

Saltando el charco...Madrid sabe a octubre

Saltando el charco, rumbo a una capital que se saborea en cada esquina. Madrid se convierte este octubre en el punto de encuentro de quienes entienden la gastronomía como una forma de viajar sin hacer maletas. La capital late con el ritmo de los festivales y los fogones se llenan de acentos del mundo. Desde las calles de **Lavapiés**, donde **Tapapiés** mezcla culturas y sabores en formato tapa, hasta la precisión japonesa del **Sen Omakase x Shigeo Araki** o el encanto nocturno del **Campari Bar Manero**, la ciudad despliega un mapa sensorial que combina calle, lujo y cultura líquida.

Es el momento perfecto para dejarse llevar por la curiosidad, reservar mesa y recorrer Madrid con el paladar. Porque esta vez, la mejor guía turística cabe en un brindis y una buena conversación.

[@Lavapiés](#)

El barrio más mestizo de **Madrid** vuelve a latir con **Tapapiés**, que este año mantiene su formato de ruta con más de un centenar de bares y restaurantes ofreciendo tapas creativas –también hay opción sin bebida– a precios cerrados.

La música en la calle culmina hoy, 22 de octubre, con conciertos gratuitos en plazas como Lavapiés, Cascorro, Ana Diosdado, Arturo Barea o Nelson Mandela; sin embargo, la ruta de tapas continúa hasta el domingo 26, por lo que aún se está a tiempo de saborear cocinas del mundo en formato castizo. Además, la organización ha publicado mapa y programa para planificar el recorrido con cabeza, de modo que se optimice la visita por zonas y horarios.



A hand-drawn style poster for the TAPA PIÉ Festival. The background is dark blue with white geometric lines. At the top, a hand holds a trumpet, and another hand holds a flower. In the center, a circular logo with a rainbow border contains the text 'TAPA PIÉ'. Below it, the text 'FESTIVAL DE TAPAS & MÚSICA' is written in large, bold, yellow letters. To the left, a bottle of El Águila Dorada beer is shown next to a plate of tapas. At the bottom, there is a QR code, social media icons, and logos for El Águila, EnLavapiés, and Madrid. The text 'TAPA+BOTELLÍN (20 CL) 3,50€ Iva incluido' is on the left, and 'DEL 16 AL 26 DE OCTUBRE DE 2025' and '15 ANIVERSARIO' are in the center.

TAPA+BOTELLÍN (20 CL)
3,50€
Iva incluido

TAPA
PIÉ

FESTIVAL DE
TAPAS &
MÚSICA

DEL 16 AL 26 DE
OCTUBRE DE 2025

15 ANIVERSARIO

Síguenos en.
f @ d s i

Toda la información del evento
estará en la web a partir
del lunes 13 de octubre

EL ÁGUILA

EnLavapiés
Asociación de Comerciantes de Lavapiés

MADRID

EL ÁGUILA RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE. VOL. ALIC 5,5%. PROMOCIÓN VÁLIDA PARA MAYORES DE 18 AÑOS DESDE EL 16 AL 26 DE OCTUBRE DE 2025 Y O HASTA FIN DE EXISTENCIAS. CONSULTA LAS CONDICIONES LEGALES EN LA WEB DEL EVENTO.

Conviene llegar temprano a los puntos más concurridos y

alternar propuestas de fusión –**india, mexicana o africana**– con barras de corte tradicional para equilibrar la jornada. Y sí: se puede maridar con cervezas artesanas o con la lager patrocinadora, según el local. Un plan urbano, económico y con auténtico sabor de calle para este último tramo de octubre.

Sen Omakase x Shigeo Araki: dos días de barra nipona de culto (Madrid, 23 y 24 de octubre)

[@Sen Omakase](#)

La semana trae un “a cuatro manos” muy buscado: el **chef Steven Wu** recibe en **Sen Omakase** a su maestro, **Shigeo Araki** –referente en Kioto–, para un servicio de barra que promete precisión quirúrgica en el corte, arroz calibrado al milímetro y maduraciones pensadas para cada especie.



