LA GUIA BITTER KAS®

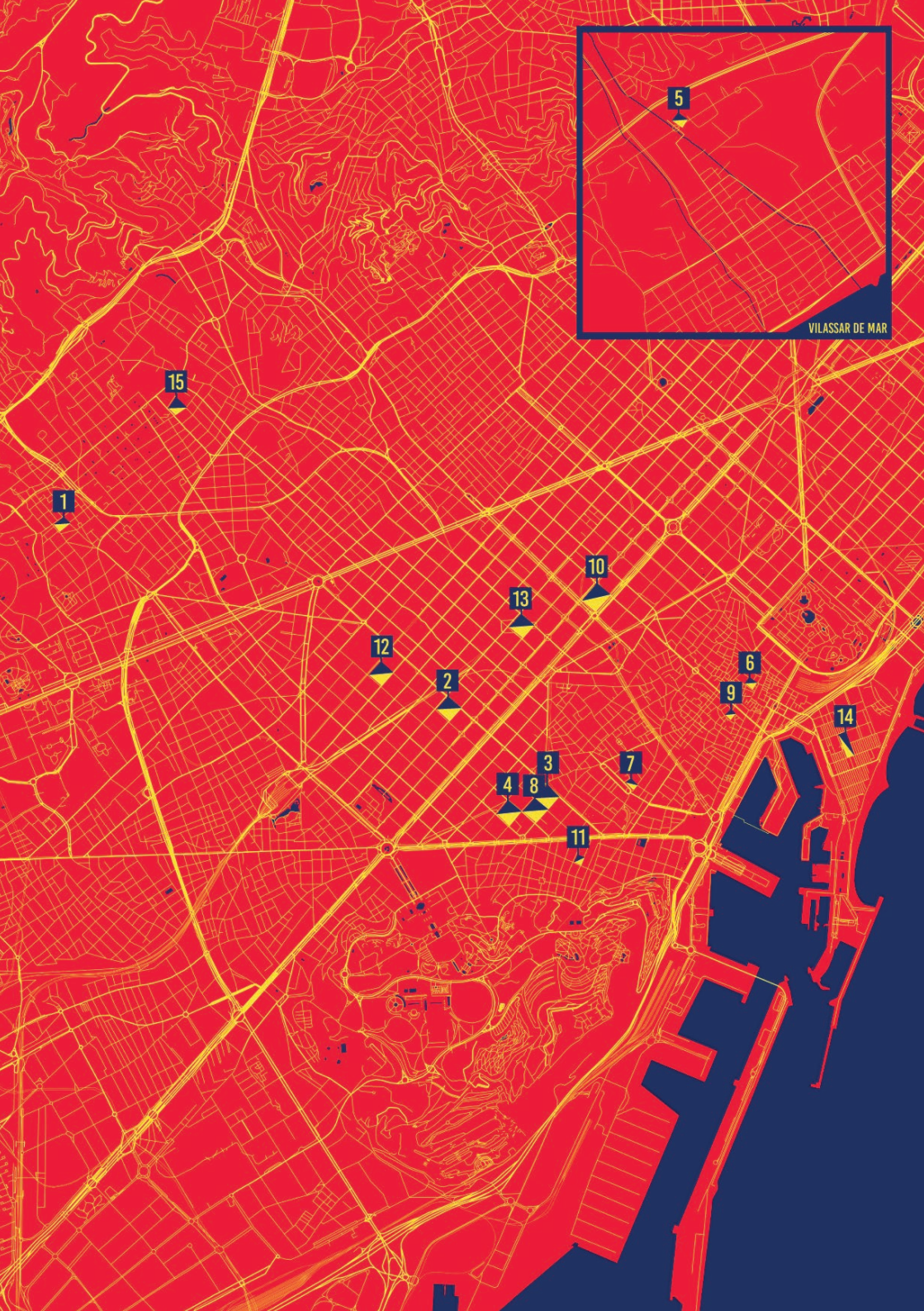
NUESTROS APERITIVOS FAVORITOS

2017

LA SELECCIÓN DE

SANTI MILLÁN

BARCELONA


5
VILASSAR DE MAR
15
1
10
13
12
2
6
9
14
3
7
4
8
11

BARCELONA

Visitamos los 15 bares imprescindibles en los que disfrutar de los mejores aperitivos de Barcelona. ¿El objetivo? Redescubrir la magia del tapeo junto a BitterKAS, el refresco con el alma más `aperitivesca´. Esta guía recoge las claves y los secretos indispensables para disfrutar de los preliminares de la comida principal como si de un banquete se tratara.
El truco número uno para dominar el arte del tapeo es hacerlo con un buen BitterKAS: la bebida roja abre el apetito y su toque amargo baila a la perfección con el de las tapas más deliciosas.

El truco número dos tiene nombre y apellido: Santi Millán. El cómico y actor visita sus bares preferidos de Barcelona para "aperitevear". Millán desvela sus tapas preferidas y los secretos para disfrutar de un buen BitterKAS acompañado de los mejores aperitivos de la Ciudad Condal. Secretos que solo un amante del tapeo puede albergar.

El truco número tres es en realidad un verbo: disfrutar. Abre esta guía sin miedo –su formato "a prueba de tapas" así lo permite- y descubre los platos más suculentos y los rincones de las tabernas que no te puedes perder para vivir la experiencia completa. Experiencia que se culmina, por supuesto, saboreando un BitterKAS. Ahora que sabes la fórmula para lograr el aperitivo maestro, solo te queda ponerla en práctica en los laboratorios foodie por excelencia: los bares. ¡Que aproveche!

1. TOMÁS
Major de Sarrià, 49

2. MORRO FI
Consell de Cent, 171

3. ELS SORTIDORS
Parlament, 53

4. TARANNÀ
Viladomat, 23

5. TABERNA ESPINALER
Camí Ral 1, Vilassar de Mar

6. LA PUNTUAL
Montcada, 22

7. LA TABERNA DEL SUCULENT
Rambla del Raval, 39

8. CALDERS
Parlament, 25

9. LE BOUCHON
Lledó, 7

10. EL NACIONAL
Paseo de Grácia, 24

11. QUIMET I QUIMET
Poeta Cabanyes, 25

12. SENYOR VERMUT
Provença, 85

13. BODEGA GRANADOS
Enric Granados, 6

14. CABALLA CANALLA
Plaza Poeta Bosca, 1

15. MONTESQUIU
Mandrí, 56

TOMÁS

La parada más brava

Carrer Major de Sarrià, 49

Es imposible hablar del Bar Tomàs sin mencionar sus patatas bravas, conocidas como unas de las mejores de Barcelona. Su salsa secreta es la responsable de que no sea necesario tirar de reducciones o platos de nombres impronunciables para dar con una de las recetas más deliciosas de la ciudad.

Fundado en 1955, la anchoa comenzó siendo la estrella del local, hasta que en los años 60 las bravas se convirtieron en las reinas. Su decoración sin pretensiones con tintes de antaño, sus escasas mesas y su pequeña terraza están siempre repletas de amantes del tapeo.

Dada la popularidad de sus patatas, lo más divertido es escuchar a la clientela valorar su sabor cuando las prueban por primera vez. Si no son de tu agrado, no lo digas muy alto: sus adeptos te declararán la guerra, porque las bravas llaman a la bravura. Avisado quedas.

