

año 1
número 2



mesamadrid

bitácora del buen comer y beber
verano 2026



Verano en su punto

ENTREVISTA:
Gabriel Camacho,
el alquimista del arroz

CUADERNO DE RUTA:
De Madrid al cielo

Siente el origen. Deja tu huella.

Ron venezolano premium

El ron que ganó en Bruselas acaba de pedir mesa en Madrid.

Doble destilación. Roble americano. Nombre Wayuu.
Tawala llega a Madrid con seis premios internacionales
y una sola pregunta: ¿ya lo has probado?



www.rontawala.com
info@rontawala.com

@tawalarum

@rontawalave



El verano transforma Madrid: su luz, su ritmo y hasta la manera de habitarla. Las calles cambian de atmósfera, las tardes se alargan y las mesas se convierten en oasis y calma. Mientras unos viajan y buscan nuevos destinos, otros descubren que también **hay algo especial en quedarse y vivir la ciudad en verano.**

Este segundo número de Mesa Madrid nace justamente allí. **Seguimos recorriendo la ciudad** para compartir con vosotros lugares con personalidad, proyectos auténticos y maravillosas historias que merecen ser contadas. Sabemos que detrás de cada mesa hay una forma de abrazar y entender la gastronomía, un homenaje a la hospitalidad y la celebración de nuestra vida compartida.

Nada de esto sería posible sin quienes nos acompañáis en esta aventura: lectores, colaboradores, anunciantes y mecenas. Gracias por creer en este proyecto y por hacer posible que **Mesa Madrid siga creciendo como una comunidad que ama la gastronomía** y la vive como cultura, experiencia y encuentro.

Os invitamos a recorrer estas páginas con calma y deleite, a descubrir nuevos espacios, a recordar otros que os han hecho felices y a **seguir viviendo experiencias alrededor de una mesa.**

Os invitamos a recorrer estas páginas y todas las secciones que hemos creado para vosotros con calma y deleite, a **conocer nuevos espacios para comer, beber, descubrir productos o vivir experiencias**; a recordar lugares que os han hecho felices y a continuar creando historias y momentos alrededor de una mesa.

Nosotros seguiremos contando Madrid, historia a historia, plato a plato, barrio a barrio y mesa a mesa **¡Feliz verano!**



* Contenido

A la carta

Las mesas también son para el verano 6

Almara

Tributo honesto al Mediterráneo 8

Bâro HandRoll

Sabor y esencia japo-mexicana 10

El Puertito Oyster Bar

Ostras para todos en Chamberí 12

Tse Yang

El imperio del sabor cantonés 14

Honest Greens

El templo de la comida real 16

Petra Café

El obrador de Montecarmelo 18

NAP

La pureza de la pizza artesanal 20

Arrocería El Trato

Fuego mediterráneo en Madrid 22



Entrevista

Gabriel Camacho 24

Acqua in Bocca

Un secreto cerca del Retiro 28

Pacto Raíz

Mestizaje culinario de autor 30

Apartaco

Late Venezuela en Malasaña 32

Los Aguachiles

El alma del Pacífico mexicano 34



Reportaje

Destino Trevinca-Valdeorras 36

Solidere

Los sabores de Beirut 38

A'Barra

El templo del producto 40

Krudo Raw Bar

Alta cocina en clave de mercado 42

Asian Army

El sudeste asiático en Madrid 44

Taberna La Carmela

Dinner Show con duende 46

Berria Wine Bar

El olimpo del vino 48

3IES Coffee & Wine

Tributo a los vinos naturales 50

Mezcaloteca Corazón Agavero

La joyería del agave 52

Momus Bar

Arte y vanguardia en coctelería 54

Alchemist 1967

Cócteles rituales y alquímicos 56

Supernormal

El idilio ecológico urbano 58

Sally Pepper

El mapamundi aromático 60

Cuaderno de Ruta: Verano

De Madrid al cielo 62

Pop Up: Cocina Beta

Cocina viva en Infinito Delicias 70



Año 1 - #2 / Edición Verano 2026

DIRECCIÓN DEL PROYECTO

Efrén J. Rodríguez

efren@mesamadrid.com

DIRECCIÓN EDITORIAL

Patsy Montiel Moronta

patsy@mesamadrid.com

DIRECCIÓN DE ARTE Y DISEÑO EDITORIAL

Manuel González Ruiz

mago@mesamadrid.com

PUBLICIDAD Y DESARROLLO DE NEGOCIO

Equipo Mesa Madrid

PROYECTO IMPULSADO POR

Madrid Seduce

Mago Atelier

OcioMAD

Contacto

contacto@mesamadrid.com

Impresión

Exaprint

Depósito Legal

M-10545-2026

DIRECCIÓN FISCAL

Paseo Ermita del Santo 40, Local 1

28011 – Madrid

En Mesa Madrid hemos puesto especial cuidado en ofrecer una información rigurosa y actualizada, revisando cada dato con el máximo detalle. No obstante, el dinamismo propio del sector gastronómico, especialmente en lo relativo a horarios y fechas de apertura, puede dar lugar a cambios de última hora. Agradecemos de antemano tu comprensión ante cualquier posible inconsistencia y te invitamos a compartirla con nosotros para seguir afinando y mejorando esta guía.

