



FESTIVAL
CELEBREMOS
IBEROAMÉRICA

70
1949 - 2019



ABRIR BOCA

PROGRAMA DE
MERCADOS GASTRONÓMICOS

LO QUE SE CUECE EN LOS MERCADOS

Comer y amar es parte del título de una novela que se convirtió en película, además de algo muy cierto. A través de los sabores, los olores y las texturas conocemos y descubrimos culturas, costumbres y leyendas. Y las hacemos nuestras.

En CIB Fest apostamos por degustar Iberoamérica a partir de sus ingredientes y condimentos, de sus elaboraciones y, de esta forma, aprender a amar una identidad común como se merece. Buen provecho.



MERCADO DE VALLEHERMOSO

C/ DE VALLEHERMOSO, 36,
28015 MADRID

20 SEP - 18:00 h.

Show Cooking en Graciana de platos tradicionales de la cocina argentina y demostración de tango.

21 SEP - 20:00 h.

Show Cooking mexicano en Guey.

27 SEP - 19:00 h.

Sesión de música electrónica con DJ Azteca.

28 SEP - 13:00 h.

Cuentacuentos de leyendas latinoamericanas para todos los públicos.

Además, podrás degustar:

En bocatas Cote un taco de bacalao con pipian verde y espinaca baby

En Picón producto canario harán ceviche a la canaria

En Canelle un amplio despliegue de especias iberoamericanas.

Las fruterías mostrarán sus frutas más tropicales y curiosas y el mercado entero se vestirá de fiesta para demostrar que somos Iberoamérica.



MERCADO DE LA PAZ

C/ DE AYALA, 28B, 28001 MADRID

19 SEP - 12:00 h.

Show Cooking y posterior degustación de producto venezolano.

25 SEP - 18:30 h.

Concierto de Purahei Soul con degustación de bebidas latinas.

26 SEP - 12:00 h.

Show Cooking y posterior degustación de producto mexicano.

27 SEP - 18:30 h.

Taller de coctelería para 30 personas en la plaza del mercado con el barman Diego Cabrera.

18-28 SEP

En casi todos los bares y restaurantes del mercado se elaborará un plato con productos latinos.

En **Cafés Tornasol** Podrás encontrar dos excelentes cafés de origen. El primero de ellos llega desde México, concretamente desde Oaxaca. La finca está en Oztolotepec San Juan. El tostador que trabaja con él es La Llama. La otra propuesta de café llega desde Colombia, de la región de Hulla y el productor es Luis Enrique Polanía. El tostador que lo sirve es Slow Mov. Un buen café siempre es una gran oportunidad para disfrutar de la vida.

MERCADO DE ANTÓN MARTÍN

C/ DE SANTA ISABEL, 5.
28012 MADRID

20 SEP - 12:00 h.

How Cooking con la colaboración de ACYRE de los chefs, Luis Guillermo Castro (CR) y Miguel Ángel Mateos que prepararán una degustación para 50 personas.

En **Cafés Tornasol** Podrás encontrar dos excelentes cafés de origen.

El primero de ellos llega desde México, concretamente desde Oaxaca. La finca está en Oztolotepec San Juan. El tostador que trabaja con él es La Llama. La otra propuesta de café llega desde Colombia, de la región de Hulla y el productor es Luis Enrique Polanía. El tostador que lo sirve es Slow Mov. Un buen café siempre es una gran oportunidad para disfrutar de la vida.

Cutzamala Mex Food te hará descubrir su Birria de Cordero (borrego en México). Este un plato típico de la cocina mexicana. Consiste en servir la carne con los jugos en los que se cocina. Condimentado con especias varias y Chile guajillo así como Chile ancho. Es un plato que puede comerse la carne y jugo juntos o por separado. ¡Es todo México en un plato!

Pescados y otras cosas ricas en el **Tarantín de Lucía**



MERCADO DE LOS MOSTENSES

PLAZA MOSTENSES, 1.
28015 MADRID

24 - 27 SEP

Exposiciones de pintura y fotografía, danza y música Iberoamericana. Degustación de frutas y zumos tropicales en **Origen-Dimar frutas del mundo** y postres peruanos en **La Sarita**.

24 SEP

Degustación de comida colombiana en **Las ricuras de Lucas**. Postres, frutas y zumos en **Origen-Dimar frutas del mundo** y **La Sarita**.

