

El vermut se lleva. La tradición del aperitivo, más viva que nunca en este Madrid de barras y tabernas. De grifos centenarios salen estos vinos macerados. Con aceituna. Naranja. Limón. Con un chorro de sifón. Le gustan las buenas compañías. Con laterío, ibéricos o callos se convierte en el rey indiscutible del domingo. Son muchas las vermuterías que lo ofrecen. Las que aquí puedes encontrar se han ganado el título mediodía tras mediodía. *Más madrileñas no las hay.*

LA SIFONERÍA

Barra: la colección de sifones que llenan las paredes evoca a una antigua sifonería de siempre.

Vermuts: una veintena. Todos servidos en vaso grande y con un chorro de sifón.

Gastro: cocina creativa para compartir con un trago de siempre.

Martín de los Heros, 27. Madrid. T. 912 240 574

LATAZO

Barra: una barra abierta en el mercado de Antón Martín.

Vermuts: más de 30 vermouths entre jóvenes, reserva y de barrica.

Gastro: la especialidad son los mejillones viajeros. Sobre un pan casero, mejillón en escabeche, guacamole y ralladura de lima.

Mercado de Antón Martín. Santa Isabel, 5. Planta 1ª. T. 654 652 588

LA ARDOSA

Barra: un templo del vermut a rebosar.

Vermuts: sirven solo vermut de grifo artesano elaborado exclusivamente para ellos en Navalcarnero.

Gastro: imprescindible la tortilla de patata. Preparan también callos y berenjenas rebozadas.

Colón, 13. Madrid. T. 915 214 979

CHIPÉN

Barra: el lobby del Hotel Mercure convertido en una vermutería muy chic.

Vermuts: 60-70 variedades

Gastro: guisos castizos con aire viajero. Callos nikkei, oreja guisada con chipotle. La especialidad de la casa son los bocatas de albóndigas.

Tutor, 1. Madrid. T. 915 419 880

LA HORA DEL VERMUT

Barra: se definen a sí mismos como "El Templo del Vermut en Madrid".

Vermuts: cuentan con unas 80 referencias.

Gastro: pinchos, tapas, latas y encurtidos.

Varias direcciones.

GRAN LAVEL

Barra: recreación de una verdulería madrileña en plena Gran Vía.

Vermuts: una docena de vermouths, vermouth de grifo y alguna curiosidad como el vermouth tinto de Falset.

Gastro: bocadillo de calamares, sardinillas con pan tumaca, callos, laterío y la tradicional gilda.

Gran Vía, 11. Madrid. T. 915 242 305

CASA CAMAGHO

Barra: desde los años 20, un espacio con mucha solera y tradición. Siempre lleno hasta la bandera.

Vermuts: sirven el auténtico Yayo: "ginebra y vermouth".

Gastro: una oferta de siempre en la que disfrutar de las cortezas, aceitunas, bocadillos o chipirones.

San Andrés, 4. Madrid. T. 915 313 598

SON DE LATA

Barra: una exquisita tienda de conservas en el Mercado De San Fernando con espacio para tomar el aperitivo.

Vermuts: más de 50 diferentes.

Gastro: conservas nacionales y alguna referencia internacional. Las claves de su secreto: Productores pequeños y una materia prima excelente.

Mercado De San Fernando. Embajadores, 41. Madrid.

CASA MAGARENO

Barra: antigua taberna de los años 20 recuperada recientemente.

Vermuts: la especialidad de la barra es el Yayo, con un toque de ginebra.

Gastro: chacinas, quesos, conservas, y encurtidos. También ofrecen elaboraciones al horno.

San Vicente Ferrer, 44. Madrid.

T. 911 660 921

VIVA MADRID

Barra: desde 1856, este espacio ha vivido de cerca la Historia de Madrid.

Vermuts: imprescindible la Media Combinación, un cóctel con vermouth que Diego Cabrera ha reinterpretado.

Gastro: el sándwich de chorizo a la plancha y el Pepito de Dieguito, entre los favoritos.

Manuel Fernández y González, 7. Madrid.

T. 916 059 774

TABERNA ANTONIO SÁNCHEZ

Barra: una barra de nogal con 150 años y una estética muy taurina, castiza y vintage.

Vermuts: el vermouth de una de las tabernas más antiguas de Madrid es uno de los afamados de Lavapiés

Gastro: callos, rabos de toro y otros platos muy tradicionales.

Mesón de Paredes, 13. Madrid. T. 915 397 826

ARIMA BASQUE GASTRONOMY

Barra: espacio vasco con una frecuentada barra, todo un emblema en Ponzano.

Vermuts: magnífica carta de vermouths. Un domingo al mes preparan el Vermuteke, la fiesta de los vermuter@s de Madrid.

Gastro: gran apuesta por los pintxos y excelente cocina en sala.

Ponzano, 51. Madrid. T. 911 091 599

EL 2 DE SAGASTA

Barra: los clientes de toda la vida se entremezclan aquí con los que van buscando espacios auténticos.

Vermuts: vermouth casero aromatizado con hierbas y canela.

Gastro: banderillas o conservas para disfrutar de la hora del vermouth.

Sagasta, 2. Madrid. T. 915 322 143

BODEGAS ROSELL

Barra: desde 1920, su fachada de coloridos azulejos da la bienvenida. Estética muy taurina en un punto de encuentro muy bullicioso.

Vermuts: ofrecen vermouth de la casa.

Gastro: bacalao, croquetas o salmorejo en una propuesta de siempre.

General Lazy, 14. Madrid. T. 914 678 458