Muchas gracias.

Mesa Madrid ha sido editada en Madrid
en julio de 2026.

© Todos los derechos reservados.



Las mesas también son para el verano

Existe una antigua costumbre madrileña que merece ser revisada: pensar que cuando llega julio la ciudad baja definitivamente el telón. Cada verano reaparece el mismo rumor: que Madrid cierra por vacaciones, que las persianas se cierran, los fogones se apagan y la ciudad se queda hablando sola bajo cuarenta grados, como si estuviéramos en el Lejano Oeste.

La verdad es que a Madrid no le gusta hacer del todo las maletas. Y lo que ocurre es mucho más interesante: la ciudad cambia de protagonistas. Cambian la luz, el color y el ritmo. Y de esa alquimia nace una de las temporadas más fascinantes para sentarse a la mesa.

Es incuestionable que muchos se mueven buscando el mar, la montaña o el pueblo. Aproximadamente entre un **35 % y un 40 %** de sus habitantes pasa una parte de sus vacaciones

fuera de la ciudad, mientras que muchos otros eligen escapadas dentro de la Comunidad de Madrid o zonas cercanas.

El éxodo estival también se refleja en la hostelería, pero con números más acotados de lo que pensamos: **alrededor del 30%** de los bares y restaurantes cierra 2 ó 3 semanas de agosto para dar descanso a sus equipos, mientras que **cerca del 70%** permanece abierto, especialmente aquellos situados en zonas turísticas, con terrazas llenas de vida o propuestas que son tan atractivas como atemporales.

Aquí emerge la gran paradoja del verano madrileño. Mientras **casi el 40%** de sus habitantes hace las maletas, otras miles de personas llegan para descubrirla. Las cifras desmontan el tópico: **más de dos millones de viajeros la eligen precisamente durante el verano.** Seis de cada diez visitantes son internacionales y, el resto, turistas



que vienen de toda España para disfrutar al máximo en la capital. **Madrid se consolida como uno de los grandes destinos urbanos de Europa incluso en plena temporada estival.**

Quizás por eso **el verano es un secreto muy bien guardado** para quienes aman descubrir restaurantes. Las reservas dejan de convertirse en una carrera contrarreloj. Las terrazas respiran con otro ritmo. Los patios escondidos recuperan ese aire de refugio urbano. Y las azoteas prolongan el atardecer hasta bien entrada la noche.

El lenguaje de las cocinas también cambia y nos invita a disfrutar de platos más frescos, coloristas y de temporada. Los tomates alcanzan su mejor momento, el bonito inaugura una de las temporadas más esperadas, las verduras de huerta adquieren protagonismo, los escabeches recuperan actualidad y las frutas de verano ponen sabor y color a nuestras sobremesas. El vino

blanco, los espumosos, los rosados, las cervezas y una coctelería cada vez más sofisticada se han convertido en iconos estivales.

Como ya sabéis, en **Mesa Madrid** creemos que las ciudades también se cuentan desde sus mesas. Por eso, esta edición quiere reivindicar una idea sencilla y poderosa: **el verano no es un paréntesis gastronómico, sino una temporada con identidad propia.**

Hay algo profundamente revelador en nuestro verano, porque **nos despojamos del vértigo habitual y abrazamos la calma.** Las conversaciones se alargan, los brindis se multiplican y las sobremesas destilan libertad. En esa ciudad que parece hablarnos más despacio, se siguen compartiendo historias y mesas memorables.

Las estaciones cambian. Las buenas mesas trascienden. ¡Feliz verano! 🍷

Patsy Montiel Moronta



Tributo honesto al Mediterráneo

Mar, fuego, tiempo y producto



ADN

Almara nace en el corazón financiero de Madrid como un oasis gastronómico, bajo el paraguas del Grupo La Fábrica. Liderado por los hermanos Paco y Gonzalo Talavera, este espacio rinde un tributo honesto a la memoria de los sabores mediterráneos. Al frente de sus fogones se encuentra el chef navarro Aitor Mena, cuya impecable trayectoria en templos como El Celler de Can Roca y Moo garantizan una técnica excelsa y el respeto absoluto por el producto de temporada.

Sello Mesa



La propuesta se orchestra en torno a la pureza del mar, la huerta y la caricia del fuego. Nos encontramos con una cocina de fondo donde los sabores se expresan con nitidez y elegancia. Desde su magnífica terraza ajardinada hasta su salón de doble altura, cada encuentro en **Almara** invita a una sobremesa infinita. Destacan sus arroces melosos, los pescados de lonja, el *steak tartar* y una bodega excepcional que contiene referencias icónicas para convertir la experiencia en algo memorable.

