

PARTICIPANTES

- 1 ACHURI C-3 VITELLO TONNATO
- 2 ALABANDA B-4 CONO ALABANDA
- 3 ALMA CAFÉ C-2 CANASTA GRIEGA
- 4 ARISTÓCRATAS DEL LUMPEN B-1 MONTADITO MEDITERRÁNEO
- 5 AUTOMÁTICO C-3 BRANDADA DE BACALAO
- 6 BENTEVEO C-1 MINI-LOMITO
- 7 CAFÉ MUSEUM D-3 PIRULETA DE SALMÓN
- 8 DON RAMÓN B-3 CONFIT DE MAR
- 9 DONNER KEBAP ARGUMOSA C-3 SOMOSA VEGETAL
- 10 EL FIN DEL MUNDO C-3 MOQUECA DE PEIXE
- 11 EL GALLINERO A-2 PAPAS CON MOJO ROJO Y VERDE
- 12 EL PALADAR DE LAVAPIÉS B-3 MIGAS MANCHEGAS
- 13 EL RINCÓN GUAY A-3 AUTÉNTICAS EMPANADAS...
- 14 EL SUR B-1 BRANDADA DE BACALAO
- 15 EUCALIPTO B-3 CAUSA LIMEÑA
- 16 FANTÁSTICO C-3 PINCHO BABEL
- 17 IL MORTO CHE PARLA C-3 BRUSCHETTA DEL MORTO
- 18 LA BUGA DEL LOBO C-3 PAPA DE PERA CON BACÓN Y...
LA CASA DE LAS TOSTAS D-3 TOSTA MELOSA
- 19 LA CHILOSTRA A-1 ESCALBADA CON BACALAO
- 20 LA CHIULAPA EN MAYRIT C-4 CRUJIENTE DE TORTILLA...
- 21 LA DE ESPRONCEDA C-2 ALIJS PICANTONAS
- 22 LA GRANDOLA A-3 PESTO AO BONFIM
- 23 LA INQUILINA B-2 OVNI NORUEGO
- 24 LA MANCHA B-4 MONTSEC
- 25 LA OTRA CASA A-1 PAPA RELLENA DE MORGILLA
- 26 LA PLAYA DE LAVAPIÉS C-3 EL CONO DE LA BERNADA
- 27 LA TABERNA ENCANTADA C-2 SIN FUNDAMENTO
- 28 LA TABERNATINA A-3 LOMITO DE SARDINA...
- 29 LACANA D-2 TARTELETA DE BRANDADA...
- 30 LAMIAX B-1 BACALAO AHUMADO CON...
- 31 LO MÁXIMO B-2 CHILE CON CARNE Y ARROZ
- 32 LOUKANIKOS B-1 TORTAS DE ARROZ CRUJIENTE
- 33 MAISHA C-3 SHAMI BEEF MASALA CON...
- 34 NARANJO DE BULNES B-3 EL BOCADO DE ASTURIAS
- 35 NOCHE BLANCA B-3 RAZIA
- 36 O PAZO DE LUGO D-3 CEVICHE DE PULPO
- 37 OLIVAR 54 B-2 HUMMUS CON SALPICÓN...
- 38 PARRONDO B-1 LANGOSTINO KADAYIF
- 39 PIZZERIA DELLA CABEZZA A-1 BURREKAS
- 40 PORTOMARIN B-3 BACALAO CON TAPENADE
- 41 REVUELA C-3 TXAKA SALAMI
- 42 RUEDATAPE Y ALGO MÁS... B-3 ARROZ CON POLLO
- 43 STRADA B-1 AREPA ROJIBLANCA
- 44 TAPAS LA VICTORIA C-2 TINGA SU TAPA
- 45 VINICOLA MENTRIDANA C-2 PIEMONTESE
- 46 VIVA CHAPATA B-2 VEGANA

