



La Moraleja supera los 4 millones de presupuesto

Valdebebas, el nuevo hub hotelero de Madrid

Inversión en Fresno Norte

Canarias en crucero: el placer de despertar cada día en una isla diferente

Vermut Piripi: el regreso del aperitivo como experiencia

Vermut Piripi:

El regreso del aperitivo como experiencia

En una ciudad donde las tendencias gastronómicas cambian a gran velocidad, Vermut Piripi propone algo radicalmente sencillo: recuperar el placer del aperitivo. Un proyecto donde el vermut vuelve a ser protagonista, la barra recupera su papel social y la gastronomía española se celebra con elegancia, sabor y personalidad.

En España hay rituales que forman parte de nuestra identidad cultural. Uno de ellos es el aperitivo. Ese momento que ocurre justo antes de comer, cuando la conversación se alarga, los vasos se llenan de hielo y el primer plato llega a la mesa para despertar el apetito.

Durante décadas, el vermut fue el gran protagonista de ese ritual. Hoy, cuando muchas de esas tradiciones parecen diluirse en la velocidad de la vida moderna, algunos proyectos están recuperando ese espíritu con una mirada contemporánea.

Uno de los más interesantes es Vermut Piripi, un concepto que convierte el aperitivo en el centro de la experiencia gastronómica y social.

Una historia de hostelería madrileña

Detrás de Vermut Piripi están Laura y Mario, dos emprendedores que llevan años formando parte del tejido creativo de la hostelería madrileña.

Antes de abrir este proyecto, ambos ya habían impulsado algunos de los locales más carismáticos del centro de Madrid, como Lolina Vintage, Avocado Love y Vacaciones. Espacios que destacaron por su personalidad, su estética cuidada y su capacidad de crear ambientes únicos en la ciudad.

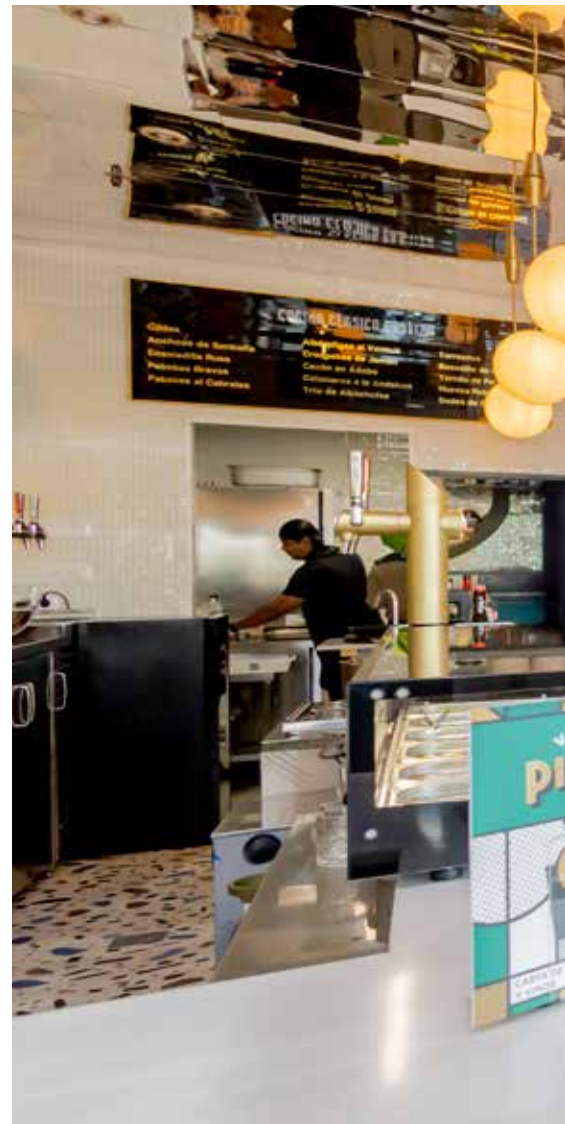
Cada uno de esos proyectos tenía su propio carácter, pero todos compartían algo en común: la voluntad de crear lugares con alma, donde el diseño, la gastronomía y el ambiente construyeran una experiencia completa.

Con Vermut Piripi, Laura y Mario decidieron volver a la esencia de la hostelería española: la barra, el aperitivo, los platos para compartir y el vermut como hilo conductor. La idea era clara: crear un lugar donde el aperitivo volviera a ser protagonista.