.....
¿Sabías que...? El nombre «Almara» es una evocación poética que funde los conceptos de alma y mar, reflejando la esencia espiritual y marinera de su cocina.

Hablan los clientes

«Una sorpresa fantástica en plena Castellana. El espacio es precioso y los cogollos de Tudela a la brasa son un espectáculo absoluto de sabor. La atención fue impecable y ágil.»

Marcos G. (Marzo 2026)

Google

«Hacia tiempo que no disfrutaba de un producto tan bien tratado en Madrid. La tortilla de bacalao al pil pil resulta cremosa, untuosa y memorable. La terraza es una delicia.»

Elena R. (Abril 2026)

TripAdvisor.



3 imprescindibles

• CANELÓN DE TXANGURRO

– El indiscutible plato estrella de la casa, equilibrado, cremoso y con un profundo sabor a mar que conquista desde el primer bocado.

• LUBINA DE ESTERO A LA SAL

– Cocinada con maestría técnica, acompañada de pimientos de piquillo confitados que resaltan la jugosidad y frescura del pescado blanco.

• TORRIJA CARAMELIZADA

– Un postre sublime con helado de dulce de leche, el broche de oro dulce, cremoso y tradicional para cerrar una comida inolvidable.



Dirección: Paseo de la Castellana 62, 28006 Madrid.



Horario: D-J 13:00-00:00
y V-S 13:00-01:00.

Ticket medio: 60 €.

Web: grupolafabrica.es/almara/

Tel: +34 919 59 14 44

RRSS: @almara_madrid

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Gregorio Marañón (L7 y L10).

Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



Sabor y esencia japo-mexicana

El arte del *roll* perfecto



ADN

Nacido bajo la visión innovadora del Grupo Bâro, este concepto rompe moldes gastronómicos simultáneamente en sus dos ubicaciones estratégicas: la vibrante atmósfera de Ponzano y el sofisticado entorno de Velázquez. La propuesta fusiona con maestría la impecable técnica del *handroll* tradicional japonés con los matices alegres, cítricos y picantes de la cocina mexicana. Sus espacios, diseñados con barras continuas donde el comensal observa el ritual de preparación, priorizan el dinamismo urbano, la frescura absoluta del producto y un ambiente desenfadado que invita al disfrute.

Sello Mesa



La experiencia se articula en torno a bocados y platos dinámicos donde el alga nori, crujiente e impecable, envuelve con delicadeza al pescado crudo de lonja, aderezado con toques mexicanos. El arroz, perfectamente templado, actúa como hilo conductor de contrastes sutiles donde los chiles, el cilantro y las emulsiones cítricas potencian la grasa noble del atún o el salmón. Una propuesta que se complementa con cócteles de autor basados en tequila y mezcal; ideal para grupos y gozar con libertad en la barra.

.....
¿Sabías que...? Velázquez 55 fue pionero en Madrid al introducir el concepto de *handroll* bar en la ciudad y hoy amplía su propuesta con su espacio de la calle Ponzano 4.

Hablan los clientes

«Una propuesta original que engancha. El handroll de vieira con un toque de chile chipotle es una locura de texturas y el ambiente en la barra de Velázquez es fantástico.»

Andrés L. (Marzo 2026)

Google

«La calidad del pescado es indiscutible y el punto mexicano está muy bien medido, sin tapan el sabor. Súper dinámico y el servicio es encantador y muy rápido.»

Marta S. (Abril 2026)

TheFork



3

3 imprescindibles

- **HANDROLL DE ATÚN PICANTE Y AGUACATE** – Un bocado increíble que equilibra la untuosidad del aguacate con la potencia controlada de la siracha y la frescura del atún.
- **HANDROLL DE VIEIRA CON MAYONESA DE JALAPEÑO:** – Textura sedosa marina realzada sutilmente por un toque herbáceo y picante que despierta las papilas de inmediato.
- **MOCHI DE MANGO Y CHILE TAJÍN** – Un broche final divertido que versiona el clásico dulce japonés con un chispeante contraste frutal, dulce y ligeramente salino.



Dirección: Calle de Ponzano 4, 28010 y Calle de Velázquez 55, 28001. Madrid.



Horario (Ponzano): L 20:00-23:30 M-J 13:00-17:00 / 20:00-00:00 V-S 13:00-01:00

D: 13:00-17:00.

Ticket medio: 35 € - 45 €.

Web: grupobaro.com

Tel: +34 915 43 47 12

RRSS: @baro.handroll

Formas de pago:

Tarjeta y efectivo.

Metro: Alonso Cano (L7) para Ponzano 4.

Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



→ **El Puertito Oyster Bar** 

Ostras para todos en Chamberí

Del mar a la boca



ADN

Inaugurado en 2013 en Bilbao por el visionario Inaz Fernández y trasladado con idéntico éxito al elegante Paseo del General Martínez Campos, este rincón madrileño rompe el estereotipo de lujo inaccesible que históricamente ha rodeado a las ostras. Inspirado en las rústicas casetas de ostricultores de Cap Ferret, el espacio invita a un viaje sensorial por los parques europeos de Francia, Holanda, Irlanda y Galicia. En **El Puertito**, la excelencia marinera se disfruta con cercanía, transformando lo exclusivo en una experiencia cotidiana, vibrante y muy accesible para los paladares que aman las ostras. Tiene un solete Repsol merecidísimo.

Sello Mesa



La dedicación exclusiva y la pureza del producto, con una carta que ofrece más de catorce variedades que se abren con destreza casi quirúrgica al instante. Desde la suavidad de la *Fine de Claire* hasta la carnosidad de la *Gillardeau*, cada pieza se sirve sobre un lecho de hielo, acompañadas por una carta de vinos blancos, cavas y champagnes seleccionados para potenciar sus matices. La opción de degustar por unidades invita a una cata personalizada en una atmósfera desenfadada y magnética.

.....
¿Sabías que...? Inaz Fernández se propuso democratizar este manjar tras descubrir en Francia que las ostras eran un producto popular y cotidiano, alejado del aparente elitismo español.



Hablan los clientes

«Un concepto fantástico en Madrid. La variedad de ostras es impresionante, te las abren en el acto y la frescura resulta insuperable. El servicio es súper agradable.»

Ignacio Alvear (Enero 2026)
Google

«Me encanta el ambiente informal y marinero de este sitio. Disfrutamos de unas ostras francesas sublimes y un albariño espectacular a un precio muy equilibrado. Volveremos.»

Clara Sanmartín (Marzo 2026)
TripAdvisor



3 imprescindibles

- **OSTRA GILLARDEAU SPECIALE NO. 3** – Considerada la reina de las ostras por su equilibrio perfecto entre dulzor y salinidad, con una textura firme y carnosa.
- **OSTRA GALICIA ESPECIAL** – Un bocado rotundo que nos traslada directamente a las Rías Baixas, destacando por su inmensa frescura y su profundo bouquet mineral.
- **PAN CON MANTEQUILLA ARTESANA** – El contrapunto ideal. Una rebanada crujiente con mantequilla de alta calidad para limpiar el paladar entre las diferentes variedades marinas.



Dirección: Paseo del General Martínez Campos, 42, 28010 Madrid.



Horario: D-J: 12:00-23:00 y V-S 12:00-01:00.

Ticket medio: 25 € - 40 €.

Web: elpuertito.es

Tel: +34 915 42 75 26

RRSS: @el_puertito

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Rubén Darío (L5).

Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



El imperio del sabor cantonés

Lujo asiático ancestral



ADN

Situado en la exclusiva calle del Marqués de Villamagna, **Tse Yang** se erige como un icono de la alta gastronomía china en Madrid. Desde su apertura, hace 30 años, ha sido el lugar favorito de quienes buscan la sofisticación de la China Imperial sin salir de la ciudad. El espacio, decorado delicadamente a mano, nos brinda una atmósfera serena que conecta con un jardín singular en pleno Barrio de Salamanca. El restaurante ha logrado elevar la cocina cantonesa a un estándar de excelencia internacional, fusionando tradición dinástica, platos memorables y un servicio en sala refinado e impecable.

Sello Mesa



Un viaje sensorial en el que la técnica milenaria abraza al producto de calidad excelsa. La cocina cantonesa se muestra en toda su profundidad: desde la delicadeza de sus *dim sum* artesanales, pasando por la fuerza de sus carnes y llegando al icónico pato laqueado. Cada plato es una danza de sabores, texturas y aromas sutiles, servido con un rigor ceremonial que convierte cada comida o cena en un ritual solemne y elegante.

.....
¿Sabías que...? Durante los meses de verano es muy recomendable reservar mesa en su idílica terraza-jardín, un codiciado y apacible oasis que nos brinda una preciosa experiencia.

Hablan los clientes

«Una experiencia sublime para los sentidos. El servicio es excepcionalmente atento y profesional, la atmósfera destila una calma aristocrática ideal y el pato lacado sigue siendo imbatible.»

Alejandro B. (Febrero 2026)

Google

«Hacia años que no venía y mantiene intacto su altísimo nivel de refinamiento. Los dim sum artesanales son verdaderos bocados de alta costura y la lubina al vapor resulta magistral.»

