

15
AÑOS



minutos

Sus orígenes

Las **10** más populares

Los mejores bares
donde disfrutarlas en:

MADRID • BCN • SEVILLA • VALENCIA

Las bebidas con las que acompañarlas...

LA GUÍA DEFINITIVA
PARA IR DE

TAPAS

POR ESPAÑA

2015



APEROL
Spritz
#LoveEveryDay

EL APERITIVO PERFECTO, PATROCINA ESTA GUÍA DE TAPAS
PARA QUE CELEBRES EL DÍA A DÍA COMO SE MERECE.

APEROL
Spritz

Disfruta de un consumo responsable 11°

ENTRE "IR"
Y "VENIR",
EXISTE OTRA
OPCIÓN, "ESTAR".

#LoveEveryDay



Director Arsenio Escolar
Vicedirectora Virginia Pérez Alonso
Las guías son publicaciones elaboradas por el departamento de Publicaciones no Diarias de 20 minutos
Dirección Josan Contreras
Diseño David Velasco
Maquetación Henar de Pedro
Coordinación Pilar Sanz y Ángel Petricua
Redacción Claudia Rizzo
Textos Marta Ortiz Ginesral
Corrección Raquel M. Valtierra

EDITA GRUPO 20 MINUTOS, S. L.
Presidente Bernt Olufsen
Vicepresidente Stein Yndestad
CEO Juan Balcázar
Publicidad Hortensia Fuentes (directora general)
Operaciones Héctor María Benito
Producción y Logística Francisco F. Perea
Marketing Alfonso Pérez
TI Juanjo Alonso
Administración Luis Oñate

Imprime Rotocobrihi.
20 minutos. Condesa de Venadito, 1.
28027 Madrid. Teléfono: 902 200 020
Depósito Legal: M-7631-2013



Entrevista con Pepe Solla, un cocinero en busca de una tapa 4



El aperitivo, pura tendencia 8



España, de feria en feria 20



Los mejores bares de tapeo 27

Con el patrocinio de





«La mejor tapa es la que aún está por inventarse»

El aperitivo preferido de Pepe Solla huele a mar. Es el que se prepara en casa en un momento de relax y comienza saliendo a su jardín, eligiendo un limón del limonero para después, recién arrancado del árbol, abrirlo por la mitad. El ritual continúa con una lata de bivalvo al natural en conserva –tal vez berberecho, tal vez mejillón–, con el zumo de fruta exprimido sobre su contenido y con un suave toque de pimienta que le aporte el sabor preciso que necesita. «Algo fresco, rápido y muy sencillo», cuenta el cocinero de Pontevedra a **20 minutos**. Su elección no es de extrañar. Su cocina ha nacido de las fauces de la tradición gallega, de su cercanía a la costa.

Ahora su propuesta se sitúa a la vanguardia y Casa Solla, restaurante fruto del trabajo de tres



generaciones del que ahora es propietario y jefe de cocina, tiene una estrella Michelin. Un restaurante que le vio crecer. Porque, si bien no se acercó a los fogones hasta bien entrada en la veintena, se ha criado al calor de sus pucheros.

Doce años después de haber tomado las riendas del que probablemente sea el mejor restaurante de Galicia, y aun en lo alto del podio de los cocineros presentes en 'la guía roja', Pepe Solla es capaz de acudir con humildad a la validez de la quinta gama (los productos precocinados), a la oferta de *take away* de los restaurantes. «Cocinar de tapas en casa para invitados tiene un gran inconveniente, y es que como las cantidades son más pequeñas, necesitas muchas más elaboraciones, exige mucho más trabajo. Así que hay

que ser prácticos. La quinta gama es cada vez mejor; tenemos que ser listos y aprovechar las cosas que nos da el mercado».

Por mor de la tapa clásica española, Pepe Solla emprendió hace poco más de un año un proyecto que trataba de recuperarla, aderezada, eso sí, «con ese gusto clásico que tenemos todos en la memoria». Se trataba de un proyecto «demasiado ambicioso para una sola persona». Por eso emprendió el camino de la mano de las también estrellas Michelin Paco Roncero y Marcos Morán, para desembarcar juntos en Platea, un moderno multiespacio *gourmet* ubicado en el madrileño barrio de Salamanca. Allí regentan Sinergias, un triunvirato con varias barras donde ofrecen desde platos clásicos de cuchara hasta carnes, bocadillos, brochetas y tapas de carácter tradicional. ¿La razón de la vuelta a los orígenes del aperitivo patrio? «Que siempre acudimos a la cocina de mestizaje, de inspiraciones, cuando en realidad lo español es también muy bueno».

Las palabras del cocinero gallego destilan tanto entusiasmo, tanto saber gastronómico, que estamos seguros de que despacharán sin ningún atisbo de duda una respuesta clara y eficaz ante la manida duda de lo que define la esencia de la tapa. Pero nada más lejos de la realidad. Entre risas, Solla redescubre con emoción

«Hay que saber aprovechar las cosas que nos da el mercado»

su respuesta a medida que trata de contestar. «¿Una tapa? ¡Qué complicado de definir! Por un lado, ha de ser un pequeño bocado que se come de uno, dos o tres golpes. Pero, por otro, podría ser un miniplatito más elaborado. Así que no hay límite, cada vez el concepto tapa está más abierto». Finalmente, parece acordar consigo mismo la respuesta: «La clave está en la dosificación del producto».

En realidad, probablemente, la propia indeterminación de su definición es lo que hace a la tapa más deseable. Y si le preguntamos qué tapa inventaría, nos devuelve a bocajarro, y esta vez sin ningún indicio de duda, una respuesta casi encriptada, pura poesía: «La tapa que inventaría es la que aún está por llegar. Así siempre sabría que hay algo más por hacer».

La tapa, un origen incierto

Desde el rey Alfonso X el Sabio hasta hoy, son muchas las teorías que tratan de explicar el germen del invento español más aplaudido

Es difícil conocer a ciencia cierta el origen de un plato tan ambiguo y versátil como la tapa. Una creación tan presente en el imaginario colectivo de los españoles que sería difícil concebir un mediodía de domingo, una jornada de fútbol en el bar o una salida informal con amigos sin un buen aperitivo acompañando la mesa.

No obstante, y a pesar de que las teorías que intentan dar cuenta de su aparición son diversas, todas convergen en una idea principal: la tapa es, sin lugar a dudas, un invento español. Tan nuestro, que el 84% de los turistas que han participado en el estudio *Percepción de los productos y marcas agroalimentarias de España entre los turistas extranjeros* han identificado la gastronomía ibérica directamente con las tapas, tan solo por detrás de la paella, cuyo índice de conocimiento por parte del extranjero se eleva hasta el 90% de los casos.

La primera de las teorías que giran en torno al origen de la tapa es la que se remonta al reinado de Alfonso XIII. Según cuenta la historia, en uno de sus viajes por la geografía española, el monarca hizo un alto en el camino en el Ventorrillo del Chato, una venta que aún hoy pervive a caballo entre la ciudad de Cádiz y San Fernando. Cuando el rey pidió un vino, el tabernero dispuso sobre su bebida una loncha de jamón que habría de tapar su superficie para evitar así que el viento llenara de arena su consumición. Cuenta la leyenda que a Alfonso XIII le gustó tanto la idea que quiso tomar otro vino, también con una tapa, y todos los que iban con él le acompañaron en la petición.

¿Prescripción médica? Otra explicación que trata de dar cuenta del origen del tapeo en nuestro país es la que se retrotrae al siglo XIII y al rey Alfonso X el Sabio quien, durante una



Origen etimológico

Si bien todo apunta a que la palabra 'tapa' procede de la antigua práctica de tapar el vaso de la bebida con algún tipo de alimento con el fin de evitar que este se llenara de polvo o arena, hay teorías que sitúan el origen del término en el vocablo francés 'étape', que hacía referencia a la acción de aprovisionamiento de víveres del ejército durante las contiendas. De ahí derivaría nuestra voz 'tapa', que haría alusión al avituallamiento de nuestros soldados y a la toma de un tentempié, que hoy ha tomado un cariz similar en origen, pero bien distinto en lo recreativo que la práctica conlleva.



enfermedad, recibió la prescripción médica de tomar breves bocados de comida de manera continuada a lo largo del día. Su recuperación fue tan buena que él mismo impuso la costumbre entre sus congéneres de tomar algo de cuando en cuando durante toda la jornada.

Hay también razonamientos de corte mucho más práctico, como el que defiende que antiguamente se ponía sobre el vaso una tapa de comida para ayudar a distinguir la consumición propia de la ajena en las concurridas tabernas. Lo que no queda muy claro es si entonces cada quien era capaz de conservar su tapa hasta que se terminara la bebida o si, por el contrario, y como suele suceder aún en nuestros días, el aperitivo se consumía tan rápido que por poco tiempo se podría evitar de esta manera la equivocación.



Cuenta la historia que el rey Alfonso XIII extendió la práctica del tapeo, aunque es probable que su origen sea anterior.



Un tabernero tapó el vaso con jamón para evitar ensuciarlo. De ahí, la tapa

Hay quien sitúa el nacimiento del tapeo en los trabajadores de la Edad Media, quienes para combatir los pesares del frío invierno ingerían cantidades probablemente excesivas de alcohol con el fin de templar el cuerpo. Para contrarrestar el efecto, tomaban de cuando en cuando pequeños aperitivos, práctica que terminaría por devenir en costumbre más que arraigada y curiosamente trasladada del ámbito laboral al entorno de ocio.

Otro relato ubica el germen del tapeo en el casi perpetuo estado de embriaguez de los carreteros que antaño guiaban carromatos por nuestro país. La ingesta de alcohol causaba tantos estragos en los caminos que para paliar las secuelas se impuso a bares y tabernas la colocación de una tapa de comida sobre el vaso, con la obligatoriedad de consumirla antes de poder echar un trago.

Esencia castiza. Sea cual sea su verdadero origen, lo cierto es que la historia de la tapa está tan viva

como concurridos los bares del casco histórico de cualquier ciudad española. Las tapas forman parte de nuestra esencia y nuestro modo de vida y también, por qué no, del patrimonio inmaterial de nuestro país, como la propia dieta mediterránea o el flamenco, ambos declarados Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco en 2013 y 2010, respectivamente. Tal vez sea el momento de reclamar que las tapas ocupen el lugar que merecen.



Entre lo simple y lo complejo. El aperitivo más célebre sigue siendo la tortilla de patata, pero tendemos a buscar tapas más

Del aperitivo a la tendencia

Picotear algo antes de comer o cenar ha pasado de costumbre a tendencia. Una fina línea traspasada que ha puesto a la tapa en el punto de mira de la alta cocina

Vivimos tiempos de prisa. Días de urgencia acelerada, jornadas en las que el tiempo nos pisa continuamente los talones, siempre a la espalda, siempre con prisa azorada. En medio de la vorágine, el fin de semana; el final del día o ese pequeño instante de ocio, de relax, que nos permite darle una tregua a todo lo demás. El momento de escoger esa bebida favorita que acompañe con gusto, y sin apremio, al aperitivo, a la tapa. Un remanso de sabor que se sirve en plato pequeño.

Las razones que justifican tamaño afecto por un plato tan efímero son innumerables. En primer lugar, porque nos permite picotear de aquí y de allá, elegir diferentes platillos sin necesidad de restringir nuestra elección a un único plato. Posibilita la oportunidad de repetir, de pedir una ronda de tapas tras otra. Nos regala movilidad, las tapas asienten a la idea de ir de barra en barra, de brindis en brindis, de bar en bar. Es un plato que invita a socializar, a compartir palillo, a dialogar; a discutir la comanda que se escoge y a invitar a



sofisticadas, tanto en ingredientes como en elaboración. GTRES

De tapas por el mundo

Los chefs más reputados del país han cruzado nuestras fronteras para llevar la tapa española –y con ella, la marca España– a los confines de la Tierra. José Andrés tiene varios restaurantes en Estados Unidos, donde además recibió en 2013 el premio Herencia Hispana. José Pizarro, su homólogo londinense, regenta dos locales de éxito en la capital del Támesis: José y Pizarro. Ramón Freixa (dos estrellas Michelin) hace lo propio con un local de tapas en Cartagena de Indias (Colombia). Sergi Arola (dos estrellas) sirve tapeo en su ViCool de Hong Kong, ciudad en la que también está el restaurante de tapas andaluzas Mesa 15, de Alejandro Sánchez (una estrella).

una ronda sin zozobrar al abrir el bolsillo. Nos encantan las tapas porque en un número casi infinito de veces nos las regalan con la consumición; con mayor o menor calidad, elaboración o variedad, pero gratis al fin y al cabo. Y porque, cuando no nos las regalan, se sirven a un precio muy asequible: por menos de diez euros, y pensando en el sentido estricto de la palabra tapa –que no ración–, se pueden hacer al menos un par de rondas de tapeo, y seguramente en el sur de España alguna más.

