

Cerveza artesanal y cocina internacional en el primer Blue Moon de Europa, en Madrid

El menú gastronómico ha sido elaborado por el chef Paco Arriola, el madrileño finalista de Masterchef en Albania

El grupo Dihme, junto con Molson Coors, trae a España el primer Blue Moon TapHouse de Europa. Estará en Madrid, en el Paseo de San Francisco de Sales, 34 y abrirá sus puertas el próximo 5 de diciembre. La cervecería, que se inspira en las clásicas tabernas norteamericanas, tendrá 20 variedades de cerveza artesanal distintas, y una carta de comida fusión internacional con guiños a la cocina norteamericana y mexicana.

La carta de cervezas es muy extensa. Además de la 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.

El guardián del espíritu de la gama de cervezas de Blue Moon es John Legnard, maestro cervecero y gerente desde 2015 de la fábrica de cerveza Blue Moon, ubicada en el Distrito de Artes RiNo de Denver. Legnard cuenta con 27 años de experiencia profesional en elaboración de cerveza.

En cuanto a la oferta gastronómica, 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.

Además, hay seis platos principales donde destacan el Denver Pastrami Sandwich, con pastrami, mayonesa, mostaza, pepinillos, cebolla caramelizada y patatas gajo, Tuna Sándwich, con pan de cuatro semillas, atún, lechuga, maíz y mayonesa, la Veggie Burger, una hamburguesa de verduras, lechuga, tomate, guacamole y mayonesa de cebolla, o la Blue Moon Burger, de pan especial, pulled beef, bacon, queso cheddar, cebolla caramelizada y salsa de cerveza. También dispone de un menú infantil y postres clásicos como el Carrot Cake, o innovadores como el 'solid gin tonic'.

Cada plato de la carta está pensando con su maridaje específico, que se encuentra detallado en la página web de Blue Moon, <https://www.blumoonbrewingcompany.com/es-ES>.

El menú gastronómico ha sido elaborado por el cocinero Paco Arriola, chef madrileño finalista de Masterchef en Albania, junto con la colaboración de Víctor Sobejano, fundador y chef de Sobejano

Catering, una empresa de distribución de comidas que ha trabajado con compañías de la talla de Louis Vuitton, Bulgari, Naturgy (Gas Natural Fenosa), BBVA o Forbes.

Blue Moon busca ser un lugar de encuentro para los amantes de la cerveza artesanal y, además, es un espacio perfecto para el afterwork, ya que es un ambiente diferente, con un diseño cuidado, confortable, donde el arte y la cultura estarán presentes. En el establecimiento se podrá disfrutar de explosiones de fotografía y pintura. Además, el primer Blue Moon de España ofrecerá sus espacios para el desarrollo de artistas locales, en cualquier ámbito cultural.

El grupo Dihme tiene previsto abrir un total de 25 restaurantes Blue Moon en España en los próximos tres años. Así se recoge en el plan estratégico del grupo franquiciador, que firmo el pasado junio una alianza con la multinacional Molson Coors, la tercera cervecera del mundo.

Datos de contacto:

Círculo de Comunicación
910001948

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

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Emprendedores](#)
[Restauración](#) [Consumo](#) [Universidades](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>