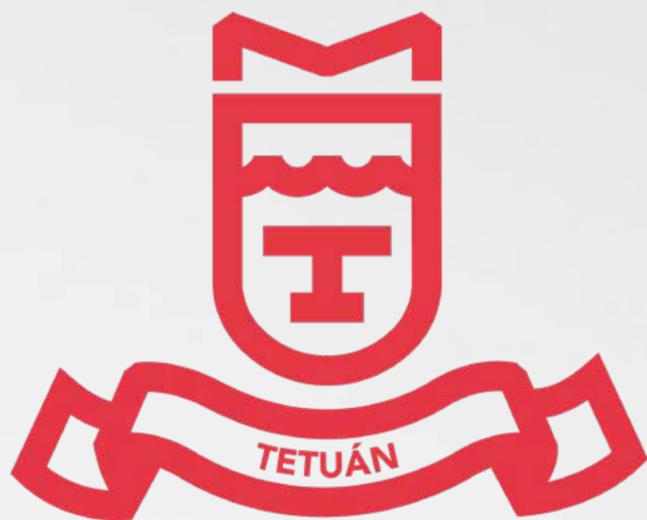




TETUÁN



DIVERSO Y MULTICULTURAL

Heterogéneo tanto arquitectónica como culturalmente, el distrito de Tetuán se polariza en los modernos rascacielos del centro financiero de la ciudad y en travesías de casas bajas de estilo rural. Estos escenarios, dispares y a la vez vertebrados por la calle Bravo Murillo, hacen difícil pensar que nos encontramos en Madrid, y por esta razón y con el paso del tiempo, la zona se ha convertido en un gran bazar culinario, con restaurantes tan auténticos que abren las puertas a nuevos y fascinantes sabores para curiosos y gourmets. Entre la numerosa oferta predominan hoy los comedores latinos, que compiten en popularidad con tascas de toda la vida, aquellas que enraízan en el origen rural del distrito.

BAR BARROJA

La Idea del local surgió ya que siempre hemos estado relacionados con la hostelería de una forma u otra, y ya nos conocían como los "piratillas" por nuestra juventud y buen hacer nocturno. No nos quedó de otras que inaugurar bar Barroja. Ese lugar divertido y desenfrenado, donde desestresarse de la semana, con una clientela joven, divertida y con buen gusto.

Horario: 10:00h - 01:30h



Bar Baroja

C/ Aviador Zorita, 42

Ensaladilla rusa
con queso de tetilla



Bar Baroja

C/ Aviador Zorita, 42



a Hosteleríamadrid le gusta

@BarBaroja Lacón a la gallega con Queso de Tetilla:
Lacón, Queso de Tetilla, pimentón, sal y AOVE / Lácteo.

Precio: 11,50€



a Hosteleríamadrid le gusta

@BarBaroja Ensaladilla Rusa: Patata, zanahoria, huevo,
atún, mahonesa y sal / Dióxido de Azufre y sulfito,
huevo, lácteo, gluten y pescado.

Precio: 10,50€

Lacón a la gallega
con queso de tetilla



CAFÉ MIES RESTAURANTE

Café Mies, se ha ido adaptando a los tiempos a lo largo de 34 años. Comenzó siendo un PUB en los años 80, ofreciendo a sus selectos clientes, los mejores combinados y coctelería. En los años 90, su principal actividad pasó a café bar, siendo una cafetería con productos de gran calidad, y gran variedad de espirituosos, debido a su actividad anterior. En la década siguiente, cuando café Mies comienza a prestar servicio de restauración, de alto nivel gastronómico, siendo en la actualidad un referente de la zona, ofreciendo servicio de café- restaurante y coctelería con una trayectoria de 34 años.

Horario: L-D 13:00h - 16:00h / 20:00h - 23.30h



Café Mies

Avenida del General Perón, 4

Costilla de ternera

18h. Baja temperatura
(2PAX) 1 KG



Café Mies

Avenida del General Perón, 4



a Hosteleríamadrid le gusta

@CafeMies Costilla de ternera: aceite, sal, patata y pimiento de padrón. /Sin alérgenos.

Precio: 26€



a Hosteleríamadrid le gusta

@CafeMies Tortellini relleno de rabo de toro: pasta wonton y rabo de toro estofado, salsa de verduras y vino/alérgenos: gluten y huevo.

Precio: 15€

Tortellini relleno
de rabo de toro en su
reducción



LA ARTESANA DE NUMANCIA

Se podría decir que más que clientes tenemos familia. Se vive con mucha deportividad la rivalidad en el fútbol y es un ambiente muy divertido, son cariñosos y muy respetuosos y cercanos con nosotros.

Horario: 12:00h - 17:00h

Arroz con bogabante



La Artesana de Numancia
C/ de Numancia, 33



a Hostelería Madrid le gusta

@LaArtesanadeNumancia Arroz con Bogabante: arroz, bogavante, ajo, cebolla, pimientos, aceite, caldo de pescado, tomate, colorante

Precio: 18€



La Artesana de Numancia
C/ de Numancia, 33



a Hostelería Madrid le gusta

@LaArtesanadeNumancia Champiñones rellenos: champiñones rellenos con cecina de Astorga: champiñones, cecina de Astorga, ajo, aceite

Precio: 12€

Champiñones rellenos con cecina de Astorga



CASA SOTERO

El local fue fundado en 1934 por mi abuelo Sotero, y desde entonces mantenemos su esencia intentando dar continuidad a la empresa familiar. Los clientes en su mayoría son gente del barrio, que viven o han vivido en él.

Horario: 08:00h -23:00h

Oreja Plancha



Casa Sotero

C/ Jose Castan Tobeñas 1



a Hosteleríamadrid le gusta

@CasaSotero Oreja Plancha.

Precio: 9 €



Casa Sotero

C/ Jose Castan Tobeñas 1



a Hosteleríamadrid le gusta

@CasaSotero Conejo al ajillo.

Precio: 16 €

Conejo al ajillo



RESTAURANTE CARTHAGO

Clientela variopinta, de todas las edades, tenemos juventudes y señores, todos disfrutando de un buen ambiente. En las mañanas son más gente de oficinas y por las noches dependiendo del día, varían las edades, pero la gran mayoría son gente del barrio.

El negocio surgió después de muchos años de análisis laboral como cocinero en cocinas de alto nivel profesional hasta decidir montar uno propio, con muchas ganas e ilusiones.

Horario: L-S 13:00h -23:00h



Restaurante Carthago

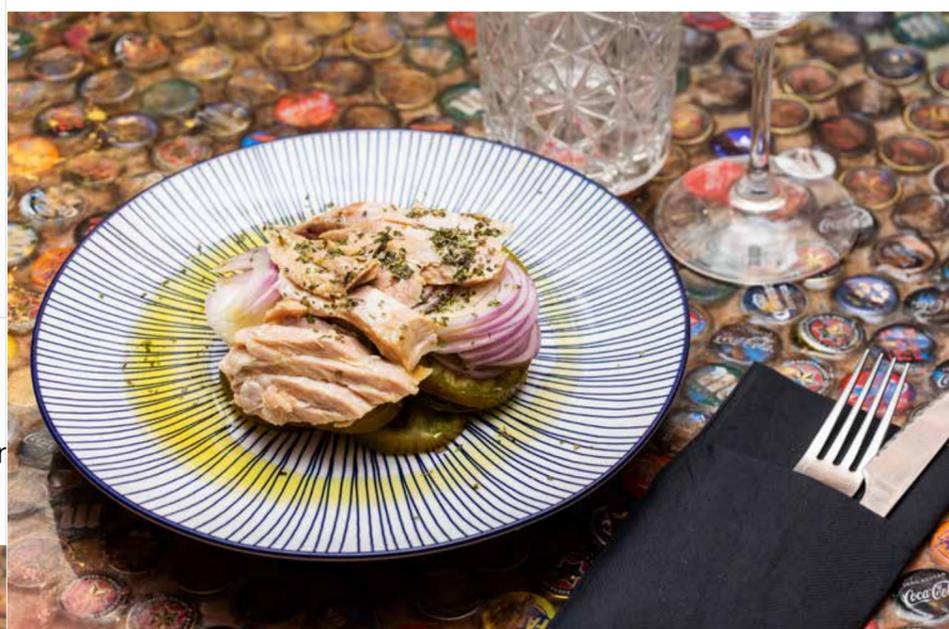
C/ General Margallo 26. Bajo derecha

Huevos rotos



Restaurante Carthago

C/ General Margallo 26. Bajo der



a Hosteleríamadrid le gusta

@RestauranteCarthago Ensaladilla Carthago: pescados, huevo, lacteo

Precio: 13 €



a Hosteleríamadrid le gusta

@RestauranteCarthago Huevos rotos: huevo.

Precio: 13 €

Ensaladilla Carthago



ST JAMES ROSARIO PINO

En St. James encontrarás el lugar ideal para disfrutar de la mejor paella en pleno Madrid. En un agradable ambiente con sabor a costa, ofrecemos más de 30 variedades de arroces. Además, en nuestros restaurantes St. James contamos con una completa carta que incluye entrantes, ensaladas, verduras, cuchara, marisco, pescado y carne, entre muchas otras. Y cómo no, también disponemos de una surtida carta de postres todos elaborados artesanalmente.

Horario: L_S 13.30- 16:00 / 20:30 - 23:00 / D 13:30 - 16:00



St James Rosario Pino

Calle Rosario Pino 14-16

Arroz a banda
clásico



St James Rosario Pino

Calle Rosario Pino 14-16



a Hosteleríamadrid le gusta

@StJamesRosarioPino Arroz a banda St James acompañado de mariscada de cigala, carabineros y langostinos. Crustaceo, moluscos, pescado.

Precio: 35€ (por persona)



a Hosteleríamadrid le gusta

@StJamesRosarioPino Arroz a banda clasico acompañado de cazuela de guiso de pescado y patata. Crustaceos, moluscos, pescado, leche, frutos cáscara y altramuces.

Precio: 23€ (por persona/mínimo 2 personas)

Arroz a banda
St James



LA PICASSA

Uno de nuestros primeros días abiertos tuvimos un problema eléctrico y nos quedamos sin luz. Teníamos el local lleno para cenar, y no podíamos fallar. Tuvimos que iluminar con velas todo el local. La gente fue muy comprensiva, y la noche fue un éxito. Es un buen ejemplo de cómo constantemente hay que hacer de tripas corazón para estar a la altura para nuestros clientes.

Horario: M a D 13:00 – 23:30



La Picassa

Paseo de la Castellana 89

Mollete de rabo de toro



La Picassa

Paseo de la Castellana 89



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaPicassa Nachos.

Precio: 15 €



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaPicassa Mollete de rabo de toro.
Precio: 13,70 €

Nachos



LA MORDIDA DE BERNABÉU

En 1995, Julio Sánchez y Joaquín Sabina, ambos auténticos enamorados de México, decidieron dar un giro al pequeño restaurante que tenían juntos y convertirlos en un local en el que los madrileños pudieran disfrutar de la auténtica gastronomía mexicana.

La Mordida se convirtió en restaurante de referencia, reconocido por organismos mexicanos por su fidelidad con la tradición azteca.

Por La Mordida desfilaban cada tarde todo tipo de artistas: escritores, cantantes, actores, directores de cine... y no solo del panorama español. Grandes estrellas internacionales de acudían a La Mordida en sus visitas a la Capital de España. En la actualidad cuenta con 9 restaurantes, todos en la Comunidad de Madrid.

Horario: L-J 13:30h a 16:30 - 20:00h a 00:00h

V-S 13:30h a 01:00h / D 13:30h a 00:00



La Mordida de Bernabéu

Av. de Brasil, 6

Tacos al pastor



La Mordida de Bernabéu

Av. de Brasil, 6



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidaBernabeu Nacho con Guacamole: Totopos, frijol, refrito, queso rallado, guacamole, ensalada pico de gallo.

Precio: 13,90 €



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidaBernabeu Tacos al Pastor: carne de cerdo adobada, preparada en trompo y cortada a cuchillo, guarnición de cilantro, cebolla y piña.

Precio: 16,90 €

Nachos con guacamole



CERVECERÍA LA CIBELES

Como cada vez tenemos más clientes nos echamos unas risas, ya que nos encontramos bien escondidos, en un callejon.

Horario:13:00h - 23:00h



Cervecería La Cibeles

C/ Bravo Murillo 189

Flores de alcachofas
con aceite de trufa y virutas
de ibérico



Cervecería La Cibeles

C/ Bravo Murillo 189



a Hosteleríamadrid le gusta

@CerveceriaLaCibeles Rabo de toro: cebolla, ajo, pimien-
to verde y rojo, aceite de oliva, vino tinto, yuca, patata, vio-
leta y pimienta.

Precio: 12,00€



a Hosteleríamadrid le gusta

@CerveceriaLaCibeles Flores de Alcachofa: alcachofas,
aceite de girasol, limon, aceite de trufa, jamón ibérico.

Precio: 9€

Rabo de toro
estofado con chips
de yuca y violeta





METROPOLIS



CASTIZO, MODERNO Y TABERNARIO

El distrito más de la ciudad, y su corazón, es un reflejo de la heterogeneidad de su carácter. Sus calles, unas señoriales, castizas otras, recogen todo el mestizaje de esta villa que ha acogido a tantas culturas desde tiempos inmemoriales. En lo gastronómico, sus barrios –Palacio, Embajadores, Cortes, Justicia, Universidad y Sol— también reflejan esa mezcla de naciones y regiones que hacen que siempre haya un lugar para todos los gustos. En el centro hunden muy profundo sus raíces las tabernas, cafés y restaurantes centenarios, con icónicas fachadas rojas. No faltan numerosas alternativas para los turistas, tan interesados en los monumentos y la cultura como en la gastronomía española. Las tascas de siempre, las del vermú y la caña, conviven con sitios de hamburguesas, tamales, tacos, aguachiles y ceviches. El centro de Madrid es un Madrid en miniatura, con opciones para todos.

LA MORDIDA DE SEGOVIA

Julio Sánchez y Joaquín Sabina, ambos auténticos enamorados de México, decidieron dar un giro al pequeño restaurante que tenían juntos y convertirlos en un local en el que los madrileños pudieran disfrutar de la auténtica gastronomía mexicana. La Mordida se convirtió en restaurante de referencia, reconocido por organismos mexicanos por su fidelidad con la tradición azteca. Por La Mordida desfilaban cada tarde todo tipo de artistas: escritores, cantantes, actores, directores de cine... y no solo del panorama español. Grandes estrellas internacionales de acudían a La Mordida en sus visitas a la Capital de España. En la actualidad cuenta con 9 restaurantes, todos en la Comunidad de Madrid. En La Mordida hemos sido testigos de peticiones de mano, despedidas de solteros, bodas, reuniones familiares, celebraciones de amigos... cada visita es una experiencia irrepetible.

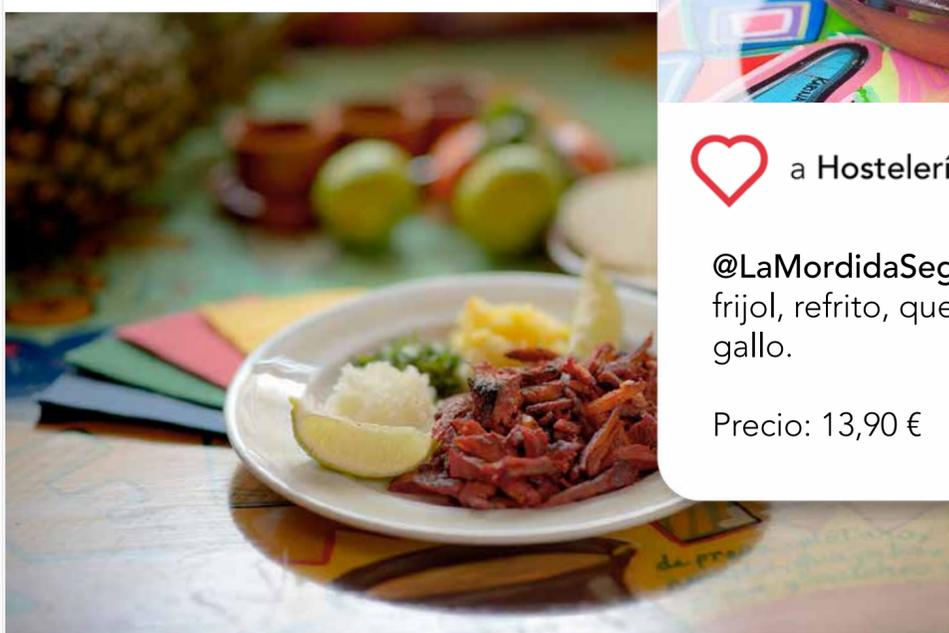
Horario: L-J 13:30h - 16:30h / 20:00h - 23:30h
V-S 13:30h - 16:30h / 20:00h - 01:00h
D 13:30h - 16:30h / 20:00h - 23:30h

Tacos al pastor



La Mordida de Segovia

Travesía del Conde 4



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidaSegovia Tacos al Pastor: carne de cerdo adobada, preparada en trompo y cortada a cuchillo, guarnición de cilantro, cebolla y piña

Precio: 16,90 €



La Mordida de Segovia

Travesía del Conde 4



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidaSegovia Nachos con Guacamole: Totopos, frijol, refrito, queso rallado, guacamole, ensalada pico de gallo.

Precio: 13,90 €

Nachos con guacamole



EL LUGAR DE MARTINA

El lugar de Martina surge de la pasión de crear un espacio en el que cada cliente sea nuestro amigo, haciéndole sentir como en casa. El trato cercano y personalizado es nuestra premisa, junto con la mejor oferta culinaria de la capital. Para ello contamos con productos de primera calidad a precios asequibles.

Horario: 8 de julio al 10 de julio de L - D: 13h - 16:30, D a J: 20:00h - 23:00h
V y D: hasta las 00:00h

Hamburguesa de buey con queso de cabra y reducción de Pedro Ximenez



El lugar de Martina

Plaza Maria Soledad Torres Acosta



a Hosteleríamadrid le gusta

@ElLugarDeMartina Hamburguesa de buey: huevos y pescado.

Precio: 14,95 €



El lugar de Martina

Plaza Maria Soledad Torres Acosta, 2



a Hosteleríamadrid le gusta

@ElLugarDeMartina Croquetas de chipirones: pimiento rojo Pimiento verdes Cebolla blanca Tinta de calamar. Harina de trigo Mantequilla. Caldo de pescado. Sal.

Precio: 9,90 €

Croquetas de chipirones con un toque de ali - oli suave



LA MORDIDA DE BELÉN

En 1995, Julio Sánchez y Joaquín Sabina, ambos auténticos enamorados de México, decidieron dar un giro al pequeño restaurante que tenían juntos y convertirlos en un local en el que los madrileños pudieran disfrutar de la auténtica gastronomía mexicana.

La Mordida se convirtió en restaurante de referencia, reconocido por organismos mexicanos por su fidelidad con la tradición azteca.

Por La Mordida desfilaban cada tarde todo tipo de artistas: escritores, cantantes, actores, directores de cine... y no solo del panorama español. Grandes estrellas internacionales de acudían a La Mordida en sus visitas a la Capital de España. En la actualidad cuenta con 9 restaurantes, todos en la Comunidad de Madrid.

Horario: L-J 13:30h - 16:30h / 20:00h - 23:30h

V-S 13:30h - 16:30h / 20:00h - 01:00h

D 13:30h - 16:30h / 20:00h - 23:30h



La Mordida de Belén

C/ Belén, 13

Tacos al pastor



La Mordida de Belén

C/ Belén, 13



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidaBelen Nachos con Guacamole: Totopos, frijol, refrito, queso rallado, guacamole, ensalada pico de gallo.

Precio: 13,90 €



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidaBernabeu carne de cerdo adobada, preparada en trompo y cortada a cuchillo, guarnición de cilantro, cebolla y piña.

Precio: 16,90 €

Nachos con guacamole



TASTE GALLERY

2012, cuando decidimos dar el paso a la hostelería, el actual Taste Gallery, era "La casa Gallega", con uno de los mejores pulpos de la capital. Aun llegan clientes, que antaño acudían a la Casa Gallega. Actualmente un plato que nos identifican mucho son: "Huevos rotos escondidos con jamón", que es una versión diferente de los huevos rotos de toda la vida, con un impacto visual muy chulo. Nos define porque es un plato tradicional, al que le damos una forma diferente, más actual e impactante, sin renunciar al sabor de toda la vida y calidad.

Horario: 12:00h - 23:00h

Pulpo al infierno



Taste Gallery

Plaza San Miguel 8



a Hosteleríamadrid le gusta

@TasteGallery Pulpo al infierno.

Precio: 24 €



Taste Gallery

Plaza San Miguel 8



a Hosteleríamadrid le gusta

@TasteGallery Huevos rotos escondidos con jamón.

Precio: 13 €

Huevos rotos
escondidos con jamón



ST JAMES CALLE ALCALÁ

En St. James encontrarás el lugar ideal para disfrutar de la mejor paella en pleno Madrid. En un agradable ambiente con sabor a costa, ofrecemos más de 30 variedades de arroces. Además, en nuestros restaurantes St. James contamos con una completa carta que incluye entrantes, ensaladas, verduras, cuchara, marisco, pescado y carne, entre muchas otras. Y cómo no, también disponemos de una surtida carta de postres todos elaborados artesanalmente.

Horario: L_S 13.30- 16:00 / 20:30 - 23:00 / D 13:30 - 16:00



St James Calle Alcalá

Calle Alcalá, 12

Arroz a banda
clásico



St James Calle Alcalá

Calle Alcalá, 12



a Hosteleríamadrid le gusta

@StJamesRosarioPino Arroz a banda St James acompañado de mariscada de cigala, carabineros y langostinos. Crustaceo, moluscos, pescado.

