

Ruta 1: De Plaza España a Los Austrias

1. Barceló Torre de Madrid - Garra Bar

Plaza de España, 18. L - D: 12:00h - 21:00h

Chefs: Rubén Vázquez y Benjamín Urrutia

Tapa: Bao-kata de bogavante en tempura madrileña

El típico bocata madrileño reinventado: crujiente bogavante en pan bao y un refrescante alioli.

Maridaje: Vino blanco. Precio: 9€

2. VP Plaza España

Plaza de España, 3. L - D: 12:00h - 00:00h

Chef: Manuel Martínez

Tapa: Ostra Gillardeau N°2 con ponzu de chile

Ostra Gillardeau N°2 con ponzu de chile chipotle.

Maridaje: Cava. Precio: 9€

3. Gran Meliá Palacio de los Duques - Coroa

Cuesta de Santo Domingo, 5 - 7. L - D: 13:30h - 16:00h
y 20:00h - 23:00h

Chef: Miguel Martín

Tapa: Primavera de Palacio

Tierra comestible sobre salsa romesco. De ella nacen verduras y hortalizas primaverales.

Maridaje: Cava. Precio: 9€



1



2



3