FOOD
& BAR**

Cedaceros, 4 (Hotel Vincci
Centrum)
913 604 720

CAFÉ MIES

Ava. General Perón, 4
915 723 281

**CALLAO 24 BY
JHOSEF ARIAS**

Monte Oliveti, 19
910 852 210

**CAPÓN BY JHOSEF
ARIAS**

San Isidoro de Sevilla, 4
910 592 038

**CASA
CORROCHANO**

Pº Tierra de Melide, 38
917 505 393

CASA LULO

Ava. Reina Victoria, 50
918 643 108

CASA MARÍA

Cava Alta, 7
696 582 027

CASA RAFA

Narváez, 68
915 731 087

CINCO JOTAS

Padre Damián, 42
913 503 173 /
Serrano, 118
915 632 710

CINCO SENTIDOS

Lombía, 5
678 907 073

COLONIAL NORTE

Pº de la Florida, s/n
(C.C. Príncipe Pío)
915 401 848

DE LA RIVA

Cochabamba, 13
914 588 954

DINGO

Velázquez, 47
910 510 506 /
Pº de Recoletos, 14
917 817 073

EL DECANO

Ponzano, 45
913 950 043

EL ENFRIADOR

Pº de la Castellana, 89
(Plaza Pablo Ruiz Picasso)
910 521 932

**EL JAMÓN DEL
ABUELO**

Víctor Andrés Belaunde, 36
913 440 060

EL PARADOR

Seco, 14
915 521 279

KANDIDA

Bolívar, 11
917 651 761

**LA ABACERÍA DE
ANTÓN MARTÍN**

Santa Isabel, 5 (Mercado
de Antón Martín, 1ª planta)
696 582 027

**LA COCINA DE SAN
ANTÓN**

Augusto Figueroa, 24,
3ª planta
913 300 294

**LA ESQUINA DEL
REAL**

Ammistía, 4
915 594 309

**LA LONJA
MARJQUERA DE
ANTÓN MARTÍN**

Santa Isabel, 5 (Mercado
de Antón Martín, 1ª planta)

LA LORENZA

Doctor Pigo, 3
911 826 928

**LA NOBIA
LAVAPIÉS**

Salitre, 45
910 015 967

LA PLAYA

Magallanes, 24
914 468 476

**LA PULPERÍA DE
MILA**

Lagoasca, 11
915 760 085

LA TINTORERÍA

Espoz y Mina, 20
915 214 878

LARIOS CAFÉ

Silva, 4
915 479 394

**LAS BÓVEDAS DE
CIBELES**

Alcalá, 43 (esq. Gran Vía)
915 212 623

LATXASKA ETXEA

Pº del Molino, 8
915 271 067

LOS GALAYOS

Botoneras, 5
913 663 028

LOS TORREZNOS

Alonso Cano, 69
914 429 860 /
López de Hoyos, 149
914 136 647

MACARENA

Radio, 6
619 339 755

MADRID GRILL

San Martín, 3
910 595 881

**MERCATO
BALLARÓ**

Santa Engracia, 24
913 084 966

**MIRADOR
DEL ARCO DE
CUCHILLEROS**

Cava de San Miguel, 8
913 645 793

NANTES

Maestro Arbós, 15
910 743 052

**NOMAD FOOD &
BAR BY VINCCI
HOTELES**

Prado, 18
(Hotel Vincci Soho)
911 414 100

NUEVO GERARDO

Ava. Alberto de Alcocer, 46
914 579 459

PARADIS MADRID

Marqués de Cubas, 14
914 297 303

**PARRILLA EL
BARRIL**

San Agustín, 13
911 863 626

Menús 5 Estrellas

PISCOMAR BY JOSEF ARIAS

Carrera de San Francisco, 15
910 014 597

PUERTO LAGASCA

Lagasca, 81
915 764 111

RESTAURANTE MALVAR

Plaza de la Independencia, 3
(Hotel Hospes Puerta de Alcalá)
914 322 911

RÍOS ROSAS

Ríos Rosas, 6
913 993 275

SABE A GLORIA

Huertas, 53
910 578 575

TABERNA & MEDIA

Lope de Rueda, 30
918 675 842

TABERNA LA CRUZADA

Amnistía, 8
658 320 577

TABERNA LOS GALLOS

Puigcerdá, 4
914 310 647

TABERNA MODERNA

Fernán González, 50
915 046 699

THE MINT ROOF

Gran Vía, 10
(Hotel Vincci The Mint)
912 030 650

TRATTORIA SANT ARCANGELO

Moreto, 15
913 691 093

TREZE

General Pardiñas, 34
915 410 717

TRIANA

Narváez, 48
914 095 683

TXATEI

Don Ramón de la Cruz, 49
649 642 366

VIVA BURGER

Costanilla de San Andrés, 16
913 663 349

Degustatapas



Tapa + tercio de Mahou: 4 €
(precio recomendado)

La reina de las barras madrileñas y un tercio de Mahou

Toda nuestra ciudad está salpicada de bares que ofrecen a sus clientes la mejor selección de tapas tradicionales y de vanguardia, pequeños y exquisitos bocados cuyo mejor acompañamiento es un tercio de Mahou, la bebida oficial de cualquier barra castiza de la ciudad.

ALMA CHELI

Santa Engracia, 103

ATLANTIK CORNER

Ventura de la Vega, 11 y 13

ARANDA MADRID

López de Aranda, 46

AUSTRIAS CAFÉ

Amnistía, 12

ARROCERÍA Y MÁS

Pº de Extremadura, 5

BAR FEMARY

Avenida Ciudad de Barcelona, 105

ASADOR DE ARANDA

Carretera de La Coruña,
km 16.900 (Las Rozas) /
Diego de León, 9 / Plaza de
Castilla, 3 / Preciados, 44

BAR RUBÍ

Glorieta de Cuatro
Caminos, 5

BARANDALES

Menorca, 31

BODEGAS RIVAS

La Palma, 61



**BAYRES BEEF**

Pradillo, 6

CAFÉ MIES

Avda. General Perón, 4

CAMPILLO

Plaza Campillo Mundo Nueva, 8

CARMENCITA

San Vicente Ferrer, 51

CASA ANTONIO

Plaza de la Cebada, 12

CASA CIRIACO

Mayor, 84

CASA DE FIERAS

Avda. Menéndez Pelayo, 15

CASA GATO

Avda. de Bruselas, 53

CASA LOBO

Torrejilla del Puerto, 5
(entrada por Asura)

CASA MARÍA

Cava Alta, 7

CASA MONO

Tutor, 37

CASA TINO

Bretón de los Herreros, 16

CASA VÍCTOR

Cava Baja, 26

CERVECERÍA EL ABUELO

Víctor Andrés Belaunde, 36

CERVECERÍA RUBÍ

Bravo Murillo, 109

CHOCOLATERÍA 1902

San Martín, 2

CINCO SENTIDOS

Lombía, 5

CONSERVAS NUDISTA

Luchana, 27

DESPACHO DE BACALAO

Plaza de Cascorra, 6

DINGO

Pº de Recoletos, 14 /
Velázquez, 47

DPIPO PIZZA & POLLO

Miguel Ángel, 26

EL 89

Ponzano, 89

EL DECANO

Ponzano, 45

EL DIARIO

Huertas, 69

EL ERRANTE CAFÉ BAR

Cuesta de Santo Domingo, 12

EL ESCUDO

Ponzano, 49

EL JAMÓN DEL ABUELO

Víctor Andrés Belaunde, 36

EL PARADOR

Seca, 14

EL PELÍCANO

Poeta Joan Maragall, 43
(Hotel Meliá Castilla)

EL RINCÓN DE UCEDA

Infanta Mercedes, 61

EL TRILLO

Planeta Tierra, s/n

EL VIRREY DE SAN TELMO I

Retama, 7

EL VIRREY DE SAN TELMO II

Planeta Tierra, 4

ESGO BAR

Doctor Santero, 5

ETXEGARATE

Zurbano, 43

GANDARÍO

Gaztambide, 28

GATO GATO TAPAS Y VINOS

Marqués de Toca, 6

GRAN SOL

Ríos Rosas, 10

GÜIMAR

Embajadores, 153

INCLÁN BRUTAL BAR

Álvarez de Gato, 4

JARRITUS

Alcalá, 233

LA ABACERÍA DE ANTON MARTÍN

Santa Isabel, 5 (Mercado de Anton Martín, 1ª planta)

LA ABADÍA

Jacometrezo, 15 (Local 6)

LA BARCA DEL PATIO

Plaza de Cascorra, 19

LA BOTIJERÍA

Plaza del Conde de Barajas, 2

LA BOTILLERÍA DE MAXI

Cava Alta, 4

LA CHOZA DE DAVID

Eros, 18 (Entrada por Planeta Tierra)

LA DEPORTIVA

Veneras, 7

LA GALLEGA

Santa Engracia, 159

Degustatapas



LA GOYESCA I

Fernán González, 43

LA GOYESCA II

O'Donnell, 63

LA GRINGA

San Vicente Ferrer, 57

LA LONJA MARIQUERA DE ANTON MARTÍN

Santa Isabel, 5 (Mercado de
Antón Martín, 1ª planta)

LA MALVASÍA

Doctor Castelo, 26

LA PARROQUIA DE PABLO

Ponzano, 28

LA PERLA

Embajadores, 133

LA TAHONA

Poeta Joan Maragall, 21

LA TAPERÍA DEL PRADO

Plaza Platería de Martínez, 1

LA TAPILLA SIXTINA

Ayala, 84

LA TESTARRUDA

Ruda, 18

LAS BÓVEDAS DE CIBELES

Alcalá, 43 (esq. Gran Vía)

L'OFFICINA GASTRONÓMICA

Mezquite, 2

LORENA

Plaza de la Cebada, 3

LOS CINCO RESTAURANT & BAKERY

Fernández de los Ríos, 63

LOS GALAYOS

Batoneras, 5

LOS TIERNOS

Toledo, 73

LOS TORREZNO

Alonso Cano, 69 /
López de Hoyos, 149

MADRID GRILL

San Martín, 3

MARTINETE

Plaza del Marqués de
Salamanca, 9

MERCATO BALLARÓ

Santa Engracia, 24

MESÓN VIÑA T

Navas de Tolosa, 7

MONTEPINOS

Avda. Ciudad de Barcelona,
148 / Pº de Juan Antonio
Vallejo-Nájera Batas, 42

PAQUITA BAR

Mezquite, 2

PINZANO

Ponzano, 36

PRECIADOS 38

Preciados, 38

QUINTERÍA EL BOMBÍN

Tabernillas, 23

RENATO

Playa de la Concha, 2
(Boadilla del Monte)

RICK´S

Espronceda, 23
(esq. Modesto Lafuente)

RÍOS ROSAS

Ríos Rosas, 6

ROCABLANCA

Fuencarral, 71

SERAFINA COCINA BAR

Espoz y Mina, 4

TABERNA BUENDI

Alcántara, 9 / Doctor
Castelo, 15 / Narváez, 58

TABERNA CASA CURRO

Cava Baja, 23

TABERNA DEL CHATO

Andrés Mellado, 88 / Cruz, 8

TABERNA LA TABA

Cava Baja, 19

TABERNA MONO CAPUCHINO

Galileo, 66

TABERNA RINCÓN DE GOYA

Logasca, 48

TAPAS Y SUSHI

García de Paredes, 84

TAPERÍA 26

Miguel Ángel, 26

TASCA LA FARMACIA

Diego de León, 9 / Poeta
Joan Maragall, 19

TASTE GALLERY

Plaza de San Miguel, 8

TIRSO DE MOLINA

Plaza Tirso de Molina, 9

TOMA JAMÓN

Pº del Pintor Rosales, 2 /
Plaza Pedro Zerolo, 11 /
Vergara, 14 (Plaza Ramales) /
Narváez, 72

TRIANA

Narváez, 48

TXAKOLINA

Cava Baja, 26

USKAR

Alonso de Barco, 11

VIVA BURGER

Costanilla de San Andrés, 16

WINDGURU

Cebada, 9



Gastrobocatas

BOCAVANTE

Cardenal Cisneros, 1
bocavante.com

Lobster Roll +
Burger (incluye
guarnición de
patatas)

COCO BAR

Espíritu Santo, 38
915 217 342

Bocadillo o
montado de
pastrami: mollete
crujiente con
mayonesa,
mezcla de
mostazas,
pepinillos dulces y
nuestro pastrami
de ternera casero

CRAFT 19

Vallehermoso, 36 (Mercado
de Vallehermoso)
craft19.com

Sándwich de
pastrami y
cerveza

EL MOLLETE

Bola, 4
harrysally.es

Sándwich de
pastrami, que
elaboramos
nosotros mismos
en un proceso
totalmente
artesano y
además es apto
para celíacos

EL RELOJ DE HARRY & SALLY

Reloj, 16
harrysally.es

Sándwich de
pastrami, que
elaboramos
nosotros mismos
en un proceso
totalmente
artesano y
además es apto
para celíacos

ISABEL MAESTRE

Serrano, 47 (El Corte Inglés) /
Goya, 87 (El Corte Inglés)
isabelmaestre.com

Bocadillo de roast
beef con salsa
Relish

LOS DESAMPARADOS

Costanilla de los
Desamparados, 21
losdesamparados.com

Tosta de
provolone y
mortadela
ahumada con
mayonesa de
lima y chimichurri
argentino
acompañada
de tercio de
Alhambra especial

SAN WICH

Espíritu Santo, 3
san-wich.es

Chancho en misa.
Cerdo marinado
en cerveza,
desmenuzado y
servido en su salsa
acompañado
de cebolla,
pimientos rojos
y champiñones
preparados al
horno con una
piza de Merknén

Nuestras barras favoritas con un Rioja



Tapa + vino de Rioja: 6 €

A.N.E.L. TAPAS & LOUNGE BAR

Villalar, 1
aneltapas.com

CASA PATAS

Cañizares, 10
casapatas.com

EL YAGÓN DE LA MÁQUINA

Goya, 85 - 87 (Gourmet
Experience El Corte Inglés
Goya, planta -1) /
Raimundo Fernández
Villaverde, 79 (Gourmet
Experience El Corte Inglés
Castellano) /
Plaza de Callao, 2 (Gourmet
Experience El Corte Inglés
Callao, planta 9)
lamaquinagourmet.es

LA BARRA DE SANDÓ

Plaza de Santo Domingo, 13
barradesando.com/es

LA TABERNA DE PEDRO

Montalbán, 3
latabernadepedro.com



LACABÍA DE CHAMBERÍ

Alonso Cano, 84
lacabia.es

MERCADO DE LA REINA

Gran Vía, 12
mercadodelareina.es

PICALAGARTOS

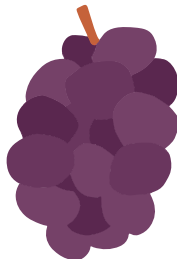
Gran Vía, 21, 8º piso
picalagartos.com

PUERTA 57

Padre Domián, s/n (Puerta
57 del Estadio Santiago
Bernabéu)
puerta57.es

VINOTECA GARCÍA DE LA NAVARRA

Montalbán, 3
garciaidelanavarra.com





**COME
DE MERCADO**

**COME
EN EL MERCADO**



**¡CÓMETE
MADRID!**

Ven a sus Mercados
Municipales



Mercados de Madrid



Comer de mercado

AKATSUKI SUSHI COOL

Mercado de Chamartín

Bolivia, 9
661 117 439

Degustación de nigiris: nigiri de salmón escocés, nigiri de dorada salvaje, nigiri de maguro (atún rojo), nigiri toro (ventresca de atún rojo)

Precio: 13 €

BON FROMAGE / LA BARRA DE JUAN

Mercado de Chamartín

Bolivia, 9
Tabla de quesos franceses cortados al momento por nuestros maestros queseros de Bon Fromage acompañada de una botella de vino tinto Izadi. Se puede consumir enfrente en nuestra barra o sentado en la zona del bar La Barra de Juan.
Precio: 25 € para 3/5 personas

CASA DANI

Mercado de la Paz

Ayala, 28
915 755 925
Pincho de tortilla de patatas
Precio: 3 €

COCINERÍA 44

Mercado de Chamartín

Bolivia, 9
914 574 390
Pollo amarillo de las Landas criado en libertad asado al carbón de encina.
Precio: 1/2 pollo con guarnición 8,60 €

LA COCINA DE SAN ANTON

Mercado de San Antón

Augusto Figueroa, 24
913 300 294
Maki templado de salmón y alga wakame
Precio: 12 €

PASTA MITO

Mercado de Chamartín

Bolivia, 9
911 649 724
Tiramisú
Precio: 4,90 €

RAZA NOSTRA / LA BARRA DE JUAN

Mercado de Chamartín

Bolivia, 9
Steak tartar elaborado al momento por nuestros carniceros de Raza Nostra acompañado de una copa de vino Izadi o cerveza bodega Estrella de Galicia o refresco. El steak tartar se puede consumir enfrente en el bar La Barra de Juan.
Precio: 4,50 €

TRES POR CUATRO

Mercado de Torrijos

Hermosilla, 82
687 268 432
Callos a la madrileña
Precio: 11,75 €

TRIPEA

Mercado de Vallehermoso

Vallehermoso, 36
918 286 947
Ceviche "wok" de mejillones*
Precio: 12,90 €
*Plato disponible solo a mediodía



Mercado de Chamartín

La gastronomía comienza en los mercados

La gastronomía empieza en la compra de los ingredientes, desde el mismo momento en que empezamos a pensar qué es lo que vamos a preparar para comer, qué es lo que más les gustará a los invitados que cenarán en casa, dónde encontraremos la mejor carne, el pescado más fresco, las frutas más jugosas, los embutidos más tradicionales, el pan más apropiado para untar nuestras salsas, el vino o la cerveza más adecuados para acompañar a nuestro guiso, el postre más deseado... Y la respuesta siempre está en los Mercados de Madrid, que son la despensa de la buena gastronomía. Un año más, un nutrido grupo de mercados madrileños participan en Gastrofestival a través de nuevas propuestas. Estos auténticos templos de la gastronomía siguen siendo un punto de encuentro y el eje vertebrador de la vida social en nuestros barrios.