¿MUCHA HAMBRE?

El plato de bravas no es especialmente generoso, por lo que si vas a compartir entre dos personas, quizás prefieras pedir otro más. Y dado su sabor, querrás hacerlo.

LO QUE NO ENCONTRARÁS:

Ciao, postureo! Vecinos, turistas y amantes del tapeo son los habituales de este lugar, que mantiene el ADN de su pasado y donde no verás cabezas de reno de mimbre u otras señas "cuqui" decorar sus paredes.

EL COTILLEO:

Uno de los camareros prepara exclusivamente las raciones de bravas. Porque la bravura también exige mimo.

BONITO BRAVO:

No dejes de pedir las empanadillas de bonito, cocinadas de forma artesanal con una receta especial.

MORRO FI

El tamaño no siempre importa

Consell de Cent, 171

¡CUIDADO, QUE PASO!:

Cuando el bar está lleno, dada la ausencia de mesas y su espacio reducido, es necesario tener equilibro para no tirarte tu bebida por encima cuando alguien se abre paso.

UN VASO CON SOLERA:

Los vasos del Morro Fi son por sí mismos un emblema del aperitivo barcelonés.

LO QUE HA CAMBIADO EL `APERITIVING´:

Aquí es habitual tomarse un aperitivo incluso a las siete de la tarde. Porque las normas están para saltárselas, y la pobre cena siempre ha estado muy sola.

¿Qué tienen en común buscar piso y querer tomar un aperitivo perfecto? El ansia por dar con un lugar soleado. **Sol a raudales es lo que encontrarás en este minúsculo espacio con sabor hipster.** Marcel Fernández, Marc Monzó y Guillermo Pfaff son tres ex-blogueros que han sabido trasladar todo lo aprendido en sus peregrinajes por los bares y sus tapas a este cuadrilátero de la gula.

La mejor forma de disfrutar del aperitivo es hacerlo en la barra, y aquí no te quedará otra, pues solo hay barras laterales y el codiciado mostrador que da al exterior. **Los reyes del lugar son sus encurtidos y conservas.** ¿Un aliciente más para ir a este templeo del tapeo? **Todo lo que se sirve es género manufacturado expresamente para Morro Fi,** por lo que los que hagan una parada en este oasis vermutero se irán con ganas de más.

EL APERTIVIVO PARA LA FOTO:

Las patatas gruesas con mejillones y aceitunas -con su popular salsa roja- son un clásico y se convierten en el plato preferido de los que no quieren disfrutar de sus rutas gourmet sin subirlas a las redes sociales.

ELS SORTIDORS

Un edén urbanita

Carrer del Parlament, 53

La calle Parlament se ha convertido en el epicentro del "vermuteo" barcelonés por antonomasia. En pleno paraíso de los aperitivos, **es casi imposible no reparar en los barriles y la vegetación que adornan la entrada de Els Sortidors.**

Los propietarios han convertido estas antiguas caballerizas en un oasis neorústico en el que disfrutar de sus tapas entre vecinos del barrio y entusiastas del buen tapeo y del buen ambiente.

Los carnívoros salivarán con su cecina de León y con su delicioso chorizo. Su surtido de quesos sería capaz de hacer al Ratoncito Pérez dar saltos de alegría... y a ti, también.

EL PECADO DEL PESCADO:

Su gran variedad de ahumados de trucha, esturión, anguila, atún, salmón y sardinas te hará querer pecar. Pero tranquilo: este pecado te hará tocar el cielo del paladar.

A QUIÉN TE ENCONTRARÁS:

Es uno de los lugares preferidos del mundillo del espectáculo y la televisión. ¡Prepara la batería de tu móvil, porque te irás de ahí con un par de fotografías perfectas para enseñar en tus redes sociales!

LO QUE TE ENCANDILARÁ:

Su amplio espacio es perfecto para los que no quieren disfrutar del aperitivo de pie. El barril central y dos pequeñas mesitas situados ante la puerta son ideales para disfrutar del buen tiempo en esta improvisada terraza.

TARANNÀ

Un oasis catártico

Carrer Viladomat, 23

La gastronomía puede servir de catarsis y como autoayuda. Así lo afirma el dueño de este bar con estética Pinterest, Josechu, que harto del estrés de la arquitectura abrió un local como terapia de choque para luchar contra su espíritu vergonzoso. Y lo logró con creces. La impecable decoración de este rincón de Sant Antoni corre a su cargo: durante un año y dos meses construyó a mano cada pieza.

Disfrutar del aperitivo en su soleada y concurrida terraza es uno de los alicientes del Tarannà, en el que frutas y verduras provienen de La Boquería. Las almas más sociables querrán compartir en grupo sus tostas y sus sabrosos dips de olivada. Tampoco te puedes perder el tataki de picaña, un corte de carne brasileño sobre una cama de verduras al dente con salsa de soja, jengibre y cítricos.
Encontrar hueco en el espacio enmarcado entre dos enormes portones verdes, que sirve de puente entre el interior y su terraza, es el sueño de cualquier amante del aperitivo más fancy.

Un lugar idóneo para los que quieran disfrutar del arte del tapeo alejado de espacios minúsculos y de barras concurridas. Porque tapear con mimo también es posible. Nos hemos puesto tiernos...

EL BOCADO DIEZ:

Sus huevos escalfados con brie y albahaca son el mix perfecto entre aperitivo y brunch. Querida RAE: ¿para cuándo un 'brunchitivo'?

VISITAS WOW:

Muchos actores de Hollywood han pasado por sus mesas, pero su dueño, Josechu, los confude con vecinos. "Hasta que no veo a los clientes hacer fotos, no me doy cuenta de que son personajes conocidos", confiesa su dueño.

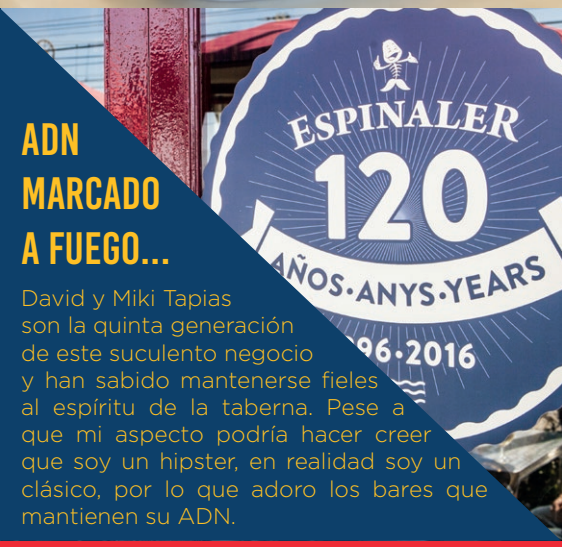
TUS SECUACES:

Situado en el barrio de moda, Sant Antoni, compartirás espacio con clientes jóvenes y hipsters.

TABERNA ESPINALER

La salsa de todas las salsas

Camí Ral 1, 08340 Vilassar de Mar



ADN MARCADO A FUEGO...

David y Miki Tapias son la quinta generación de este suculento negocio y han sabido mantenerse fieles al espíritu de la taberna. Pese a que mi aspecto podría hacer creer que soy un hipster, en realidad soy un clásico, por lo que adoro los bares que mantienen su ADN.