Elena G. (Abril 2026)

TheFork



3 imprescindibles

- **PATO LAQUEADO ESTILO PEKÍN** – La joya de la corona, servido con maestría en finas obleas, con una piel deliciosamente crujiente y una carne jugosa que se deshace.
- **DIM-SUM SHITAKE DE POLLO Y TRUFA BLANCA** – Pequeños bocados de seda al vapor, rellenos delicadamente, en los que el aroma noble eleva el *dumpling* a otro nivel de sensaciones.
- **TAPIOCA COCINADA EN LECHE DE COCO CON MANGO** – Un broche final sumamente fresco, exótico y cremoso que limpia el paladar con su dulzor tropical equilibrado.



Dirección: Calle del Marqués de Villamagna, 1. 28001 Madrid.



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

Ticket medio: 90 €.

Web: tseyang.es

Tel: +34 914 31 1888

RRSS: @tseyangvillamagna

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Colón (L4) y Rubén Darío (L5).

Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



El templo de la comida real

Alimentación sana y consciente



ADN

Nacido para impulsar la alimentación saludable, este proyecto del movimiento *Real Food* apuesta por ingredientes locales, de proximidad y sin procesados. Su atmósfera transparente y dinámica combina cocinas abiertas, abundantes plantas y una estética industrial contemporánea que invita a quedarse. Un concepto donde la comida real, de origen ético y elaborada con intención, convierte el bienestar en una experiencia cosmopolita y accesible. Su éxito se refleja en una expansión constante dentro y fuera de España, consolidando una comunidad cada vez más fiel.

Sello Mesa



Destacan su versatilidad y la frescura de una despensa cuidadosamente seleccionada. El comensal diseña su menú eligiendo proteínas de carne de pasto, pollo de corral o alternativas vegetales a la brasa, acompañadas de ensaladas llenas de color. En su carta, conviven vegetales de temporada, aderezos caseros y salsas artesanales elaboradas al momento. Comida pensada para disfrutar, en armonía con una repostería libre de azúcares refinados. Sólo platos bien hechos.

.....
¿Sabías que...? Descartan los refrescos industriales, a favor de estaciones de aguas infusionadas con frutas frescas y hierbas naturales que puedes rellenar las veces que quieras.

Hablan los clientes

«La comida es fresca, sabrosa y las raciones resultan generosas. Me fascina observar cómo preparan todo al momento. El hummus de temporada es obligatorio cada vez que vengo.»

Lucía M. (Febrero 2026)

Google Maps

«Un rincón ideal para comer sano sin aburrirse. El pollo marinado está increíble y la atmósfera es súper agradable. El servicio vuela a pesar de la fila.»

Javier S. (Marzo 2026)

TripAdvisor



3 imprescindibles

- **LATIN LOVER** – Una ensalada icónica elaborada con arroz integral, frijoles negros, aguacate maduro y un chispeante toque cítrico que ensalza los sabores latinoamericanos.
- **POLLO DE CORRAL A LA PARRILLA** – Jugosa pechuga marinada en finas hierbas y cocinada a la brasa, servida con sus jugos naturales que realzan la pureza del producto.
- **CHOCOLATE CHIP COOKIE** – *Top Seller*, deliciosa y crujiente galleta de chocolate, elaborada sin harinas refinadas ni azúcares añadidos. El broche de oro perfecto.



Dirección: Gran Vía, 7. 28013 Madrid (tiene varios locales en distintas zonas).



Horario: L-J: 8:30-23:00 V:
8:30-00:00, S: 9:30-00:00 y D:
9:30-23:00.

Ticket medio: 20 €.

Web: honestgreens.com

Tel: +34 914 47 27 13

RRSS: @honestgreens

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Gran Vía (L1 y L5).

Accesibilidad: Locales amplios y modernos, generalmente adaptados a pie de calle con baños accesibles



El obrador de Montecarmelo

Todo hecho con amor



ADN

El residencial barrio de Montecarmelo alberga este pequeño templo consagrado a la excelencia de la panadería y la pastelería. **Petra Café** se erige como un obrador artesanal y refugio del brunch, donde el tiempo se disfruta de principio a fin. Sus creaciones, elaboradas con mimo y técnica impecable, seducen a cualquier hora del día. Un proyecto honesto que apuesta por materias primas cuidadosamente seleccionadas, el amor por los detalles y un compromiso constante con el sabor, la calidad y la experiencia del cliente.

Sello Mesa



Su concepto de panadería de autor y repostería de alta factura, junto a un brunch disponible toda la semana, lo convierten en una referencia del barrio. Deliciosos sándwiches, elaboraciones dulces y saladas, hojaldrados crujientes y una cuidada selección de cafés de especialidad dan vida a su irresistible propuesta. Las creaciones de **Petra** destacan por su honestidad y vocación artesanal. Mención especial merece su panettone de chocolate, premiado y considerado entre los mejores de Madrid.

.....
¿Sabías que...? Su obrador organiza periódicamente talleres interactivos donde los propios comensales aprenden los secretos para elaborar masa madre natural en casa.