Mercados de Madrid



MERCADO DE ANTÓN MARTÍN CENTRO

Santa Isabel, 5
mercadoantonmartin@gmail.com

Inauguración de Gastrofestival en el Mercado de Antón Martín

A cargo de Rebeca Hernández, poseedora de un Sol de la Guía Repsol 2019.

Fecha: 8 de febrero a las 12.00 h en el espacio común

Talleres gastronómicos, catas y cultura:

Aforo: 25 personas
 Entrada libre previa reserva hasta completar aforo
 Reservas:
mercadoantonmartin@gmail.com

• Taller de nutrición

Fecha: 12 de febrero a las 18.00 h

• Las recetas de @s abuel@s del mercado

Impartido por el Centro de Mayores de Antón Martín
 Fecha: 12 de febrero a las 11.00 h

• Gran evento *Love is in the wine*

Quedada para conocer nuevos amigos opinando de los sabores y matices de una copa de vino maridado con los platos gastronómicos de los locales del Mercado, patrocinado por la bodega Vintae, con su vino Bardos de Ribera del Duero y ambientada con violín
 Fecha: 16 de febrero a las 19.30 h

• Enamórate del Mercado

Un mago amenizará el mercado y se entregarán pequeños detalles a los asistentes
 Fecha: 14 de febrero a las 13.00 h y a las 20.00 h

• Taller infantil: cocina creativa para niños sin fuego

Fecha: 15 de febrero a las 12.00 h

• Taller ecológico: tu huerto en casa

Fecha: 19 de febrero a las 18.00 h

• Bodegas Muss de la D.O. Vinos de Madrid y maridaje con la Garbancera Madrileña

Fecha: 20 de febrero a las 18.00 h

• Mujer y cocina: un derecho adquirido

Taller impartido por chef de ACYRE Madrid
 Fecha: 21 de febrero a las 18.00 h

Las especialidades y platos gastro del Mercado

Especialidades del mercado. Los diferentes locales tendrán productos gourmet o con descuentos
 Fecha: del 7 al 23 de febrero

La Tapa Gastrofestival

Las más selectas y ricas tapas, entre la tradición y la vanguardia, se ofrecerán en los diferentes locales del mercado
 Fecha: sábados de 11.00 a 14.00 h

Clausura de Gastrofestival

Espectáculo de flamenco puro con la colaboración de la escuela de flamenco y danza española Amor de Dios
 Fecha: 22 de febrero a las 14.00 h

MERCADO DE BARCELÓ JUSTICIA

Barceló, 6, 2ª planta
mercadobarcelo.es

Bichopalo Restaurante

Local 103
 Huevo con setas y copa de vino
 Fecha: del 7 al 21 de febrero.
 Precio: 9 €

Terraza de Barceló

Local E2
 Cerveza (30 cl) y croquetas de cocido caseras (3 u)
 Fecha: del 10 al 12 y del 17 al 19 de febrero
 Precio: 2,50 €

Bar Barceló

Local 326
 Desayuno especial y cerveza o refresco
 Fecha: viernes de Gastrofestival
 Precio: 3,95 €
 Tapa de revolconas con caña
 Fecha: sábados de Gastrofestival
 Precio: 1,35 €

La cocina de Seve

Local 113
 Menú vegano: guiso de quinoa y verduritas, hamburguesa vegana y yogur vegano
 Fecha: de lunes a sábados de Gastrofestival
 Precio: 8 €

La taberna de Barceló

Local E5
 Pincho de tortilla francesa con jamón y doble de cerveza
 Fecha: del 7 al 21 de febrero
 Precio: 4,90 €

Mercado Provençal

Local E7
 Mini hamburguesa con queso de cabra y migas caseras
 Fecha: de martes a jueves de Gastrofestival, hasta las 22.00 h
 Precio: con vino crianza: 3,50 € / con tercio de cerveza: 3 €

Coffee Code

Local E13
 Tosta de tomate y aceite + café
 Fecha: del 7 al 21 de febrero
 Precio: 4,90 €

MERCADO DE CHAMARTÍN CHAMARTÍN

Bolivia, 9
 914 575 350
mercadodechamartin.es/madrid

Alimentación Uria Hermanos

Banca 92-93
 Degustación de ahumados y variantes
 Fecha: 22 de febrero

Carnes Cesáreo Gómez

Puesto 47-48
 Especialista en carnes rojas. Ofrece degustación de carpaccio de buey de raza Rubia Gallega
 Fecha: 18 de febrero

Entrevistas Jamonería

Banca 84-85
 Oferta de crema de queso Moncedillo o Torta del Casar Virgen del Prado
 Fecha: durante todo Gastrofestival
 Precio: 9 €



La Mundial

Planta baja
Catas maridaje de estilos de cervezas provenientes de varios países cervceros como Bélgica, Alemania e Inglaterra

- **Maridaje con sushi ortodoxo, múltiples cortes de ventresca de atún rojo salvaje. En colaboración con Akatsuki Sushi.**

Fecha: 7 de febrero de 18.00 a 20.00 h

Precio: 10-15 € por persona

- **Maridaje con chocolates orgánicos ecuatorianos de cacao biodinámico, veganos, NON-GMO, libres de soja, sin lácteos y sin gluten. Chocolates de 60 a 100% cacao puro y con mezclas de frutos tropicales, flores y sales minerales. En colaboración con PACARI.**

Fecha: 14 de febrero de 18.00 a 20.00 h

Precio: 10-15 € por persona

- **Maridaje con grandes quesos españoles de oveja, haciendo un recorrido entre**

curaciones y texturas. En colaboración con Bon Fromage.

Fecha: 21 de febrero de 18.00 a 20.00 h

Precio: 12-15 € por persona

Todos los maridajes son realizados con cervezas de aromas y sabores resultados de la calidad y experiencia de cervceros artesanos. Imprescindible reserva previa en 910 514 266

Jamón y punto

Puesto 30

Oferta de pack bellota, jamón 600gr y lomo de bellota 400gr Guijuelo

Fecha: durante todo Gastrofestival

Precio: 99 €

Pastelería Uria Hermanos

Puestos 80 y 97

Degustación de aceites de Castuera (Badajoz) y pan artesano de Castrocontrigo (León)

Fecha: viernes y sábados de Gastrofestival

Peña Madrid

Banca 13-27

Degustación de productos delicatessen

Conservas

El Capricho: mejillones, anchoas, ventresca de bonito y esturión.

Fechas: 7 y 8 de febrero

Caviar Baikal y Champagne Sanger

Fechas: 14 y 15 de febrero

Cecina de Wagyu exclusiva Peña y presentación vinos tintos de la bodega italiana Vajra.

Fechas: 21 y 22 de febrero

Horarios: viernes de 11.30 a 14.00 h y de 17.00 a 20.00 h. Sábados de 11.30 a 14.00 h

Pescadería López Astorgano

Puesto 3

- **Degustación de ostras Aime**

Fecha: 15 de febrero

Sertina

Banca 66-68

- **Cocina máxima en tamaño mini: bao de confit de pato con hoising, tatín de pollo de Bresse y magret de pato sobre pan carasau glaseado con salsa de Oporto**

Fecha: sábados de Gastrofestival

Precio: 2,95 € cada tapa

Las degustaciones de productos ofrecidas por los diferentes locales del Mercado son gratuitas.

MERCADO DE CHAMBERÍ

Alonso Cano, 10

699 287 586

mercadochamberi.es

Mexita

Menú especial diario: empanada argentina o trinidad de tubérculos (patata blanca y yuca) con salsa cocktail; nachos con guacamole con pico de gallo y frijoles o flauta de pollo con tomate, nata agria y salsa verde; pizza o cuatro tacos a elegir. Aguas de sabores Jamaica o Tamarindo y limonada casera

Precio: 18 €

El Rincón de Lupita

Media ración de callos madrileños y media de torreznos de Soria

Precio: 7 € cada una

Taller de cocina / showcooking de mercado, patrocinado por: Mercado47.

Más información y fechas en la app Mercamad y en la web de Gastrofestival



MERCADO DE GUILLERMO DE OSMA

ARGANZUELA

*Miguel Arredondo, 4
mercadoaguillermodeosma.es*

Zona gastronómica del Mercado

Área infantil con pinta-caras

Fecha: 23 de febrero a partir de las 13.00 h

Entrada libre

El Rincón de Nellis

Local 11

Tapa BAO o tapa SIOMAI y caña o vino

Fecha: durante todo Gastrofestival

Precio: 3 € cada una

La Pastería

Local 55

Lasagna con cordero y alcachofas

Fechas: viernes, sábados y domingos de Gastrofestival a partir de las 12.00 h

Precio: con caña 3 €, con copa de vino 4 €

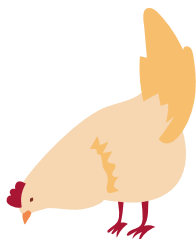
Música en directo
Fecha: 16 de febrero desde las 14.00 h

Taller de pasta artesanal para niños a partir de 5 años

Fecha: 7, 14 y 21 de febrero a las 18.00 h

Precio: 10 € previa reserva de plaza en: 631 862 518

Mercados de Madrid



Marky's American Burger

Local 59

Mini hamburguesa con queso de cabra y cebolla caramelizada y caña.

Fechas: viernes, sábados y domingos de Gastrofestival a partir de las 12.00 h
Precio: 3,5 €

Saborísimo

Local 60-62

Tapa pastrami y caña o vino

Tapa Carpaccio de lengua escarlata (ternera) y caña o vino

Fechas: durante toda Gastrofestival
Precio: 4 € por tapa

Actuación de flamenco

Fecha: 8 de febrero desde las 21.00 h

Con nuestro famoso sándwich de pastrami, una bebida gratis a elegir (caña de cerveza Bohemia, copa de vino o refresco)
Precio: 8 €

Cata de cervezas La Sagra ofrecida por el maestro cervecero Olivier Chinae

Fecha: 21 de febrero a las 20.00 h

Precio: 5 € previa reserva en 685 157 786

El almendrón de Mama Cristina. Cubano

Local 61

Tostón relleno y caña.

Precio: 3 €

Canastaco. Mejicano

Local 63

Taco de guisado y caña
Precio: 3 €

Taller y degustación de mezal y tequila
Fecha: 8 de febrero de 19.00 a 21.00 h
Precio: 25 €

Taller y degustación de raicilla y sotol
Fecha: 15 de febrero de 19.00 a 21.00 h
Precio: 25 €

Taller y degustación de pulque (bebida prehispánica) y coctelería de autor mexicana
Fecha: 22 de febrero de 19.00 a 21.00 h
Precio: 25 €

Reserva previa de los talleres en 664 02 69 90

Fechas: viernes por la tarde, sábados y domingos de Gastrofestival, salvo actividades puntuales

MERCADO DE LA PAZ SALAMANCA

Ayala, 28

Recetas de la abuela y sus platos de cuchara

Fecha: 11 de febrero, a las 12.00 h

Los arroces del Mercado

Fecha: 13 de febrero, a las 12.00 h

Los tomates de la huerta española regados con aceite de la sierra de Jaén

Fecha: 14 de febrero, a las 12.00 h

Gastronomía canaria en nuestra mesa: papas arrugás con mojo picón

Fecha: 15 de febrero, a las 12.00 h

Taller de cocina / showcooking de mercado, patrocinado por: Mercado47.

Más información y fechas en la app Mercamad y en la web de Gastrofestival

Actividades gratuitas realizadas en la plaza del mercado.

MERCADO DE LAS ÁGUILAS LATINA

Blas de Cabrera, 125

Taller de cocina / showcooking de mercado, patrocinado por: Mercado47.

Más información y fechas en la app Mercamad y en la web de Gastrofestival

MERCADO DE LAS VENTAS CIUDAD LINEAL

Virgen de la Alegría, 10

Sertina

Local 107-108

Pinchos: tagliatelle de patata con huevo poché y trufa / Alcachofa frita con huevo de codorniz frito y jamón / Alitas de pintada confitadas con salsa romesco
Precio: 2,95 €

Conxuro das druidas "Paladar gallego"

Local 125-135

Exquisitas empanadas gallegas y diversos licores de la tierra.

Pezzio

Local 129

Nos muestra su cuidada "Cocina del Mar", destacando sus variadas croquetas de pulpo, gamba, cigala...

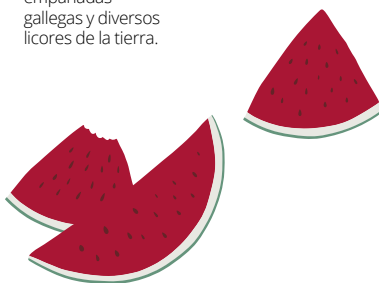
Nuevo Dellippe

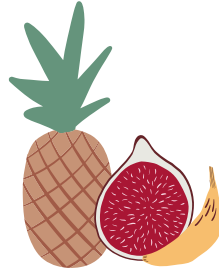
Locales 170, 180, 190

Dispone de sus reconocidas focaccias italo-venezolanas de carne mechada con queso mozzarella y aguacate y de arepas italo venezolanas.

Taller de cocina / showcooking de mercado patrocinado por: La compra así da gusto.

Más información y fechas en la app Mercamad y en la web de Gastrofestival





MERCADO DE NUMANCIA

Josefa Díaz, 4

Rincón El Encuentro

Puesto 17

- Callos como en Madrid con dos cañas.
Precio: 10€
- Menú: primero (arroz con bogavante, gambones a la plancha, ensaladilla rusa o pimientos de atún), segundo (entrecot de ternera a la plancha, chuletitas de cordero, callos a la madrileña o bacalao al gusto), bebida y postre o café.
Fecha: sábados de Gastrofestival
Precio: 12€

Taberna flamenca El Cortijo

Espectáculo flamenco para dos personas con ración de jamón ibérico de cebo y botella de vino crianza de Madrid.
Fecha: miércoles, jueves y viernes a las 22.00 h y sábados y domingos a las 19.30 h y a las 22.00 h
Precio: 50€

MERCADO DE PROSPERIDAD

López de Hoyos, 81
608 821 616

mercado.de.prosperidad.es
Precios tapas: 4€

Take Away Quinoa Coffee

Puesto 7
especialista en comida ecuatoriana ofrecen una humita, ralladura de maíz envuelta con hoja de mazorca

Paladar Gallego

Puesto 8
ofrecerá cada día porciones de las diferentes empanadas

Casa Vecchia

Puesto 9
cocina italiana y ganadores del premio a la mejor tapa de carne en la Meat attraction 2019, ofrecerá su nueva creación "La farfalla", de pan de focaccia rellena, entre otros productos, con calabacines asados y tomates secos confitados

Paella Mar

Puesto 10
servirá una tapa diferente día a día, repasando cada una de sus especialidades

Bon Bini

Puesto 20
comida caribeña con toque fusión ofrecerá su arepa de morcilla rellena entre otros productos de portobellos y cebollas en escabeche

Izakaya Kyūri

Puesto 21
taberna japonesa que ofrecerá su brocheta Teriyaki de pollo de corral

La Lonchería

Puesto 22
comida mexicana que ofrecerá tostada de tinga compuesta de un medallón de maíz crujiente bajo pollo desmechado con ahumados hilos de lceberg

Croquetas Ricas

Puesto 23
ofrecerá cada día una propuesta diferente de su variada oferta

Lumpia de Gambón

Puesto 24
propuestas gastronómicas de todo el mundo, ofrecerá su conocida Lumpia de Gambón (Filipinas) consistente en un rollito de pasta brick relleno de carne de cerdo, verduras y gambón

La Barra 33

Puesto 33
ofrecerá su reconocida paloma de ensaladilla

Taller de cocina / showcooking de mercado, patrocinado por: Mercado47.