MERCADO SAN FERNANDO

- 1 BARROSO A-3 CALLOS CON GARBANZOS
- 2 KOWENKASA A-3 TOSTA DE OTOÑO
- 3 LA HUERTA DEL SOL A-3 ABEJAS QUE AMAN OVEJAS
- 4 LA PISTOLA A-3 CRUJIENTE DE JAMÓN CON...
- 5 LA REPERA A-3 PRIMAVERA ÁRABE
- 6 LA REPUBLICANA B-3 TAMALITO
- 7 LO MEJOR DE MI TIERRA A-3 LA EXTREMERA
- 8 LOS PANCHITOS DEL FRENTE A-3 PANCHITO FERROZ
- 9 MOCHUELO A-3 SOLOMILLO MOCHUELO



Participa en el Concurso Popular "La Tapa de Lavapiés" iPad. Infórmate en www.tapapiés.com y podrás conseguir un sorteo dirigido a mayores de 18 años.

Y si cuelgas tus fotos de la Ruta en el facebook de Gastronostera podrás conseguir una Cena para dos personas. www.gastronostera.com

Entrega de "rascas" hasta fin de existencias. Hay más de 1.000 Tapas Gratis. Tapa y pide tu "Rasca" Multicultural de la Tapa.



Del 17 al 28 de octubre de 2012
2ª Ruta Multicultural de la Tapa
Tapa 1€ Tapa + Estrella Damm 2€
(botellín o caña) IVA incluido

Organiza: Patrocina: Proyecto subvencionado por:

ÁREA DE GOBIERNO DE ECONOMÍA, EMPLEO Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Del 17 al 28 de octubre de 2012
2ª Ruta Multicultural de la Tapa

Tapa + Estrella Damm (botellín o caña) 2€ IVA incluido

Tapa 1€ IVA incluido

Estrella DAMM recomienda el consumo responsable. Alc. 5,4%

1 ACHURI
C-3

Localización en el plano de los locales participantes

C/ Argumosa, 21 • Tel.: 914687856

• VITELLO TONNATO. *Origen: Italo-Argentino.* Fina lámina de ternera asada cubierta de salsa de anchoas y atún, ligada con mayonesa sobre pan tostado.

2 ALABANDA
B-4

Horario de servicio de Tapas en los locales participantes

C/ Miguel Servet, 15 • Tel.: 665209099

• CONO ALABANDA. *Origen: Hispano-Brasileña.* Cono de hojaldre relleno de verduras y queso de cabra, aceite de trufa blanca, puré de patata y calabaza.

3 ALMA CAFÉ
C-2

C/ Santa Isabel, 42 • Tel.: 915274930

• CANASTA GRIEGA. *Origen: Grecia.* Tartaleta de pasta rellena de ensalada con queso de cabra.

4 ARISTÓCRATAS DEL LUMPEN
B-1

C/ Ave María, 8 • Tel.: 914201193

• MONTADITO MEDITERRÁNEO. *Origen: Islas Baleares.* Pulguita de tomate natural, boquerones, anchoas, aceitunas, cebollino, alioli, ajo y perejil.

5 AUTOMÁTICO
C-3

C/ Argumosa, 17 • Tel.: 915309921

• BRANDADA DE BACALAO. *Origen: Vasco-Catalán.* Bacalao, ajo, aceite de oliva virgen y leche. Servido sobre pan tostado.

6 BENTEVEO
C-1

C/ Santa Isabel, 15 • Tel.: 911398503

• MINI-LOMITO. *Origen: Argentina.* En pan tierno se monta sobre un colchón de tomate fresco y lechuga un filete de ternera a la plancha, cubierto con jamón cocido y queso Edam.

7 CAFÉ MUSEUM
D-3

C/ Argumosa, 30 • Tel.: 915287085

• PIRULETA DE SALMÓN. *Origen: Escandinava.* Salmón relleno de queso cremoso y alcarras rebosado en pistacho molido.

8 DON RAMÓN
B-3

C/ Doctor Fourquet, 32 • Tel.: 915283002

• CONFIT DE MAR. *Origen: Cantabria.* Crema de bonito del norte, anchoa, lechuga y salsa vergara con pimiento confitado y cebolla frita.