26 SEP

Degustación de comida peruana y ecuatoriana en Como en Perú, Casa Perú, El chiringuito peruano, La moreno, Judith productos latinos, Miguel Ángel Méndez Fusión. Además, habrá degustaciones de cocina fusión latina, española e italiana en **Punto G** (cocina italiana), **Verdiblanco**, **Bar el rincón** y **La chelito, de cocina española**.

Ecuador Potencia Gastronómica 'Los 4 mundos'. Asociación de Empresarios, Cocineros, Hosteleros Ecuatorianos en España (ASOECHEES)

26 SEP - 10:30 h.

Show cooking gastronomía tradicional ecuatoriana - 'Mamfusión' - Chef Miguel Ángel Méndez - Plato: Encebollado

26 SEP - 12:00 h.

Show cooking gastronomía tradicional ecuatoriana 'Parrilladas Patolín' - Plato: Tripa Mishqui

26 SEP - 18:00 h.

Show cooking gastronomía tradicional ecuatoriana 'El Socio' - Plato: Ceviche de Camarón

27 SEP - 10:30 h.

show cooking gastronomía tradicional ecuatoriana - 'Doña Martitha' - Plato: Hornado.

27 SEP - 12:00 h.

Show cooking gastronomía tradicional ecuatoriana - 'Casa Elías' - Plato: Humitas.

27 SEP - 18:00 h.

Show cooking gastronomía tradicional ecuatoriana - 'El Bongo' - Plato: Bolón de Verde.

Mientras se haga el show cooking en el patio central del Mercado se proyectarán a su vez vídeos de promoción turística del Ecuador proporcionados: 'BestTripEcuador', 'EcuadorHop', 'QuitoTourBus'. Además, se desarrollarán pequeñas esquelas donde se planteará la ancestralidad, formas de obtención, descripción, zonas de producción, calendario y usos gastronómicos de los productos base de estos platos emblemáticos de nuestra oferta culinaria.

MERCADO DE SAN MIGUEL

PLAZA DE SAN MIGUEL, 5.
28005 MADRID

Puesto Tacos, Margaritas y Punto: ofrecerá durante todo el festival su taco "Pastor Ibérico", el mejor dVe México y España, hecho de cerdo 100% ibérico proporcionado por el **puesto Carrasco ibéricos**.



MERCADO DE PROSPERIDAD

CALLE DE LÓPEZ DE HOYOS, 81,
28002 MADRID

- **Take Away Quinoa Coffe.**
Puesto 7. Comida ecuatoriana.
- **Paladar de Galicia.**
Puesto 8. Comida y producto gallego.
- **Casa Vecchia.**
Puesto 9. Comida italo-venezolana.
- **Paellamar.**
Puesto 10. Comida valenciana.
- **Bon Bini.**
Puesto 20. Comida fusión caribeña.
- **La Lonchería.**
Puesto 22. Comida Mexicana
- **Croquetas Ricas.**
Puesto 23. Especializado en croquetas.
- **Cucumber La Prospe.**
Puesto 24. Comida brasileña.
- **La Barra 33.**
Puesto 33. Tapas españolas.

Cada local hará tapas durante todo el festival. El precio de la tapa será de 3 €

MERCADO DE CHAMBERÍ

CALLE DE ALONSO CANO, 10.
28010 MADRID

Durante todo el festival:

- Puesto nº38 (en la Chispería).
El Rincon De Lupita Plato estrella: "Baleadas Hondureñas"
- Puesto nº36 (en la Chispería)
Mexita Menú degustación: Tamal + Nacho con Guacamole
Flauta de pollo, por 14 €
Plato estrella: Bocadillo de Poqueta (carne de cerdo asada con hierbas aromáticas)



RUTA GASTRONÓMICA DE LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID (ACYRE)

Restaurante Inclán Brutal Bar

Chef: Pablo Maldonado López
Calle Álvarez Gato, 4. 28012 Madrid.
Tel. 650078901
Plato: Salmón marinado en remolacha y jengibre con cama de crema de yuca y soja y bastones de manzana osmotizados.

Restaurante "Sabe a Gloria"

Chef: Gloria Alarcón
Calle Huertas, 53. 28014 Madrid.
Tel. 910 578 575
Plato: Ceviche de salmón y langostino.
Plato básicamente peruano, con toque particular.