Más información y fechas en la app Mercamad y en la web de Gastrofestival

MERCADO DE SAN ANTON

Augusto Figueroa, 24B

La Trufería

Taller exclusivo y único en Madrid: "La trufa: desde la recolección hasta el showcooking" a cargo de María José, dueña de la Trufería y productora de trufas de segunda generación en la provincia de Teruel. Elaboración de pinchos y tapas trufadas a cargo de un reconocido chef y degustación de tapas variadas de trufa y productos trufados como protagonistas
Fecha: 12 y 19 de febrero
Precio: 80€ previa reserva (mínimo 48 horas antes del taller). Más info y reservas: mariajose@latruferia.es

La Trastienda

Tapas

Croqueta de boletus sobre cama de setas y copa de vino
Precio: 5€

Fish Corner

Ostra francesa La Belle Huitre y copa de Albariño
Precio: 6€



Mercados de Madrid



MERCADO DE SAN ENRIQUE TETUÁN

San Enrique, 16

La Pola Villa

Puesto 5

Tapa de salchipapa: patatas fritas con salchicha y salsa rosa

Precio: 2,50 €

Tapa de chicharrones maridados 24 horas con salsa picante

Precio: 3,50 €

El 10 de San Enrique

Puesto 10

Maridaje estilo Murcia: una cerveza con una marinera

Precio: 2 €

El bar de San Enrique

Puesto 23

Tosta de sobrasada con miel acompañada de vino o caña

Precio: 2,50 €

Pulga de chorizo de la olla con vino o caña

Precio: 2,50 €

MERCADO DE SAN ISIDRO CARABANCHEL

San Patricio, 1

Recetario madrileño

Miembros de ACYRE

Fecha: 11 y 18 de febrero a las 11.30 h

Zona común del mercado

Actividad gratuita previa inscripción en mercado. sanisidro@gmail.com

MERCADO DE SANTA MARÍA DE LA CABEZA ARGANZUELA

Paseo Santa María de la Cabeza, 41

915 288 015

mercadosantamaria.lacabeza.com

Tapa por etapa: degustación de productos en los puestos del mercado.

Cocina en directo: invitamos a todos los vecinos a probar nuestras recetas.

El carrito de la fortuna: participa y gana premios de productos del mercado.

Más info en la web del mercado y en rrs: @MercadoSantaMariaDeLaCabeza (Facebook) y @mercastamcabeza (Instagram)

Fechas: 8, 15 y 22 de febrero
Entrada libre

MERCADO DE TIRSO DE MOLINA PUERTA DEL ÁNGEL

Plaza Huarte de San Juan, s/n

El Vegicano / La Mercantina / La Tramoya / Pan Domé / La Chalaca / Zorba / Paellamar Planet / La Bodega del Mercado / Bar Paula / El Malame. La Cuxa / La Lattina.

Tapeo con música en directo: platos preparados por los restauradores cocinados con productos de mercado, todo ello con bebida.

Precio: 3 €

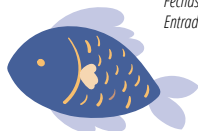
MERCADO DE VALLEHERMOSO CHAMBERÍ

Vallehermoso, 36
mercadovallehermoso.es

Queremos que el público se involucre en la vida del Mercado mediante charlas, showcooking y catas.

Se ofrecerá una charla de una experta en producto de temporada que nos enseñará lo que podemos encontrar en esta época del año. Nuestros puestos de hostelería enseñarán al público cómo cocinar ese producto de las formas más deliciosas. El Mercado cuenta con una gran diversidad cultural por lo que también se mostrará la fusión de la cocina internacional con ingredientes nacionales.

Los puestos de abastos ofrecerán pequeñas charlas explicativas sobre sus productos. Daremos también gran importancia al producto ecológico. Además, durante Gastrofestival se ofrecerá una oferta de tapa + bebida en casi todos nuestros establecimientos de hostelería. Y, todo ello, acompañado de un ambiente gastronómico de primera calidad, la cercanía y simpatía de nuestros comerciantes y un foro de música para completar la experiencia.

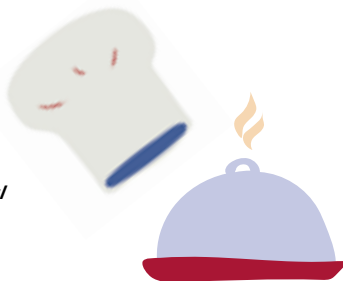


Restaurantes tradicionales



Más información y detalles de los menús en la web de *Gastrofestival*

 academia
madrileña de gastronomía



CAFÉ COMERCIAL

Glorieta de Bilbao, 7
910 882 525
cafecomercialmadrid.com
Precio menú: 40 €

CAFÉ GIJÓN

Paseo de Recoletos, 21
915 215 425
cafejjon.com
Precio menú: 40 €

CASA ALBERTO

Huertas, 18
914 299 356
casaalberto.es
Precio menú: 45 €

CASA CIRIACO

Mayor, 84
915 480 620
casaciriaco.es
Precio menú: 35 €

CASA LUCIO

Cava Baja, 35
913 653 252
casalucio.es
Precio menú: 55 €

CASA PEDRO

Nuestra Señora de
Valverde, 119
917 340 201
casapedro.com
Precio menú: 35 €

CASA RICARDO

Fernando el Católico, 31
914 476 119
casaricardo.net
Precio menú: 42,80 €

CASA SALVADOR

Barbieri, 12
915 214 524
casasalvadamadrid.com
Precio menú: 30 €

CUENLLAS

Ferraz, 5
915 591 705
cuenllas.es
Precio menú: 55 €

DE LA RIVA

Cochabamba, 13
914 588 954
restaurantedelariva.com
Precio menú: 45 €

EL LANDÓ

Pza. Gabriel Miró, 8
913 667 681
Precio menú: 60 €

LA ANCHA ZORRILLA

Zorrilla, 7
914 298 186
laancha.com/la-ancha-zorrilla
Precio menú: 50 €

LA BOLA

Bola, 5
915 476 930
labola.es
Precio menú: 40 €

LA GRAN TASCIA

Santa Engracia, 161
915 344 634
lagrantasca.com
Precio menú: 37 €

LHARDY

Carrera de San Jerónimo, 8
915 213 385
lhardy.com
Precio menú: 60 €

LOS CLARINES

Bocangel, 2
913 569 859
losclarines.com
Precio menú: 45 €

LOS GALAYOS

Batoneras, 5
913 663 028
losgalayos.net
Precio menú: 50 €

MALACATÍN

Ruda, 5
913 655 241
malacatin.com
Precio menú: 35 €

TABERNA DE ANTONIO SÁNCHEZ

Mesón de Paredes, 13
915 397 826
Precio menú: 38,50 €

TABERNA SAN MAMÉS

Bravo Murillo, 88
915 345 065
tabernasanmames.es
Precio menú: 45 €

Historia culinaria de Madrid

Nuestra ciudad vive un momento de efervescencia en muchos campos, pero sin duda uno de los más destacados es el de la restauración. Se cuentan por decenas las aperturas de nuevos locales que amplían el atractivo de la capital y elevan su nivel gastronómico. Dicho esto, si estamos en este punto es gracias a la labor desarrollada durante décadas por numerosos empresarios, cocineros y trabajadores que han mantenido viva la llama de la restauración madrileña (y su recetario). Establecimientos míticos, muchos de los cuales ya han cerrado, pero todavía unos cuantos siguen al pie del cañón y con mejor salud que nunca. Sirva esta acción, en la que una veintena de ellos ofrecerán un menú especial durante el *Gastrofestival*, para reconocer a todos ellos y promover que, tanto el público local como el visitante ocasional, tengan la posibilidad de conocer la historia culinaria de Madrid de la mano de aquellos que realmente la han vivido y transmitido de generación en generación. Una experiencia que no pueden contarte, tienes que vivirla.

Gastrolove



Actividades especiales con motivo de San Valentín
Información de reservas, fechas y menús en la web de Gastrolove.

AL SETTIMO CIELO

Humilladero, 3
 911 106 648
 al settimocielo.es

Menú Gastrolove
 para 2 personas

ALAMBIQUE

Plaza de la Encarnación, 2
 915 597 858
 alambique.com

Talleres
 Gastrolove:
 bombones
 artesanales,
 postres 3D y
 cocinando juntos

AZOTEA DEL CIRCULO

Marqués de Casa Riera, 2
 915 301 761
 azoteadelcirculo.com

Menú bajo las
 estrellas: cenas en
 la azotea con las
 mejores vistas de
 Madrid

BENARES

Zurbano, 5
 913 198 716
 benaresmadrid.com

Menú especial
 San Valentín

CINCO JOTAS

Padre Domián, 42
 913 503 173 /
 Serrano, 118
 915 632 710
 cincojotas.es

Menú
 Gastrolove

CON 2 FOGONES

San Bernardino, 9
 915 596 326
 condosfogones.com

Menú especial San
 Valentín para 2
 personas

DECAKE

Virgen María, 7
 913 505 008
 decake.es

Packs de
 productos
 especiales para
 San Valentín

DIURNO RESTAURANTE & BAR

San Marcos, 37
 915 220 009
 diurno.com

Menú Madrid
 in love

EL GUSTO ES NUESTRO

Puente la Reina, 25
 626 684 759
 elgustoesnuestro.es

Diseño,
 elaboración y
 degustación de
 un menú especial
 San Valentín para
 parejas

ESCUELA DE COCINA PACO AMOR

Halcón, 12
 911 273 584
 escueladecocinapacoamor.es

Taller de panes
 artesanales

LA COCINA DE SAN ANTON

Augusto Figueroa, 24
 913 300 294
 lacocinadesananton.com

Menú Gastrolove

LA MARITA

Ayala, 87
 914 672 116
 lamarita.es

Menú "Compartir
 es amar"

LACABÍA DE CHAMBERÍ

Alonso Cano, 84
 915 985 160
 lacabia.es

Menú Gastrolove

NIMÚ BARQUILLO

Barquillo, 40
 910 888 898
 nimubarquillo.com

Menú Gastrolove

OX'S

Juan Ramón Jiménez, 11
 914 581 903
 restauranteox.com

Menú especial San
 Valentín

PUERTO LAGASCA

Lagasca, 81
 915 764 111
 puertolagasca.com

Menú Gastrolove



RIB BEEF & WINE

Imperial, 8
 910 052 834
 ribmadrid.es

Menú degustación
 de los platos
 estrella de
 nuestro
 restaurante

VP JARDÍN DE RECOLETOS

Gil de Santivañes, 6
 917 811 640
 recoletos-hotel.com

Menú en 5 pases

VP JARDÍN METROPOLITANO

Avda. Reina Victoria, 12
 911 831 810
 metropolitano-hotel.com

Menú en 5 pases

TABERNA DE LA REINA

Gran Vía, 10
 915 326 867
 tabernadelareina.com

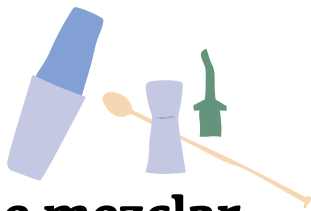
Menú Gastrolove

TABERNA LOS GALLOS

Puigcerdá, 4
 914 310 647
 tabernalosgallos.com

Menú Gastrolove

Coctelerías



El arte de mezclar pone el broche de oro a nuestra gastronomía

En Madrid se dan cita algunos de los mejores locales en los que disfrutar del arte de la “mixología”. La variedad de establecimientos y de combinados es tan grande como la imaginación de los “bartenders”, artífices de un universo de sabores, aromas y sensaciones que se convierte en la opción ideal para preceder o finalizar una gran velada.

AL SETTIMO CIELO

Humilladero, 3

Margarita
Sunset

AREA CHILL OUT

Hortaleza, 92

Sex Machine

BAHIANA CLUB

Conde, 4

Vermut Bahiana

BATON ROUGE

Victoria, 8

Lord Byron

DRY MARTINI BY JAVIER DE LAS MUELAS

Hermosilla, 2 (Hotel Gran Meliá Fénix)

Chaman Cristal
Ball

EL KÁRTEL DE MALASAÑA

San Vicente Ferrer, 6

Margarita de mezcal con hibiscus y angostura de naranja acompañado de flauta de gambas al tequila

ELHECHO BAR

Huertas, 56

Choco-café sol y sombra

FLORIDA RETIRO

Pº de la República de Panamá, 1

Olorós

GIN CLUB

Reina, 16

Gin & Tonic de Santamanía Gin de Madrid

HARVEY'S COCKTAIL BAR

Fuencarral, 70

Mosto Amaro

KRÁPULA

Jorge Juan, 27

Bonvivant

LARIOS CAFÉ

Silva, 4

Cóctel
Gastrofestival

MUSEO CHICOTE

Gran Vía, 12

Cocktail Madrid

QUE TRABAJE RITA

Almendra, 27 (Plaza del Humilladero)

Dos mojitos al gusto elaborados en el momento acompañados de ración de samosas de pollo

REVOLTOSA PRADO

Prado, 4

Cocktail Grand
Torino

TEATRO KAPITAL

Atocha, 125

Gin Spices Sour
(Ver condiciones en la web de Gastrofestival)

TRILERO CLUB

Santa Isabel, 40, Sótano

Cherry Mery

LA COCINA DE SAN ANTÓN

Augusto Figueroa, 24

Taller de coctelería de mojitos/sangría

En nuestro taller de mojitos/sangría conocerán todo lo que rodea a estos imprescindibles cócteles. Comenzaremos con un repaso por su origen e historia para pasar después a sus características, elementos y proceso de elaboración.

Una vez conozcan todos los secretos de un buen mojito/sangría, llevarán a la práctica todo lo aprendido y tendrán la oportunidad de crear un mojito/sangría con la ayuda de un profesional. Por supuesto, al final del taller podrán degustar su cóctel y disfrutar de un momento distendido y agradable con el resto de los asistentes al taller.

Precio: 30 € por persona

Mínimo 4 personas

Durante todo Gastrofestival.

Reservas en el teléfono 670 922 457

Rutas y tiendas



Ruta golosa

CARAMELOS PACO

Toledo, 53-55
caramelospaco.com

DECAKE

Vigen María, 7
decake.es

FREDDO FREDDO

Padre Dominián, 15
freddo-freddo.com

GIANGROSSI HELADO ARTESANAL

Velázquez, 41

giangrossi.es

HELADERÍA POPOTA

Carranza, 9
popota.es

LA MEJOR TARTA DE CHOCOLATE DEL MUNDO

Alcalá, 89
lamejortartade
chocolatedelmundo.com

LA ORIENTAL

Ferraz, 49
pasteleriaoriental.net

PASTELERÍA MALLORCA

Alberto Alcaeer, 48 /
Ava. de los Andes, 22 /
Aviador Zorita, 39 /
Génova, 12 /
Juan Pérez Zúñiga, 26 /
Serrano, 6 /
Velázquez, 59
pasteleria-mallorca.com

POMME SUCRE

Barquillo, 49
pommesucre.com

TASTE OF AMERICA

Avda. Olímpica, 32 –
Alcobendas /
Casino, 26 /
Pº de San Francisco de
Sales, 3 /
Plaza de las Carretas, 3 –
Getafe /
San Marcos, 20 /
Serrano, 149
tasteofamerica.es

THE COOKIE LAB

Serrano, 149
thecookielab.es

VP PLAZA ESPAÑA DESIGN

Plaza de España, 5
plazaespana-hotel.com

Desayunar en...

