



BEERFEST ESPECIAL SIN GLUTEN

APTO PARA CELÍACOS

Del martes 17 al domingo 22 de julio
EN LA TAPE



PROGRAMACIÓN

Día	Hora	Precio	Actividad
M 17	19 h	Gratuita con invitación	Inauguración del BeerFest con la Mesa Redonda "¿Necesitamos el gluten para comer y beber rico?" + invitación a degustación de cerveza La Virgen Madrid Lager Sin Gluten y degustación de aperitivos de pequeños productores
M 17	21 h	Entrada libre	8 grifos de cerveza sin gluten: por primera vez, tap take over de cervezas artesanas sin gluten
X 18	19 h	15 €	Cata-Taller de Maridaje Sin Gluten de Postres Caseros de La Tape con Cervezas Artesanas
J 19	21 h	35 €	Cena-Maridaje Sin Gluten con cervezas artesanas (comentada por Ricardo de Celíaco a los 30, Carlos Ávila y Víctor San Martín)
S 21	11 h	7 €	Brunch Millionaire's Bacon Sin Gluten de La Tape

ACTIVIDADES

En La Tape siempre nos ha gustado cocinar y le damos la mayor importancia al sabor y a las recetas. Todo lo que ofrecemos es casero o proviene de pequeños productores.

Cada vez somos más las personas que debemos eliminar el gluten de nuestra dieta. En este punto, nos enfrentamos al reto de poder ofrecer el mayor número de platos a nuestro público celíaco. No es sencillo, pero resulta más fácil cuando elaboramos todos nuestros platos de forma casera.

A día de hoy, podemos decir que el 70% de nuestra carta es sin gluten y lo es para todos los clientes que pasan por nuestro restaurante. Por eso, nos hacemos la siguiente pregunta: ¿Necesitamos el gluten para comer y beber rico? Acompáñanos en nuestros eventos para darnos tu respuesta:

Martes 17 de julio

19:00 Inauguración del BeerFest Sin Gluten de La Tape con la Mesa Redonda "¿Necesitamos el gluten para comer y beber rico?" y degustación gratuita de cerveza La Virgen Madrid Lager Sin Gluten y aperitivos de pequeños productores

Afortunadamente, cada vez contamos con más opciones a la hora de buscar productos sin gluten, tanto por el auge en la aparición de tiendas especializadas, como por la mayor oferta de restaurantes que cocinan casero y sin gluten.

Estarán en la mesa:

Javier Cerezo (Cervezas La Virgen)

Juan Cardenal (León The Baker)

Ricardo Nafría (Celíaco a los 30)
Mario Sánchez (Celíacos en Directo)

Moderada por Carlos Ávila (Gerente y Beer Sommelier de La Tape)

Y otros ponentes pendientes de confirmación

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

Se servirá una degustación gratuita de Cerveza La Virgen Madrid Lager y aperitivos de pequeños productores

21:00 Tap Take Over de Cervezas Artesanas Sin Gluten: 8 grifos de cervezas

Hemos seleccionado algunas de las mejores cerveceras artesanas europeas para ofreceros nuestros 8 grifos de cerveza sin gluten. Por primera vez contaremos con una gran variedad de estilos diferentes. Si nunca has probado una Imperial Stout, una Witbier o una IPA sin gluten, ven con nosotros para tu primera vez.

Planta calle, entrada libre

Miércoles 18 de julio

19:00 Cata-Taller de Maridaje Sin Gluten de Postres Caseros de La Tape con Cervezas Artesanas: 3 postres 3 cervezas

Ven a probar nuestra variedad de postres caseros sin gluten de la mano de Víctor San Martín, nuestro jefe de cocina. Cada postre estará acompañado por un tasting de cerveza como maridaje propuesto por nuestro Beer Sommelier Carlos Ávila

Precio: 15 € (en 1ª planta)

Información y reservas en info@latape.com y en el 915930422

Jueves 19 de julio

21:00 Cena Maridaje Sin Gluten con Cervezas Artesanas. Con Ricardo Nafría (Celíaco a los 30), Carlos Ávila (Beer Sommelier de La Tape) y Víctor San Martín (Jefe de Cocina de La Tape): 5 platos 5 cervezas

Ven a disfrutar junto a nosotros de una cena maridaje compuesta por 4 platos y un postre con los maridajes recomendados. En la Tape nos gusta cocinar, seleccionamos las materias primas con las que trabajamos y las elaboramos desde el principio hasta el final. Esta es la mejor forma de asegurar que todo lo que presentamos en la mesa es lo que queremos ofrecer.

Precio: 35 € (en 1ª planta)

Información y reservas en info@latape.com y en el 915930422

Sábado 21 de julio

11:00 Brunch Millionaire's Bacon Sin Gluten de La Tape

Queremos ofreceros nuestro desayuno más completo en su versión sin gluten. Ven a probar nuestro Millionaire's Bacon, una panceta fresca que adobamos y asamos a baja temperatura durante 24 horas. Además, podrás acompañarlo de los siguientes complementos:

-Tostada de pan artesano de León The Baker con licuado de tomate o mermelada

-Zum de naranja y tasting de La Virgen Madrid Lager Sin Gluten

-Café o infusión

-Tortilla de patata, huevos revueltos o huevo frito

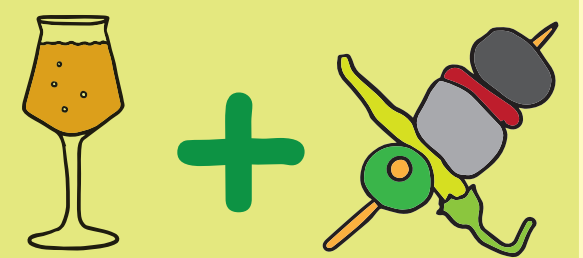
-Una guarnición de tomate y albahaca, macedonia de frutas o patatas fritas

-Yogur griego

Precio: 7 € (en 1ª planta)

Información y reservas en info@latape.com y en el 915930422

Y ADEMÁS DEL 17 AL 22 DE JULIO



Podrás degustar en la barra de La Tape 8 variedades de cerveza sin gluten de barril, acompañada de una gran variedad de aperitivos sin gluten

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

