

TAPAS Y CERVEZAS PARA UN GRUPO REDUCIDO DE REBELDES

Un cervecista siempre está dispuesto a alejarse
de lo comúnmente aceptado en busca de lo genuino.

Por eso EXPERIMENTALAS es la ocasión perfecta para explorar
nuevos sabores que siguen sus propias reglas.

Del 5 al 16 de diciembre, atrévete a probar Founders, una auténtica
cerveza craft americana, acompañada de tapas realmente únicas.



ALL DAY IPA

ESTILO: Session Ipa

ALCOHOL: 4,7% Vol.

AMARGOR: 42 Ibus

MALTAS: Cuatro Variedades

LÚPULOS: Simcoe, Amarillo

La cerveza que estabas esperando. Una Session Ale elaborada con una compleja y equilibrada variedad de malts y lúpulos para obtener el mejor aroma frutal, dulce y maltoso. Con un sabor cítrico y tropical y un final refrescante.



CENTENNIAL IPA

ESTILO: India Pale Ale

ALCOHOL: 7,2% Vol.

AMARGOR: 65 Ibus

MALTAS: Crystal, Munich, Golden Promise

LÚPULOS: Centennial

Su espuma desprende un aroma floral y el lúpulo Centennial aporta toques cítricos. Los matices dulces de sus malts equilibran la naturaleza del lúpulo y producen un final que no resulta demasiado amargo.



DIRTY BASTARD

ESTILO: Scotch Ale

ALCOHOL: 8,5% Vol.

AMARGOR: 50 IBUs

MALTAS: Abbey, Crystals

LÚPULOS: Nugget, Willamette

Cerveza de color rubí oscuro, elaborada con siete variedades de maltas. Su final es complejo, con notas de humo, turba y toffee. Un rico sabor a malta y un golpe intenso del lúpulo, resaltan la actitud rebelde con la que esta cerveza hace honor a su nombre: Dirty Bastard.



PORTER

ESTILO: Porter

ALCOHOL: 6,5% Vol.

AMARGOR: 45 Ibus

MALTAS: Siete variedades incluyendo Chocolate y Munich

LÚPULOS: Crystal, Willamette, Nugget

Al servir se aprecia su color negro con una espuma cremosa color canela. En nariz es dulce con una fuerte presencia de malta chocolate y malta caramelo. Dark, Rich and Sexy.

Índice

- 1/ El Atelier de Dina
- 2/ Bó Finn
- 3/ La Sala Manca
- 4/ Treze Restaurante Bar
- 5/ Tapilla Sixtina
- 6/ Dingo
- 7/ El Pittu
- 8/ Cervecería Vergara
- 9/ Casa Maravillas
- 10/ Madariz
- 11/ Brindis Bar Cervecería
- 12/ Ramses
- 13/ Casa de Fieras
- 14/ Triana
- 15/ Farándula Cocktail Bar
- 16/ Pikda Burguer House
- 17/ Zoco
- 18/ La Galería de Florida Retiro
- 19/ El Encanto del Retiro
- 20/ Talgo
- 21/ La Retirada

1 El Atelier de Dina

C/ López de Hoyos, 9



VUELVE A LA VIDA

Cóctel de camarones, pulpo y calamar, con nuestro toque especial de ají dulce criollo.

TAPA + CERVEZA 7,50€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Este local define su cocina como "cocina cariñosa"; o lo que es lo mismo, como si la hiciera tu abuela: con tiempo, seleccionando cuidadosamente ingredientes naturales y mimando los detalles. Una propuesta revolucionaria en un mundo devorado por las prisas.



Dirty Bastard



2 Bó Finn

C/ Velázquez, 97



PORRA DE PULPO

Porra salada rellena de ensaladilla de pulpo.

TAPA + CERVEZA 8€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Este conocido gastropub sigue dando guerra con un cambio total de estética pero el mismo espíritu de siempre: ser el abanderado de la versión más actual, divertida y hedonista de la gastronomía mediterránea. Imprescindible.



All Day IPA
Centennial IPA
Dirty Bastard
Porter



3 La Sala Manca

C/ José Ortega y Gasset, 87

MEJILLONES A LA DIABLA

Mejillones gallegos en salsa de tomate natural frito picante con albahaca y limón.

TAPA + CERVEZA 8€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Su nombre lo dice todo: aquí encontrarás un homenaje a los mejores sabores salmantinos en formato tapa o ración. Cocina casera y de calidad, con un servicio muy cuidado. ¿Un plus? Tienen terraza durante todo el año.



All Day IPA



4 Treze Restaurante Bar

C/ General Pardiñas, 34

WANTON DE POLLO DE CORRAL AL CURRY VERDE

Pollo en curry verde, sobre un bollo de pan al vapor.