9 DONNER KEBAP ARGUMOSA
C-3

C/ Argumosa, 10 • Tel.: 914677126

• SOMOSA VEGETAL. *Origen: India.* Triángulo de masa frita rellena de verduras con dos salsas (picante y no picante).

10 EL FIN DEL MUNDO
C-3

C/ Doctor Fourquet, 28 • Tel.: 915281624

• MOQUECA DE PEIXE. *Origen: Bahía (Brasil).* Dados de cazón en una salsa de verduras, huevo duro, coco, perejil, aceite de Palma y anacardos.

11 EL GALLINERO
A-2

C/ San Carlos, 6 • Tel.: 677455722

• PAPAS CON MOJO ROJO Y VERDE. *Origen: Canarias.* Papas arrugás con mojo verde y rojo.

12 EL PALADAR DE LAVAPIÉS
B-3

C/ Argumosa, 5 • Tel.: 914678535

• MIGAS MANCHEGAS. *Origen: La Mancha.* Migas con chorizo, panceta y pimientos.

13 EL RINCÓN GUAY
A-3

C/ Embajadores, 62 • Tel.: 914683700

• AUTÉNTICAS EMPANADAS COLOMBIANAS. *Origen: Colombia.* Carne de ternera, patata andina, cebolla, tomate, ajo, harina de maíz acompañada de aji pique. (opción de salsa guacamole).

14 EL SUR
B-1

C/ Torrecilla del Leal, 12 • Tel.: 915278340

• BRANDADA DE BACALAO. *Origen: Catalo-Provenzal.* Bacalao, ajo, leche, aceite, patata, puerro frito y perejil, sobre base de mermelada casera de cebolla, acompañado de pan tostado.

15 EUCALIPTO
B-3

C/ Argumosa, 4 • Tel.: 630623920

• CAUSA LIMEÑA. *Origen: Perú.* Patata, atún, huevo, cilantro, cebolla, mahonesa, aceituna y pimiento rojo.

16 FANTÁSTICO
C-3

C/ Doctor Piga, 21 • Tel.: 915287017

• PINCHO BABEL. *Origen: Fusión Indo-Tailandés con influencias de Mongolia.* Pincho fusión de torta de carne y lentejas con cebolla crujiente, sobre pan y queso casero indio, con salsa exótica tailandesa.

Localización en el plano de los locales participantes

Horario de servicio de Tapas en los locales participantes

Infórmate en: www.tapapiés.com

TAPAPIÉS EN UN MAPA DE GOOGLE <http://goo.gl/maps/cvGRI>

Organiza: Patrocina: Proyecto subvencionado por:

ÁREA DE GOBIERNO DE ECONOMÍA, EMPLEO Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA



17 IL MORTO CHE PARLA
C-3
C/ Salitre, 31 • Tel.: 633628225
• BRUSCHETTA DEL MORTO. *Origen: Italia.* Tosta con pesto, rúcula, tomate seco italiano con escamas de parmesano reggiano.



18 LA BUGA DEL LOBO
C-3
C/ Argumosa, 11 • Tel.: 914676151
• PAPA DE FERIA CON BACÓN Y CEBOLLA CRUJIENTES. *Origen: Madrid.* Patata abierta rellena con farsa de maíz, lechuga y mayonesa con añadido de bacón y cebolla crujientes.



19 LA CASA DE LAS TOSTAS
D-3
C/ Argumosa, 29 • Tel.: 915270842
• TOSTA MELOSA. *Origen: Francia.* Tosta de paté de peras al vino con germinados, alcaparras, pepinillos y pincelada de mermelada de frambuesa.



20 LA CHILOSTRA
A-1
C/ Cabeza, 1
• ESCALIBADA CON BACALAO. *Origen: Cataluña.* Cebolla, tomate, pimiento, berenjena, bacalao, sal, aceite de oliva y orégano.