La barra como escenario

La propuesta gastronómica de Vermut Piripi parte de una filosofía muy reconocible: celebrar los grandes clásicos de nuestras barras.

Son recetas populares, profundamente arraigadas en la tradición gastronómica española, pero ejecutadas con precisión, buen producto y una sensibilidad contemporánea.





Entre los platos que ya se han convertido en imprescindibles destacan algunos que definen perfectamente el espíritu de la casa.

Las gildas, icono absoluto del aperitivo español, abren muchas de las mesas. Ese pequeño bocado de intensidad salina, acidez y carácter que despierta el apetito y marca el inicio de la experiencia.

La ensaladilla rusa, uno de los platos más queridos de la gastronomía de barra, aparece aquí con una textura cremosa y un equilibrio perfecto entre ingredientes.

El bocadillo de calamares, homenaje a una de las tradiciones más castizas de Madrid, llega crujiente, generoso y absolutamente irresistible.

Pero si hay un plato que despierta curiosidad y conversación, esas son las albóndigas de Piripi.

Jugosas, profundas y llenas de sabor, esconden un ingrediente inesperado que conecta directamente con el corazón del proyecto: se elaboran con Vermut Piripi. El vermut forma parte de la receta de la salsa, aportando un matiz aromático ligeramente especiado que transforma este plato tradicional en una preparación única.



La casa cuenta con dos referencias propias, el Vermut Piripi Rojo y el Vermut Piripi Blanco, concebidos para representar dos perfiles distintos de esta bebida histórica.



El vermut como identidad

En Vermut Piriipi todo gira alrededor del vermut.

La casa cuenta con dos referencias propias, el Vermut Piriipi Rojo y el Vermut Piriipi Blanco, concebidos para representar dos perfiles distintos de esta bebida histórica.

El Vermut Piriipi Rojo es profundo, estructurado y con un carácter especiado que equilibra dulzor y amargor de forma elegante. Servido con hielo, naranja y aceituna, encarna el ritual clásico del aperitivo.

El Vermut Piriipi Blanco, en cambio, ofrece un perfil más fresco y luminoso. Sus notas herbales y cítricas lo convierten en una opción ligera y muy aromática, perfecta para quienes buscan una interpretación más refrescante. Ambos reflejan la esencia del proyecto: tradición reinterpretada con personalidad.

Vermut en clave de coctelería

Pero el vermut en Piriipi no se limita al aperitivo clásico. También es el punto de partida de una carta de cócteles de autor que explora nuevas posibilidades para esta bebida histórica.

Entre las creaciones más representativas destaca el Piriipi Pasión, una mezcla vibrante donde el vermut se combina con notas frutales y cítricas que aportan frescura y una elegancia ligeramente tropical.

Otro de los cócteles más celebrados es el Piriipi Sour, inspirado en la estructura clásica de los sour. Aquí el vermut se encuentra con un toque cítrico y una textura sedosa que crea una bebida sofisticada, equilibrada y sorprendentemente versátil.

A estas creaciones se suman reinterpretaciones de clásicos internacionales como el Piriipi Sbagliato, el Piriipi

Spritz o el Piriipi Negroni, todos ellos adaptados al perfil aromático de los vermuts de la casa.

La carta demuestra que el vermut puede ser mucho más que una bebida de aperitivo: puede convertirse en un ingrediente central dentro de la coctelería contemporánea.

Del aperitivo a la cena

Aunque el aperitivo es el momento más emblemático en Vermut Piriipi, el concepto se extiende mucho más allá. Aquí el plan puede empezar con un vermut antes de comer, continuar con una mesa llena de platos para compartir o transformarse en una cena informal acompañada de cócteles.

La experiencia Piriipi está pensada para disfrutarse sin prisas. Para alargar las conversaciones, pedir una ronda más y dejar que el tiempo se mida en platos, brindis y encuentros.

El nuevo ritual del vermut

Más que un bar o una vermutería, Vermut Piriipi es una forma de entender la hostelería.

Un lugar donde la barra vuelve a tener protagonismo, donde el aperitivo recupera su importancia cultural y donde el vermut se convierte en el hilo conductor de una experiencia gastronómica con identidad propia.

Porque quizá el verdadero lujo hoy no sea lo extraordinario.

Quizá sea algo mucho más simple:

sentarse, pedir un buen vermut, compartir unas gildas, probar unas albóndigas cocinadas con Vermut Piriipi y dejar que la conversación haga el resto.

Ese es, en esencia, el espíritu Piriipi. ■