AMASA

Iglesia, 10 Local Bajo E
(entrada por la Plaza de la Cruz) –
Majadahonda /
Dublin, 25 A –
Las Rozas amasa.es

BIANCHI KIOSKO CAFFÈ

San Joaquín, 9

CAFÉ DEL NUNCIÓ

Segovia, 9

CHOCOLATERÍA 1902

San Martín, 2
chocolateria1902.com

COLÓSIMO

Ortega y Gasset, 67



Rutas y tiendas

LA TAJADA

Ramón de Santillán, 15
latajada.es

MADRID GRILL

San Martín, 3
madridgrill.com

MÜR CAFÉ

Plaza Cristino Martos, 2
murcafe.es

PASTELERÍA MALLORCA

Alberto Alcacer, 48 / Avda. de los Andes, 22 / Aviador Zorita, 39 / Génova, 12 / Juan Pérez Zúñiga, 26 / Serrano, 6 / Velázquez, 59
pasteleria-mallorca.com

POMME SUCRE

Barquillo, 49
pommesucre.com

THE LITTLE BIG CAFE

Fernández de los Ríos, 61
thelittlebigcafe.com

VAILIMA

Salustiano Olózaga, 18
vailima.es

Escuelas de cocina

A PUNTO LIBRERÍA ESPACIO GASTRÓNOMICO

Hortaleza, 64
917 021 041
apuntococina.com

ALAMBIQUE

Plaza de la Encarnación, 2
915 597 858
alambique.com

CONTACTO COCINA

Oquendo, 20
915 027 637
contactococina.com

EL GUSTO ES NUESTRO

Puente la Reina, 25
669 721 591
elgustoesnuestro.es

ESCUELA DE COCINA PACO AMOR

Halcón, 12
911 273 584
escueladecocinapacoamor.es

FOOD ROMANCE COMPANY

Ulises, 49
917 649 413
foodromancecompany.com

KITCHEN CLUB

Orense, 12 / General Pardiñas, 103
915 226 263
kitchenclub.es

PIMIENTA Y SAL

Francia, 2 bis - Pozuelo de Alarcón
913 515 657
pimientaysal.com

SUENOS DE COCINA

Luis de Salazar, 8
915 102 858
suenosdecocina.es

TERESA PON LA MESA

Avda. de Burgos, 42 (Local 2)
914 572 262
teresaponlamesa.com

THE BOX COOKING&EVENTS

Corredera Baja de San Pablo, 4
910 649 491
lecuine.com/thebox

Ruta del café

CAFÉ DEL JARDÍN

San Mateo, 13
cafedeljardin.com

CAFÉS TORNASOL

Santa Isabel, 5 (Mercado de Antón Martín) Puestos 10-15
cafestornasol.es

EL HECHO BAR

Huertas, 56
elhecho-bar-madrid.com

LA CAÑA DE GONZALO

Avda. de Logroño, 205
lacanadegonzalo.com

MONKEE KOFFEE

Vallehermoso, 112
monkeekoffee.com

MÜR CAFÉ

Plaza Cristino Martos, 2
murcafe.es

PASTELERÍA MALLORCA

Alberto Alcacer, 48 / Avda. de los Andes, 22 / Aviador Zorita, 39 / Génova, 12 / Juan Pérez Zúñiga, 26 / Serrano, 6 / Velázquez, 59
pasteleria-mallorca.com

POMME SUCRE

Barquillo, 49
pommesucre.com

PUM PUM CAFÉ

Ronda de Valencia, 2
pumpumcafe.com

Tiendas gourmet

ALBESIM ESPACIO GOURMET

López de Hoyos, 81 (Mercado de Prosperidad) Locales 15-18 / Marcenado, 1
albesim.com

EL RELÓ DE CHAMBERÍ

Alonso Cano, 10 (Mercado de Chamberí)
915 942 340

EL RINCÓN DEL SIBARITA

General Díaz Portier, 8 (Mercado de Torrijos) Local 45
tiendaelrincondelsibarita.es

LA COMERCIAL NARVÁEZ

Narvées, 15
914 313 043

LA MELGUIZA - TESOROS DE AZAFRÁN -

Santiago, 12
lamelguiza.es

LA ORIENTAL

Ferraz, 49
pastelerialaoriental.net

LA VIEJA CASTILLA

Donoso Cortés, 1
laviejacastilla.com

LEMMÉ'S

Padilla, 31
lemmes.es

LOS QUESOS DE L'AMELIE

Torrejilla del Puerto, 5 Local 1
losquesosdelamelie.com

MANTEQUERÍAS BRAVO

Ayala, 24
bravo1931.com

OLEOTECA SOL LA CHINATA

Mayor, 44
911 522 008

OH! DELICATESSEN

Narvées, 15
915 774 070

PASTELERÍA MALLORCA

Alberto Alcacer, 48 / Avda. de los Andes, 22 / Aviador Zorita, 39 / Génova, 12 / Juan Pérez Zúñiga, 26 / Serrano, 6 / Velázquez, 59
pasteleria-mallorca.com

QAVA X MARTÍN AFINADOR

Doctor Castelo, 34
qavadequesos.com

VINOTECA TIERRA

Ayala, 28 (Mercado de la Paz) Puesto 108 / Ronda de Segovia, 7
vinotecatierra.es

Tiendas de menaje

ALAMBIQUE

Plaza de la Encarnación, 2
alambique.com

DECAE

Virgen María, 7
decae.es

FOOD ROMANCE COMPANY

Ulises, 49
foodromancecompany.com

MINI COOKING

Moratin, 26
mini-cooking.com

PINSON LIVING

Antonio Pérez, 16
pinsonliving.com

Encurtidos

BOMBAS, LAGARTOS Y COHETES DE VALLEKAS

Sierra Vieja, 61 (Mercado Villa de Vallecas)
bombaslagartosycohetes.com

LA HORA DEL VERMUT

Plaza San Miguel, s/n (Mercado de San Miguel) Puestos 22-25 / Fernán González, 48
lahoradelvermut.wordpress.com

LA SASTRERÍA DE PONZANO

Bretón de los Herreros, 17
lasastreriadeponzano.es

LA VIOLETA

Vallehermoso, 62
lavioletavermut.com



Gastrocultura

LA GASTRONOMÍA SALE A LA CALLE
DE LA MANO DE GASTROFESTIVAL
PARA COBRAR NUEVA VIDA EN
MUSEOS, TEATROS O LIBRERÍAS

El año Galdós también en los fogones

Pocos escritores han estado tan ligados a Madrid como Benito Pérez Galdós, hasta el punto de que Valle-Inclán dijo de sus libros que “olían mucho a cocido”, metáfora gastronómica utilizada entonces para referirse a una obra que reflejaba con extraordinaria precisión los ambientes de la ciudad. Este año no solo nos sigue encantando el cocido -el plato estrella de Madrid por antonomasia-, sino que además celebramos el centenario del autor de *Fortunata y Jacinta*. Gastrofestival se hará eco de esta efeméride con una actividad programada en el Círculo de Bellas Artes, a la vez que sigue proponiendo otras visitas guiadas en museos y centros culturales, lecturas y presentaciones en librerías y cafés, cine, teatros y conciertos.

Algo que hemos tenido claro desde el principio es que la gastronomía se disfruta a través de los cinco sentidos y que su influencia se deja notar en otras artes: del género pictórico del bodegón a la historia del gusto a través de las cocinas de todos los tiempos. Entre las actividades más curiosas de este año está el taller de alfarería del Museo de América o la cena literaria que nos propone la librería Cervantes & Cia.

Arte

Museos

CAIXAFORUM

Paseo del Prado, 36
913 307 300
CaixaForum.es

Visita comentada y menú temático: “Vampiros. La evolución del mito”

Visita la exposición “Vampiros. La evolución del mito” y disfruta de un menú degustación diseñado especialmente para la ocasión.
Fechas: 14, 15, 16, 21, 22 y 23 de febrero a las 13.00 h
Precio: 22 € (10% descuento clientes CaixaBank).
Entradas en CaixaForum.es o en taquillas

Vino y ciencia: maridaje perfecto

Colores, aromas y sabores del vino. El vino es objeto de muchas investigaciones científicas muy poco conocidas, muchas de las cuales se desarrollan en el CSIC. En esta charla demostraremos que la denominada cultura del vino hace un buen maridaje con la divulgación científica. Tras la presentación, tendrá lugar una cata guiada de vinos de distintas D.O. e identificaremos una serie de aromas

concentrados, que luego deberán ser reconocidos en los vinos degustados. Impartida por: M^a Victoria Moreno Arribas, directora del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) (CSIC-UAM).
Fecha: 9 de febrero a las 12.00 h
Precio: 7 € (50% descuento clientes CaixaBank).
Entradas en CaixaForum.es o en taquillas

CASA MUSEO LOPE DE VEGA

Cervantes, 11
914 299 216
casamuseolopedevega.org

Visita temática “En la cocina de Lope: la gastronomía del Siglo de Oro”

Visita temática de 30 minutos en la que repasaremos las tendencias culinarias de Cervantes, Lope o Quevedo y exitosas recetas del siglo XVII como los “Duelos





Casa museo Lope de Vega © Paola Di Meglio

quebrantos" o la "Olla podrida". Durante la actividad, se visitarán algunas de las habitaciones de la casa en la que vivió el autor sus últimos 25 años.

Fechas: 15, 16, 22 y 23 de febrero a las 10.00 y 14.00 h. Actividad gratuita previa reserva a través de la web del museo. Aforo limitado

COLEGIO OFICIAL DE ARQUITECTOS DE MADRID

Hortaleza, 63
915 951 500
coam.org

Reinterpretando la nueva Plaza de España

Queremos dar una nueva visión de la remodelación de la Plaza de España reinterpretándola con comida.

Previamente al taller contaremos a los niños la historia de la Plaza, el concurso realizado para su remodelación, la historia de los edificios... La maqueta realizada se la comerán los participantes al finalizar el taller.

Fechas: 9 y 16 de febrero, de 12.00 a 14.00 h. Actividad gratuita. Aforo limitado a 80 niños de 6 a 12 años

ENCUADRO GESTIÓN CULTURAL

616 311 685
encuadro.es

Recorrido gastronómico en el Museo Reina Sofía de Madrid

Recorrido en clave gastronómica y enológica a través de la colección del Museo Reina Sofía en el que podrán observarse las conexiones del arte contemporáneo con la gastronomía y el vino. Después del recorrido se invitará a los asistentes a degustar una copa de vino en la Taberna Arzábal, uno de los restaurantes del museo.

Fechas: 21 de febrero a las 18.45 h y 23 de febrero a las 11.00 h. La actividad tiene una duración de 1 h 45 min aprox.

Precio: 17 €. Reserva previa con al menos dos días de antelación en: info@encuadro.es o 616 311 685

Galdós

EN TRES VUELCOS

Gastrofestival 2020

CÍRCULO DE BELLAS ARTES
SALA MARÍA MOLINER
VIERNES 14 Y 21 DE FEBRERO
19:00 h.



GALDÓS EN GASTROFESTIVAL

CÍRCULO DE BELLAS ARTES

Alcalá, 42 Sala María Moliner
circulodebellasartes.com

Galdós en tres vuelcos

En 2020 celebramos el centenario de la muerte de Benito Pérez Galdós, escritor ilustre y linajudo tragón, con un menú literario lleno de sorpresas.

Un viaje en el tiempo que recorre la obra de Galdós y nos descubre a dos de los personajes más sobresalientes de sus novelas: Madrid y la gastronomía.

La acción de este menú gastroliterario se desarrollará, como manda la tradición castiza, en tres vuelcos: un primero, un segundo y un postre de jugosas letras y viandas literarias servido por el escritor José Esteban, autor de *La cocina en Galdós y otras noticias literario-gastronómicas* y preparado por el cocinero Enrique Sierra. Todo ello acompañado de algún vasito de vino, Denominación de Origen Vinos de Madrid, como aquellos que se bebía Benina en *Misericordia* y pequeñas piezas teatrales interpretadas por la actriz Marina Sánchez Vilchez. Para acabar, un café como el de *La Fontana de Oro*, que anime la sobremesa y la tertulia literaria.

Un homenaje a Galdós, al buen comer y al buen leer.

Fechas: 14 y 21 de febrero a las 19.00 h. Duración 1 h 30 min.

Aforo limitado. Inscripciones a través de la web de Gastrofestival (máx. 2 personas por inscripción)

Arte



Museo Arqueológico

KALIMERA ESTUDIO

kalimeraestudio.com

Ruta guiada: El arte de brindar

Un recorrido alternativo por el Museo del Prado para descubrir las buenas historias de la cultura del vino en el arte. La visita se completa con una cata de vinos en DisTinto.

Lugar: Museo del Prado

Fecha: 10, 11, 12, 17, 18 y 19 de febrero, de 17.00 a 19.30 h

Precio: 45 € (incluye entrada al Museo, visita guiada y cata de vinos).

#FoodPorn: del gusto como una de las bellas artes

Un recorrido guiado por el Museo del Prado que muestra la infinidad de maneras en que el arte ha representado la comida mucho antes de que existiera Instagram.

Lugar: Museo del Prado

Fecha: 8, 9, 15, 16, 22 y 23 de febrero, de 12.00 a 13.30 h

Precio: 30 € (incluye entrada al Museo y visita guiada).

Plazas limitadas. Más información y reservas en gastrofestival.com y kalimeraestudio.com

MUSEO ARQUEOLÓGICO NACIONAL

Serrano, 13

915 777 912

man.es

Una historia diferente de la alimentación en Egipto y Grecia

Se explicará qué alimentos se consumían antiguamente y cuáles eran los productos más económicos y accesibles para cada grupo social. Igualmente, se comentará el papel que la alimentación ha jugado en estas sociedades del Mediterráneo, no solo para cubrir necesidades básicas, sino también como ofrenda a los dioses o como ajuar en los enterramientos.

Fecha: miércoles y viernes a las 17.00 h

Actividad gratuita. Pueden recoger su entrada en taquilla desde una hora antes del inicio de la actividad. Aforo limitado a 20 plazas

MUSEO CERRALBO

Ventura Rodríguez, 17

915 473 646

museocerralbo.es

Taller de fermentados y salud intestinal

Taller gastronómico para adultos. Descubre el mundo de los alimentos fermentados en un taller participativo. Aprende qué alimentos comer para fortalecer tu salud intestinal, cómo preparar fermentados caseros deliciosos e incluir alimentos probióticos en tu alimentación diaria. A cargo de Amanda, de The Green Fuel.

Fecha: 15 de febrero de 11.00 a 14.00 h

Precio: 20 €. Incluye materiales y degustación. Inscripción mediante formulario en la web del museo. Aforo limitado

MUSEO DE AMÉRICA

Avda. de los Reyes

Católicos, 6

915 439 437

museoamerica.es

¡A la mesa! Taller de alfarería americana

En este taller para adultos recorreremos el Museo de América explorando distintos utensilios relacionados con la acción de sentarse "a la mesa". Conoceremos las características decorativas y simbólicas de una selección de piezas que nos servirán de inspiración para crear las nuestras propias, mientras descubrimos y experimentamos algunas recetas y costumbres gastronómicas de diferentes culturas americanas. Trabajaremos la cerámica y nos mancharemos las manos para llevarnos a casa nuestra particular obra de artesanía con la ayuda de un especialista.

Fecha: 15 de febrero de 11.30 a 13.30 h

Actividad gratuita. Inscripción a través de finesemana.america@gmail.com. Aforo limitado

MUSEO DE HISTORIA DE MADRID

Fuencarral, 78

917 011 868

madrid.es/

museohistoriamadrid

La nieve en la cocina

Este año lo dedicaremos al uso de la nieve y el hielo en las cocinas de Madrid a través del tiempo. Una de nuestras conservadoras nos introducirá en el tema a partir de los pozos de nieve que se pueden ver en la maqueta de León Gil de Palacio, realizada en 1830. Nos acompañará también la historiadora Vicky Hayward, autora del libro "Nuevo arte de la cocina de Juan de Altamiras". La actividad se completará con alguna sorpresa "helada".

Fecha: 9 de febrero a las 12.00 h

Actividad gratuita. Inscripción mediante formulario en la web del museo





Museo Lázaro Galdiano

MUSEO DE SAN ISIDRO. LOS ORIGENES DE MADRID

Plaza de San Andrés, 2
913 667 415
madrid.es/museosanisidro

Pieza del mes:
"La alimentación islámica en el Madrid medieval"

Ponente: Fernando Valdés Fernández (Profesor UAM)
Fecha: 9 de febrero, a las 12.30 h
Actividad gratuita hasta completar aforo

MUSEO DEL ROMANTICISMO

San Mateo, 13
914 481 045
museoromanticismo.es

Un recetario romántico

Durante el siglo XIX, el arte culinario despertó interés entre la burguesía, convirtiéndose los libros de cocina en referencias para cocineros y señoras de la casa. En esta visita conoceremos algunas de las costumbres gastronómicas de aquel siglo y probaremos el

plato favorito de Isabel II, la olla podrida, un guiso que se llegó a ofrecer en algún banquete oficial.

Fechas: 13, 18 y 21 de febrero a las 17.00 h y 15 de febrero a las 11.00 h
Actividad gratuita. Reserva previa a través del 914 483 647 de lunes a viernes, de 9.30 a 15.00 h. Aforo limitado

MUSEO FÉLIX CAÑADA

Alenza, 1
914 417 921
museo.fundaciongomezpardo.es

Café Concert

El Museo Félix Cañada de la Fundación Gómez Pardo pone en marcha una novedad: el Café Concert, ese establecimiento sala de concierto y a la vez café, vinculado a la Belle Époque francesa. A través de esta actividad se explicarán sus orígenes, su historia y repercusión en diferentes países y se contemplarán obras de arte referentes al tema. Todo ello acompañado de café con repostería al estilo parisino y amenizado por romanzas de zarzuelas y música

española (cuplés, pasodobles...), interpretadas por la soprano Sara Collado y el tenor Fernán Nuño.

Fecha: del 10 al 21 de febrero, de lunes a jueves de 10.00 a 12.00 h y los viernes de 10.00 a 12.00 y de 17.00 a 19.00 h
Precio: 12 €. Reserva previa a través de museo@fgomezpardo.es o en el 914 417 921 ext. 5

MUSEO LÁZARO GALDIANO

Serrano, 122
915 616 084
museolazarogaldiano.es

Seis espacios para un banquete

En esta visita exclusiva para la que se abre de forma extraordinaria el Museo fuera del horario habitual, utilizaremos las obras de la colección, así como algunas de sus estancias, para conocer cómo evolucionaron los banquetes a lo largo de la historia, los manjares que disfrutaban los comensales y algunos de los utensilios que manejaban. Ocasión perfecta para descubrir, a través del arte, los refinados banquetes del Renacimiento, la

cultura popular de los cafés decimonónicos o la sofisticación y el protocolo de las cenas servidas en este palacio a principios del siglo XX.

Fechas: 7 y 14 de febrero de 19.30 a 21.00 h
Precio: 10 €. Inscripciones a través de educacion@museolazarogaldiano.es, indicando nombre completo, número de plazas que solicita y teléfono de contacto
Además, durante Gastrofestival podrán adquirir el itinerario temático "Arte y gastronomía" a un precio especial de 2 €.