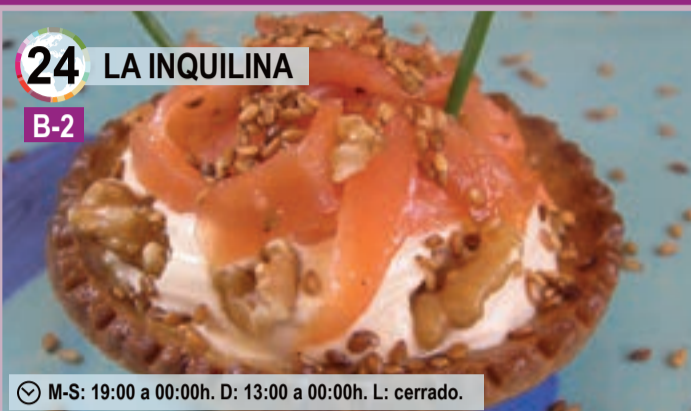
21 LA CHULAPA EN MAYRIT
C-4
C/ Doctor Fourquet, 37 • Tel.: 634104467
• CRUJIENTE DE TORTILLA DE PATATA MARINERA. *Origen: Madrid.* Base de tortilla de patata frita y a caballo ensalada de pimientos de Piquillo y atún bañado con una crema de alioli.



22 LA DE ESPRONCEDA
C-2
C/ Santa Isabel, 17 • Tel.: 915391284
• ALITAS PICANTONAS. *Origen: Fusión España-Asia.* Alitas de pollo fritas, cubiertas de salsa y sésamo sobre puré de patata. (Curry, comino, tomate frito, guindilla y lácteos).



23 LA GRÁNDOLA
A-3
C/ Sombrerete, 9
• PESTO AO BOMFIM. *Origen: Italo-Brasileño.* Pesto genovés, rúcula, mango y maracuyá sobre rebanada de pan.



24 LA INQUILINA
B-2
C/ Ave María, 39 • Tel.: 679437167
• OVNI NORUEGO. *Origen: Noruega.* Tartaleta de salmón ahumado y sésamo, sobre base de queso en crema con nueces y salsa de soja.



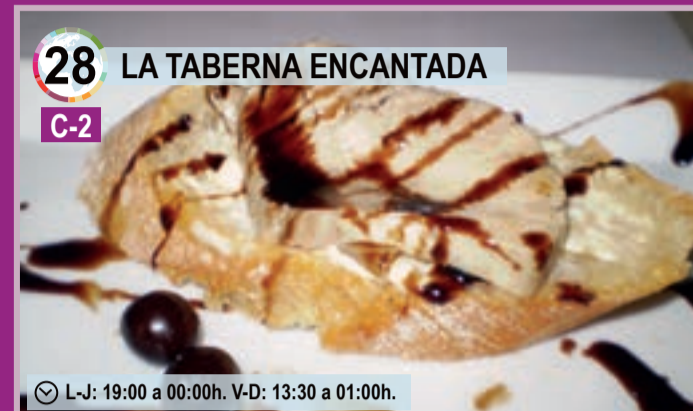
25 LA MANCHA
B-4
C/ Miguel Servet, 13 • Tel.: 615514030
• MONTSEC. *Origen: Catalunya.* Espuma de queso del Montsec con frutos secos, membrillo y mermelada de cebolla o tomate.



26 LA OTRA CASA
A-1
C/ Olivar, 6 • Tel.: 911763457
• PAPA RELLENA DE MORCILLA. *Origen: Peruano-Castellano.* Patata, morcilla de arroz, harina de maíz, uvas pasas, piñones, aceite de oliva, cilantro y ají.



27 LA PLAYA DE LAVAPIÉS
C-3
C/ Argumosa, 9 • Tel.: 911429603
• EL CONO DE LA BERNADA. *Origen: Libano-Caribeño.* Un cucurucho relleno de Baba ghanoush, gamba frita y un toque de pimentón.



28 LA TABERNA ENCANTADA
C-2
C/ Salitre, 2 (esq. Santa Isabel) • Tel.: 606055617
• SIN FUNDAMENTO. *Origen: La Tierra (Cantabria).* Pan del país, solomillos escabechados, alioli y reducción de pacharán al vinagre de Módena.



