



VISITA GUIADA A LA FÁBRICA DE CERVEZAS

LAS CIBELES-MADBREWING

Lugar, día y hora para comenzar la visita:

Día 21 de Octubre a las 12 horas en la puerta de la Fábrica.

Calle Julián Camarillo, 19. 28037 Madrid. San Blas-Canillejas

Se puede ir en metro hasta Suances (a 700 metros andando) o Ascao, García Noblejas o Ciudad Lineal (aproximadamente a 1,5 kilómetros andando) También desde la puerta de Alcalá el Bus 28 de la EMT.

PODEMOS IR UN GRUPO DE 30 PERSONAS. (Si no nos cambian las normativas COVID). El grupo se formará por orden de inscripción hasta completar el cupo. Si fuéramos más de 30, haríamos un segundo grupo para una semana después. Lo mismo haremos si cambian las normativas y reducen los aforos.

LA VISITA TENDRÁ UNA DURACIÓN APROXIMADA DE 1 HORA.

COMO SIEMPRE OS PIDO MÁXIMA PUNTUALIDAD: HAY QUE ESTAR ALLI A LAS 11,50 PARA NO PERJUDICAR AL RESTO DE ASISTENTES.

PRECIO DE LA VISITA Y LA CATA.

El precio de la visita por ser una asociación cultural es gratuito. Daniel Souto, que es el Sommelier o Sumiller de la fábrica nos hará de guía y nos ofrece de forma voluntaria la siguiente degustación: una cata de cuatro cervezas por un coste de 6,--€ por persona.

El coste de esta cata es de 8,--€ pero a nosotros nos lo deja en 6€.

Al ser voluntaria, quien no quiera hacer la cata me lo dice y no la hace ni la paga.

NOSOTROS TENDREMOS UN PEQUEÑO COSTE PARA APOYAR A LA ASOCIACION Y LA VISITA TENDRÁ EL COSTE SIGUIENTE:

- **SOCIO Y PRIMER ACOMPAÑANTE CON CATA:** 7,--€ POR PERSONA
 - **SEGUNDOS ACOMPAÑANTES CON CATA:** 8,--€ POR PERSONA
 - **SOCIOS Y PRIMER ACOMPAÑANTE SIN CATA:** 1,--€ POR PERSONA
 - **SEGUNDOS ACOMPAÑANTES SIN CATA:** 2,--€ POR PERSONA.
- CUANDO OS APUNTEIS ME COMUNICAI SI QUEREIS CATA O NO.**

En la fábrica tienen bar-restaurant y creo que tienen un menú por unos 14,--€ por si alguien quiere quedarse a comer por su cuenta después de terminar la visita. También a la carta.

FECHAS DE CIERRE DE INSCRIPCIÓN: 15 DE OCTUBRE.

(La siguiente información esta copiada de la página de la fábrica)



La fábrica: No te pierdas la visita a nuestra fábrica

Elaboramos unos 8.000 litros mensuales de nuestras cuatro cervezas permanentes, además de cervezas ocasionales, colaboraciones especiales, y recetas experimentales sólo disponibles en grifo o en botella nuestra propia taproom.

¡No te quedes con las ganas! Visita nuestra fábrica y descubre todos los pasos de la elaboración de nuestras cervezas de la mano de sus creadores.

Mad Brewing engloba tres conceptos diferentes en un mismo espacio: es fábrica de cerveza, bar y un restaurante a la vez. El local, decorado en un moderno estilo neoyorquino, que utiliza mesas corridas y una propuesta gastronómica ideal para acompañar con cerveza. En su carta, diseñada por el chef Tibor Doménech, 'criado' en los fogones de Sacha, destacan platos como los mejillones cocidos a la cerveza Saison, los perritos calientes sin pan o el brisket (falda de ternera), un corte típico de las barbacoas sureñas de los Estados Unidos. De su carta de cervezas destacan la Saison, la Red y la IPA, tres estilos muy diferentes, pero excelentemente elaboradas.



POR ÚLTIMO, SI ALGUNO TENEIS ALGUNA DUDA, COMO SIEMPRE, ESTOY A VUESTRA DISPOSICION.

Gracias a todos.

Lino Sánchez Andrade.
Secretario.

HISTORIAARTE
Encuentros con la Historia y el Arte