MUSEO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA

Alfonso XII, 68
914 680 546
culturaydeporte.gob.es/
mnanthropologia

Taller India, explosión de sabores

Bajo el influjo del Ganges, el río sagrado, ponemos todos los sentidos para acercarnos al mundo culinario de la India. Conoceremos algunas de sus recetas más populares, los ingredientes que se utilizan para cocinar, sus costumbres y hábitos gastronómicos

regionales, plasmación de su gran diversidad cultural. Además, conoceremos diferentes tipos de gastronomía según la zona, poniendo de manifiesto su gran diversidad cultural. El chef encargado del taller hará *in situ* parte del proceso de preparación de alguno de esos platos que luego degustaremos como estupendo fin de fiesta. Una forma más que deliciosa de pasar la tarde del sábado y de disfrutar de la India ¡directa al paladar!

Fecha: 8 de febrero a las 18.00 h
Entrada libre previa reserva a través de: reservas.mna@cultura.gob.es, a partir de las 9.00 h del 23 de enero. Máximo dos personas por reserva.

Arte



Museo Lázaro Galdiano

MUSEO NACIONAL DE ARTES DECORATIVAS

Montalbán, 12
915 326 499
museoartesdecorativas.es

Comiendo en plata. Cuberterías de plata en la Edad Moderna

La cuchara, el cuchillo y el tenedor son una constante en las mesas españolas desde el siglo XVIII, aunque la existencia de todos ellos se remonta a la antigüedad. La normalización de su uso propició su desarrollo y la diversificación de sus variantes, con elementos decorativos que se ajustaron a las características estilísticas de las épocas en que fueron creados. Desde el Museo Nacional de Artes Decorativas te proponemos un recorrido en imágenes a través de la historia de estos utensilios y el acercamiento a una de nuestras últimas adquisiciones de la platería de mesa.

Fecha: 13 de febrero a las 17.30 h

Actividad gratuita.

Inscripción previa a través del 910 505 755 (de lunes a viernes, de 10.00 a 14.00 h). Aforo limitado

MUSEO NACIONAL DEL PRADO

Ruiz de Alarcón, 23
913 302 800
museodelprado.es

Conferencia: "Pasteles con historia. La cocina en el Museo del Prado"

Impartida por Isabel Pérez
Se hará un recorrido visual por diversos cuadros de la colección del Museo del Prado comentando las obras pictóricas inspiradoras de los pasteles creados por la autora del libro "Aliter Dulcía. Pasteles con historia", de la editorial Col&Col, y la historia que los acompaña. *Los Borrachos* de Velázquez, *Los dos viejos comiendo y El bebedor* de Goya, *Bodegón* de Clara Peeters, *La Última cena* de Carracci, o *La historia de Nastagio degli Onesti* de Botticelli, son algunas de las obras que permitirán conocer la colección del Prado desde una mirada

gastronómica.
Fecha: 15 de febrero a las 18.30 h
Entrada libre hasta completar aforo, previa retirada de ticket en las taquillas 1 y 2.

MUSEO NACIONAL THYSSEN-BORNEMISZA

Paseo del Prado, 8
museothyssen.org

Recorrido gastronómico y degustación de tapa inspirada en el mismo

Con este itinerario gastronómico, la colección Thyssen-Bornemisza ofrece un estímulo para el paladar y un festín para la mirada. Del pan mojado en vino en una Última

cena de 1485 a Nedick's, la primera cadena de comida rápida pintada por el norteamericano Richard Estes en 1970, se relata la historia de la cocina a través de 18 obras de arte de la pintura occidental.

Fecha: 8, 15 y 22 de febrero a las 12.00 h

Precio: 20 € general / 18 € profesionales del turismo.
Venta en taquilla del Museo y web. Máx. 20 personas por grupo

MUSEO NAVAL

Montalbán, 2
913 949 232
armada.mde.es/
museonaval

Los sabores de la vuelta al mundo. Visita taller

A través de varias dinámicas con las que se recorrerá la exposición Fuimos los primeros. Magallanes, Elcano y la vuelta al mundo, sentidos como el olfato, el tacto o el gusto de cada uno de los asistentes cobrarán una especial atención en la sala destinada a talleres.

Las familias participarán en un juego en el que tendrán que adivinar de qué alimentos o bebidas se trata.
Fecha: 8, 9, 16 y 22 de febrero, de 16.30 a 18.15 h;
9 y 22 de febrero, de 11.30 a 13.15 h

Actividad gratuita.

Inscripción a través de actividadesmuseonaval@educacionpatrimonio.es o 605 291 429. Aforo limitado a 25 plazas



Cuentacuentos

En el viaje de Magallanes y Elcano un marinero muy glotón lo pasó muy mal durante el viaje en barco. ¡Le han engañado, y tiene mucha hambre! Si queréis descubrir lo que le pasó al marinero glotón, las delicias que probó en su viaje y lo que tuvo que hacer para subsistir, venid a conocer sus historias.

Fechas: 8, 15 y 16 de febrero, dos pases de 45 min cada día: 12.00 y 13.00 h

Actividad gratuita.

Inscripción a través de actividadesmuseonaval@educacionypatrimonio.es o 605 291 429. Aforo limitado a 25 plazas

La entrada provisional al Museo Naval no está adaptada a personas con movilidad reducida



MUSEO TAURINO PLAZA DE TOROS DE LAS VENTAS

*Alcalá, 237
687 739 032
lasventastour.com*

Las Ventas Tour

Visita con audioguía o guiada a la Plaza de Toros de las Ventas y al Museo Taurino que incluye tapa típica de gastronomía española y una copa de vino tinto o refresco.

*Fechas: del 7 al 23 de febrero
Inscripción y precios en la web de Las Ventas Tour*

NUBEL MUSEO REINA SOFÍA

*Argmosa, 43
915 301 761
nubel.es*

Menú cromático de Manu Berganza

*Reservas por teléfono indicando que se quiere tomar el menú cromático.
Fechas: del 7 al 23 de febrero
Precio: 40€*

PALACIO DE GAVIRIA

*Arenal, 9
910 600 800
palaciodegaviriamadrid.com*

Aproximación al género del bodegón. Visita a la exposición *Brueghel. Maravillas del Arte Flamenco*

Con una amplia selección de obras de los ocho miembros más destacados de la familia Brueghel, la exposición se completa con una visión del universo pictórico de la época gracias a piezas de una veintena de artistas contemporáneos. En sus representaciones de paisajes con figuras de campesinos y en sus escenas de la vida rural, se interrogaba de forma permanente acerca de la condición de la persona y del mundo, al tiempo que criticaba de manera sarcástica los vicios humanos.



En el género del bodegón se reúnen todas estas características y por ese motivo tuvo un grandísimo desarrollo durante este periodo. El Palacio de Gavía ofrece una visita a la exposición *Brueghel. Maravillas del Arte flamenco* en torno al género del bodegón.

Fechas: 9, 16 y 23 de febrero a las 10.30 h; 13 y 20 de febrero a las 19.00 h

Precio: 16€. Para realizar la visita es necesario comprar la entrada de manera anticipada en palaciodegaviriamadrid.com. Contacto: reservas@palaciodegaviriamadrid.com y 910 600 800



REAL JARDÍN BOTÁNICO

*Plaza de Murillo, 2
914 203 017
rjb.csic.es*

Conferencia con visita al Jardín: "Plantas silvestres comestibles"

Durante siglos, la domesticación de las plantas ha supuesto un gran cambio en la alimentación y hemos ido perdiendo esos conocimientos sobre las posibilidades alimenticias del medio natural. Ramón Morales, investigador del Real Jardín Botánico, asesor del proyecto Flora Ibérica y experto en plantas útiles y comestibles, nos ofrece esta conferencia que incluye una pequeña visita al Jardín para conocer algunas de las especies comestibles silvestres más relevantes.

Fecha: 19 de febrero a las 18.00 h

Lugar: Salón de Actos. Entrada por calle Claudio Moyano, 1

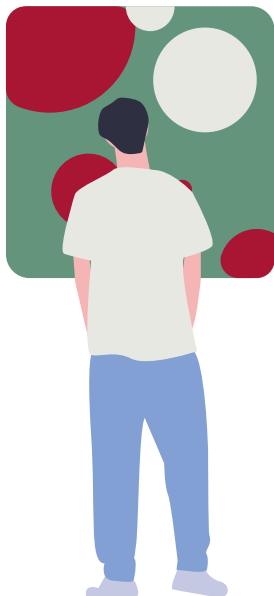
Actividad gratuita. No hay reservas, aforo limitado. Más info: rjb.csic.es; culturacientifica@rjb.csic

Arte

Taller Infantil: "Nos comemos las plantas"

¿Qué parte de la planta es la coliflor? ¿Y la zanahoria? ¿Dónde crecen los cacahuetes? En esta actividad práctica el principal objetivo es ver la importancia de los vegetales en nuestra dieta, mostrar curiosidades de los mismos y conocer la procedencia de los alimentos vegetales más frecuentes en nuestro día a día.

Visitaremos la huerta del Jardín, donde se podrán ver los alimentos de temporada y conoceremos cuál es el origen de los alimentos comunes en nuestra dieta.
 Fecha: 15 de febrero a las 12.00 h
 Entrada: Plaza de Murillo
 Precio: 6 €. Reservas en culturacientifica@rjb.csic
 Dirigido a familias con niños de 3 a 8 años
 Más info: rjb.csic.es; culturacientifica@rjb.csic



Literatura

A PUNTO LIBRERÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Hortaleza, 6A
 917 021 041
apuntococina.com

Presentación del libro *Forn Sant Francesc: panadería y repostería tradicional*, de Col&Col ediciones

Uno de los panaderos más activos de Mallorca, Joan Seguí, vendrá a nuestra casa para presentarnos el libro de Forn Sant Francesc, el emblemático horno y pastelería de la ciudad mallorquina de Inca. Hablaremos de pan, de técnicas y degustaremos algunos de los manjares que él mismo elabora en su obrador. El acto contará con la presentación de la periodista Sara Cucala y el panadero Joan Seguí. Los asistentes tendrán un 5% de descuento si compran el libro.
 Fecha: 8 de febrero a las 19.00 h
 Entrada libre

CASA DEL LIBRO

Descubre la agenda cultural de Gastrofestival en las librerías de Casa del Libro de Madrid en casadelibro.com/nosotros/nuestras-tiendas-nuestrastiendas/0

Disfruta de las actividades infantiles de Casa del Libro relacionadas con la Gastronomía:
 Casa del Libro Alcalá, 96
 14 de febrero a las 18.00 h
 Casa del Libro Gran Vía, 29
 15 de febrero a las 12.30 h
 Casa del Libro Fuencarral, 119
 23 de febrero a las 12.30 h

Con la colaboración de Panda Kitchen durante el mes de febrero

Más información en: casadelibro.com/nosotros/nuestras-tiendas/madrid/28
 Gracias por leer

EL DINOSAURIO TODAVÍA ESTABA ALLÍ

Ave María, 8
 910 826 270
eldinosaurio.es

Cata de cervezas artesanas y concierto íntimo de Chuss Laforet

Cata de cervezas artesanas y concierto íntimo de guitarra por Chuss Laforet. Cada cerveza se

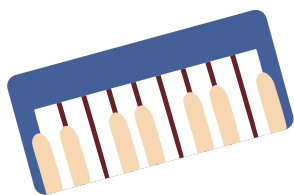
acompaña con una tapa que armonice sus sabores con ella.
 Fecha: 12 de febrero a las 19.30 h
 Precio: 20 €. Inscripciones a través de 910 826 270

Vinos y dinosaurios

Cata de vinos con tapas y charla sobre dinosaurios. ¿Cómo llegar desde un pequeño hueso a conocer cómo era el dinosaurio? por José Antonio Peñas, paleoartista.
 Fecha: 19 de febrero a las 20.00 h
 Precio: 20 €. Inscripciones a través de 910 826 270

Vinos y queso saben a beso

Cata de vinos internacionales y recital de poesía erótica por mujeres poetas. Con cada vino degustaremos una tapa y un poema "de alta temperatura"
 Fecha: 13 de febrero a las 20.00 h
 Precio: 20 €. Inscripciones a través de 910 826 270



Cocido madrileño armonizado con cava

¿Un cocido armonizado con cava? Es una experiencia increíble. Ven a probarlo, no te defraudará. Degustación de cocido madrileño, tres vuelcos, y botella de cava para dos personas.

Fechas: 9, 16 y 23 de febrero de 14.00 a 16.00 h
Precio: 22 €

LIBRERÍA CERVANTES Y CÍA

Pez, 27
910 118 037
cervantesyca.com

La vuelta al mundo en 80 libros. Cena literaria

Una cena literaria a través de los cinco continentes y de los mejores títulos de la literatura universal. Cada plato representará un continente y estará relacionado con un libro icónico. Los asistentes recibirán además una bibliografía con 80 títulos emblemáticos, base de una biblioteca atemporal. Actividad de la librería Cervantes y compañía y Spicy Yuli.

Fecha: 22 de febrero a las 21.30 h

Precio: 25 €. Inscripciones a través de ale@cervantesyca.com

LIBRERÍA DE CUENTO

Pº Santa María de la Cabeza, 33
912 224 830
decuento.es

Casita de Hansel y Gretel

Cada niño hará una casita de bizcocho y caramelos imitando a la del cuento. A partir de 4 años.

Fechas: 7 y 8 de febrero, de 18.00 a 19.30 h

Precio: 12 €. Inscripciones a través de decuento@decuento.es o 912 224 830

REIKIAVIK EDICIONES

reikiavikediciones.com

Birras y letras

Maridaje de cervezas artesanas y literatura.

Cervezas La Virgen presentará 5 cervezas artesanas que se maridarán con la lectura de 5 pasajes de la novela "Entrañas" de la autora Danele Sarriguarte.

Dónde: restaurante La Tape, San Bernardo, 88
Fecha: 13 de febrero a las 19.00 h

Entrada gratuita



Música



AUDITORIO NACIONAL DE MÚSICA

Príncipe de Vergara, 146
Sala Sinfónica
913 370 139
cndm.mcu.es

Bach Vermut

Bach Vermut, el ya clásico ciclo del Centro Nacional de Difusión Musical (CNDM) que une a los mejores organistas del mundo con un aperitivo amenizado por bandas de jazz, presenta al organista francés Thierry Escaichen. La composición, la interpretación al órgano y la improvisación son las señas que han convertido a Thierry Escaich en una de las figuras imprescindibles en el panorama organístico de nuestro tiempo, al igual que lo fuera Maurice Duruflé, a quien sucedió como organista de Saint-Étienne-du-Mont en París. La música de Escaich, escrita o improvisada, sirve de nexo entre dos obras de Bach y las de Vierne y Messiaen, completando un recorrido por Notre-Dame, La Trinité y Saint-

Étienne, focos singulares de un estilo reconocido y admirado en todo el mundo.

Fecha: 22 de febrero a las 12.30 h (apertura de puertas 11.30 h)

Precio: 5 € general / 3 € reducida. Venta en taquillas del Auditorio Nacional, teatros del INAEM, entradasinnaem.es y 902 224 949

CAFÉ DE CHINITAS

Torija, 7
915 471 502
chinitas.com

Copa y espectáculo

Precio: 3 €
Fecha: del 7 al 23 de febrero, dos pases: 20.30 y 22.30 h de lunes a sábado

Música



Espacio gastronómico, Teatro Real

CARDAMOMO FLAMENCO MADRID

Echegaray, 15
691 022 117 / 918 051 038
cardamomo.com/es

Caldo Gitano con espectáculo flamenco

Espectáculo de flamenco con degustación de un caldo gitano.

Fecha: 8 de febrero a las 12.30 h (apertura de puertas 12.00 h)

las becas infantiles de flamenco Cardamomo y entrega de 'chuches ecológicas' al público infantil.

Fecha: 8 de febrero a las 12.30 h (apertura de puertas 12.00 h)

Actividad gratuita hasta completar aforo. Se puede reservar a través de 691 022 117, 918 051 038 o reservas@cardamomo.com

CORRAL DE LA MORERIA

Morería, 17
913 658 446
corraldelamoreria.com

Cena y espectáculo

Puedes consultar el menú en la web de Gastrofestival
Fecha: del 7 al 23 de febrero de 18.00 a 00.00 h
Precio: 40 €. Reserva previa en 913 659 446

GRUTA 77

Cuchillo, 6
914 712 370
gruta77.com

Rock and Roll gourmet

Concierto en directo de grupo de Rock and Roll con recorrido de tapas gratis con cada consumición. Puedes consultar las tapas en la web de Gastrofestival.
Fecha: 9 y 16 de febrero a las 13.00 h
Precio: entrada 4 €

HOTEL NYX MADRID

Aviador Zorita, 34
915 535 900
leonardo-hotels.com

Afterwork con coctelería y tapa maridada con dj session

Maridaje de coctelería con tapa disfrutando de nuestra dj session
Fecha: jueves, viernes y sábados de 20.00 a 00.00 h
Precio: 15 € cóctel y tapa. Reservas a través de javier.heras@leonardo-hotels.com

MOE CLUB

Alberto Alcocer, 32
moclub.com

Jam Session y mojito de fresa

Durante las Jam Session el segundo mojito a mitad de precio.
Fecha: todos los martes (blues), miércoles (jazz) y domingos (rock) de Gastrofestival
Precio: 10 €

TEATRO REAL

Plaza de Oriente, s/n
902 244 848
teatroreal.es

Espacio Gastronómico

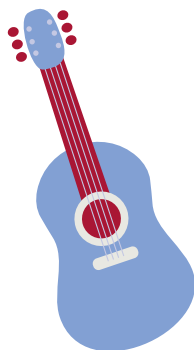
Los días de representación de ópera, el Teatro Real y Ramón Freixa Catering Life Gourmet ofrecen un servicio de cenas abierto al público sin necesidad de asistir a la ópera, que permite disfrutar de una magnífica oferta gastronómica diseñada exclusivamente para cada representación por el chef Ramón Freixa, reconocido con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol.