29 LA TABERNATINA
A-3
C/ Tribulete, 23 • Tel.: 630940994
• LOMITO DE SARDINA ESCABECHADA. *Origen: Andaluz.* Sardina, harina, vinagre de manzana, cebolla, ajo, laurel, pimienta negra, pimentón dulce.



30 LACAÑA
D-2
C/ Santa Isabel, 50 • Tel.: 915272269
• TARTALETA DE BRANDADA DE BACALAO CON MANGO. *Origen: Mediterráneo.* Bacalao, patata, ajo, aceite, nata y mango.



31 LAMIAK
B-1
C/ De la Rosa, 10, esq. con C/ Torrecilla del Leal • Tel.: 915397450
• BACALAO AHUMADO CON ALIÑO PICANTE Y VIRUTAS DE IDIAZÁBAL. *Origen: Euskadi.* Loncha de bacalao ahumado fría, cubierta de ensalada de dados de tomate, cebolleta, limón, cilantro y un poco de picante y virutas de queso Idiazábal.



32 LO MÁXIMO
B-2
C/ San Carlos, 6 • Tel.: 915390070
• CHILE CON CARNE Y ARROZ. *Origen: México.* Guiso de carne de ternera especiada con alubias rojas y tomate frito. Como acompañamiento arroz blanco.



33 LOUKANIKOS
B-4
C/ Mesón de Paredes, 81 • Tel.: 647263902
• TORTAS DE ARROZ CRUJIENTE. *Origen: Brasileño-Cordobés.* Tortas crujientes de arroz y verduras especiadas bañadas en salmorejo. Opción para veganos: sin huevo.



34 MAISHA
C-3
C/ Doctor Piga, 21, bajo dcha. • Tel.: 915278404
• SHAHI BEEF MASALA CON ARROZ BASMATI. *Origen: India.* Ternera cocinada con cebolla, jengibre, ajo, yogurt y especias de la India suaves.



35 NARANJO DE BULNES
B-3
C/ Salitre, 44 • Tel.: 915286164
• "EL BOCAO DE ASTURIAS". *Origen: Asturias.* Chorizo, manzana ácida, sidra y tomillo.



36 NOCHE BLANCA
B-3
C/ Argumosa, 6 • Tel.: 676227505
• RAZIA. *Origen: China-Japón-Filipina.* 1. Shaomai desde Japón con carne de pollo. 2. Zhao: desde Filipinas, carne de cerdo. 3. Xau Lom Pau desde China: Carne de cerdo y verduras.



37 O PAZO DE LUGO
D-3
C/ Argumosa, 28 • Tel.: 915396057
• CEVICHE DE PULPO. *Origen: Galaico Peruana.* Pulpo, cebolla morada, batata, maíz, cilantro, ají y lima.



38 OLIVAR 54
B-2
C/ Olivar, 54 • Tel.: 622313940
• HUMMUS CON SALPICÓN DE TOMATE Y BALSÁMICO. *Origen: Oriente Medio-España.* Garbanzo, tahini, tomate, ajo, limón, comino, cebolla, aceite, sal, balsámico.



39 PARRONDO
B-1
C/ Santa Isabel, 8 • Tel.: 911398855
• LANGOSTINO KADAYIF. *Origen: Palestina-Gallega.* Langostino, kadayif (pasta de harina de trigo), chimichurri de algas, lechuga de mar, espagueti de mar, wakame y especias variadas.



40 PIZZERIA DELLA CABEZZA
A-1
C/ Lavapiés, 6 (esq. C/ Cabeza) • Tel.: 915289978
• BURREKAS. *Origen: Sefardí.* Requesón, queso cheddar, papas cocidas, harina, pimienta negra, cayena, huevo y sésamo.



41 PORTOMARÍN
B-3
C/ Valencia, 4 • Tel.: 915285686
• BACALAO CON TAPENADE. *Origen: Portuguesa-Provenzal.* Bacalao confitado en albariño. Tapenade: Aceitunas negras y verdes, pimiento rojo, ajo, romero, alcaparras y anchoas.



