



gastro festival

MADRID 2010

DEL 25 AL 31 DE ENERO

www.esmadrid.com/gastrofestival





GASTRO FESTIVAL

DEGUSTATAPAS

Tapa + botellín de Mahou (3 €)

Del 28 de enero al 4 de febrero

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 MADURADAS EN ÁRBOL.

HAMBURGUESA NOSTRA

Mercado de la Paz. Ayala, 28. Puesto 17. Madrid.
Mercado de Chamartín. C/ Bolivia, 9. Puestos 34 al 37
www.hamburguesanostra.com

DEGUSTACIÓN MINI-HAMBURGUESAS DE SABORES.

VIERNES 29 Y SÁBADO 30 DE ENERO, DE 12,00 A 14,00 H.

OFERTA 3x2 SÓLO ESTA SEMANA EN HAMBURGUESAS GOURMET

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

PEÑA MAESTROS CARNICEROS

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

Teléfono: 914 571 467

www.peñamaestroscañiceros.com

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 34-37. Madrid.

www.razanostra.com

DEGUSTACIÓN CORTES IBÉRICOS

VIERNES 29 Y SÁBADO 30 DE ENERO, DE 12,00 A 14,00 H.

DESCUENTO ESPECIAL DEL 20% EN PIEZAS DE CERDO IBÉRICO

TASTE OF AMERICA

Serrano, 149. Madrid. Teléfono: 915 621 632

www.tasteofamerica.es



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*

CLUB COCINA

*Alfredo Marqueríe, 14. Local 17. Madrid.
Teléfonos: 917 387 000 / 917 387 000
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*

VINÇON

*Castelló, 18. Madrid
Teléfono: 915 780 520
www.vincon.com*

ISOLEÉ

*Infantas, 19. Madrid
Claudio Coello, 55. Madrid.
Teléfono: 902 876 136
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-NAPOLES

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*

LOMOGRAFÍA

Concurso "LOMOGRAFÍA TU MESA"

LOMOGRAPHY CAPRILEPHOTO

*Argensola, 1. Madrid.
Para más información:
Teléfono: 913 690 723
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