



# gastro festival

MADRID 2010

DEL 25 AL 31 DE ENERO

[www.esmadrid.com/gastrofestival](http://www.esmadrid.com/gastrofestival)





# GASTRO FESTIVAL

# DEGUSTATAPAS

## Tapa + botellín de Mahou (3 €)

### ARANZÁBAL

General Pardiñas, 12. Madrid

### ARIS BAR

Avda. de Pío XII, 34. Madrid

### ASADOR DE LA ESQUINA & CO.

Avda. Concha Espina, 1. Madrid

### BABY GRILL RUBAIYAT

Juan Hurtado de Mendoza, 11. Madrid

### BELAUDE 22

Víctor Andrés Belaunde, 22. Madrid

### BIENMESABE

General Arrando, 26. Madrid

### BIENMESABE 2

Gabriel Lobo, 33. Madrid

### BOGGO

Velázquez, 102. Madrid

### BRASSERIE DE LISTA

Serrano, 110. Madrid

### CAPICUA

Almagro, 22. Madrid

### CASA NEMESIO

Pº de la Castellana, 260. Madrid

### CERVECERÍA VAN GOGH

Isaac Peral, 4. Madrid

### CERVECERÍA VILLA

Alberto Aguilera, 68

### COMBARRO

Reina Mercedes, 12. Madrid

### EAST 47

Hotel Villa Real. Plaza de las Cortes, 10. Madrid

### EL BARRIL DE ALCÁNTARA

Alcántara, 30. Madrid

### EL BARRIL DE ARGÜELLES

Andrés Mellado, 69. Madrid

### EL BARRIL DE GOYA

Goya, 86. Madrid

### EL BARRIL DE RECOLETOS

Recoletos, 9. Madrid

### EL GRAN BARRIL

Goya, 107. Madrid

### EL LATERAL

Pº de la Castellana, 132. Madrid  
Fuencarral, 43. Madrid  
Velázquez, 57. Madrid  
Arturo Soria, 126-128. Madrid  
Plaza de Santa Ana, 12. Madrid

### ESTADO PURO

Plaza Cánovas del Castillo, 4. Madrid

### GOBOLEM

Julián Romea, 5. Madrid

### HEVIA

Serrano, 118. Madrid

### JURUCHA

Ayala, 19. Madrid

### LA CASA DEL ABUELO

Goya, 57. Madrid

### LA MÁQUINA

Sor Ángela de la Cruz, 22

### LA MÁQUINA DE LA MORALEJA

Plaza de la Moraleja, s/n. Madrid

### LA MONTADERÍA

Lagasca, 42. Madrid

### LA MONTERÍA

Lope de Rueda, 35. Madrid

### LA VAQUERÍA

Blanca de Navarra, 8. Madrid

### LOS GALAYOS

Botoneras, 5. Madrid

### MANOLO

Princesa, 83. Madrid

### NODO

Velázquez, 150. Madrid

### PAN DE LUJO

Jorge Juan, 20. Madrid

### PUERTA 57

Padre Damián, s/n. Madrid

### QUÉ BONITO ES PANAMÁ

Mercado de San Miguel. Pl. de San Miguel, s/n. Madrid

### RAFA

Narváez, 11. Madrid

### SANXENXO

José Ortega y Gasset, 40. Madrid

### SULA

Jorge Juan, 33. Madrid

### TABERNA VIAVÉLEZ

General Perón, 10. Madrid.

### TAPANCO

Trafalgar, 10. Madrid

### TRAVALA

Avda. Alfonso XIII, 39. Madrid

# TIENDAS GOURMET

## Degustaciones y descuentos

### ALMA DE CACAO

Velázquez, 41. Madrid.  
Teléfono: 914 350 057  
Obsequio de bombones.

### ALVACÍO GASTRONOMÍA

Colmenares, 13. Madrid.  
Teléfono: 915 225 056  
Especialidades "Alvacío". Menú del día. Oferta 2x1

### ANTAURA

Argensola, 16. Madrid.  
Teléfono: 913 191 294  
Degustación de quesos y productos asturianos.

