Bar/Restaurante	Dirección	Precio	Nombre de la tapa	Descripción científica
El perro viejo	Calle Arguijo, 3	3,5 euros	Escabeche cítrico suspendido con tartar de Salmón	Experimento basado en el fenómeno de tensión superficial del agua, es decir, el tartar de salmón se mezcla con el escabeche cítrico mediante este fenómeno gracias al vacío y a la gravedad.
El Rinconcillo	Calle Gerona, 40	4 euros	Pirámide de verduras confitadas y	La vinculación que guarda con la ciencia es tras el estudio de los arqueólogos Pierre Tallet y Gregory Marouard en el estudio de la pirámide de Keops, la más grande de las pirámides situadas en la meseta de Guiza, y tras analizar los

			crema de albahaca	papiros encontradas en la misma aparecen los primero datos sobre la planta de la albahaca. Nombre científico: Ocimun basilicum Varo "crispum" . (Labiada). Nombre común: Albahaca. Se dice que su origen es de la India y como dato curioso se rumora que alrededor de la tumba de Cristo después de su resurrección crecieron cantidades de esta hierba, por ende en algunas iglesias ortodoxas griegas la usan para preparar agua sagrada y adornar los altares, como otro dato curioso también se dice que la albahaca fue utilizada por los indígenas como perfume, se colocaban ramitas en el cuello o en las muñecas para oler rico.
Alambique	Plaza de Alfalfa	3,2 euros	Salmón ahumado con gelatina de queso cremé y aire de naranja sobre pan de focaccia	El salmón queda marinado tras un proceso químico en el cual durante 96 horas en sal ahumada, azúcar moreno y sal gorda queda cocido. El salmón sufre una deshidratación a causa de las sales quedando con un toque dulce gracias al azúcar y perfectamente ahumado gracias a la sal ahumada.

El rincón de Beirut	Calle San Fernando, 21	4,8 euros	Hummous. Tapa grande.	El Hummous por las especiales características que entraña. El Hummous es un plato típico en todo Oriente Próximo y Medio y sus orígenes se remontan casi tan lejos o más que los de la medicina. Además es un plato totalmente vegetariano y vegano que por sus ingredientes se considera muy saludable y energético.
El paladar	Calle lumbreras	3.75	Pincho de pollo con arroz, puerros y miso	El miso es un fermentado de la soja, el cual consiste en el crecimiento de microorganismos en un ambiente sin oxígeno y su producto es un compuesto orgánico como hongos microscópicos moho, levaduras y bacterias favoreciendo su conservación y modificando el sabor, son ricos en enzimas digestivas.

Di.Vino terra bar	Calle Peral, 2	2,5	Tortillón de patatas con salsa al whisky	Ningún otro ingrediente de la gastronomía se transforma tan rápidamente como el huevo, gracias a la capacidad natural de sus proteínas para unirse entre sí. Entender esta propiedad puede ayudar a preparar la tortilla de papas perfecta. El huevo, base de la tortilla está crudo, porque la yema y la clara contienen miles de moléculas más de agua que de proteínas. Éstas se encuentran dispersas y plegadas sobre sí mismas. Sin embargo al calentar el huevo batido las moléculas de agua se mueven, chocan y rompen los enlaces que mantienen plegadas las cadenas proteicas. Éstas se abren y organizan en una gran malla 3D. El huevo líquido se transforma así en lo que se llama un sólido húmedo, algo poco común en la naturaleza.
PizzArte del mercado de feria	calle Feria	2.5	Porcion de pizza o vegetaria o con chacina de levadura natural. Incluyen botellin	Nuestras pizzas están hecha con una fermentación natural, esto significa que hace falta tiempo para que la glucosa se transforme en anhídrido carbónico y alcohol etílico y una condiciones estables: es muy importante que no haga frío y que el lugar donde se trabaja esté bien cerrado sin aire porque en caso contrario la masa no subiría. Hay que adaptarse al clima, en invierno hace falta más levadura que en verano para facilitar el proceso. La fermentación con levadura natural es más difícil de controlar pero garantiza una masa ligera y crujiente y muy fácil de digerir.