Hablan los clientes

« Los cruasanes de pistacho son de otro planeta, crujientes por fuera y con un relleno espectacular. El café de especialidad está cuidado al milímetro y el espacio es precioso.»

Mariana T. (Abril 2026)

Google Maps

« Hacía falta un obrador así en la zona. El pan de masa madre dura días perfecto y los desayunos tardíos de los fines de semana se han vuelto imprescindibles.»

Rodrigo C. (Mayo 2026)

TripAdvisor



3 imprescindibles

- **SÁNDWICH PASTRAMI**
ARTESANAL – Generoso bocado de carne curada con matices ahumados, queso fundido y encurtidos, entre dos rebanadas perfectas de su pan rústico semi integral.
- **TOSTADA BENEDICTINE**
– Crujiente rebanada de masa madre untada con aguacate fresco, huevos escalfados de yema fluida y una sedosa salsa holandesa perfectamente emulsionada.
- **CROISSANT DE PISTACHO**
– Una obra maestra de hojaldrado perfecto, coronada con praliné artesanal y crujientes trozos del icónico pistacho, tan de moda últimamente.



Dirección: Av. del Monasterio de Silos, 42, Fuencarral-El Pardo, 28049 Madrid.

Ticket medio: 20 €.

Web: somospetra.com

Tel: +34 910 24 35 16

RRSS: @somospetracafe

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.



Horario: L-J: 8:00-14:30, V-S: 8:00-14:30 y 17:00-20:30, D: 9:00-15:30.

Metro: Montecarmelo (L10).

Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



→ **NAP / Neapolitan Authentic Pizza** 

La pureza de la pizza artesanal

Auténtica tradición napolitana



ADN

NAP es un referente de la cultura gastronómica napolitana en Madrid. Desde su nacimiento en Lavapiés, ha expandido su filosofía de respeto al origen y al producto por distintos puntos de la ciudad. Su esencia gira en torno a hornos de leña artesanales contruidos con piedra volcánica, donde el fuego da vida a masas ligeras y perfectamente ejecutadas. Un espacio dinámico y cosmopolita que honra con devoción la tradición italiana. Destaca además su iniciativa artística “Arte en Caja”, ya en su séptima edición.

Sello Mesa



NAP destaca por su fidelidad a la tradición napolitana y a las directrices de la Associazione Verace Pizza Napoletana. Sus masas, fermentadas entre 24 y 48 horas, logran una textura ligera, elástica y de bordes alveolados. Ingredientes italianos como el tomate San Marzano y la mozzarella de búfala campana aportan autenticidad y un sabor excepcional. El resultado son pizzas finas, equilibradas y deliciosas, elaboradas con precisión técnica, respeto por el producto y mucho cariño.

.....
¿Sabías que...? Su éxito se traduce en 19 locales activos, que incluyen 7 en distintos barrios de Madrid, 10 repartidos en distintas ciudades de España e incluso 2 en Alemania.



Hablan los clientes

« La pizza marinara es increíble, el tomate tiene un sabor espectacular y la masa resulta súper ligera. El servicio vuela y la relación calidad-precio en el centro de Madrid es imbatible.»

Laura M. (Abril 2026)

The Fork

« Conozco este sitio desde hace años y sus pizzas nunca me han decepcionado, ni el servicio ni los precios. También he ido acompañado y a todos les ha gustado. Mi pizzería favorita de Madrid.»

Bogdan Katoula (Marzo 2026)

Google



3 imprescindibles

- **PIZZA MARGHERITA** – El emblema de la casa que deslumbra por su sencillez, combinando tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca fresca y un chorro de aceite de oliva.
- **PIZZA SPECK E ZOLA** – Una alternativa sugerente que equilibra la intensidad del queso gorgonzola con las notas ahumadas del speck italiano y nueces crujientes.
- **TIRAMISÚ ARTESANAL** – Postre clásico de texturas aterciopeladas que conquista el paladar gracias al equilibrio justo entre el amargor del café espresso y el dulzor del mascarpone.



Dirección: NAP Malasaña - Calle de San Bernardo, 51, 28015 Madrid.



Horario: D-J: 12:00-00:00 y V-S: 12:00-00:30.

Ticket medio: 20 €.

Web: napofficial.com

Tel: +34 911 23 45 67

RRSS: @nap_official

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Tribunal (L1 y L10) y Santo Domingo (L2).

Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



→ **Arrocería El Trato** 

Fuego mediterráneo en Madrid

Homenaje sincero al arroz



ADN

En el corazón de Chamberí, **El Trato** ha convertido el arroz en su gran protagonista. Fundado por los venezolanos Gabriel Camacho y Roselba Ramírez, este proyecto nació con la vocación de trasladar la cultura del buen arroz a Madrid. Su devoción y excelencia fueron reconocidas en 2021 al obtener el premio a la Mejor Paella Valenciana de España. Además de su restaurante original, cuentan con un espacio en el Mercado de Vallehermoso. Dos direcciones de espíritu tabernero donde el producto y la técnica marcan la diferencia.