Restaurante Jatetxea Fran González

Chef: Fran González Pardo
Dirección: Calle Vallehermoso, 25
Tel: 910664330
Menú: Arepa de rabo de toro (Homenaje a Venezuela) Nuestro suko (homenaje a Guatemala) Olimon (postre homenaje a Perú)

My Way Sky Bar

Chef: Joaquín Felipe Perira
Gran Vía 42, planta 10
Tel: 914674562
Plato: Remolacha karnívora asada con ají panka

Mercado Antón Martín

Puesto 36/37 planta baja
Chef: Lucía Mora
C/ Santa Isabel, 5. 28012 Madrid
Tel.: 611 19 04 03
Plato: Arepa de Bacalao Enamorado

Restaurante Koma

Hotel Box Art
Chef: Rubén Amro
Paseo de Rosales, 48
Tel.: 91 855 85 58450
Collado Mediano (Madrid)
Platos: Nem de atún rojo con guacamole y crema agría. / Ceviche de sardina a la madrileña

Restaurante Dingo

Chef: José Luis Inarejos Ruiz
C/ Velázquez, 47. 28001 Madrid
Tel: 910510506
Plato: Ceviche de gambones, lima y aguacates

Restaurante La Casa del Pregonero

Chef: Miriam Hernández
Plaza Mayor, 4. 28370 Chinchón Madrid
Plato: Yucas a la brava. Esta receta se basa en un ingrediente común a todo Iberoamérica: la yuca y la influencia recibida en España a través de la patata traída de América. Haciendo una receta tradicional tradicional como son las patatas bravas. De esta forma se combina patata, yuca, salsa brava con ají y salsa brava con guindilla y hasta que no tengas en la boca realmente no sabrás la diferencia

Restaurante Latasia

Chefs: Serhioo y Roberto Hernández Sevillano
Platos: Arroz chaufa con chicharrón de chancho y mariscos. / Ceviche limeño de ají amarillo. / Causa limeña con tartar de atún

RUTA GASTRONÓMICA HOSTELEROS DE LA PLAZA MAYOR

20-29 SEP

Taste Gallery Restaurante

(Pl. de San Miguel, 8, 28005 Madrid)
Menú Argentino: Corte Argentino, Chorizo Criollo, Alfajor. Precio 20€

La Botijera

(Pl. del Conde de Barajas, 2, 28005 Madrid)
Menú Mexicano: Taco De Carnitas. Taco De Cochinita, Copa De Margarita. Precio 15€

Antigua Casa de la Paella

(Calle de la Pasa, 2, 28005 Madrid)
Menú español: Salmorejo, Croquetas, Segundo a elegir: arroz a banda, paella valenciana. Precio 25€

El Reloj (Calle del Reloj, 16, 28013 Madrid) y **El Mollete** (Calle de la Bola, 4, 28013 Madrid) by Harry & Sally
Ensaladilla de patata y gamba , Carpaccio de pastrami y sus guarniciones. Sandwich de pastrami, Mochi de Chocolate, Vino / agua. Precio 50 € (2 personas)

La Bola Taberna

(Calle de la Bola, 5, 28013 Madrid)
Menú: Aperitivo, Soldaditos de Pavía
Para compartir: Callos a la madrileña, Cocido madrileño cocinado en carbón de encina. Postre: Arroz con leche. Vino/ Agua. Precio 36 € / por persona



VIVE IBEROAMÉRICA EN EL VIVA MADRID

CALLE DE ALONSO CANO, 10, 28010 MADRID

Menú Iberoamericano

Choripan de cristal 10€
Aguachile de corvina 10€
Tamal de chicharrón 10€
Lagarto con salsa tatemada 10€



ORGANIZADOR:



COORGANIZADOR:

Embajadas
Iberoamericanas



SOCIOS:



CaixaForum Madrid



Fundación Germán
Sánchez Ruipérez

fundación **sgae**

fundación sm

Telefónica
FUNDACIÓN

grupo social **ONCE**

IBERIA



**MC
DM**
MADRID



oij organismo
Internacional
de Juventud

COLABORADORES



CERLAIC
Cooperación de la Asociación Española de Centros Regionales para el Fomento del Idioma Español (CAE) en el extranjero en el ámbito de la I+D+i



Fundación
Santillana

LLYC

oepli



UCCI Unión de Ciudades
Españolas Iberoamericanas
Unión de Ciudades
Españolas Iberoamericanas

CINES
VERDI

TEATROESPAÑOL
MADRID



CON DE DU QUE

MEDIA PARTNERS



Condé Nast
Traveler

EL PAÍS

radio **e**

servimedia