



## Madrid se suma a la moda del 'juepincho'



GALERÍA

POR [BENITO GUERRERO](#)

02/03/2017

Descubre en marzo una nueva forma de salir en Madrid con la **ruta del juepincho**. La popular tradición de ciudades como San Sebastián, Vitoria, Bilbao, Zaragoza o Valladolid de tomar un pincho acompañado de una consumición llega a la capital de la mano de **Bocaíto, La Guarida de Narváez, Muñagorri, La Taberna Murciana y Copenhagen**.

Estos restaurantes han ideado una novedosa oferta para los jueves que estará disponible durante todo el mes de marzo y consistirá en: **pincho más consumición por 3 euros**.

La barra más longeva de Madrid, [Bocaíto](#), con sus 50 años de experiencia ha seleccionado cinco de sus mejores recetas: **el mediterráneo, el Josefino, el pinchito moruno, la croqueta casera y el pinchito de tortilla de patatas**. Tu elección irá acompañada de caña, o si lo prefieres, vino por un euro más.







En [La Guarida de Narvález](#) tu elección será más complicada. Su extensa barra de pinchos es su oferta gastronómica para el Juepincho, que podrás maridar con vino, sidra o caña. En su barra encontrarás propuestas elaboradas con productos de temporada como las **piparras y tomates de Lodosa (Navarra)**, **las anchoas de Santoña (Cantabria)** o **las rabas de calamar de potera**.





[Muñagorri](#) es el proyecto más personal del cocinero Pedro Muñagorri. Su propuesta para esta ruta del Juepincho: **croqueta de jamón, ensaladilla de centollo o gilda con sardina ahumada** acompañada de caña o refresco; y una copa de vino por tan solo un euro más.





La familia Valero es quien se encuentra al frente de [La Taberna Murciana](#) acercando a la capital las excelencias de su cocina regional. Si te acercas hasta su espacio te ofrecerán: **buñuelos de bacalao, la marinera, migas con chato murciano o berenjenas con salmorejo** con refresco o caña. Al igual que en el resto de establecimientos, por solo un euro más podrás acompañar tu pincho con vino.





La cocina vegetariana mediterránea, divertida, moderna y creativa la encontrarás en [Copenhagen Madrid](#), que también se suma a esta ruta gastronómica. Su oferta para las tardes de los jueves de marzo es: **la alcachofa al horno con salsa de habas y ajo asado y chutney de naranja, calabaza y quinoa con salsa vegana de romero o setas confitadas y tomate seco.**