### BABY DELI

Lagasca, 54. Madrid.  
Teléfono: 915 763 810  
www.babydeliworld.com

### CHOCOLATERÍAS VALOR

Degustaciones gourmet  
Conde de Peñalver, 43. Madrid  
Postigo de San Martín, 7. Madrid  
Ibiza, 33. Madrid  
www.amigosdelchocolate.com

### CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

Degustaciones Reyno Gourmet

#### PRECIADOS

Preciados, 3. Madrid.  
Teléfono: 913 798 000

#### CASTELLANA.

Raimundo Fdez. Villaverde, 79. Madrid.  
Teléfono: 914 188 800

#### PRINCESA.

Princesa, 56. Madrid.  
Teléfono: 914 546 000

#### SERRANO.

Serrano, 47 y Serrano, 52. Madrid.  
Teléfono: 914 325 490

#### SANCHINARRO.

Margarita de Parma, 1. Madrid.  
Teléfono: 913 848 200

#### CAMPO DE LAS NACIONES.

Avda. de los Andes, 50. Madrid.  
Tel. 913 248 800

#### POZUELO.

Ctra. Nacional VI, Km. 12,500. Pozuelo. Madrid.  
Tel.: 913 077 759

Centros HiperCOR: SAN JOSÉ DE VALDERAS, ALCALÁ DE HENARES,

ARROYOMOLINOS, EL BERCIAL, ARROYOSUR

Horario de todas las degustaciones:

Lunes-jueves: de 18,00 a 21,00 h.

Viernes y sábado: de 11,30 a 14,30 y de 18,00 a 21,00 h.

### DEGUSTO GOURMET

C/ Don Ramón de la Cruz, 69

Tel.: 914 016 297

info@degusto.es

www.degusto.es

ACEITE ESPECIAL GASTROFESTIVAL: LATA 500 ML. ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA AU. 4 € (PRECIO DE MERCADO 12 €) (SÓLO DURANTE EL TIEMPO QUE DURE EL GASTROFESTIVAL).

DEGUSTACIONES DURANTE EL GASTROFESTIVAL DE:

VINO CHILENO FRESITA

CRACKERS VARIADOS MAÍZ Y CEREALES

BOLAS DULCES DE ARÁNDANOS, NATA Y CHAMPAGNE.

JABUGUIT IBÉRICO J.P. DOMEQO.

### EL SEÑOR MARTÍN (PESCADERÍA)

Mercado de Chamberí. Alonso Cano, 10. Madrid.

Teléfono: 915 942 340

Pescados con recetas.

### EMBASSY

Degustaciones diversas

Teléfono: 914 359 480 / www.embassy.es

Ayala, 2 y 3. Madrid.

Pº de la Castellana, 12. Madrid.

Potosí, 8. Madrid.

La Moraleja. Madrid.

Valdemarín. Madrid.

### GOLD GOURMET

José Ortega y Gasset, 85-87. Madrid.

Teléfono: 914 020 363

Degustación de frutas maduras en árbol.

### HAMBURGUESA NOSTRA

Mercado de la Paz. Ayala, 28. Puesto 7. Madrid.

www.hamburguesanostra.com

### HERMANOS PEÑA (CARNICERÍA)

Mercado de Chamartín. Bolivia, 9. Puesto 26. Madrid

www.hnospenya.com

### HORNO SAN ONOFRE

www.hsonofre.com

Teléfono: 915 227 216

Mercado de San Miguel. Paza de San Miguel, s/n.

San Onofre, 3 y 6.

DE EMOCIONES, SENTIMIENTOS Y ESTADOS DE ÁNIMO

MARTES: CATAMOS UN CHOCOLATE

JUEVES: ELABORAMOS UN BOMBÓN

VIERNES: ESTIRAMOS AZÚCAR Y HACEMOS CAMELOS

SÁBADO: CATAMOS Y ELABORAMOS BOMBONES

DOMINGO: APRENDEMOS LA TÉCNICA DEL MACARRÓN

Alonso Cano, 10.

Mayor, 73.

Hortaleza, 9.

Avda. de la Victoria, 144.

Demostraciones el sábado por la mañana.

### ISOLEÉ

Descuentos especiales

Teléfono: 902 876 136

Infantas, 19. Madrid.

Claudio Coello, 55. Madrid.

### LA BOULETTE

Mercado de la Paz. Ayala, 28. Madrid.

Teléfono: 914 317 725

CATAS COMENTADAS GRATUITAS. 26-28 DE ENERO. DE 19 A 20 H.

DEGUSTACIONES DIARIAS DE QUESOS.

VENTA ESPECIAL: TABLA DE QUESOS VARIADOS DE EUROPA (16€)

### MALLORCA

Degustaciones especiales Gastrofestival.

"Macaron salado" y otras...