42 REVUELTA
C-3
C/ Argumosa, 23 • Tel.: 610717533
• TXAKA SALAMI. *Origen: Vasco-Navarra.* Mezcla de salami, salchicha Frankfurt de pepinillo y mayonesa sobre pan.



43 RUEDATAPE Y ALGO MÁS...
B-3
C/ Miguel Servet, 4 • Tel.: 675234710
• ARROZ CON POLLO. *Origen: Ecuador.* Arroz blanco largo, zanahoria, cebolla, pimientos, pechuga de pollo desmenuzada, pasas, aceite, mantequilla y colorante.



44 STRADA
B-1
C/ Olmo, 23 • Tel.: 913690130
• AREPA ROJIBLANCA. *Origen: Colombia.* Arepa (harina de maíz y queso fresco), queso y mermelada de pimiento rojo.



45 TEATRO LA VICTORIA
C-2
C/ Santa Isabel, 40 (esq. con C/ Salitre) • Tel.: 618506681
• TINGA SU TAPA. *Origen: Mexicano.* Tosta de pan, untada de queso con crema a la hierbabuena, con tinga de pollo y frutos caramelizados.



46 VINICOLA MENTRIDANA
C-2
C/ Santa Eugenio, 9 • Tel.: 915278760
• PIEMONTESE. *Origen: Piemonte (Italia).* Pan, pimientos asados, queso de cabra y confit de cebolla, todo gratinado durante dos minutos con un toque de tomillo.



47 VIVA CHAPATA
B-2
C/ Ave María, 43 • Tel.: 915301093
• VEGANA. *Origen: Cataluña.* Colchón de pan de chapata con verduras (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo y verde), queso de soja con finas hierbas y aceitunas.

MERCADO SAN FERNANDO
LAVAPIÉS - MADRID
A-3
C/ Embajadores, 41 (Mercado de San Fernando)
L-V: 13:00 a 16:00h y 18:30 a 20:00h. S-D: 12:30 a 16:00h.

5 - LA REPERA
• PRIMAVERA ÁRABE. *Origen: Túnez.* Paté de dátiles a la tunezina con cräckers de sésamo y espelta.

1 - BARROSO
• CALLOS CON GARBANZOS. *Origen: Motril (Granada).* Callos de cordero, garbanzos, pimienta negra, aceite, pimentón, laurel y ajo.

6 - LA REPUBLICANA
• TAMALITO. *Origen: Perú.* Bollito hecho a base de maíz andino molido, ají amarillo, achiote, que se envuelve en hojas de plátano y se acompaña de cebolla roja y perejil. Lleva relleno de olivas negras y huevo.

2 - KOMOENKASA
• "TOSTA DE OTOÑO". *Origen: Castilla y León.* Carrillada cocinada al vino tinto con salsa de setas sobre pan tostado.

7 - LO MEJOR DE MI TIERRA
• LA EXTREMEÑA. *Origen: Extremadura.* Tosta, torta del Casar, pimentón de La Vera.

3 - LA HUERTA DEL SOL
• ABEJAS QUE AMAN OVEJAS. *Origen: Madrid.* Pan integral con queso fresco de "Torremocha del Jarama", miel de "Cobeña" (Madrid), con semillas variadas, sésamo, amapola, lino y avena.

8 - LOS PANCHITOS DEL FRENTE
• PANCHITO FERROZ. *Origen: Mexicano-Francesa.* Tapa de queso Camembert con salsa de Chile Guajillo y cilantro fresco.

4 - LA PISTOLA
• CRUJIENTE DE JAMÓN CON PESTO PISTOLERO SOBRE PAN DE CENTENO. *Origen: España-Italia.* Pan de centeno gran reserva, jamón curado crujiente y pesto pistolero.

9 - MOCHUELO
• SOLOMILLO MOCHUELO. *Origen: Murcia.* Solomillo de cerdo, tomate, ajo, sal, aceite de oliva, pan provenzal.