

Ruta 4: Por la Castellana

9. Barceló Emperatriz - Eugenie

Calle López de Hoyos, 4. L - D: 13:00h - 23:00h

Chef: Ignacio Martínez García

Tapa: Arroz meloso de pulpo y carabineros

Arroz de variedad Carnaroli, cocinado con una base de chalota, ajos tiernos y espárrago verde, combinado con carabineros y pulpo.

Maridaje: Vino rosado. Precio: 7€

10. Miguel Ángel by BlueBay - Restaurante M29

Calle Miguel Ángel 29. L - D: 12:00h - 14:00h y 19:00h - 21:00h

Chef: Manuel Prats

Tapa: Sorpresa de perla

Base de finas capas de berenjena rebozadas en harina de arroz, crujiente de queso, jamón de pato ahumado, agua de tomate y aceite de albahaca, coronado con perla de queso de mozzarella.

Maridaje: Vino tinto. Precio: 9€

11. Hesperia Madrid - La Manzana

Paseo de La Castellana, 57. L - D: 12:00 - 15:00h

Chef: Esteban González Mangudo

Tapa: Huevos rotos

Huevo a baja temperatura frito, relleno de emulsión suave de patata, con jamón ibérico y vinagre.

Maridaje: Cerveza Amber Ale. Precio: 7€



9



10



11