



## **CERVECÍVOROS: TU PRÓXIMO PUNTO DE ENCUENTRO EN MADRID PARA CELEBRAR LA DIVERSIDAD Y DESCUBRIR LAS NUEVAS FORMAS DEL SABOR**

¡Qué lejos quedan ya los tiempos de los omnívoros, en que todo el mundo comía de todo...!

Y es que la proliferación de nuevas filosofías de vida, unidas al desarrollo de intolerancias, han conducido a la sociedad actual a un cambio de paradigma en donde se impone la especialización.

Fruto de esta especialización, han surgido, como no podía ser de otra manera, diferentes grupos de “especies”: los que no comen otra cosa que no sea carne, los que prefieren el pescado, los que sólo se alimentan de verduras, los que no comen ni beben nada de origen animal o las personas cuyo organismo no admite la lactosa o el gluten... por mencionar sólo algunas de las muchas subespecies gastronómicas que han aparecido recientemente.

Sin embargo, una investigación llevada a cabo por La Asociación Hostelería Madrid, LA VIÑA, ha revelado la existencia de un punto en común entre todas ellas: la afición por la cerveza.

Un hallazgo tan revolucionario, y, por tanto, tan digno de ser festejado, que LA VIÑA ha decidido reunir a todos los miembros de las nuevas formas del sabor de Madrid a una celebración en honor a la diversidad gastronómica cuyo nombre no podía ser otro que el que acaba de bautizarlos como nueva raza universal: los 'CERVECÍVOROS'.

Desde el jueves 17 hasta el domingo 27 de enero LA VIÑA, en colaboración con Mahou San Miguel y Ayuntamiento de Madrid, organiza 'Cervecívoros: nuevas formas del sabor', una innovadora campaña gastronómica en la que todos los habitantes de Madrid, independientemente de sus gustos, su filosofía, alergias o intolerancias, sean felices comiendo y descubriendo un punto de encuentro alrededor de un elemento en común: la cerveza.

Del 17 al 27  
de enero  
de 2019

www.saborea-madrid.com

# CERVECÍVOROS

NUEVAS FORMAS  
DEL SABOR

Somos razas únicas,  
con gustos diferentes,  
pero con una misma meta:  
ser felices comiendo

ORGANIZA: **LA VIÑA**  
hosteleriamadrid.com

COLABORAN: **MADRID** **Mahou**  
0,0  
TOSTADA

El objetivo: convertir Madrid en la capital de la diversidad alimentaria. Una misión para la que Cervecívoros cuenta con la colaboración de un nutrido grupo de locales participantes. Nunca mejor dicho...

ABONAVIDA  
(C/ Navas de Tolosa, 3)

AMALAVIDA  
(C/ Loreto y Chicote, 7)

ARÁNZAZU  
(C/ Francisco Silvela, 96)

AS DE BASTOS  
(C/ Castilla, 62)

COOKALUZKA  
(C/ Lira, 8)

KINT BISTRÓ  
(Puesto 27–28 del Mercado de Vallehermoso – C/ Vallehermoso, 36)

LA BIÓTIKA  
(C/ Amor de Dios, 3)

LA BOLA  
(C/ Bola, 5)

LA CECILIA DE ALLENDE  
(Avenida Alberto Alcocer, 43 – Bajo)

LA PAVÍA DE CHAMBERÍ  
(C/ Ríos Rosas, 38)

LA TÍA CARLOTA  
(C/ Sombrerería, 6)

LUIS I  
(C/ Alonso Heredia, 25)

O PAZO DE LUGO  
(C/ Argumosa, 28)

OVEJA NEGRA  
(C/ Villalobos, 22)

PURA VIDA  
(C/ López Silva, 4)

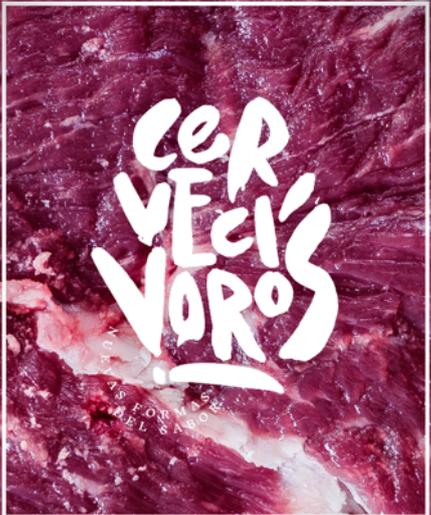
TABERNA LA CONCHA  
(Cava Baja, 7)

TYOWETH, LA QUIETUD  
(C/ San Pedro, 22)

YERBABUENA  
(C/ Bordadores, 3)

Durante los 11 días de celebración, cada local ofrecerá una exclusiva y original propuesta gastronómica, expresamente diseñada para la campaña, formada por un plato o menú destinado a una clase determinada de #cervecívoro: carnívoros, amantes del pescado y el marisco, vegetarianos, veganos, intolerantes a la lactosa y celíacos.

