



PRIMAVERA BEERFEST



→ 2017 →



ESPECIAL MARIDAJES

LA TAPE MARIDA CON CERVEZA

Del martes 16 al domingo 21 de mayo en La Tape

En La Tape nos dedicamos desde hace más de cuatro años a ofrecer buenas cervezas y buena comida y a combinarlas del mejor modo posible y creemos que ha llegado el momento de profundizar en ello y dedicar unas jornadas a haceros descubrir mediante actividades, catas y menús especiales los placeres de maridar la cerveza con la comida.

Bajo el lema “**La Tape marida con Cerveza**” dedicamos esta edición del **Primavera BeerFest** al mundo del maridaje con cerveza y contaremos con la colaboración especial de la cervecera madrileña **Mad Brewing** y de uno de sus fundadores, el cocinero y cervecero **Tibor Domenech**.

Del martes 16 al domingo 21 de Mayo te podrás apuntar a las distintas actividades que se impartirán y podrás degustar en todo momento en el local una selección de cervezas en barril maridadas con un pincho ad-hoc y un menú maridaje especial Primavera BeerFest. El viernes hemos preparado un especial “**Cheese Day**” con talleres y degustaciones de los recientes quesos ganadores en **Gourmet Quesos 2017**.



PROGRAMACIÓN

WE ♥ BEER

M 16	19:00	Gratis	Inauguración con Mesa Redonda "Maridaje con Cerveza ¿Qué beber con cada comida?" + 20:30 h Tap Take Over de Mad Brewing
X 17	19:00	10 €	Cata-Taller de Chocolates Valrhona con Cerveza
J 18	21:30	30 €	Cena-Maridaje con cervezas de Mad Brewing (comentada por Tibor Domenech, Carlos Ávila y Víctor San Martín)
V 19	19:00	20 €	Cata-Taller de los mejores quesos españoles con cerveza
V 19	de 19:00 a 23:00		Barra de Quesos con los ganadores de Gourmet Quesos 2017

ACTIVIDADES

Martes 16 de mayo

19:00 Inauguración del Primavera BeerFest con degustación gratuita de 2 maridajes con Cervezas de Mad Brewing y Mesa Redonda: "Maridaje con Cerveza ¿Qué beber con cada comida?"

Para la inauguración del Primavera BeerFest tendremos la oportunidad de degustar 2 maridajes con cervezas de Mad Brewing y seguidamente se celebrará una mesa redonda donde diversos especialistas en tema cerveceros y gastronómicos debatirán sobre las posibilidades que tiene la cerveza a la hora de maridar.

Estarán en la mesa:

- Tibor Domenech de Mad Brewing (cervecero y cocinero)
 - Julio Cerezo (Sabeer: La Academia de la Cerveza)
 - Carlos Maribona (crítico gastronómico: ABC y Salsa de Chiles)
 - Alvaro Verdú (cocinero y beer sommelier)
- Moderada por Luis Vida (periodista, enólogo y cervecero)

Primera planta, entrada con invitación escribiendo a: info@latape.com

20:30 h Degustación de cervezas en barril de Mad Brewing maridadas. Se podrán degustar 5 cervezas en barril de Mad Brewing cada una maridada con su pincho

Planta calle, entrada libre

Miércoles 17 de mayo

19:00 Cata-Taller de Chocolates Valrhona con Cerveza. Impartida por Alberto Bornachea y Carlos Ávila de La Tape

8 chocolates, 4 cervezas. Este es el formato que os proponemos, con 2 chocolates por cada cerveza con diferentes orígenes y concentraciones de cacao. Alberto Bornachea, tercera generación de la centenaria Pastelería Bornachea ubicada en Miranda de Ebro, nos ofrece un acercamiento al maridaje entre chocolate y cerveza. Su pasión por el chocolate le ha llevado a perfeccionar sus técnicas hasta convertirse en un referente que colabora con la marca Valrhona, una de las más prestigiosas del sector.

Precio: 10 € (en 1ª planta)
Información y reservas en info@latape.com y en el 915930422

Jueves 18 de mayo

21:30 Cena-Maridaje con Cervezas de Mad Brewing. Con Tibor Domenech (Mad Brewing), Carlos Ávila (Beer Sommelier La Tape) y Víctor San Martín (Jefe de Cocina La Tape)

Desde La Tape y en colaboración con Mad Brewing hemos preparado una Cena-Maridaje donde se degustarán 5 platos maridados con 5 cervezas, más una cerveza de aperitivo.

La cena se realizará en el salón de la primera planta de La Tape y contaremos con la participación y los comentarios de Tibor Domenech, fundador de Mad Brewing, y de Carlos Ávila y Víctor San Martín de La Tape que han confeccionado esta cena-maridaje.

Precio: 30 € (en 1ª planta)
Información y reservas en info@latape.com y en el 915930422

Viernes 19 de mayo (Cheese Day)

19:00 Cata-Taller de "Los Mejores Quesos Españoles" con Cerveza. Con José Luis Martín de Martín Afinador y Carlos Ávila de La Tape.

Te brindamos la oportunidad de degustar en exclusiva un maridaje de cerveza con 5 de los quesos premiados recientemente en Gourmet Quesos, celebrado el pasado mes de mayo en el Salón del Gourmet. José Luis Martín es el director y coordinador del Campeonato de los Mejores Quesos de España, asesora a queserías artesanales y colabora con la Academia de Gastronomía Española. 5 cervezas, 5 quesos.

Precio: 20 € (en 1ª planta)
Información y reservas en info@latape.com y en el 915930422

De 19:00 a 23:00 Barra de Quesos con los ganadores de Gourmet Quesos 2017

Ven a probar en exclusiva en La Tape los 15 quesos ganadores en el Campeonato de los Mejores Quesos de España. Contarás con el asesoramiento de Martín Afinador y los maridajes propuestos por el equipo de La Tape. Selecciona tus propias tablas y practica el #Beer&Cheese.

Planta calle, entrada libre

Y ADEMÁS TODOS LOS DÍAS PODRÁS DISFRUTAR DE:

Menú maridaje La Tape "Especial BeerFest" Mediodía y cenas. 30 € (A mesa completa, previa reserva)

Degustación de cervezas artesanales de barril maridadas con su pincho



Consulta nuestra programación de grifos en nuestra página de Facebook.



C/San Bernardo, 88
Información y reservas en info@latape.com y en el 915930422
www.latape.com