Precio: 35 € / por persona (mínimo 2 personas)



a Hosteleríamadrid le gusta

@StJamesRosarioPino Arroz a banda clasico acompañado de cazuela de guiso de pescado y patata. Crustaceos, moluscos, pescado, leche, frutos cáscara y altramuces.

Precio: 23 € / por persona (mínimo 2 personas)

Arroz a banda
St James



CASA AMADEO LOS CARACOLES

Nuestros clientes son de toda la vida, desde los años 50, comenzaron a visitarnos como novios, después como padres y ahora como abuelos. A esta clientela se suman nuevas generaciones y ahora disfrutamos de un público amplio.

Horario: 12:00h - 00:00h

Los Caracoles



Casa Amadeo los caracoles

Plaza de Cascorro, 18



Casa Amadeo los caracoles

Plaza de Cascorro, 18



a Hosteleríamadrid le gusta

@CasaAmadeoloscaracoles Bacalao rebozado con pimientos:

Precio: 9 €



a Hosteleríamadrid le gusta

@CasaAmadeoloscaracoles Los caracoles: lácteo, chorizo en la cocción. Bacalao, Gluten y pescado.

Precio: 13 €

Bacalao rebozado
con pimientos



EL ANCIANO REY DE LOS VINOS

Sigue siendo una taberna de las de toda la vida, donde se va a tomar un vinito, el vermú o una caña, siempre acompañado de un buen aperitivo. El Anciano Rey de los Vinos, abierto en 1909, ha sabido mantener la esencia de lo antiguo a la vez que ha ido innovando y adaptándose a los nuevos tiempos. Gracias a ello entre su clientela se encuentran vecinos del barrio, de los de toda la vida, y muchos turistas, tanto nacionales como extranjeros. Su excelente localización en la calle Bailén (frente a la Catedral de la Almudena y el Palacio Real) lo convierte en un lugar de paso estratégico para todos aquellos que pasean por el centro y quieren hacer una pausa para tomarse un chato.

Fachada roja (color con el que se identificaba la venta de alcohol de un local), azulejos de colores, techos altos, columnas labradas, lámparas centenarias y un espejo rescatado de una antigua taberna en la calle Trafalgar, sigue siendo hoy la decoración de esta típica taberna madrileña. El local data de 1886, año en el que se instala la Casa Pedro Martínez, donde se vendía café de puchero, aguardiente y té. En 1909 se cede el negocio a Luis Montón, quien patenta las marcas de vino «el Viejo», «los Viejos» y «el Anciano Rey», dando así nombre a la taberna. Por entonces, solo se vendía bebida y las personas llevaban allí su propia comida. Durante la época republicana hubo que eliminar del rótulo y de las mesas la palabra Rey.

Horario: 10:00h - 00:00h

Regalitos
de torito



El Anciano rey de los vinos

Calle Bailen, 19



a Hosteleríamadrid le gusta

@ElAncianoreydelosvinos Gluten, crustaceo, trazas de huevo, trazas de pescado, leche, apio, sulfitos, sésamo y soja.

Precio: 18,50 €



LA CANIBAL

La Canibal nace como una consecuencia natural del crecimiento de la "casa madre". Hemos descubierto y aprendido tantas cosas en estos últimos años sobre vinos, quesos, cervezas y platos que, para compartirlas, nos hacía falta un espacio nuevo.

También hemos renovado nuestra visión y nos importan cada vez menos la exclusividad y la parafernalia de marketing que rodean estos mundos. La Canibal quiere ser el local abierto a todos en el que tengan su lugar los productores artesanos que trabajan de una forma veraz y sostenible.

Horario: L - D

Torrezno ibérico
con base de kimchi



La Canibal
Calle Argumosa, 28



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaCanibal Torrezno Ibérico con base de Kimchi: Panceta ibérica, kimchi casero (Col china, nabos, zanahoria, cebolla, ajo, jengibre, salsa de ostras y pescado) (Moluscos, pescado)

Precio: 17 €



LA NOBIA

En LA NOBIA puedes comer, beber, celebrar, aprender y enseñar. Para ello diseñamos 3 espacios: mesas altas para algo más informal, barra para lo que se hace en todas las barras que se precien y una sala polivalente donde, por ejemplo, puedes cenar sentado con vistas a la cocina y al espectacular mural de ZE CARRION.

Horario: L_J 13:30h - 17:30h/ 20:00h - 00:00h
V_S_D 13:30h - 01:00h

Oreja de Cerdo
Crujiente con
Parmentier y salsa brava



La Nobia
Calle Salitre, 45



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaNobia Oreja de Cerdo Crujiente con Parmentier y salsa brava

Precio: 10€ (media ración 6€)



O PAZO DE LUGO

Somos un local tradicional con una propuesta gastronómica gallega, hace tres y medio abrió La Caníbal, una propuesta mucho más moderna basada en los pequeños productores, en los productos de temporada y de proximidad. Ambos locales comparten la misma oferta gastronómica

Horario: 13:00h - 00:00h

Pulpo a Feira



O Pazo de Lugo
Calle Argumosa 28



a Hosteleríamadrid le gusta

@OPazodeLugo Pulpo a feira: Pulpo, patata cocida, pimentón de la vera, aceite de oliva y sal

Precio: 20 €



O Pazo de Lugo
Calle Argumosa 28



a Hosteleríamadrid le gusta

@OPazodeLugo Pulpo a la brasa: Pulpo, patatas, huevos camperos, pimentón de la vera.

Precio: 21 €

Pulpo a la Brasa
con Huevo Rotos



PIZZIE DIXIE

Restaurante de cocina plant based que pone su acento en la cocina italiana. Nuestra especialidad son las pizzas. Para hacerlas seguimos la tradición napolitana. Nuestra masa, además de ser totalmente artesanal, tiene una alta hidratación y una larga fermentación, lo que hace que nuestras pizzas se hagan más digestivas.

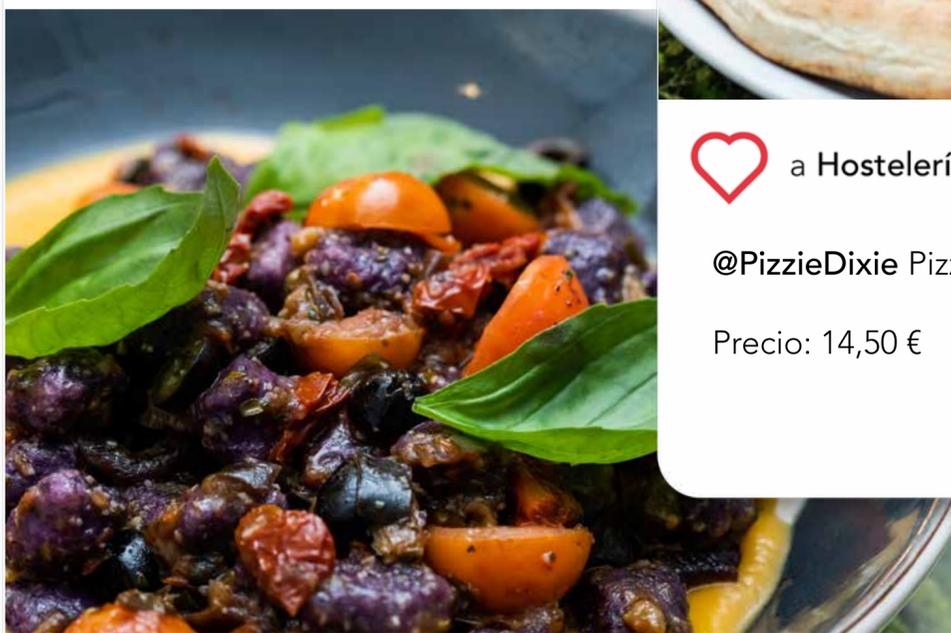
Horario: 13:30h- 16:00h/ 20:30h - 23:30h

Gnocchi
de patata



Pizzie Dixie

Calle San Vicente Ferrer, 16



a Hostelería Madrid le gusta

@PizzieDixie Gnocchi de patata

Precio: 13,50 €



Pizzie Dixie

Calle San Vicente Ferrer, 16



a Hostelería Madrid le gusta

@PizzieDixie Pizza Friarielli y salchicha

Precio: 14,50 €

Pizza Friarielli
y salchicha



PORTOMARIN

Portomarin abrió en 1981 y desde entonces se ha conocido como el gallego de Lavapiés. Es un local muy concurrido en el epicentro del barrio. Cocina tradicional gallega basada en el producto, sin concesiones a la modernidad.

Horario: L-D 13:00h - 00:00h

Codillo a la Gallega



Portomarin
Calle valencia 4



a Hosteleríamadrid le gusta

@Portomarin Codillo a la Gallega: Codillo de cerdo asado, patatas cocidas, chorizo, grelos y pimentón de la vera. Puede contener lactosa.

Precio: 19 €



TABERNA LA BERENJENA

Local que surgió ante las ganas de dar comida rica y diferente. Definirá nuestra clientela como la mejor de Madrid y alrededores. En este restaurante son bienvenidos todos los clientes que busquen comer bien y pasar un buen rato.

Horario: X-D 13:00h - 16:10h / 20:00h - 23:10h



Taberna La Berenjena

Calle Marques de Toca, 7

Chips de berenjena
con salmorejo



Taberna La Berenjena

Calle Marques de Toca, 7



a Hosteleríamadrid le gusta

@TabernaLaBerenjena Semicrudo de entraña con hierbas provenzales.

Precio: 16 €



a Hosteleríamadrid le gusta

@TabernaLaBerenjena Chips de berenjena con salmorejo.

Precio: 13 €

Semicrudo de entraña
con hierbas provenzales



VIBAR VIBES

Vibar nace con el compromiso de generar un impacto positivo en la sociedad a través de la comida saludable así como el cuidado del medio ambiente. Firmes en esta creencia, sus responsables crean el concepto "momento VIBAR!". Un concepto que alberga el cuidado de mente y cuerpo sin dejar de disfrutar de pequeños y deliciosos placeres. Además de usar productos 100% naturales y vegetales, añaden un punto más en la búsqueda de la excelencia de sus productos con la integración de superalimentos en todos sus smoothies, zumo, bowls y helados para potenciar el bienestar y ayudar a la salud.

Horario: L – J 12.00h - 24.00h
V-S-D de 12.00h - 01.00h
D DE 12.00h - 24.00h



Vibar Vibes

Calle Alcalá 8 local 10

Chía Pudding



Vibar Vibes

Calle Alcalá 8 local 10



a Hosteleríamadrid le gusta

@TabernaLaBerenjena Semicrudo de entraña con hierbas provenzales.

Precio: 13 €

Hummus



a Hosteleríamadrid le gusta

@TabernaLaBerenjena Chips de berenjena con salmorejo.

Precio: 13 €



CASA ALBERTO

Desde sus orígenes en 1827, mantiene su tradición en el mismo edificio donde vivió Cervantes. Conserva sus recetas tradicionales madrileñas de platos típicos y tapas. Entrar en el establecimiento es entrar en el corazón de Madrid, su cocina tradicional madrileña con sus callos a la madrileña, rabo estofado, manitas de cordero, carrillada de ternera, bacalao a la madrileña y albondigas de ternera, unido a la elegancia y diseño de sus innovadores platos, como las alcachofas confitadas con velo ibérico, menestra de verduras con yema de huevo o pulpo con mollejas de ternera y reducción de carne, demuestra que la cocina tradicional y la innovadora conjugan de forma especial en este establecimiento emblemático de Madrid.

Horario: M - D

Callos a la Madrileña



Casa Alberto
C/ Huertas 18



a Hosteleríamadrid le gusta

@CasaAlberto Callos a la Madrileña

Precio: Barra 14,50€. Ración 19,50€



Casa Alberto
C/ Huertas 18



a Hosteleríamadrid le gusta

@CasaAlberto Semicrudo de entraña con hierbas provenzales.

Precio: Barra 14,75€. Ración 20,50€

Rabo estofado



CASA SUECIA

Casa Suecia es un lugar emblemático, cargado de momentos. Punto de encuentro de grandes intelectuales de la época, en él eran clientes habituales Cortázar, Sábado o Hemingway. Este último, que era conocido por visitar el ambiente nocturno de la capital, se hospedó en sus instalaciones en una de sus últimas visitas a Madrid y da nombre a la coctelería con acceso secreto del local: Hemingway Cocktail Bar.

Horario: De 12.00h - 00.00h

Callos a la madrileña



Casa Suecia

C/ Marquésde Casa Riera, 4



a Hosteleríamadrid le gusta

@CasaSuecia Cazuela de Callos a la Madrileña: callos, cebolla, tomate, aceite Alérgenos: Gluten

Precio: 6€



Casa Suecia

C/ Marquésde Casa Riera, 4



a Hosteleríamadrid le gusta

@CasaSuecia Costra de tataki con pimientos ahumados: tostada de pan, atún, soja, sésamo / Gluten, pescado y soja

Precio: 5€

Costra de tataki



LA MUSA MALASAÑA

EL LOCAL NUMERO 1 DEL GRUPO LA MUSA FUE ABIERTO EN 1996 EN EL BARRIO MALASAÑA. Su punto de partida fue transformar el concepto de bar de tapas de toda la vida, sustituyendo las más clásicas por platos de restaurante en miniatura. Su fórmula: una mezcla de buena calidad, precio asequible y ambiente informal. A lo largo de sus 26 años de vida, La Musa ha evolucionado al ritmo de su entorno. En la actualidad, cuenta con la colaboración del chef Javi Estévez y con un nuevo interiorismo firmado por Triscaideca Estudio.

Horario: 13:00h - 23:30h

Bomba de patata
rellena de carne



La Musa Malasaña

C/ Manuela Malasaña, 18



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMusaMalasaña: Bomba de patata rellena de carne:
Patata y carne. Alérgenos: Gluten

Precio: 6.5 €



LIMBO TRIBUNAL

Nace en mayo de 2018, es un concepto gastronómico que pretende innovar la idea de un asador de toda la vida. Su carta tiene como protagonista el pollo a la brasa de carbón y leña. Limbo también cuenta con un espacio bien definido dedicado a la cerveza, con una gran variedad de marcas internacionales y una oferta muy interesante de cervezas artesanales fabricadas por nuestro Grupo La Musa. Las características estructurales del edificio están dotadas de grandes cristaleras y techos de seis metros de altura. Triscaideca Estudio ha materializado el interiorismo mediante el uso de materiales nobles, instalaciones vistas, juegos de iluminación, un mobiliario ecléctico y el horno de hierro forjado diseñado a medida por un experto artesano.

En Madrid,

Horario: 13:30 - 23:30h

Pollo a la brasa



Limbo Tribunal

C/ San Mateo, 3.



a Hosteleríamadrid le gusta

@LimboTribunal: Pollo a la brasa:
Ingrediente: pollo asado con chips de patatas
Alérgeno: gluten y también Sésamo

Precio: 8,50€ medio. 16€ entero



O'PULPO

Restaurante de cocina tradicional con un toque creativo. Nuestros clientes son muy diversos, desde gente del barrio hasta creativos y bohemios. "Los que pasa en O'Pulpo se queda en O'Pulpo"

Horario: L-S 12:00h - 23:00h



O'Pulpo

C/ Cañizares 8

Croquetas de pulpo



O'Pulpo

C/ Cañizares 8



a Hosteleríamadrid le gusta

@O'Pulpo Pulpo a la gallega: pulpo, patatas, pimenton aceite de oliva y sal.

Precio: 19.80€

Pulpo a la gallega



a Hosteleríamadrid le gusta

@O'Pulpo Croquetas de Pulpo: pulpo harina, leche, pimenton, aceite de oliva y sal

Precio: 8.5€



RESTAURANTE OJALÁ

Ojalá, situado en pleno corazón de Malasaña, en la calle Espíritu Santo, se incorpora al Grupo en 2004. La zona, que ya respira un enorme potencial bohemio desde siempre, se convierte en punto de encuentro gastronómico y cultural sin precedente. De su carta destaca el brunch, disponible a diario hasta bien entrada la tarde, y su selección de platos street food en sintonía con el concepto informal y fresco de su interiorismo, firmado por el arquitecto Andrés Jaque, quien ha apostado por un espacio luminoso con mucha personalidad.

Horario: 09:00h - 20:00h



Restaurante Ojalá

C/ San Andrés, 1

Pizza Burrata



Restaurante Ojala

C/ San Andrés, 1



a Hosteleríamadrid le gusta

@Ojala Brunch: 6 opciones de brunch desde 14.50 € hasta 16 €. El brunch que se muestra en la foto es su brunch villa-no que cuesta 16 €

Precio: 14.50€- 16,00€



a Hosteleríamadrid le gusta

@Ojala Pizza de Burrata: queso mozzarella, tomate seco, rúcula, burrata. Contiene gluten.

Precio: 15€

Brunch



LOS GALAYOS

En 1936 se celebró la última reunión de la Generación del 27. Aruto Pérez - Reverte nos dejó una dedicatoria donde nos dijo: "Aquí ideé el Capitan Alatriste" Wesley Snipes disfrutó de un magnífico cordero, eso si, regado de Kétchup. Nuestra clientela son, madrileños que nos visitan a lo largo de muchos años, además de clientes internacionales y nacionales.

Horario: 13:00h - 00:00h

Cochinillo asado



Los Galayos

C/ Botoneras 5



a Hosteleríamadrid le gusta

@LosGalayos Cochinillo asado : queso mozzarella, tomate seco, rúcula, burrata. Contiene gluten.

Precio: 24,95€



Los Galayos

C/ Botoneras 5



a Hosteleríamadrid le gusta

@LosGalayos Ensaladilla Rusa: Huevos y pescado

Precio: 7,30€

Ensaladilla rusa



ROSI LA LOCA

Rosi esta loca, viaja por el mundo, se inspira y cuando llega a la puerta del sol vuelve loco al chef para que fusione los sabores que descubre en sus viajes. En un mundo de locos tener sentido, no tiene sentido. Y Rosi es la taberna ideal para dejarte llevar y disfrutar del ocio madrileño. Todos los que quieran entrar en un mundo de fantasía y locura. Jóvenes y maduros, lugareños, nacionales e internacionales. En Madrid todos tienen cabida.

Horario: 13:00h - 01:00h



Rosi La Loca
Calle Cádiz, 4

Tataki de atún



Rosi La Loca
Calle Cádiz, 4



a Hosteleríamadrid le gusta

@RosiLaLoca Croquetas de jamón ibérico (6 unidades): 100g de aceite de oliva, 140g de mantequilla, 300g de harina, 1,5L de leche entera, 1,5L de nata, 300g de jamón ibérico picado muy fino, 2 puntas de jamón, Sal, pimienta negra y nuez moscada

Precio: 6 unidades: 10€



a Hosteleríamadrid le gusta

@RosiLaLoca Tataki de atún, wakame, teriyaki y citricos

Precio: 10€

Croquetas
de jamón ibérico



TABERNA SAN MIGUEL

La idea de local, surge ante la necesidad de los clientes de la zona, de tomar algo rápido, de calidad y a un buen precio. Todo ello muy español y castizo. Nuestros clientes son amantes de Madrid y de disfrutar de un buen vino, mientras contempla el bullicio y movimiento turístico de los alrededores del Mercado de San Miguel. Un lujo, al alcance de nuestros clientes.

Horario: 12:00 - 23:00h

Bocadillo de jamón
con tomate rallado
y albahaca frita



Taberna San Miguel

Travesía de Bringas, 1



a Hosteleríamadrid le gusta

@TabernaSanMiguel: Bocadillo de jamón con tomate rallado y albahaca frita: pan, tomate, jamón y albahaca.

Precio: 6€



INCLÁN BRUTAL BAR

Inspirados en el gran dramaturgo Ramon María del valle Inclán, deformamos el concepto habitual de un rte. Convierto la experiencia en algo realmente brutal. Estar en el callejón del gato nos llevo hasta Inclán. Entrando en Inclán apreciaras la autentica distorsión de la vida, en las bebidas, la comida, los espacios. El arte de deformar para re apreciar y disfrutar.

Lo mas comentado entre nosotros: todos nuestros clientes son brutales y como tal hay que tratarles y atenderles, brindando lo mejor de nuestro saber y haciendo que salgan de Inclán con ganas de volver, convertirnos en un sitio memorable para su recuerdo.

Horario: 13:00h - 01:00h



Inclán Brutal Bar

C/ Álvarez Gato, 4

Zamburiñas a la brasa
con Kimchi



Inclán Brutal Bar

C/ Álvarez Gato, 4



a Hosteleríamadrid le gusta

@InclanBrutalBar Zamburiñas a la brasa con kimchi: nuestras ya famosas zamburiñas (vieiras del pacífico) a la brasa con la especial salsa kimchi, flambeada y con ralladura de lima

Precio: 15€



a Hosteleríamadrid le gusta

@InclanBrutalBar Burrata Inyectada: burrata nacional hecha en Bilbao con leche de vacas españolas. inyectada con una emulsion de albahaca, un bloody mery sin alcohol a base de sisho y acompañadas de nuestras fresas encurtidas

Precio: 12€

Burrata
Inyectada



LA MORDIDA DE FUENTES

En 1995, Julio Sánchez y Joaquín Sabina, ambos auténticos enamorados de México, decidieron dar un giro al pequeño restaurante que tenían juntos y convertirlos en un local en el que los madrileños pudieran disfrutar de la auténtica gastronomía mexicana.

La Mordida se convirtió en restaurante de referencia, reconocido por organismos mexicanos por su fidelidad con la tradición azteca.

Por La Mordida desfilaban cada tarde todo tipo de artistas: escritores, cantantes, actores, directores de cine... y no solo del panorama español. Grandes estrellas internacionales de acudían a La Mordida en sus visitas a la Capital de España. En la actualidad cuenta con 9 restaurantes, todos en la Comunidad de Madrid.