"Que quede entre tú y yo: me gusta tanto la salsa Espinaler que una vez bebí sorbitos de la botella. No voy a decir cuántos para preservar mi dignidad. Como apasionado de esta mítica salsa, pasar por Vilassar de Mar para disfrutar del lugar en el que se inventó, merece la pena.

Tomar el combinado Espinaler de anchoas, almejas, mejillones, chipirón, berberechos, navajas, aceitunas y pimiento del piquillo es mi ritual a pie de playa. Hay gente que es más de helados, pero a mí este mix me vuelve loco.

Cuando me siento en su terraza, me pido una bolsita de patatas para poner la guinda a mi aperitivo. **Patatas, un BitterKAS y el combinado de la casa se han convertido en mi fórmula playera.**

Las conservas de este lugar son tan deliciosas que alguna vez me he planteado no echarles salsa... Pero mi conciencia no se quedaría tranquila. Más que nada, porque sabe que si no acompaño mis tapas con el producto estrella de Espinaler, voy a terminar volviendo a mi confesión inicial y a repetir mi hazaña. **Y se está demasiado bien tan cerca de la playa bebiendo un BitterKAS bien fresquito como para acabar dándole a otra botella.** Esto, tal vez, lo haya escrito mi conciencia. Pero este es nuestro secreto, ¿vale?". Y guárdame también lo de que como patatas sin control, porque mi mujer va a descubrir que no son los niños los que devoran las existencias de la despensa".

LA PUNTUAL

La tradición que llega a su hora

Carrer de Montcada, 22

GRITARÁS 'OLÉ':

Verás un traje de torero infantil enmarcado, que en realidad pertenece a Joan Carles Ninou, uno de sus dueños. Los arcos del local pertenecieron a un palacete medieval.

Dos socios con ADN hostelero, un antiguo estudio fotográfico y tapas cuidadas y clásicas son los ingredientes de la receta que compone La Puntual.

Joan Carles Ninou y José Varela han logrado detener el tiempo en El Born, donde muchos creen imposible dar con tapas de calidad entre la masificación turística. Esta bodega, cuya pared del fondo tiene más de mil años de historia, demuestra que se equivocan. Los amantes de las aceitunas, el aperitivo por antonomasia, disfrutarán de sus olivas con anchoas añadidas manualmente.

Su cocina de mercado cuenta con algún giro innovador que sabe mantener el equilibro entre tradición y vanguardia.

ALERTA ROJA:

La barra situada a la entrada será la peor pesadilla de cualquier vegetariano. Los carnívoros salivarán con el jamón ibérico cortado a mano y con los fuets de Casa Riera Ordeix.

PURA BOMBA:

En La Puntual hay dos platos imprescindibles. El Trinxat de la Cerdanya y sus espectaculares bombas.

LA TABERNA DEL SUCULENT

Una fiesta de sabores

Rambla del Raval, 39

En plena Rambla de Raval es habitual encontrar puestos artesanales, vecinos que pasean junto a sus familias y grupos de amigos y turistas de cañas. Este suculento enclave otorga al barrio un punto gourmet gracias al giro renovador de sus aperitivos.

El sello del prestigioso chef Antonio Romero así lo constata. **La Taberna Del Suculent es ideal para hacer una parada foodie con sabor andaluz** en la ruta de tapas.

Sus porciones minúsculas harán a los paladares más exquisitos caer rendidos ante las tortillitas de camarones o la mojama de Barbate.

Aquí disfrutarás del acanallamiento, más acorde al Raval, de su hermano mayor -el contiguo restaurante Suculent-, pero sin perder ese halo de alta cocina. **Su barra de ocho metros de largo se convierte en el centro de peregrinaje** de los que quieren tomar algo y de los amantes de la juerga, que bailan en este pequeño espacio que dota de un curioso aire rumbero al polisémico Raval. Una tasquita en la que apurar el vaso, pedir tapas y sentir **el sabor de Andalucía a 900 kilómetros de distancia.** Porque el Raval también tiene mucho duende.

HAMBURBÓNDIGA:

Sí: nos hemos inventado esta palabreja. Las albóndigas de butifarra y sepia te harán plantearte si las albóndigas son las nuevas hamburguesas.

BIEN DE FAMOSEO:

Cocineros de todo el mundo visitan La Taberna del Suculent. La calidad de sus tapas, junto a su espíritu canalla, se han convertido en un secreto a voces entre los grandes de la cocina.

OJO, FIESTEROS:

Los jueves hay rumba y flamenco en directo. Nadie dijo ni que un buen aperitivo tuviera que terminar a las dos de la tarde, ni que una pequeña juerga en El Raval esté de más. Y si es con el estómago lleno, mejor que mejor.

BAR CALDERS

El abrazo de Barcelona y México

Carrer del Parlament, 25

Si hay una terraza codiciada en el barrio de Sant Antoni, esa es la del Bar Calders, situada en el pasaje peatonal con más carácter y solera del barrio. La ausencia de incómodos pitidos y gente deambulando con prisa hace que disfrutar del aperitivo en este enclave empuje a los que logran conseguir mesa (tarea algo complicada) a no querer levantarse de este crisol estético.

El Calders es un tres en uno: por una parte, una suerte de patio andaluz en plena Ciudad Condal. Por otra, un bocado mexicano cargado de color. Por último, **una vuelta de tuerca a los bares catalanes donde no faltan las icónicas baldosas hidráulicas.** Ramon y Marc Lamarca, padre e hijo, han sabido dejar huella en plena calle Parlament.

No te pierdas el Especial Calders. Sus bolas de hummus, guacamole y ensaladilla rusa, acompañadas con panes especiados, dan un giro iándale! al momento del aperitivo. Si no logras sitio en su terraza, no te preocupes: sus coloridas pizarras y los libros que abundan en su interior harán que quieras quedarte dentro durante horas. No te extrañes si el aperitivo se alarga hasta la noche... Aunque seguro que los que están haciendo cola para lograr sitio tanto en su interior como exterior nos odiará por haberte dado -aún- más razones para quedarte. Porque este oasis bohemio en pleno Sant Antoni es uno de los más demandados por los amantes del tapeo.

MIX CULTURAL:

Tampoco te puedes perder sus patatas Sant Antoni, con queso, salsa picante y cómo no, guacamole.

¡GUAU!:

Si no quieres despegarte de tu perro, no te extrañes si le ponen un platito con agua para disfrutar con él de la terraza. ¡Los aperitivos también son cosa de los canes!

UNA LAGRIMITA:

Los manteles individuales tienen divertidos juegos dibujados. Te dará penita mancharlo.

LE BOUCHON

Glam aperitivesco

Carrer dels Lledó, 7

¿Ir de tapas a un hotel de cinco estrellas? ¡Y por qué no! En el Hotel Mercer Barcelona encontrarás este afable gastrobar, en el que el chef Harry Wieding ha sabido llevar la cocina catalana tradicional a un plano innovador.

Le Bouchon se convierte en el revés más canalla del sofisticado hotel. Imprescindible pedir su ensaladilla rusa, cuyo sabor sorprende a todos los que la prueban.