Sello Mesa

La propuesta rinde homenaje al recetario levantino con más de veinticinco variedades de arroces secos, melosos y caldosos. Elaborados con caldos sabrosos, técnica impecable y cocciones precisas, cada grano expresa la intensidad de sus ingredientes. Los entrantes tradicionales conviven con propuestas contemporáneas pensadas para compartir. Una cocina redonda, versátil y bien ejecutada que destaca por alcanzar ese ansiado punto perfecto del arroz que seduce desde el primer bocado.

¿Sabías que...? En 2021 conquistaron el título de Mejor Paella Valenciana de España en Sueca, un logro histórico para un chef venezolano y excepcional para un restaurante madrileño.

Hablan los clientes

« Para mí es la mejor paella de Madrid, el socarrat está en su punto justo. El servicio es súper atento y el espacio resulta de lo más agradable. »

Andrés L. (Marzo 2026)
The Fork

« Un rincón maravilloso en Chamberí. Las opciones de arroz tienen un sabor intenso increíble y te hacen sentir como en casa desde que cruzas la puerta. »

Marc F. (Octubre 2025)
Google Maps



3 imprescindibles

- **PAELLA VALENCIANA** – La joya laureada de la casa, elaborada minuciosamente respetando los cánones tradicionales, con pollo, conejo, *garrofó*, verduras frescas y un perfecto *socarrat*.
- **ARROZ MELOSO CON PLANCTON** – Un festival marinero con plancton, gambas rojas, vieiras, pulpo y ali oli de plancton. Un espectáculo de principio a fin.
- **TARTA TRES LECHES** – Postre artesano de maravillosa untuosidad que equilibra con elegancia el dulzor, gracias a una textura esponjosa muy reconfortante.



Dirección: Calle de Fernando el Católico, 15, 28015 Madrid.



Horario: D-L 12:30-17:00, M-V: 12:30-23:00 y S: 12:30-17:00 / 19:30-23:00.

Ticket medio: 40 €.

Web:

arroceriaeltratogastrobar.com

Tel: +34 667 95 41 64

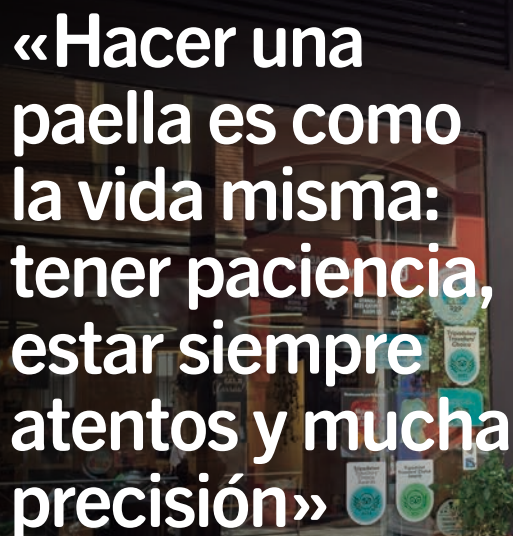
RRSS: @arroceriaeltrato

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Quevedo (L2).

Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.





«Hacer una paella es como la vida misma: tener paciencia, estar siempre atentos y mucha precisión»



Hay cocineros que convierten la paciencia en un ingrediente más. Gabriel Camacho pertenece a esa estirpe de chefs capaces de hacer que

un arroz cuente una historia, donde cada grano encuentra su lugar y cada elaboración habla de talento, oficio, sensibilidad y un profundo respeto por el producto.

Nacido en Venezuela, de origen canario y afincado en Madrid desde hace años, **su historia es la de quien ha construido un camino sólido gracias a la perseverancia.**

Ha hecho del arroz un territorio de exploración permanente, elaborando platos donde la precisión y la emoción se encuentran. Ese compromiso con la excelencia le ha valido el reconocimiento de la crítica y diversos galardones en algunos de los certámenes arroceros más prestigiosos de España.

Al frente de Arrocería El Trato, Gabriel reivindica una gastronomía donde la tradición dialoga con la creatividad, la hospitalidad se convierte en una seña de identidad y compartir alrededor de una mesa sigue siendo la mejor manera de hacer felices a los demás.

La mejor cocina siempre empieza mucho antes de encender el fuego. Gabriel Camacho lo demuestra en cada arroz.

Gabriel, naciste en Venezuela y hoy eres uno de los nombres más reconocidos del universo del arroz en Madrid (incluso en España). Cuando miras tu trayectoria, ¿qué crees que ha sido más importante: la técnica, la perseverancia, la capacidad de reinventarte lejos de tu país o una mezcla de todo?

