

## Ruta 2: De Las Letras a Gran Vía

### 4. Gran Hotel Inglés - LobByto

Calle Echegaray, 8. L - D: 12:00h - 22:00h

Chef: Willy Moya

Tapa: Panizo a la brasa con tartar de presa Ibérica

Panizo a la brasa con tartar de presa Ibérica de bellota, salsa verde de anchoa, piña escabechada y salsa brava.

Maridaje: Vino fino. Precio: 9€

### 5. NH Collection Madrid Suecia - Casa Suecia

Marqués de Casa Riera, 4. L - D: 12:00h - 00:00h

Chef: Javier Utrero

Bomba de carne

Tapa: La albóndiga es uno de los platos más representativos de nuestro país. En Casa Suecia tenemos nuestra propia receta, única y deliciosa que hemos sintetizado en una tapa: la bomba de carne.

Maridaje: Vino tinto. Precio: 7€

### 6. Hyatt Centric Gran Vía Madrid - Hielo y Carbón

Gran Vía 31. L - D: 12:00h - 23:30h

Chef: Pablo Bernal de la Cierva

Tapa: Tostadita Carbonita

Tostadita de arepa de maíz frito, taco de atún a la brasa, pico de gallo y salsa verde de tomatillo tatemado.

Maridaje: Vino tinto. Precio: 7€



4



5



6