"Como sutiles proyecciones y explosiones de color, así comienza esta representación gastronómica que cobra vida en forma de flores y verduras de temporada, que recrean un marco escenográfico con lo visible y lo invisible, punto de partida y camino en un fabuloso viaje. Tres eran tres las damas, tres eran tres los muchachos, tres eran tres en un trío de suculenta composición a base

de tres aves, como las del paraíso o que habitan mágicas fábulas.

Plato tras plato, como si se tratase de (sabrosas) pruebas superadas, alcanzamos el triunfo de la luz sobre la oscuridad, resplandeciente con sus reflejos dorados". Ramón Freixa sobre el menú elaborado para *La Flauta Mágica* de Wolfgang Amadeus Mozart.

Fecha: del 7 al 23 de febrero al finalizar la ópera "La flauta mágica"
Precio: 70 €
Reservas en lifegourmetcatering.es/
life-teatro-real/



Música

TEMPO CLUB

*Duque de Osuna, 8
tempoclub.es*

La Coctelera - Ciclo Modern & Classic

Con motivo de Gastrofestival Tempo Club organiza dentro de su espacio "La Coctelera", (Cocktails & Dj Sessions), un ciclo de tres sábados llamado "Modern & Classic" (Sin Clásicos No Hay Modernos), que incluirá 2 cócteles

vintage clásicos y 2 cócteles clásicos reversionados.

Fechas: sábados de Gastrofestival, de 17.00 h a 21.00 h.

Precio especial Gastrofestival: 2 cócteles por 15 €

Teatro

MICROTEATRO POR DINERO

*Loreto y Chicote, 9
915 218 874
microteatro.es*

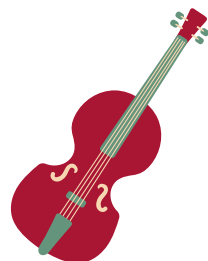
La última cerveza del Mundo

Rodrigo y Magüi son los supervivientes de la última guerra. Tras 500 días bebiendo solo agua, encuentran una cerveza. Solo una. Y ninguno está dispuesto a compartirla.

*Texto y dirección: Luis Felipe Blasco Vilches
Con: Elena Tury y Miguel Ángel Amor
Género: Comedia política
Clasificación por edades: +16*

Cocinaitor 3000

Maggie presenta un robot que revolucionará las tareas del hogar... aunque, tal vez, traiga otras consecuencias.



¿Os atrevéis a formar parte de la exhibición de "Cocinaitor 3000"?
*Texto: Inma Garzía
Dirección: Tomás Cabané
Con: Inma Garzía y Agustín Osses
Género: Comedia romántico-futurista
Clasificación por edades: +12*

¡Visítanos y disfruta de nuestra amplia Agenda Cultural!



Teatro

La Yaya, micro-comedia musical gastronómica

La Yaya es una micro-comedia musical donde la comida y la música tienen ese poder evocador capaz de transportarnos a momentos y personas queridas.

Texto y dirección: Jesús Briones Lurueña
Con: Génesis Abigail, Rosa del Cerro y Mara Ballester
Género: Micro-comedia musical
Clasificación por edades: todos los públicos

El quinto sabor

Dos mujeres prueban un menú de boda. La novia está teniendo problemas para no saltarse la dieta. Su nutricionista ya no tiene claro si esa dieta es la adecuada.

Texto y dirección: Lucía Gujiarra y Patricia Velasco
Con: Eva Velasco y Diana Almeida
Género: Comedia baja en calorías
Clasificación por edades: +13
Precio: 4,50 €
Del 18 al 23 de febrero
Martes de 20.00 a 22.15 h
Miércoles y jueves de 19.30 a 21.30 h
Viernes de 20.00 a 22.25 h
Sábados y domingos de 19.00 a 21.50 h

SALA MIRADOR

Doctor Fourquet, 31
915 289 504
lamirador.com

La Katarsis del Tomatizo

Espectáculo para mayores de 18
Fechas: todos los sábados a las 22.30 h
Precio: 16 € web, 18 € taquilla. Incluye consumición

STAGE ENTERTAINMENT

Teatro Coliseum
Gran Vía, 78

Curso de Protocolo Social y Etiqueta

El musical *Anastasia* tiene el placer de invitarle a un curso de Protocolo Social y Etiqueta de la mano del experto Miguel de Amo. Aprenderá a conocer y dominar el arte de poner, iluminar y vestir de etiqueta una mesa y sorprender a sus invitados con pequeños detalles.

Fecha: 15 de febrero a las 11.00 h. Duración dos horas y media.
Actividad gratuita. Aforo limitado, 50 plazas.
Imprescindible inscripción en anastasiamusical.es/noticias/concurso-de-protocolo-anastasia

Fotografía

THE WESTIN PALACE

Plaza de las Cortes, 7
913 608 000
westinpalacemadrid.com

Gastro Clicks & Bubbles

Exposición de fotografía gastronómica por Matías Pérez-Llera y menú gastronómico diseñado por José Luque, chef ejecutivo del hotel, un menú cocinado y maridado con cavas de Bodegas Codorníu.

Fechas: del 7 al 23 de febrero, almuerzo y cenas en el restaurante La Rotonda, excepto domingos a mediodía
Precio: 65 €, maridaje incluido. Reservas en 913 607 667 o reservas.palace@westin.com



Cine

EL PLATÓ DE A PUNTO

Farmacia, 6
917 021 041

Proyección y cine fórum 'La Raspa'

Proyección privada del documental dirigido por Sara Cucala en el que se narra la historia de algunos de los jóvenes que han salido de la calle gracias a la cocina. Tras el documental, habrá una charla sobre gastronomía y solidaridad con Chema de Isidro, director de la ONG Gastronomía Solidaria, la directora, Sara Cucala, y algunos de los protagonistas del film.

Fecha: 17 de febrero a las 20.00 h
Entrada libre hasta completar aforo

AUTOCINE MADRID RACE

Isla de Java, 2
917 294 966
autocinesmadrid.es

Gastrofestival en Autocine

Disfruta de un delicioso menú degustación para dos personas con tu entrada de cine en Autocine Madrid RACE. Puedes consultar el menú en la web de Gastrofestival.

Fechas: durante todo Gastrofestival excepto el 14 de febrero

Precio: 19 € por persona. Venta de entradas en autocinesmadrid.es y en taquilla.

Más información en la web de Autocine Madrid RACE

LIBRERÍA OCHO Y MEDIO

Martín de los Heros, 11
915 590 628

Gilda: pincho y cine

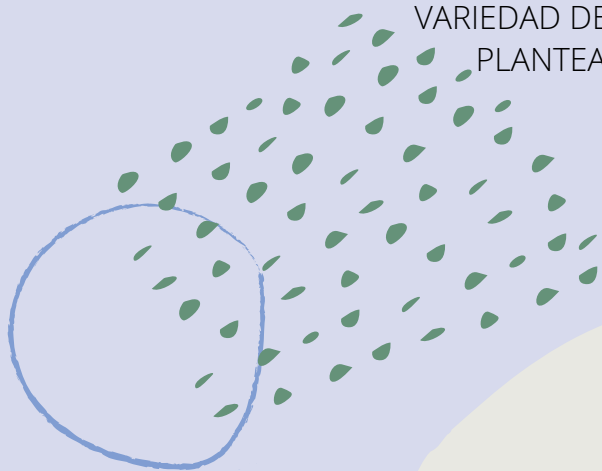
Una aceituna, una guindilla y una anchoa, unidas por un paillón. Este pincho de encurtidos es un clásico que aún disfruta de buena salud y que se degusta acompañado de vino tinto o blanco y aperitivos. Lo bautizaron como Gilda, en honor a la película protagonizada por Rita Hayworth que se estrenó en 1946 y que, como esta tapa, era "verde, salada, y un poco picante". Un especialista de cine nos hablará de *Gilda*, la famosa película mientras degustamos el famoso pincho, acompañado de un vino tinto de la Rioja Alavesa Pola Crianza.

Fecha por determinar. Más info en la página web de Gastrofestival.
Precio: 5 €



Experiencias sensoriales

DISFRUTA DE LA GASTRONOMÍA MÁS ALLÁ DE LA BUENA MESA CON LA VARIEDAD DE PROPUESTAS QUE TE PLANTEA GASTROFESTIVAL



IBERIA EXPRESS

Faro de Moncloa
Avenida de la Memoria, 2



¿A QUÉ SABE VOLAR?

A través de una cata en tierra de los productos que podemos degustar en un avión, Iberia Express presenta los nuevos sabores y texturas que los pasajeros pueden probar a bordo de nuestros aviones. Un nuevo universo de productos y sabores estará disponible en la nueva propuesta gastronómica de primavera, con técnicas de última generación que permiten llevar a bordo productos frescos y de excelente calidad, consiguiendo reproducir a 30.000 pies de altura sabores y olores de los mejores productos, como si estuviéramos degustándolos en alguno de los inconfundibles restaurantes y locales de Madrid.

Descubriremos de la mano de nuestros expertos chefs los procesos de elaboración, diseño y conservación de los alimentos para que no pierdan ninguna de sus propiedades.

Fecha: 10 de febrero a las 12.30 h

Más información en la web de [Gastrofestival](#)

A PUNTO LIBRERÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Hortaleza, 64
917 021 041
[apuntococina.com](#)

Cata de cerveza con armonías de tapas

Cata dirigida por la periodista gastronómica y experta en maridajes de cervezas, Sara Cucala. En la cocina, Carol Trigo, jefa de cocina de A Punto.

Fecha: 7 de febrero a las
20.00 h

Precio: 50 €

Cena armonía con helados salados

Christian (Gelato Lab) creará cinco helados artesanales con producto de temporada, salados y dulces y Carol Trigo completará el plato con un recetario donde se persigue concienciar sobre la compra sostenible. La periodista especializada en vinos y bodega, Ana Lorente, elegirá las mejores referencias del mundo para armonizar esta especial cena.

Fecha: 21 de febrero a las
20.00 h

Precio: 60 €

ATMÓSFERA SIC

616 072 751
[atmosferasic.com](#)

Talleres y Cata Creativa de Food Design:

Gastrofestival
Queremos reflexionar "sobre", "cómo" y "hasta cuándo". Reflexionar sobre varias recetas de diseño, divertidas y originales, que tratan de darle una nueva vida a los alimentos. Tratamos de construir y texturizar con comida, con alimentos culturalmente

impactados que rediseñamos y modificamos. Se explicarán varias recetas elaboradas especialmente para los distintos eventos creativos en los que ha participado Atmósfera SIC, así como otras de diseño culinario para aplicar en nuestro día a día. A los talleres les seguirá una cata-cena especialmente diseñada para Gastrofestival.

Dónde: [Asf&Co](#), Pérez Ayuso, 1

Fechas: 12 y 13 de febrero

Horario: taller de 19.00 a

21.00 h / Cena-cata creativa:

de 21.00 a 23.00 h

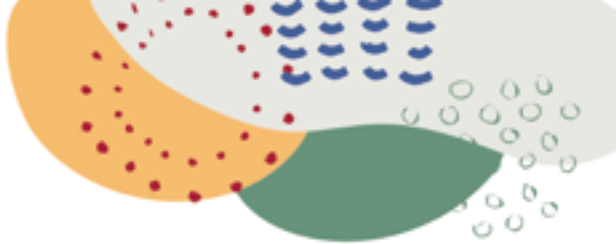
Precio: 55 € por persona

Aforo: 40 personas



IBERIA
EXPRESS

DESCUBRE EL
SABOR DE
MADRID CON
Iberia Express



MERCAMADRID

Centro Administrativo
Avenida de Madrid, s/n
917 850 000
mercamadrid.es
gastrofestival@mercamadrid.es

VISITA GASTRONÓMICA Y TALLER DE LA MANO DEL CHEF JUAN POZUELO

Saborea Mercamadrid, en el marco de Gastrofestival, con las visitas gastronómicas de la mano del chef Juan Pozuelo. Dos únicas oportunidades en febrero de 2020 para visitar los mercados centrales, realizar un taller culinario con productos de temporada y degustar el menú diseñado por Juan Pozuelo.

Fechas: 7 y 21 de febrero, de 6.00 a 11.00 h
Precio: 25 € por persona. Plazas limitadas. Inscripción a través de rsc@mercamadrid.es

CENTRO SEFARAD-ISRAEL

Mayor, 69
912 915 881
sefarad-israel.es

Taller de cocina sefardí

En este taller se explicarán las claves para entender las características propias del recetario sefardí, así como las influencias que la diáspora produjo en dicha cocina.

Fecha: 11 de febrero a las 19.00 h
Actividad gratuita. Inscripción a través de la web

CHEESE BAR

José Abascal, 61
913 992 550
ponceletcheesebar.es

Curso/Cata de quesos

Se catarán 5 quesos de carácter internacional guiados por uno de nuestros maestros queseros.

Fecha: de lunes a jueves, de 11.00 a 12.00 h
Actividad gratuita
Asistencia mínima: 6 personas
Imprescindible registro previo en ponceletcheesebar.es

CINCO JOTAS

Serrano, 118
915 632 710
cincojotas.es

Taller de corte de jamón

Taller de la mano de nuestros profesionales del corte a cuchillo. Además podrás maridar la actividad con una cata de vinos. Charla y plato de jamón para 4 personas.

Precio: 35 € por persona
Mínimo 4 personas
Durante todo Gastrofestival.
Inscripción en el 670 922 457

GOURMET MADRID

917 710 216
gourmetmadrid.com

Cena maridaje vino vs. cerveza

5 platos, 5 vinos y 5 cervezas con 2 sumilleres. A lo largo de cinco asaltos, cinco platos concebidos para ser de difícil maridaje, vino y cerveza presentarán sus candidatos para ganar el paladar de los comensales.
Duración: 3 horas
Precio: 59 €

Cata de vino y chocolate

Entender la seducción es dominar el vino, el chocolate y saber cómo juntarlos en la boca. En la cata probaremos 5 vinos y 4 chocolates sólidos. Aprenderemos sus atributos y jugaremos con sus 20 combinaciones.
Duración: 2 h y media aproximadamente
Precio: 35 €

Dónde: Restaurante Niña de Papá, Alcalde Sáinz de Baranda, 63
Imprescindible reserva previa en info@gourmetmadrid.com o en 917 710 216
Consultar fechas en: gourmetmadrid.com y gastrofestivalmadrid.com

LA CARBONERA - QUESOS, VINOS Y BUENA COMIDA

Bernardo López García, 11
911 100 669
lacarboneramadrid.com

Tabla de 5 quesos y vino D.O. Madrid

Precio: 20 € por persona

LA MUNDIAL

Bolivia, 9
Mercado de Chamartín (Planta baja)
910 514 266
lamundial.es

Catas maridaje de cervezas de varios países como Bélgica, Alemania e Inglaterra

Maridaje con sushi ortodoxo, múltiples cortes de ventresca de atún rojo salvaje. En colaboración con Akatsuki Sushi.
Fecha: 7 de febrero, de 18.00 a 20.00 h
Precio: 10-15 € por persona

Maridaje con chocolates orgánicos ecuatorianos de cacao biodinámico, veganos, NON-GMO, libres de soja, sin lácteos y sin gluten. En colaboración con PACARI.
Fecha: 14 de febrero, de 18.00 a 20.00 h
Precio: 10-15 € por persona

Maridaje con grandes quesos españoles de oveja, haciendo un recorrido entre curaciones y texturas. En colaboración con Bon Fromage.
Fecha: 21 de febrero, de 18.00 a 20.00 h
Precio: 12-15 € por persona
Imprescindible reserva previa en el 910 514 266 o en nuestra página web en el área de eventos.

