



'Vermut Piripi': casticismo y aperitivos 'gatos' a 20 minutos del centro

2 / 12 / 2021 Jaime de las Heras



¿Vermut de calidad, buen aperitivo, ambientazo y sin sufrir los agobios de tener una mesa? Podrías pensar que estamos hablando de una utopía, y más en un fin de semana en Madrid, pero hay un oasis que los amantes del vermut y del picoteo no pueden perderse: Vermut Piripi.

Por fortuna, Piripi no solo nos espera el finde, momento cumbre del vermouth y del casticismo, sino que durante toda la semana ofrece en la **Urbanización Santo Domingo de Algete** (en la salida 28 de la A-1, a 20 minutos en coche de Madrid) sus planazos: **platos del día** (no dejemos a la cuchara atrás nunca, por favor); una **carta de picoteo** muy compartible y muy madrileña (con su gilda, sus croquetas, sus tortillas de patatas o su bocata de calamares), **laterio selecto** de primeras marcas con lo mejor del mar y, para los que buscan **principales**, unas cuantas propuestas que por sí solas merecen la pena el desplazamiento.

No te pierdas los *Huevos rotos con gambón y salsa americana*, la especialidad de la casa, ni las **recetas con salsa de vermut** -como no podía ser de otra forma- como sus soberbios *Dados de solomillo de Guadarrama al ajillo* o el *Rape en dados al vermut*, otro plato de tremendo sabor. Otros de los imprescindibles de la vermutería, cuya cocina podemos ver al fondo blindada por una cristalera (todo un trasunto de su transparencia) son el *Ragout de setas con parmentier trufado y huevo poché*, los *Chipirones al ajillo* y el *Tomate ecológico de la huerta* (de la variedad corazón de buey, es decir, categoría máxima) con **melva canutera de Barbate**. Tentaciones disponibles los siete días de la semana (tanto para comer como para cenar) en este planazo non-stop con un **horario súper amplio** que te espera enfrente del Circuito del Jarama.

Cocina tradicional pero dinámica y divertida, con un guiño siempre al **producto madrileño** -¡ay, esas bravas y esa rusa!- para tocar todos los palos entre aperitivos, entrantes y principales con los que consagrar el día entero.

VERMÚTERIA Y CÓCKTAIL BAR

Todo ello consagrado a la buena mesa, a la buena charla y a la buena copa porque sus múltiples espacios (sala, mesas altas, barra, terraza interior y exterior) convierten a Piripi en un oasis donde lo que quieres, lo tienes. Aquí manda el **vermut de elaboración propia**, tanto blanco y rojo, que desprende ese aroma clásico con el que recuperar este momentazo desde Piripi.

Eso no quiere decir que los amantes de la **cerveza** no quepan. De grifo y de barril, además de una selección de vinos que toca todos los palos, desde el perfil más clásico al más innovador, completan el punto líquido de un local repleto de encanto.

Buen rollo a ese perfil de barra e informalidad, poco abundante en la zona norte de Fiel a una estética muy 'gata', muy moderna pero sin dejar de ser clásica, Vermutería Piripi tiene lo mejor del centro de Madrid, pero sin estar en el centro de Madrid. De fácil acceso por carretera y con un público muy fiel, su carta se convierte en todo un imán que ha evolucionado de local de aperitivos a una auténtica casa de comidas.

¿Te ha gustado?

¡Compártelo!



¡Valóralo!

PRECIOS
20-25€ de media

HORARIOS
L-J, de 09 a 00h | V, de 09 a 03h | S y D, de 12 a 03 (D hasta las 00h)

DIRECCIÓN
Avenida de Guadalix 37, local 43
Urbanización Santo Domingo - Algete

TELÉFONO
91 084 20 70

ONLINE
Web Instagram

