

- 1 L HARDY D-4 BARQUETA DE RINONES
- 2 LA TAURINA D-4 BRAVADA
- 3 LA CASA DEL ABUELO D-4 GAMBAS GABARDINA
- 4 LIZARRAN D-4 TEMPLADO DEL BOSQUE
- 5 CASA ALBERTO D-4 LA TAURINA
- 6 LA VERA D-5 FRITTI EXTREMO
- 7 OLIVARSEIS D-5 MINIBROCHETAS OLIVARSEIS
- 8 MAJADERITOS CAFÉ D-4 LA TAPAJAJA
- 9 CASA ORLANDO D-4 JACINTO BENAVENTE
- 10 LA POSTA DEL QUITAPENAS C-4 MALOLETE
- 11 CORRIENTES 348 C-4 EL GARDEL
- 12 GRAZIE MILLE C-4 SABOR MEDITERRANEO
- 13 EL SALERO C-3 CON GRACIA Y SALERO
- 14 BODEGA LA ARDOSA D-2 SALMOREJO
- 15 RESTAURANTE TXUEKA D-5 PINTXO TXUEKA
- 16 EL RINCÓN DEL IBÉRICO D-3 MIGAS EXTREMENAS
- 17 EL FANDI E-4 PATATAS VERSACHE
- 18 EL OASIS E-5 TAJUPO DE CREMA...
- 19 LA PÁRPUA MORATÍN E-5 DE MADRID AL CIELO
- 20 TAB. DE CONSPIRADORES E-5 TARTA DE LA SERENA...
- 21 LOS ZURITOS E-5 ENROLLADO
- 22 JAZZ CON-FUSION E-5 CONFUSION
- 23 LA CASA DE LAS TOSTAS D-6 TOSTA DE PISTO CON HUEVO
- 24 MUSEUM D-6 FLOR MARINA
- 25 REVUELTA D-6 HUEVO ACCURCADO...
- 26 LA BUGA DEL LOBO D-5 BOMBONADA MESTIZA
- 27 PORTOMARIN D-6 CAMINO DE SANTIAGO
- 28 VIVA CHAPATA D-5 SIN AIRE
- 29 ARTEBAR LA LATINA C-5 CARBONADA CRIOLLA
- 30 TAB. DE CONSPIRADORES C-4 TARTA DE LA SERENA...
- 31 LA COROLLA B-5 NORDICO
- 32 LA CAMARILLA B-5 MINI TORTILLA DE PATATA...
- 33 TABERNA ALMENDRO 13 B-5 JAMÓN ALMENDRO 13
- 34 MALANDRIN B-5 MALANDRINO
- 35 EL BOKOI B-4 ESTOFADO DE TERNERA...
- 36 LA CORNISA B-5 SABROSA
- 37 LA TAQUERIA DE BIRRA B-5 JACUPO PASTOR
- 38 EL ANCIANO REY DE LOS VINOS B-4 MORISCO
- 39 TABERNA JEREZANA B-3 CABALLITO DE VENTRESCA
- 40 EL BURGADO GOURMET C-2 IRATI
- 41 CRUZ BLANCA D-2 DE LA HUERTA
- 42 REBOTE E-2 REBOTINA
- 43 RESTAURANTE MANOLO A-1 PALOMA
- 44 EL RINCÓN DE ASTURIAS D-7 LA TAPA DE LA CRISIS



participantes en "De Tapas por Madrid Centro"

Encuentras las tarjetas de votación en los establecimientos participantes

2 Premios de Podshuffle además

10 Tapas podrás conseguir uno de los

Tu peso en productos sorteados entre todos los participantes

¡Participa en "De Tapas por Madrid Centro" y vota las mejores Tapas!

Participa en "De Tapas por Madrid Centro" y vota las mejores Tapas!

www.taspormadrid.es

De Tapas por Madrid Centro

20-21-22-23 de noviembre de 2008



2€

*Horario aproximado: de 12:00 h. a 16:00 h. y de 19:00 h. a 23:00 h.

Cruzcampo MADRID!