Hoy, el aperitivo puede ser cualquier cosa. El término pende de un hilo en el imaginario colectivo de los españoles y también de buena parte del extranjero. Cualquiera sabe qué es, pero es difícil poner de acuerdo a un grupo diverso en una única forma de definirla. Se trata de un concepto tan abierto, tan evolucionado, tan peligrosamente practicado, que ha devenido prácticamente en una noción ambigua, aunque con una clara representación. La única premisa en la que convergen todas las opiniones es que ha de tener un formato menor al de un plato principal.

La tapa va desde el plato de patatas fritas o frutos secos, hasta el bocado más elaborado y selecto. Desde la pequeña ración con la que se obsequia desinteresadamente la consumición, hasta el plato colmado agradecido que permite suprimir la comida. La tapa puede ser un simple plato de aceitunas, una gilda o un canapé; la breve ración de lo que se puede servir por tapas, medias raciones o completas. Un pequeño pincho, algo de embutido, una fritura en formato breve, un montadito o un guiso servido en cazuelita. Incluso una tapa puede pensarse como una ración, como el plato más abundante que se pide –y se paga– para compartir.

En constante cambio. Su evolución es tan notable como perenne desde hace un centenar de años su presencia en las calles de nuestro país. Surgieron como algo que podía tomarse de un solo bocado y con las manos, sin necesidad de emplear cubiertos. Hoy podemos decir más que nunca que la tapa ha virado hacia derroteros más elaborados, con un inventario de componentes que exceden técnicas e ingredientes clásicos.

EVOLUCIÓN DE LA TAPA

Bebidas en auge

Frente a las consumiciones clásicas, las bebidas que ahora marcan tendencia.

El cóctel Aperol Spritz lleva: ● Cava ● Aperol ● Soda ● Una rodaja de naranja

Se mezclan tres partes de cava, dos partes de Aperol y un suave golpe de soda. Se sirve en copa con mucho hielo y una fina rodaja de naranja. El resultado, una bebida ligera, fácil de preparar, refrescante, con sabor afrutado y un ligero toque amargo al final.



Las bebidas, por su parte, se han subido al carro de esta evolución. Al clásico chato de vino le ha seguido la popularización de la cerveza, el vermut, el refresco en sus múltiples variedades o bebidas en auge como el Aperol.

Una moda de altos vuelos. No cabe duda, la tapa es tendencia. Una práctica gastronómica por la que los representantes más insignes de nuestra culinaria sienten especial predilección. Se ha colado en los fogones de la alta cocina, de la estrella Michelin. No hay cocinero afamado que no haya realizado una incursión en la hermana menor del entrante, que no haya elaborado un pequeño bocado o que, incluso, no haya abierto un restaurante especializado en la temática.

De un tiempo a esta parte acudimos con entusiasmo al auge –tanto dentro como fuera de nuestras fronteras– de los restaurantes de tapas

Gastrobares: tapas clásicas reinventadas que acercan la alta cocina al público

firmados por cocineros laureados. Tal vez sea por su mayor rentabilidad frente a locales con estrella donde el cubierto no baja de los 100 euros o por su mayor accesibilidad al público medio que, sin necesidad de que sea

por razones económicas, no se reconoce comiendo en un restaurante premiado.

Y sin necesidad de volar tan alto ya se puede percibir que la hostelería ha dado la bienvenida a nuevos conceptos de restauración: la de los gastrobares y las neotabernas. Establecimientos donde se sirve tapeo tradicional pero en una versión reinventada, repensada, tratando de acercar, a un precio popular, los ingredientes y las técnicas de la alta cocina al público general.

Cifras de Guinness

La tortilla de patata con mayor diámetro del mundo o la loncha de jamón más larga jamás cortada. Nuestras tapas están dando mucho que hablar

España es un país de récords. De récords casi impensables. Y precisamente uno de los países europeos con mayor presencia en el libro *Guinness World Records*. El motivo, en buena parte de los casos, nuestra gastronomía llevada al extremo. Concretamente, las tapas más célebres, en su versión más grande, pesada o de producción más prolongada en el tiempo. Pero poco nos duran. Tan pronto se bate un récord surge alguien que intenta superarlo al año siguiente. Y casi siempre lo consigue.

Jamón por doquier. El pasado mes de febrero, el valenciano Noé Bonilla batió en París el récord de tiempo cortando jamón: 72 horas, 13 minutos y 8 segundos para cortar 154 kilos de 48 jamones. Eso sí, con pausas de 5 minutos cada hora, masajes a petición y visionado de películas. En 2011, Diego Hernández Palacios se hizo con el mayor número de lonchas de jamón cortadas en una hora: 2.160, un total de 10 kilos. La loncha de jamón más larga del mundo la cortó Nico Jiménez (en la imagen) en 2008: 13 metros y 32 centímetros. Batió su propio récord en 2010, y posteriormente se lo arrebató el gallego Fran Alonso en 2012: 30,11 metros de lonchas concatenadas entre sí. Varios certámenes y ferias han anunciado la «tapa de jamón más grande del mundo». En Seseña (Toledo), un plato de jamón de 20 m² en 2012. En 2014, 47 m² de ración en Benarrabá (Málaga), localidad que también logró un Guinness al reunir al mayor número de cortadores de jamón a la vez: 161.

Dando la vuelta a la tortilla. El año pasado, la ciudad de Vitoria quiso cocinar, como uno de los actos principales de su capitalidad gastronómica española, la tortilla más grande del mundo. Y aparentemente, lo consiguió: 1.600 kilos de patatas, 26 kilos de cebollas, 15 kilos de sal y 16.000 huevos para una tortilla de patata de 5,20 metros de diámetro. Posteriormente, la organización Guinness rechazó la solicitud por

diferentes motivos relacionados con su elaboración. El récord oficial, pues, lo sigue ostentando Japón, con una tortilla de 11 toneladas realizada en 1994.

A la valenciana. La paella no podía faltar aquí. En 1992, Paellas Velarte batió el Guinness con una paella de 20 metros de diámetro y 30



toneladas de peso. En 2001, el récord fue para la que se hizo en el madrileño barrio de Moratalaz, de 21 metros de diámetro y 6.000 kilos de arroz, 275 kilos de sal, 26 kilos de colorante, 1.100 kilos de aceite y 13.000 litros de agua. Se sirvieron unas 110.000 raciones.

30

metros tuvo la loncha de jamón más larga del mundo, en 2012.

26

kilos de colorante alimenticio llevaba la mayor paella, cocinada en 2001.

1.600

kilos de patatas tenía la que intentó ser la tortilla más grande del mundo.

Flamenquines y pulpo. El plato cordobés más típico –amén del salmorejo, por supuesto– batió el pasado mes de abril su récord de longitud: 110,75 metros, para los que hicieron falta 100 kilos de cinta de lomo y 30 de jamón, 35 litros de huevo y 40 kilos de pan rallado. Por su parte, la localidad orensana de O'Carballiño batió en 2014 el récord de tamaño de una tapa de pulpo: 5,10 metros de diámetro y 430 kilos de cefalópodo vendido a 4 euros la ración. Una lucha reñida entre la localidad gallega y Ponferrada, que se habían robado el título mutuamente en varias ocasiones.



«Deberíamos darle mucha más importancia al alioli»

PABLO • Edad: 18 • Tapa favorita: «Cualquier cosa que lleve alioli. En casa me encanta añadirselo a las tostas de gulas y gambas. Cuando salgo de tapeo, mi presupuesto es de unos 6 euros».



«El mejor momento para tapear es el final de la tarde»

MARÍA ISABEL • Edad: 41 • Tapa favorita: «Los huevos rotos y la tortilla. Si tuviera que inventar una tapa, no sé cuál sería, ¡el repertorio ya es muy completo! Quizá algo con burrata».

Locos por las tapas

No es fácil elegir tapa favorita con el repertorio gastronómico de nuestros bares. Ni siquiera es sencillo definir si cualquier cosa que se sirva en plato pequeño puede considerarse una tapa o, por el contrario, el aperitivo tiene que cumplir determinados cánones. Pero lo que sí tenemos claro es que nos encanta salir de bares, ir de tapeo con amigos o en pareja, escoger uno u otro barrio según el día de la semana o el clima de la época, elegir un establecimiento de corte clásico o moderno en función del presupuesto y tal vez el estado anímico del momento, descubrir nuevos locales o terrazas con vistas insospechadas en nuestra ciudad. Nos encanta que nos regalen el aperitivo, que el camarero conozca nuestras consumiciones habituales y, sobre todo, que nos agasajen con una tapa acorde con nuestro gusto.



«Me encanta que el camarero me sorprenda con la tapa»

DARÍO • Edad: 36 • Tapa favorita: «Me gustan todas... ¡excepto las aceitunas! Y las que llevan pan me encantan. La zona de La Latina en Madrid es buenisísima para tapear».



«No me importa pagar más por la bebida si ponen buena tapa»

XIOMARA • Edad: 39 • Tapa favorita: «Si me ponen una tapa de callos con garbanzos, en ese bar ya me han ganado. No se trata de comer por comer, el aperitivo tiene que ser algo bueno».



ELENA BUENAVISTA

«Desterraría la oreja a la plancha y los callos. No puedo ni verlos»

ÁLVARO • Edad: 27 • Tapa favorita: «Me encanta la tortilla de patata, me da igual si lleva o no cebolla. Y los bares, todos, los del centro de la ciudad, los de barrio... ¡Cualquiera me gusta!».



«No sabría cómo definir con exactitud lo que es una tapa»

PABLO • Edad: 18 • Tapa favorita: «Las clásicas: tortilla, tostas de cualquier cosa... ¿Definir qué es exactamente una tapa? ¡Pues no lo sé! Cualquier cosa que se sirva en plato pequeño».



«A las tapas españolas les falta un poco más de picante»

NORA • Edad: 52 • Tapa favorita: «Cualquiera que lleve queso. Inventaría una tapa elaborada al estilo de mi tierra, con quesadillas, frijoles, carnitas y algo de picante. ¡Soy mexicana!».

Imposible elegir solo una

Son las diez tapas más célebres de la tradición española. Cada una tiene sus acérrimos y sus detractores, pero todas son imprescindibles

Nuestra gastronomía es tan rica y versátil que prácticamente cualquier plato, en una dosis justa, podría hacer las veces de tapa. **20 minutos** ha convocado un *ranking online* para conocer los diez aperitivos preferidos de los internautas. Probablemente se echen en falta muchas otras en la lista, pero estas son las diez tapas que ocupan los primeros puestos.

1 TORTILLA DE PATATA. El eterno debate está servido: ¿con cebolla o sin ella? Seguramente será imposible llegar a un acuerdo, pero lo que está claro es que un buen pincho de tortilla entra bien a cualquier hora y resuelve fácilmente una comida para la que no se tiene tiempo. Sus reinterpretaciones han sido bien osadas –la deconstruida de Adrià– y las versiones, múltiples –campera, de chorizo, en salsa, al microondas...–, pero la clásica tortilla de siempre es, sin duda, la más laureada.

2 JAMÓN. Ibérico o serrano, pero que sea un buen jamón. Tan socorrido para una cena como para preparar un tapeo improvisado en casa con unas buenas tostas. Y no solamente nos encanta a los españoles. En el año 2014, nuestro país exportó un total de 80.000 toneladas de jamones y embutidos, lo que nos convierte en el principal país exportador. El receptor mayoritario, la Unión Europea (63%), con Francia en cabeza (unas 85 toneladas mensuales), seguido de Alemania y Portugal. Fuera del continente europeo, Japón lidera las importaciones: 5,1 toneladas de media al mes.

3 PATATAS BRAVAS. Una de las tapas más habituales y, sin embargo, de las más difíciles de preparar bien. El secreto está en una buena cocción de las patatas –con un toque final de fritura que las deje crujientes– y en una salsa brava que les haga justicia. La receta, un malabarismo indescifrable a base de pimentón, ajo, harina y vino blanco.





4 PULPO A LA GALLEGA. Servido con cachelos, en plato de madera, con pimentón picante y regado con un buen aceite de oliva virgen extra. El espectáculo de las *pulpeiras* gallegas preparándolo a toda velocidad es toda una demostración de pericia.