Del 17 al 27 de enero de 2019  
www.saborea-madrid.com

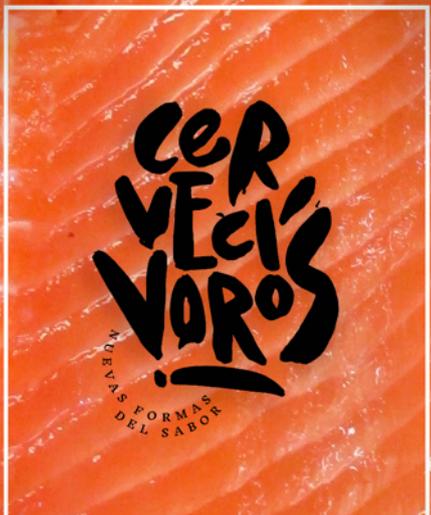


**Cerveceros-carnicus**  
nomb.lat.  
i. m. y f. Dícese del que se alimenta de carne. Aquel que sintiendo la llamada de la barbacoa, es capaz de recorrerse medio Madrid para acompañarla con una cerveza.

ORGANIZA: **LA VIÑA**  
hosteleriamadrid.com

COLABORAN: **MADRID** **Mahou**  
0,0  
7951404

Del 17 al 27 de enero de 2019  
www.saborea-madrid.com



**Cerveceros-aquarensis**  
nomb.lat.  
i. m. y f. Dícese de aquel que ama el mar. De la lonja al plato, aguantando la respiración con una cerveza en la mesa.

ORGANIZA: **LA VIÑA**  
hosteleriamadrid.com

COLABORAN: **MADRID** **Mahou**  
0,0  
7951404

Del 17 al 27 de enero de 2019

www.saborea-madrid.com

# CERVECEROS VAROS

BUENAS FORMAS DEL SABOR

**Cervecerus-vegetarianus**  
nomb. lat.  
i. m. y f. Dícese del que se alimenta de todo aquello que no sea carne ni pescado. Aquel que ve la vida de color verde, pero en cuanto a su cerveza favorita, no entiende de colores.

ORGANIZA: LA VIÑA hosteleriamadrid.com COLABORAN: MADRID Mahou 0.0 TOSTADA

Del 17 al 27 de enero de 2019

www.saborea-madrid.com

# CERVECEROS VAROS

BUENAS FORMAS DEL SABOR

**Cervecerus-veganum**  
nomb. lat.  
i. m. y f. Dícese del que se alimenta de todo aquello que no sea de origen animal. Fieras de la ética, brindando con una buena cerveza.

ORGANIZA: LA VIÑA hosteleriamadrid.com COLABORAN: MADRID Mahou 0.0 TOSTADA

Del 17 al 27 de enero de 2019

www.saborea-madrid.com

# CERVECEROS VAROS

BUENAS FORMAS DEL SABOR

**Cervecerus-nolactum**  
nomb. lat.  
i. m. y f. Dícese de aquel que no tolera la lactosa. Son la leche, de eso no cabe duda, de cañe no hay quien les pare.

ORGANIZA: LA VIÑA hosteleriamadrid.com COLABORAN: MADRID Mahou 0.0 TOSTADA

Del 17 al 27 de enero de 2019

www.saborea-madrid.com

# CERVECEROS VAROS

BUENAS FORMAS DEL SABOR

**Cervecerus-noglutensis**  
nomb. lat.  
i. m. y f. Dícese de aquel que no tolera el gluten y con más opciones gastro cada día. Ya puede disfrutar de una buena cerveza con su gente, preocupándose sólo de lo fría que está.

ORGANIZA: LA VIÑA hosteleriamadrid.com COLABORAN: MADRID Mahou 0.0 TOSTADA

Y de beber, la variedad de Mahou San Miguel que mejor maride con cada propuesta.

*Carnicus, Aquarensis, Vegetarianus, Veganum, Nolactum y Noglutensis* de Madrid, uníos!

**¡LARGA VIDA A LOS CERVECÍVOROS!**

En breve, más información...

---

**Para más información, por favor contacta con:**

**ME COMUNICACIÓN**

[hola@mecomunicacion.com](mailto:hola@mecomunicacion.com)

91 011 42 71

**LA VIÑA (Asociación Hostelería Madrid)**

Marga Míguez

[mmiguez@hosteleriamadrid.com](mailto:mmiguez@hosteleriamadrid.com)

91 246 82 88