De Tapas por Madrid Centro

20-21-22-23 de noviembre de 2008



1 LHARDY
D-4
Carrera de San Jerónimo, 8
Tel.: 91 521 33 85

• **BARQUETA DE RIÑONES**, Higaditos de pollo al jerez, montados sobre barqueta de pasta salada. *Ingredientes:* Higaditos de pollo, tomate triturado natural, Jerez, cebolla, ajo, pimentón, aceite y sal.



2 LA TAURINA
D-4
Carrera de San Jerónimo, 5
Tel.: 91 531 39 69

• **BRAVADA**, Bacalao al horno sobre patata confitada, cebolla caramelizada y huevo de codorniz. *Ingredientes:* Bacalao, huevo de codorniz, patata, cebolla, pan, huevas, romero y sal.



3 LA CASA DEL ABUELO
D-4
C/ Victoria, 12
Tel.: 91 521 23 19

• **GAMBAS GABARDINA**. *Ingredientes:* Gambas peladas, harina, cerveza, sal, levadura, aceite de girasol y siñón.



4 LIZARRÁN
D-4
C/ Prado, 4
Tel.: 91 429 33 61

• **TEMPLADITO DEL BOSQUE**. *Ingredientes:* Pan, patata, niscalos, jamón ibérico, mantequilla, foie, confitura de higos, pistachos, physalys y cebollinos.



5 CASA ALBERTO
D-4
C/ Huertas, 18
Tel.: 91 429 93 56

• **LA TAURINA**, Albóndiga de rabo estofado. *Receta:* Rabo de toro estofado, ajo picado, perejil, pan rallado, harina y freír con aceite muy caliente. *Acompañado de patata rejilla y reducido de Pedro Ximénez.*



6 LA VERA
D-5
C/ Atocha, 57
Tel.: 91 429 97 98

• **FRITI EXTREMEÑO**, Magro de cerdo con salsa y pimentón de la Vera. *Receta:* Refrito de pimentón con ajo, poner magro posteriormente y añadir pimentón de la Vera y un vasito de vino blanco.



7 OLIVARSEIS
D-5
C/ Olivar, 6
Tel.: 91 530 42 06

• **MINIBROCHETAS OLIVARSEIS**, dos mini-brochetas, una de buñuelos de bacalao y otra de tempura de verduras variadas, alternadas con rúcula.



8 MAJADERITOS CAFÉ
D-4
C/ Cádiz, 9
Tel.: 91 531 08 63

• **LA TAPA MAJA**, Pimientos rojos troceados en agua, vinagre y sal. Se caramelizan con azúcar moreno. *Presentación sobre una rebanada de pan tostado con una loncha templada de queso fresco de cabra.*



9 CASA ORLANDO
C-4
C/ Bolsa, 3
Tel.: 91 522 15 69

• **JACINTO BENAVENTE**, Brocheta de entrecote con bacon y cebolla regada con salsa de pimienta. *Ingredientes:* tacos de entrecote, cebolla, bacon, pimienta, nuez moscada y nata.



10 LA POSTA DEL QUITAPENAS
C-4
C/ Postas, 15
Tel.: 91 521 11 89

• **MANOLETE**, Potaje de garbanzos con Bacalao (de Vigilia). *Ingredientes:* Aceite de oliva, pimientos rojo y verde, ajo, cebolla, garbanzos, bacalao, espinacas, fumé de pescado, pimentón y sal.



11 CORRIENTES 348
C-4
C/ Toledo, 4
Tel.: 609 886 097

• **EL GARDEL**, Canapé de pastel de merluza con salsa vizcaína. *Ingredientes:* Nata líquida, huevos, cebollas, merluza en filetes, pimienta y salsa vizcaína.



12 GRAZIE MILLE
C-4
C/ Mayor, 31
Tel.: 91 364 57 85

• **SABOR MEDITERRÁNEO**, Loncha tostada de Pan Gallego, encima lasaña de berenjenas fritas y salsa de tomate al estilo mediterráneo con cebolla troceada y alcarraras.



13 EL SALERO
C-3
C/ Navas de Tolosa
Tel.: 606 795 197

• **CON GRACIA Y SALERO**, Montado de berenjenas con gulas, gambas y pimiento morrón. *Ingredientes:* berenjenas, gulas, gambas, salsa picante y pimiento morrón aliñados.