5 CROQUETAS. Es una de las tapas que más pasiones despierta, por la sublimidad de su textura y por la dilatada variedad de ingredientes que admite. Es imposible averiguar de cuántos sabores podrían cocinarse, pero lo que sí está claro es que las favoritas siempre serán las de tu madre.

6 QUESO. Es difícil saber a ciencia cierta cuántas variedades de queso se elaboran en España, pero en lo que a tapas se refiere, el queso manchego –bien curado, además– es el que más éxito cosecha. Ya lo dice el refrán: con pan y vino, se anda el camino.

7 MONTADITO. El hermano pequeño del bocadillo tiene el tamaño ideal para poder repetir sin remordimientos. Tanto sus versiones más clásicas –de lomo y queso, de jamón, de tortilla...– como sus reinventiones modernas han dado tanto de sí como para poblar de franquicias del producto buena parte de España. Tal vez los bajos precios a los que suele

comercializarse el montadito tenga algo que ver en el éxito.

8 PESCAÍTO FRITO. Originario del sur de España y servido, tradicionalmente, en un cucurucho de papel de estraza. Lo que se le eche dentro, al gusto de cada uno: boquerones, pulpo, calamares, cazón, puntillitas...

9 PATATAS ALIOLI. Sencillas, pero contundentes. Su nombre –que procede del catalán ('al-', aceite; '-oli', ajo)– hace alusión a su tradicional receta, aunque lo cierto es que la mayoría de las que se consumen en nuestros bares están condimentadas con un mal denominado alioli, elaborado con mayonesa, ajo y perejil.

10 GAMBAS. Nos encanta tomarlas al ajillo, cocidas, con gabardina, a la plancha... Está claro que no importa mancharse los dedos si la dicha es buena.



**España
exportó unas
80.000 t
de jamones
y embutidos
en 2014**

MEJORES COMBINACIONES



Minihamburguesas

Prepara porciones de hamburguesa con unos 30 gramos de carne picada. Ásalas a fuego medio y coloca encima diferentes quesos para que se fundan. Tuesta molletes de pan, úntalos con salsa y móntalo todo. Acompáñalas de un buen tinto.



Pulpo a la vinagreta

Para un buen vino blanco, un pescado aún mejor. Toma un pulpo ya cocido y córtalo en porciones pequeñas. Prepara una vinagreta con cebolleta, pimientos rojos y verdes bien troceados, vinagre, aceite y sal. Deja reposar y sirve.



De puertas adentro

Preparar un buen tapeo en casa tiene sus pequeños trucos de experto. El primero de ellos, elegir adecuadamente el maridaje para cada tipo de alimento

No hay buen aperitivo sin una correcta elección de maridaje, ni tampoco bebida a la que no le venga bien una tapa de acompañamiento. Lo mismo ocurre con el picoteo preparado en casa: tan importante como lo que se sirve es cómo se presenta y con qué se sirve. A continuación, las claves de un buen almuerzo.

Escoge bien la bebida. A diferencia de una comida con primero y segundo, donde cada plato precisa un tiempo prudente de consumo, el tapeo acorta los tiempos y dinamiza las raciones. Ello implicaría cambiar muy rápido de bebida

para adaptar esta al tipo de alimento que se está tomando en el momento (carne, pescado, postre...). Para evitar esta situación, hay dos opciones: si eres de los que piensan que cada tipo de alimento precisa un maridaje, elige tapeo de una sola clase de comida. Pero si eres más atrevido, haz caso a las últimas recomendaciones de los expertos. Ofrece una única bebida que maride bien con todo; por ejemplo, un cóctel.

Innova con las bases. Escoge diferentes tipos de soporte para los aperitivos. Pan rústico, hojaldres, tartaletas, pan de mollete o semillas



Tostas de pisto con huevo

Aperol Spritz marida muy bien con todo tipo de alimentos. Incluso con tostas. Unta pan con aceite de oliva, tuéstalo y pon una capa de mermelada de tomate; añade pisto casero y un huevo frito (con puntilla).



Empanada de bonito

Si no te atreves con la masa, cómprala ya hecha. Prepara el relleno con dos tarros de bonito, tres huevos cocidos y un bote de fritada. Monta, pinta con huevo la masa y hornea 30 minutos a 180 °C. Para beber, cerveza bien fría.



para las hamburguesas, galletas saladas, tostadas de diferentes formas, pan de cristal, *brioche*s...

Deja algunas cosas previamente cocinadas. La desventaja de las comidas de tapeo en casa es que son un poco sacrificadas para quien cocina; requieren una presencia casi continuada en los fogones para terminar de elaborarlas y emplatarlas. Contra eso, una primera ronda de tapeo frío que libere al anfitrión de la cocina. Por ejemplo, una tabla de quesos (seis piezas distintas, de diferente intensidad, con un pequeño cuenco de miel, un racimo de uvas moradas y unas nueces); unos rollitos de salmón con queso crema; pulpo a la vinagreta; canapés de ventresca y pimiento o de queso de cabra con mermelada de tomate. Después, unas raciones ya calientes, pero casi preparadas con anterioridad: tosta con pisto y queso Arzúa (derretido al momento con un

soplete), lacón a la gallega o volovanes rellenos (que solo haya que sacar del horno).

Cuida el menaje. Platos muy elaborados pueden parecer muy pobres si no tienen la presentación que merecen y no se sirven en un contexto suficientemente esmerado. Un picoteo, por su carácter desenfadado, puede dar pie a utilizar cubiertos desechables de madera, platitos de diferentes tamaños o bandejitas de diversos estilos. Está bien

mezclar colores y formas, siempre y cuando se preserve cierta armonía (oriental, de aspecto *vintage*, minimalista, de estilo rústico...). En la bebida, no infravalores las copas; y utiliza algún elemento que distinga la de cada comensal.

Tan importante como lo que se sirve es cómo y con qué se sirve

PREPARA TAPAS



Vasos de colores. Bien para la bebida inicial o bien para los cócteles finales. Dan un toque de color a la reunión y permite que cada uno sepa cuál es el suyo.



Mandolina. Rebana verduras, quesos o embutidos en rodajas perfectamente uniformes. Es ideal para elaborar chips crujientes para picotear.



Palillos de madera. Nada de los clásicos redondos o planos de toda la vida. Si hay que pinchar, mejor que sea con algo más de consistencia (y estilo).

El mejor tapeo, el que se prepara en casa

El verano invita a salir, pero también a celebrar comidas informales en la terraza de casa. Este es el menaje que no puede faltar



Sifón. Los mejores cócteles llevan un toque de soda al final. Se llena el sifón de agua, se carbonata y... ¡voilà! Es preferible el de acero inoxidable al de plástico.



Cazuelitas de barro. Son imprescindibles para cocinar gulas, para repartir raciones o para conservar mejor el calor de los alimentos.



Bandejas rectangulares. No tienen nada de particular, pero siempre dan un aspecto más moderno al plato. Las tostas caben mejor que en uno circular.



Plato de pizarra. Para servir tostas, bocaditos, canapés o platos fríos en general con la distinción que merecen. De tamaño colectivo o individual.



Cubiertos de madera. Ofrecen las comodidades de los desechables de plástico, pero con un toque mucho más elegante y moderno.



Cucharitas. Están pensadas para bocaditos que requieran tomarse de una sola vez, para sentir todos los sabores de la tapita fundiéndose en la boca.



'Cocotte'. Para preparar platos al horno (como los famosos huevos *cocotte*) y presentarlos sin tener que emplatar. Para raciones individuales, las de tamaño mini.

De feria en feria

Las ciudades españolas programan infinidad de citas con la gastronomía popular. Eventos que durante unos días rinden homenaje a la reina del picoteo: la tapa

Nada nos gusta más a los españoles que echarnos a la calle con la excusa de cualquier celebración. Y si se trata de un evento culinario, mucho mejor. El listado de ferias gastronómicas en pueblos pequeños, medianos y ciudades es casi interminable. Pero puestos a elegir, apostemos por las ineludibles.

MADRID

Mercado de Productores. Este evento de reciente creación celebra una feria con tapas (1,50 euros) elaboradas por los propios expositores. ● Último domingo de mes. ● Matadero Madrid.

Ruta de la Paella. Un menú donde el plato valenciano es el protagonista (30-40 euros) en las mejores arrocerías de Madrid. ● Mayo-junio. ● Restaurantes adheridos.

Mercado de Sabores. Alta cocina en formato de tapa de la mano de los mejores y más reputados chefs de nuestro país. ● Octubre. ● Palacio de Correos.

Devora Tapas Castizas. La capital da buena cuenta de sus platillos más típicos –rabo de toro, gallina en pepitoria, huevos estrellados o

sopa castellana– con una ruta por los bares del centro (tapa y bebida por 2,40 euros).

● Noviembre. ● Establecimientos adheridos.

Ruta de la Fabada. Numerosos locales y un único plato para deleite del paladar de los amantes de la cuchara. ● Enero.

● Restaurantes asturianos de a capital.

Degusta Tapas. Ruta de picoteo por el Madrid gastronómico enmarcada dentro del Gastrofestival (tapa y bebida por 3 euros). ● Enero-febrero. ● Establecimientos de toda la ciudad.

Ruta del Cocido Madrileño. El plato más castizo, a concurso. Diversos restaurantes pelean por ser el ganador. La valoración, la del público comensal. ● Febrero-marzo. ● Restaurantes adheridos.



Las ferias de la tapa son una buena oportunidad para probar

Jornada de la Croqueta Triball. La zona del Triángulo de Ballesta (centro) homenajea a la croqueta con sabores insospechados. ● Marzo. ● Bares del barrio.

Ruta de la Tapa El Pardo Montecarmelo. Los bares de estos distritos situados al norte de Madrid celebran un concurso

donde el público será el juez. Tapa y bebida por 3 euros. ● Abril. ● Establecimientos adheridos.

Ruta de la Tapa. Las localidades periféricas de la capital acogen su particular evento. Es el caso de Pozuelo, Boadilla del Monte, Móstoles, Alcorcón, Leganés, Fuenlabrada, Parla, Arganda del Rey, Alcalá de



nuevas creaciones por un precio que rara vez supera los 3 euros.

Henares, Coslada o Torrejón. También, las más alejadas: Hoyo de Manzanares, Valdemoro, Villalbilla, Galapagar, Becerril de la Sierra, Torrelodones o Chinchón. ● Entre marzo y septiembre.

BARCELONA
Tast Barcelona. La Ciudad Condal celebra el Día Mundial de la Tapa

con una feria que recibió más de 15.000 visitas en su pasada edición. ● Septiembre. ● Sant Jordi Club.

Ruta de la Tapa del Born y el Gòtic. Más de una quincena de establecimientos se sumaron a la pasada celebración de esta ruta de tapas de espectacular presencia (2,40 euros

con bebida) por los míticos barrios barceloneses. ● Febrero. ● Bares de la zona.

Ruta de la Tapa en Gràcia. Propuestas gastronómicas creativas que rozan la alta cocina en una feria de enorme aceptación. ● Mayo. ● Establecimientos del barrio de Gràcia.

Tapantoni. Los establecimientos del barrio de Sant Antoni despiden el otoño y la primavera con degustaciones y concursos de tapas. ● Noviembre y mayo. ● Bares adheridos.

VALENCIA
Ruta del Tardeo. Tapas y copas a buen precio por la ciudad del Turia para promover el picoteo a media tarde. Ofrecen bebida y tapa por 2,50 euros. ● De abril a junio. ● Establecimientos adheridos.

Ir de Tapas por Valencia. Unos 40 establecimientos de la zona centro, Cánovas, Ruzafa y la Malvarrosa sirven deliciosas tapas a 2,50 euros con bebida. ● Junio. ● Establecimientos adheridos.

Del Túria al Plat. El precepto es claro: platos de kilómetro

cero, con ingredientes comprados al productor y elaborados en un área no superior a 100 kilómetros.

● Septiembre. ● Restaurantes de Ribarroja del Turia.

Ruta de la Tapa. Por las localidades de Naquera, Vila de Puçol, Manises y El Puig. ● De mayo a septiembre. ● Establecimientos adheridos.

SEVILLA
Ferías de la Tapa. En los municipios sevillanos de Almensilla, El Ronquillo, Arahál, Herrera o Lebrija. Bebida más tapa por 2-3 euros. ● Entre febrero y junio. ● Bares de las localidades.

Ruta Tomares Gourmet. La ruta más participativa de la provincia (con el 90% de los bares de la localidad). Hay premios para la tapa más saludable o la tapa de autor. ● Noviembre/diciembre. ● Establecimientos adheridos.

