Aretapas: el primer bar de tapas latinas en Madrid

El ecosistema gastronómico de la capital está a punto de sumar a su oferta un restaurante cuyo nuevo concepto hará las delicias de los foodies madrileños. Los platos latinos más actuales de las diferentes regiones, vistos desde una perspectiva completamente renovada y vibrante, madrileña en toda su esencia, que cumplirán con los paladares más exigentes que buscan una excelente relación calidad-precio sin renunciar a la originalidad

Todo el sabor de América Latina en un solo bocado

Madrid es una ciudad que atrae a apasionados de la comida de todos los países. No solo por la gastronomía española, sino porque ofrece la posibilidad de degustar una oferta muy amplia y variada de platos de todo el mundo en un solo lugar. Casi en cada calle se puede encontrar una gran variedad de propuestas interesantes y diferentes. Sin embargo, Aretapas Latin Grill ha llegado para proponer un nuevo concepto que aún no estaba presente en la oferta gastronómica de la capital.

Aunque hoy más que nunca la cocina fusión está de moda, y los paladares se han acostumbrado a probar propuestas distintas a la clásica cocina mediterránea, Aretapas Latin Grill conjuga por primera vez los platos más característicos de varias regiones de América Latina como los ceviches peruanos, el bocadillo cubano, las arepas y tequeños venezolanos, el burrito mexicano, la piña carioca y las novedosas aretapas para crear un menú contemporáneo que permite al comensal recorrer el continente sudamericano de bocado en bocado, utilizando el grill y la plancha como principal instrumento para lograr productos saludables además de deliciosos. También por vez primera, integra el tapeo como manera de disfrutar de este delicioso paseo, al poder mezclar y dar la opción de construir diferentes combinaciones de sabores ofertas en su carta. Este estilo latin street food, sin embargo, no deja de lado la calidad de su comida. Solo utiliza materias primas de calidad que conquistará a los foodies más exigentes que están dispuestos a explorar platos únicos que además están disponibles para llevar y a domicilio.

Street food latina para llevar

La tendencia del street food asiático llegó a Madrid con fuerza y se encuentra tan consolidada está ya que forma parte de la alimentación del madrileño de a pie. Ahora, el protagonismo está trasladándose hacia cocinas de otras partes del mundo que aún no se conocen plenamente en nuestro país. Basta con ver lo populares que se han hecho en el último año las típicas arepas venezolanas o los versátiles tacos mexicanos. La gastronomía latinoamericana ha tomado las calles y ha llegado para fundirse con la mejor gastronomía de la capital.

Aretapas Latin Grill surge con la vocación de ser un local ubicado en el número 17 de la céntrica calle Hortaleza, con un excelente servicio take away y a domicilio a través de las populares aplicaciones de Uber Eats, Deliveroo y Glovo. Así, se puede disfrutar de la gastronomía latinoamericana más actual en cualquier lugar, incluso sin salir de casa.

El menú de Aretapas Latin Grill ofrece una gran variedad de sabores únicos. Sus entrantes cuentan con recetas revisitadas de los ceviches peruanos, ensaladas con toques caribeños y porteños que

incorporan sabores tan latinos como el mango fresco y un clásico aperitivo venezolano: los tequeños. Los típicos sándwiches a los que se está acostumbrado son sustituidos en su carta por bocadillos al grill con aromas y gustos que le dan una vuelta de tuerca a clásicos como “el cubanita” o el chifa limeño. Pero el punto fuerte de este nuevo restaurante latino es su versión gourmet de la venezolana arepa. El plato principal de Aretapas permite una combinación en la que es el comensal el que decide con qué rellenarla así como la base que prefiere: la amada arepa tradicional, la reversionada arepa estilo Madrid o la mexicanísima tortilla de maíz.

Además, como elemento que hace a Aretapas Latin Grill completamente diferente al resto de oferta gastronómica en Madrid son las sugerencias del chef. Entre estas propuestas se encuentran arepas y burritos de autor que no se pueden encontrar en ningún otro local de la ciudad. Y para terminar con un punto dulce, postres con sabores como dulce de leche o la piña asada al estilo brasilero que transportan directamente al epicentro de Latinoamérica. En los primeros días de diciembre se podrá disfrutar de este agradable paseo gastronómico de raíces latinas.

Más info en Aretapas

Datos de contacto:

Aretapas

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>