Ristras de ajos y tomates cuelgan de sus paredes y la decoración del local da un giro bohemio a las clásicas bodegas de barrio. Su colección de sifones parece destinada a gritar a los cuatro vientos que es la hora de tomar el aperitivo. Y si es la hora, lo es. ¡Que aproveche!

TORITO BRAVO:

Las cabezas de toro de sus paredes, realizadas en tela, te harán despegar la mirada de sus tapas. Durante algunos segundos, claro.

EL IMPERIO ROMANO:

El bacalao a la Romana con mayonesa de perejil te hará sentir como un César.

ANTI-POSTUREO:

El acceso a Le Bouchon es independiente del hotel, por lo que no hay que pasar por el hotel para disfrutarlo. Así que los que vayan con sus deportivas, no se sentirán incómodos en un lugar tan selecto.

EL NACIONAL

Un edén escondido

Passeig de Gràcia, 24 Bis

"Descubrí El Nacional en una de esas inteeeerminables tardes de compras con mi mujer. Armado con cuatro bolsas en cada mano, giré la cabeza en busca de ayuda divina y **me encontré con este oasis gastronómico en pleno Passeig de Gracia.** Entré para cerciorarme de que las perchas no se me habían subido a la cabeza y descubrí un edén en pleno centro de Barcelona.

De los diferentes espacios culinarios que conforman El Nacional, me decidí por la Tapería y por la Barra de Cócteles. **Tengo mi propio ritual aperitivesco: una crujiente Bomba -que pido en La Tapería- y una combinación de tres pinchos deliciosos.** Porque tengo que admitir que donde hay pan, voy corriendo. El primero es de chatka blanca y huevo duro; el segundo, de pimiento de piquillo relleno de txangurro (que no es canguro, como pensaba) y el tercero de tortilla

¡AH!
Su baño es unisex y siempre hay gente haciéndose fotografías en sus espejos, dignos del Hollywood clásico. Y si te lo estás preguntando, yo también tengo la mía".

rellena de crema de queso y sardina ahumada. Como ves, soy de buen comer, y **El Nacional es uno de mis lugares preferidos para tomar el aperitivo.** Por cierto: todos sabemos que con tanto pan hay que beber algo para no terminar en urgencias, y mi refresco Mitch Buchannon -es decir, mi salvavidas- es un buen BitterKAS. O dos, para que negarlo.

Reconozco que alguna vez voy a El Nacional para tomar el aperitivo y para encontrar inspiración para mis monólogos. Futbolistas, turistas, gente de negocios o familias parecen haber descubierto mi edén secreto, y las escenas que aquí se viven no tienen lugar.

Sí: en El Nacional siempre encuentras caras conocidas... Y es entonces cuando me doy cuenta de que no soy nadie, porque al lado de tanta celebridad, nadie me pide una triste foto. No les juzgo: yo preferiría llevarme a casa una fotografía de alguna de sus deliciosas tapas a un selfie con mi careto.

QUIMET I QUIMET

Un elogio a la conserva

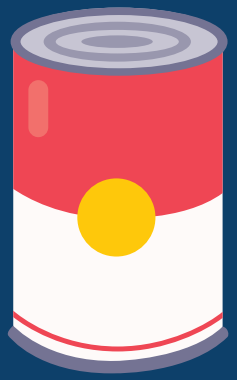
Carrer del Poeta Cabanyes, 25

Una de las paradas obligadas para todo amante de las tapas es el barcelonés barrio de Poble Sec. Fue precisamente allí donde, en 1914, Quim cumplió su sueño de abrir su propia bodega al enamorarse de este pequeño y acogedor local. Cuatro generaciones más tarde, su homónimo bisnieto, su hermana (Carmen) y su mujer (Joana) han sabido mantener el sabor familiar de sus orígenes en este pintoresco bar.

Situado en el barrio abanderado del tapeo catalán, **se ha convertido en el lugar fetiche de vecinos y foodies.** Atraídos por sus deliciosos vermuts y por sus exquisitas tapas, **los asiduos caen rendidos ante su variedad de conservas con añada.** Sus dueños las abren ante su afable clientela y las acompañan con sutiles aliños.

LO QUE NO TE CUENTAN LAS GUIAS

Junto a vecinos y foodies, encontrarás una amplia clientela asiática, que muestra al inquieto Quim fotos de tapas aleatorias encontradas en internet. La incapacidad para hablar inglés del camarero hace que su empeño para explicar la magia de sus platos mediante gestos sea impagable.



LA TAPA QUE HAS DE PEDIR:

Sus conservas te harán redescubrir el amor por las latas, pero no puedes perderte su tapa de salmón ahumado con crema de yogur.

LO QUE TE HARÁ VOLVER:

Pese a que cada vez son más los turistas que descubren este enclave, a sus dueños les bastará con verte un par de veces para recordar tu cara... ¡y tus gustos! Te sentirás como en casa.

SENYOR VERMUT

La bravura de sentirte en casa

Carrer de Provença, 85

UNA DE FLASHBACKS:

En sus paredes encontrarás un sinfín de fotografías antiguas de Barcelona y una imponente colección de sifones.

Pregunta a la clientela por la mejor cualidad de Senyor Vermut y comprueba que todos coinciden en señalar la amabilidad de su dueño. Jordi Miralles, un entusiasta del vermut, abrió en 2013 esta oda al aperitivo en la que jóvenes, familias y vecinos de toda la vida disfrutan del buen trato de Miralles.

Su soleada terraza es otro de los alicientes de este feudo del tapeo, en el que su cocina ininterrumpida se alza como un oasis para los que desconocen lo que es no tener hambre.

Sus patatas bravas, que el propio Jordi tilda de "bravas, bravas", son unas de las más deseadas en Barcelona. El sabor picante de su chile verde hará de tu BitterKAS tu mejor aliado. **Porque dar un giro amargo a un bocado picante es el mejor secreto del aperitivo** *spicy*.

SEAMOS 'CROQUETOS':

Junto a sus bravas, no te pierdas su selección de croquetas, que corre a cargo de la casa Reina Croqueta. Las de carne de olla están para quitarse el sombrero.

TU MEJOR ALIADO:

El propio Jordi te recomendará qué pedir en todo momento. ¡Querrás llevártelo a casa!

BODEGA GRANADOS

Una oda a las tapas creativas

Carrer d'Enric Granados, 6

Pasear por la calle Enric Granados es llamar a las puertas de la gula. En este paseo gastronómico repleto de restaurantes destaca la Bodega Granados, **un lugar perfecto para compartir tapas de mercado con un giro creativo.**

Sus camareros podrán explicarte cualquier detalle de sus platos (¡aquí no hay secretos!) mientras disfrutas de un buen BitterKAS y examinas la extensa carta. Esta bodega bien podría haber pasado por un filtro Instagram, porque **su impecable decoración y sus grandes cristaleras hacen que la hora del aperitivo se convierta en un banquete delicioso** digno de revista para foodies.

La soleada terraza es otro de sus atractivos: al estar en una calle peatonal, se convierte en el lugar perfecto para aperitivear en pleno L`Eixample resguardado del bullicio de la ciudad.

TAPEO CON GRACIA:

La carta de esta bodega engancha, porque los nombres de los platos son tan originales que te sorprenderás leyendo el menú como si se tratara un auténtico bestseller.