LA SASTRERÍA DE PONZANO

Bretón de los Herreras, 17
910 665 843
lasastreriadeponzano.es

Catas de vermú La Sastrería

Se catarán 3 vermús. Se explicará el origen del vermú, la tradición

y su composición; se aprenderá a reconocer los botánicos y el vino y uva que los componen. Todo ello acompañado de aperitivos de La Sastrería.
Fecha: 12 y 19 de febrero a las 20.00 h
Precio: 18 € cata + botella de vermú personalizada
Plazas limitadas: 15-20 máximo
Necesaria reserva previa en info@lasastreriadeponzano.es o en el 910 665 843

LOS QUESOS DE L'AMELIE

Torrejilla del Puerto, 5
913 881 265
losquesosdelamelie.com

Cata de quesos artesanos españoles

Ven a descubrir nuestra selección de quesos elaborados con leches de vaca, oveja, cabra y sus mezclas.
Fecha: 19 de febrero, de 20.00 a 21.00 h
Precio: 30 € por persona
Imprescindible reserva previa

PONCELET

Argensola, 27
913 080 221
poncelet.es

Curso/Cata de quesos

Se catarán 5 quesos de carácter internacional bajo la guía de uno de nuestros maestros queseros.

Fecha: de lunes a jueves, de 11.00 a 12.00 h
Actividad gratuita
Asistencia mínima: 6 personas
Imprescindible registro previo en poncelet.es

STAGE ENTERTAINMENT

Teatro Coliseum
Gran Vía, 78

Curso de Protocolo Social y Etiqueta

El musical Anastasia le invita a un curso de Protocolo Social y Etiqueta de la mano del experto Miguel del Amo. Aprenderá a conocer y dominar el arte de poner, iluminar y vestir de etiqueta una mesa y sorprender a sus invitados.

Fecha: 15 de febrero a las 11.00 h. Duración 2 h y media.
Actividad gratuita. Aforo limitado, 50 plazas.
Imprescindible inscripción en anastasiamusical.es/noticias/concurso-de-protocolo-anastasia

TÉ VALLE GOURMET

San Bernardo, 46
910 226 385
tevalle.com

Tés de Japón en Malasaña: una experiencia para los sentidos

Precio: 20 € por persona
Máximo 8 personas por sesión

Actividades infantiles



A PUNTO LIBRERÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Hortaleza, 64
917 021 041
apuntococina.com

Cocina por un mundo más saludable

La actividad persigue concienciar a los niños sobre el consumo de verduras y frutas, enseñarles los principios básicos de cocina para trabajar con las verduras y fomentar su creatividad. Y también habrá coctelería sin alcohol.

Fecha: 9 de febrero
Precio: 30 €

Para niños de 8 a 12 años

ALAMBIQUE

Plaza de la Encarnación, 2
915 597 858
alambique.com

Taller de pasta para niños

Fecha: 8 de febrero

Los niños aprenden ciencia a través de la cocina

Fecha: 15 de febrero

Madres / Padres e hijos cocinan

Fecha: 22 de febrero
Horario actividades: de 17.00 a 19/19.30 h
Precio: 35 € niños / 40 € adultos
Para niños de 5 a 14 años

CASA DEL LIBRO Disfruta de las actividades infantiles de Casa del Libro relacionadas con la Gastronomía:

Casa del Libro Alcalá, 96
14 de febrero a las 18.00 h

Casa del Libro Gran Vía, 29
15 de febrero a las 12.30 h

Casa del Libro Fuencarral, 119
23 de febrero a las 12.30 h

Con la colaboración de Panda Kitchen durante el mes de febrero

Más información en:
casadelibro.com/
nosotros/nuestras-tiendas/
madrid/28
Gracias por leer

COLEGIO OFICIAL DE ARQUITECTOS DE MADRID

Hortaleza, 63
915 951 500
coam.org

Reinterpretando la nueva Plaza de España

Daremos una nueva visión de la remodelación de la Plaza de España, reinterpretándola con comida. La maqueta realizada se la comerán los participantes al finalizar el taller.
Fechas: 9 y 16 de febrero, de 12.00 a 14.00 h
Actividad gratuita. Aforo limitado a 80 niños de 6 a 12 años

LIBRERÍA DE CUENTO

Pº Santa María de la Cabeza, 33
912 224 830
decuento.es

Casita de Hansel y Gretel

Cada niño hará una casita de bizcocho y caramelos imitando a la del cuento. A partir de 4 años.

Fechas: 7 y 8 de febrero, de 18.00 a 19.30 h

Precio: 12 €. Inscripciones en decuento@decuento.es
912 224 830

MERCADO DE ANTON MARTÍN

Santa Isabel, 5
mercadoantonmartin.com
mercadoantonmartin@hotmail.com

Taller infantil: cocina creativa para niños sin fuego

Fecha: 15 de febrero a las 12.00 h

Aforo: 25 personas
Entrada libre previa reserva hasta completar aforo
Reservas en:
mercadoantonmartin@gmail.com

MERCADO DE GUILLERMO DE OSMA

Miguel Arredondo, 4
mercadoguillermodeosma.es

La Pastelería Local 55

Taller de pasta artesanal para niños a partir de 5 años

Fechas: 7, 14 y 21 de febrero a las 18.00 h
Precio: 10 € previa reserva de plaza en: 631 862 518

MUSEO NAVAL

Montalbán, 2
913 949 232
armada.mde.es/museonaval

Cuentacuentos

En el viaje de Magallanes-Elcano un marinero muy glotón lo pasó muy mal durante el viaje en barco. ¡Le han engañado, y tiene mucha hambre! Si queréis descubrir lo que le pasó, venid a conocer sus historias.
Fechas: 8, 15 y 16 de febrero, dos pases de 45 min cada día: 12.00 y 13.00 h
Actividad gratuita.

Inscripción a través de actividadesmuseonaval@educacionypatrimonio.es o 605 291 429. Aforo limitado, 25 plazas
La entrada provisional al Museo Naval no está adaptada a personas con movilidad reducida

REAL JARDÍN BOTÁNICO

Plaza de Murillo, 2
914 203 017
rjb.csic.es

Taller infantil: nos comemos las plantas

En esta actividad práctica el principal objetivo es ver la importancia de los vegetales en nuestra dieta, mostrar curiosidades de los mismos y conocer la procedencia de los alimentos vegetales.

Visitaremos la huerta del Jardín, donde se podrán ver los alimentos de temporada.

Fecha: 15 de febrero a las 12.00 h

Entrada: Plaza de Murillo
Precio: 6 €. Reservas en culturaciencia@rjb.csic.es
Dirigido a familias con niños de 3 a 8 años
Más info en rjb.csic.es y culturaciencia@rjb.csic.es

Enocultura

A PUNTO LIBRERÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Hortaleza, 64
917 021 041
apuntococina.com

Cata de vinos de mujer y cena

En esta cata viajaremos por todo el país para descubrir los vinos más emblemáticos elaborados por mujeres. Cata dirigida por Ana Lorente y Carol Trigo será la responsable de crear los platos que mejor armonicen con cada uno de esos vinos.

Fecha: 20 de febrero a las 19.30 h
Precio: 50 €

BODEGAS SANTA CECILIA

Blasco de Garay, 74
915 912 930
santacecilia.es

Maridaje de tapas con nuestra selección de vinos
*Consultar detalles y fechas en la web de Gastrofestival

EL MARGINAL

Ibiza, 35
910 607 280
elmarginal.es

Catas y maridajes de vinos de diversas denominaciones
*Consultar detalles y fechas en la web de Gastrofestival

GOURMET MADRID

917 710 216
gourmetmadrid.com

Curso de Cata temático

Juego de Tronos inspirado en

Vive la espera del invierno degustando vinos seleccionados por nuestros enólogos amantes de la historia medieval. La obra de George R.R. Martin está llena de referencias a vinos, regiones y climas que nos dan las pistas para encontrar sus equivalencias en los vinos que podemos encontrar hoy día.

¿Cómo sería un vino de Invernalía y por qué no hay? ¿A qué sabe un vino del Rejo? ¿Están en Dorne los mejores caldos?

Duración: 2 h 30 min aprox.
Precio: 36 €

Curso de cata de vino temático inspirado en Star Wars

El universo de Star Wars está lleno de mundos, civilizaciones y climas distintos, que nos dan las claves para hallar sus equivalencias en los vinos que podemos encontrar hoy día. ¿Cómo sería un vino de Hoth? ¿A qué sabe un vino de Tatooine? ¿Están en Corusant los mejores caldos de

la galaxia? En esta cata de 8 vinos te sentirás como un auténtico Jedi o Sith (o Ewok) catando vinos en la sala del consejo mientras escuchas porque se han seleccionado.

Duración: 2 h 30 min aprox.
Precio: 36 €

Dónde: Niña de Papá,
Alcalde Sáinz de Baranda, 63
Imprescindible reserva previa en info@gourmetmadrid.com o 917 710 216
Consultar fechas en: gourmetmadrid.com y gastrofestivalmadrid.com

LA CANÍBAL

Argumosa, 28
915 396 057
lacanibal.com

Presentación del documental **El despertar del vino en Galicia: la vuelta al terroir**, presentado por **Mariano Fisac**

Fecha: 12 de febrero a las 18.00 h
Entrada gratuita

Presentación del vino de La Caníbal

Fecha: 13 de febrero a las 19.00 h
Entrada gratuita



Entendiendo los vinos naturales, por Luis Vida

Fecha: 19 de febrero a las 18.00 h
Precio: 15 €

Durante todo el Gastrofestival ofreceremos un menú maridaje de vinos generosos
Precio: 50 € por persona
Para tomar el menú, imprescindible reserva a través de info@lacanibal.com o en el 915 396 057

LA REBELIÓN DE LOS MANDILES GOURMET & EXPERIENCE

Mayor, 88
915 417 630

Degustación explicada y maridaje de vinos de la D.O. Madrid

La Rebelión de los mandiles te ha preparado vinos de la D.O. de Madrid Vinotium, tinto, blanco y rosado, para que marides con sus magníficos pinchos. También te explicará el porqué de este maridaje y las características de los vinos probados. Además, al finalizar y con motivo del

X aniversario de La Rebelión de los mandiles se obsequiará con una degustación del castizo licor de madroño artesanal y una botella de vino D.O. Madrid para cada dos personas (tinto, blanco o rosado).

Precio degustación de dos vinos con dos pinchos: 19 € por persona

Precio degustación de tres vinos con tres pinchos: 24 € por persona

Fecha: de martes a sábados de 12.00 a 19.30 h y domingos de 12.00 a 16.00 h
Actividad mínimo para dos personas

QUINTA LA CANDELA

Julia Camba, 5
913 563 553

Copa de vino tinto Grandes Pagos de España MV Dehesa del Carrizal acompañada de un soldadito de Pavía (tajada de bacalao "Alkorta" rebozado con un toque de miel)
Precio: 5,50 €

SIFÓN BODEGA & COLMADO

Plaza del Rey, 4
915 326 159

sifonmadrid.com
Maridaje de plato de jamón con boletus y vino oloroso Don José (incluye dos copas de vino)
Precio: 23 €

VINOS DE MADRID

vinosdemadrid.es
Copa de vino D.O. Madrid acompañado de una tapa de hummus hecho con garbanzos de Madrid. El vino elegido se servirá con una explicación sobre sus características
Dónde: Mercado de las Ventas Virgen de la Alegría, 10
Precio: 3 €

ZALAMERO TABERNA

Narváez, 67
917 527 882
zalamerotaberna.com
Copa de vino D.O. Madrid acompañada por 2 croquetas, una de pollo rustido y una de gambas al ajillo
Precio: 7 €

Gastrofashion

Moda, decoración y gastronomía

El mejor diseño no podía faltar a esta cita culinaria de gala de nuestra ciudad, con firmas de moda y decoración que proponen un capricho gastronómico en sus locales.



A. LLAMAZARES
Santa Virgilia, 11
917 646 830

Escapate
gastronómico
con diversos
complementos
y prendas
alegóricas a la
gastronomía
¡Nuestro
escapate se
vestirá para la
ocasión!

**ACME –
ASOCIACIÓN DE
CREADORES DE
MODA DE ESPAÑA**

León, 24
913 662 436
creadores.org
Escapate
gastronómico
#alimentosdespaña



HISTORIAS
QUE SABEN A
MADRID



AGATHA RUIZ DE LA PRADA

agatharuizelaprada.com

ALFARO 1926

Serrano, 20
914 317 274 /
Goya, 7
914 126 687
alfaro1926.com

Descuento especial Gastrofestival de 10% en toda la colección, excepto en artículos seleccionados, indicando que vienes de parte de Gastrofestival

DRESSROOM

Montesa, 44
676 498 258

Degustación de chocolate caliente durante Gastrofestival

Se servirá de 12.00 a 14.00 h y de 18.00 a 20.00 h

NUBEL

Argumosa, 43
915 301 761
nubel.es

Menú creado por el diseñador Roberto Diz y Manuel Berganza, chef de NuBel, con motivo de Madrid es Moda
Consultar fechas y detalles en la web de Gastrofestival

Gastrodeco

ABE THE APE

Barquilla, 22 – 3ª izq.
608 474 698
abetheape.es

Taller de estampación sobre superficies cerámicas

Los asistentes a este taller aprenden a estampar piezas de porcelana (en este caso, platos) con la técnica de la calca cerámica. Se harán tres platos en diferentes técnicas (calcas planas y calcas vitrificables) y habrá comida y bebida, ambiente distendido y mucho relax, que para algo es sábado.

Fechas: 8 y 15 de febrero, de 11.00 a 15.00 h

Precio: 80 € (materiales incluidos)

Inscripción en: *abetheape@gmail.com*

ATLANTIK CORNER

Ventura de la Vega, 11 y 13
910 717 245
atlantikcorner.com

Carabinero asado al carbón con cuscús de verduras y salsa de curry rojo

BAR GALLETA

Corredera Baja de San Pablo, 31
619 830 503
borgalleta.com

Berenjenas rebozadas en galleta con pomodoro, parmesano y pesto

BENARES

Zurbano, 5
913 198 716
benaresmadrid.com

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas en salsa de anacardo y semillas de cilantro, crema de coliflor al comino y almendras

CANTINA ROO

López de Hoyos, 13
918 052 059
cantinaroo.es

Tacos dorados de pollo con salsa verde, crema agria y queso panela

CASA GALLETA

Castelló, 12
610 181 711
casagalleta.com

Croquetas de cocido

EL 5 DE TIRSO

Plaza de Tirso de Molina, 5
910 888 502

Nuestros Torreznos

EL JARDÍN DE LA MÁQUINA

Avda. Victoria, s/n - Pozuelo de Alarcón
912 998 247
eljardindelamaquina.es

Arroz meloso de setas y foie

EL PERRO Y LA GALLETA CHAMBERÍ

Carranza, 10
669 465 886
elperroylagalleta.com/chamberi

Croquetas de queso de cabra y frutos secos con miel y melocotón

FEDERAL CAFÉ

Plaza de las Comendadoras, 9
915 328 424 /
Plaza del Conde de Barajas, 3
918 526 848
federalcafe.es

Delicias fish and chips

GINKGO RESTAURANTE & SKY BAR

Plaza de España, 3
915 955 512
ginkgoskybarmadrid.com

Champagne y ostras

LA 21

Génova, 21
913 195 134
lafabrica21.com

Codillo de cerdo confitado en su jugo con puré de patata trufado

LA BOBIA

San Millán, 3
917 376 030

Fabada asturiana 'Puxa Asturias' con compango de Tineo

MARÍA Y LA GALLETA

Barceló, 5
682 050 304
mariylagalleta.com

Champiñones rellenos de calabacín, queso trufado, tartar de tomate y pesto

MATUTE

Plaza de Matute, 12
910 123 128

Ensaladilla

NIMÚ BARQUILLO

Barquilla, 40
910 888 898
nimubarquillo.com

Solomillo a la sal (mínimo 2 personas)

PUERTO LAGASCA

Lagasca, 81
915 764 111
puertolagasca.com

Alcachofas confitadas y a la parrilla con jamón ibérico

RAIMUNDA

Pº de Recoletos, 2
910 887 247
raimunda.es

Lasaña crujiente de rabo de toro con boletus y trufa

SAL NEGRA

Mateo Inurria, 33
913 450 945
restaurantesalnegra.com

Lamprea a la bordelesa

SHANGHAI MAMA

Arturo Soria, 51
918 310 149 /
Camino de Santiago, 1
918 310 207 /
Clavel, 7 (Plaza Pedro Zerolo)
912 835 059 /
Estafeta, 2 - La Moraleja
910 740 313 /
Infanta Mercedes, 62 /
910 418 728 /
Juan Bravo, 25
912 374 276
shanghaimama.es

Arroz Ku-Bak crujiente acompañado de pollo y mariscos con huevo de pita pintada

TABERNA LOS GALLOS

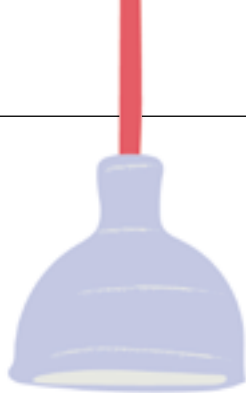
Puigercád, 4
914 310 647
tabernalosgallos.com

Picantón relleno de foie

V CLUB FT. AROLA

Caunedo, 4
914 267 428

Patatas bravas Arola



Los Top de Casa Decor

DE RUTA GASTRODECO CON CASA DECOR

Casa Decor recomienda estos restaurantes madrileños, no solo por su exquisita oferta gastronómica, sino también por su cuidado diseño. Se trata de locales modernos y elegantes que han sido proyectados por reconocidos profesionales del mundo del interiorismo, que han participado en distintas ediciones de esta exposición.