Horario: L-J 13:30h - 16:30h / 20:00h - 23:30h

V-S 13:30h - 16:30h / 20:00h - 01:00h

D 13:30h - 00:00h

Tacos al pastor



La Mordida de Fuentes

C/ de las Fuentes, 3



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidadeFuentes Tacos al Pastor. carne de cerdo adobada, preparada en trompo y cortada a cuchillo, guarnición de cilantro, cebolla y piña.

Precio: 16,90 €



La Mordida de Fuentes

C/ de las Fuentes, 3



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidadeFuentes Nachos con Guacamole: Totopos, frijol, refrito, queso rallado, guacamole, ensalada pico de gallo.

Precio: 13,90 €

Nachos con guacamole





ZONA PIAZZA

CASA
TABER

Alcor
SEVENDI

LATINA

Para
llevar
lake
ray



FIELES PARROQUIANOS Y MENÚS DEL DÍA

Muy diferente al céntrico y popular barrio del mismo nombre, el distrito Latina discurre en paralelo a la carretera de Extremadura, que hace de separación con la Casa de Campo, y acoge los barrios de Aluche, Los Cármenes, Puerta del Ángel, Lucero, Campamento, Cuatro Vientos y Las Águilas. Los vecinos de Latina llevan la humildad por bandera y esta se refleja orgullosamente en bares, barras y restaurantes en los que mandan la tradición, la especialidad y el menú del día. Hay también hueco para mesas que responden a la llegada de emigrantes y cocinas foráneas, y que mezclan sin pudor ingredientes de allí con las costumbres más castizas.

CHE BIRRA

Bar restaurante argentino, donde poder saborear productos típicos, en el corazón de La Latina en Madrid.

Horario: V 12:00h- 22:00h
S 12:00h - 00:00h

Milanesa a la napolitana



Che Birra
C/ Luciente 14



a Hosteleríamadrid le gusta

@CheBirra Milanesa Napolitana: carne de ternera, pan rallado (gluten), aceite de oliva, mozzarella (proteínas de la leche, lactosa), rodaja de tomate, jamón york (lactosa), salsa tomate, salsa criolla (no leche, no frutos secos, no lactosa, no gluten).

Precio: 15 €



Che Birra
C/ Luciente 14



a Hosteleríamadrid le gusta

@CheBirra Choripán: Pan (gluten), chorizo de cerdo criollo, tocino, pimienta, comino, sal, orégano. Salsa criolla y salsa chimichurri (no leche, no frutos secos, no lactosa, no gluten).

Precio: 7 €

Choripán



TABERNA 4 TAPAS

Taberna madrileña con una cocina tradicional "de toda la vida" La Taberna 4 Tapas es un lugar de encuentro para todo tipo de gente que le guste disfrutar de un buen vino, una cerveza bien tirada, unas tapas y raciones con sabor castizo y todo esto a un precio más que razonable en el centro histórico de Madrid. Además, tenemos a bien tratar a nuestros clientes como a nosotros nos gustaría ser tratados cuando queremos disfrutar de una buena experiencia gastronómica.

Horario: X_S 12:30h - 02:0h / D 12:30h - 19:00h

Tortilla de bacalao
confitado al estilo vasco



Taberna 4 Tapas

Plaza de Puerta Cerrada, 3 local



a Hosteleríamadrid le gusta

@Taberna4Tapas Tortilla de bacalao: huevos y pescado.

Precio: 9,90 €



Taberna 4 Tapas

Plaza de Puerta Cerrada, 3 local



a Hosteleríamadrid le gusta

@Taberna4 Tapas Carrillera: vino tinto
(no utilizamos harina ni espesante de ningún tipo para la salsa)

Precio: 12,90 €

Carrillera de ternera
al vino tinto



BAR RESTAURANTE ÁNGEL WOLF

Clientela con espíritu joven con ganas de saborear las mejores experiencias posibles. Una anécdota muy recurrente del local: "esto no lo hemos pedido" A lo q el camarero responde: "es la tapa".

Horario: 13:00h- 00:30h



Bar Restaurante Ángel Wolf

C/ Rafael Finat 5

Pulpo a la piedra



Bar Restaurante Ángel Wolf

C/ Rafael Finat 5



a Hosteleríamadrid le gusta

@BarRestauranteAngelWolf Callos: Sulfitos, cereales con gluten y frutos con cáscara.

Precio: 9 €

Callos



a Hosteleríamadrid le gusta

@BarRestauranteAngelWolf Pulpo a la piedra: moluscos y productos con moluscos.

Precio: 22 €



LA MUSA LATINA

En 2001 el Grupo abre su segundo restaurante, La Musa Latina, ubicado en una de las zonas más emblemáticas de la capital, la Plaza de la Paja. Bajo influencias londinenses surge un híbrido entre club y restaurante, con DJ y variada barra de cócteles, mesa alargada para 36 comensales, arena en el suelo y una decoración ideada por Pedro Martín Herrón, que demuestra la fuerza de un ambiente vanguardista ligado a la hostelería. A lo largo de estos 18 años La Musa Latina se ha transformado y se ha adaptado a la perfección a las nuevas tendencias. El estudio de decoración Labmatic ha realizado su última remodelación mezclando un estilo industrial con el amor por la calidez de la madera y los toques vintage. En la actualidad el restaurante comparte carta con su hermana pequeña La Musa.

Horario: 13:00h - 23:30h

Bomba de patata
rellena de carne



La Musa Latina

Costanilla de San Andrés, 12



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMusaMalasaña: Bomba de patata rellena de carne:
Patata y carne. Alérgenos: Gluten

Precio: 6.5 €



TABERNA LA BOLA

En sus orígenes el restaurante tenía 3 tipos de cocido con menos. Más ingredientes defendiendo el poder adquisitivo de los clientes y de la hora a la que comieran. La Taberna LA BOLA lleva casi 150 años ofreciendo su plato estrella, el cocido madrileño. Elaborado con las mejores materias primas y cocinado del mismo modo desde 1870, como antaño, a fuego lento, en pucheros individuales sobre las brasas del mejor carbón de encina respetando la tradición de ingredientes y sabores desde hace 4 generaciones.

Durante un siglo y medio atesorando un único secreto, ser fiel a la historia y la tradición sin olvidar el ingrediente más importante, el cariño a la hora de pensar en cada uno de los clientes que llenan las mesas de LA BOLA.

Horario: L_D 13:00h - 16:30h / J_V_S 16:30h - 20:30h

Cocido madrileño



Taberna La Bola
C/ La Bola, 5



a Hosteleríamadrid le gusta

@TabernaLaBola Cocido madrileño: garbanzo, morcilla, tocino, chorizo, gallina, patata, hueso de jamón y agua

Precio: 23 €







DELICIOSO EN TODOS LOS SENTIDOS

Amplio, frondoso y eternamente joven, pese a la incorporación de nuevos barrios como Valdezarza y Valdemarín, el distrito de Moncloa-Aravaca, tercero en superficie de Madrid, alberga Ciudad Universitaria y la Casa de Campo, uno de los entornos naturales más grandes de Europa y en torno a cuyo lago han abierto recientemente algunos de los restaurantes de moda. Las inmediaciones del parque del Oeste están jalonadas de cafeterías con terraza. Por su parte, los estudiantes suelen frecuentar los bares cercanos a los colegios mayores de Moncloa y, como público mayoritario de la zona, han dado lugar a una oferta gastronómica sencilla y económica que se sofisticada según se avanza hacia las afueras, hacia los barrios de El Plantío y Aravaca.

RESTAURANTE DONATE

Donate es el típico bar donde siempre vas a quedar con tus amigos para tomar unas "cervezas" y picar algo.

Es un bar/restaurante enfocado a gente de todas las edades donde siempre vas a salir contento y con ganas de volver, el restaurante cuenta con dos terrazas, climatizada y techada o exterior; y una decoración interior moderna y sofisticada.

Horario: 8 junio a 10 julio 13:00/00:00

Tosta de secreto ibérico y queso brie



Restaurante Donate

C Almansa 91



a Hosteleríamadrid le gusta

@RestauranteDonate Tosta de secreto ibérico y queso brie:

Precio: 8 €



Restaurante Donate

C Almansa 91



a Hosteleríamadrid le gusta

@RestauranteDonate Pulpo a la brasa sobre revolconas:

Precio: 17€

Pulpo a la brasa sobre revolconas



SAL GORDA

Son muchos clientes que nos preguntan como hacemos para que las patatas se inflen (nuestras conocidas patatas sufflé) y les comentamos que lo hacemos con una bomba de bicicletas para las ruedas.

Horario: 13:00h - 16:00h / 20:30h - 22:30h

Pencas de acelga rellenas de cecina y queso ahumado



Sal Gorda

Calle Beatriz de Bobadilla, 9



a Hosteleríamadrid le gusta

@SalGorda Plato de pencas de acelga rellenas de cecina y queso ahumado (gluten, lácteos y huevo)

Precio: 15,50 €



Sal Gorda

Calle Beatriz de Bobadilla, 9



a Hosteleríamadrid le gusta

@SalGorda Plato de pencas de acelga rellenas: (gluten, lácteos y huevo)

Precio: 13,75 €

Pencas de acelgo rellena



ERA MADRID 1968 GASTROBAR

La idea del local surgió en hacer un restaurante diferente; rompedor, que no hubiera ninguno como el nuestro en nuestra zona, además, ahora, vamos a añadir carta de cócteles. El Gastrobar está ambientado en los años 70 y a la vez tiene un toque actual, con una exquisita comida fusión. Su decoración no deja indiferente a nadie, contamos con una terraza muy acogedora y un interior del local muy sofisticado; venir a nuestro restaurante es una degustación de sabores que hará que parezca que estás en un restaurante estrella Michelin a precio muy económico.

Contamos con clientes que nos visitan todas las semanas e incluso varias veces por semana, nuestro público es muy amplio de edad, ya que consta desde estudiantes hasta personas jubiladas.

Está claro que te encantará nuestro restaurante si te gusta la comida fusión y moderna y quieres pasar un rato agradable.

Además, nuestra pintura del local, no deja indiferente a la situación que estamos viviendo a día de hoy con Ucrania, nuestros colores principales del Gastrobar son azul oscuro y amarillo, muchos clientes nos preguntan si pintamos el local en estos colores por la bandera de Ucrania. Si estás con Ucrania, ¡éste es tu restaurante!

Horario: L-S 11:00h - 1:00h / D 11:00h - 00:00h



Era Madrid 1968 GastroBar

Calle Almansa, 91 Local 2

Steak tartar
de vaca sobre
tuétano a la brasa
y patata soufflé



Era Madrid 1968 GastroBar

Calle Almansa, 91 Local 2



a Hosteleríamadrid le gusta

@EraMadrid1968GastroBar Steak tartar: frutos de cáscara, pescado.

Precio: 18 €



a Hosteleríamadrid le gusta

@EraMadrid1968GastroBar Bao de cochinito:
frutos de cáscara, soja, huevos, lácteos, gluten.

Precio: 8 €

Bao de cochinito
en 2 texturas con
salsa tártara y cebolla
roja encurtida



LA MORDIDA DE PRINCESA

Julio Sánchez y Joaquín Sabina, ambos auténticos enamorados de México, decidieron dar un giro al pequeño restaurante que tenían juntos y convertirlos en un local en el que los madrileños pudieran disfrutar de la auténtica gastronomía mexicana. La Mordida se convirtió en restaurante de referencia, reconocido por organismos mexicanos por su fidelidad con la tradición azteca. Por La Mordida desfilaban cada tarde todo tipo de artistas: escritores, cantantes, actores, directores de cine... y no solo del panorama español. Grandes estrellas internacionales de acudían a La Mordida en sus visitas a la Capital de España. En la actualidad cuenta con 9 restaurantes, todos en la Comunidad de Madrid. En La Mordida hemos sido testigos de peticiones de mano, despedidas de solteros, bodas, reuniones familiares, celebraciones de amigos... cada visita es una experiencia irrepetible.

Horario: L-J 13:30h - 16:30h / 20:00h - 23:30h
V-S 13:30h - 16:30h / 20:00h - 01:00h
D 13:30h - 00:00h

Tacos al pastor



La Mordida de Princesa

C/ Princesa, 3



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidadeFuentes Tacos al Pastor.

Precio: 16,90 €



La Mordida de Princesa

C/ Princesa, 3



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidadeFuentes Nachos con Guacamole.

Precio: 13,90 €

Nachos
con guacamole



HOLI HOUSE

Holi House es un restaurante de comida indú ubicado en el barrio de Moncloa-Aravaca con una esencia a la india que no te dejara indiferente, tanto la decoración como su olor a especias hará una experiencia inolvidable y con ganas de repetir.

Horario: 12:00h - 01:00h

Holi House
Especial Tandoori



Holi House
Calle Almansa, 89



a Hosteleríamadrid le gusta

@HoliHouse Holi House especial Tandoori: cacahuetes, lácteos, frutos de cascara, granos de sésamo, altramuces, gluten.

Precio: 16 €



Holi House
Calle Almansa, 89



a Hosteleríamadrid le gusta

@HoliHouse Chiken Tikka Masala: cacahuetes, lácteos, frutos de cascara, granos de sésamo, gluten.

Precio: 12 €

Chiken
Tikka Masala



RESTAURANTE MANOLO 1934

Cocina tradicional basada en la calidad y la variedad estacional de las materias primas. Platos caseros elaborados según los principios de nuestros fundadores, recetas sencillas y sabrosas, típicas de la cocina madrileña y gallega.

Horario: L-V: 7:00h - 23:30h
S-D: 7:30h - 23:30h

Manolínis



Restaurante Manolo 1934
Calle Princesa, 83



a Hosteleríamadrid le gusta

@RestauranteManolo1934 Manolínis, raviolis caseros rellenos de cocido: (patata casera rellena de nuestros callos) 8 raviolis caseros, 200gr de callos

Precio: 16 €



Restaurante Manolo 1934
Calle Princesa, 83



a Hosteleríamadrid le gusta

@RestauranteManolo1934 Callos a la madrileña: Ración 400 gr

Precio: 17 €

Callos
a la Madrileña







UN DISTRITO DE MUCHAS GASTRONOMÍAS

Este distrito, uno de los más heterogéneos, comprende los antiguos municipios de Canillas y Hortaleza; este último, hasta los años 70, mantuvo casi intacto su aspecto de campiña, con numerosas huertas y campos de cultivo que surtían, en gran medida, a la ciudad. La fisonomía de la zona cambió sustancialmente a mediados del siglo pasado, al absorber mucha población procedente de las migraciones rurales.

El distrito oscila hoy entre los núcleos primigenios, más populares, con otros más residenciales, como La Piovera y Palomas, y otros de reciente urbanización, como Sanchinarro y Valdebebas. Su gastronomía comparte este carácter: en los barrios más acomodados, no faltan espaciosos restaurantes, con un público más señorial o familiar, mientras que los bares informales, con alma de salmuera, menú del día y tirador, reinan en las zonas más ligadas al reciente pasado obrero del distrito.

DIVINA LOCURA

(GRUPO ALBOROTO GOURMET)

Divina Locura es la propuesta culinaria de productos de calidad, tratados de forma sencilla, que respeta y potencia su esencia, su sabor. En cualquiera de nuestros tres ambientes, sala, barra y terraza, el servicio se focaliza en el máximo cuidado por el detalle y un trato de lo más cercano con el cliente.

Horario: M-V:12:00h - 22:00h
S: 12:00h - 00:00h



Divina Locura

Calle Fernando Higuera, 19 Local 1

Pluma Ibérica al jasper
con piquillos de mendavia



Divina Locura

Calle Fernando Higuera, 19 Local 1



a Hosteleríamadrid le gusta

@DivinaLocura Torreznos en dos cocciones: Gluten, Lácteos, huevo, frutos secos, cacahuete.

Precio: 6.50€ - 9.50 €-

Torreznos
en dos cocciones



a Hosteleríamadrid le gusta

@DivinaLocura Pluma ibérica al jasper con piquillos de mendavia: Gluten, Lácteos, huevo, frutos secos, cacahuete

Precio: 20 €



LA CASITA DE EL PADRAL

La Casita de El Pradal es un restaurante del grupo El Pradal, presidido por el empresario José Antonio Eugercios, quien además de ser presidente del grupo de restauración también es propietario de Síbari Food Service/Euroanchoas (una de las empresas de distribución de productos gastronómicos más destacada de España, con más de 4.000 referencias de productos).

Horario: M-S 12:30h - 01:00h



La Casita de el Padral

C/ Belisana 17

Chuletón de atún rojo



La Casita de el Padral

C/ Belisana 17



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaCasitadeelPadral Chuletón de atún rojo

Precio: 27 €



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaCasitadeelPadral Calamar de potera a la parrilla con aceite verde

Precio:17€

Calamar de potera a la parrilla con aceite verde





CHAMARTÍN



EL PREFERIDO DE EMPRESARIOS Y FUTBOLISTAS

No hay consenso en el origen del nombre de esta zona elegante y residencial. Hay quien piensa que se debe a una fonda que allí se situaba y que era regentada por un francés llamado Martín (Chez Martin).

Municipio independiente hasta mediados del pasado siglo (Chamartín de la Rosa), los barrios de El Viso e Hispanoamérica son dos de los más exclusivos de la capital, y su oferta culinaria acompaña a sus elegantes avenidas principales. Chamartín es el distrito de las mesas del poder, de elegantes asadores y restaurantes consagrados al producto más exclusivo, donde alternan empresarios, financieros y futbolistas. Pero también abundan en sus calles gastrobares con ambiente y con una oferta desenfadada, como la del emergente barrio de Prosperidad, concebida para un público joven que busca sitios frescos, pero con cierto refinamiento.

LA JOIOSA

Como conocedores y prescriptores de la gastronomía alicantina, nos pareció que era la gran desconocida de la gastronomía española y, además, había una oportunidad de negocio en Madrid. Cuando leímos la siguiente descripción del gran Ferrán Adriá, recibimos el empujón definitivo y la idea se convirtió en realidad:

“Alicante es sin duda la provincia de España donde mejor se come. Y no lo digo con el ánimo de relegar al resto de gastronomías españolas. En todas, absolutamente en todas, se cocina y se come muy bien. Pero Alacant tiene algo especial. Tiene un duende que se adueña de los productos y se cuele en las cocinas para ofrecer al comensal platos únicos con sabores únicos”. Ferran Adrià Nuestros clientes son de un amplio rango de edad, pero todos coinciden en que son gente alegre,divertida y con ganas de disfrutar.

Horario: L-D 13:30h - 16:00 h / 20:30h- 23:00h



La Joiosa

Calle Pedro Muguruza, 2.

Arroz
a banda



La Joiosa

Calle Pedro Muguruza, 2.



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaJoiosa Cocas

Precio: 15,85€

Cocas



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaJoiosa Arroz a banda

Precio: 13,50 €



A'BARRA

Los clientes que son buenos cantantes de ópera y mientras comen los postres alguno se arranca a cantar, por ejemplo: "La Traviata". Todo el mundo se queda callado y admirando la voz del cantante y después, al terminar los clientes saltan con un aplauso. La Idea de como surgió montar el restaurante, fue por los dos propietarios, íntimos amigos y admiradores de la alta gastronomía española. Estaban convencidos que faltaba en Madrid un lugar que ofreciera las mejores instalaciones, el mejor producto, el mejor servicio y la posibilidad de ofrecer menús degustación de alta gastronomía alrededor de la barra, así es como surgió el nombre del restaurante.

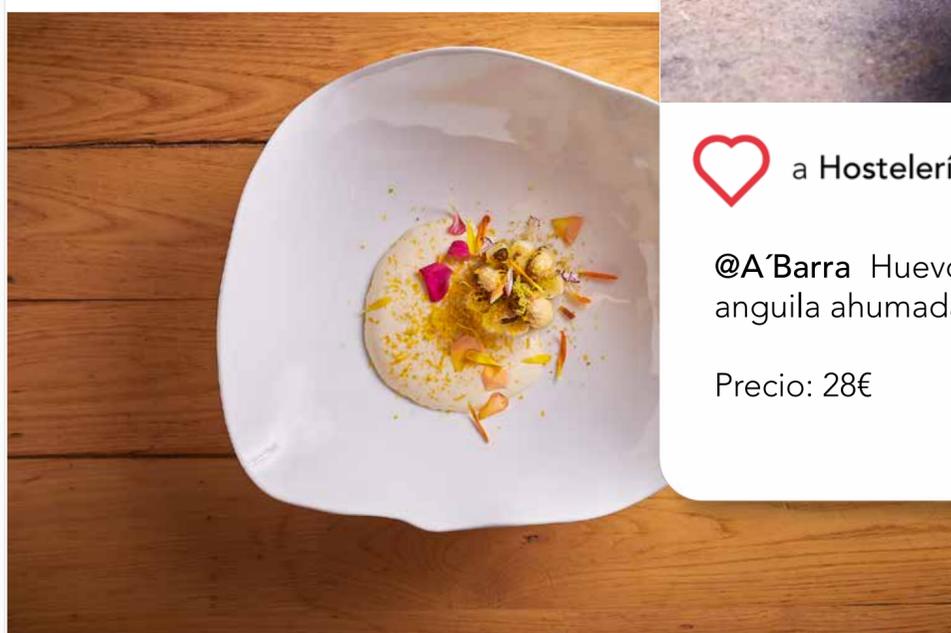
M - S 13:30h - 16:30h/ 20:30h - 00:00h

Esparrago blanco
con espuma de
panceta



A'Barra

Calle del Pinar 15



a Hosteleríamadrid le gusta

@A'Barra Esparrago blanco con espuma de panceta
(panceta curada, nata, pistacho, huevo, queso)

Precio: 30 €



A'Barra

Calle del Pinar 15



a Hosteleríamadrid le gusta

@A'Barra Huevo de mos, tallarines de jamón Joselito y
anguila ahumada: crustáceos, huevos, pescado, leche, soja

Precio: 28€

Huevo de mos,
tallarines de jamón joselito
y anguila ahumada



COMIC PLANET

Restaurante de comida americana, donde comen los superhéroes y los niños se lo pasan en grande. Nuestro local tiene una temática de Comics, los murales están pintados a mano y la ambientación te transporta al mundo de los superhéroes y villanos, siendo uno de los destinos favoritos de varias generaciones.