Sevilla Tapas Week. Expertos y público en general elegirán, de entre las participantes, la tapa más sevillana, la tapa *gourmet* y la tapa Sabores de provincia. ● Noviembre. ● Locales de toda la ciudad.

Grandes citas, pequeños platos

Se celebre el evento que se celebre, el pequeño plato español –la tapa– siempre está presente. Incluso cuando la gastronomía se viste de gala



Expectación. Es lo que produce la alta gastronomía en el público. JORGE PARIS

La alta cocina, el tapeo y la ciencia gastronómica celebran grandes eventos e irrenunciables citas que, a lo largo del año, hacen bandera de la espectacularidad de nuestro arte culinario. Se suman a las innumerables rutas de la tapa, pero esta vez con un toque más elegante.

Madrid Fusión. Se trata de la gran cita de la gastronomía; de la alta gastronomía. Un evento que, durante unos días –generalmente en el mes

de abril–, reúne en la capital a los chefs más laureados de nuestro país y de buena parte del extranjero: de Arzak o Adrià y de Redzepi o Ducasse, hasta sumar un total de 500 cocineros en 13 ediciones celebradas. Charlas, exposiciones, clases magistrales, demostraciones gastronómicas, catas, subastas y certámenes hacen de este evento un excelente escaparate de la cocina española para la sociedad gastronómica internacional, convirtiendo Madrid, por unos días, en la capital gastronómica mundial.

Gastrofestival. Todo un evento gastronómico, esta vez de corte más popular. La fiesta se traslada a las calles, donde se celebra habitualmente una importante feria de tapas –Degustatapas–, así como rutas temáticas –de café, de dulces–, eventos culturales y del mundo de la moda relacionados con la gastronomía e, incluso, un festival que aúna literatura y cocina: Archigul, que reúne en un único contexto a los grandes de las letras contemporáneas españolas y a los mejores en los fogones. A principios de febrero.

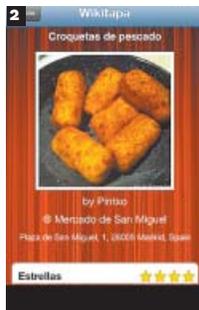
Salón de Gourmets. Más de 84.000 visitantes profesionales y 35.000 productos expuestos hicieron de la pasada edición del Salón de Gourmets un punto de encuentro para las elaboraciones *delicatessen* y los mejores productos de nuestro país, llevados a escena durante unos días: el aceite de oliva virgen extra, el jamón o el vino, entre muchos otros. La creación de tapas, las catas guiadas, los talleres de cocinas del mundo (que cambian cada año) o los talleres de quesos –que reúnen las mejores producciones artesanales– hacen de este evento una cita apetecible para los amantes del buen comer. En abril.

Expo Milán 2015. Desde el pasado 1 de mayo, y hasta el 31 de octubre, la capital italiana de la moda acoge una nueva exposición mundial, que este año tiene como temática *Alimentar el planeta, energía para la vida*. Nuestro país aborda el tema otorgando una visión panorámica que recorrerá los sabores típicos de las tapas españolas y planteará tres desafíos: la promoción de una dieta equilibrada, la reducción del desperdicio de alimentos y el fomento de la innovación agraria.

TAPEO 3.0



1. KITCHEN STORIES Las mejores recetas de tapas, aperitivos y bocaditos explicadas paso a paso y con excelentes fotografías.



2. WIKITAPA ¿Qué hay por aquí cerca?
3. YELP Come, opina y comparte. **4. GUÍA PUNTO** Madrid y Barcelona desde otro punto de vista.
5. EL TENEDOR Grandes descuentos en restauración, a un clic. **6. EVERNOTE FOOD** Apúntalo todo, todo.



En la palma de la mano

Pequeñas ideas para preparar un tapeo en casa o los locales más cercanos a tu ubicación para ir a tomar algo. Las 'apps' gastronómicas te lo chivan todo

Son todas gratuitas y todas te hacen la vida *gastronómica* un poco más fácil. Cualquier *foodie* empedernido haría un hueco a estas *apps* en su móvil.

EvernoteFood es el cuaderno de recetas que antaño se guardaba en algún cajón de la cocina, con la ventaja de que ahora puedes agregarle imágenes de la elaboración paso a paso y compartirla fácilmente con quien quieras. Kitchen Stories, por su parte, es una de las muchas *apps* de recetas que existen, pero esta, a diferencia de otras, tiene una magnífica sección de aperitivos y tapas. Es imprescindible para preparar un buen tapeo casero que sorprenda a tus invitados.

Wikitapas es una red social de tapeo. Una aplicación en la que el usuario puede geolocalizar el bar en el que se encuentra, añadir la foto de lo que está tomando y hacer una recomendación que pueda ser útil para otros clientes. En esa línea, Yelp tiene una filosofía parecida. Es una *app* más compleja, con mejor diseño y mayor participación de usuarios. Con más originalidad, la Guía Punto. Recorre los mejores locales de Madrid y Barcelona.

El Tenedor es bien conocida por los descuentos (del 20, 30 o 40%) que ofrece sobre los precios de la carta de un sinfín de restaurantes de España y parte del extranjero. Tiene, además, un excelente servicio de reserva de mesa.

La tapa, al descubierto

En cada aperitivo puede leerse entre líneas la fórmula que lleva a su preparación. Apunta estos libros y no pierdas detalle de las recetas

Los mejores libros de recetas son los que cuentan los pequeños secretillos que diferencian a un buen cocinero de otro no tan bueno. Los que revelan las claves de una receta perfecta, contemplan las dificultades que puedan surgir durante el proceso de cocinado y no dan por supuesto que todo ha de salir bien a la primera. Son los que ofrecen soluciones reales para momentos concretos de la vida, los que aportan ideas de menú para una cena improvisada en casa o los que te ayudan a sortear los inconvenientes que surgen cuando no se encuentra un ingrediente de una receta o no se tiene un utensilio de cocina propuesto para la elaboración. El campo de la edición de libros gastronómicos es tan prolífico que su producción es inabarcable. Si acotamos la búsqueda a las obras que versan concretamente sobre aperitivos, picoteo o pequeños bocados, el campo de acción es mucho menor. Pero si hay que escoger los mejores dentro de este ámbito, mejor seleccionar los que incluyan una bonita fotografía de cada plato, una receta bien explicada paso a paso y una buena sugerencia de presentación.

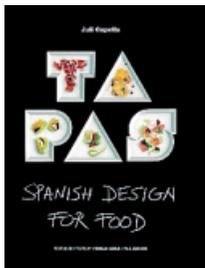


‘200 TAPAS DE ESPAÑA’.

El aperitivo puede ser un momento de auténtica creatividad. Por eso es necesario, antes de meterse en harina, dominar las masas y bases de sustento de una buena

tapa, así como las salsas y guarniciones que intervendrán en su preparación. Superado este paso que bien ilustra *200 tapas de España*, el libro recorre la geografía española de la mano de su tradición culinaria haciendo un alto en

platos de la talla del salmorejo cordobés, el pan tumaca, el cochifrito extremeño o los callos a la madrileña. Todas las recetas están clasificadas por nivel de dificultad, tiempo de preparación e incluyen una imagen que da cuenta de la presentación final. Un homenaje a la tradición española reunida en un volumen para coleccionar. ● Alberto Acosta Pérez ● LID Editorial ● 16,90 euros.



‘TAPAS: SPANISH DESIGN FOR FOOD’.

Diseño gráfico, arquitectura y gastronomía. Tres campos que se reúnen en este volumen que da buena cuenta de la exposición itinerante que recibe el mismo nombre y que ya ha visitado diferentes

ciudades de Asia, América y Europa (ahora en Madrid, hasta el 19 de julio). Un recorrido por el diseño y el modo en el que ha influido este en la gastronomía española, inmersa ahora en el auge indiscutible a nivel internacional de sus propuestas en alta cocina. Un repaso a los grandes inventos gastronómicos españoles. Edición bilingüe en inglés y castellano. ● Juli Capella, Ferran Adrià, Pau Arenós ● Lunwerg ● 20 euros.

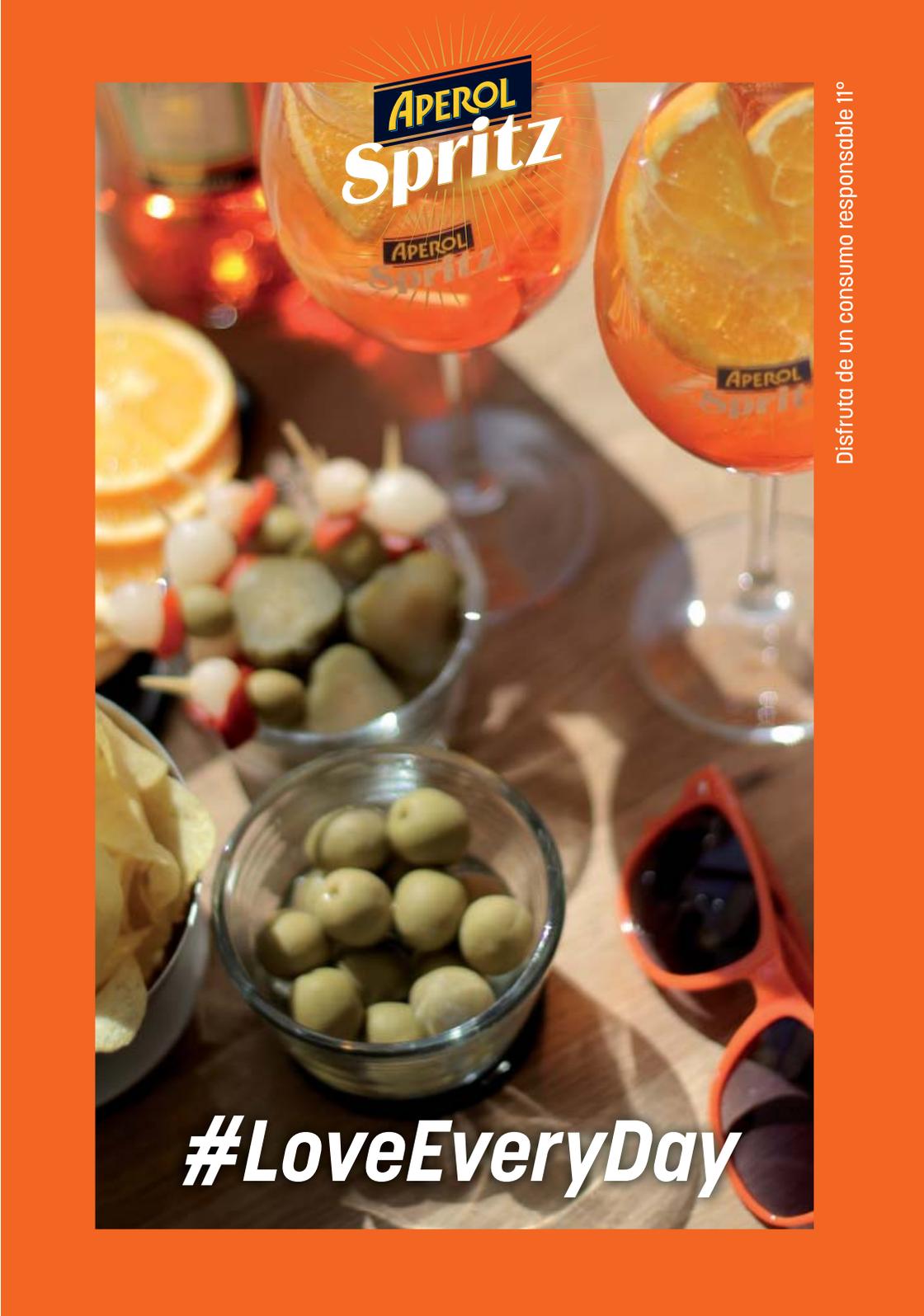


‘LA FELICIDAD EN UNA CROQUETA’.

Todo lo que necesitas saber de una receta tan venerada como difícil de dominar: la croqueta, ese pequeño bocado en el que entran en juego un sinfín de variantes que diferenciarán una croqueta cremosa, consistente y sabrosa de lo que puede ser un absoluto fracaso.

200 páginas para resolver todas las dudas que pueden surgir (congelar, ¿sí o no?) y descubrir los secretos de la bechamel, el rebozado, la fritura e incluso el maridaje perfecto. También te dan las pistas de dónde encontrar las mejores croquetas de tu ciudad.

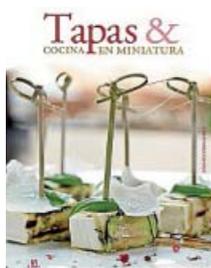
● Laura Conde ● Now Books ● 18,95 euros.