DE FOTO:

La presentación de sus tapas hará que saques el móvil según lleguen. Es difícil no querer subir una fotografía a las redes de sus cuidados platos, pero vigila a tus acompañantes: es posible que cuando te dispongas a tomar la foto, aprovechen tu descuido, cojan la preciada tapa y te quedes con una imagen, pero con hambre.

EN FORMA:

Sus chips de berenjena y miel de caña son los preferidos en las críticas de los internautas. Cuando las pruebes, les darás la razón. Al fin y al cabo, no todo iban a ser torreznos a la hora del aperitivo, ¿no? ¡Larga vida a las tapas vegetales!

BIEN VARIADO

Ejecutivos, vecinos y jóvenes cool frecuentan sus mesas, atraídos por la calidad de sus tapas. Cuando las pruebes, te convertirás en otro de sus habituales. ¿Apostamos algo?

CABALLA CANALLA

Rebeldía sabrosa

Mercal de la Barceloneta, Plaça Poeta Bosca, 1

Su emplazamiento, en pleno Mercado de la Barceloneta y con una suculenta terraza que da a la insomne Plaza de Joan Boscà, podría hacer creer que este local de 475 m² es carne de turisteo -que no falta, no nos engañemos- y tapas descuidadas. Pero no es así. **Su cocina, como no podía ser de otra forma, se nutre del Mercado de la Barceloneta,** por lo que la frescura está garantizada.

No es fácil tomar un aperitivo de mercado en pleno epicentro turístico, pero estos canallas lo logran. Su chef, Guillem Rofes, abrió junto a su madre, Isabel Galobardes, este gran espacio de dos plantas siguiendo el sueño de crear un lugar maxi con sabor maxi al cuadrado.

Te cautivará la imponente y cuidada decoración de este canallesco enclave, en el que disfrutar de tapas tradicionales con un twist creativo es una auténtica delicia. Además, **¿quién dijo que la cocina de la abuela no podía ser 100% canalla?** Caballa Canalla demuestra que la tradición puede volverse gamberra en cuestión de tapas. Y se lo agradecemos.

¡COME Y CALLA CANALLA!

QUÉ PEDIR:

Los mejillones a la papillote con escabeche de miel te harán sentir el rey de La Barceloneta.

EL CONSEJO:

Ve con batería en el móvil, porque el espacio abuhardillado y acristalado de la planta superior te hará querer hacer decenas de fotos. Prepárate, Instagram.

UN SECRETO:

Cuenta con un clandestino con entrada independiente. Este espacio puede albergar a 12 personas y se puede reservar para eventos especiales. Pero no se lo digas a mucha gente, ¡es un secreto!

MONTESQUIU

El bar para viajar

Carrer de Mandri, 56

"Mis padres son andaluces, por lo que hay sabores que me recuerdan irremediablemente al sur. **En Montesquiu hay una tapa con la que me siento como en casa: la tortilla de camarones.** Cada vez que la pido, me dan ganas de marcarme un zapateao, y es que aprendieron a hacerla en Cádiz. Y créeme: se nota.

Hay gente que ama los malabarismos gastronómicos: no es mi caso. Yo admiro las recetas de toda la vida. Por eso, cuando me enteré de que la salsa de las patatas bravas de Montesquiu sigue siendo la original, me sentí aliviado. Porque a mí las salas modo "ruleta rusa", esas que no sabes bien qué demonios llevan... Me aterran. Y en este bar, las tradiciones son el arma de su éxito. Y yo lo agradezco.

Me encantan los bares con solera e historia, y este tiene ambos elementos, además de un servicio inmejorable que no se cansa cuando no paro de pedir tapas. Para mí, el secreto de una buena cocina está en **el cuidado del producto, y el de aquí es una maravilla.** Así que con mi BitterKAS en mano como maleta, viajo de Cádiz a Austria sin moverme de la barra en Barcelona".

SOY MUY CROQUETERO,

Pruebo las croquetas de todos los bares, y las de aquí, de fondue de queso Innsbruck, son una pasada. Soy bastante cocinitas y quise hacerme con la receta, pero es originaria de la ciudad austríaca del mismo nombre y fue cedida por unos maestros queseros. Y como no soy maestro de nada, siempre que tengo antojo me acerco al Montesquieu, me pido un BitterKAS y asumo que yo no podría igualarlas.

ORIGEN

Era 1966. En los tocadiscos sonaba Rock & Roll. Los jóvenes hablaban de paz y los mayores de guerra. En un bar, alguien pidió una nueva y curiosa bebida roja a base de 21 extractos naturales de plantas.
Nacía BITTER KAS.

Por encargo de la familia Knörr, el Dr. Hausmann, farmacéutico de Barcelona experto en plantas medicinales, desarrolló una fórmula con canela, sándalo y nuez moscada, junto a notas cítricas de la naranja y el toque amargo de la genciana, para elaborar un refresco de sabor único para el aperitivo.

51 años después parece que nada ha cambiado y aquél sabor continúa siendo tan único y misterioso como su fórmula.

HIELO

NARANJA

ACEITUNA

APERITIVO ÚNICO

BITTER KAS®

DESDE 1966 HASTA QUE TE GUSTE

LA GUIA BITTER KAS®

NUESTROS APERITIVOS FAVORITOS

2017

LA SELECCIÓN DE

SANTI MILLÁN

MADRID

12
8
13
9
2
4
10
11
6
3
5
14
7
15
1

MADRID

De la mano del personalísimo y sabor único de BitterKAS, nos embarcamos en la búsqueda de los 15 bares en los que disfrutar de los mejores aperitivos de todo Madrid. Recorremos las tabernas con las tapas más sabrosas y desvelamos las claves (¡y secretos!) para sacar el mayor provecho de cada visita. Descubre los trucos con los que vivir una experiencia diferente y los pinchos con los que saborear un buen BitterKAS, así como los consejos para "aperitevear" sin sorpresas. Porque la magia de BitterKAS radica en que sorprende: su color rojo anticipa un sabor dulce, pero su toque amargo será el BOOM del aperitivo. Las sorpresas, de la mano de BitterKAS, son deliciosas. Pero el arte del tapeo es tan sagrado que se agradece tener una buena guía con la que acertar seguro. Ahora la tienes en tus manos, y por si fuera poco, es aperitivo-friendly.

Hablando de sorpresas: el actor y cómico Santi Millán se ha sumado al reto del disfrute del tapeo y ha visitado sus bares preferidos para degustar las tapas más deliciosas de la Capital. De la mano de su inseparable BitterKAS, desvela sus anécdotas, truquitos y recomendaciones más personales para disfrutar de un aperitivo diferente.

¿Preparado para embarcarte en una ruta inigualable por los bares con los aperitivos más suculentos de Madrid? Disfruta de esta excursión foodie en la que la barra, el apetito y BitterKAS serán tus mejores cómplices. Bon appétit!