Contamos con una zona infantil para la celebración de cumpleaños y una tienda de comics, figuras y artículos del mundo de los superhéroes. Para nosotros es muy especial percibir las caras de niños y adultos fans cuando entran en nuestro local he identifican toda la decoración y valoran el nivel de detalle tanto en las instalaciones como nuestra oferta gastronómica.

Los clientes se llevan una sorpresa por la calidad de nuestros platos, todos están realizados por nosotros, desde las patatas fritas, Hamburguesas, cortes de carne hasta nuestro equipo de repostería que hace cada día las recetas clásicas americanas más deliciosas.

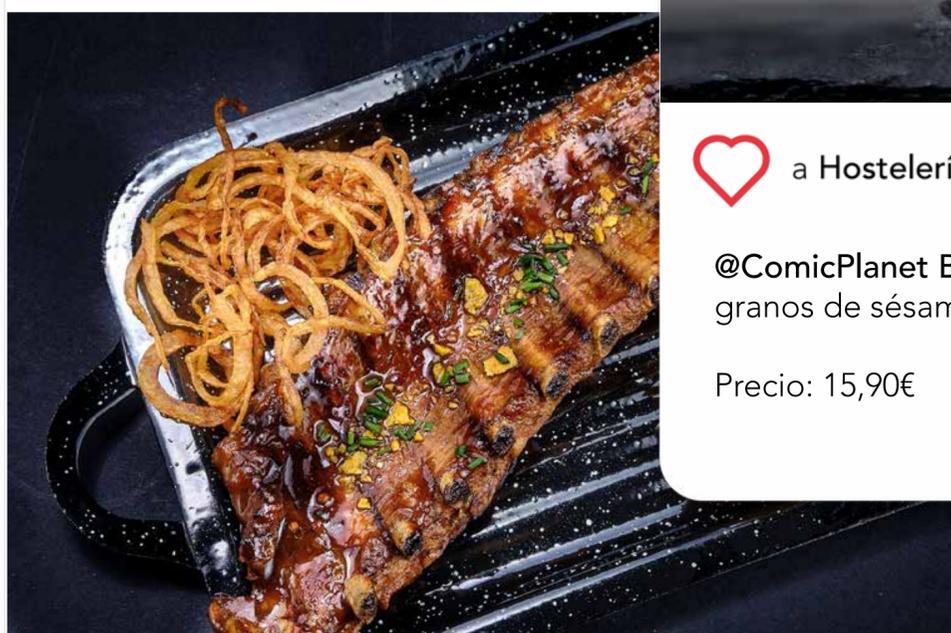
Horario: M - S 13:30h - 16:30h/ 20:30h - 00h

Costillar Asado con Salsa Barbacoa



Comic Planet

Avda Alberto Alcocer, 5



a Hosteleríamadrid le gusta

@ComicPlanet Costillar Asado con Salsa Barbacoa Precio: apio, frutos de cáscara, gluten, mostaza

Precio: 24 €



Comic Planet

Avda Alberto Alcocer, 5



a Hosteleríamadrid le gusta

@ComicPlanet Batburger: Lactosa, gluten, huevo, soja, granos de sésamo

Precio: 15,90€

Batburguer



CUCURUCHO BAR

Cucurucho surge durante una comida informal entre los que hoy son los socios del restaurante. Por un lado y dada nuestra vinculación al sur, surgió la idea de presentar gran parte de la carta en cucuruchos, como en multitud de sitios de Andalucía, donde se come sus típicas frituras en cucuruchos de papel. Con este concepto claro, enfocado al "pescaito" y "marisquito", tenemos una característica diferencial la cual nuestra carta es 100% gluten free, pues varios de los socios tienen familiares celíacos y sabemos lo complicado que es en muchas oportunidades tener opciones de comida para este colectivo. Para poner la guinda al pastel además de ofrecer una oferta gastronómica, ofrecemos música en directo, principalmente enfocada al Sur, con las actuaciones de nuestros "flamenquitos" en directo todos los fines de semana. Por eso nuestro eslogan es "Pescaito-marisquito-flamenquitos". Consideramos que nuestra oferta gastronómica pensada para celíacos, sorprende a aquellos clientes que no sufren de dicha condición, y que se sorprendan sobre la calidad y variada oferta gastronómica pensada para todos los públicos.

Horaio: D - M 13:00h - 00:00h / J : 13:00h - 01:00h / V - S 13:00h - 02:00h



Cucurucho Bar

Calle Mateo Inurria, 19

Tartar de Salmón ,
Aguacate y Mango



Cucurucho Bar

Calle Mateo Inurria, 19



a Hosteleríamadrid le gusta

@CucuruchoBar Tartar de Salmón , Aguacate y Mango,
con un toque de jengibre: pescado y soja

Precio: 19 €



a Hosteleríamadrid le gusta

@CucuruchoBar: Cucurucho de cazón en adobo: pescado

Precio: 9,50€

Cucurucho de
Cazón en Adobo



MAR Y TIERRA CHAMARTIN

Mar y Tierra Chamartín es el hermano mayor del Grupo Mar Y Tierra. Grupo de restauración orientado a la gastronomía de mercado. Cocina mediterránea y platos elaborados con productos de 1ª calidad. Nuestra oferta gastronómica combina las raíces más tradicionales con presentaciones de vanguardia. Los arroces son nuestra especialidad. Ofrecemos un menú diario de una calidad/precio insuperable que complementa el servicio de carta.

Horario: D-X 11:00 a 18:00 / J- S 11:00 a 24:00

Tatakí de carrillera
de ternera



Mar y Tierra Chamartin

C/ Oruro 11



a Hosteleríamadrid le gusta

@MaryTierraChamartin Tatakí de carrillera de ternera y cremoso de patata con hierbas de monte bajo:

Precio: 18,50 €/pax



Mar y Tierra Chamartin

C/ Oruro 11



a Hosteleríamadrid le gusta

@MaryTierraChamartin: Arroz negro de sepia y chipirones

Precio: 15,90€/pax

Arroz negro de
sepia y chipirones



LIMBO BERNABÉU

Limbo Bernabéu nace a finales de 2020 con una imagen renovada de su hermano mayor. Con el pollo asado de protagonista al horno de carbón y leña, el concepto sigue siendo el mismo. El restaurante se encuentra en una zona emblemática al lado del Estadio Santiago Bernabéu.

Horario: 13:30 - 23:30h

Pollo a la brasa



Limbo Bernabéu

C/ Manuel Falla, 5



a Hosteleríamadrid le gusta

@ LimboBernabeu: Pollo a la brasa:
Ingrediente: pollo asado con chips de patatas
Alérgeno: gluten y también Sésamo

Precio: 8,50€ medio. 16€ entero



LA MADREÑA

La verdad que, desde muy jóvenes, ya teníamos ese gusanillo de emprender. Después de unos años afincados en Madrid, estudiamos la posibilidad de abrir un restaurante siendo fieles a nuestro recetario asturiano, a una materia prima de calidad de nuestra zona. Queríamos combinar la cocina tradicional asturiana con la modernidad y la elegancia, sin olvidarnos de la máxima expresión de toda persona que visita el norte "que bien se come en el norte". De todas estas ideas surgió La Madreña, haciendo honor a nuestra tierra y orígenes, de la que nos sentimos siempre muy orgullosos.

Horario: 13:00h - 00:00h

Cachopo de ternera asturiana relleno de jamón y queso



La Madreña

Paseo de la Castellana,78



a Hosteleríamadrid le gusta

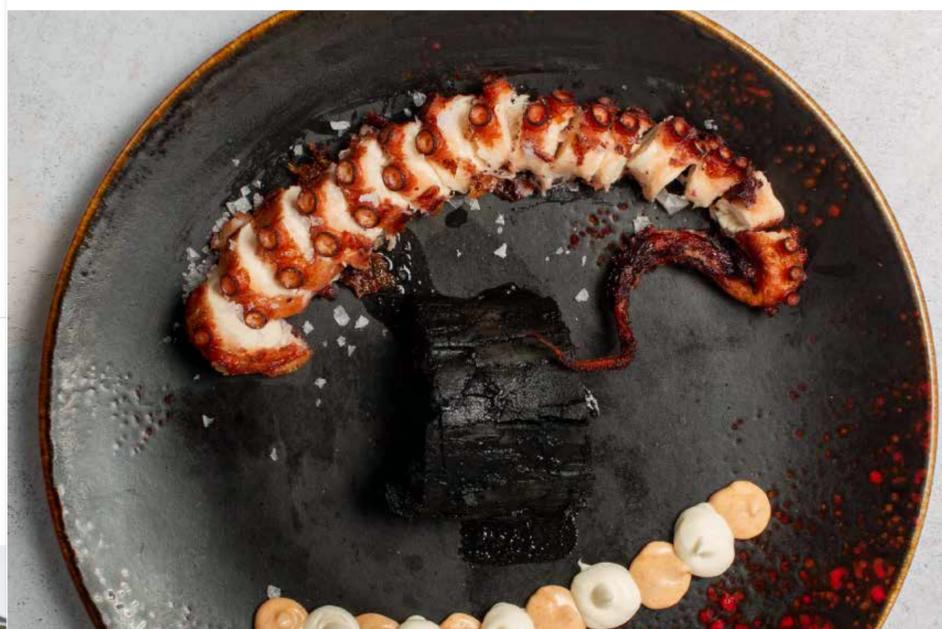
@LaMadreña: Cachopo de ternera asturiana relleno de jamón y queso. Queso (lactosa) se puede modificar pues tenemos queso sin lactosa, Huevo alérgicos al huevo, Panko alérgicos al gluten pero lo podemos adaptar, (tenemos pan especial para celíacos), Harina alérgicos al gluten (tenemos harina especial para celíacos)

Precio: 22 €



La Madreña

Paseo de la Castellana,78



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMadreña: Pulpo a la parrilla: Pulpo: moluscos (cefalópodos), Mayonesa (huevo, lactosa), Salsa Kinchi (pescado)
El plato se puede modificar sustituyendo las salsas en caso de alérgicos a dichas salsa

Precio: 22€

Pulpo a la parrilla







ROCK AND ROLL Y COCINA DE SIEMPRE

Noctámbulo, multicultural y muy ligado a la cultura contemporánea de la ciudad, el distrito más populoso de Madrid merece mucha más atención gastronómica de la que recibe en las guías.

Predominan los establecimientos de corte tradicional y basados en el recetario popular español, las cervecerías donde se sirven bien las mejores cañas y bravas, los asadores para quedar bien con cualquier tipo de público, los mesones tradicionales de raciones generosas y algunas vinotecas que complacerán a los aficionados. Como distrito joven y multicultural, también incorpora propuestas inspiradas en cocinas de otras latitudes, así que aquellos que busquen buenos ceviches, pollos a la brasa, sopas y parrilladas hondureñas o guatitas ecuatorianas, los podrán degustar con garantía de autenticidad. No hay que olvidar que aquí se encuentra la Pradera de San Isidro, donde se celebran la romería más popular de la ciudad y en la que hay que probar, cómo no, los entresijos y gallinejas, piezas de casquería con gran tradición.

LA MADREÑA

La verdad que, desde muy jóvenes, ya teníamos ese gusanillo de emprender. Después de unos años afincados en Madrid, estudiamos la posibilidad de abrir un restaurante siendo fieles a nuestro recetario asturiano, a una materia prima de calidad de nuestra zona. Queríamos combinar la cocina tradicional asturiana con la modernidad y la elegancia, sin olvidarnos de la máxima expresión de toda persona que visita el norte "que bien se come en el norte". De todas estas ideas surgió La Madreña, haciendo honor a nuestra tierra y orígenes, de la que nos sentimos siempre muy orgullosos.

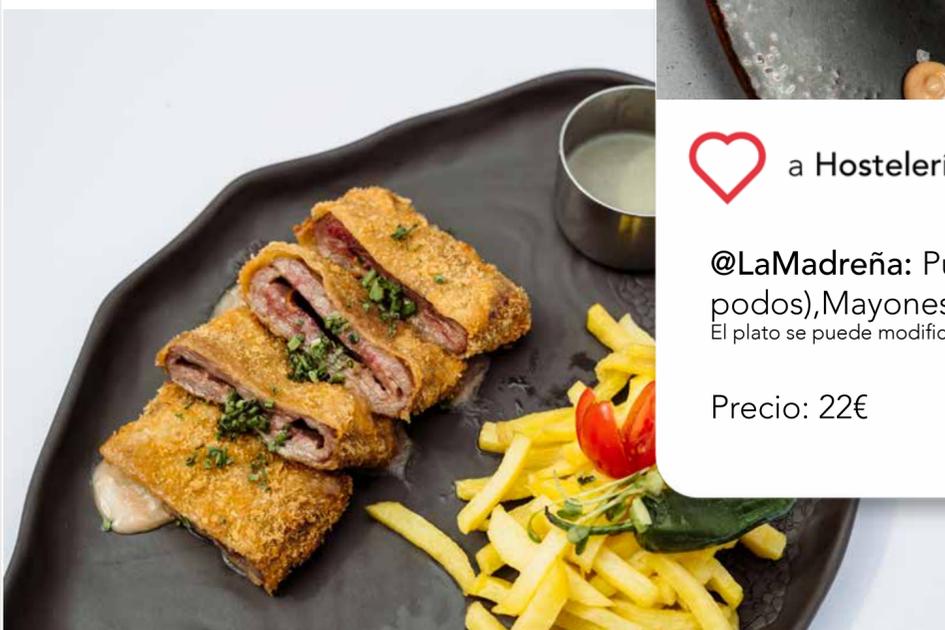
Horario: 13:00h - 00:00h

Cachopo de ternera asturiana relleno de jamón y queso



La Madreña

Calle Santa Lucrecia, 10



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMadreña: Cachopo de ternera asturiana relleno de jamón y queso. Queso (lactosa) se puede modificar pues tenemos queso sin lactosa, Huevo alérgicos al huevo, Panko alérgicos al gluten pero lo podemos adaptar, (tenemos pan especial para celíacos), Harina alérgicos al gluten (tenemos harina especial para celíacos)

Precio: 22 €



La Madreña

Calle Santa Lucrecia, 10



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMadreña: Pulpo a la parrilla: Pulpo: moluscos (cefalópodos), Mayonesa (huevo, lactosa), Salsa Kinchi (pescado)
El plato se puede modificar sustituyendo las salsas en caso de alérgicos a dichas salsa

Precio: 22€



LA BODEGA

Llevamos dedicados a la hostelería desde el año 82. El primer local que tuvimos se llamó "Bodega Juan" y desde que llevamos trabajando y sin cambios de acera, ahora estamos en el tercer local, el segundo se llamó "Bar Juan" y el actual que tenemos abierto es "La Bodega".

Horario: L - S: 10:00h - 23:00h

Tosta sushi de carabanchel



La Bodega

Avenida de Carabanchel Alto, 86



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaBodega: Tosta sushi de carabanchel: Pan payés, humus (garbanzos, limón, sal, aceite de oliva virgen extra), mix de lechuga, tomate natural triturado, ajo, perejil y la sardina marinada en aceite de oliva, sal y VINAGRE (sulfitos) (gluten)

Precio: 7.5 €



La Bodega

Avenida de Carabanchel Alto, 86



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaBodega: Tortilla de patata con salsa brava : Aceite de girasol, Patata, Cebolla, huevo y sal Salsa brava: Aceite de orujo de oliva, HARINA, pimentón y cayena (gluten)

Precio: 5€

Tortilla de patata con salsa brava



LA GRIFERIA

Es la versión de barrio de La Caníbal, es una pequeña taberna donde el protagonismo es de todo lo artesano, desde la comida hasta la bebida (vinos, cervezas, refrescos, zumos, kombuchas...), llevamos abiertos solamente un mes.

Horario: 13:00h - 00:00h

Salchica artesana
rellena de queso San
Simón y manzana



La Griferia

C/ Antonio Leyva, 2



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaGriferia: Salchicha de carrillera, queso San Simón y manzana verde. A un lado: Cebolla crujiente, guindillas y mostaza en grano

Precio: 15 €



ASADOR AVELINO

Un restaurante con encanto, carnes a la brasa, asados en horno de leña, deliciosas hamburguesas gourmet y postres caseros para chuparse los dedos. Todo ello regado con los mejores vinos D.O de nuestra amplia bodega. Disfruta de la auténtica cocina en un espacio único en Carabanchel. Nuestro objetivo es hacer de tu visita a nuestro restaurante, una experiencia única que te deje con buen sabor de boca.

Horario: M-D 13:00h-00:00h



Asador Avelino

C/Joaquin Turina 42

Rulo de cochinillo
confitado con boletus
albarado en Bacon



Asador Avelino

C/Joaquin Turina 42



a Hosteleríamadrid le gusta

@AsadorAvelino: Rulo de Cochinillo Confitado con boletus albardado en Bacon

Precio: 24 €



a Hosteleríamadrid le gusta

@AsadorAvelino: Cochinillo asado: Cochinillo, agua y sal y asado en leña de encina. Rulo de cochinillo/ingredientes: Cochinillo lechal, boletus tocino y salsa de frutos rojos

Precio: 16,50€

Cochinillo Asado







REFINAMIENTO POSTINDUSTRIAL

Tradicionalmente vinculado al río Manzanares, a una intrincada red de vías de tren, a un matadero y a enormes fábricas de cerveza y gas, Arganzuela presume de un pasado industrial que, con la explosión inmobiliaria de los años ochenta, se fue urbanizando y sofisticando hasta alcanzar la categoría de zona residencial. Ahora, sus grandes valores son la transversalidad de Madrid Río, la reconversión del citado matadero en centro cultural y la cercanía con el distrito centro: está a solo 20 minutos andando desde la Puerta del Sol. Ello se traduce hoy en amplios cafés que discurren junto al cauce del río, en restaurantes de corte tradicional ubicados en los bajos de edificios amplios y modernos y en bares de toda la vida (herederos del antiguo carácter obrero del barrio) que conviven con locales abiertos recientemente, diseñados para responder a las tendencias y a las necesidades de un público que, cada vez con más frecuencia, se deja caer desde varias zonas del distrito Centro, como La Latina, El Rastro y Lavapiés.

CAFÉ BAR SANTAMARÍA

Restaurante con más de 60 años de historia, abiertos todos los días, prácticamente 24 horas, cerrando simplemente en fechas señaladas como Nochebuena o fin de año. Después de tantos años, podríamos contar anécdotas de todo tipo.

Horario: 08:00h - 00:30h

Tortilla de patatas



Café Bar Santamaría
Calle Ancora, 3



a Hosteleríamadrid le gusta

@CaféBarSantamaría: Tortilla de patatas: huevo

Precio: 12 €



Café Bar Santamaría
Calle Ancora, 3



a Hosteleríamadrid le gusta

@CaféBarSantamaría: Rabo de toro con patats fritas: rabo de toro, cebolla, puerro, pimiento rojo, zanahoria, patata, sal, vino tinto, caldo, pimiento verde, pimienta y aceite de oliva. Alérgenos (sulfitos, huevos y apio).

Precio: 13€

Rabo de toro



JOHN AMBIGU

Hemos Decidido embarcarnos en esta aventura, porque a veces, la felicidad es tan sencilla como tener buena compañía, buena comida y buena música. Nosotros solo queremos participar de ello. Buen apetito.

Horario: M_S 8:30 - 00:30 D 12:00 - 22:00



John Ambigú

Calle General Palanca, 6

Tagliolini al nero de
sepia con puerros
confitados



John Ambigú

Calle General Palanca, 6



a Hosteleríamadrid le gusta

@JohnAmbigú: Huevos Fahrenheit:

Precio: 6,50€

Huevos
Fahrenheit



a Hosteleríamadrid le gusta

@ JohnAmbigú: Tagliolini al nero de sepia con puerros
confitados

Precio: 10 €



BODEGAS ROSELL

Taberna centenaria, en la que mi abuelo vendía el vino elaborado en Quintanar de la orden, y distribuía por todas las tascas típicas de Madrid, y se ha ido transformando en lo que es ahora.

Horario: M_D 12:00 - 16:00 y 20:00 - 23:00



Bodegas Rosell

Calle General Lacy, 14

Tapa Iowa



Bodegas Rosell

Calle General Lacy, 14



a Hosteleríamadrid le gusta

@BodegasRosell: Tosta de Bacalao Rosell: (pescado) macedado en aceite de oliva y gindillas, servido sobre pan (gluten, soja)

Precio: 4,20€

Tosta de Bacalao Rosell



a Hosteleríamadrid le gusta

@ BodegasRosell: Tapa Iowa : queso de cabra (leche) tomate rosa, guacamole aceite de oliva

Precio: 4,40 €



MONTUIRI II

Bar restaurante especialistas en buenos aperitivos con gran variedad de bocadillos y raciones. El menú diario y los postres son caseros.

Horario: M_V 13:30 - 02:00

Bacalao
a la portuguesa



MONTUIRI II

C/ Divino Valles, 30



a Hosteleríamadrid le gusta

@ MONTUIRIII: Bacalao a la portuguesa: pescado

Precio: 17 €



MONTUIRI II

C/ Divino Valles, 30



a Hosteleríamadrid le gusta

@MONTUIRIII: Callos a la Madrileña: (harina (gluten) y especias.