The image is a promotional advertisement for Aperol Spritz. It features a warm, orange-toned background. In the center, two glasses of Aperol Spritz are prominently displayed, each containing a slice of orange and a sprig of rosemary. The glasses have the 'APEROL Spritz' logo on them. In the foreground, there are several small glass bowls containing appetizers: one with olives, one with small round snacks, and one with chips. A pair of orange sunglasses is also visible in the lower right. The overall atmosphere is relaxed and social.

APEROL
Spritz

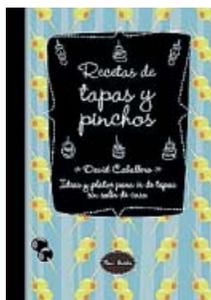
Disfruta de un consumo responsable 11°

#LoveEveryDay



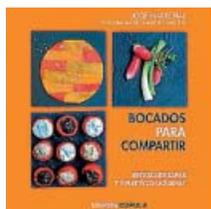
‘TAPAS & COCINA EN MINIATURA’. De ser un plato menor, a la espectacularidad que ha adoptado en la actualidad el aperitivo. Este volumen viaja de la simpleza a la alta elaboración, de la sencillez a la fastuosidad de una buena presenta-

ción. 60 páginas ilustradas a todo color donde encontrar las claves para preparar un surtido de pequeños bocaditos sin dejar indiferente a nadie. Vegetarianos, elaborados con carne, con pescado, pinchitos donde el queso es el protagonista, pensados para el comensal vegetariano o ideados para dejar un gusto dulce al final. • Carmen Fernández • Libsa • 11,95 euros.



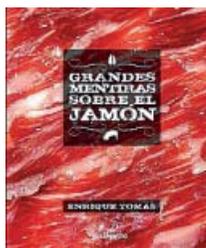
‘RECETAS DE TAPAS Y PINCHOS’. En este libro cada tapa está pensada en su contexto temporal, en el momento real de la vida en el que podría funcionar. ¿Un partido de fútbol con amigos? Entonces la solución son seis platillos en los que no haya que preocuparse

por cocinar. ¿Una primera cita? Seguramente lo mejor sea un tapeo rápido, que no ensucie mucho, que tenga un toque afrodisiaco... ¿Que alguno de los invitados es vegetariano? Mejor preparar un picoteo que pueda gustar a todos y no sea un quebradero de cabeza. Un total de nueve menús completos elaborados a base de pinchos, tapas y aperitivos para la vida cotidiana. • David Caballero • Now Books • 21,90 euros.



‘BOCADOS PARA COMPARTIR’. Una treintena de recetas tanto dulces como saladas para sorprender en un tapeo organizado en casa. Pequeños bocados explicados paso a paso en un libro

ilustrado a todo color, con fotografías de cada receta y sugerencias de presentación. Entre sus apuestas, brotes crujientes con parmesano, brochetas aromáticas de vieira, guacamole de guisantes con *chips* de beicon o tarta dulce extrafina de manzana caramelizada. Se vende en un divertido kit pensado para regalar que incluye seis pequeñas bandejas de pizarra para presentar las tapas. • José Maréchal • Cúpula • 16,95 euros.



‘GRANDES MENTIRAS SOBRE EL JAMÓN’. El ingrediente español por excelencia, a debate. Las dudas universales generadas por la joya de nuestra corona (¿corte a cuchillo o a máquina? ¿La grasa del jamón es buena? ¿Qué hay del

pata negra?) quedan resueltas en estas páginas que tratan de dar una perspectiva general del producto. Desde las razas del cerdo y los tópicos que hay en torno a su alimentación, hasta los procesos de producción, los precios de venta, las pistas para comprarlo y los consejos para su correcta manipulación, corte y conservación en casa. Con útiles ilustraciones. • Enrique Tomás • Lunberg • 15 euros.



‘JAMIE & FRIENDS. TAPAS’. El famoso cocinero Jamie Oliver se adentra en el mundo de la gastronomía en pequeño formato para recorrer las diferentes propuestas gastronómicas de las cocinas del mundo en busca de una tapa que no deje indiferente al comensal.

Un total de 40 aperitivos a los que el chef británico aporta su particular toque personal: alitas *teriyaki*, tortilla de patata con chorizo glaseado... Al igual que en otros muchos de sus volúmenes de recetas –*Ensaladas, Postres o Platos mediterráneos*–, el libro tiene una excelente fotografía. Uno más para la colección.

• Jamie Oliver • Grijalbo • 12,90 euros.



Los mejores bares de tapas

Clásicos locales con solera o modernos gastrobares. Es imposible dar cuenta de todos, pero bien se puede hacer una aproximación a los más apetecibles

Barcelona

El Vaso de Oro. Con más de medio siglo de historia, este bar mítico ubicado en la zona de la Barceloneta tiene una larga barra donde pasar del tapeo al almuerzo en un abrir y cerrar de ojos. El nombre del local hace referencia, probablemente, a la cerveza artesanal que sirven. Ofrece una cocina de elaboración sencilla,

marcada por la cercanía del mar. Destaca el gambón a la plancha, las patatas bravas, el atún picante, los pimientos de Padrón y, por encima de todo, el solomillo con *foie*.

● C/ Balboa, 7. ● Especialidad: nada concreto, pero el solomillo con *foie* está excelente. ● Precio medio: tapas entre 4 y 22 euros.

Carmelita Tapas Raval. Recientemente reinaugurado, y con un cambio de dueños por medio, este lugar

clásico del barrio barcelonés de El Raval ofrece ahora tapeo clásico de toda la vida con un toque reinventado, así como creaciones innovadoras. Local de estética acogedora, posee dos zonas bien diferenciadas donde sirven tapitas como *cocotte* de *tartiflette*, canelón vegetal de calabacín, surtido de quesos catalanes, ensalada de vieiras, tartar de salmón, *tataki* de atún, dados de bacalao con tomate



Lata-berna

En pleno barrio de Gràcia, este local de inspiración *vintage* sirve conservas –de berberechos, almejas navajas, mejillones– y tapas frías y calientes como las setas estofadas con butifarra, las patatas bravas encabronadas o el *fish and chips* de cangrejo blanco y yuca. Un sitio de trato cercano, de esos en los que el chef sale a saludar al comensal.

- C/ Torrent de les Flors, 53. ● Especialidad: latas de conserva de buenisísima calidad.
- Precio medio: tapas entre 3 y 9 euros.

seco o jarrete de cerdo lacado con patatas. Entre los mejores postres, la coca de pan con chocolate o el *recuit de drap* con miel ecológica.

- C/ del Carme, 42. ● Especialidad: los platos de verdura en general. ● Precio medio: tapas entre 4 y 12 euros.

Quimet y Quimet. Bodega emblemática del barrio de Gràcia, con ese encanto de local añejo de decoración tradicional. En 2014 cumplió 100 años de

historia. Entre sus mejores platos para picotear, las conservas de pescado (de calidad respetable), excelentemente combinadas en buena parte de las tapas. Hay montaditos de todo tipo de sabores (encurtidos, ahumados...), servidos en un panecillo tostado riquísimo. Un sitio para tapear de pie.

- C/ Vic, 23. ● Especialidad: las *papas arrugás* merecen la pena. ● Precio medio: 2,50 euros la tapa.

Bar Bas. Bajo el título de «tapas, barra y churros», este local de apenas un año de vida hace gala de las mejores recetas y productos de la gastronomía local. Tiene diversas tapas ‘enlatadas’ (conservas), ahumados de primera, buen marisco, una barra de encurtidos y guisos de siempre como las albóndigas con sepia, los garbanzos con espinacas o los macarrones de campo con panceta y costilla. El interiorismo del local es de Lázaro Rosa-Violán.

- C/ Rambla de Catalunya, 7. ● Especialidad: conservas de pescado.
- Precio medio: tapas entre 6 y 13 euros.

Cal Pep. Cocina de mercado donde prima el uso del pescado y el marisco –bien fresco– en sus elaboraciones. Sirve un excelente pan tumaca, solomillo con patatas muy bien preparado, garbanzos con chipirones, butifarra en salsa, alcachofas crujientes y tortilla de patata con alioli, especialidad de la casa. De postre, sin duda el hojaldre de crema y también, por qué no, un clásico en la zona: la crema catalana.

- Pza. de Olles, 8. ● Especialidad: tortilla de patata con alioli. ● Precio medio: de 3 a 14 euros la tapa.

Cañete. Barra y Mantel.

Un local de los que puede permitirse el lujo de cerrar en domingo. Como ya anuncia el nombre del establecimiento, ofrece tanto picoteo en barra como comida más formal. Entre las opciones más desenfadadas –y ricas–, *calçots* asados con *ricotta*, tortilla de alcachofas

Poncelet

Un templo imprescindible para los amantes del queso. Aquí se sirven hasta 150 variedades de las producciones más recónditas, tanto nacionales como internacionales, además de *fondues* y *raclettes* de diferentes intensidades, espectaculares croquetas de queso –azul, Arribes–, bombones de manchego y una amplia variedad de platos elaborados con queso.

- Avda. de Sarrià, 50. ●
- Especialidad: quesos selectos.
- Precio medio: 35-40 euros / pax.



y butifarra negra, canelón de pularda con bechamel de *foie*, buñuelo de chistorra vasca o croquetas de bogavante.

- C/ Unió, 17. ● Especialidad: cualquier plato de pescado frito. ● Precio medio: raciones entre 5 y 18 euros.

Vinitus. Reciente reapertura en nueva ubicación con decoración más moderna y un toque elegante. Sirven multitud de tapas con recomendaciones diarias. Destacan los huevos *cabreaos*, el timbal de escalivada con queso de cabra, la ensaladilla griega o el salpicón de marisco. Los montaditos, tanto fríos como calientes, son una apuesta segura en la casa: de *camembert* crujiente, de *foie* con manzana confitada, de cuatro quesos, de bacalao con tomate confitado o de

sardina marinada. Para terminar, sirven lo que llaman «montaditos de postre»: de queso con frambuesa o de chocolate en tres texturas. Excelente relación calidad-precio.

- C/ Consell de Cent, 333. ● Especialidad: los montaditos variados. ● Precio medio: tapas entre 1,50 y 9 euros.

La Cova Fumada. Cada resquicio de esta bulliciosa bodega histórica destila tradición y aroma a éxito. Sirve buenas tapas elaboradas con pescado –recortes de pulpo, calamar, sardinas, bacalao– y la estrella de la casa: *bombas* de patatas rellenas de carne. Las sirven con diferentes acompañamientos: la Macho, la Marica... el sitio merece una visita.

- C/ del Baluart, 56. ● Especialidad: *bomba* de patata y carne. ● Precio: entre 2 y 5 euros la tapa.

Pollería Fontana. Ubicado en el que antaño fuera, en efecto, un comercio de venta de aves, este bar de tapas de preciosa decoración naif y precios muy ajustados se alza como una excelente elección gastronómica en el barrio de Gràcia. Su magnífica carta combina tapas clásicas –pulpo a la gallega, *bombas* de la Barceloneta, croquetas de pollo o albóndigas con sepia– con otras más arriesgadas: rabas de pollo, *tataki* de ternera o timbal de escalivada con queso de cabra.

- C/ Sant Lluís, 9. ● Especialidad: platos elaborados con pollo. ● Precio medio: tapas entre 2 y 7 euros.