1. SANTA CAÑA
Plaza Santa Ana, 7

2. EL DOBLE
José Abascal, 16

3. LA CASTELA
Dr. Castelo, 22

4. MAKKILA
Serrano, 110

5. CASA DE FIERAS
Menéndez Pelayo, 15

6. ARZÁBAL
Menéndez Pelayo, 13

7. EL CAPRICHO
Dr. Castelo, 14

8. LA MÁQUINA CHAMBERÍ
Ponzano 39-41

9. LA GABINOTECA
Fernández de la Hoz, 53

10. PLATEA-LA HORA DEL VERMUT
Goya, 5-7

11. VINOS DE BELLOTA
Antonio acuña, 27

12. BIENMESABE
General López Pozas, 8

13. LA FACTORIA DE PONZANO
Ponzano, 42

14. LA MONTERÍA
Lope de Rueda, 35

15. PUERTALSOL
Puerta del Sol, 10

SANTA CAÑA

Una céntrica sonrisa

Plaza de Santa Ana, 7

Aperitivear por el Barrio de las Letras sin comerte más malas caras que tapas no es habitual, pero **Santa Caña hace de la amabilidad de sus camareros una deliciosa excepción.**

Deliciosos, por cierto, son sus platos, que hacen a turistas y locales suspirar por sus deliciosas raciones. **Su decoración da un giro a la taberna de toda la vida** y sus taburetes y mesas altas están pensados para disfrutar de sus tapas sin prisa, pero sin pausa. Al fin y al cabo, ¿existe una sobremesa para el aperitivo?

Por ello, este **es el punto de comienzo de una ruta de aperitivos perfecto.** Bajo el asesoramiento de Iñaki Camba (del aclamado restaurante Arce), la carta cambia en función de los productos de temporada.

MÁS ADENTRO:

Acostumbrados al aluvión de bares de estética cuidada de forma milimétrica, quizás este no tenga el exterior más apetecible del barrio. Pero como aprendimos con La Bella y la Bestia, la belleza está en el interior. Y el sabor. Sobre todo, el sabor.

¿QUÉ PIDO?:

Los ahumados de mar y montaña. Incluyen: pulpo, bacalao, salmón, solomillo, presa ibérica y ahumados caseros con lascas de abedul.

¿NÚMEROS ROJOS?:

¡Para nada! Sus tapas son deliciosas y asequibles, por lo que no hará falta que te prives de caprichos para disfrutar de un tapeo exquisito.

EL DOBLE

Sabor castizo

Calle José Abascal, 16

Un mítico del barrio de Chamberí en el que los sábados tendrás que armarte de paciencia. Pero créenos: **con un buen BitteKAS en su barra, la espera merecerá la pena.**

Las fotografías de sus paredes serán un imán para amantes del kitsch y de lo castizo. Imágenes del cómicos y futbolistas famosos, y la clásica estética madrileña de su decoración –la cerámica pintada a mano de su fachada es de Talavera- te harán sentir un auténtico Gato. Aunque seas de Helsinki.

Sus latas y encurtidos son una oda al aperitivo de toda la vida y sus banderillas de aceituna, pepinillo, anchoa y pimiento gustarán a abuelos, jóvenes y marcianos. Porque en **Madrid hay vida extraterrestre, y viajar del espacio para terminar en El Doble tiene sentido.**

GRAN HERMANO:

El primer El Doble se encuentra en la calle Ponzano 17 y data de 1987.

EL CLÁSICO:

Sus boquerones en vinagre dejan claro que no siempre es necesario recurrir a reducciones y acrobacias culinarias para disfrutar del aperitivo.

A TU LADO:

Las imágenes del famoseo patrio pertenecen a clientes del bar, por lo que no te sorprendas si te encuentras con políticos y toreros. Anónimos y conocidos son adeptos a sus tapas con solera.

OLI, ATÚN:

Pide el pincho de atún rojo, con lechuga de mar acompañado con dos salsas de ali-oli. Quizás no sea la tapa del beso, pero querrás besarla muy fuerte.

LA CASTELA

¡Una de Hollywood!

Calle Dr. Castelo, 22

Mirar su carta de tapas no precisa diccionarios, y hay veces que eso se agradece. La antigua taberna Méntrida **hizo del tapeo la máxima cuando este barrio todavía no era el edén del aperitivo que es hoy.**

Las cantidades también son las de antaño: generosas y contundentes, nada de reducciones que te dejan silbando. Su estética tradicional convive con una clientela en la que se aúnan vecinos de toda la vida, modernos que prefieren la cecina de León al seitán y **visitas inesperadas de actores hollywoodienses.**

Este Templo Perdido del tapeo ha sido encontrado. Y créenos: no deberías dejarlo escapar, porque merece un Oscar. De tapas, claro.

MAKKILA

Luces de bohemia

Calle de Serrano, 110

La calle Fernando VI se ha transformado con los años hasta ser **uno de los rincones más cool de Madrid.** Makkila ha sabido absorber la labor renovadora de la zona sin abandonar la cocina tradicional española y casera. Sus tapas dan un giro de 180 grados a los clásicos castizos.

Su decoración bohemia es la clave para los que buscan un puente entre las tabernas de toda la vida y las que luchan por ser modernas. El equilibrio aquí está servido.

Pide un pincho de tortilla de patatas con cebolla caramelizada, que se carameliza por separado y se incorpora a la tortilla después.

EL DETALLE:

Las lámparas de diseño retro y las figuras de neones aportan personalidad al bar.

SALSEO:

Sus famosos ali-oli tienen un secreto. Están elaboradas con dos tipos distintos de ajo: ajo blanco y ajo negro.

TE ENCANTARÁ:

Su decoración castiza y tradicional con toques modernos, esa que se refleja de forma sutil en sus sabrosas tapas, es digna de foto.

SERVICIO DE NOTA:

Los camareros son TAN amables que querrás enviarles una solicitud de amistad Facebook.

CASA DE FIERAS

El rugido del mar

Av. de Menéndez Pelayo, 15

Descubrí Casa de Fieras tras una sesión de running (es decir: tras haber perdido el esófago corriendo) por el Retiro. Como tenía una grabación por la tarde, me acerqué a este bar dispuesto a ganar las calorías que acababa de quemar. Además, ¿acaso no dicen que el secreto para tener un cuerpo diez es seguir la fórmula "20% ejercicio; 80% alimentación equilibrada"? Pues yo me entrego a las tapas un 150%. Esa es la fórmula de mi cuerpo serrano.

Siempre que voy me pido las limas de atún y ceviche de lubina, con salsa ligeramente picante y mayonesa de trufa sobre un lecho de hielo pilé. Parece imposible que teniendo tan lejos el mar, Madrid consiga estar en la ola (sí, sí , sí: soy un maaaestro con las palabras) en cuestiones de pescado, pero esta tapa te hace sentir en la orilla.

Me encantan los bares que son fieles a la historia del local original, y este ha mantenido la estructura de la tienda de curtidos de pieles que precedió a este paraíso para estómagos inquietos y hambrientos como el mío.

Cuando aparezco, los camareros conocen bien el ritual: un BitterKAS y mi aperitivo `limero´-que no lastimero-, que me hace sentir un marinero urbano. Soy muy atunero y me encanta el frescor y el sabor cítrico que la lima añade al plato, que disfruto mientras observo las exposiciones itinerantes del bar. Nada como ver cuadros mientras lleno de arte mi estómago

No sé si la música amansa a las fieras, pero desde luego, el BitterKAS y este aperitivo a mí me calman un rato. Un rato.