14 BODEGA LA ARDOSA
D-2
C/ Colón, 13
Tel.: 91 521 49 79

• **SALMOREJO**. *Receta:* para elaborar este plato de origen cordobés utilizan tomates, ajos, aceite de oliva virgen y pan de hogaza. *Lo acompañan con huevo y mojama picada.*



15 RESTAURANTE TXUEKA
D-3
Pz. Vázquez Mella, 10
Tel.: 91 522 16 91

• **PINTXO TXUEKA**, Solomillo de buey con manzana caramelizada y foie, sobre tostada. Solomillo de buey, cebolla caramelizada, manzana caramelizada, foie, mantequilla, azúcar, crema balsámica de módena.



16 EL RINCÓN DEL IBÉRICO
D-3
C/ Jardines, 7
Tel.: 91 523 39 17

• **MIGAS EXTREMEÑAS**, Migas al estilo Extremeño.



17 EL FANDI
E-4
C/ Marqués de Cuba, 16
Tel.: 91 369 18 49

• **PATATAS VERSACHE**, Patata horneada con cebolla, queso, bacon y vino blanco sobre salsa de nata y vino tinto.



18 EL OASIS
E-5
C/ Moratín, 36
Tel.: 91 429 48 10

• **TXUPITO DE CREMA DE CALABAZA CON SALSA DE SETAS**. *Ingredientes:* calabaza, sal, aceite de oliva, queso parmesano, leche, setas y nata.



19 LA PARPUSA MORATÍN
E-5
C/ Moratín, 19
Tel.: 91 360 09 43

• **DE MADRID AL CIELO**, Milhojas de rabo de Toro con niscalos y crocanti de patata.



20 TABERNA DE CONSPIRADORES
E-5
C/ Moratín, 33
Tel.: 91 369 47 41

• **TARTA DE LA SERENA CON MERMELADA DEL VALLE DEL JERTE**, Canapé de pan tostado con queso de torta D.O. de La Serena con mermelada y tasajo.



21 LOS ZURITOS
E-5
C/ Doctor Mata, 1
Tel.: 91 528 27 31

• **ENROLLADO**, Rollito con Lacón ahumado, relleno y cubierto con una sabanita de queso, sobre una base de pan tostado untado con confitura de tomate.



22 JAZZ CON-FUSSION
E-5
C/ Santa Isabel, 35
Tel.: 91 528 54 06

• **CONFUSION**, Entraña de ternera al tuétano, con boniato crujiente.



23 LA CASA DE LAS TOSTAS
D-6
C/ Argumosa, 31
Tel.: 91 527 08 42

• **TOSTA DE PISTO CON HUEVO**. *Ingredientes:* pan, huevo, pisto manchego y jamón ibérico.



24 MUSEUM
D-6
C/ Argumosa, 30
Tel.: 91 528 70 85

• **FLOR MARINA**, Chipirón relleno de arroz wan tun, boletus y algas nori.



25 REVUELTA
D-6
C/ Argumosa, 23
Tel.: 91 527 73 67

• **HUEVO ACURRUCADO CON CHORIZO Y PAPAS**, Patatas fritas con huevo frito y chorizo frito, valga la redundancia.



26 LA BUGA DEL LOBO
D-5
C/ Argumosa, 11
Tel.: 91 467 61 51

• **BROCHETITA MESTIZA**, Brocheta de langostino y yuca en texturas sobre jugo de rebozuelos.



27 PORTOMARÍN
D-6
C/ Valencia, 4
Tel.: 91 528 56 86

• **CAMINO DE SANTIAGO**, es una zamburina rellena de gregos y gambas.



28 VIVA CHAPATA
D-5
C/ Ave Maria, 43
Tel.: 91 530 10 93

• **SIN AIRE**, Bonito del norte en aceite con frutos de la huerta y salmorejo. *Ingredientes:* Pan chapata, tomate de rama, lechuga, bonito, berenjenas benjamin de Almagro y salmorejo.



29 ARTEBAR LA LATINA
C-5
C/ San Bruno, 3
Tel.: 615 115 627

• **CARBONADA CRIOLLA**. *Ingredientes:* carne de ternera, cebolla, pimiento rojo y verde, aceite de oliva español, boniato, calabaza, melocotón en almibar, pimienta blanca y comino.