Bodega Gracián. Decorada al más puro estilo de las bodegas de hace cuatro o cinco décadas, este local de apenas dos años de andadu-



#LoveEveryDay

Es tan importante celebrar el día a día, como saber dónde hacerlo disfrutando de un Aperol Spritz. Por eso, aquí tienes algunos de los mejores locales:

VALENCIA

4 MONOS

C/ Reina Doña María, 7
Terraza: **sí**

SPRIZZO

C/ Explorador Andrés, 18
Terraza: **sí**

CODE

C/ Almirante Cadarso, 11
Terraza: **sí**

MADRID

LA BICICLETA

Plaza San Ildefonso, 9
Terraza: **no**

TASTE GALLERY

Plaza San Miguel, 8
Terraza: **sí**

MERCADO DE ST. ILDEFONSO

C/ Fuencarral, 57
Terraza: **no**

AIÓ

C/ Corredera Baja de San
Pablo, 25
Terraza: **no**

RAMSES

Plaza Independencia
Terraza: **sí**

LA TRATTORIA DI BRERA

C/ Menorca, 44
Terraza: **no**

GRAZIE MILLE

C/ Mayor, 31
Terraza: **no**

PEPA TENCHA

C/ Apodaca, 3
Terraza: **no**

MYSTIC

C/ Gravina, 5
Terraza: **sí**

EL BONANNO

Plaza Humilladero, 4
Terraza: **no**

NONSOLOCAFFE

C/ Ríos Rosas, 52
Terraza: **sí**

SEVILLA

PREMIER NERVIÓN

C/ Marqués de Nervión
Terraza: **sí**

PREMIER TRIANA

Ronda de Triana
Terraza: **sí**

LE XIX

C/ Tomás de Ibarra, 9
Terraza: **no**

VORAZ

Parque de los Príncipes
Terraza: **sí**

HOTEL EME

C/ Alemanes, 27
Terraza: **sí**

THE BITTER'S BAR

Avd. San Francisco Javier
Terraza: **no**

BAR-CELONA

REBELOT

C/ Sant Carles, 13
Terraza: **sí**

SANTA MARTA

C/ Grau Torras, 59
Terraza: **sí**

ONAC CLUB

Passeig Joan Borbó, 74
Terraza: **sí**

BONAVIDA

C/ Casp, 22
Terraza: **sí**

BAR COLOMBO

C/ Escar, 4
Terraza: **sí**

BORMUTH

Plaza Comercial, 1
Terraza: **no**

SANTE CAFÉ BAR

C/ Compte Urgell, 171
Terraza: **sí**

COLLAGE

C/ Consellers, 4
Terraza: **no**

BOGA

C/ Ample, 20
Terraza: **no**

BLUE BEACH

Passeig Marítim de la
Barceloneta s/n
Terraza: **sí**

VELODROMO

C/ Muntaner, 213
Terraza: **sí**

GRAN TORINO

Plaça Duc Medinaceli, 6
Terraza: **sí**

BARROC

C/ Rec, 67
Terraza: **sí**

KE KAFETERIA

C/ Baluart, 54
Terraza: **sí**

INERCIA CLASSIC

Passeig Picasso, 20
Terraza: **sí**

CREPS AL BORN

Passeig del Born, 12
Terraza: **no**

SARRIETO BAR

Plaça Camp, 2
Terraza: **sí**

NOSÉ

Rambla del Born, 21
Terraza: **no**

THE BENEDICT BCN

C/ Gignàs, 23
Terraza: **no**

JALEO

C/ Ferlandina, 27
Terraza: **sí**

TORRE ROSA

C/ Francesc Tàrraga, 22
Terraza: **sí**

MOMA

Platja San Sebastià s/n
Terraza: **sí**

MOKAI

Avd. Litoral s/n
Terraza: **sí**

SANTO BAR

C/ Ample, 54
Terraza: **no**

CHATELET

C/ Torrijos, 54
Terraza: **no**

BAMBÚ BEACH

Ronda Litoral s/n
Terraza: **sí**

BAR CALDERS

C/ Parlament, 25
Terraza: **sí**

SPRIS

Plaça Cardona, 4
Terraza: **sí**

SENYOR VERMUT

C/ Provença, 85
Terraza: **no**

MAKA MAKA

Passeig Joan de Borbó, 76
Terraza: **sí**

COCONUT

C/ Marina, 19 – 21
Terraza: **sí**

FOC

Passeig Joan Borbó, 66
Terraza: **sí**

INA

C/ Calders, 43
Terraza: **no**

COLMADO

C/ Provença, 136
Terraza: **sí**

GUZZO

Platja Comercial, 10
Terraza: **no**

VAI MOANA

Avd. Litoral s/n
Terraza: **sí**

BACARO

C/ Jerusalem, 6
Terraza: **no**

PARODIA

C/ Mallorca, 197
Terraza: **sí**

SCHILLING

C/ Ferran, 23
Terraza: **no**

LA DELICIOSA

Passeig Marítim de la
Barceloneta s/n
Terraza: **sí**



Chéri

Elegancia y sofisticación a partes iguales en este local inspirado en el París de los años veinte. Sirve platos muy apetecibles como el *foie* a la brasa, la tortilla de trufa negra con tostaditas o la *stracciatella* de burrata de búfala. Para el postre, los deliciosos buñuelos líquidos de chocolate o la *crème brûlée* con frutos rojos. Tiene una terraza muy amplia y agradable.

● C/ Enrique Granados, 122. ● Especialidad: los pescados. ● Precio medio: tapas entre 4 y 9 euros.



ra sirve uno de los platos de patatas bravas más codiciados de la ciudad. Su secreto: hasta 14 ingredientes y un aroma a hierbas aromáticas difícil de descifrar. Sirve también deliciosos bocadillos, pollo fricandó, bacalao con sanfaina y una ensaladilla rusa de excepción.

● C/ Rocafort, 106. ● Especialidad: patatas bravas. ● Precio medio: entre 2 y 5 euros la tapa.

Tickets Bar. Para muchos, el mejor bar de tapas de Barcelona. Para otros, sencillamente una apuesta segura tratándose de un local firmado por Adrià. Alta cocina creativa en un local de aspecto arriesgado pero con mucha personalidad. Entre los mejores platos, las explosivas olivas, los miniairbags de queso manchego, la amplia carta de

ostras o el cochinillo crujiente en minichapata. Los postres son puras *delicatessen*.

● Avda. Paral·lel, 164. ● Especialidad: creaciones de alta cocina. ● Precio medio: entre 50 y 70 euros por comensal.

Tomàs de Sarrià. Archiconocido bar del barrio barcelonés de Sarrià en el que las patatas bravas son famosas por su salsa, criticada por los más puristas por no ser verdaderamente brava. Si bien se trata de un local con muy poco encanto en lo que a su decoración se refiere, es un establecimiento de los de toda la vida, en el que es difícil hacerse un hueco durante los fines de semana. Sus tapas, de puro clásicas, no decepcionan a ningún comensal. Además de su ración de patatas –más bien pequeña, por lo que hay que pedir más de una–,

destacan sus raciones de croquetas, el fuet o la ensaladilla rusa.

● C/ Major de Sarrià, 49. ● Especialidad: patatas bravas con alioli. ● Precio medio: entre 2,50 y 6 euros la tapa.

El Velódromo. Inspirado en el que fuera antaño punto de encuentro de artistas en la Ciudad Condal, el nuevo local, que plasma la esencia de El Velódromo antiguo en su decoración *art déco*, ofrece una buena carta de tapeo en horario *non stop*. Desde los revueltos de huevos o setas, hasta el *steak tartar*, pasando por la oferta que escapa de la tapa estricta (sándwiches, ensaladas...), todo se sirve con esmero y agrado. No importa el día ni la hora, El Velódromo está siempre lleno.

● C/ de Muntaner, 213. ● Especialidad: la coca de butifarra es excelente. ● Precio medio: tapas entre 2 y 7 euros.

Madrid

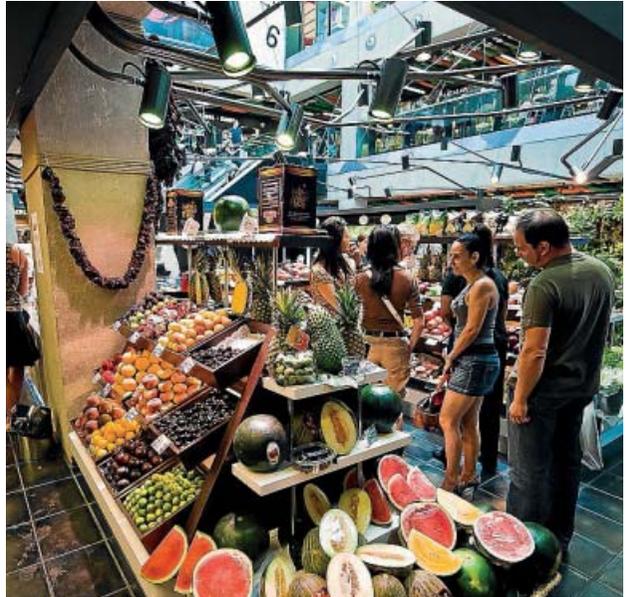
Los Torreznos. Al final de la calle Goya, bien pasada la zona más noble del barrio de Salamanca, este bar de estética dudable prepara por raciones los torreznos más ricos que se puedan probar. Los sirven solos o acompañados de huevo frito. Son también reseñables las patatas alioli (que suelen ponerse de aperitivo), los mejillones tigre, las bravas y las patatas revolconas. Tiene dos locales más en Madrid, pero este guarda una esencia especial. Es preferible evitar los días de concierto en el vecino Barclaycard Center: se pone imposible y el servicio empeora.

● C/ Goya, 88. ● Especialidad: torreznos de la casa. ● Precio medio: 2,20 euros la unidad.

Las Tortillas de Gabino.

Local de éxito irrefutable cosechado gracias al buen hacer de la cocina al reinterpretar a la reina de las tapas españolas. El debate de la tortilla con o sin cebolla se convierte en ridículo; aquí el plato juega en otra división: tortilla con torta del Casar y pimientos de Guernica; guisada con callos; cocinada con pulpo a la gallega; de patatas chips con salmorejo; de espinacas con gambas; en su versión trufada; o al gusto velazqueño, al más puro estilo tradicional. Imposible decidirse por una.

● C/ Rafael Calvo, 20. ● Especialidad: tortilla de patata, entendida en un sentido muy amplio. ● Precio: de 9 a 15 euros la ración de tortilla.



Mercado de San Antón

Sus tres plantas dan cobijo a tradicionales puestos de mercado, barras en las que tomar unas tapas y una bonita terraza con una vista privilegiada de Madrid. Entre sus propuestas gastronómicas, el tapeo informal de La Trastienda Tapas, carnes excepcionales de La Finca o picoteo canario en 7 Delicatessen. Su arquitectura es digna de echar un vistazo.

● C/ Augusto Figueroa, 24. ● Especialidad: productos gourmet. ● Precio medio: según establecimiento.

El Chacón. La casa del lacón. Probablemente, el mejor bar de comida gallega que se pueda encontrar en la capital. Hacerse un hueco en la barra o las mesas en fin de semana requiere mucha pericia o aun más paciencia, pero el codillo con grelos y el lacón bien merecen la espera. La empanada gallega de carne es de escándalo; los pimientos de Padrón, imprescindibles; y en los días de invierno, el caldo

–con ese sabor a potaje bien trabado– templá el cuerpo al instante. Las raciones son muy grandes, pero preparan bien lo que te sobre para llevar. El pan es de auténtica hogaza y el vino –ribeiro, cómo no– se sirve como está mandado: en jarra y *cunca*. Está a solo un paso de la Casa de Campo y el remozado Madrid Río.

● C/ Saavedra Fajardo, 16. ● Especialidad: codillo y lacón con grelos. ● Precio medio: 12 euros la ración para cuatro.



La Croqueta

Aterrizó en el barrio de Salamanca el pasado invierno y ya es un *must* entre los amantes de las croquetas. Las preparan de rabo de toro, de salmorejo, de morcilla, de calabacín, de tortilla, de chocolate y hasta de *gin-tonic*. Tampoco faltan las clásicas de jamón o cabrales. Elaboran también un excelente flamenguín y platos a la carta.

● C/ Fuente del Berro, 33. ● Especialidad: croquetas bien cremosas y con sabores fuera de lo común. ● Precio medio: 2-3 euros la ración de dos croquetas.

El Tigre. Uno de esos sitios donde se come con tres cañas y el aperitivo que te ponen de acompañamiento al pedir las. Pueden sorprenderte sirviéndote una tapa de paella del tamaño del plato que te serviría una abuela; con unas patatas gajo con lacón a la gallega, choricitos guisados con patatas, un par de minisándwiches mixtos por persona, croquetas, calamares, una ración de bravas, canapés de jamón

serrano o un batiburrillo de todo lo anterior mezclado a la ligera. El local guarda la estética del bar de tapas de toda la vida y se ubica en pleno barrio de Chueca, a un paso de la calle Hortaleza. Merece la pena ir de lunes a jueves y mejor a mediodía que por la noche. Hacerse un hueco en fin de semana es mismo imposible.

● C/ Infantas, 30. ● Especialidad: cualquier tapa está buena. ● Precio medio: 2 euros la tapa.

Los Caracoles. Situado a los pies de la estatua de Eloy Gonzalo, en la concurrida plaza de Cascorro, este bar ancestral que presume de servir los mejores caracoles de La Latina guarda aun el sabor de otra época, quizá la de 1942, año en el que fue fundado bajo el nombre de Casa Amadeo. El Rastro los domingos no sería lo mismo sin el sonido del tintineo del cazo apurando el caldo de los caracoles en su gran puchero, o del inigualable ruido del comensal al sorber el molusco de su caparazón. Mejor evitar los domingos y sus aglomeraciones. Aunque, sin duda, es el día con más sabor castizo.

