

Vermut: la hora del aperitivo

Los mejores bares de Madrid donde el sifón y el picoteo son casi una religión



Por Gorka Elorrieta

Con o sin un hielo. Con o sin una rodaja de limón/naranja. Con o sin gas. Reus, Yzaguirre, Iris, Miró... Hay en la ciudad, en cada barrio, infinitas tabernas donde entregarse al **vermuteo**.



La docena de **bares** que ofrecemos a continuación es solamente una puerta de entrada al universo del **aperitivo capitalino** más allá de las **cañas** y los **vinos**, sitios que nos resultan ineludibles, que puntúan como metas volantes, barras donde puedes empapar el licor –tan de moda y reivindicado desde hace un tiempo– con espléndidas raciones y gustosas tapas.

Como fanáticos nos tienta todo el año, pero los fines de semana con buen tiempo se vuelven óptimos para practicar un deporte que se vuelve de riesgo solamente **a partir del cuarto vaso**, cuando la lengua, si no has comido esas gambitas o ese pincho de tortilla, empieza a trabarse.

Se sabe la hora del encuentro, nunca hasta dónde se alargará el paseo. Unid estos puntos de salida con todos esos otros rótulos que empiecen por **Casa o Bodegas** y... ya nos contaréis.

RECOMENDADO: [Los 50 mejores bares de Madrid](#)



Restaurantes

Gran Clavel

Sol

Vermutería, bar de vinos y casa de comidas. ¿Puede sonar algo mejor que eso en plena Gran Vía? Miel para nuestros oídos en el Hotel IBEROSTAR Las Letras Gran Vía. Bajo la batuta de Rafa Cerdón a los fogones y con la asesoría de Alejandra Ansón y Miguel Bonet, este recién inaugurado espacio quiere aglutinar todas las líneas que definen lo madrileño. Y eso, ahora mismo, es tanto servir un cocido los sábados como crear un ambiente cosmopolita, un mobiliario contemporáneo, con mármoles, dorados y tonos agradables. Y es también ser eco de nuestra diversidad culinaria a través de un saam de boquerones con mayonesa de kimchi.