Juan Pérez Zúñiga, 26. Madrid. Teléfono: 914 100 038

Bravo Murillo, 7. Madrid. Teléfono: 914 489 749

Velázquez, 59. Madrid. Teléfono: 914 319 909

Comandante Zorita, 39. Madrid. Teléfono: 915 535 102

Alberto Alcocer, 48. Madrid. Teléfono: 914 587 511

Serrano, 6. Madrid. Teléfono: 915 771 859

Avda. de los Andes, 22. Madrid. Teléfono: 917 418 484

Comunidad Castilla La Mancha, 7. Las Rozas. Madrid.

Teléfono: 916 375 772

Diversia. La Moraleja. Madrid. Teléfono: 914 901 030

Avda. dos Castillas, esq. Grecia, 1. Pozuelo. Madrid.

Teléfono: 913 525 221

### SALMÓN BAR

Goya, 6-8. C.C.

El Jardín de Serrano. Madrid. 915 771 318

### MOULIN CHOCOLAT

Alcalá, 77. 914 318 145

Selección de macarons Gran Crus Valrhona especial Gastrofestival

### PLAISIR GOURMET

Gravina, 1. Madrid. Teléfono: 917 025 501

Degustaciones didácticas de productos "Fauchón"

Descuentos especiales

### PONCELET

Argensola, 27. Madrid. 915 902 541

Degustaciones de quesos

Catas comentadas. Lunes a Sábado, de 11,30 a 12,30.

Reserva previa.

Promociones especiales de quesos españoles.

### RAZA NOSTRA

Mercado Chamartín. Bolivia, 9. Puestos 34-38. Madrid.

www.razanostra.com



## TIENDAS DE MENAJE

### Demostraciones de utensilios y descuentos especiales

#### ALAMBIQUE

Plaza de la Encarnación, 2. Madrid.  
Teléfonos: 915 474 220 / 915 621 632  
[www.alambique.com](http://www.alambique.com)

#### CLUB COCINA

Alfredo Marquerié, 14. Local 17. Madrid.  
Teléfonos: 917 387 000 / 917 387 000  
[www.clubcocina.net](http://www.clubcocina.net)  
5% DESCUENTO EN PRODUCTOS TEXTURAS FERRÁN ADRIÁ.  
DÍAS 25 Y 26 DE ENERO  
DEMOSTRACIÓN GRATUITA DE SALSA BASADAS EN LA MAYONESA  
DÍA 27 DE ENERO, DE 18,00 A 20,00 HORAS.  
5% DESCUENTO EN MENAJE PARA CATERING  
DÍAS 28 Y 29 DE ENERO

#### AMERICAN STORE

Pº San Francisco de Sales, 5  
Teléfono: 915 442 703  
[www.theamericanstore.es](http://www.theamericanstore.es)

#### TASTE OF AMERICA

Serrano, 149. Madrid  
Teléfono: 915 621 632  
[www.tasteofamerica.es](http://www.tasteofamerica.es)

#### VINÇON

Castelló, 18. Madrid  
Teléfono: 915 780 520  
[www.vincon.com](http://www.vincon.com)

#### ISOLEÉ

Infantas, 19. Madrid  
Claudio Coello, 55. Madrid.  
Teléfono: 902 876 136  
[www.isolee.com](http://www.isolee.com)

# CENA CON LAS ESTRELLAS

## Restaurantes a 75 €

### ASIA GALLERY

Hotel Palace. Plaza de las Cortes, 7. Madrid.  
Teléfono: 913 600 049. Cenas 27 y 28 de enero.

COCINERO INVITADO: CHEONG LIEW. AUSTRALIA  
"Danza del mar de los sentidos"

Lubina, fondue de puerro, nieve de vid de guisante,  
escamas de calamar

Langosta al estilo mamak, curry verde de pescado con hierbas  
Costillas de wagyu braseadas, lomo de wagyu asado a  
la parrilla con pastel de ricotta y calabaza

Láminas fritas de castaña china de agua con té matcha,  
suflé de midori y melocotón asado

### EL JARDÍN DE ORFILA

Hotel Orfila. Orfila, 6. Madrid. Teléfono: 917 027 770  
Cenas 28 y 29 de enero.

COCINERO INVITADO: EDUARDO OSUNA.

RESTAURANTE PONIENTE. MÉJICO DF

Cebiche de huachinango con pico de gallo de mango,  
Durazno y manzana roja

Aguachile de callos de hacha en salsa fresca de  
tomate verde con cebolla, cilantro y serrano

Tostadas de pulpo y calamar a la parrilla salteados con  
salsa de jitomate estilo tinga

Carnitas de pato rostizado, acompañadas de salsa  
de aguacate, tomate verde y chile serrano

Filete de huachinango en costra de 5 chiles,  
servido sobre salteado de verduras en escabeche y  
rodajas de papa a la plancha

Ossobuco de cordero braseado en adobo de chile rojo,  
servido con verduras orgánicas y puré de papa

Pudin de brioche de cajeta con plátanos salteados y  
helado de vainilla

Surtido de dulces artesanales mexicanos

### ZARANDA

Eduardo Dato, 5. Madrid. Teléfono: 914 464 548.  
Cenas 25 y 26 de enero.