Precio: 9,50€

Callos
a la Madrileña







VERDE, AMPLIO Y CINEGÉTICO

El distrito más amplio de la capital es eminentemente forestal, ya que el 90 % de su suelo corresponde a los Montes de El Pardo y otras zonas verdes aledañas a este enorme bosque mediterráneo, que ocupa más de una cuarta parte de todo el municipio. Su riqueza cinegética lo convirtió en el cazadero predilecto de los Austrias y Borbones y, siglos después, tanto en su casco urbano como desperdigados por las dehesas, proliferan los asadores, restaurantes y salones de celebraciones en cuyas cartas abundan las piezas de caza mayor y menor. El otro gran núcleo poblacional que conforma este distrito es el antiguo pueblo de Fuencarral, donde hay muchas fondas y restaurantes populares. En los últimos años, los nuevos desarrollos urbanísticos han traído también nuevos vecinos, familias jóvenes en su mayoría que han permitido que en barrios como Valverde o El Pilar haya una interesante y variopinta oferta hostelera, bastante menos castiza que la del entorno de El Pardo y más cercana a las modas..

K&CO SUSTAINABLE KITCHEN BAR LAS TABLAS

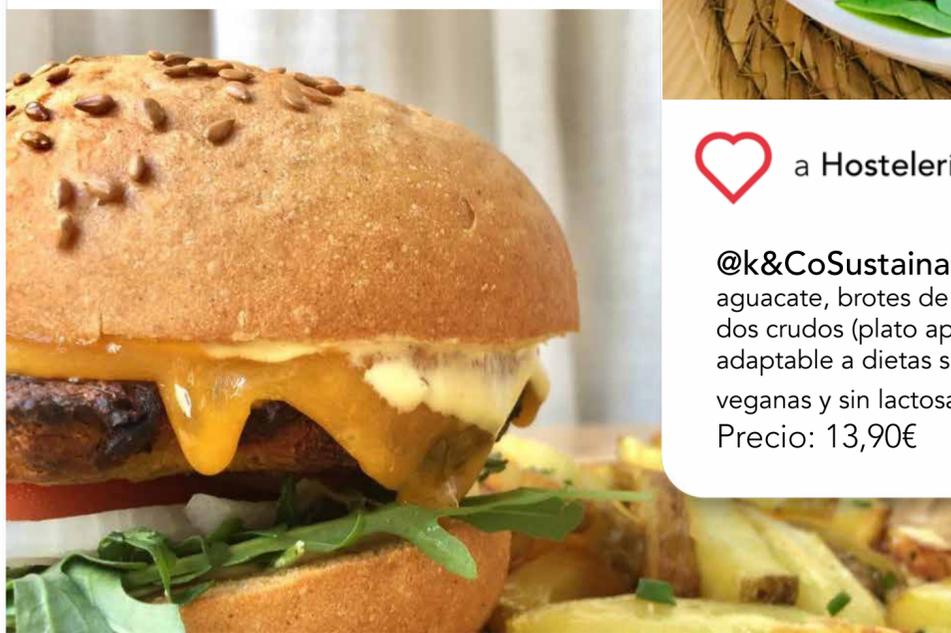
“K&Co Sustainable Kitchen Bar Las Tablas” es un Restaurante de comida saludable con prácticas sostenibles auditadas y certificadas, en el barrio madrileño de las Tablas junto a Sanchinarro.

Horario: L_S 13:30- 17:00 V 21:00 00:00

Green Burger



k&Co Sustainable Kitchen Bar
Calle de Puente la Reina, 27



a Hosteleríamadrid le gusta

@k&CoSustainableKitchenBar Green Burger: Burger vegetal en pan de cristal, bio, con tomate, cebolla, rúcula, cebolla, queso y mayo de mostaza acompañando de patatas fritas caseras al horno. plato adaptable a dietas sin gluten y veganas. plato apto para dietas sin gluten, veganas y sin lactosa)
Precio: 13,90 €



k&Co Sustainable Kitchen Bar
Calle de Puente la Reina, 27



a Hosteleríamadrid le gusta

@k&CoSustainableKitchenBar Bowl: Quinoa, tofu salteado, aguacate, brotes de espinacas, calabacín, zanahoria, rabanitos, anacardos crudos (plato apto para dietas sin gluten, veganas y sin lactosa) plato adaptable a dietas sin gluten y veganas. plato apto para dietas sin gluten, veganas y sin lactosa)
Precio: 13,90€

Bowl



LA PARRILLA DEL HONTANAL

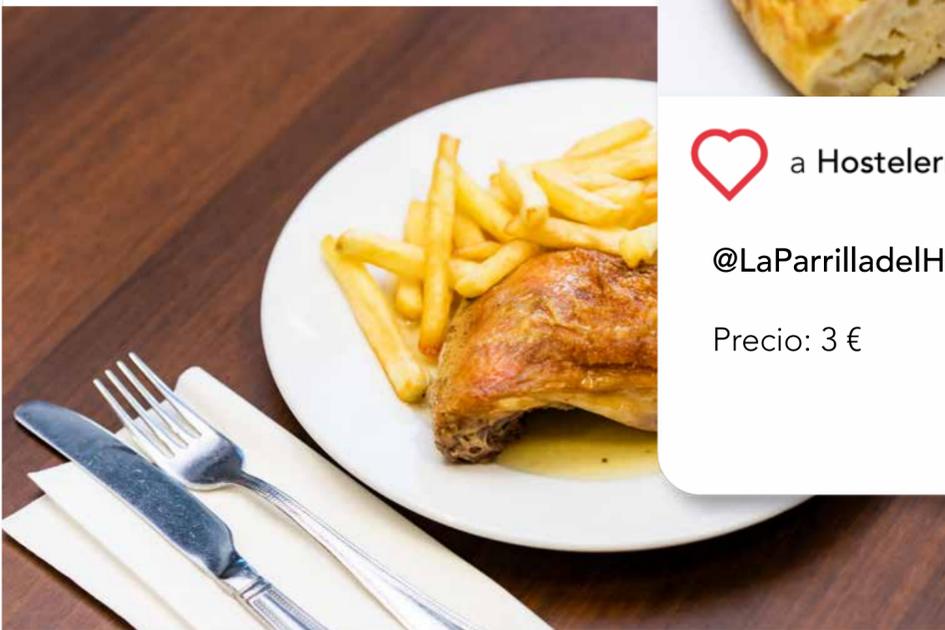
Los platos que tenemos son de cocina tradicional casera y de mercado, siempre en precio menú. A Jesús Vidal me lo trajo un amigo a comer un par de veces y le vaticinamos que le daban el Goya y se lo dieron, somos como la serie Cheers, aquí casi todo el mundo se lo pasa bien. En nuestro establecimiento se come muy bien y siempre dentro de menú y cocinamos con mucho cariño.

Horario: L_V 07:00 - 17:00

Pollo asado
confitado y
postre



La Parrilla del Hontanal
Avenida Fuente de la Mora, 2



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaParrilladelHontanal Pollo asado confitado super jugoso con su salsa artesanal y postre de flan casero

Precio: 7,5 €



La Parrilla del Hontanal
Avenida Fuente de la Mora, 2



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaParrilladelHontanal Pincho de tortilla

Precio: 3 €

Pincho de tortilla



LOS GUACAMOLES

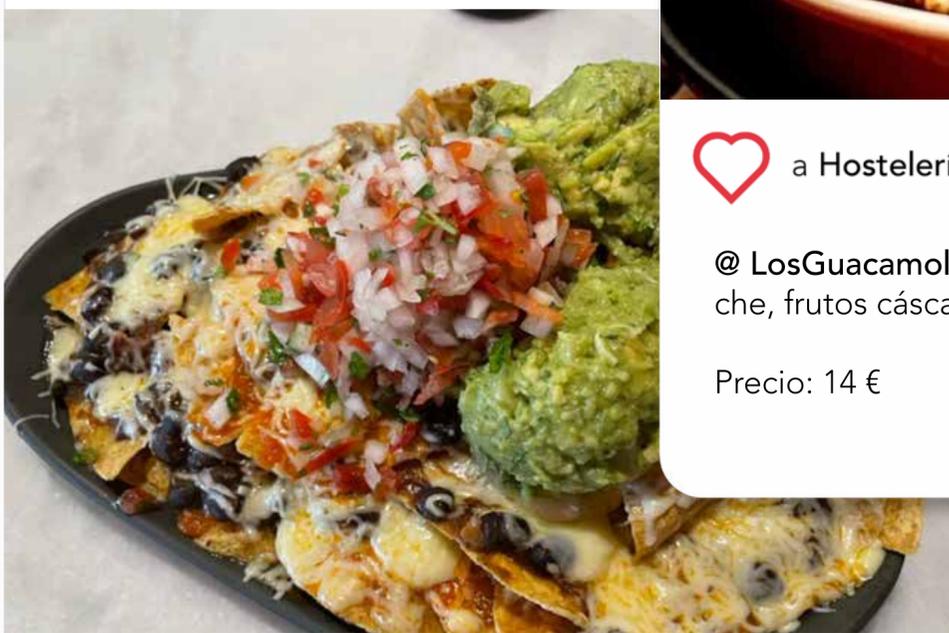
Nos mantenemos fiel a las recetas originales y rompiendo esquemas con una oferta que se erige como término medio entre lo novedoso y lo conocido, entre el sabor y el impacto visual, con una cocina tradicional mexicana.

Horario: M_S 13:30 - 16 20:30 - 23:30 D 13:30 - 16:30

Nachos
Gratinados
con chili



Los Guacamoles
Monasterio de silos, 69



a Hosteleríamadrid le gusta

@LosGuacamoles Nachos Gratinados con chili: Leche.

Precio: 15 €



Los Guacamoles
Monasterio de silos, 69



a Hosteleríamadrid le gusta

@ LosGuacamoles: Enchilada Mole Poblano: Gluten, leche, frutos cáscara, cacahuete, sésamo

Precio: 14 €

Enchilada Mole
Poblano



MAR Y TIERRA MONTECARMELO

Mar y Tierra Chamartín es el hermano mayor del Grupo Mar Y Tierra. Grupo de restauración orientado a la gastronomía de mercado. Cocina mediterránea y platos elaborados con productos de 1ª calidad. Nuestra oferta gastronómica combina las raíces más tradicionales con presentaciones de vanguardia. Los arroces son nuestra especialidad. Ofrecemos un menú diario de una calidad/precio insuperable que complementa el servicio de carta.

Horario: D- M 11:00 - 18:00
J,V,S 11:00 - 24:00

Tataki de
carrillera de
ternera



Mar y Tierra Montecarmelo
Avda Monasterio de El Escorial 6



a Hosteleríamadrid le gusta

@MaryTierraMontecarmelo Tataki de carrillera de ternera y cremoso de patata con hierbas de monte bajo: Leche.

Precio: 18,50 €/pax



Mar y Tierra Montecarmelo
Avda Monasterio de El Escorial 6



a Hosteleríamadrid le gusta

@MaryTierraMontecarmelo Arroz negro de sepia y chipirones

Precio: 15,90€ /pax

Arroz negro de
sepia y chipirones



CASA PEDRO

Restaurante centenario, fundado en 1702, mantienen los platos típicos madrileños y cocinados de igual manera. Todo aquel que le guste disfrutar de la auténtica cocina debería conocer esta casa.

Horario: 13:00h - 16:00h / 20:30h - 23:00h

Sardinas
Escabechadas



Casa Pedro

Calle Nuestra señora de valverde



a Hosteleríamadrid le gusta

@CasaPedro Sardinas Escabechadas: pescado.

Precio: 14 €



Casa Pedro

Calle Nuestra señora de valverde, 119



a Hosteleríamadrid le gusta

@CasaPedro Escabeches: pescado.

Precio: 21€

Escabeches



BURNOUT BURGERS

La ida del local surge de combinar de una parte nuestra preocupación por la alimentación, que nos llevó a huir de todo tipo de conservantes y productos procesados, a elaborar el 100% de nuestra carta, con materia prima de proveedores locales, y de otra parte, por falta de transparencia en la elaboración de las hamburguesas. Usamos distintos cortes de vaca gallega, que no ternera, y somos nosotros mismos los que, la seleccionamos, limpiamos, cortamos, picamos, y convertimos en hamburguesas de forma completamente artesanal, una a una, mano a mano. Nuestros clientes, son personas que huyen del tradicional concepto "fast food" y comida procesada, que saben apreciar la calidad de nuestros productos.

Horario: L_X 13:00 - 16:15/ 20:00 - 23:30 J 13:00 - 16:15/ 20:00 - 00:00 V_S 13:00 - 17:00/ 20:00 23:30 D 13:00 - 17:00/ 20:00 - 20:30

IT
Smashburger



Burnout Burgers

Calle Valverde, 6



a Hosteleríamadrid le gusta

@BurnoutBurgers: IT Smashburger: Doble Smashburge. Tres lonchas de queso americano, mermelada de cebolla casera, panceta curada a la plancha, pepinillo y salsa secreta.

Precio: 13,75 €



Burnout Burgers

Calle Valverde, 6



a Hosteleríamadrid le gusta

@BurnoutBurgers Burnout Smokin: Queso cheddar, lechuga, bacon crujiente, cebolla caramelizada, pepinillo, salsas caseras smoky mayo t bbq

Precio: 12,90€

Burnout Smokin



ALRIGHT AMERICAN FOOD

Alright Pedro Rico: Surge en 2014, mi hermano Juan se fue a vivir 6 meses a Toronto y mientras su mujer terminaba su máster él se dedicó a cuidar de su hijo recién nacido y a cocinar. Él se dedicaba a la construcción aunque los últimos dos años antes de irse estuvo a tope con la hostelería. Y es que nuestro plato más famoso, que son las costillas, nació en Canadá. Cuando llegó a España de nuevo y probamos las costillas, decidimos que teníamos que abrir un restaurante para que la gente pudiera probarlas y nació Alright. Es un lugar que está hecho con mucho cariño y que empezamos de cero, arriesgando todo lo que teníamos porque apostamos por ello. Donde dedicamos todo nuestro tiempo, pasión y sabiduría para seducir los paladares y corazones de nuestros clientes. Decorado con toques americanos pero sin llamar mucho la atención, tiene un gran mural con algún detalle que nos representa pero sin lugar a dudas es un restaurante donde siempre te sientes como en casa. Hemos tenido bastantes momentos divertidos, desde nuestro punto de vista, claro :) Por ejemplo, hubo una vez que un cliente que vino solo pidió media de nachos y un costillar, cuando le llevamos el costillar en vez de dejarnos cambiar el plato de los nachos por el costillar, cogió el plato de los nachos y lo lanzó súper fuerte al aire y de repente vimos un plato volando por la sala y se tiró al suelo corriendo pidiendo perdón y nadie supo como reaccionar jajaja fue una cosa rarísima pero nos reímos demasiado de la situación. Nuestros clientes o como les llamamos nosotros, nuestros Alrighters, son la bomba, nos apoyan muchísimo y qué voy a decir de ellos, cada cliente que entra por la puerta del restaurante para nosotros es especial porque confía en nuestra cocina y servicio y eso nos llena de orgullo. Sin duda nuestro éxito es gracias a cada persona que forma Alright, hemos conseguido crear una pequeña o mediana familia que disfruta haciendo felices a nuestros clientes y creo que hacer feliz a alguien con una buena comida y buen servicio, es muy guay porque la gente lo agradece un montón.

Horario: 13:30 - 16:00 - 20:30 - 23:00 - 20:30

Nigiri de
papada ibérica
con trufa



Alright American Food

Calle Pedro Rico 41



a Hosteleríamadrid le gusta

@ AlrightAmericanFood Nigiri de papada ibérica con trufa: soja, gluten (se puede pedir soja sin gluten)

Precio: 1,90 € (ud.)



Alright American Food

Calle Pedro Rico 41



a Hosteleríamadrid le gusta

@AlrightAmericanFood Alright Ribs: Salsa alright: sésamo, gluten, soja / Salsa Jack Daniels: sulfitos, mostaza / Salsa Chipotle: mostaza

Precio: 16,90€

Alright Ribs



THE BLACK TURTLE

La idea del local surgió ya que en Valencia tienen una muy buena propuesta de hamburgueserías (se podría decir que es de las mejores de España) y queríamos traer a Madrid una de sus opciones. Algo nuevo y diferente a lo que ya se podía encontrar antes en la capital. Nuestros clientes, por estar en una zona que no es turística, los podemos describir como familias jóvenes que les gusta compartir tiempo en familia y con amigos los fines de semana. Y por otro lado, tenemos a nuestros clientes de la semana que son de un perfil más ejecutivo ya que contamos con la suerte de tener grandes oficinas a nuestros alrededores como lo son FCC, Sabadell, BBVA, Telefónica, Telecinco y muchas más!

Horario: L - J 13:00h-16:00h y 20:00h-23:00h V-S 3:00h-16:00h y 20:00h-23:00h
Domingo 13:00h-16:00h y 20:00h-23:00h

Bollywood
burger



The Black Turtle

Paseo de San Millan de la cogolla, 7



a Hosteleríamadrid le gusta

@TheBlackTurtle Bollywood burger: carne de ternera 160gr, pan brioche, pulled pork, cebolla roja, queso edam, cilantro y curry tikka masala. / Alérgenos: Huevos, Gluten, Lácteos, Soja, Dioxido de Azufre y Sulfitos, Mostaza, Apio y Cacahuetes.

Precio: 12,95 €



The Black Turtle

Paseo de San Millan de la cogolla, 7



a Hosteleríamadrid le gusta

@TheBlackTurtle Golden burger: carne de ternera en 2 hamburguesas de 100gr cada una, doble de queso cheddar, doble de bacon crujiente, cebolla crispy y nuestra salsa bbq-mayo. / Alérgenos: Huevos, Gluten, Lácteo

Precio: 11,95€

Golden burger





**SAN BLAS -
CANILLEJA**



GASTRONOMÍA OBRERA Y DE FAMILIAS JÓVENES

Está conformado por ocho barrios: Simancas, Hellín, Amposta, Arcos, Rosas, Rejas, El Salvador y Canillejas; este último, uno de los municipios más antiguos de la Comunidad, datado en el siglo XIII, fue anexionado en 1949. El distrito tomó sin embargo su nombre del barrio de San Blas, cuyo origen se encuentra en la construcción oficial, alrededor de 1958, de miles de viviendas sociales para alojamiento obrero, sin apenas infraestructuras ni dotaciones; la población que acogió, procedente del medio rural, se vio un par de décadas después golpeada por el desempleo y la drogadicción, dificultades que se consiguieron superar con un potente movimiento vecinal. Hoy, la gastronomía del distrito responde a esa historia pasada –con muchos bares y casas de comidas populares– y reciente, protagonizada por las miles de familias jóvenes de clase media establecidas en “ensanches” como Las Rosas y por la llegada de numerosos visitantes rojiblancos del estadio Wanda Metropolitano.

MAR Y TIERRA SAN BLAS

Mar y Tierra San Blás es el más joven del Grupo Mar Y Tierra. Grupo de Restauración orientado a la Gastronomía de Mercado. Cocina mediterránea y platos elaborados con productos de 1ª calidad. Disponemos de servicio de arroces y paellas a domicilio. Nuestra oferta gastronómica combina las raíces más tradicionales con presentaciones de vanguardia. Los arroces son nuestra especialidad. Ofrecemos un menú diario de una calidad/precio insuperable que complementa el servicio de carta.

Horario: 10:00h -18:00h

Tataki de
carrillera de
ternera



Mar y Tierra San Blas

Calle Albasanz 68



a Hosteleríamadrid le gusta

@MaryTierrasanBlas Tataki de carrillera de ternera y cremoso de patata con hierbas de monte bajo: Leche.

Precio: 18,50 €/pax



Mar y Tierra San Blas

Calle Albasanz 68



a Hosteleríamadrid le gusta

@MaryTierraSanBlas: Arroz negro de sepia y chipirones

Precio: 15,90€/pax

Arroz negro de
sepia y chipirones







GASTRONOMÍA OBRERA Y DE FAMILIAS JÓVENES

Está conformado por ocho barrios: Simancas, Hellín, Amposta, Arcos, Rosas, Rejas, El Salvador y Canillejas; este último, uno de los municipios más antiguos de la Comunidad, datado en el siglo XIII, fue anexionado en 1949. El distrito tomó sin embargo su nombre del barrio de San Blas, cuyo origen se encuentra en la construcción oficial, alrededor de 1958, de miles de viviendas sociales para alojamiento obrero, sin apenas infraestructuras ni dotaciones; la población que acogió, procedente del medio rural, se vio un par de décadas después golpeada por el desempleo y la drogadicción, dificultades que se consiguieron superar con un potente movimiento vecinal. Hoy, la gastronomía del distrito responde a esa historia pasada –con muchos bares y casas de comidas populares– y reciente, protagonizada por las miles de familias jóvenes de clase media establecidas en “ensanches” como Las Rosas y por la llegada de numerosos visitantes rojiblancos del estadio Wanda Metropolitano.

DESEOS DE CATRINA

Nos gusta mucho contar cuando vienen los viernes al restaurante los mariachis, y ver como la gente se alegra. La idea del concepto mexicano por su gastronomía que encanta a los clientes. La mayoría de los clientes son jóvenes, disfrutan y con ganas de conocer sabores nuevos.

Horario: 06:00h -00:00h

Volcán de carne
al pastor



Deseos de Catrina

Calle Berrocal, 12 local 1



a Hosteleríamadrid le gusta

@DeseosdeCatrina Volcán de carne al pastor: Cerdo macerado con achiote y piña. Fundido en queso pasteurizado servido en una piedra volcánica . Acompañado de tortillas de trigo para hacer tus propios tacos . Una delicia . (Válido para celíacos)

Precio: 19,50 €







AVIONES, PARQUES Y COCINA DE SIEMPRE

El distrito de Barajas es el menos poblado de Madrid, con poco más de 50.000 habitantes y cinco barrios con un desarrollo bastante desigual. El núcleo fundacional, Barajas, fue un municipio independiente

hasta mediados de siglo, cuando fue anexionado por Madrid.

