

‘Blue Moon’ abre en Madrid su primer ‘templo’ de cerveza artesanal de Europa

La cervecería artesanal Blue Moon TapHouse ha abierto en Madrid su primer establecimiento en Europa. Es el cuarto del mundo, junto a los de Denver, Panamá y Atlanta. El local está situado en el Paseo de San Francisco de Sales, 34, en uno de los barrios con más ambiente y animación de la capital. A la inauguración asistió el Brew Master de Blue Moon, John Legnard, que ofreció una cata de cervezas y explicó los procesos de elaboración y producción

La cervecería artesanal Blue Moon TapHouse ha abierto en Madrid su primer establecimiento en Europa. Es el cuarto del mundo, junto a los de Denver, Panamá y Atlanta. El local está situado en el Paseo de San Francisco de Sales, nº 34, en uno de los barrios con más ambiente y animación de la capital.

Al evento de inauguración asistieron el Brew Master de Blue Moon, John Legnard, que ofreció una cata de cervezas y explicó los procesos de elaboración y producción y Mitzi Vallon, la directora de Desarrollo de TapHouse a nivel global. También asistieron gran cantidad de invitados y directivos del grupo Dihme, masterfranquicia de Blue Moon, y de Molson Coors, titular de la marca.

El primer TapHouse de esta marca en Europa, que cuenta con 350 metros cuadrados, está dividido en dos plantas y tiene una decoración neoindustrial que recuerda al concepto de restaurante americano, pero muy modernizado, con amplias cristaleras, mobiliario de madera junto a sofás ‘tipo concha’ en tonos azules, y paredes con ladrillo visto.

El nuevo local busca ser un lugar de referencia para los amantes de la cerveza artesanal, ya que se puede disfrutar, en un ambiente muy cuidado y especial, de una amplia gama de cervezas artesanas para todo tipo de paladares: ocho variedades de cerveza de barril y 12 botellas con toques de sabor especiales que se irán renovando progresivamente (algunas de ellas estrictamente estacionales). Además de las bebidas propias se puede degustar una gran selección de cervezas de temporada y de edición limitada.

Junto a la mítica Blue Moon Belgian White -la primera cerveza que desarrolló Molson Coors-, elaborada con cáscara de naranja y cilantro, se podrá disfrutar de la Apricot Wheat, una cerveza elaborada con albaricoques maduros y un toque de cardamomo, la LemonDrop Pilsner, una cerveza elaborada con lúpulo de Lemon Drop y aroma de citronela, la Mango Wheat, una cerveza refrescante, con sabor a mango maduro y un toque de miel, o la Mexican Style Lager, con un ligero sabor a miel de malta, lúpulo Centennial y Hallertauer Mittelfruh.

Asimismo, Blue Moon cuenta con una carta de platos muy cuidada y elaborada por el chef Paco Arriola, finalista de Masterchef Albania, con la colaboración del cocinero Víctor Sobejano. La carta está compuesta por platos de cocina internacional, donde se pueden encontrar ensaladas, hamburguesas,

nachos o costillas de cerdo, entre otros. Entre los diez platos entrantes se encuentran: Infierno Wings, unas alitas de pollo cocinadas en salsa picante con un toque de sésamo, Sweet Corn Tex Mex, cazuelita de maíz con frijoles con queso cheddar, Tokyo Yakitori, brocheta de pechuga de pollo, salsa teriyaki y tierra de chile, entre otros.

El nuevo Blue Moon es también un lugar de encuentro para la cultura. Habrá exposiciones temporales de pintura o fotografía, se podrá disfrutar de la buena música, de catas de cervezas artesanas y de cursos de maridaje. También se celebrarán eventos privados para empresas o particulares.

Blue Moon está gestionado en España por el grupo de restauración Dihme, también gestor de los establecimientos La Sagrada Fábrica, que cuenta con la cerveza artesanal española La Sagra. El grupo Dihme se ha aliado en exclusiva con Molson Coors, el tercer grupo cervecero del mundo, para explotar la franquicia Blue Moon en España.

Datos de contacto:

Círculo de Comunicación

910001948

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Industria](#) [Téxtil](#) [Universidades](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>