COCINERO INVITADO: WILLIAM LEDEUIL.

RESTAURANTE ZE KITCHEN GALERIE. PARÍS

Ostras, navajas con berros y verduras adobadas

Caldo de pato con foie gras micuit estilo thai,  
condimentado con mostaza-limón

Croqueta de cerdo negro Bigorre, caldo tom ka y guindilla  
Gambas y calamares a la plancha condimentados con  
cúrcuma y manzana verde

Buey wagyu confitado a la parrilla con tamarindo y ciruelas  
Helado de chocolate blanco con wasabi, pistacho y té verde

Cítricos confitados, sorbete de mandarina-cidronela

### LA BROCHE

Hotel Miguel Ángel. Miguel Ángel, 29. Madrid.  
Teléfono: 913993437. Cenas 28 y 29 de enero.

COCINERO INVITADO: DANNY MENA.

RESTAURANTE HECHO EN DUMBO. NUEVA YORK.

### LA TERRAZA DEL CASINO

Alcalá, 15. Madrid. Teléfono: 915 321 275

Cenas 26, 27 y 28 de Enero.

COCINERO INVITADO: GENARO ESPOSITO.

RESTAURANTE LA TORRE DEL SARACINO. VICO EQUEUSE-NAPOLIS

### RAMÓN FREIXA MADRID

Hotel Selenza. Claudio Coello, 67. Madrid.  
Teléfono: 917 818 262

Cenas 28 y 29 de Enero.

COCINERO INVITADO: MARK BEST.

RESTAURANTE THE MARQUE. SYDNEY.

### VILLA MAGNA BY ENEKO ATXA

Hotel Villa Magna. Pº de la Castellana, 22. Madrid.  
Teléfono: 915 871 234

Cena 29 de Enero.

COCINERO INVITADO: BEN SHEWRY.

RESTAURANTE ATTICA. MELBOURNE.

### VOLVORETA

Hotel Eurostars Madrid Tower. Pº de la Castellana, 261.  
Teléfono: 913 342 755

Cenas 29 y 30 de Enero.

COCINERO INVITADO: IGLES CORELLI.

RESTAURANTE LA LOCANDA DELLA TAMERICE. OSTELLATO-FERRARA

Ensalada de pichón con frutos escarchados y  
aceto balsámico tradicional de Módena

"Lasaña" crujiente con ragu de cerdo, zabaglione de  
parmesano y jamón crujiente

Pato con salsa de regaliz y suflé de calabaza

Buñuelos fritos y caramelizados con salsa de mandarina



## Restaurantes a 40 €

### ALBOROQUE

Atocha, 34. Madrid. Teléfono: 913 896 570  
Comida y cena

### ARCE

Augusto Figueroa, 32. Madrid. Teléfono: 915 220 440  
Comida y cena

### ASTRID & GASTON

Pº de la Castellana, 13. Madrid. Teléfono: 917 026 262  
Comida lunes a viernes

*Ensaladita Melcocha.*

*Cebiche marinero con leche de tigre clásica.*

*Mar y montaña sobre tacu tacu de lentejas.*

*Cúpula de chocolate blanco*

### BALZAC

Moreto, 7. Madrid. Teléfono: 914 200 177

Comida y cena

*Vieiras doradas sobre crema ahumada de espinacas y puerro frito.*

*Milhojas de bonito con pisto y chips de verduras o*

*Royal de liebre con salsa civet, pasta fresca y terrina de verduras.*

*Tarta fina de manzana con helado de vainilla.*

### DASSA BASSA

Villalar, 7. Madrid. Teléfono: 915 767 397

Comida y cena

### EL CENADOR DE SALVADOR

Av. España, 30. Morzarzal. Madrid. Teléfono: 918 577 722  
Comida y cena

*Sopa de Trufas Melanosporum con Hojaldre Crujiente*

*Vieiras Asadas con Patatas a la Importancia*

*Soufflé de Ricota y Salsa de Naranja*

*Copa de Vino de la Casa*

### EL CHAFLÁN

Avda. Pío XII, 34. Madrid. Teléfono: 913 506 193

Comida y cena

### EL DESPACHO DE PRÍNCIPE DE VIANA

Manuel de Falla, 5. Madrid. Teléfono: 914 571 549

Cena

### ENRICH

Estafeta, 2. La Moraleja. Alcobendas. Madrid.