En torno a su placita porticada, del siglo XVI, y gracias al desarrollo del aeropuerto, fueron creándose diferentes desarrollos urbanos; más modestos los del entorno del casco histórico; más acomodados los del entorno de la Alameda de Osuna. La frondosidad del entorno del arroyo de Rejas atrajo la atención de los IX Duques de Osuna, que levantaron aquí su famosa quinta y el delicioso Jardín de El Capricho. En los últimos años del pasado siglo se ha convertido en un suburbio más acomodado que el barrio de Aeropuerto, que es también el más despoblado en relación con su extensión.

En lo gastronómico, existe la misma disparidad: La Alameda acapara la oferta más novedosa y fresca, mientras que el núcleo del pueblo fundacional tiene una buena oferta gastronómica, pero más apegada a la tradicional comida española y mediterránea, con nuevas aperturas, eso sí, más ligadas a cocinas foráneas.

LA GENERAL BARAJAS BISTRÓ & CAFÉ

La general es un lugar donde sentirse a gusto, para poder comer o tomar algo a cualquier hora del día, con música selecta que acompaña una conversación entretenida y wifi gratuita para los solitarios empedernidos.

Te esperamos en un local luminoso y cálido que inspira serenidad y ofrece un servicio personalizado y sonriente, con una amplia oferta gastronómica adaptada a cualquier hora del día: desayunos, comidas, meriendas, cenas... ..y copas. Todo ello, acompañado de nuestro despacho de pan artesano, siempre recién salido de nuestros hornos, junto con un sinfín de caprichos irresistibles.

Horario: del 17 al 26 de Junio (todo el día)

Curry Cremoso
de Pollo y
Mango



La General Barajas Bistró & Café
C/ Planeta 3



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaGeneralBarajas Curry Cremoso de Pollo y Mango:
Guiso cremoso de pollo, curry y otras especias con mango sobre arroz basmati.

Precio: 13,10 €



La General Barajas Bistró & Café
C/ Planeta 3



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaGeneralBarajas Combo Nachos: Un clásico,... tortillas de maíz, con pollo especiado, carne, y quesos, con guarnición de guacamole y crema agria. (Alérgenos; Lactosa, frutos secos, soja).

Precio: 17,90€

Combo Nachos







DIVERSO Y MULTICULTURAL

Heterogéneo tanto arquitectónica como culturalmente, el distrito de Tetuán se polariza en los modernos rascacielos del centro financiero de la ciudad y en travesías de casas bajas de estilo rural. Estos escenarios, dispares y a la vez vertebrados por la calle Bravo Murillo, hacen difícil pensar que nos encontramos en Madrid, y por esta razón y con el paso del tiempo, la zona se ha convertido en un gran bazar culinario, con restaurantes tan auténticos que abren las puertas a nuevos y fascinantes sabores para curiosos y gourmets. Entre la numerosa oferta predominan hoy los comedores latinos, que compiten en popularidad con tascas de toda la vida, aquellas que enraízan en el origen rural del distrito.

WELKHOME CLUB

Decimos mucho beyourself & aturullo para hablar del tipo de perfil. Nuestros clientes son fantásticos, están dispuestos a vivir una experiencia distinta, salir de lo convencional y dejarse llevar, se les agradece mucho desde el otro lado de la barrera. La idea del local surgió con la revolución de un sector que no había cambiado en siglos, el sector de la hostelería. 4 personas que no teníamos ni idea del sector nos lanzamos la manta a la cabeza después de que nuestro CEO nos contara lo que tenía entre manos y nos pusimos manos a la obra. Bebidas al peso + restaurante digital. ¿qué restaurante ofrece a sus clientes saber cómo se llaman de antemano y cuando entran por la puerta les recibimos por su nombre directamente como si estuvieran en casa?

Horario: X-D: 13:00h - 01:00h

Chootis



Welkhome club

Calle Monte Esquinza, 15 local



a Hosteleríamadrid le gusta

@Welkhomeclub ¿No sabes cuál bailarte? Date una vuelta por japon, América, Galicia y Francia, sin moverte del sitio ¡Que lindo es viajar! / Gluten, pescado, crustaceo, sulfitos, huevo, lácteo, trazas.

Precio: 16,95€



Welkhome club

Calle Monte Esquinza, 15 local



a Hosteleríamadrid le gusta

@Welkhomeclub Nachos de maíz acompañados con secreto ibérico a baja temperatura, cebolla encurtida, queso fresnedilla fundida, cilantro, salsa casera y un ligero toque de chile. / Pescado, crustaceos, sulfitos, gluten.

Precio: 14,95€

Wel.chos



ECOCENTRO

Ecocentro surge en 1993 como establecimiento pionero de alimentación ecológica y vegetariana, dedicado íntegramente a la vida alternativa y natural, al cuidado del ser humano y del planeta. Nuestros clientes comparten nuestros valores, son personas a las que les gusta alimentarse de forma saludable y contribuir al cuidado del medio ambiente. Tenemos muchos clientes que ya conocemos desde hace años, que llevan viniendo a Ecocentro hace ya casi 30 años. Esto genera una sensación de cercanía y familiaridad con muchas de las personas que forman parte del proyecto desde sus inicios.

Horario:
L-D:12:00h - 23:00h

Raviolis artesanales
negros rellenos de
portobello y wakkame
con nuestra salsa casera y
polvo de espirulina



Ecocentro
Calle Esquilache, 4



a Hosteleríamadrid le gusta

@Ecocentro Sémola de trigo, aove, leche de coco, portobello, wakame, cebolla, miso, wasabi, ñora, kuzu, codium, espirulina y semillas de sésamo. Alérgenos: Sémola de trigo, semillas de sésamo.

Precio: 13,25€



Ecocentro
Calle Esquilache, 4



a Hosteleríamadrid le gusta

@Ecocentro Arroz arborio, cebolla, setas variadas, mantequilla, parmesano, rúcula y aceite de oliva. Alérgenos: Mantequilla, parmesano.

Precio: 12,25€

Risotto de
hongos con tomate
seco y rúcula



PARA VOCÊ

“Llega a Madrid un nuevo concepto irracional y salvaje, donde disfrutar de un ambiente único y desconocido es posible. Cocina fusión con sabores mediterráneos llenos de texturas, y un espacio exquisito que te hará viajar a las raíces de Brasil. Empieza con un ambiente relajado que irá de menos a más. En Para Você sentirás, experimentarás y bailarás. Adéntrate.”

Horario:
L-D:13:00h - 2:00h



Para Você
Calle Jose Abascal 43

Tartar
de vieiras



Para Você
Calle Jose Abascal 43



a Hosteleríamadrid le gusta

@ParaVocê Carpaccio de picaña: picaña madura, bastones de manzana Granny, parmesano laminado y salsa de mostaza dulce

Precio: 14€



a Hosteleríamadrid le gusta

@ParaVocê Tartar de Vieiras: Vieira, aguacate, mayonesa kimuchi y pan tostado

Precio: 12,90€

Carpaccio
de picaña



LA MÁS RICA DE CHAMBERÍ

La Más Rica de Chamberí no es solo un bar, es la excusa perfecta y el punto de encuentro para juntarse con familia y amigos. Bar de barrio de cocina mediterránea donde comer y beber muy rico.

Horario:
L-D:12:00h - 02:00h



La Más Rica de Chamberí
Calle García Paredes, 27

Pincho de tortilla con sobrasada



La Más Rica de Chamberí
Calle García Paredes, 27



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMásRicadeChamberí Pulpo con patata y pimentón: molusco.

Precio: 2€

Pulpo con patata y pimentón



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMásRicadeChamberí Pincho de tortilla con sobrasada: huevo, trazas de leche y trazas de huevo

Precio: 1,50€



LIVIN JAPAN

En Mayo de 2017, y sin tener idea de lo que era el mundo de la hostelería, abrió Living Japan, un local con más fines culturales que gastronómicos y que apenas tenía una carta básica, con cuatro platos muy sencillos, entre ellos nuestro Curry Livinero. En estos 6 años, hemos desarrollado, sobretodo, nuestra faceta de restaurante, ampliando y mejorando constantemente nuestra carta. Nuestra misión como restaurante, La cocina Japonesa es mucho más que un buen sushi. Los #Livineros han sido cada vez más y nos han acompañado durante todo este tiempo, algunos venían a nuestras proyecciones, talleres o concursos, pero todos ellos teniendo en común esa admiración por Japón que nos une.

Horario:

L-D: 12:30h - 23:30h



Livin Japan

Calle San Bernardo 97

Okonomiyaki



Livin Japan

Calle San Bernardo 97



a Hosteleríamadrid le gusta

@LivinJapan Okonomiyaki: Harina de trigo Leche (sin lactosa) Dashi (pescado en polvo) Jengibre rojo Atún, Cebolleta, Tenkatsu, AoNori, Mayonesa, Japonesa, Repollo, Huevo, Sal, Salsa Okonomiyaki.

Precio: 12,90€



a Hosteleríamadrid le gusta

@LivinJapan Curry Japonés:
Cebolla, Zanahoria, Patata, Seta Shiitake, Manzana, Ajo, Jengibre, Azucar, Sal

Precio: 10,90€

Curry Japonés



CON 2 FOGONES

Con 2 Fogones es el fruto de las ensoñaciones de 3 amigos de David Noval. Transcurridos unos años, ellos decidieron seguir por otros derroteros y yo continué con el restaurante. Parece mentira pero ya se cumplen 20 años de aquellos inicios con de esos ilusionados amigos. Lo mejor es que seguimos siendo tan buenos amigos como siempre, jamás tuvimos roce alguno con la gestión del local y siempre prevaleció el cariño que nos une. El público que visita Con 2 fogones es muy camaleónico. Entre semana al mediodía es un punto de encuentro entre personas que se mueven por el centro de Madrid, los fines de semana al mediodía nos visitan mayoritariamente familias que quedan para comer y por las noches el transforma en un lugar muy apreciado por personas más jóvenes.

Horario Mediodías:
L-D: 13:00h -17:00h
Horario Noches:
X-S 20:30h - 23:30h



CON 2 FOGONES

Calle San Bernardino, 9

Dim Sum
de rabo de toro



CON 2 FOGONES

Calle San Bernardino, 9



a Hosteleríamadrid le gusta

@CON2FOGONES salsa de tomate , salsa de mayonesa especiada, puré de batata y calabaza (con o sin pan) / Gluten, huevo Pescado, leche, apio, sulfitos

Precio: 11,50€

Hamburguesa
de merluza



a Hosteleríamadrid le gusta

@CON2FOGONES Saquitos rellenos de carne de rabo de toro guisada en moscatel, con melaza de calabaza./ Gluten, huevo Pescado, leche, apio, sulfitos

Precio: 11,50€



LA CHANCHULLERA

Restaurante de cocina tradicional mediterránea, con un toque actual. Carta de comida sencilla con fantástico sabor.

Local con un estilo industrial, diferenciado en varios espacios, ideal para celebraciones en grupo.

Horario: L-D: 13:00h-16:00h y 20:00h - 23:00h



La Chanchullera

Calle Melendez Valdés, 62

Sandwich
Malaba Club



La Chanchullera

Calle Melendez Valdés, 62



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaCanchullera Empanadas argentinas

Precio: 4€



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaCanchullera Sandwich Malaba Club

Precio: 9€

Empanadas
argentinas



LA ESPUMOSA

La comida no se saborea sin buena compañía y queremos que se disfrute siempre con nuestros seres queridos. Buscamos el balance entre el disfrute y el cuidado de nuestros cuerpos y mentes. Porque la felicidad solo es eso, el equilibrio. Disfrutamos de los placeres sensibles, saborear la vida buscando el lado positivo en todo y transmitiendo a los demás esa filosofía.

Horario: L-D: 12:00h - 2:00h



La Espumosa

calle Santa Engracia 60

Puros
de Costillar



La Espumosa

calle Santa Engracia 60



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaEspumosa Batata, salsa brava, Ali olí vegano (sin gluten sin lactosa)

Precio: 9.90€



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaEspumosa Costillar de cerdo despechado, salsa barbacoa, hoja de arroz frita, mayonesa vegana kimchi. Sin gluten y sin lactosa. Lleva sésamo

Precio: 12.9€

Bravas



LA QUERENCIA

Nos encanta descubrir sitios con comida casera de mucha calidad a muy buen precio (lo cual nos resulta muy difícil, sobre todo en Madrid y en Chamberí) y teníamos la ilusión de algún día poder ofrecer nosotros a los demás lo que a nosotros nos encanta. Cada día pasábamos por delante de LA QUERENCIA, un local que habíamos ido a tomar copas con amigos y que pensábamos podía funcionar bien por su historia y localización ofreciendo desde desayunos con un café de la máxima calidad a 1€, unos menús del día de 6€/7€ hasta unas cenas deliciosas, además de multitud de opciones de menús de grupo para hacer reservas de comidas/cenas de amigos/empresa con una comida riquísima, un buen precio y un formato divertido.

Horario:

L-V: 08:30h - 12:30h

S: 12:30h - 01:30h

D: 12:30h - 16:30h



La Querencia

Calle Fernández de la hoz 56

La Ensaladilla
Rusa



La Querencia

Calle Fernández de la hoz 56



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaQuerencia tomate, AOVE, pan, sal, ajo, huevo, jamón de bellota alérgenos: contiene gluten, huevo.

Precio: 3,50€



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaQuerencia huevo, aceite, sal, limón, atún, zanahoria, patata alérgenos: huevo y pescado. Apto para celíacos

Precio: 3,50€

El salmorejo
cordobés



RESTAURANTE PAOLO

Primer restaurante de cocina italiana en Madrid. La cocina que en su origen fue italiana (de ahí el nombre de Paolo), ha evolucionado hacia una carta de carácter internacional y mediterránea, perdurando platos típicos de sus orígenes como la pizza de salmón o los escalopines y la pasta, con todo tipo de verduras, ensaladas, carnes y pescados. De elaboración muy cuidada, casera y como de "toda la vida" y con precios asequibles que dejarán al cliente totalmente satisfecho.

Horario:

L-S: 13:00h - 16:00h



Restaurante Paolo

Maestro Ángel Locar 3

Ancas de Rana a la
Romana



Restaurante Paolo

Maestro Ángel Locar 3



a Hosteleríamadrid le gusta

@RestaurantePaolo Lengua de ternera variada:

Precio: 16€

Lengua de
ternera variada



a Hosteleríamadrid le gusta

@RestaurantePaolo Ancas de rana a la romana:

Precio: 16,80€



CAFETERÍA HD

Cafetería HD, antiguo local madrileño en la calle Guzmán El Bueno, se incorpora al Grupo La Musa en 2008. Su carta de cafetería es actualizada dado que la idea principal radica en preservar la esencia del local manteniendo su nombre original como seña de identidad (HERMANOS DIEZ) La restauración de una cafetería de 1952 ha sido posible gracias al mimo de artesanos que han restaurado muebles, maderas y mármoles. La Cafetería HD sigue siendo punto de encuentro de un público realmente ecléctico, pues nuestra idea inicial ha sido siempre conservar a los clientes de toda la vida y unirlos a quienes buscan principalmente buena comida y un entorno de lo más auténtico y sesentero. En estos momentos, la cafetería disfruta de diferentes colaboradores gastronómicos como la del chef Javier Goya.

Horario: L-D:12:00h - 00:00h

GranBurger



Cafetería HD

Calle Argumosa, 28



a Hosteleríamadrid le gusta

@CafeteríaHD GrandBurger: Tomate, lechuga, bacon, carne 180gr de ternera, cebolla, pan / Gluten

Precio: 12,50 €



ÓRALE COMPADRE

Desde el año 2000 somos pioneros en Madrid en dar a conocer los platos y sabores más tradicionales de la gastronomía mexicana. Nuestra especialidad los auténticos tacos al pastor, elaborados en trompo, a fuego lento con carbón igual que las taquerías más famosas de México. En Órale Compadre encontrarás el mejor lugar para poder disfrutar de la gastronomía mexicana en una atmósfera alegre y colorida... muy mexicana.

Horario: L-D

Tacos al Pastor



Cafetería HD

Calle Argumosa, 28



a Hosteleríamadrid le gusta

@CafeteríaHD Tacos al pastorr: soja, apio y sulfitos

Precio: 17,40 €



SOLO DE CROQUETAS

Solo de Croquetas nace de combinar nuestras dos pasiones, viajar y las croquetas. En un viaje con amigos por Asturias, pedimos un cachopo y al ver croquetas, como no podía ser de otra forma, no nos resistimos a probarlas. La imagen de estos dos platos juntos en la misma mesa, nos hizo empezar a fantasear con la posibilidad de unas croquetas de cachopo y entre risas y bromas, hicimos una competición de las combinaciones croqueteras más extravagantes que se nos ocurrían. Tras esa comida y casi obligados por nuestros amigos, salimos con la fuerte convicción de que había que crear un restaurante centrado únicamente en croquetas que tuviera una representación gastronómica en forma de croqueta de cada Comunidad Autónoma. Y en eso estamos...

Horario: L-D: comidas y cenas



Solo de Croquetas

Av. de Reina Victoria 15 28003

Croquetas de Cachopo Asturiano



Solo de Croquetas

Av. de Reina Victoria 15 28003



a Hosteleríamadrid le gusta

@SolodeCroquetas Degustación de 8 croquetas más bebida / Gluten Free

Precio: 16,50€



a Hosteleríamadrid le gusta

@SolodeCroquetas Ración 6 croquetas de Cachopo Asturiano / Gluten Free

Precio: 10€

Cro-Cata Degustación



RUN RUN RUN

Café Run Run Run con su reciente apertura en mayo de 2019, nos sigue proporcionando grandes dosis de alegría y nos plantea nuevos desafíos. Hemos sido ganadores de los prestigiosos premios FAD de arquitectura, gracias a la creación de un ecosistema interior ideado por Andrés Jaque. Comer no es, desde luego, un acto inocente. El conjunto funciona como una especie de granja urbana en la que los bocados hablan alto y claro sobre el compromiso que tenemos con nuestro cuerpo, el medioambiente y el tipo de consumidores que somos.

Run Run Run es también un café para runners cuya filosofía fundamental es el clean eating, comer de forma limpia cuidando no solamente el cuerpo y la mente, sino también el entorno a través de alimentos en estado puro, sin ingredientes procesados ni azúcares refinados.

Horario: L-D: 13:00h -23:00h

Burrata con verduras
asadas



RUN RUN RUN

Plaza de Juan Zorrilla, 1



a Hosteleríamadrid le gusta

@RUNRUNRUN Burrata con verduras asadas, espárragos, gremopesto y croutons. / Gluten

Precio: 12€



RESTAURANTE LA CABRA

El ambiente del establecimiento es medio-alto, tenemos varios salones y tenemos un espacio de coctelería. Nuestra clientela es gente joven, de 30 años en adelante con buen poder adquisitivo.

Horario: L-D: 12:00h - 16:00 h y 20:00h - 23:00 h



Restaurante La Cabra

Calle Francisco Rojas 2

Berejena
a la miel



Restaurante La Cabra

Calle Francisco Rojas 2



a Hosteleríamadrid le gusta

@RestauranteLaCabra Berejena a la miel con salsa ideazabal ahumado y pistacho / lácteos, frutos con cáscara

Precio: 8€



a Hosteleríamadrid le gusta

@RestauranteLaCabra Leche, harina, café, chocolate, licos de almendras, nata, queso mascarpone / Lácteo

Precio: 9€

Tiramisú



LOS ARCOS DE PONZANO

El establecimiento fue abierto al público por mi tío abuelo, Don Francisco González, conocido por todos como Paco, El 1 de abril de 1952. Este año celebramos el 70 aniversario . Nuestros clientes son los que dan sentido a nuestro trabajo y son muy diversos, muchos son gente del barrio muy entrañable, y de diferentes generaciones de familias con muchas vivencias aquí. También vienen muchos jóvenes a picotear, cuando salen el fin de semana, así como turistas alojados en los hoteles cercanos. Para nosotros todos con bienvenidos y tratamos de que se sientan a gusto en nuestro establecimiento.

Horario:

L-D: 13:00h - 00:00h



Los Arcos de Ponzano

C/ Ponzano 16, 28010 Madrid

Soldaditos de Pavía



Los Arcos de Ponzano

C/ Ponzano 16, 28010 Madrid



a Hosteleríamadrid le gusta

@LosArcosdePonzano Cochifrito de Cochinillo

Precio: 17,90€

Cochifrito de cochinillo



a Hosteleríamadrid le gusta

@LosArcosdePonzano Soldaditos de Pavía con salsa si-rachimayo

Precio: 14,50€







EL DISTRITO QUE NACIÓ DE LA UTOPIÍA

A la muerte de Alfonso XII (1885), Madrid había duplicado la extensión ocupada por la capital a principio de siglo. La ciudad necesitaba seguir creciendo al ritmo que lo hacía su población, y para ello se abordaron soluciones urbanísticas en su interior y en la periferia, como es el caso de Arturo Soria. Este constructor ideó la creación de una Ciudad Lineal, con jardines, huertas y una línea de tranvía que conectaría la capital con poblaciones aledañas. El utópico macroproyecto quedó finalmente inacabado por la I Guerra Mundial. La zona quedó como un suburbio acomodado; algunos chalés diseñados por Soria siguen en pie.

A lo largo del siglo pasado, el distrito fue creciendo y asimilando las diferentes corrientes migratorias que llegaban a la ciudad; primero, las de las poblaciones rurales de España; más tarde, de Latinoamérica y Magreb. De hecho, aquí se encuentra la mezquita más grande de España, en torno a la que se agolpan excelentes restaurantes árabes. Ciudad Lineal alberga nueve barrios con rentas muy diferentes entre sí; en la zona de Arturo Soria, predominan los espacios de zonas verdes y terrazas ajardinadas, muchas de las cuales esconden elegantes comedores, muy demandados cuando la primavera asoma en Madrid.

