



DOSSIER

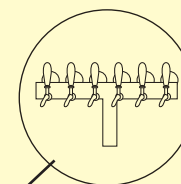


cervezas artesanales
cocina & tape away

Concepto: Miguel Calvete & David Novaes
Arquitecto: Jacobo Armero
Constructor: Promaxyr
Imagen: Miriampersand



El equipo original de La Tapería vuelve con nuevo proyecto y concepto renovado. La Tapería se transforma en La Tape, un local totalmente distinto, dinámico y con muchas posibilidades que ha decidido reinventarse apostando por los productos artesanos de calidad y combinando una oferta de desayunos y meriendas con repostería casera 100%, menú diario y carta de cocina con la novedad que supone la barra de cervezas artesanales, nuestro TAPE AWAY, la nueva tienda y muchas más sorpresas...



SAN BERNARDO, 88
ESQ. MANUELA MALASAÑA



PLANTA CALLE



BARRA DE CERVEZAS ARTESANALES

Día y noche, tenemos la mejor selección de cervezas artesanales españolas e internacionales. Siete grifos rotatorios de cerveza en barril a degustar in situ o para llevarte a casa en tu TÁPER BEER.



CORNER CAFÉ

Selección de cafés (blends y variedades)
+ té + repostería 100% casera + fruta fresca
+ yogures artesanos + zumos naturales.



TIENDA/TAPE AWAY

Disfruta de nuestra variedad de tablas de quesos y chacinas + conservas de mar+ ensaladas o estupendos sándwiches y bocadillos. Si no tienes tiempo te lo ponemos para llevar.





PLANTA PRIMERA



CARTA DE COCINA/SALÓN

Échale un ojo a nuestra carta de cocina y siéntete como en casa en nuestro salón con servicio de mesas y luz natural.



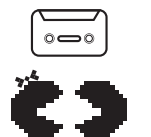
MENÚ

A mediodía tienes la posibilidad de disfrutar de un menú equilibrado y sano. Si tienes prisa, pide el menú express en la tienda y apúntate al concepto TAPE AWAY, llevándotelo a casa junto al café y la cerveza.



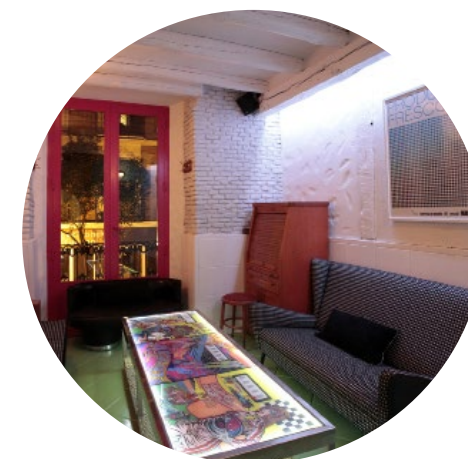
ENTRE COMIDAS

En la planta primera, tómate un café, una tarta casera o un sandwich, mientras disfrutas de nuestro servicio wi-fi.

