



# Beerfest

2018

**Jornadas en torno a la cerveza y a la gastronomía  
Del 17 al 30 de septiembre en La Tape**



A todos los que decían que esto de la cerveza artesana era una simple moda, otra burbuja más que se acabaría pinchando, queremos decirles que ya han pasado 6 años y seguimos aquí. Aquí, como otros muchos colegas que siguen siendo referentes desde su tienda, su fábrica o su bar especializado en cervezas. ¿Habéis visto cómo comunican ahora las marcas de cerveza? Parece que algo hemos cambiado. Vamos a seguir investigando, aprendiendo y compartiendo. Comienzan nuestras dos semanas cerveceras más intensas, venid y disfrutad de todos estos eventos con nosotros.

# CALENDARIO DE ACTIVIDADES

## LUNES 17 DE SEPTIEMBRE

### 19:00 Inauguración Beerfest 2018 La Tape

Mesa Redonda: ¿Cómo comunicamos ahora la cerveza? Algo hemos cambiado

Estarán en la mesa:

Javier Herrero-Velarde (Cervecera Independiente)

Jacobo Lliso (La Quince Brewing)

Fernando Iglesias (Estrella Galicia)

César Pascual (La Virgen)

Moderada por Julio Cerezo (Saber: 'La academia de la cerveza')

Ofreceremos una degustación gratuita de cerveza

Primera planta, entrada gratuita con invitación escribiendo a [info@latape.com](mailto:info@latape.com)

### 21:30 Cena maridaje: La Tape marida con Cervezas Nómada

5 platos 5 cervezas

Con los comentarios de Javier Sierra (Beer Sommelier de Cervecera Independiente), Carlos Ávila (Beer Sommelier de La Tape) y Víctor San Martín (Jefe de cocina de La Tape)

Precio: 35€ (en 1ª planta) Info y reservas en [info@latape.com](mailto:info@latape.com) y en el 915930422

## MARTES 18 DE SEPTIEMBRE

### 19:00 Cata de Iniciación a los estilos de cerveza

Una cata de 5 cervezas para conocer todo sobre sus diferentes estilos de la cerveza, sus sabores y sus ingredientes.

Precio: 10€ (en 1ª planta) Info y reservas en [info@latape.com](mailto:info@latape.com) y en el 915930422

## MIÉRCOLES 19 DE SEPTIEMBRE

### 19:00 Beer Aperitivo con cervezas de Edge Brewing

Cervezas americanas elaboradas en Barcelona. Ven a catar 2 de sus cervezas de la mano de Jofre Pruna de Edge Brewing.

Primera planta, entrada gratuita con invitación escribiendo a [info@latape.com](mailto:info@latape.com)

### 21:00 Meet the Brewer con Jofre Pruna de Edge Brewing

Ven a probar en barril algunas de las creaciones de esta cervecera en compañía de Jofre Pruna de Edge Brewing.

Planta baja, entrada libre

## JUEVES 20 DE SEPTIEMBRE

### 19:00 Cata de Quesos: Beer, Cheese & Friends con los amigos de Nómada Brewing

5 quesos y 5 cervezas

Comparte mesa con el cervecero de Nómada Brewing y disfruta del queso y de la cerveza.

Precio: 20€ (en 1ª planta) Info y reservas en [info@latape.com](mailto:info@latape.com) y en el 915930422

## VIERNES 21 DE SEPTIEMBRE

### 19:00 Cata de cervezas con los cinco sentidos impartida por Saber: Taller de sinestesia

Una experiencia de cata diferente y alternativa que nos descubrirá algunos mecanismos propios de la sinestesia -intercambio de percepciones entre los sentidos- que condicionan cómo apreciamos las notas de cata de una cerveza.

Precio: 15€ (en 1ª planta) Info y reservas en [info@latape.com](mailto:info@latape.com) y en el 915930422

## SÁBADO 22 DE SEPTIEMBRE

### 11:00 Brunch Founders Breakfast Stout y Millionaire's Bacon de La Tape

Dicen que desayunar con cerveza es bueno, ven a probar la Founders Breakfast Stout acompañada de nuestro desayuno más completo. La forma perfecta de arrancar el fin de semana.

Precio: 7€ (en 1ª planta) Info y reservas en [info@latape.com](mailto:info@latape.com) y en el 915930422

### 19:00 Beer Aperitivo con cervezas de La Black Flag

La Black Flag abarca desde la distribución de cervezas muy especiales, hasta la elaboración de su propia marca. Ven a conocerlos y prueba sus creaciones.