Otros, mucho más humildes, albergan bares de toda la vida, que ahora comparten acera con numerosos restaurantes latinos –hay una gran población ecuatoriana—, de precios muy populares.

TABERNA LA CARNICERÍA

Taberna La Carnicería, surge de la mano de su propietario Don Isidoro Martín Montijano, que desde casi 40 años profesional cárnico- Al tener una dilatada experiencia en la comercialización de carnes, aborda la continuidad pero esta vez en un establecimiento hostelero donde ofrece una carta carnívora, donde los clientes disfrutan de la "buena carne" preparadas al momento y en la barbacoa, ya sea dentro del establecimiento, como en la zona de terraza, ambientada para invierno. Lo divertido que suele pasar a diario, y que además comentan los clientes, es que disfrutan de un ambiente familiar o de amigos disfrutando de una barbacoa de carnes como si estuviesen en el campo.

Horario:

L-X: 11:00h - 16:00h y 19:00h - 24:00h

J-D: 11:00h - 24:00h



Taberna La Carnicería

Avenida Donostiarra, 12 (posterior)

Hamburguesa
9 variedades



Taberna La Carnicería

Avenida Donostiarra, 12



a Hosteleríamadrid le gusta

@TabernaLaCarnicería Hamburguesa a elegir entre 9 variedades y acompañada de papatas naturales fritas o ensalada del día

Precio: 10,90€



a Hosteleríamadrid le gusta

@TabernaLaCarnicería Chuletón de vaca madura

Precio: 31,90€

Chuletón de vaca
madura



DOCAMAR

Probablemente algunos de los que hayáis pasado por el Docamar os habréis fijado en un pequeño cuadro colgado en una de las paredes. Allí enmarcado se encuentra un mensaje cuyo encabezamiento reza así: "Me gusta el bar". Nos lo escribía Ted Bové, un americano tan loco por las bravas que hasta nos copió el nombre para usarlo en su cuenta de correo.

Horario: L-D: 12:00h - 00:00h

Patatas
Bravas



Docamar
Calle Alcalá, 337



a Hosteleríamadrid le gusta

@Docamar Patata fresca y salsa brava (salsa de tomate, cebolla, almidón de patata, aceite de girasol, vinagre, pimentón de la Vera y mezcla de especias. / sulfitos por el vinagre. El plato es apto para veganos.

Precio: 4,80€





SALAMANCA



VER Y SER VISTOS

Esta cuadrícula de grandes avenidas se ha convertido en una de las más importantes zonas comerciales de la ciudad, con la Milla de Oro como principal vértebra y símbolo del lujo y el poder adquisitivo de sus vecinos. Ellos son los que, en gran medida, frecuentan los denominados locales `para ver y ser vistos': esto es, de interiorismo pintón y clientela guapa. Estos escenarios propios de Instagram, que en la mayoría de los casos abren de la mañana a la noche, comparten circunscripción con restaurantes de alta cocina —entre ellos, los principales locales con estrella Michelin de la capital—, con filiales de los principales grupos hosteleros y con multiespacios tematizados que mutan, a altas horas de la noche, en los clubes de moda.

JURUCHA BAR

Auténtica taberna madrileña clásica que abrió sus puertas en el 1962. Su tapa de emparedado de atún se empezó hacer como acompañamiento de las migas. Actualmente es uno de los más solicitados y se le conoce como "el pajarito"

Horario: L-D: 08:00h - 23:00h



Jurucha Bar

Calle Ayala, 19

Tapa de Bacalao laminado con ali oli



Jurucha Bar

Calle Ayala, 19



a Hosteleríamadrid le gusta

@JuruchaBar Emparedado de atún con mahonesa

Precio: 2,10€



a Hosteleríamadrid le gusta

@JuruchaBar Tapa de Bacalao

Precio: 2,20€

Tapa de emparedado de atún con mayonesa



ST JAMES JUAN BRAVO

En St. James encontrarás el lugar ideal para disfrutar de la mejor paella en pleno Madrid. En un agradable ambiente con sabor a costa, ofrecemos más de 30 variedades de arroces. Además, en nuestros restaurantes St. James contamos con una completa carta que incluye entrantes, ensaladas, verduras, cuchara, marisco, pescado y carne, entre muchas otras. Y cómo no, también disponemos de una surtida carta de postres todos elaborados artesanalmente.

Horario: L-D: 13:00h - 23:00h



St James Juan Bravo

Calle Juan Bravo, 26

Arroz a banda clásico



St James Juan Bravo

Calle Juan Bravo, 26



a Hosteleríamadrid le gusta

@StJamesJuanBravo Arroz a banda St James acompañado de mariscada de cigala, carabineros y langostinos. / Crustáceos, moluscos, pescado, leche, frutos cáscara y altramuces.

Precio: 35€ (por persona)



a Hosteleríamadrid le gusta

@StJamesJuanBravo Arroz a banda clasico acompañado de cazuela de guiso de pescado y patata. / Crusáceo, moluscos, pescado.

Precio: 23€ (precio por persona / mínimo 2 personas)

Arroz a banda St James



RICOS TACOS GOYA

Ricos Tacos nace de la mano de Julio Sánchez, fundador junto a Joaquín Sabina de los restaurantes temáticos La Mordida. En este caso, son locales dirigidos a un público más joven, con un concepto de Urban Food basado en burritos y taco artesanos.

Con una imagen muy moderna y divertida, Ricos Tacos es el lugar de encuentro ideal para, además, de comer algo, disfrutar de una chelas y deliciosos cócteles.

Horario:

L-J: 13:30h - 16:30h y 20:00h - 23:00h

V-S: 13:30h - 00:00h

D: 13:30h a 23:00h



Ricos Tacos Goya

Avenida de Felipe II, 17 Local A

Burrito de chili con carne



Ricos Tacos Goya

Avenida de Felipe II, 17 Local A



a Hosteleríamadrid le gusta

@RicosTacosGoya Frijoles negros, chilli con carne, totopos, arroz cocido largo, queso mezcla, pico de gallo, lechuga, nata agria, tortilla de trigo. / Gluten y leche.

Precio: 7,95€



a Hosteleríamadrid le gusta

@RicosTacosGoya Salsa queso cheddar, nata agria, guacamole, totopos, pico de gallo. / Leche.

Precio: 9,50€

Nachos a full



ALRIGHT FUN FOOD

Es un lugar que está hecho con mucho cariño y que empezamos de cero, arriesgando todo lo que teníamos porque apostamos por ello. Donde dedicamos todo nuestro tiempo, pasión y sabiduría para seducir los paladares y corazones de nuestros clientes. Decorado con toques americanos pero sin llamar mucho la atención. Tiene un gran mural con algún detalle que nos representa pero sin lugar a dudas es un restaurante donde siempre te sientes como en casa. Hemos tenido bastantes momentos divertidos, desde nuestro punto de vista, claro. Nuestros clientes o como les llamamos nosotros, nuestros Alrighters, son la bomba, nos apoyan muchísimo, cada cliente que entra por la puerta del restaurante para nosotros es especial porque confía en nuestra cocina y servicio y eso nos llena de orgullo. Sin duda nuestro éxito es gracias a cada persona que forma Alright, hemos conseguido crear una pequeña o mediana familia que disfruta haciendo felices a nuestros clientes y creo que hacer feliz a alguien con una buena comida y buen servicio, es muy guay porque la gente lo agradece un montón.

Horario: L-D: 13:30h -16:00h y 20:30h - 23:00h



Alright Fun Food

Calle Lopez de Hoyos 8

Nigiri de papada ibérica con trufa



Alright Fun Food

Calle Lopez de Hoyos 8



a Hosteleríamadrid le gusta

@AlrightFunFood ALÉRGENOS: Salsa alright: sésamo, gluten, soja / Salsa Jack Daniels: sulfitos, mostaza / Salsa Chipotle: mostaza

Precio: 16,90€



a Hosteleríamadrid le gusta

@AlrightFunFood ALÉRGENOS: soja, gluten (se puede pedir soja sin gluten)

Precio: 1,90€ / un.

Alright
Ribs



COMMACERO

Nuestra filosofía es hacer disfrutar con nuestros vermut, cócteles y destilados los elaboramos en nuestro taller de maceración donde creamos bebidas para momentos inolvidables. Ofrecemos una carta de tapeo perfecto para acompañar a todas nuestras bebidas.

Horario:

L,M: 19:00h - 23:00h / X-D 13:00h - 23:00h



Commacero

Conde de Peñalver 20

Tacos de Carrillada
al Pilbil



Commacero

Conde de Peñalver 20



a Hosteleríamadrid le gusta

@Commacero Tacos de Carrillada al Pilbil con polvos de maíz crujiente / Frutos secos. Tortilla de Maíz Carrillera

Precio: 10€



a Hosteleríamadrid le gusta

@Commacero Arroz seta sithake gambón queso queddar curado

Precio: 13€

Arroz
seta sithake



LA CLAVE

El local surgió como culmen a la trayectoria de mi antecesor, toda una vida dedicado a la hostelería, situando un local en plena calle Velázquez y con un plato estrella tan emblemático como es, el cocido. Nuestros clientes son de todo tipo, familias, grupos de amigos, parejas...

Horario: L-D: 12:00h - 00:00h



La Clave

Calle Velazquez,22

Cachopo asturiano con patatas y pimientos de padrón



La Clave

Calle Velazquez,22



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaClave Cocido madrileño

Precio: 29€



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaClave Cachopo asturiano con patatas y pimientos del padrón

Precio: 26€

Cocido
madrileño



RESTAURANTE LA GADITANA

Lugar familiar, restaurante muy acogedor, donde los clientes son como parte de la familia. Un trato muy cercano y cariñoso con todo el mundo. Comida de toda la vida a muy buen precio y de una calidad superior.

Horario: L-S: 12:30h - 23:30h / D: 12:30h - 6:30h



Restaurante La Gaitana

Calle Fuente del Berro 23

Melosos de arroz con pulpo y atún rojo



Restaurante La Gaitana

Calle Fuente del Berro, 23



a Hosteleríamadrid le gusta

@RestauranteLaGaitana Lingote de atún rojo cocinado con soplete, Salsa Teriyaki, Salmorejo, Sal, Perejil / Gluten, pescado y soja.

Precio:22€



a Hosteleríamadrid le gusta

@RestauranteLaGaitana Arroz cocinado en risotto, Ajo laminado, Cebollino Aceite Pulpo Atún rojo Caldo de pescado Salsa tartufa Sal / Pescado, leche.

Precio: 22€

Atún
rojo soplado



SARGO

Sargo, es un restaurante moderno de cocina mediterránea de mercado, donde el protagonista es el producto, bien tratado, en presentaciones muy cuidadas. Un concepto de restauración moderno pero sin renunciar a los sabores de la cocina tradicional. Sargo se ha convertido en el restaurante de moda de la capital donde disfrutar de un buen ambiente con amigos o en familia, en pleno Barrio de Salamanca de Madrid.

Horario:

L-X: 13:00h -18:00h / 20:00h - 00:00h

J: 13:00h - 18:00h / 20:00h - 01:00h

V: 13:00h - 02:00h

S: 12:00h - 02:00h



Sargo

Calle General Diaz Porlier, 57

Tarta casera de chocolate fondant



Sargo

Calle General Diaz Porlier, 57



a Hosteleríamadrid le gusta

@Sargo chocolate en gotas, queso crema, cacao en polvo, brandy, nata, azúcar, huevos, mantequilla, galleta Maria / contiene gluten, huevo y lácteos de alérgenos.

Precio: 7€



a Hosteleríamadrid le gusta

@Sargo Cabracho frito con ensalada y nuestra salsa tártara: contiene gluten, pescado y dióxido de azufre y sulfitos de alérgenos.

Precio: 22€

Cabracho frito con ensalada



NOI

NOI es un nuevo espacio de cocina italiana contemporánea creado por el grupo El Pradal (www.grupoelpradal.com). Se trata de un nuevo concepto de restaurante italiano abierto a nuevos sabores, pero siempre fiel a lo que es el "Made in Italy". Además, NOI se caracteriza por el profundo respeto a la materia prima, la sencillez y el trato exquisito al cliente. Sobre estos tres pilares se asientan todos los proyectos de restauración del grupo El Pradal (El Pradal, La Casita de El Pradal y Groucho). NOI es un viaje emocional del norte al sur de Italia, en el que el cliente vivirá una experiencia de contraste y maridaje que le despertarán recuerdos y acompañarán en un recorrido gastronómico sensible y contemporáneo.

Horario:

M-S: 13:30h - 15:45h
y 20:30h - 22:45h



Noi

C/Recoletos 6, 28001

Carpaccio de
Ventresca de atún



Noi

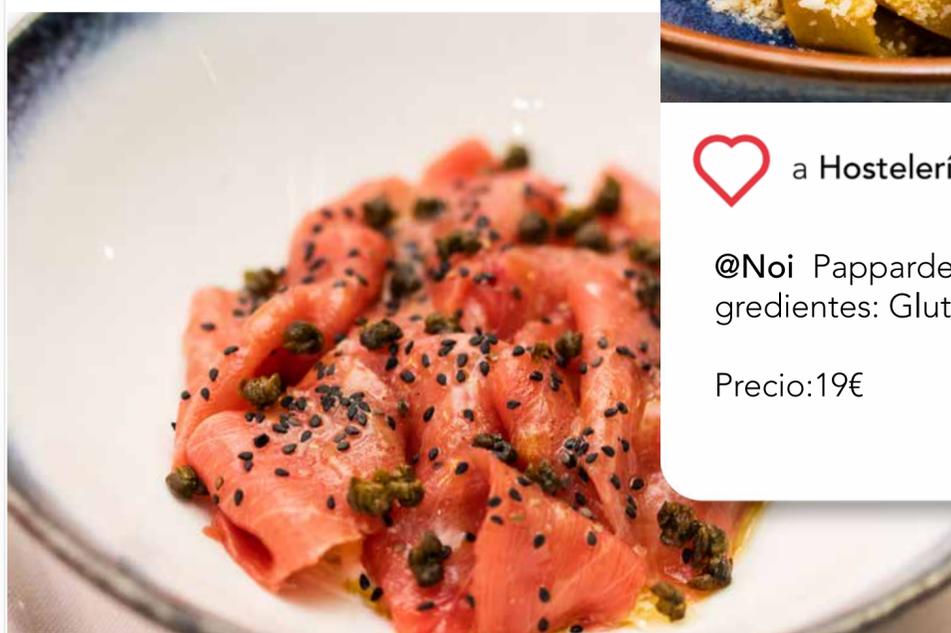
C/Recoletos 6, 28001



a Hosteleríamadrid le gusta

@Noi Pappardelle con stracotto toscano. Alérgenos e ingredientes: Gluten, lácteos, apio, dióxido de azufre

Precio: 19€



a Hosteleríamadrid le gusta

@Noi Carpaccio de Ventresca de atún con puerros tostados y burrata ahumada. Alérgenos e ingredientes: Pescado, lácteos, mostaza, granos de sésamo

Precio: 24€

Pappardelle con
stracotto toscano



LA MORDIDA DIEGO DE LEÓN

Julio Sánchez y Joaquín Sabina, ambos auténticos enamorados de México, decidieron dar un giro al pequeño restaurante que tenían juntos y convertirlos en un local en el que los madrileños pudieran disfrutar de la auténtica gastronomía mexicana. La Mordida se convirtió en restaurante de referencia, reconocido por organismos mexicanos por su fidelidad con la tradición azteca. Por La Mordida desfilaban cada tarde todo tipo de artistas: escritores, cantantes, actores, directores de cine... y no solo del panorama español. Grandes estrellas internacionales de acudían a La Mordida en sus visitas a la Capital de España.

Horario:

L-J: 13:00h - 16:30h

V-D: 13:00h -01:00h



La Mordida Diego de León

Calle Diego de León 56

Tacos
al Pastor



La Mordida Diego de León

Calle Diego de León 56



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidaDiegodeLeón Nachos con guacamole: Totopos, frijol, refrito, queso rallado, guacamole, ensalada pico de gallo

Precio 13,90€



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidaDiegodeLeón carne de cerdo adobada, preparada en trompo y cortada a cuchillo, guarnición de cilantro, cebolla y piña.

Precio: 16,90€

Nachos con
Guacamole





PUENTE DE VALLECAS





UNIÓN VECINAL, TAMBIÉN EN LA MESA

Puente de Vallecas nació de la separación de Vallecas en dos grandes áreas en 1987, la de la villa y la del puente. Esta última, que engloba los barrios de Entrevías, San Diego, Palomeras Bajas, Palomeras

Sureste, Portazgo y Numancia, conforma un distrito conocido por su compromiso social y su fuerte sentido de pertenencia a la zona. Aquí encontramos un sólido tejido hostelero que hunde sus raíces en la tradición y en ese carácter hospitalario de un barrio que abraza la inmigración desde los tiempos de la posguerra. Así, encontramos restaurantes y bares de cocina española clásica de la que no defrauda, bares intergeneracionales y locales dedicados a diferentes cocinas del mundo.

CRUZ BLANCA VALLECAS

Después de abierto durante unos cuantos años, se decidió realizar una reforma y empezó a ser una franquicia Cruz Blanca. Empezó como cervecería restaurante y poco a poco se instauró la cocina tradicional. Hoy día, nuestro público es gente del barrio.

Horario: L-D: 8:00h - 23:00h

Cocido madrileño



Cruz Blanca Vallecas

Calle Carlos Martín Álvarez, 58



a HosteleríaMadrid le gusta

@CruzBlancaVallecas Cocido madrileño Alérgenos: Fideos sopa con gluten, se puede pedir sin gluten

Precio: 25€ / persona



PANCIPELAO

Restaurante de cocina tradicional en Madrid donde disfrutar de cocidos, arroces, asados y más.

Horario:
L-D: 12:00h - 23:00h



Pancipelao
C. Sierra de Alquife, 26,

Cachopo con Patatas Fritas



Pancipelao
C. Sierra de Alquife, 26,



a Hosteleríamadrid le gusta

@Pancipelao Arroz con carabineros

Precio: 22€



a Hosteleríamadrid le gusta

@Pancipelao Cachopo con patatas fritas

Precio: 23€

Arroz con Carabineros



FREIDURÍA EL COTO

Los dueños, Tomás Gutierrez y Francisco Gutierrez, vinieron de Cádiz a trabajar, y poco después de llegar a Madrid, decidieron montar este negocio, que hace ya 47 años de su apertura y fue el primero de muchos otros establecimientos, sobre todo para Tomás.

Horario:
X-L: todo el día



Freiduría El Coto

C/ Melquíades Bencinto, 13

Oreja crujiente a la plancha



Freiduría El Coto

C/ Melquíades Bencinto, 13



a Hosteleríamadrid le gusta

@Pancipelao Caracoles

Precio: 6€ ración / 2€ Vaso



Caracoles



a Hosteleríamadrid le gusta

@Pancipelao Oreja crujiente a la plancha

Precio: 9€



PUCHEROTAPAS

La andadura de la cervecería comenzó en 2014, creando la nuestra hamburguesa casera, con una elaboración rica en productos frescos. A día de hoy se venden más de 2000 unidades mensuales. En 2021 tras la pandemia, probamos suerte con el pollo crispy y el cachopo. Podríamos decir, que está casia la par en unidades de venta de su hermana mayor.

Horario:

M-D: 13:00h - 23:30h



PUCHEROTAPAS

AV de la albufera 270

Hamburguesa de pollo
crispy



PUCHEROTAPAS

AV de la albufera 270



a Hosteleríamadrid le gusta

@Pucherotapas Hamburguesa de puchero

Precio: 9€



a Hosteleríamadrid le gusta

@Pucherotapas Hamburguesa de pollo crispy

Precio: 9€

Hamburguesa de
puchero



DOLMEN AXEITOS

Sobre nuestra clientela decir que se reparte entre residentes es un barrio nuevo con familias con niños los cuales son habituales los fines de semana. En los días de semana nuestros clientes son de oficina y también trabajadores de un polígono cercano. Sobre el local es el sueño cumplido de dos hermanos que llevamos toda nuestra vida laboral en distintos restaurantes y cafeterías de Madrid.

Queríamos traer a Madrid la gastronomía gallega más natural y más actual saliendo un poco del tópico local gallego de siempre con platos algo diferente al habitual establecimiento gallego.

Horario: L-D: 08:00h - 00:00h



Dolmen Axeitos

Calle tranvia de arganda 16/18

Zamburiñas a la
plancha



Dolmen Axeitos

Calle tranvia de arganda 16/18



a Hosteleríamadrid le gusta

@DolmenAxeitos Zamburinas, limón, aceite, ajo, perejil / Molusco

Precio: 21€ / 23,65€ en terraza



a Hosteleríamadrid le gusta

@DolmenAxeitos Pulpo, patatas revolconas, aceite de ajada gallega, crema de ajada / Molusco y huevo.

Precio: 20,95€ / 22,30€ en terraza

Pulpo a la brasa
sobre patatas
revolconas







ENTRE LA TRADICIÓN Y LA NUEVA VIDA FAMILIAR

En los años 50, la gran expansión madrileña tuvo como consecuencia que ciertos municipios colindantes se anexionaran y pasaran a ser barrios, eso sí, con la condición de no perder su esencia. Tal es el caso de Vallecas, una ciudad en sí misma que se escindió en dos territorios: Puente de Vallecas y Villa de Vallecas. En ambos, el sentimiento de pertenencia de sus vecinos es total y similar, así como el gusto por conservar las tradiciones, también en lo gastronómico.

Restaurantes tradicionales, asadores y bares de toda la vida imperan en el casco histórico y en el barrio de Santa Eugenia, mientras que la apacible vida familiar del ensanche ha dado lugar a los gastrobares, cafeterías de diseño y sedes de grandes cadenas que flanquean las amplias avenidas que vertebran la zona.

