



Sumario

Octubre 2018

Marta Pazos nos habla de su obra *Garage*. Teatro, pág. 46

Reportajes

16. La barra infinita

De escupiñas salteadas a un duelo entre ensaladillas rusas, os explicamos cuáles son las 11 mejores tapas que podéis comer en Madrid. ¿Ya estáis salivando?

22. Luz oscura

Entrevistamos a Carlos Vermut, que en *Quién te cantará* mezcla *Los caballeros del Zodiaco* con el cine de Bergman.

24. El mes de la arquitectura

En octubre coinciden en el calendario tres citas para descubrir los secretos de algunos edificios únicos.

Secciones

- 04. Aquí y ahora
- 26. Comer y beber
- 32. Cine y series
- 36. Música y noche
- 40. LGBTI
- 42. Arte
- 46. Teatro y danza
- 52. Tendencias
- 56. Cosas que hacer
- 62. Escapadas

HABLA CON NOSOTROS

facebook.com/timeoutmadrid

@TimeOutMAD

@timeoutmadrid

LOS IMPRESCINDIBLES

Escucha



Artistas destacadas vuelven a tomar la mesa de mezclas en el festival **She Makes Noise** (del 18 al 21 de octubre) de La Casa Encendida.

Come



Lavapiés se inunda de tapas de cocinas de todo el mundo en una nueva edición de **Tapapiés** (del 18 al 28 de octubre).

Mira



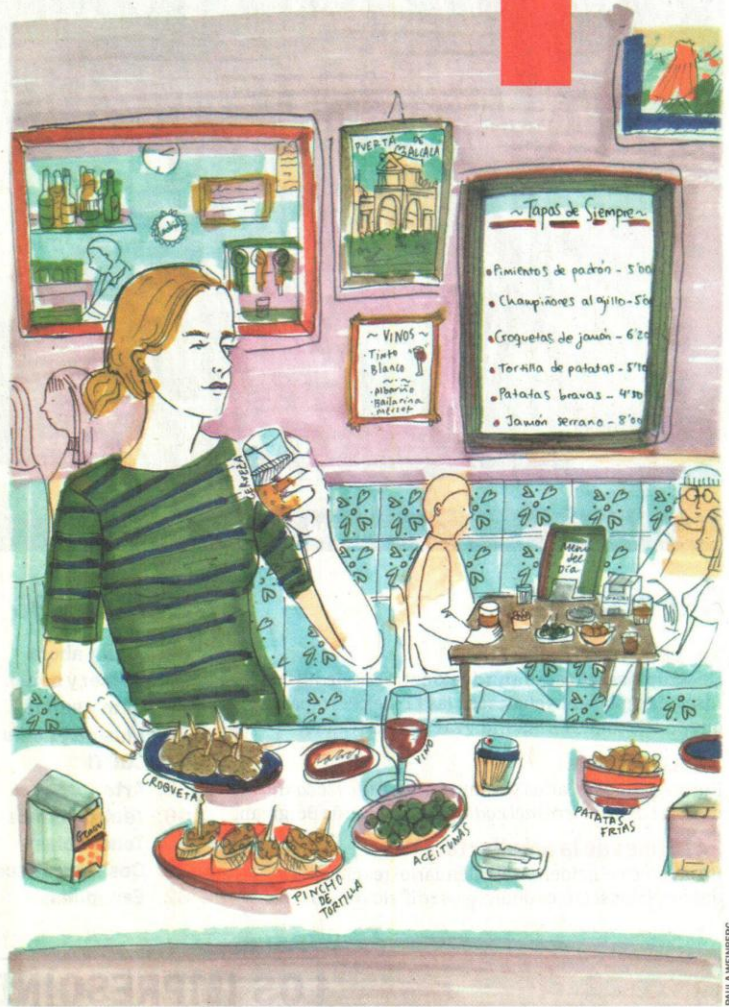
El **Festival de Cine de Madrid** (del 11 al 23 de octubre) rinde homenaje a las mujeres bajo el lema 'Yo también ruedo'.

Aquí y ahora

Marta Bac
mbac@timeout.es

Nuestra propia tapa

¿Qué mejor época del año que octubre para dedicarle un número a la tapa? Es el mes de Tapapiés, la ruta de tapeo por excelencia de la ciudad, y el incipiente frío nos empuja a refugiarnos en los mejores bares en busca de una caña y unas croquetas calientes, recién hechas, o ese pincho de tortilla que se deshace con el primer mordisco. En esta ocasión, hemos querido ir más allá y aportar nuestro granito de arena a la ya amplísima oferta gastronómica de las barras capitalinas. Con la ayuda de los maestros de Arzábal, curtidos en el arte tabernario, hemos (han) creado la tapa Doble Cero by Time Out que refleja perfectamente nuestra idea del acompañamiento ideal para una caña bien fría o un tinto en su punto: un producto exquisito en manos de unos cocineros expertos en la materia. Anchoas 00, pimienta morrón asado, pan de cristal... para chuparse los dedos y repetir. Nos hemos metido en la cocina junto a Álvaro Castellanos e Iván Morales para desarrollar esta receta, de principio a fin, de la cocina al plato, y no podemos estar más satisfechos con el resultado. Disfrutadla en su renovado local junto al parque del Retiro por solo 2,50 euros. ■ *Marta Bac*



PAULA WEINBERG

LA PREGUNTA AL STAFF

¿A quién os llevaríais de tapas?



Sara Marco Publicidad

Hay pocas cosas que me gusten más que ir de tapas sin prisas y sin hora prevista de recogida... Sin lugar a dudas me llevaría a mis amigas, buena charla y muchas risas aseguradas.



Nacho Alonso Negocio

Como buen glotón, intentaría ir con alguien que estuviese a dieta o que comiese poco. Es broma, los buenos amigos siempre son los mejores compañeros de tapeo.



Alicia Alamillos Redacción

A falta de Marie Colvin, me llevaría de tapas a Rosa María Calaf, Maruja Torres o alguna corresponsal mítica española. ¡Seguro que tiene miles de historias que contar!