

## Zalamero

Zalamero es mucho más que una barra, pero lo cierto es que en la barra se come (y se bebe) de lujo. Este recién llegado le ha puesto el toque canalla al barrio del Retiro con una carta de vinos amplia y cambiante en la que caben todas las uvas, elaboraciones y países. Ana y David, la pareja de sumilleres que regenta esta renovada taberna vinícola, ha seleccionado 370 referencias de vinos tranquilos, 25 de espumosos, 80 etiquetas por copa y una muy bien escogida oferta de generosos. Si te gusta experimentar, opta por un vino de Australia o Nueva Zelanda para acompañar la exitosa tortilla de patata esparragada con morcilla patatera picante y hongos de Zalamero.

Narváez, 67. Madrid. T. 917 527 882. €€

## Verdejo

Apasionada de Jerez desde sus comienzos en los fogones de El Olivo, Arce o Goizeko Wellington, Marian Reguera promueve desde Taberna Verdejo la singularidad de los vinos de esta tierra, creando maridajes nada imposibles con sabrosos salazones, escabeches de toda la vida y verduras de temporada. En este tesoro escondido detrás de Goya, Marian y su socia Carmen otorgan a las versátiles etiquetas de Jerez el lugar que merecen en nuestra gastronomía. Si vas por ahí, déjate guiar por la sumiller y prueba cualquiera de sus salazones y escabeches con una manzanilla pasada o una soltera de oloroso.

Espartinas, 6. Madrid. T. 910 112 248. €€

## García de la Navarra

Taberneo del bueno. Escondido detrás de la Plaza de Cibeles, los hermanos Pedro y Luis García de la Navarra rinden homenaje al arte tabernario basando toda su carta en producto de temporada y de máxima calidad, y acompañando cada plato con un vino interesante, ya sean etiquetas desconocidas o grandes clásicos. La trayectoria como sumiller de Luis es larga y su pasión por el vino se aprecia en una carta de más de 700 referencias. Siéntate en la barra (considerada una de las mejores de Madrid) o reserva una mesa en el salón, y prepárate para tomar el pisto con huevo más rico que hayas probado, con una copa de vino tinto.

Montalbán, 6. Madrid. T. 915 233 647. €-€€

## Distinto

En apenas dos años, esta taberna madrileña ha conseguido congrega a más parroquianos que el cercano Cristo de Medinaceli. La clave, una pizarra con vida propia, siempre bien surtida de vinos por copas,

que resumen una oferta líquida como hay pocas en Madrid. Más de 300 referencias, 30 de ellas por copas, de tintos, blancos, rosados, espumosos y generosos de aquí y de allá, que difícilmente se pueden encontrar en otro lugar y que presta especial atención a bodegas pequeñas y proyectos modernos. Sus tortillas de patata, suaves y poco cuajadas, son imprescindibles. ¿Qué tal un pincho con una copa de cava?

Duque de Medinaceli, 12. Madrid. T. 917 649 790. €€-€€€

## La Fisna

La emperatriz de Lavapiés de la que habla el chotis tiene que ser La Fisna. Esta taberna chulapa es un paraíso para los que adoran el vino y también la gastronomía. Delia e Iñaki regentan un bar de vinos castizo con tienda incluida, cuyo principal secreto es prestar atención a ediciones limitadas, pequeños productores y singularidades varias sin renegar a los buenos precios. La Fisna es una parada obligatoria también por su fantástica carta de vinos por copas: cerca de 60 referencias que se van actualizando continuamente. Apuesta por un vino de parcela con unos callos. Hay quien dice que son los mejores de Madrid.

Amparo, 91. Madrid. T. 915 395 615. €€

## La Boiga

La Boiga es el dialecto que se habla en la zona occidental de la Sierra de Gata. Un nombre muy acertado para esta taberna ideada por extremeños y salmantinos que pretende ser un lugar de encuentro para aficionados y curiosos del fermentado de uva. En su barra los ibéricos son de Extremadura y la carne de Salamanca, los vinos rotan cada seis meses y tienen la cualidad de contar historias. Su carta no entiende de denominaciones o nacionalidades, sino de capacidades de asombro. Aunque el verdadero acierto de esta taberna de vinos es el trato personalizado hacia el cliente, que además de acertar siempre con la botella, se llevará una grata sorpresa.

Conde de Peñalver, 52. Madrid. T. 915 653 262. €€-€€€

## La Catapa

El Santo Grial del taberneo madrileño es para la taberna que consiga dedicarse por entero a la cocina de producto. Aquella cuya barra esté repleta de raciones de calidad y de vinos a la altura. Donde siempre que vayas comas bien y bebas mejor. ¿Fácil, no? La Catapa debería alzarse con tan preciado cáliz solo por haber sabido sobrevivir durante años a las ideas y venidas hosteleras del barrio de Retiro. Pero es que además, en esta casa se come de maravilla (solo de pensar en las croquetas de patata y trufa, el escabeche de faisán deshuesado y el arroz meloso de setas se nos hace la boca agua) y se bebe de lujo

por copas gracias a la completísima carta de vinos y champanes que la sumiller María José Jurado nunca deja de actualizar.

Menorca, 14. Madrid. T. 915 742 615. €€-€€€

## Gran Clavel

Instalado en la planta baja del Hotel de las Letras, a los pies de la Gran Vía, Gran Clavel tiene el objetivo de materializar el casticismo madrileño a partir de platos, aperitivos, vinos y ambientes que reivindican la identidad gastronómica madrileña. Casa de comidas, vermutería y bar de vinos, es en este último espacio donde nos quedaremos para descubrir la infinidad de zonas vinícolas que existen en España -en especial las madrileñas- y disfrutar del tapeo clásico actualizado; como ensaladilla rusa con lascas de pulpo, patatas bravas con salsa de chipotle, calamares rebozados con alioli de lima, un buen cocido madrileño o un menú del día que incluye guiso, queso y vino.

Gran Vía, 11. Madrid. T. 915 242 305. €€

## Angelita

Frecuentada por sumilleres y restauradores madrileños que en sus ratos libres se acercan a descubrir rarezas enológicas de la mano de David Villalón, Angelita es una especie de refugio para amantes del vino hasta altas horas de la madrugada. Ya sea atraído por su carácter nocturno (herencia de la vecina coctelería Del Diego) o porque su carta de vinos es bastante más extensa que la de la comida (cerca de 70 vinos por copas que cambian cada mes y un fondo de armario de 500 referencias, más de la mitad internacionales), lo que pruebes en este pequeño bistró con sabor zamorano y un speakeasy clandestino en el sótano, no te dejará indiferente.

Reina, 4. Madrid. T. 915 216 678. €€

## Taberneros

En esta taberna moderna de esencia castiza y espíritu viajero conviven clásicos del recetario español con las delicias japonesas. El chef, Kenji Morita, es nipón, pero el restaurante está en el corazón de los Austrias, por eso Taberneros tiene lo mejor de los dos continentes. Las croquetas de cocido, los callos, la original ensaladilla con guños a Japón y los sorprendentes Ojos de Dragón son recetas para compartir. Y, con una carta de vinos en la que caben cerca de 400 referencias con un guiño especial a los jereces, conviene dejarse armonizar por el sumiller para sacarle el máximo jugo a platos de los de toma pan y moja. En el sentido más literal de la expresión.

Santiago, 9. Madrid. T. 915 422 160. €€