ASADOR LLOPIS

La idea del negocio era un sueño del propietario el hecho de tener su propio asador, después de una larga trayectoria trabajando en hostelería. El restaurante es muy familiar, de comida española con una decoración taurina y rústica. Destacamos por nuestros asados (cordero, cochinillo y cabrito) y nuestros arroces elaborados en horno de leña. También cabe destacar las croquetas caseras, torreznos y pulpo a la gallega.

Horario: M-D 14:00h - 16:00h y 20:00h - 22:30h
PREAVISO RESERVA DE 1 DÍA



Asador Llopis

C/ César Pastor Llopis, 6

Arroz con mariscos y
pescado



Asador Llopis

C/ César Pastor Llopis, 6



a Hosteleríamadrid le gusta

@AsadorLlopis Cochinillo asado en horno de leña

Precio: 18,90€

Cochinillo asado en
horno de leña



a Hosteleríamadrid le gusta

@AsadorLlopis Arroz con mariscos y pescado / Molusco,
crustáceo y gluten

Precio: 14€/persona







NEOTASCAS Y CASAS DE COMIDAS DE AUTOR

La configuración de este distrito está íntimamente ligada a la de los jardines del Buen Retiro. Antigua finca de recreo de los reyes de la Casa de Austria, los Borbones enriquecieron sus instalaciones, con aportaciones tan emblemáticas como la Casa de Fieras o la Montaña Artificial y, en 1868, tras el destronamiento de Isabel II que trajo consigo la Revolución de 1868, pasó a ser parte del patrimonio municipal y se abrió al disfrute del pueblo de Madrid. En los últimos años, en torno a este pulmón verde y en sus barrios y calles más cercanos, se ha desarrollado una interesante oferta gastronómica, con multitud de casas de comidas de nuevo cuño que rinden culto al vino, así como neotascas y gastrobares con gran éxito de público y crítica. Este es el distrito de los nuevos foodies, aquellos que buscan las tendencias, la fusión sin renunciar a la tradición y a la elegancia sin encorsetamientos.

LA MORDIDA DE RETIRO

Julio Sánchez y Joaquín Sabina, ambos auténticos enamorados de México, decidieron dar un giro al pequeño restaurante que tenían juntos y convertirlos en un local en el que los madrileños pudieran disfrutar de la auténtica gastronomía mexicana. La Mordida se convirtió en restaurante de referencia, reconocido por organismos mexicanos por su fidelidad con la tradición azteca. Por La Mordida desfilaban cada tarde todo tipo de artistas: escritores, cantantes, actores, directores de cine... y no solo del panorama español. Grandes estrellas internacionales de acudían a La Mordida en sus visitas a la Capital de España.

Horario:

L-M: 13:30h - 16:30h y 20:00h - 23:00h

M-J: 13:30h - 16:30h y 20:00h - 23:30h

V-S: 13:30h - 18:00h y 20:00h - 01:00h

D: 13:30h - 18:00h y 20:00h - 23:00h



La Mordida de Retiro

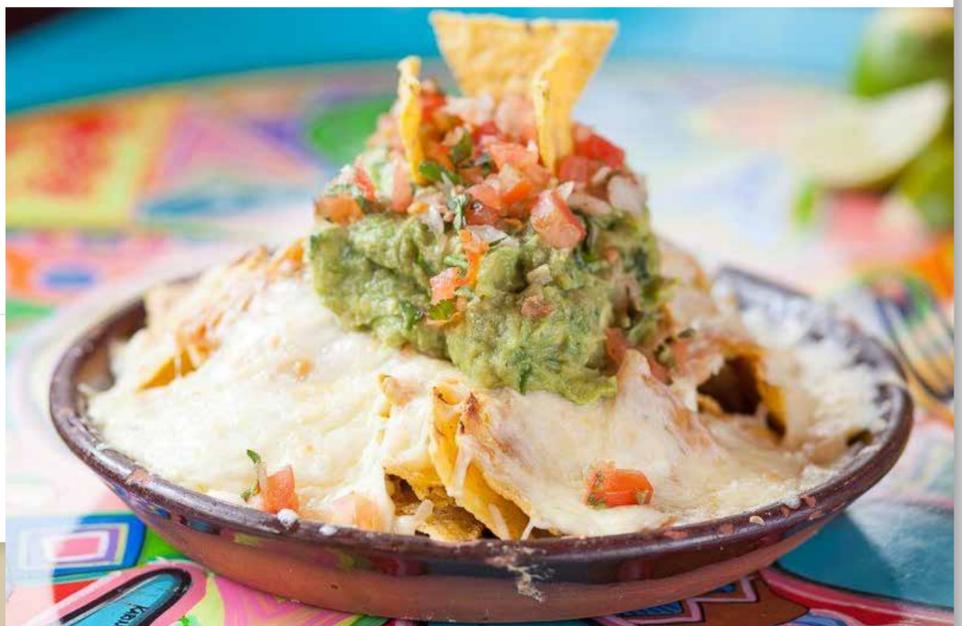
Calle Pío Baroja N° 9.

Tacos
al Pastor



La Mordida de Retiro

Calle Pío Baroja N° 9.



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidaDiegodeLeón Nachos con Guacamole: Totopos, frijol, refrito, queso rallado, guacamole, ensalada pico de gallo.

Precio:13,90€



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaMordidaDiegodeLeón Tacos al pastor: carne de cerdo adobada, preparada en trompo y cortada a cuchillo, guarnición de cilantro, cebolla y piña.

Precio:16,90€

Nachos con
Guacamole



TABERNA Y MEDIA

La idea de nuestro establecimiento era ir más allá de una taberna, nuestro tan conocido plato de patatas bravas, hizo que en 2020 ganásemos el concurso internacional de patatas bravas.

Horario:

M-D: 12:00h - 17:30h

M-S: 20:00h - 01:00h



Taberna y Media

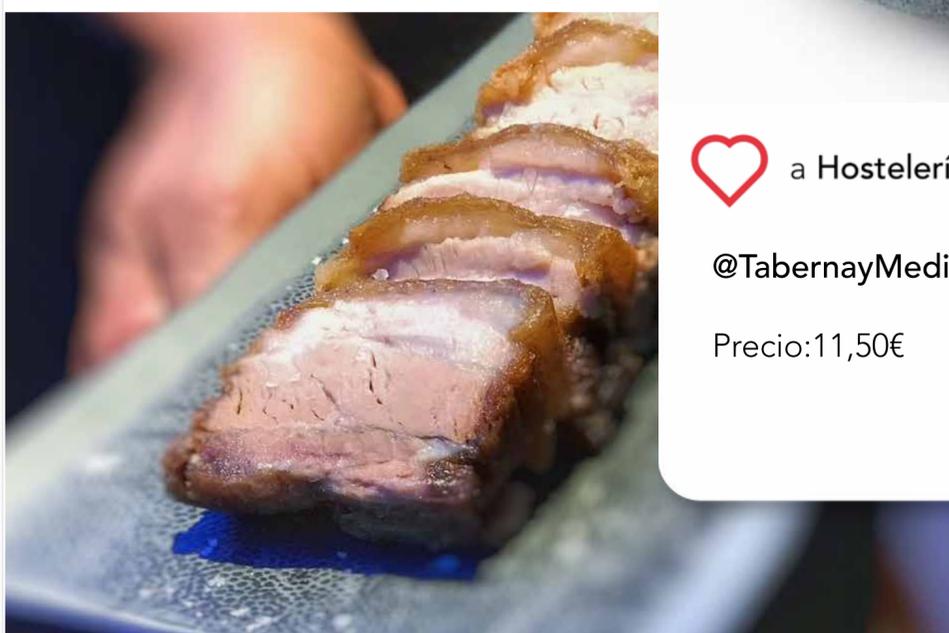
Calle Lopez de Rueda, 30

Torreznos crujientes
de fuentidueña



Taberna y Media

Calle Lopez de Rueda, 30



a Hosteleríamadrid le gusta

@TabernayMedia Torreznos crujientes de fuentidueña.
Torrezno / Gluten

Precio: 13,50€



a Hosteleríamadrid le gusta

@TabernayMedia Patatas bravas. Patata / Gluten

Precio: 11,50€

Patatas
bravas



HARINA

Nuestra principal seña de identidad era el pan de masa madre y la comida healthy. Y eso cuando aún se podía fumar dentro de cafeterías y restaurantes! Healthy? Ensaladas? Pan de masa madre?. Era algo novedoso. Enseguida la gente lo entendió, incluso que estuviera prohibido fumar en Harina. Al principio había mayoría de mujeres, ahora los hombres también se cuidan! Nuestras tartas y todas nuestras elaboraciones están hechos con recetas de toda la vida y sin ningún tipo de conservantes o mejorantes

Horario: L-D: 08:30h - 21:00h

Tarta de zanahoria



Harina

Calle Lopez de Rueda, 30



a Hosteleríamadrid le gusta

@Harina Tarta de zanahoria con nueces y pistachos / gluten, lácteos y frutos secos

Precio: 40€ tarta completa / 5,50€ porción



LA TURULITA

Tacos con auténtico sabor mexicano, con la única diferencia de que están en Madrid. Todo hecho al momento, con ingredientes de máxima calidad, hechos con el máximo respeto y amor por la tradición y el sabor de nuestro amado México.

Horario: L-D: 13:30h - 00:00h



La Turulita

Centro Cultural Mercado de Ibiza

Taco de Costilla con Costra



La Turulita

Centro Cultural Mercado de Ibiza



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaTurulita Tortilla de maíz, carne de cerdo marinada con un adobo de varios chiles mexicanos (no picantes) y encima un toque de cebolla, cilantro y piña.

Precio: 2,50€ / un.



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaTurulita Tortilla de maíz, con queso hecho costra y trocitos de costilla de ternera, por último un toquecito de cebolla y cilantro fresco encima. Alérgenos: lácteos

Precio: 4€ / un.

Taco al Pastor



LA CASTELA

Las Castela se asienta sobre una antigua taberna fundada en 1929 y conserva su arquitectura tradicional de las tabernas madrileñas. Con su mostrador de estaño, vasares de estuco, espejos y mármoles. De su serpentín, enfriado a la antigua usanza, manan el vermut y la cerveza que han sido deleite durante generaciones- Rigurosa con platos típicos de nuestra ciudad, habilitada en comedor, se sirve una cocina de mercado enraizada en el recetario madrileño al que se añaden aportaciones gastronómicas originales.

Horario: L-S: 13:30h - 17:00h y 20:00h - 00:00h



La Turulita

Centro Cultural Mercado de Ibiza

Milhojas de ventresca



La Castela

Calle Doctor Castelo 2, 28009



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaTurulita Chipirones, cebolleta, cebollino, tinta de calamar, nata, aceite

Precio:13,50€



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaCastela Ventresca, tomate, cebolla, pimiento rojo, cebollino, mayonesa, aceite, aceituna negra, vinagre de modena y pimentón

Precio: 13,50€

Chipirones
encebollados



LA JUNTA

Bar restaurante de tapas y comida española.

Horario:

L-D: 12:00h - 00:00h

Croquetas
Artesanas



La Junta

Calle Tellez, 27



a Hosteleríamadrid le gusta

@LaJunta Croquetas Artesanales

Precio: 8€



NIQUEL

Níquel es cocina de mercado con raíces castizas, con un ojo puesto en la actualidad gastronómica, y con guiños a mis orígenes (mar, mis padres son de Bilbao y Santander, yo me crié en Ibiza), y a mi ciudad de adopción, Madrid. Los dos claveles representan a Madrid y a mi madre, una apasionada de las flores; los dos anzuelos hacen referencia a mi padre, capitán de la marina mercante, y gran aficionado a la pesca, así como a mis orígenes 'costeros'. La carta, creada por Jorge Reina, chef ejecutivo de largo recorrido, es un fiel reflejo de esta combinación. El nombre 'Níquel' es un guiño a la ciudad que me ha enamorado y donde he echado el ancla. Es la primera expresión 'madrileta' que aprendí (níquel, niquelado, fino, con clase). Níquel es una propuesta atemporal, pero abierta, con toques canallas, pero con gusto fino.

Horario: X 13:00h - 17:00h, J 13:00h - 17:00h / 20:00h -00:00h
V, S 13:00h -00:00h, D 13:00h - 18:00h



Níquel

Calle Ibiza 9, 28009

Gilda
Niquelada



Níquel

Calle Ibiza 9, 28009



a Hosteleríamadrid le gusta

@Níquel Pulpo con torreznos y salsa brava casera de kimchi. Pulpo, torrezno, kimchi, cebolla, ajo, pimentón, huevo / Huevo, molusco, pescado, soja

Precio: 13,50€



a Hosteleríamadrid le gusta

@Níquel Atún, piparra, aceituna, phipadelphia, anchoa, cebollino, katsuobushi / pescado, lácteos,

Precio: 8,50€

Pulpo
con torreznos



RAIZAL

Raizal, es la primera Arepería y Ronería de España y en el mundo. Su especialidad se basa en las distintas arepas que existen en Venezuela como la de maíz blanco, chicharrón, anís dulce, maíz amarillo, yuca, tostones y la arepa andina. Cada una viene por separado y el cliente tiene la opción de elegir el relleno o los rellenos que más le apetezcan cómo la carne mechada, cochino frito, cazón, etc. Además cuenta con la presencia de los rones más emblemáticos de Venezuela de las casas más importantes como: Santa Teresa, Diplomático, Carúpano, Roble, Cacique y pampero. Todas estas casas cuentan con rones premium, con denominación de origen controlada. En Raizal, NO se vende otro licor destilado pues su compromiso es dar a conocer este producto.

Horario:

M: 13:00h - 21:00h

J-S: 13:00h - 23:30

D: 13:00h - 17:00h

Pabellón



Raizal

Calle Ibiza 8



a Hosteleríamadrid le gusta

@Raizal Arroz blanco, carne mechada, alubias negras y tajada (plátano macho maduro).

Precio: 15€



Raizal

Calle Ibiza 8



a Hosteleríamadrid le gusta

@Raizal Degustación de arepas y cazuelas. Maíz, yuca, plátano.

Precio: 1,80€ / arepa, relleno desde 4,50€ a 6€

Degustación de arepas y cazuelas





VICÁLVARO



NEOTASCAS Y CASAS DE COMIDAS DE AUTOR

Situado al sureste de Madrid, se divide en cuatro barrios —Valdebernardo, Valderrivas, El Cañaveral y Casco Histórico de Vicálvaro— que solo suman el 2 % de la población total de la ciudad. Sin embargo, Vicálvaro reivindica su propia y larga historia: presume de albergar la mayor necrópolis visigoda encontrada en España, con más de 900 sepulturas; hoy, el principal yacimiento del mineral sepiolita que se explota en el mundo está aquí, a los pies del cerro de Almodóvar. Tenaces, trabajadores y luchadores, sus vecinos muestran un interés común por defender la justicia y la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y la mejora de los espacios comunes. Tabernas, fondas, mesones, bares de viejo y nuevo cuño, restaurantes que practican una tímida fusión, cervecerías, cafeterías y locales consagrados a la mejor prima que brinda la Comunidad, tejen una red de interesantes negocios de hostelería.

BAR RUBI

Desayunos Comidas Cenas Celebraciones particulares. Se admiten reservas. Abierto los Domingos Menú del día Menús para grupos.

Horario:
L-D: 12:00h - 23:00h



Bar Rubi
Calle San Cipriano, 67

Bola de Patata
Machacona



Bar Rubi
Calle San Cipriano, 67



a Hosteleríamadrid le gusta

@BarRubi Patatas Machaonas / Trazas de soja

Precio: 8€



a Hosteleríamadrid le gusta

@BarRubi Bola de Patata Machaonas / Trazas de soja

Precio: 8€

Patatas
Machaonas



EL RINCÓN DE CARLA

Es un Bar restaurante de barrio, muy familiar y acogedor

Horario: M-D 07:30h - 01:30h



El Rincón de Carla

Paseo artilleros 15 posterior

Arroz con Bogavante



El Rincón de Carla

Paseo artilleros 15 posterior



a Hosteleríamadrid le gusta

@ERincóndeCarla Pulpo a la plancha

Precio: 18€/Ración



a Hosteleríamadrid le gusta

@ElRincóndeCarla Arroz con bogavante

Precio: 18€

Pulpo a la Plancha



DELOCOS BAR

La idea de montar un negocio surge de las reuniones con amigos, siempre me gustó la cocina y no se me daba mal, decían que mi comida era de locos de ahí el nombre, aunque ahora no soy yo la que cocina es Vanessa nuestra chef que ella sí que cocina de locos.

Nuestra clientela es muy variada, tenemos a medio día familias que vienen a comer y luego a la tarde tenemos un ambiente muy juvenil en el que muchos de los jóvenes de Vicálvaro se reúnen en el bar para tomar cervezas, aperitivo y pasar un buen rato.

Horario:

L-M: Cerrado

X-J: 12:00h - 16:30h y 18:30h a 00:00h

V-S: de 12:00h a 01:00h

D: 12:00h a 00:00h



Delocos Bar

Calle Lago Titicaca, 10

Bao de
Rabo de toro



Delocos Bar

Calle Lago Titicaca, 10



a Hosteleríamadrid le gusta

@DelocosBar Bao relleno de Rabo de toro ahumado
Rabo de toro Vino tinto Laurel Cebolla, Pimiento rojo
Pimiento verde, Ajo, Tomate frito, Zanahoria, Tomillo, Ali
olí, Pan bao

Precio: 14,50€



a Hosteleríamadrid le gusta

@DelocosBar Carrillera de cerdo Vino tinto, Patata, Cebolla, Ajo, Sal, Tomate frito, Aceite de oliva, Sal, Crema, Patata, Nata, Sal / Lácteos

Precio: 13€

Carrillera con crema
de patata







EL CHINATOWN DE MADRID

Este distrito se creó a raíz de una escisión de Carabanchel y Villaverde y creció a gran velocidad en los años 60, época de las masivas migraciones rurales. En los años 70 del pasado siglo, apenas vivían más de mil chinos en toda España. La cifra empezó a ascender en los 90 y hoy, solo en Madrid capital, hay más de 38.000 ciudadanos de nacionalidad china, de los cuales, más de 10.000 viven en Usera. Poco a poco fueron creando locales hasta sentirse como en casa. Así es como al otro lado del Manzanares abundan restaurantes y bares cuya oferta culinaria es tan rica y variada como la propia gastronomía china. Hay locales especialistas en la ardiente cocina de Sichuan y otros que bordan la cocina de Shanghái, dulzona y adictiva. En Usera, el desfile de mariscos, de sopas singulares, de los muy demandados dim sums y de preparaciones con casquería, muy típica en el gigante asiático y no tan exclusiva de la cocina madrileña, es cosa del día a día. Por supuesto, no solo hay establecimientos asiáticos en Usera; distrito popular donde los haya, abundan los bares de siempre y los restaurantes españoles más ligados a la tradición patria.

CASA MIGUEL

Nuestros clientes son vecinos del barrio de toda la vida familias de varias generaciones que vienen a ver a Miguel a tomarse su vinito con su hijo con su cerveza y su nieto con su Coca Cola cercanos a un colegio de siempre al que pasar por la bodega y beber un vaso de agua con toda la voluntad de miguel y con los años con la alegría de la ubicación de una caja mágica como todas las especialidades en vinos, tequilas, licores, que puedes encontrar donde Miguel.

Horario:

9 de junio: 13:00h - 14:00h

16 de junio: 13:00h - 14:00h

23 de junio: 13:00h - 14:00h

30 de junio: 13:00h - 14:00h

7 de julio: 13:00h - 14:00h

Toda una
vida



Casa Miguel

Avenida de los Fueros, 49



a Hosteleríamadrid le gusta

@CasaMiguel Pan con un tomate relleno de jamón serrano con un chorrito de aceite de oliva virgen extra aromatizado con aroma del campo de romero. / Gluten

Precio: 1,30€





MORATALAZ



'LAS LONJAS' DEL SABOR

Antaño una dehesa recorrida por varios arroyos, por la que durante mucho tiempo transitó el tren de Arganda —del que se decía con jocosidad que “pita más que anda”—, fue una de las zonas que contó con mayor desarrollo inmobiliario en los años 60. De hecho, se le llamaba “el barrio de rechupete” por la alta natalidad que registraba. Desde entonces, fue creciendo hasta desligarse de Vicálvaro y convertirse, en 1987, en distrito propio. Moratalaz es eminentemente residencial y cuenta con una buena oferta de restaurantes y bares. Sin embargo, hay un espacio muy singular que llama la atención por la gran concentración de negocios hosteleros: las lonjas. Estas enormes y siempre animadas explanadas peatonales están entre la calle Marroquina y la avenida de Moratalaz y albergan decenas de terrazas y locales de siempre.

VINATEROS 28

Vinateros28 nace después de 25 años dedicado a la hostelería. Aprendiendo de los más grandes restaurantes de Madrid. Un día en 2013, donde era maître de un importante restaurante de la Calle Jorge Juan, un cliente me dijo, tienes que dar el paso y crear un restaurante con estilo propio. La idea fue cogiendo forma y un año después nacimos. Con la idea de mucho trabajo de barra y pocas mesas. Luego crecimos con la ampliación de la terraza que todos los clientes nos pedían.

Horario:

L-S: 11:00h - 23:00h

D: 12:00h - 16:00h



Vinateros 28

Camino de los Vinateros, 28

Tartar
de atún



Vinateros 28

Camino de los Vinateros, 28



a Hosteleríamadrid le gusta

@DelocosBar Atún, lima, cebolla roja, salsa de soja sin gluten, aceite, sal, pimienta y cebollino.

Precio: 22€



a Hosteleríamadrid le gusta

@DelocosBar Rabo de toro, zanahoria, cebolla, puerro, tomillo, romero, ajo, harina de garbanzo, pimiento rojo, laurel, aceite, sal, vino tinto y pimienta.

Precio: 17,50€

Rabo de toro
deshuesado