TAPA + CERVEZA 8€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Treze defiende una cocina de mercado con estilo propio en la que la calidad del producto y la audacia lo son todo. La carta está plagada de referencias a la cocina tradicional con un giro irreverente; se nota que en los fogones hay talento joven y con ganas de arriesgar.



All Day IPA



5 Tapilla Sixtina

C/ Ayala, 84



ESPETO DE LANGOSTINOS

Brocheta de langostinos con vinagreta de berberechos.

TAPA + CERVEZA 8€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

La Tapilla Sixtina ofrece una cocina sencilla y de calidad basada en platos clásicos en los que también tiene cabida la innovación. Un sabroso ejemplo de tradición puesta al día.



All Day IPA
Dirty Bastard



6 Dingo

C/ Velázquez, 47



HAMBURGUESA DE PULLED PORK A LA BBQ DE CERVEZA NEGRA CON ENSALADA DE COL

Hamburguesa de cerdo asado al carbón a baja temperatura desmigado, con salsa de BBQ de cerveza negra y Cola, acompañado de ensalada de col.

TAPA + CERVEZA 8€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Saborea la auténtica esencia americana en este nuevo restaurante estadounidense con cocina Non Stop. Te sorprenderá su interiorismo inspirado en el Soho neoyorquino, y una apetecible carta que revela el dominio de los métodos de cocción al grill con carbón de encina.



All Day IPA
Centennial IPA
Dirty Bastard
Porter



7 El Pittu

C/ Claudio Coello, 30

CARNE GOBERNADA AL ESTILO DE OVIEDO

Carne guisada al estilo Oviedo con verduras y vino tinto.

TAPA + CERVEZA 7,50€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Un restaurante que encuentra en sus raíces asturianas la inspiración necesaria para seguir sorprendiendo a sus fieles. El dominio de la cocina tradicional y una apuesta por hacer las cosas "a su manera" dan como resultado platos singulares que merece la pena descubrir.



All Day IPA
Dirty Bastard



8 Cervecería Vergara

C/ Príncipe de Vergara, 8

PINCHO DE JAMÓN

Mollete tostado con tomate y jamón.

TAPA + CERVEZA BARRA 7€ - MESA 8€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Vergara es la prueba de que los clásicos también pueden ser revolucionarios con una apuesta sin complejos, por pinchos y raciones de toda la vida cuya calidad y elaboración meticulosa consiguen sorprender como la primera vez.



All Day IPA
Dirty Bastard



9 Casa Maravillas

C/ Jorge Juan, 54



HAMBURGUESA DE CARNE DE COCIDO

Picadillo de las carnes del cocido maravillas.

TAPA + CERVEZA 7,50€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Situado en pleno corazón del barrio de Salamanca, encontramos un restaurante con carácter que destaca por su succulento homenaje a Madrid: cocido presentado en tres vuelcos con sus viandas típicas, rabo de toro estofado, callos o tortilla isabelina. Lo saben todo sobre cerveza.



All Day IPA



10 Madariz

Plaza Felipe II, 34
(junto al Palacio de los Deportes)



CARRILLADA EN SALSA DE CHOCOLATE

TAPA + CERVEZA 7€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Una parada obligada junto al Palacio de los Deportes cuyos principales atractivos son una atmósfera animada y platos típicos de la cocina española a los que saben dar un giro creativo cuando hace falta. Porque lo castizo no quita lo valiente.



Centennial IPA



11 Brindis Bar Cervecería

C/ Jorge Juan, 102

**MELOSO DE RABO DE TORO
AL AROMA DE HONGOS**

TAPA + CERVEZA 8€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Este bar es una vuelta de tuerca a la cervecería de toda la vida, con una propuesta basada en comida sana, rica y desenfadada en la que destaca una selección de bocadillos gourmet de todo menos corriente. Su barra se ha convertido en un punto de encuentro en el barrio.



All Day IPA
Centennial IPA
Dirty Bastard



12 Ramses

Plaza de la Independencia, 4

**FLOR DE HUEVO CON
TXISTORRA, DÁTILES Y
VINAGRETA DE CERVEZA**

Flor de huevo, puré de txistorra, y dátiles con vinagreta de reducción de cerveza, pipas de girasol crujientes y aceite de cebollino.

TAPA + CERVEZA 9€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

El plan perfecto para los que persiguen incansablemente nuevas sensaciones: comer en un espacio diseñado por Philippe Starck con vistas increíbles de la Puerta de Alcalá. En el plato encontrarás recetas saludables y llenas de sabor, elaboradas con técnicas originales.



