



AVERÍAS (20)



TABERNEROS (13)



ARZÁBAL RETIRO (19)



ALBORA (16)



ANGELITÁ (17)



ZALAMERO (33)

da (verduras, pescados), pero es difícil resistirse a las empanadas o al tortillón con lacón, chorizo y grelos.

**23. CASCORRO BISTROT** | PLAZA DE CASCORRO, 21 | ◀ LA LATINA | ☎ 91 039 09 52 | DE 12 A 1 H. | CIERRA DOMINGOS NOCHE Y LUNES. Carlos Campillo y Benoit Brionne son los artífices de este *bar à vins* a la francesa de ambiente desenfadado y especializado en vinos naturales (sus propietarios se curtierten en locales como *Le Petit Bistrot* o *La Cave du Petit*), es decir, elaborados a partir de agricultura ecológica, sin aditivos innecesarios, y con una presencia mínima de sulfitos. En su stock, etiquetas de Castilla y León o Rioja, de La Mancha o Valencia, de Alsacia o Burdeos e incluso de Champagne. Además, terrina casera de ibérico o caracoles de Borgoña con mantequilla, ajo y perejil.

**24. COLOGUIAL OH DÉLICE!** | LIBERTAD, 3 | ◀ CHUECA | ☎ 91 007 30 30 | DE 11 A 24 H. | CIERRA DOMINGOS NOCHE Y LUNES. La pequeña tienda de productos gourmet franceses sita en la calle Gravina acaba de trasladarse a este nuevo espacio, mucho más amplio y con más posibilidades. Antonio Calleja y Clotilde Dumay son los patrones de esta coqueta enoteca que también funciona como tienda, taberna y bistro. Con casi 500 referencias, su especialidad son los vinos galos, de Burdeos a Borgoña pasando por Ródano, Loira, Alsacia, Champagne... siempre de *châteaux* y de *petit vigneron* que apuestan por una producción artesanal y con los que trabajan en exclusiva, sin inter-

mediarios. Se despachan a precio de tienda más 4 euros de descorte. Para picar, alcachofas con mi-cuit casero, steak tartare o anchoas con jalea de aceite de oliva.

**25. DISTINTO** | DUQUE DE MEDINACELI 121 | ◀ ANTON MARTÍN | ☎ 91 764 97 90 | DE 11 A 24 H. (VIERNES Y SÁBADOS, HASTA LAS 2.30 H.) | NO CIERRA. Se encuentra en una de las zonas taberneras más prolíficas de Madrid pero su oferta poco se parece a la de las tasca cervenceras y castizas que abundan a su vera. *Distinto* es un moderno *wine bar* gestionado por Ángel Vellón, la familia Payno y el chef Iván de la Torre, con unas 350 referencias, entre las que destacan unas 40 del Marco de Jerez, otras tantas de Champagne a precios muy competitivos y la colección de vermouths. En cocina triunfan las tortillas con huevos camperos (atención a la de callos) y el crujiente de oreja con espuma de patatas bravas.

**26. EL ESCAPARATE** | VALLEHERMOSO, 36 (MERCADO) | ◀ QUEVEDO | ☎ 609 40 93 48 | DE 8 A 24 H. (DOMINGOS, DE 12.30 A 16.30 H.) | CIERRA DOMINGOS NOCHE. Barra ubicada en el concurrido Mercado de Vallehermoso dirigida por Francisco Bononato. Con unas 70 referencias, la carta de vinos ofrece propuestas de toda España (chardonnay de Navarra, merseguera valenciana, mención o calgo gallegos... etiquetas de Mallorca, alguna extremeña, de Jumilla, de Almansa...) y un par de fuera (Australia y Chile). La lista varía cada cierto tiempo para que no falten novedades, pero nunca fallan eti-

quetas de Germán Blanco (Clos Pepín) ni las del Marco (Williams & Humbert). Casi la mitad de ellas se sirve por copas (no más de 3 €, excepto los generosos). Entre sus imprescindibles, los torronez a la moda aderezados con hierbas.

**27. LA FISNA** | AMPARO, 91 | ◀ LAVAPIÉS | ☎ 91 539 56 15 | DE 19 A 24 H. (SÁBADOS DE 13 A 17 Y DE 20 A 0.30 H.) | CIERRA DOMINGOS. Heredera de la pequeña y homónima bodega de Doctor Fourquet, la enoteca de Delia Baeza e Iñaki Gómez aún tienda y taberna. Abrió en 2016, en la antigua *Casa Donato*, y su *ajuar* presume de más de 300 etiquetas (medio centenar por copas) cuyo hilo conductor es el carácter y la expresividad de las referencias disponibles: francesas (sobre todo de Borgoña y pequeños productores de Champagne), italianas y españolas, con una buena nómina del Marco de Jerez (todos los vinos se tarifican a precio de tienda más cuatro euros de descorte). La propuesta gastronómica, en consonancia: tortilla vaga con sobrasada, revolconas con pulpo, albóndigas en salsa...

