



# MADRID ME ENAMORA

## RESTAURANTES, PLANES, TENDENCIAS

MADRID ME ENAMORA · hace 3 días · 3 Min. de lectura

### VERMUT PIRIPI, TABERNEO DEL BUENO, BONITO Y BARATO

- Te enamorará la cocina tradicional con sabor castizo de esta vermutería
- En la urbanización Santo Domingo, Algete, a solo 20 minutos de Madrid

Cuando alguien pone cariño en lo que hace se nota. Si a ese mimo le sumas una **materia prima de calidad, un buen servicio y un precio asequible** el resultado solo puede ser sobresaliente. Y si encima, le añades la experiencia en el sector de la hostelería de Mario y Laura, los dueños de Vermut Piripi, el éxito está garantizado.

A solo 20 minutos de Madrid, en el Centro Comercial Santo Domingo, nos encontramos con esta vermutería donde disfrutar de una **cocina sencilla elaborada con un producto de calidad** en un ambiente cuidado con un interiorismo elegante que la convierte en una moderna y acogedora taberna con sus cristales en los que vemos algunas de sus tapas pintadas a mano con coloridas letras como se hacía antaño.



Un lugar de encuentro de amigos y/o familias en los que **disfrutar en el interior o en su terraza de un buen tapeo clásico** en el que no pueden faltar unas buenas gildas, sus croquetas melosas de jamón, unas ricas bravas y un buen plato de ensaladilla, la rusa de toda la vida o la del cantábrico, con bonito del norte y anchoas. Y mientras te lo piensas, aquí tienen esa **sana costumbre de servirte un buen aperitivo** con cada consumición.



La carta bebe del recetario más tradicional madrileño y en ella encontramos como no podía ser menos **una buena tortilla de patatas** y uno de sus 'hits': **el bocata de calamares**. Tampoco podían faltar los torreznos con su corteza crujiente y dorada, cubierta de burbujas, con algo de carne magra y grasa en la parte inferior para darle mucha jugosidad. Los sirven ya partidos para comerlos como pipas con una caña bien tirada o con el Vermut Piripi que tienen.



Torreznos de Soría.

Lógicamente hay también **opciones más ligeras** como el Tomate Corazón de Buey ecológico con melva canutera de Barbate; la flor de alcachofa con crujiente de ibérico o los puerros confitados con salsa romescu.

Como al final estarás agustito, seguro que decides quedarte a comer. Si es tu caso debes saber que **tienes algunos platos más contundentes** y ya te digo que **merecen la pena**. Los huevos rotos con gambón y salsa americana son una de las especialidades de la casa y uno de esos platos de itoma pan y moja!. Otro de sus imprescindibles son los dados de solomillo de la sierra de Guadarrama con pimientos de Padrón, la carrillera melosa al vino tinto o las albóndigas en salsa de vermut.

Para terminar, es importante tener claro que **dejar hueco para el postre es casi obligado**. **Tarta de queso**, tarta fina de manzana o fondant de chocolate, de esos con una cobertura muy fina que al romperse desparrama todo el chocolate líquido de su interior, son algunas de sus irresistibles propuestas dulces.



En definitiva, que si te gusta disfrutar de esos platos de toda la vida, aparentemente sencillos, y que están tan buenos que merecen un piso en la Gran Vía, bien merece **hacer una escapada** para conocer Vermut Piripi. Si vienes **en fin de semana conviene reservar** y pedirte unas zamburiñas -están deliciosas- y si vas a comer entre semana pregunta por el plato del día, cuchareo del bueno a un irresistible precio de **isolo 6 euros**!. ¿Te lo vas a perder?

#### Vermut Piripi

Urbanización Santo Domingo. Avda. Guadalix, 35 (Algete)

Tlfo: 91 084 20 70

Precio medio: 20-25 euros.

Página web [aquí](#)