● Pza. del Cascorro, 18. ● Especialidad: caracoles. También, oreja, manitas y codillo. ● Precio: 12 euros la ración de caracoles. 10 euros para llevar.

Estado Puro. El chef Paco Roncero (dos estrellas Michelin) reinterpreta en este establecimiento la cultura gastronómica española pero desde la perspectiva de la alta cocina. Aquí se sirven tapas clásicas en formato renovado: tortilla española del siglo XXI (en vaso), *foie-gras* con pan de especias y reducción de oporto, patatas bravas (de aspecto contrario al que conocemos) o patatas alioli con huevos de arenque. Las ostras también le dan fama. La terraza, situada frente a la fuente de Neptuno, brinda un ambiente muy agradable.

● Pza. Cánovas del Castillo, 4. ● Especialidad: tapas españolas revisadas desde la alta cocina. ● Precio medio: raciones entre 2,50 y 12 euros.

Casa Labra

Un clásico donde los haya en el centro de la capital. La perpetua cola de la puerta espera paciente para catar el afamado bacalao rebocado o las croquetas de bacalao de esta casa centenaria de solera inigualable en Madrid. Además de la terraza y la barra, tiene un salón restaurante para tomar tapas o comer de carta sin aglomeraciones.

- C/ Tetuán, 12. ● Especialidad: bacalao y croquetas de bacalao.
- Precio medio: en torno a 1,20 euros la tapa.



Los Huevos de Lucio.

Situado frente al mítico Casa Lucio, en la calle Cava Baja, este local inaugurado en 2001 y regentado por uno de los hijos del afamado Lucio Blázquez brinda la oportunidad de probar los célebres huevos rotos que dieron fama al local paterno pero a un precio menor y en un ambiente mucho más relajado. En barra o en mesa, el plato estrella de la casa –acompañado de pisto manchego, chistorra o beicon– se sirve diariamente por docenas. Parece mentira que un plato tan sencillo pueda estar tan rico y atraer a tanta gente. El resto de la carta no decepciona; las croquetas son excelentes, y el solomillo de buey, también. Una pista para entretener la espera de una mesa en el salón: colócate

frente a la ventana de la cocina. El espectáculo de los fogones en plena ebullición es una auténtica delicia.

- C/ Cava Baja, 30. ● Especialidad: huevos estrellados. ● Precio: 9,90 euros la ración de huevos.

Mercado de San Ildefonso.

En pleno trasiego del barrio de Malasaña, este *street market*, inaugurado hace apenas un año al rebufo de la indiscutible tendencia de los multiespacios gastronómicos, se presenta como una alternativa apetecible para un tapeo informal. Se trata de una apuesta similar a la del mercado de San Miguel, pero aquí la afluencia de público extranjero y el precio de la carta es, por lo general, mucho menor. Acoge 18 puestos donde se puede tomar un tapeo a base de ibéricos en Arturo Sánchez,

conservas en Bayontín, deliciosas tapitas servidas en *cocottes* en DP Tapas, gamba de Huelva en Va de Gamba o croquetas de sabores inverosímiles en La Croquerie.

- C/ Fuencarral, 57. ● Especialidad: pescado, croquetas, gambas, chacinas, hamburguesas... ● Precio según establecimiento.

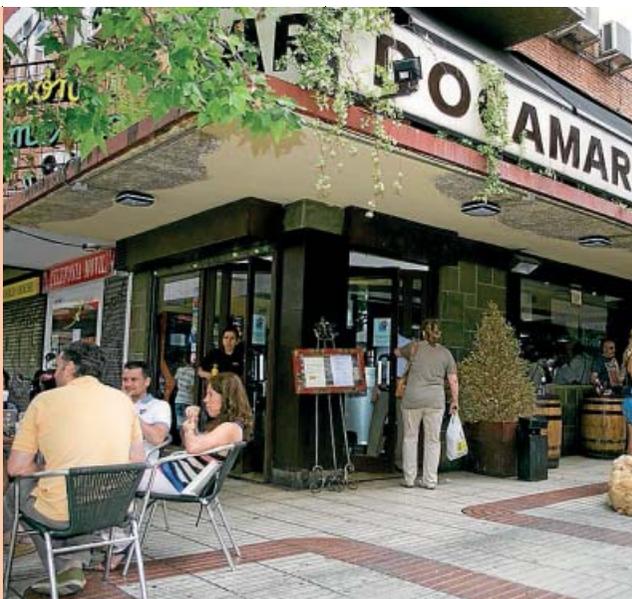
La Ardosa. Tapeo clásico y ambiente castizo. Nada de platos demasiado complejos, aquí se sirve tradición. Tortilla madrileña con callos, salmorejo cordobés, fabes con calamares, conservas de pescado, una amplia carta de salazones y ahumados y unas croquetas –de carabinero, bacalao o cecina– de excepción.

- C/ Colón, 13. ● Especialidad: tortilla de patatas, fabes con calamares. ● Precio medio: 6-12 euros la ración.

Docamar

Uno de esos locales de barrio que alcanza fama en toda la ciudad. El éxito cosechado se lo debe a sus famosas patatas bravas, cuya salsa presume de un secreto que sus creadores se afanan en guardar. Sirven patatas Madriz (sin nada), Atleti (mitad salsa, mitad sin ella), bravas, castigadas (con mucha salsa) y muy castigadas (con más aún).

● C/ Alcalá, 337. ● Especialidad: salsa brava. ● Acompaña a patatas, tortilla u oreja. ● Precio medio: 4 euros la ración.



Platea. Erigido sobre el antiguo cine Carlos III, en pleno barrio de Salamanca, este centro de ocio gastronómico reúne en sus 6.000 m² una variada propuesta en la que se hallan locales de rúbrica Michelin. Entre ellos, Ramòn Freixa o Pepe Solla, Marcos Morán y Paco Roncero, que juntos han elaborado una elegante selección de tapas de autor. Entre unas y otras barras se puede degustar desde una tapa de un buen guiso de cuchara (en De Cuchara), hasta envidiables pizzas (Fortino), riquísimos bocadillos (A Mordiscos), ostras (La Batea) o una hamburguesa *gourmet* en varios establecimientos. El postre lo pone Mamá Framboise con sus delicadas confituras, y las copas, El Palco, de Diego Cabrera.

El interiorismo, que viene de la mano de Lázaro Rosa Violán, hace del centro un lugar sencillamente admirable.

● C/ Goya, 5-7. ● Especialidad: productos *gourmet*. ● Precio medio: según establecimiento.

La Torre del Oro. Este bar mítico de la Plaza Mayor te transporta, al traspasar su umbral, al mítico barrio sevillano de la Santa Cruz. Un local *andalú*, como bien reza la puerta, que hace las delicias de los turistas extranjeros. Aunque aquí, a diferencia de la mayoría de locales vecinos, el público que se agolpa en la barra es eminentemente madrileño. El pescaíto frito que preparan, aunque un poco caro, está muy rico. Y en invierno, la primera consumición que pides se sirve

acompañada de una tacita de caldo y un platito de paella por persona. Una tapa nada desdeñable dada la céntrica ubicación del local.

● Pza. Mayor, 26. ● Especialidad: pescaíto frito. ● Precio medio: 10 euros la ración.

Lateral. El concepto de gastrobar toma fuerza en este grupo de restaurantes con diferentes locales en la capital. Denominan a sus platos pinchos, pero bien podrían llamarse tapas. Entre los mejores platos, la morcilla con patatas paja y huevo frito de corral; el ravioli de espinacas con salsa de queso de cabra o el gorgonzola con mermelada de pimiento. De postre, la torrija de *brioche*. Simplemente, espectacular.

● Varios establecimientos. ● Especialidad: el *steak tartar*, los lomos de buey o la carrillada. ● Precio medio: 3-6 euros por pincho.

Valencia

Vuelve Carolina. Gastrobar de propuestas modernas pero seguras, donde la tapa es la absoluta protagonista. Una buena oportunidad de probar las creaciones de Quique Dacosta (tres estrellas Michelin) a un precio más que aceptable. No hay que dejar de probar la patata suflé con centro líquido de yema, la coca con setas y láminas de panceta ni el cubalibre de *foie* con escarcha de limón. El pan de cristal con tres quesos, jamón, tomate y huevo está delicioso, así como las *cocapizzas* Oli Garum o de boletus. Existen menús de tapas cerrados para compartir. Es, en definitiva, un establecimiento donde darse un auténtico homenaje sin renunciar al tapeo.

● C/ Correos, 8. ● Especialidad: nada concreto. ● Precio medio: tapas entre 3 y 15 euros.

Los Caracoles. Un bar mítico donde probar los que tienen fama de ser los mejores caracoles de toda la ciudad. Se trata de un local de aspecto muy tradicional, pero sirve buena sepia, patatas bravas con una salsa realmente conseguida y un simple bocadillo de calamares al que es imposible exigirle más. Uno de esos sitios habitualmente abarrotados para tomar una *picaeta* rápida –pero muy rica– al pie de la barra.

● C/ Convent de Jerusalem, 4. ● Especialidad: caracoles en salsa. ● Precio medio: 3-5 euros la tapa.



Casa Montaña

Personalidad y solera a partes iguales. En este establecimiento del barrio de Cabañal, fundado en 1836, tradición y modernidad se dan la mano en una carta de tapas donde la huerta valenciana reclama su protagonismo. Las *clóchinas*, las habitas, las sardinas, el atún marinado o la brandada de bacalao, entre sus mejores platos.

● C/ José Benlliure, 69. ● Especialidad: las bravas, las anchoas y el plato de michirones. Amplia carta de vino. ● Precio medio: entre 3 y 8 euros la tapa.

El Bouet. La cocina clásica y el toque oriental conviven en una carta con productos de mercado que en ningún caso decepcionan. Las raciones no son especialmente grandes, pero la calidad y la originalidad de sus apuestas bien merecen una oportunidad. El *pad thai* es una auténtica delicia, así como las diferentes tostas, el *curry*, las croquetas de pollo, las patatas bravas asadas con alioli, el ceviche o el queso

provolone con pera confitada. En los postres, las *mousses* de chocolate y *toffee*. Pregunta por los platos fuera de carta del día. El local no es muy grande, pero la terraza, todo un lujo en el corazón de Ruzafa, es especialmente agradable en los días de primavera. Tiene otro local cercano especializado en hamburguesas.

● C/ Puerto Rico, 36. ● Especialidad: patatas gratinadas con alioli. ● Precio medio: 6-8 euros la ración.



La Pilareta

Ha batido récords sirviendo las *clóchinas* que le dan la fama. La carta apuesta por lo seguro: calamares, sepia, parrillada de verduras, bravas... Una propuesta tan clásica como la decoración del local, que guarda aún el encanto de un origen centenario bien conservado. No defrauda.

● C/ del Moro Zeit, 13. ● Especialidad: *clóchinas*, calamares, verduras, montaditos variados. ● Precio medio: 5-8 euros la tapa.

Tanto Monta. Sin ninguna duda, el local de montaditos más célebre de la zona de Xúquer, barrio de ocio juvenil donde no desentona este establecimiento con barra de pinchos a precios realmente asequibles. Está siempre abarrotado y tiene buena fama entre los estudiantes erasmus. Destacan el de morcilla, el de lomo y queso, el de berenjena y huevo de codorniz, el de queso de cabra, las hamburguesitas...

Todos de ración generosa. De hecho, los llaman montaditos, pero bien podrían denominarse tostas. Si no sabes por cuál de la extensa carta decidirte, opta por la tabla variada. Tiene una terraza de invierno muy agradable y es reseñable el buen servicio que ofrecen, dada la formidable afluencia de público que hay siempre.

● C/ del Poeta Artola, 19. ● Especialidad: montaditos de carne. ● Precio medio: 1,75 euros el montadito.

Lienzo Gastrotapas.

Productos de temporada que arriesgan por la innovación. Ofrecen varios menús para degustar diferentes tapas tanto al centro de la mesa, como individuales, siempre combinadas con armonía y equilibrio. Entre sus mejores creaciones, probablemente los buñuelos de bacalao, las croquetas de mejillón, el *roll* de atún al carbón con emulsión de *wasabi*, los raviolis de sepia con praliné de piñones, la *miniburger* de calamares o el *crack* de *roastbeef*. Entre las tapas dulces, el patito de goma, la estrella de la casa. El volcán de chocolate y la sopa de naranja de Valencia tampoco decepcionan.