**28. GRAN CLAVEL** | GRAN VÍA, 11 (HOTEL IBEROSTAR LAS LETRAS GRAN VÍA) | ◀ GRAN VÍA | ☎ 91 524 23 05 | DE 12 A 23.30 H. | NO CIERRA. Además de casa de comidas y vermutería, la planta baja del hotel Iberostar Las Letras acoge también un bar de vinos con más de medio centenar de referencias (30 por copas). Se empieza por las *Burbyujas*, se pasa a *Dulces y generosos*, se continúa con *Apuestas seguras* y se termina con *Buenos*

*conocidos*. Entre todo, no hay que perderse clásicos como el fino de Maestro Sierra, el poco conocido blanco canario Trenzado o el tempranillo riojano Finca Nueva. Para redondear, ibéricos, mejillones en escabeche, tablas de quesos y raciones, como la ensaladilla rusa, las gambas al ajillo o el sándwich club de pringá.

**29. MADRIDAJE** | MENORCA, 19 | ◀ IBIZA | ☎ 91 04187 16 | DE 12.30 A 16.30 Y DE 19.30 A 0.30 | CIERRA MARTES. Pequeña y angosta vinoteca con una variada oferta de vinos por copas que se sale de los clásicos. Casi una veintena de referencias en rotación, como Altolondan de Manchuela, Cloud Factory de Nueva Zelanda, Filloxa de Valencia o Le Notaire de Burdeos. Además, media docena de generosos y vinos de alta expresión servidos gracias al Coravin, como Château Haut-Marbuzet 2012. La carta sugiere un puñado de platos para compartir, como boquerones al limón o tacos mexicanos de carrillera ibérica.

**30. MARCELINO, VINOS Y ULTRAPORCINOS** | CARACAS, 11 | ◀ ALONSO MARTÍNEZ | ☎ 91 055 83 53 | DE 12.30 A 16.30 Y DE 20 A 24 H. | CIERRA DOMINGOS. Tabernita de aire moderno y desenfadado cuyo nombre es un homenaje a la película *Marcelino, pan y vino* (Ladislao Vajda, 1954). Está gestionada por los responsables de Pinkleton & Wine, cuyo puesto en el Mercado de San Miguel dispone de casi medio millar de referencias enológicas. Su especialidad no es difícil de averiguar: chacinias y embutidos porcinos (papada ibé-

rica, lomo de bellota, morcilla de Lorana, morcón, longaniza de payés...) y un buen surtido de vinos, entre champanes, Marco de Jerez y otras denominaciones.

**31. PROPAGANDA 12** | LIBERTAD, 12 | ◀ CHUECA | ☎ 91 056 70 03 | DE 13 A 16 Y DE 18 A 24 H. | CIERRA LUNES. Vinería cosmopolita y moderna, de estilo industrial y con acento italiano, con una oferta de 365 vinos en carta, entre los que destacan referencias de toda la geografía transalpina, una cuidada selección de champanes, vinos galos de pequeños productores, españoles con alma de enólogo y guiños a otros países, como Portugal, Alemania, Chile, Argentina o Australia. El equipo de sala recomienda los platos más adecuados para acompañarlos: mortadela de Bolonia, foie con confitura de higos, *caponata alla siciliana*...

**32. VIDES** | LIBERTAD, 12 | ◀ CHUECA | ☎ 91 531 84 44 | DE 17 A 2 H. (SÁBADOS Y DOMINGOS, DESDE LAS 13 H.) | NO CIERRA. Vicente Herrero, alma máter de este *wine bar*, asegura que en su casa no se sirven vinos de Rueda ni de Rioja. Su catálogo (bautizado como la *Guía Vicentin*) está compuesto por 150 referencias (medio centenar por copas) de diferentes denominaciones españolas: Yecla, Arribes del Duero, Valdeorras, Madrid, Valle de la Orotava... Apuesta por bodegas de pequeño productory vinos de edición limitada. Además, cuenta con una etiqueta propia, un blanco de macabeo ideal para armonizar tapas como la mojama de Barbate o el faisán en escabeche suave.

**33. ZALAMERO** | NARVÁEZ, 67 | ◀ IBIZA | ☎ 91 752 78 82 | DE 13 A 16 Y DE 20.30 A 23.30 H. | CIERRA DOMINGOS NOCHE Y LUNES. La sumiller Ana Losada (*La Chula de Chamberi*) inauguró hace algo más de un año esta amable enoteca, dirigida al alimón con David Moreno. Por ello, primero hay que detenerse en la oferta enológica: más de 300 referencias de todo el mundo (y creciendo),



TABLA DE QUESOS, EN «AVERÍAS» (20).

champanes y cavas, generosos, dulces, vermouths artesanos... Entre todo, una selección de medio centenar de etiquetas (bien expuestas en la pizarra de la entrada, donde se aprecia querencia por Jerez) que se sirven por copas y que la anfitriona explica sin dar pistas que interfieran en el gusto del comensal: manzanilla La Entusiástica, Alas Blancas, Gatuno... No se vayan sin probar las croquetas de pollo rostido, los boquerones crujientes al limón o los mejillones de roca al curry rojo.