Primera planta, entrada gratuita con invitación escribiendo a [info@latape.com](mailto:info@latape.com)

### 21:00 Meet the Brewer con La Black Flag

Ven a probar en barril algunas de las referencias de este proyecto en torno a la cerveza.

Planta baja, entrada libre

## DOMINGO 23 DE SEPTIEMBRE

### Desde las 12:00 Domingos de Beermut y música en directo

No hay nada mejor que verte con los amigos los domingos a la hora del Beermut. Presentaremos el nuevo Beermut de Nómada, un vermú elaborado a base de cerveza. No faltarán nuestros habituales pinchos, una gran selección de cervezas de barril, gildas de todos los colores, ostras y nuestra propia selección de quesos y chacinas.

Planta baja entrada libre

## LUNES 24 DE SEPTIEMBRE

### 19:00 Cervezas y postres caseros de La Tape

3 postres 3 cervezas

Una de las cosas que mejor nos define es nuestra maestría a la hora de hacer postres caseros. Con los comentarios de nuestro jefe de cocina Víctor San Martín.

Precio: 15€ (en 1ª planta) Información y reservas en [info@latape.com](mailto:info@latape.com) y en el 915930422

## MARTES 25 DE SEPTIEMBRE

### 19:00 Cata taller de lúpulos

Asiste a este taller para aprender todo sobre este ingrediente de la mano de Miguel Andrés García, jefe de fabricación en Cervecería Independiente.

Precio: 10€ (en 1ª planta) Información y reservas en [info@latape.com](mailto:info@latape.com) y en el 915930422

## MIÉRCOLES 26 DE SEPTIEMBRE

### 18:00 a 20:30 Maridaje de cervezas: Taller Impartido por Sabeer

Analizaremos de forma práctica cómo interaccionan entre sí el dulzor, la salinidad, la acidez, el amargor y el umami dando lugar a combinaciones más o menos agradables al paladar así como otros factores que juegan un papel clave en el maridaje.

Precio: 20€ (en 1ª planta) Info y reservas en [info@latape.com](mailto:info@latape.com) y en el 915930422

## JUEVES 27 DE SEPTIEMBRE

### 21:00 Cena maridaje, La Tape marida con Cervezas Nómada

5 platos 5 cervezas

Con los comentarios de Javier Sierra (Beer Sommelier

Cervecería Independiente), Carlos Ávila y Víctor San Martín (La Tape)  
Precio: 35€ (en 1ª planta) Info y reservas en [info@latape.com](mailto:info@latape.com) y en el 915930422

## VIERNES 28 DE SEPTIEMBRE

### A partir de las 19:00: The Bruery en barril

Por primera vez en Europa nos llegan barriles de esta cervecería estadounidense especializada en cervezas maduradas en barrica. Contaremos con reconocidas referencias como su Tart of Darkness. Planta baja entrada libre

## SÁBADO 29 DE SEPTIEMBRE

### 11:00 Brunch Founders Breakfast Stout y Millionaire's Bacon de La Tape

Dicen que desayunar con cerveza es bueno, ven a probar la Founders Breakfast Stout acompañada de nuestro desayuno más completo. La forma perfecta de arrancar el fin de semana.

Precio: 7€ (en 1ª planta) Info y reservas en [info@latape.com](mailto:info@latape.com) y en el 915930422

## DOMINGO 30 DE SEPTIEMBRE

### Desde las 12:00 'Oktapefest' y música en directo

Un homenaje al Oktoberfest, la fiesta cervecería más reconocida a nivel internacional. Celebraremos nuestro ya tradicional 'Oktapefest', con la presentación de la cerveza La Virgen Märzen, tapas típicas de Baviera, ambientación festiva con música en directo y una gran selección de cervezas.

Planta baja entrada libre

Y ADEMÁS, TODOS LOS DÍAS PODRÁS DISFRUTAR DE

Ménu maridaje, La Tape marida con Cervezas Nómada



Precio: 35€  
(A mesa completa, previa reserva en [info@latape.com](mailto:info@latape.com) y en el 915930422)



4 grifos de cerveza sin gluten de barril durante todo el Beerfest



\*Los eventos marcados con el logotipo de la 'espiga barrada' pueden ser ofrecidos con una opción sin gluten bajo petición de reserva.



C/San Bernardo, 88  
Info y reservas en [info@latape.com](mailto:info@latape.com) y en el 915930422  
[www.latape.com](http://www.latape.com)



SABEER

la Academia de la Cerveza



NÓMADA BREWING