Teléfono: 916 502 932

### LA BROCHE

Miguel Ángel, 29 Hotel Miguel Ángel. Madrid.

Teléfono: 913 993 437. Comida y cena

### LÁGRIMAS NEGRAS

Av. de América, 41. Hotel Puerta América. Madrid.

Teléfono: 917 445 400. Comida

*Risotto de hongos, ajetes y queso parmesano*

*Lomo de venado mechado con salsa de miel y puré de castañas*

*Manzana asada con helado de vainilla*

### PEDRO LARUMBE

Serrano, 61. Edificio ABC. Madrid. Teléfono: 915 755 111

Comida y cena

### SEÑORÍO DE ALCOCER

Alberto Alcocer, 1. Madrid. Teléfono: 913 505 411

Cena

*Chistorra de Navarra y*

*Crema de Lentejas con Picatostes*

*Surtido de verduras de Navarra*

*Delicias de bacalao con Pasas*

*Panchineta de la casa*

### SANTO MAURO

Zurbano, 36. Hotel Santo Mauro. Madrid.

Teléfono: 913 196 900. Cenas martes a sábado

### TRATTORIA D'G

Balbina Valverde, 28. Madrid. Teléfono: 915 644 162

Cenas martes a sábado

### VIAVÉLEZ

General Perón, 10. Madrid. Teléfono: 915 799 539

Cena

### ZARANDA

Eduardo Dato, 5. Madrid. Teléfono: 914 464 548

Comida



## Restaurantes a 25 €

### ASIANA NEXTDOOR

San Mateo, 4. Madrid. Teléfono: 913 104 020.  
Comida

### BABY BEEF RUBAIYAT

Juan Ramón Jiménez, 37. Madrid. Teléfono: 913 595 696  
Comida

### CAFÉ BISTROT MAX ESTRELLA

San Bernardo, 35. Madrid. Teléfono: 902 203 025  
Comida y cena

### CASA MARÍA.

Atocha, 34 y Plaza Mayor, 23. Madrid.  
Teléfonos: 902 203 025 / 913 697 140. Comida y cena

### EL CORTE INGLÉS RESTAURANTES

Comida

CAMPO DE LAS NACIONES.

Avda. de los Andes, 50. Madrid. Teléfono: 913 248 800

CASTELLANA.

Raimundo Fernández Villaverde, 79. Madrid.

Teléfono: 914 188 800

POZUELO.

Ctra. Nacional VI, Km. 12,500. Pozuelo. Madrid.

Teléfono: 913 077 759

PRECIADOS.

Preciados, 3. Madrid. Teléfono: 913 798 000

PRINCESA.

Princesa, 56. Madrid. Teléfono: 914 546 000

SANCHINARRO.

Margarita de Parma, 1. Madrid. Teléfono: 913 848 200

SERRANO.

Serrano, 47. Madrid. Teléfono: 914 325 490

### ENTRE SUSPIRO Y SUSPIRO

Caños del Peral, 3. Madrid. Teléfono: 915 420 644 -

### FORTUNY.

Fortuny, 34. Madrid. Teléfono: 913 190 588.

Comida y cena

### IMANOL

General Díaz Porlier, 97. Madrid. Teléfono: 913 090 859

Cena de lunes a jueves

### KITCHEN STORIES

Cuchilleros, 3. Madrid. Teléfono: 913 669 771

Comida y cena

### LOFT 39

Velázquez, 39. Madrid. Teléfono: 914 324 386.

Comida

### ORIXE

Cava Baja, 17. Madrid. Teléfono: 913 540 411.

Comida

### OVEN 180

Lagasca, 32. Madrid. Teléfono: 914 351 898.

Comida y cena

### PARADOR DE TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES

Colegios, 8. Alcalá de Henares. Madrid.

Teléfono: 918 880 330. Comida y cena

### PARADOR DE TURISMO DE CHINCHÓN

Avda. de los Huertos, 1. Chinchón. Madrid.

Teléfono: 918 940 836. Comida y cena

### REAL CAFÉ BERNABÉU

Concha Espina, 1. Madrid. Teléfono: 914 583 667

Comida y cena

### SULA

Jorge Juan, 33. Esq. Velázquez. Madrid.

Teléfono: 917 816 197. Comida

### TAQUERÍA DEL ALAMILLO

Plaza del Alamillo, 8. Madrid.