A'BARRA

Diseñado por
Silka Barrio

Pinar, 15
910 210 061
restauranteaabarra.com

Una apuesta gastronómica comprometida con la excelencia: materias primas de máxima calidad, respeto por la temporada y los proveedores, honestidad con el cliente, sala profesional y una bodega abastecida de grandes referencias. Espacio contemporáneo, cuya decoración está inspirada en un Quercus, donde predominan los materiales nobles, madera, granito y cuarzo para ofrecer un entorno elegante con elementos y colores de la naturaleza, en tonos verdes y marrones, y una espectacular barra de mármol, que le confiere a A'Barra un valor único.

ATRAPALLADA

Diseñado por
Zooco Estudio

Pº de las Acacias, 12
915 390 892
restauranteatrapallada.com

Artesanía gastronómica con decoración de vanguardia. Atrapallada, siguiendo la tradición de la gastronomía gallega, nos seduce y enamora con una propuesta de cocina de mercado en un espacio moderno y cálido. Una combinación perfecta tanto para los amantes de la buena mesa como para aquellos que buscan un local agradable y de diseño. Cuenta con diferentes espacios, todos ellos mantienen un ambiente cálido y una decoración estilosa y agradable.

BUMPGREEN

Diseñado por
Adriana Nicolau

Velázquez, 11
910 887 824
bumpgreen.com

Bumpgreen es un proyecto decorado por la interiorista Adriana Nicolau, quien nos invita a entrar y recorrerlo, como si se tratara de una casona en la campiña inglesa invadida por la naturaleza. Un lugar donde disfrutar del movimiento interior emocional, donde conocer el *slow food*, degustar la cocina cercana, el cultivo reconocido, las prácticas respetuosas. Decorado con encanto para crear una metáfora, donde probar la cocina con alma: saludable, sostenible y muy sabrosa.

CASA MONO

Diseñado por
Lázaro Rosa-Violán

Tutor, 37
914 529 552
casamonomadrid.com

Con una atmósfera desenfadada y muy acogedora, Casa Mono es el restaurante perfecto para disfrutar de una carta actual de platos icónicos con toques originales en un ambiente decorado por Lázaro Rosa-Violán. Inspirado en la vanguardia neoyorquina de los barrios de Meatpacking y Tribeca, en su carta conviven platos icónicos de la cocina española e internacional con un punto diferente y atrevido con la máxima de ofrecer el mejor producto de temporada en propuestas innovadoras.

COQUE

Diseñado por
Jean Porsche

Marqués de Riscal, 11
916 040 202
restaurantecoque.com

Coque es un auténtico viaje sensorial, una experiencia única de alta cocina centrada en el sabor y la innovación, el producto y la estacionalidad. Un restaurante contemporáneo, que alberga los valores de la cocina de nuestro tiempo: tradición y vanguardia; sabores, texturas y ritmos experimentales; imaginación, detalle y sutileza; innovación e investigación. El interiorismo, con sello del arquitecto Jean Porsche, parte del antiguo local, Archy y, sobre todo, del entendimiento del mundo de los tres hermanos Sandoval, con quienes el estudio de Porsche ha trabajado mano a mano para personalizar y plasmar la identidad de la familia.

EL SECRETO DEL LOBO

Diseñado por Viteri/Lapeña

Alcalá, 55

911 375 952

elsecretodelobo.com

El secreto del lobo es un restaurante exclusivo en Cibeles, ubicado en la antigua Cervecería de Correos, con sus muros originales a la vista, donde mantenían sus tertulias los intelectuales y escritores de principios del siglo XX como Pablo Neruda.

Con una cocina



tradicional española y un toque de modernidad, a base de productos locales de gran calidad, este restaurante ofrece la mejor experiencia tanto en su sala de parrilla a la vista como en su reservado o su zona de copas.

NIMÚ BARQUILLO

Diseñado por Pascua Ortega

Barquillo, 40

910 888 898

nimubarquillo.com

nIMÚ Barquillo ha sido diseñado por Pascua Ortega, quien ha trasladado al local su estilo personal, que combina elementos clásicos con los más vanguardistas, convirtiendo el restaurante en un espacio moderno y cosmopolita, sugerente, cálido y muy atractivo para el público que vive, trabaja y visita

esta zona, que se ha convertido en el corazón de la modernidad madrileña. Con una propuesta de cocina de mercado, donde prima la calidad del producto, pero vanguardista, equilibrada y viajera.

SAN Y SIDRO

Diseñado por Marisa Gallo

San Marcos, 8

912 533 100

sanysidro.es

En el madrileño barrio de Chueca, se encuentra San y Sidro, taberna

moderna y de autor de comida castiza con una oferta gastronómica, a precios más que razonables, adaptada a las nuevas necesidades de los clientes. En la decoración hemos utilizado elementos decorativos clásicos de Madrid y sobre el suelo se ha dibujado un callejero, así como espejos, madera y ladrillo para dar calidez y amplitud al espacio.

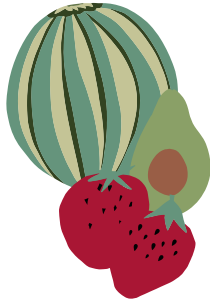
CASA DECOR 2020

CALLE VELÁZQUEZ 21
5 MARZO - 19 ABRIL

#CasaDecorSostenible
www.casadecor.es



Gastrosalud



CAIXAFORUM

Paseo del Prado, 36
913 307 300
CaixaForum.es

El aceite de oliva: la ciencia del aliño

¿Todos los aceites de oliva son igual de saludables? ¿Qué tiene el aceite de oliva que no tengan los aceites de semillas? En esta charla se responderán las dudas más frecuentes sobre el tema y se presentarán los resultados de los trabajos científicos más relevantes que han puesto de manifiesto los beneficios del aceite de oliva para la salud. Tras la charla, se llevará a cabo una cata de aceites de oliva para descubrir aspectos clave de este alimento. La charla será a cargo de M^a Raquel Mateos Briz y Beatriz Sarriá Ruiz, investigadoras del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición (ICTAN) del CSIC.

Fecha: 8 de febrero a las 12.00 h

Precio: 7 € (50% descuento clientes CaixaBank). Entradas en CaixaForum.es o en taquillas

La ciencia y todo lo demás... ¡mejor con chocolate!

Las últimas investigaciones científicas parecen corroborar que el chocolate puede tener efectos beneficiosos para la salud. Conoceremos el origen del chocolate y su apasionante historia, sus ingredientes y elaboración y las principales evidencias científicas que relacionan al cacao y al chocolate con la salud. Después tendrá lugar una cata de distintos chocolates. La charla será impartida por Ángeles Martín, investigadora en el

Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición (ICTAN) del CSIC.

Fecha: 8 de febrero a las 17.00 h

Precio: 7 € (50% descuento clientes CaixaBank). Entradas en CaixaForum.es o en taquillas

INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN (ICTAN, CSIC)

José Antonio Navas, 10
915 492 300
ictan.csic.es

Talleres de charlas con degustación:

El chocolate

Taller sobre las bondades saludables que presenta el chocolate tomado en dosis

y condiciones adecuadas y cata con "los cinco sentidos" en la que se pueden apreciar las características de distintos tipos de chocolates.

Fecha: 11 de febrero a las 10.00 h

El café

Taller sobre los efectos saludables que presenta el café consumido en dosis adecuadas y cata para apreciar las características tanto visuales como olfativas y gustativas de distintos tipos de café.

Fecha: 11 de febrero a las 11.30 h

El aceite

Taller sobre las bondades saludables que presenta el aceite de oliva, alimento conocido como "oro líquido" y cata para apreciar las características de tres tipos de aceites.

Fecha: 12 de febrero a las 10.00 h

¿Por qué y cómo meter más fibra en nuestros platos?

Taller sobre las propiedades nutricionales y culinarias de la fibra, en el que se diseñará un menú rico en fibra y se realizará una cata

de galletas con distinto contenido en fibra.

Fecha: 12 de febrero a las 11.30 h

Organización: M^a Ángeles Martín y Marta Mesías

*Actividades gratuitas

Duración aprox. 1 h

Aforo máximo: 30 personas

Previa inscripción:

uccientifica@ictan.csic.es

(Asunto: Gastrofestival)

Menús saludables

AZOTEA FORUS

Barceló, 6
915 301 761
azoteaforus.com

EL ESTRAGÓN VEGETARIANO

Plaza de la Paja, 10
913 658 982
elstragronvegetariano.com

IL TAVOLO VERDE

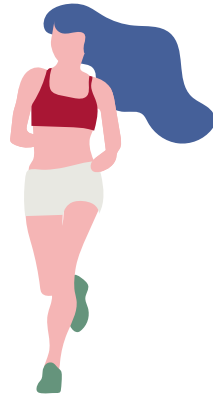
Villalar, 6
918 051 512
iltavoloverde.com

SOPA

Nieremberg, 23
914 131 719
sopa.vg/nieremberg/es

VIVA BURGER

Costanilla de San Andrés, 16
913 663 349
vivaburger.es



Platos cardio-saludables



FUNDACIÓN
ESPAÑOLA DEL
CORAZÓN

Busca este logotipo en la carta de los restaurantes que participan en Gastrofestival. Encontrarás platos cardiosaludables revisados y avalados por la Fundación Española del Corazón.

- Casa Narcisca
- Casa Nemesio
- El Jardín de la Máquina
- La Cantina de la Estación
- La Esquina Asador-Sidrería
- Lux Madrid
- Regañadientes
- Tampu

CONFERENCIA SOBRE ALIMENTACIÓN GASTROSALUDABLE

Esta conferencia será impartida por el chef Joaquín Felipe. Además la conferencia se retransmitirá en directo a través de la página web fundaciondelcorazon.com y en Facebook Live.

Fecha: 11 de febrero de 18.00 a 19.30 h

Casa del Corazón

Nuestra Señora de Guadalupe, 5
fundaciondelcorazon.com
clopez@fundaciondelcorazon.com
917 242 370



Y para los celíacos...

RESTAURANTES

ALFREDO 'S BARBACOA

Conde de Aranda, 4
914 313 646
alfredos-barbacoa.es

ARTEMISA

Tres Cruces, 4
915 218 721 /
Ventura de la Vega, 4
914 295 092
restaurantesvegetarianos
artemisa.com

AS DE BASTOS

Castilla, 62
917 957 855
asdebastos.es

BARANDALES

Menorca, 31
659 984 941
barandales.es

CÓMETE MEXICO

General Pardiñas, 12
810 525 271
cometemexicomadrid.com

DA NICOLA

Plaza de los Mostenses, 11
915 422 574
danicola.es

DON GIOVANNI

Pº Reina Cristina, 23
posterior
914 348 338
dongiovanni.es

EL ALMIREZ

Maldonado, 5
914 115 469
restauranteelalmirez.es

EL ARROZAL

Segovia, 13
913 653 909
elarrozal.com

EL BUEY

General Díaz Parlier, 9
915 758 066 /
Plaza de la Marina
Española, 1
915 413 041
restauranteelbuey.com

EL MESÓN DE FUENCARRAL

Cra. de Colmenar Viejo (M607),
Km 14,500 (salida 15)
917 341 019
mesondefuencarral.com

EMMA Y JULIA

Cava Baja, 19
913 661 023
emmajulia.com

FERREIRO

Aviador Zorita, 32
915 539 342
restauranteferreiro.com

FLAVIA

Gil de Santivañes, 2
914 939 051
flaviamadrid.com

H10 BAR

Huertas, 10
914 296 247

IL PICCOLINO DELLA FARELLA

Huertas, 6
913 694 391

JATETXEA

Vallehermoso, 25
910 664 330
jatebreafranzonazalez.es

KINT BISTRÓ

Vallehermoso, 36 (Mercado
de Vallehermoso)
917 556 422
kintfood.com

LA BELLA ANNA

Avda. Manosterio de
Silos, 25
914 271 221
labellaanna.com

LA BOLA TABERNA

Bola, 5
915 476 930
labola.es

LA GAMELLA

Afonso XII, 4
915 324 509
lagamella.com

LA MAFIA SE SIENTA A LA MESA

Avda. Manoleras, 40 local
911 766 489 /
Avda. Monforte de Lemos, 36
(C.C. La Vaguada)
917 307 529 /
Goya, 5
918 119 726 /
Pº de la Castellana, 257
(Bajos interiores Edificio
Aistom y Aresbank)
917 337 695
lamafia.es

LA CASTAFIORE

Marqués de Manosterio, 5
913 194 221
lacasstaffiore.net

LA MORDIDA

Avda. de Brasil, 6
910 259 293 /
Belén, 13
913 082 089 /
Diego de León, 56
917 241 244 /
Los Fuentes, 3
915 591 136 /
Pío Baroja, 9
915 739 554 /
Princesa, 3 duplicado
915 595 043 /
Travesía del Conde, 4
915 472 003
lamordida.com

MALVAR

Plaza de la Independencia, 3
(Hotel Hospes Puerta de Alcalá)
914 322 911

POMODORO

Alberto Aguilera, 12
914 213 784 /
Avda. de Guadalajara, 2
(C.C. Las Rosas)
914 259 834 /
Avda. de Manoleras, 40
(C.C. Manoleras)
917 682 780 /
Avda. Monforte de Lemos, 36
(C.C. La Vaguada)
910 663 557 /
Caldenilla, 1 (C.C. Islazul)
915 994 787 /
Santo Domingo de Silos, 6
810 523 796
pomodoropiza.es

SANDÓ

Isabel la Católica, 2
915 479 911
restaurantesando.es

RÍAS BAJAS

Alustante, 11
914 134 965
restauranteriasbajas.com

PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

0% GLUTEN MADRID

Vallehermoso, 33
0x100gluten.com

ARTEDIET

Villardondiego, 22 posterior
artediet.es

CELIKATESSEN

Valderribas, 30
(Mercado de Pacífico)
celikatesSEN.blogspot.com.es

CELICIOSO

Barquilla, 19 /
Hortaleza, 3 /
O'Donnell, 4 /
Plaza del Callao, 2 (Gourmet
Experience El Corte Inglés)
celicioso.com

CELILOCOS

Carlos Sale, 6
celilocos.com

CONFITERÍA MARQUÉS

Fernando el Católico, 76
confiteriamarques.com

FLOR D'KKO

Padilla, 68
flordkko.es

LA CELIACOTECA MADRID

Eraso, 3
lacialiacoteca.com

LAIB

Pº Reina Cristina, 30
laib.es

LA ORIENTAL

Ferraz, 47
pastelerialaoriental.net

LEON THE BAKER

Conde Duque, 19 /
Jorge Juan, 72 /
María de Guzmán, 30
leonthebaker.com

LOLIAM

Villalar, 6
loliam.com

MAMÁ KOKORE

Germán Pérez Carrasco, 48
mamakokore.com

MANÁ

Lanuz, 19
manaproductcrossingluten.com

PANES Y PLANES

Cerreros, 98
panesyplanes.com

SANA LOCURA GLUTEN FREE BAKERY

General Orao, 49
sanalocura.es

VIENA CAPELLANES

Alcalá, 127 /
Bordadores, 9 /
Fuencarral, 122 /
Génova, 4 /
Génova, 25 /
Goya, 37 /
Luisa Fernanda, 23
(Café Viena) /
María de Molina, 1 /
Marqués de Urquijo, 17 /
Martín de los Heros, 33 /
Pº de la Castellana, 34
(C.C. ABC Serrano) /
Ruiz de Alarcón, 9
vienacapellanes.com

Gastrofestival solidario

La solidaridad y la cocina se dan la mano

Las cocinas madrileñas se comprometen con Acción
Contra el Hambre durante Gastrofestival para lograr un
mundo con alimentos para todos.

Restaurantes solidarios



BAR GALLETA

BENARES

CAFÉ MIES

CASA GALLETA

CASA MARÍA

CASA NARCISA

CASA NEMESIO

CORRAL DE LA
MORERÍA

DIURNO
RESTAURANTE
& BAR

EL JARDÍN DE LA
MÁQUINA

EL JAMÓN DEL
ABUELO

EL PERRO Y
LA GALLETA
CHAMBERÍ

LA BOLA TABERNA

LA CANTINA DE LA
ESTACIÓN

LA ESQUINA
ASADOR-SIDRERÍA

LA MÁQUINA
ORIGINAL

LA MARITA

LA NOBIA
LAVAPIÉS

LARIOS CAFÉ

LAS TORTILLAS DE
GABINO

LUX MADRID

MARÍA Y LA
GALLETA

PARADIS MADRID

TABERNA DE LA
REINA

VIVA BURGER



¿CUÁNDO QUEDA- MOS?



Te esperamos con una ración de jamón ibérico
en una barra de La Latina, con un vermut fresquito en una calle de
Huertas o rebañando la taza en una chocolatería de la Plaza Mayor.
Ven a Madrid, pero ven con hambre.



gastrofestivalmadrid.com

Síguenos también en   



PATROCINADOR



CON LA COLABORACIÓN



CON LA PARTICIPACIÓN