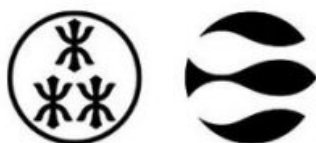
Evento A 4 MANOS

23 Y 24 OCTUBRE

COMIDA Y CENA

Shigeo Araki y **Yuichiro Araki** de **Uosaburo** (Kyoto) compartirán la barra con **Steven Wu** de **Sen Omakase** (Madrid).

Cocina kaiseki y sushi se unen en este menú para rendir homenaje a la tradición y al vínculo maestro-discípulo.



WWW.SENOMAKASE.COM

Serán solo dos días, con pases en comida y cena, y reservas exclusivamente online, por lo que resulta recomendable asegurar plaza cuanto antes. Este formato íntimo, centrado en el producto y en el gesto, permite entender por qué la alta cocina japonesa se vive tanto en el bocado como en el tempo

del servicio. Para redondear la experiencia, vale la pena llegar con margen y dejarse guiar en el maridaje –sake o té– según el ritmo del menú.

Madrid confirma, de este modo, que su escena nipona sigue escalando en técnica y sensibilidad, mientras el público local se acostumbra a barras más silenciosas, contemplativas y exactas, donde cada pieza explica por qué menos, bien ejecutado, es mucho más. [Instagram+1](#)

Cochinillo de fin de semana en Pabblo: tradición lenta, piel crujiente (Madrid, sábados y domingos)

Si lo tuyo es el ritual castellano, Pabblo ha incorporado a su propuesta un cochinillo asado que se sirve los fines de semana a mediodía. La técnica está inspirada en los [hornos de leña](#) tradicionales, con cocciones pausadas que buscan esa piel quebradiza y un interior jugoso, casi meloso, que pide un jugo reducido y una guarnición sobria. La recomendación es reservar mesa con antelación –las raciones suelen volar– y acompañar con [vinos de acidez](#) viva para equilibrar la grasa noble de la pieza: un tinto ligero y fresco, o incluso un blanco con nervio, funcionan de maravilla.



Este plan encaja perfecto para el **sábado 25 o domingo 26 de octubre**, cuando apetece bajar la velocidad y sentarse a mesa larga. Por cierto, la casa ha comunicado el lanzamiento recientemente y la prensa local lo ha recogido como novedad de temporada, de modo que conviene confirmar disponibilidad al reservar. Una invitación clara a reivindicar los asados de siempre, en clave capitalina, con oficio y memoria.

Campari Bar Manero: aperitivo italiano, luces tenues y vinilos (Madrid, abierto)

[@Bar Manero](#)

Entre el Museo Thyssen y el Congreso se esconde uno de los secretos más comentados del año: Manero Madrid y su recién estrenado Campari Bar, un espacio pensado para reivindicar el arte del aperitivo con negronis, spritz y una carta de bocados que se mueve entre la barra milanese y la taberna elegante.



el

NEGRONI MANERO

*Nuestra versión exclusiva del clásico.
Ginebra infundada en té verde,
Campari y vermut rosso se combinan
creando un perfil amargo, cquilibrado
y sorprendentemente fresco.*





El proyecto suma sesiones musicales y experiencias inmersivas de coctelería, por lo que conviene ir con tiempo –y con ganas de barra– para dejarse llevar por la selección líquida y algún capricho salado.

La prensa madrileña lo ha señalado como apertura de lujo y la propia firma confirma la colaboración en su “flagship” de Marqués de Cubas; así que, si tras Tapapiés buscas un cierre con estilo, aquí encontrarás un ambiente sofisticado para brindar sin prisas. Ideal para after-dinner o como plan autónomo de noche corta. Consejo práctico: reservar o llegar pronto en horas pico.