● Pza. de Tetuán, 18. ● Especialidad: cualquier tapa es excelente. ● Precio medio: menú de tapas, 25 euros.

Ché. Taberna vasca.

Un local de los que no llaman la atención inicialmente pero te regalan una grata sorpresa cuando les das una oportunidad. De estética ochentera, pero con unas acogedoras mesas donde tapear platos de toda la vida: caracoles, calamares, empanadillas caseras, chipirones, patatas bravas, chistorra, pimientos rellenos... A pesar de su nombre, no sirven solo platos vascos, hay todo tipo de comida tradicional. Ambiente relajado y trato muy familiar. En definitiva: cocina casera sin pretensiones pero con un excelente regusto final.

● Avda. del Regne de València, 9. ● Especialidad: chistorra y patatas bravas. ● Precio medio: 3-7 euros la tapa.

Central Bar

Ricard Camarena (una estrella Michelin) ha recuperado la barra clásica en el Mercado Central de la capital del Turia. Su apuesta es una buena materia prima presentada en sencillas elaboraciones, con platos calientes (buñuelos, croquetas) y fríos (ensaladilla, boquerones...). Lo mejor, sin duda, son los bocadillos y los productos del día fuera de carta.

● Pza. Ciudad de Brujas, s/n. ● Especialidad: bocatas. ● Precio: tapas, 5-9 euros; bocadillos, 5 euros.



Alhambra. Las tortillas de patata más mentadas de Valencia las elabora a diario Benito, y llevan –cada una– 4 kilos de patatas, 32 huevos –ni muy batidos, ni muy líquidos–, alcanzan 4 dedos de grosor y tan solo necesitan 45 minutos para que se obre el milagro. Las prepara en su versión más clásica o con sobrasada, morcilla, carne picada, ajos tiernos, longaniza, alcachofa... Toda una celebridad a precio de risa. Es mejor acudir por la mañana para catarlas, ya que a mediodía toman el relevo los arroces.

● C/ Calixt III, 8. ● Especialidad: tortilla de patata. ● Precio medio: 2 euros el pincho.

La Pascuala. Bocadillos gigantes de una barra de pan de tamaño. Un lugar mítico para disfrutar de un almuerzo típicamente

valenciano, con bocata, olivas y una buena ración de cacahuetes para abrir el apetito. El local está siempre hasta los topes, así que conviene ir entre semana, muy temprano los fines de semana o reservando previamente. Entre los bocadillos que le dan fama destaca el de carne de caballo, especialidad de la casa laureado por todo aquel que lo prueba, pero los preparan de todo tipo de ingredientes combinados entre sí (con nombres divertidos como el Republicano, el Reconvertido, el Cofrade, el Soberanista o el Estibador). Se trata de un local casi centenario –data de 1921–, perfecto para acudir en grupo.

● C/ Eugenia Viñes, 177. ● Especialidad: bocadillo La Pascuala. ● Precio medio: 6 euros el almuerzo completo.

El Almacén. Nueva Cocina Rústica. El nombre probablemente ya lo anuncia todo: productos de mercado, sencillos, pero con una presentación especialmente cuidada en un local de decoración *vintage* y ambiente cálido y acogedor. En su repertorio, tapas frías, calientes y dulces, como el praliné de *foie*, el huevo con espuma de patata asada y Cantimpalo, la croqueta líquida de maíz o los buñuelos cremosos de bacalao. Para disfrutar del pan, la tosta de anchoa ahumada y la de hongo con jamón de Guijuelo. Aunque, sin duda, lo mejor de la carta es el *brioche* al vapor con secreto ibérico. Hay que dejar sitio para el postre.

● C/ Sueca, 41. ● Especialidad: las verduras en tempura son excelentes. ● Precio medio: tapas entre 2 y 7 euros.

Sevilla

Yebera. Uno de esos establecimientos que si bien no figura en los circuitos habituales de tapeo por la capital hispalense, tiene mucho que decir. Ubicado en el barrio de La Macarena, en un local que se sitúa a pocos pasos del original emplazamiento en el que nació, en 1959, ofrece a quienes saben dar con este recóndito lugar una espléndida carta de tapas cuidadas de calidad exquisita y en un ambiente agradable. Esta temporada recomiendan el ajoblanco con boletus, sepia y crujiente de langostino o la merluza con *fetuccini nero di sepia*.

● C/ Medalla Milagrosa, 3. ● Especialidad: siete tapas que cambian cada temporada. ● Precio medio: 3,50 euros la tapa.

Álvaro Peregil. La Goleta. Conocido especialmente por el vino de naranja que sirven desde hace décadas por su archifamoso potaje de caracoles con garbanzos. Taberna de aspecto rústico, de las de toda la vida. Se emplaza junto a la catedral de Sevilla, en el barrio de tapeo por excelencia, Santa Cruz, corazón de la concurrencia guiri. En invierno sirven otra tapa insigne de la casa: el islote de Peregil, elaborada con carne picada sobre una base de patata y cubierta de salsa elaborada con tomate.

● C/ Mateos Gago, 20. ● Especialidad: caracoles con garbanzos. ● Precio medio: 2-3 euros la tapa.



Mercado Lonja del Barranco

A pocos pasos del Puente de Triana, el nuevo mercado en boga descansa a orillas del Guadalquivir para ofrecer al visitante un total de 20 puestos gastronómicos donde hacer un alto. Todo se sirve con gusto recatado y presencia cuidada: desde los fabulosos quesos de Cheese Bar Poncelet hasta los salmorejos de sabores insospechados de la Salmoreteca.

● C/ Arjona, s/n. ● Especialidad: croquetas, quesos, hamburguesas gourmet... ● Precio medio: según establecimiento.

La Flor de Toranzo. Más conocido como *Trifón*, se trata de un clásico en el barrio de El Arenal y entre los seguidores del Betis. Tiene una animada terraza a las puertas del establecimiento y un local de tamaño medio con decoración castiza, pero lo ideal es disfrutar del tapeo de pie, en la barra, como manda la tradición. El ambiente es menos relajado que en otros bares; aquí se viene bien

vestido. Son célebres sus molletes de lomo, sobrasada, chorizo picante, morcilla, bonito o roquefort, pero el que realmente guarda la fama es el de anchoas con leche condensada, una mezcla imposible de sabores que, según cuentan los mentideros gastronómicos, es la pérdida de mismísimo Ferran Adrià.

● C/ Jimios, 1. ● Especialidad: mollete de anchoas y leche condensada. ● Precio medio: 2-3 euros la tapa.

Santa Cruz

Cuesta hacerse un hueco en la barra o en el soportal que da paso al interior del local, pero una breve espera bien merece la pena. Una pizarra en la pared anuncia el sin fin de opciones que se pueden degustar; montadito de *pringá*, pescaíto frito, ensaladilla (deliciosa), flamenquín, gamba rebozada, carne en salsa... Sirven tapa (muy generosa) o ración.

● C/ Rodrigo Caro, 1. ● Especialidad: montadito de *pringá*. ● Precio medio: 2,20 euros la tapa.



MARTA ORTIZ GINESTAL

Los Claveles. Una taberna de las de toda la vida, donde probablemente sirvan los mejores montaditos de la capital del Guadalquivir. Las carnes también son deliciosas, así como el pescaíto frito y las croquetas de bacalao. De estética *retro*, con amplios portones de madera, suelo clásico de baldosa hidráulica y decoración con motivos religiosos al más puro estilo sevillano. Tiene una terraza agradable, aunque muy pequeña. El local está siempre abarrotado, así que es mejor ir en horas de menor afluencia.

● Pza. los Terceros, 15. ● Especialidad: montadito el Completo. ● Precio medio: 2-2,50 euros la tapa.

Eslava. En pleno barrio de San Lorenzo, los residentes hispalenses abarrotan cada fin de semana este pequeño

local de picoteo bien conocido por jóvenes y no tan jóvenes. La tradición e innovación, combinadas, devienen en un éxito irrefutable de tapas como el huevo a baja temperatura sobre bizcocho de boletus y trufa (premiado en 2010), la emulsión de queso con pan de tomate (también premiada), las costillas con miel, el *strudel* de verduras, las croquetas y el solomillo con salsa de eneldo. Junto al bar, el restaurante Eslava ofrece una escogida carta de innovadora presentación.

● C/ Eslava, 3. ● Especialidad: huevo sobre bizcocho con boletus y vino caramelizado. ● Precio medio: 2-3 euros la tapa.

El Colmao de Gascón

Rubio. El nombre de uno de sus platos ya lo anuncia todo: migas de mi madre con huevo frito. Es decir, cocina

de mercado, guisada con mimo y mucho cariño, y además con cierto regusto a comida casera, sin la pesadez de los platos cocinados fuera del hogar. Ubicado en la zona de La Macarena, sirve tapas de caracoles, salmorejo con patatas chips, bacalao confitado con alioli, sardina con tomate natural (excelente), pollo braseado al Pedro Ximénez, espectáculo de berenjena o lomo de atún con miel y mostaza, entre otros muchos. Platos en apariencia sencillos, en un local muy normalito pero con una relación calidad precio insuperable. Un establecimiento de los de pedir doble ración de pan. Todo está para chuparse los dedos.

● C/ Antonio Buero Vallejo, 13. ● Especialidad: obligatoria la cazuela de salmorejo con jamón. ● Precio medio: 2,50-3 euros la tapa.



MARTA ORTIZ GINESTAL

Europa

Local de aspecto costumbrista con propuestas de tapeo clásico aunque revestidas con un emplatado moderno. Tiene una terraza muy agradable en la plaza del Pan, a espaldas de la iglesia colegial del Divino Salvador, y es también un buen lugar para desayunar o tomar un café a media tarde. Destaca el crujiente de langostinos y el *micuit* de foie.

● C/ Siete Revueltas, 35. ● Especialidad: las croquetas de jamón y el salmorejo cordobés. ● Precio medio: 2,50-3,50 euros la tapa.

Génova. En pleno corazón del tapeo para turistas, junto a la catedral de Sevilla, este gastrobar frecuentado por los propios hispalenses (buena señal) se erige como una opción nada desdeñable para los amantes de la buena cocina en formato reducido. Entre sus propuestas más apetecibles, la tosta de pan rústico con jamón y salmorejo (sencilla, pero genial), el chipirón a la plancha con alioli negro, el salmón a la

bilbaína, la ensaladilla de marisco o las piruletas de pollo con salsa de mostaza. De inspiración asiática son sus tapas de *tataki* de atún con cebolla caramelizada o los rollitos crujientes de verdura con salsa agrídulce. Ofrece también un surtido de *sushi*, opción bastante novedosa en esta zona de tapeo clásico andaluz.

● Avda. de la Constitución, 10. ● Especialidad: ensaladilla de gambas. ● Precio medio: 3,50-5,50 euros la tapa.

El Rinconcillo. Nada de lápiz y papel; en esta taberna del barrio de Santa Catalina el camarero calcula tu cuenta escribiendo con tiza en la barra el precio de todo lo que has consumido. La carta de tapas es tan clásica como la decoración con botellas de sus paredes: chacinería, pescaito frito, carnes, tortillas variadas y algún guiso casero que quita el hipo. Pero precisamente en su tradicional apuesta está el buen gusto de sus platos. Aquí presumen de ser uno de los bares más antiguos (si no el más) de la ciudad de Sevilla –la casa se fundó en 1670–. Si continúa en pie es, desde luego, por muchas más razones que la simple y llana tradición.

● C/ Gerona, 40. ● Especialidad: las paviás o la tortillita de chorizo. ● Precio medio: 2-3 euros la tapa.

La Chunga. Ubicado en la calle Arjona, muy cerca de la animada zona de copas de Marqués de Parada, este local de ambiente agradable sirve platos «de aquí y de allí», como el salmorejo de remolacha o el *wok* de verduras tiernas y pato. Entre los que denominan sus 'platos más chungos', el solomillo de cerdo al *whisky*, el canelón de carrillera con crema de manzana, el bacalao confitado con setas y crema de ajo o el *risotto* de calabacín y parmesano. Es difícil escoger una sola tapa; aquí todo está verdaderamente riquísimo.

● C/ Arjona, 13. ● Especialidad: las croquetas de trufa. ● Precio medio: 2,60-5 euros la tapa.

APEROL
Spritz

Disfruta de un consumo responsable 11°

**PUEDES MEDIR
EL TIEMPO
EN MINUTOS,
O EN MOMENTOS**

#LoveEveryDay



APEROL Spritz

3 partes de
Cava

2 partes de
Aperol

Prepara tu copa con hielo
y una rodaja de naranja

1 golpe de
Soda