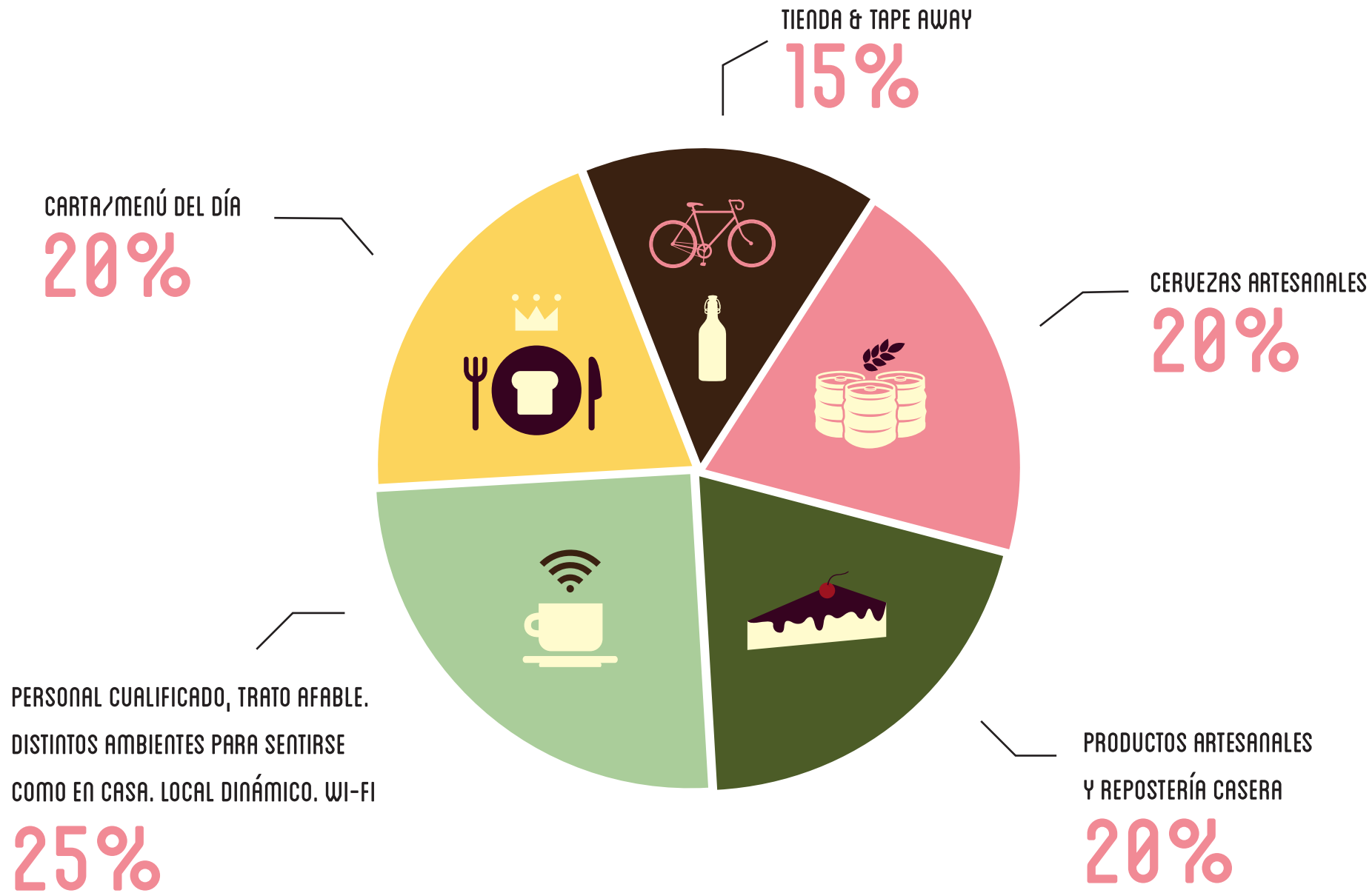


ESPACIO TRILL-OUT

A cualquier hora del día, espacio ideal para pasar una tarde con tus amigos, tener una reunión de trabajo, catar unas cervezas...



LA TAPE ES



EQUIPO

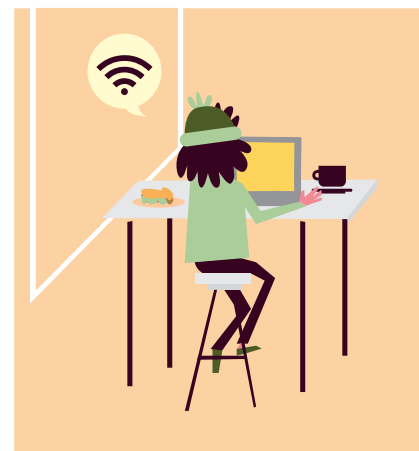
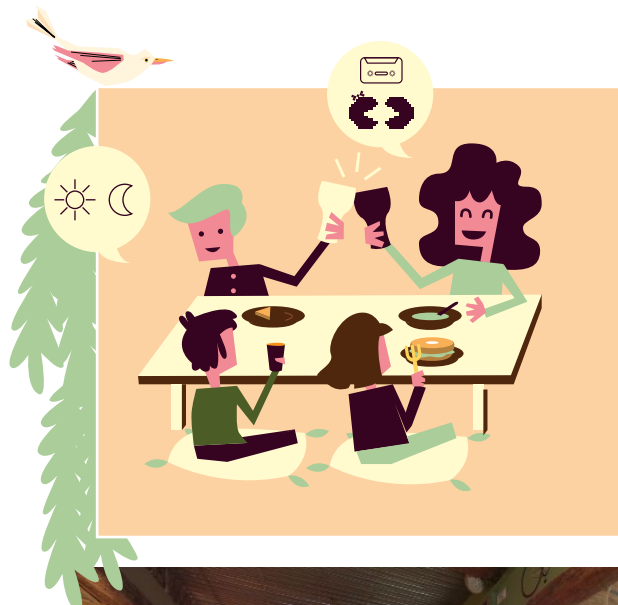
Dirección:
David Novaes y Miguel Calvete

Especialista cerveza:
Carlos Ávila

Encargado:
Lolo García



Jefe de Cocina:
Víctor San Martín
Martínez



PARA MÁS INFORMACIÓN:

TLF.: 639163332

E-MAIL: INFO@LATAPE.COM

RESERVAS: 915930422

WWW.LATAPE.COM

Fotos: ©Paco Manzano