Teléfono: 913 642 088

### TEPIC

Pelayo, 4. Madrid. Teléfono: 915 220 850

Comida y cena de lunes a viernes

### ZORZAL

San Bernardino, 13. Madrid. Teléfono: 915 412 026

Comida y cena



JUAN DE ZURBARÁN  
© REAL ACADEMIA DE BELLAS ARTES DE SAN FERNANDO

## “LA GASTRONOMÍA EN LA PINTURA”

### Museos de Madrid - Visitas Guiadas

#### MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA

Paseo del Prado, 8. Madrid.  
“La Cocina del Thyssen”  
Del 26 al 31 de enero 2010, mañana y tarde  
Máximo de 20 personas por grupo, con reserva previa.  
Entradas: taquilla del museo.  
La visita incluye:  
Visita guiada en español de 90 minutos.  
Degustación “Tapa Thyssen” y copa de vino  
Precio: A consultar en el museo.

#### REAL ACADEMIA DE BELLAS ARTES DE SAN FERNANDO

Alcalá, 13. Madrid.  
“Colección La Primavera”. Artista: Arcimboldo  
“La última cena”. Artista: Tintoretto  
“Los Limones”. Artista: Zurbarán  
Del 26 al 31 de Enero 2010, 13:00h  
Máximo de 25 personas por grupo con reserva previa  
Entradas: Tel. 915 240 864 / Fax: 915 241 034  
Visitas guiadas en español e inglés.  
Precio: 5 €.

### Galerías de Arte

#### DIONIS BENASSAR

San Lorenzo, 15. Madrid. Teléfono: 913 196 972  
www.dionisbennassargaleriadearte.es  
“Sobre el deleite”. Exposición colectiva.  
Del 25 de Enero al 28 de Febrero 2010.

#### MARITA SEGOVIA

Lagasca, 7. Madrid. Teléfono: 915 759 257  
www.galeriamaritasegovia.com  
Exposición colectiva  
Del 15 al 31 de Enero de 2010

#### REM ARTE CONTEMPORÁNEO

Del 24 al 31 de Enero 2010  
www.remartecontemporaneo.com  
Palacete Fortuny. Fortuny, 34. Madrid  
“Hot Pot”. Pintura.  
Artista: Paco Herranz  
Orange Café. Serrano Jover, 5. Madrid  
“Pecados de la carne”. Pintura.  
Artista: Marta Navarro  
La Sal. Guzmán el Bueno, 100. Madrid  
“Algo se cuece”. Fotografía.  
Artista: Domínguez

#### GALERÍA VIRTUAL EEEGEE-3

www.eege3.com  
“Somos y comemos”. Artista: María Muñoz  
Del 18 de Enero al 18 de Marzo 2010

#### AMADOR DE LOS RÍOS

C/ Fernando el Santo, 24. Madrid.  
Tel: 913 100 541  
www.galeriaamadordelosrios.com  
Exposición Colectiva  
Del 25 al 31 de Enero de 2010

#### GALERÍA DE AUTOR

C/ Floridablanca, 32 – San Lorenzo del Escorial  
Teléfono: 918 961 537  
www.de-autor.com  
Pizarras al óleo. Artista: Rafael Arrabal  
Del 27 al 31 de Enero 2010  
Presentación libro sobre el vino. Distintos autores.  
Viernes, 29 de Enero 2010  
La Gastronomía en clave poética  
Del 20 de Enero al 21 de Febrero 2010

#### CAPA ESCULTURAS

Claudio Coello, 19. Madrid.  
Teléfono: 914 310 365  
www.capaesculturas.com  
“Algo se cuece”. Bronce y acero.  
Artista: Fanny Galera  
Del 25 al 31 de Enero 2010

#### GALERÍA MONTSEQUI

Alonso Cano, 42. Madrid.  
Teléfono: 915 358 593  
www.montsequi.com  
Exposición colectiva. Pintura y fotografía.  
Del 25 de Enero al 6 de Febrero 2010

#### SANTIAGO ECHEVERRÍA

Castelló, 120. Madrid. Teléfono: 915 644 806  
www.santiagoecheberria.com  
“La Receta”. Artista: Ignacio Larra  
Del 19 al 31 de Enero 2010

#### COLUMPIO

Torrecilla del Leal, 7. Madrid.  
Teléfono: 915 280 239  
www.columpiomadrid.co  
Colectiva. Dibujos y obra en papel.  
“La Combustión” de Manuel Ollas.  
Del 25 al 31 de Enero de 2010.