30 TABERNA DE CONSPIRADORES
C-4
C/ Cava Baja, 7
Tel.: 91 366 58 69

• **TARTA DE LA SERENA CON MERMELADA DEL VALLE DEL JERTE**, Canapé de pan tostado con queso de torta D.O. de La Serena con mermelada y tasajo.



31 LA COROLLA
B-5
C/ Almendro, 10
Tel.: 91 364 52 32

• **NÓRDICO**, Base de lechuga con salsa de mostaza verde y mayonesa, con salmón, aguacate y perejil.



32 LA CAMARILLA
B-5
C/ Cava Baja, 21
Tel.: 91 354 02 07

• **MINI-TORTILLA DE PATATA** con crujiente de ibérico, cebolla y zanahoria confitada.



33 TABERNA ALMENDRO 13
B-5
C/ Almendro, 13
Tel.: 91 365 42 52

• **JAMÓN ALMENDRO 13**, Jamon Ibérico de Huelva en loncha.



34 MALANDRÍN
B-5
C/ Almendro, 9
Tel.: 91 354 00 82

• **MALANDREJO**, Salmorejo de tomate y fresas con ibéricos en voll-au-vent.



35 EL BOKOI
B-4
C/ Conde, 1
Tel.: 91 548 03 71

• **ESTOFADO DE TERNERA CON SETAS**, Estofado de ternera con setas y verduras.



36 LA CORNISA
B-5
Carrera de San Francisco, 8
Tel.: 91 364 44 44

• **SABROSA**, Presa Ibérica con crujiente de puerro y reducción de PX. *Ingredientes:* Tosta de pan, láminas de presa, puerro cortado en juliana pasado por freidora, reducción de PX, sal Maldon.



37 LA TAQUERÍA DE BIRRA
B-5
C/ Don Pedro, 11
Tel.: 91 458 01 50

• **TAQUITO PASTOR**, Tortilla blanda con un relleno de finas lonchas de cerdo adobado y asado en trompo con cebolla, piña y unas gotas de lima.



38 EL ANCIANO REY DE LOS VINOS
B-4
C/ Bailén, 19
Tel.: 91 559 53 32

• **MORISCO**, Pincho de patata, salmón ahumado, huevo cocido y tomate cherry. *Ingr.:* pan, hojita de cogollo, pat. cocida, salm. ahumado, huevo cocido, tom.cherry, aceite de oliva, ajo, perejil y miel de flores.



39 TABERNA JEREZANA
B-3
C/ Arrieta, 5
Tel.: 91 547 92 00

• **CABALLITO DE VENTRESCA**, Sofrito de cebolla y pimiento de piquillo, con un poco de tabasco, pepinillo agri dulce y ventresca de bonito decorada con una rodaja de pepinillo y un trozo de ventresca.



40 EL BURGADO GOURMET
C-2
C/ Espíritu Santo, 40
Tel.: 91 521 28 77

• **IRATI**, Crema de aguacate con gulas salteadas con cama de calabaza y queso de cabra, con láminas de tomatillo cherry acompañando.



41 CRUZ BLANCA
D-2
C/ Hortaleza, 118
Tel.: 91 319 99 08

• **DE LA HUERTA**, Pimiento relleno de espinacas sobre lecho de cus-cús, con salsa romesco. *Ingredientes:* pimientos del piquillo, espinacas, cebollas medianas, harina, aceite, leche, sal y pimienta.



42 REBOTE
E-2
C/ Campoamor, 13
Tel.: 91 308 70 81

• **REBOTINA**, Tosta de pan tumaca con Ibérico y foie. *Descripción:* pan de aceitunas negras tostado con loncha de ibérico, tomate, ración de foie a la plancha y remate de culis de frambuesa.



43 RESTAURANTE MANOLO
A-1
C/ Princesa, 83
Tel.: 91 544 12 22

• **PALOMA**, Lomo de cerdo ibérico con cebolla confitada y aceitunas. *Sobre tosta de pan, rodaja de lomo ibérico a la sal cubierta con cebolla confitada y picadillo de aceituna negra.*



44 EL RINCÓN DE ASTURIAS
D-7
C/ Labrador, 13 (-15)
Tel.: 91 517 59 42

• **LA TAPA DE LA CRISIS**, Solomillo de cerdo ibérico con cebollas caramelizadas y queso cabrales.