UN GUIÑO CATALÁN:

La presencia de las clásicas baldosas hidráulicas barcelonesas hace que me sienta un poco más cerca de casa cuando tengo programas en Madrid. Lo sé: no me pega ser un sentimental, pero mi papel de canalla es un papel. Los greñudos también lloran, ¿vale?

QUERRÁS REPETIR:

Prueba sus croquetas de leche de oveja latxa (originaria de Euskadi) y jamón ibérico de bellota. Son conocidas como unas de las mejores de España.

ARZÁBAL

Tapas con corona

Avenida de Menéndez Pelayo, 13

El madrileño barrio de Ibiza es conocido por muchos como "La milla de oro del buen comer". Y tras probar la oferta gastronómica del Arzábal, razón no les falta.

Iván Morales y Álvaro Castellanos conocen a la perfección la fórmula para conseguir una taberna de éxito. El primer ingrediente: materias primas de temporada.
El segundo: **cocina tradicional con tintes innovadores.** El tercero: mantener la filosofía de las tascas madrileñas.

El resultado de esta receta es una tasca ilustrada, cuya carta de barra perfectamente estructurada hará de la hora del aperitivo tu preferida. Aunque no nos engañemos: siempre lo ha sido. ¿O no?

AMORES DE BARRA:

Si no consigues una de sus informales mesas, no prescindas de la barra. Porque tomar el aperitivo cerca del Retiro es posible.

EL SECRETO ESTÁ...:

En la masa. La de sus croquetas se prepara durante cinco horas. Su textura se basa en la cremosidad y la consistencia de la croqueta.

EL CAPRICHO

Tapeo de mercado

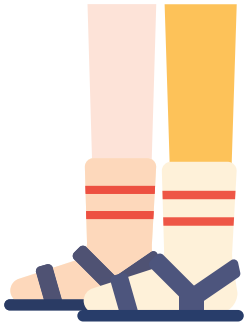
Calle del Dr. Castelo, 14

Todo bar que juega en la liga aperitiva sabe que la barra es su pichichi, y esta golea a la gula sin descanso.

Repleta de tapas, montados de cocina y banderillas, invita a disfrutar del aperitivo sin necesidad de pasar por el banquill... perdona: por la zona de mesas.

Pese a ser una **tasca de estética tabernera y muy frecuentada,** su más que aceptable espacio –algo poco habitual en la zona del Retiro- **se convierte en un básico para saborear un buen BitterKAS con una de esas tapas aseguradas que lo acompañan.** Y no son los clásicos frutos secos, sino platitos más elaborados.

Su producto procede del Mercado de Ibiza, por lo que la calidad está asegurada.



DE BARRIO:

El ambiente es más local que turístico, algo extraño en la zona del Retiro. Porque tomar el aperitivo sin sandalias con calcetines de por medio no siempre es fácil.

A VIVA VOZ:

El bullicio es un clásico de esta tasca, por lo que olvídate de contar secretos al oído.

ACERTARÁS SEGURO:

Prueba el guacamole casero sobre un lomo de sardina del Cantábrico ahumado, aderezado con unas líneas de vinagre balsámico.

LA MÁQUINA CHAMBERÍ

El sabor más cool

Calle de Ponzano, 39-41

La Máquina Chamberí se aleja de las tascas castizas y apuesta por un multiespacio gastronómico de decoración exquisita.

Su barra de tapas hará que seas incapaz de despegarte de ella, y **las patatas fritas artesanales que sirven con las bebidas harán que salir de la calle Ponzano sea harto complicado.**

Los fines de semana -ilo que faltaba para no quieras irte!- un DJ anima la velada. ¿Otro motivo para asentarte ahí y dejar de pagar el alquiler? El imponente jardín vertical de su terraza. **No te sientas coolpable por no querer volver a casa.**

TAPAS MAQUINERAS:

Sus tapas están deliciosas y sus precios, acordes con la exquisita calidad. Porque para activar cualquier máquina, es necesario reponer fuerzas, y esta Máquina madrileña tiene los ingredientes para hacerlo.

AVE, CÉSAR:

¿Cómo te vas a resistir a pedir una "La NO auténtica ensalada César", con lo que apetece que a estas alturas una ensalada con sorpresa?

CONFIAR, CONFITAR:

No dejes de pedir la tapa de vieiras con pimientos confitadísimos y salsa ali-oli gratinada.

QUERRÁS REPETIR:

El pincho de tartar de atún rojo te dejará sin palabr...

PARA COMPARTIR:

Pedid la tortilla al cabrales. Pero cuidado: está tan rica que te costará compartirla.

COMO NIÑOS:

Pide El potito, un tarro con huevo, patata y trufa. El aroma a trufa que emana al abrir el bote casa a la perfección con el inconfundible sabor del BitterKAS.

LA GABINOTECA

Diversión gourmet

Calle de Fernández de la Hoz, 53

Nino Redruello echaba de menos el buen ambiente de las cocinas de postín en las que se formó. ¿La solución? Recuperar **el buen rollo entre fogones** abriendo este gastrobar.

La socialización del tapeo castizo mueve su cocina, de la que salen platos pensados para compartir. El ambiente industrial del local es perfecto para los amantes del moderneo, y **sus tapas son una delicia para el estómago y para la imaginación.**

Sin duda, La Gabinoteca es una parada obligatoria en pleno barrio de Chamberí donde todo está gabino... ¿o era divino?

PLATEA-LA HORA DEL VERMUT

Tapeo de cine

Calle de Goya, 5-7

LO MEJOR:

Me aburro con facilidad de TODO, pero aquí es me es imposible. La Hora del Vermut tiene diferentes espacios con los que engañar a esta pobre mente mientras se pierde entre BitterKAS y tapas.

El antiguo Cine Carlos III es ahora Platea Madrid, un espacio gourmet perfecto para saciar mi segunda pasión. Si no puedo ver una película -es la primera-, lo segundo que más disfruto en la vida es un buen aperitivo.

Aquí siempre pido los rollitos de salmón rellenos con queso, manzana y jamón con micromezclum de lechuga por encima, que en mi cabeza es un confeti verde que hace que mi momento sagrado del tapeo no sea un puñetazo en toda la cara (un momento, ¡¿los alimentos tienen cara?!) a la comida sana.

La decoración del lugar me hace sentir como si estuviera en una película de los años 20. **Me pido un BitterKAS con su naranja, su hielo y su aceituna y me siento el dandy del aperitiveo.** Lástima que siempre lo haga con camiseta y vaqueros y no con el traje pertinente, pero uno no puede tenerlo todo y estas greñas tampoco ayudan.

Pero ojo: incluso con estas pintas, parece que soy ciertamente irresistible, porque la última vez que fui, el camarero se dio cuenta de que llevaba diez minutos mirando con lascivia -que no gula- a una tapa consistente en guacamole y mango... y me dejó probarla. Qué quieres que te diga: he descubierto que incluso en el aperitivo se puede disfrutar de un buen final, porque esta tapapostre -sí: me he inventado el nombre- es el broche perfecto para un festín del tapeo. En alguna peli escuché eso de "si no hubiera niebla, veríamos la luz verde". Aquí, definitivamente, todo está despejado, porque **el apetito siempre encuentra luz verde en su irresistible barra de tapas.**

VINOS DE BELLOTA

Tapeo de reyes

Calle de Antonio Acuña, 27

La zona del Retiro cuenta con tres tipos de bares. Los que abogan por el diseño de revista, los que rinden homenaje a los bares de toda la vida y Vinos de Bellota, la mezcla perfecta entre ambos.