All Day IPA



13 Casa de Fieras

📍 Av. Menéndez Pelayo, 15



CANELÓN DE BOLETUS Y TRUFA

TAPA + CERVEZA 8,50€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Gastronomía con personalidad que no te dejará indiferente. Este podría ser el resumen de lo que te espera en este animado local frente al Retiro, donde lo más importante es la calidad del producto y su frescura. Para picar en la barra o comer a la carta en mesa.



All Day IPA



14 Triana

📍 C/ Narváez, 48



SOLOMILLO CON SALSA DÚO

Solomillo con salsa de puerro, bacon, foie y Pedro Ximénez.

TAPA + CERVEZA 6,90€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

La autenticidad es un valor en alza del que aquí van sobrados. Imposible no rendirse a su carta sencilla y tradicional que bebe de clásicos andaluces y se disfruta en un espacio alegre y luminoso. Su terraza está abierta durante todo el año.



All Day IPA



15 Farándula Cocktail Bar

C/ Narváez, 50
(Entrada por C/ Menorca, 25)

PIGGIE SUE

Pan bao, costilla a baja temperatura al teriyaki.

TAPA + CERVEZA 7,90€

Cocina abierta de 20:00h hasta cierre.

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Un concepto nuevo y rompedor de coctelería y finger food con referencias al mítico Studio 54. Su objetivo es crear experiencias únicas bajo el mantra: "La vida no se mide por las veces que respiras, sino por los momentos que te dejan sin aliento".



All Day IPA



16 Pikda Burguer House

C/ Narváez, 45 Esq. Menorca

PUERTA DE HIERRO

Hamburguesita de cachopo rebozado en panko (jamón serrano, queso Idiazabal y carne), mezclum y crema de sidra acompañada de patatas chips caseras.

TAPA + CERVEZA 7€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Hamburguesas diferentes para gente única. En este espectacular local de ladrillo visto y estética industrial, el producto estrella es la burger 100 % vacuno, con el punto de parrilla perfecto y acompañada de ingredientes frescos y cuidadosamente seleccionados.



All Day IPA
Centennial IPA
Dirty Bastard
Porter
Mosaic Promise



17 Zoco

📍 Av. Menéndez Pelayo, 27



CALLOS DE ATÚN

Parpatana, galete y piel de atún con piparra y dados de atún crudo.

TAPA + CERVEZA 6€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Zoco es creatividad y alma. Una arriesgada fusión de Cádiz, México, Perú y Tailandia con el atún salvaje de almadraba como producto estrella. Responde a esta irresistible llamada para paladares gamberros con pedigrí en busca de la mejor cocina de la zona de Retiro.



All Day IPA



18 La Galería de Florida Retiro

📍 Paseo Panamá, 1
(Complejo Florida Retiro)



ENSALADILLA FLORIDA

Ensaladilla rusa y piparras dulces.

TAPA + CERVEZA 5€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Lo tiene todo: una ubicación imbatible, excelentes productos de proximidad y temporada, y una decoración sencillamente espectacular. Su atrevida selección de tapas cambia la perspectiva del recetario tradicional de Madrid.



All Day IPA



19 El Encanto del Retiro

C/ Alcalde Sáinz de Baranda, 12

CROQUETA DE BELLOTA

Croqueta de jamón ibérico con contraste de Pedro Ximénez.

TAPA + CERVEZA 6€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Su carta es la antítesis del postureo, con platos caseros que enganchan a fuerza de ingredientes frescos y un compromiso diario con la máxima calidad. Déjate aconsejar por el chef y prueba también las recetas de temporada de este sencillo y bonito local.



Centennial IPA
Dirty Bastard



20 Talgo

C/ Alcalde Sáinz de Baranda, 21

RAGÚ DE VENADO

Venado cocinado con verduras y vino tinto en cocción lenta durante varias horas.

TAPA + CERVEZA 8,50€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Una taberna con un punto canalla y tapas de siempre elaboradas con personalidad (y algún que otro guiño a Cádiz). La decoración con objetos rescatados de mercadillos y los dibujos a mano de la cristalera reflejan la importancia que se le da aquí a lo auténtico.



Centennial IPA
Dirty Bastard



La Retirada

C/ Dr. Castelo, 26



TORREZNO DE SORIA

TAPA + CERVEZA 5€

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Una experiencia gastronómica para foodies exigentes que basa su éxito en la cuidadosa selección de materias primas, y en una visión actual de la cocina española que descubrirá sensaciones inexploradas en tu paladar.



All Day IPA
Centennial IPA
Dirty Bastard
Porter



TAPEA y VALORA



Pide tu tapa



Entra en la web de valoración con este QR o desde www.estamosdetapas.com

5

Valórala en una escala del 1 al 5. Tendrás que hacerlo desde el establecimiento para que funcione.



Repite el proceso en el siguiente establecimiento.

Esta promoción es válida solo para mayores de 18 años



www.estamosdetapas.com