WILLEM CLAESZ  
© REAL ACADEMIA DE BELLAS ARTES DE SAN FERNANDO

## ÁFRICA EN LOS FOGONES

**Tapas + dulces africanos (1 €).**  
Todo el dinero obtenido sería empleado  
en proyectos solidarios en África.

*Con la colaboración de Paco Roncero*

CENTRO COMERCIAL PRÍNCIPE PÍO

*Planta nivel calle / plaza central (junto a Mango)*  
Días: viernes 29, sábado 30 y domingo 31 de enero  
Hora: De 12,00 a 16,00 h. y de 19,00 a 22,00 h.  
Para más información:  
Teléfono: 918 045 560  
[www.fundacioncear.org](http://www.fundacioncear.org)

## LOMOGRAFÍA

Concurso "LOMOGRAFÍA TU MESA"

LOMOGRAPHY CAPRILEPHOTO

*Argensola, 1. Madrid.*  
Para más información:  
Teléfono: 913 690 723  
[www.lomography.es](http://www.lomography.es)



## TEATRO INFANTIL

**"LA MAGIA DE LAS FRUTAS Y  
LAS HORTALIZAS"**

CENTRO COLÓN

*Sábado 30 y domingo 31 de Enero 2010.*  
12,00 horas.



# EXPERIENCIAS SENSORIALES

## CATAS DIDÁCTICAS

### LAVINIA

Ortega y Gasset, 16  
Teléfono: 914 260 604  
www.lavinia.com  
CATA DE VINOS  
"Gamacha, una variedad al alza"  
"Vinos D.O. Navarra. Un lujo asequible"  
"Vinos D.O. Ribera del Duero. Punta de Lanza"  
Lunes 25, Miércoles 27 y Viernes 29 de Enero 2010  
De 18,00 a 21,00 horas.  
Precio: 20 €.

MINI-FERIA DE PEQUEÑAS BODEGAS  
Sábado 30 de Enero 2010  
De 18,00 a 21,00 horas.  
Precio: 10 €.

### MERCADO DE SAN MIGUEL

Plaza de San Miguel, s/n. Madrid  
Teléfono: 915 428 272  
comunicacion@mercadodesanmiguel.es  
Catas de aceite de oliva virgen, jamón ibérico Carrasco y Reyno Gourmet  
Fechas y horarios:  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN GRANDES PAGOS DE OLIVAR  
Jueves, 28 de Enero. De 19,00 a 20,15 h.  
JAMÓN IBÉRICO CARRASCO  
Viernes, 29 de Enero. De 19,00 a 20,15 h.  
REYNO GOURMET  
Sábado, 30 de Enero. De 13,00 a 14,15 h.  
QUESOS DE "LA FROMAGERIE DE MADRID"  
Martes, 26 de Enero. De 19,00 a 20,15 h.

Precio y reserva de entradas consultar en:  
www.mercadodesanmiguel.es

### PANADERÍA HARINA

Plaza de la Independencia, 10. Madrid  
Catas de panes artesanos  
Del 25 al 28 de Enero 2010  
Precio: 1,20 € por persona.  
No se necesita reserva.

CURSO DE INICIACIÓN A LA PANADERÍA ARTESANA Y A LOS FERMENTOS NATURALES,  
Jueves 28 y viernes 29 de Enero  
Horario: 17,00 a 21,00 h.  
Precio: 75 € al día, incluye materia prima y material.  
Inscripción en harina@harinamadrid.com

### ARQUESTRATO — AULA DE GASTRONOMÍA

Doménico Scarlatti, 3. Madrid  
Teléfono: 915 498 010  
www.arquestrato.com

CATA DE QUESOS ARTESANOS ESPAÑOLES  
Lunes, 25 de Enero de 2010  
Horario: 19,00 a 20,00 h.  
Precio: 25 €.

### FUENTES Y BONETILLO

Bonetillo, 12. Madrid  
Teléfono y reservas: 917 586 745  
Más información: www.fuentesybonetillo.com

TALLER DE COCINA Y HUERTO ECOLÓGICO  
Sábado 30 de Enero  
Horario: de 11,30 a 14,00 h.  
Precio: 25 €.  
14 plazas



MERCADO DE SAN MIGUEL

### LA REBELIÓN DE LOS MANDILES

La primera bodega virtual en el centro de Madrid  
C/ San Isidro Labrador, 10  
Teléfono: 913 656 270  
www.larebeliondelosmandiles.com