Su ambiente sin etiquetas responde a la filosofía CCC de su dueño, Fernando, que apuesta por el trabajo en equipo de camareros, cocina y clientes.

Disfrutar del aperitivo sin corbatas de por medio (en El Retiro abundan más los trajes que los tatuajes de triángulos en Malasaña) es su máxima, y **sus tapas se cocinan con recetas pensadas para sacar el máximo sabor a sus platos.**

LO MEJOR:

Comida deliciosa y gente sencilla son alicientes para visitar Vinos de Bellota, pero la amabilidad de sus camareros es sin duda un extra. Porque la amargura del BitterKAS gusta, pero sumar la del servicio sería demasiado.

LO MÁS RARO:

Las croquetas de cocodrilo. Cuando las pruebes, nos cuentas si eres el Cocodrilo Dundee de la bechamel o si prefieres el jamón de toda la vida.

¡GAMBA, CARAMBA!:

Su carpaccio de gambón al ajillo sorprende. La esencia de las gambas se extrae para preparar un ajillo clásico. Así, su sabor se potencia a la máxima expresión.

BIENMESABE

El sur del centro

Calle General López Pozas, 8

Y VAN CINCO:

Este es el quinto Bienmesabe en Madrid. Su emplazamiento en la zona de moda del tapeo hace de él una parada obligatoria en las rutas aperitivescas.

Entrar en este bar y viajar al sur sin necesidad de coger el Ave es posible. **Esta taberna andaluza del siglo XXI invita a disfrutar del arte del tapeo** haciendo uso de la apasionante fórmula sureña: sabor, alegría e informalidad. No te extrañes si te sorprendes tocando las palmas en su barra, porque el arte andaluz se pega hasta a los más castizos. En sus mesas descubrirás a mucho Gato con alma flamenca.

Disfruta en su barra de **un Bittersabe, es decir: un buen BitterKAS con una tapita del bienmesabe** marinado con una receta secreta. De acuerdo, el nombre en sí no existe, pero este mix de refresco y tapa tienes que probarlo.

Que tiemble el cocido madrileño, porque el sur exige su espacio en pleno barrio de Chamberí. ¡Olé, chulapos!

DE MADRID AL MAR:

¿Es posible tomar una tortita de camarones con la Puerta de Alcalá más cerca que el mar? En Bienmesabe, sí.

ELIJE EL TUYO:

El bar cuenta con tres ambientes. Dos grandes terrazas interiores, la zona de barra y un comedor para los que buscan algo más calmado.

LA FACTORIA DE PONZANO

El Brooklyn madrileño

Calle de Ponzano, 42

Olvida por un segundo las tabernas de espacio reducido de estética castiza y descubre La Factoría de Ponzano, un gran local de dos plantas de ambiente industrial con aire neoyorquino. **La planta de abajo es el paraíso de los amantes de las tapas.** Su gran barra, sus mesas altas y sus taburetes son una oda al aperitivo.

Situado en una de las zonas de tapeo de moda, **su tamaño maxi hará que disfrutes del tentempié sin sentirte una sardinilla en lata.** Eso sí: **ve pronto, porque pese a todo, esta lata se llena.** La presentación de sus tapas hará que no te de pena perder tus últimos resquicios de batería en tomar una buena foto.

TODO SONRISAS:

El servicio es atento y amable, algo imprescindible para que nada te estropee la hora del aperitivo.

UN EXTRA:

Ir de tapas por Madrid con coche puede ser un infierno, pero los clientes del bar disponen de una hora de parking gratuito. Menos mal que tu BitterKAS te permite conducir sin problemas.

PIDE Y ACIERTA:

El culán de pulpo con nieva de codorniz y salsa americana negra, que escapan al abrir el culán. ¿A que estás salivando?

LA MONTERÍA

Tradición deliciosa

Calle de Lope de Rueda, 35

En las calles de Madrid suena un secreto a voces: el que alaba la calidad del producto de La Montería, cuyas puertas llevan abiertas desde 1963. **La familia Román es una de las más reputadas de la restauración madrileña,** y por ello su barra está siempre repleta –ha recibido a casi más de un millón de comensales en su trayectoria-.

Miguel Ángel Román eludió el salto a la cocina vanguardista para mimar la tradición entre fogones. Junto a la exquisita calidad de los ingredientes de sus platos, destaca una carta en la que nos precios no exigen pedir préstamos bancarios.

Una parada obligatoria en toda ruta de tapas para los que no buscan aperitivos de nombres incomprensibles, sino la exquisitez servida en barra. Tradición y calidad son las insignias de este mítico lugar. Un momento, ¿tú también oyes ese susurro? Es el secreto a voces del que te hablábamos al comienzo y que ya te hemos desvelado. Porque la tapa no tira al monte, sino a La Montería.

EL BESTSELLER:

Se sirven 458 raciones de atún rojo al mes. Solo se hace por un lado y se trata de un atún rojo único en Madrid.

CONFIANZA CIEGA:

Sorprende ver cómo su fiel clientela apenas presta atención a la carta. ¿La razón? Prefieren seguir las recomendaciones de Miguel Ángel Román.

COMO UN VIP:

Así te sentirás en La Montería, donde su servicio atiende a cada cliente como si fuera una estrella de cine. Algo que, entre tapas, se agradece. Porque para malas caras, ya tenemos la oficina...

PUERTALSOL

El cielo de Madrid

Plaza Puerta del Sol, 10

Dar las campanadas en cuestión de tapas en plena Puerta del Sol no es fácil, pero esta taberna lo consigue con creces. **Situada en la última planta de El Corte Inglés, cuenta con una de las mejores vistas de Madrid.**

Aquí viene un giro narrativo: no te voy a hablar de la capital, sino de Rusia. Todo lo ruso me gusta: las muñecas rusas, las montañas rusas y sobre todo, la ensaladilla rusa que, por cierto, creo que ahí no comen. Y mejor que no lo hagan, porque la de Puertalsol ganaría con creces. Para comenzar, porque es muy generosa, y a mí las raciones grandes me gustan más que las Matrioskas. Su mayonesa es bien cremosa y cuenta con atún en conserva, langostinos cocidos, zanahoria y patatas cocidas en las propias cáscaras de los langostinos.

Pero un aperitivo sin BitterKAS no está completo, y como soy incapaz de pedirme solo uno, siempre añado sus alcachofas confitadas en aceite de oliva y ajo blanco. Las alcachofas son mi margarita comestible, porque me gusta deshojarlas mientras digo el clásico "me quiere, no me quiere". Y cuando llego al corazón, me doy cuenta de que lo que realmente quiero es tapear bien cerca del cielo. Y aquí lo disfruto tanto, que Puertalsol termina siendo Puestadelsol, pues **aquí siempre pierdo la noción del tiempo.**

LOBO SOLITARIO...

Cuando me pongo místico (sí: a veces lo hago) me tranquiliza saber que pocos saben de la existencia de este rincón mágico. Hasta ahora. ¡Ups!

BITTER KAS®