VISITA Y CURSO DE CATA  
Precio: 20 €

### HOTEL PALACE

Plaza de las Cortes, 7. Madrid  
Teléfono: 913 607 249  
www.westinpalacemadrid.com  
OPERA & BRUNCH BAJO LA CÚPULA DEL PALACE  
Domingo, 31 de enero de 2010  
Repertorio especial  
G. Rossini: inventó los canelones Rossini. Los pre sentó en el Teatro de los Italianos de París, como si fuera una ópera.  
La soprano Nelly Melba inventó un postre que se llama Melba  
En "Elisir de Amore" se habla del vino de Burdeos.  
En "La fuerza del destino" hay un plato que es la sopa de Peregrinos.  
En la "Bohème" hay panna montata, que es nuestra nata montada.  
En "Falstaff" hay un plato en el que se comen sardinas.  
En "M. Butterfly" se toma té.

### A PUNTO — CENTRO CULTURAL DEL GUSTO

Pelayo, 60. Madrid  
Teléfono: 917 021 041  
www.apuntolibreria.com  
Rutas degustación "A Punto"

Del 25 al 28 de Enero 2010  
Salidas diarias por el centro de Madrid visitando lugares emblemáticos de la Gastronomía  
Horario: 12,00 h. y 19,30 h.  
Grupos de 15 personas máximo.

CATAS DE VINOS  
Lunes 25, Miércoles 27 y Viernes 29 de Enero 2010  
Australia vs España  
Horario: 19,00 h.

CURSO PRÁCTICO DE CARNES EXÓTICAS  
Sábado 30 de Enero 2010  
Horario: 12,30 h.

### COCTELERÍA PARA NIÑOS

Sábado 30 de enero 2010  
Horario: 18,00 h.

### CURSO DE BRUNCH

Brunch – Sesión de Jazz en directo  
Domingo 31 de enero de 2010  
10 plazas

# ESCUELAS DE COCINA

## ESCUELA DE COCINA ALAMBIQUE

Plaza de la Encarnación, 2 – Madrid  
Teléfono: 915 474 220  
www.alambique.com

### LUNES 25 DE ENERO

9:00 horas – Técnicas de Cocina 2 (arroz).  
Profesor: Miguel Ángel Laceras  
Precio por sesión: por definir

### MIÉRCOLES 27 DE ENERO

17:00 horas – Cocinar con silicona.  
Profesor: Lékue  
Precio por sesión: gratis

### JUEVES 28 DE ENERO

17:00 horas – Panes blancos y panes enriquecidos  
Profesor: Sergio Aymami  
Precio por sesión: por definir

### VIERNES 29 DE ENERO

18:00 horas – Cocina para novatos.  
Profesor: Ana Vega y Amparo González.  
Precio por sesión: por definir.

## ESCUELA DE COCINA IRIA CASTRO

Avda. de Asturias, 22. Madrid  
Teléfono: 902 367 379  
www.elcarnaval.net  
Curso de tres tipos de arroz 55 €.

## ACCADEMIA DEL GUSTO

### ESCUELA DE COCINA ITALIANA EN MADRID

Cristóbal Bordiú 55. Madrid.  
Teléfono: 91 1284558 / 607 90 16 86  
Con motivo del GASTRO FESTIVAL 15% de descuento a las personas que tomen más de 8 cursos y un 10% de descuento por más de 4 cursos de cocina italiana.

### COCINA RAPIDA PARA AFICIONADOS

Pasar poco tiempo en la cocina  
45€ precio por sesión

### RISOTTI

Aprende a cocinar un risotti mientras degustas un vino  
45€ precio por sesión

### PRIMEROS PLATOS

Tres tipos de pastas y tres salsas  
40€ precio por sesión

### COCINA REGIONAL ITALIANA

Cocina toscana, veneziana, napolitana  
40€ precio por sesión

### SÁBADOS CURSO BÁSICO PARA NIÑOS

25€ precio por sesión

### CENA CURSO COMENTADA POR IGNACIO MEDINA

Lunes 25 de enero a las 21,30 h. 20 pax.  
Precio: 45 € (Vinos italianos incluidos)

### LAS NOCHES DEL VINO POR JUANCHO ASENJO

Lunes 25 de enero de 18,00 a 20,00  
"Brunello un grande de Toscana" 10 pax.  
Precio: 55 € (cata de 4 vinos)

### INTRODUCCIÓN AL VINO ITALIANO

Martes, 26 de Enero, de 17,00 a 19,00 h. 8 pax.  
Precio: 35€ (cata de 5 vinos)





+info: [www.esmadrid.com](http://www.esmadrid.com)