Uno de los grandes secretos es la perseverancia y reinventarse. Aprender cómo se hacían los arroces y cómo se comen aquí, aunque haya tenido una gran experiencia en Venezuela, ha sido un gran reto.

Has conquistado premios y reconocimientos en un terreno tan exigente como el de los arroces y las paellas. ¿Qué siente un chef venezolano cuando compite y triunfa en una disciplina tan ligada a la tradición española?

Soy venezolano, hijo de padre canario y madre venezolana. Siempre nos criamos con la cultura canaria y española en general. Llevaba en la sangre lo de hacer arroces y paellas, las hacía desde pequeño y con el paso del tiempo, iba perfeccionando la técnica.

Madrid vive uno de los momentos gastronómicos más vibrantes de su historia. Desde tu experiencia, ¿qué ha cambiado en la ciudad para que propuestas tan especializadas como Arrocería El Trato encuentren hoy un público tan receptivo? ¿Qué tiene el arroz que sigue fascinándote después de tantos años?

Lo bueno de trabajar haciendo paellas es que estamos haciendo uno de los platos más típicos y conocidos de la gastronomía española. Madrid, desde hace un tiempo, vive un boom gastronómico importante, en gran parte por las personas que hemos venido de afuera a trabajar y hacer las cosas bien. Creo que cada día hay mejores cocineros y se perfeccionan más las técnicas. Eso es muy importante.

Detrás de un gran arroz hay paciencia, precisión y respeto por el producto. ¿Cuál es la lección más valiosa que te ha enseñado este plato y que también aplicas a tu vida y a tu negocio?

Esta pregunta me gusta mucho porque es tal cual. Hacer una paella es la vida misma: tener paciencia, estar siempre atento, ser lo más preciso posible y para lograr hacer una buena paella tienes que rozar la perfección.



En MESA MADRID defendemos que la gastronomía es también una historia de mestizajes. ¿Cómo dialogan en tu cocina tus raíces venezolanas con una tradición tan profundamente española como la arrocería?

Ese mestizaje lo llevamos en la sangre, yo -como ya comenté- me crié con la cultura española. En Venezuela, éramos un mestizaje total porque nos criamos con todas las culturas (portuguesa, italiana, por supuesto nuestra cultura venezolana y pare de contar). Y ya después si te vas a regiones españolas: la asturiana, la canaria, la vasca, la gallega... Yo creo que los cocineros venezolanos somos cocineros muy completos porque, aunque nos especialicemos en algo o un tipo de comida, sabemos hacer las otras (árabe, griega, sushi, china). Creo, en definitiva, que somos bastante completos gracias a ese mestizaje.

Hay quien piensa que una paella es simplemente una receta. Los grandes maestros saben que es casi un lenguaje. ¿Cuál es el secreto que diferencia un buen arroz de uno verdaderamente memorable?

Para que un arroz sea memorable tiene que ser una mezcla de todo: del momento, de con quién estás, de cómo lo disfrutas, quizás alguna celebración especial... así pasa de «bueno» a memorable. Sobre todo cuando pruebas el arroz y dices: «Wow, me trae tal recuerdo», yo creo que allí está la gran diferencia.

Emprender en hostelería nunca es fácil. ¿Hubo algún momento en el que pensaste que el proyecto no saldría adelante? ¿Qué te hizo seguir apostando por él? ¿Cuál fue el click?

A diferencia de otros profesionales que se dedicaban a otras cosas antes de emigrar, nosotros vinimos a España a hacer lo que

hacíamos en Venezuela. Se nos hizo más fácil porque yo era cocinero en Venezuela y vine aquí a cocinar. Mi esposa allá era camarera de su propio restaurante y vino aquí a ser camarera de su propio restaurante. En ningún momento nos paramos a pensar que íbamos a fracasar o que el proyecto se hundía. Siempre (y allí estábamos muy enfocados los dos) era ir hacia adelante y si ya habíamos logrado montar este negocio, pues había que echarlo para adelante como fuese. Allí empezó la tarea más dura que era echar horas, horas y horas; y también la más satisfactoria cuando lo ves ahora después de casi 9 años y dices: ¡Wow, qué bueno!

Muchos jóvenes cocineros latinoamericanos ven en tu historia una inspiración. ¿Qué consejo les darías a quienes llegan a España con talento, ilusión y ganas de construir una carrera gastronómica?

Lo primero que les diría son mis dos palabras preferidas: ser persistentes y tener paciencia. Muchos se acercan a pedir consejos y a hablar. Yo lo primero que les digo es que hagan las cosas lo mejor posible; lo segundo es adaptarte totalmente al país donde estés llegando, tienes que ser uno más y entender cómo va todo. Quizás es algo que dure un poco de tiempo pero allí es donde viene la paciencia. Que sean muy pacientes sería mi gran consejo.

Madrid arde en proyectos, talento y encuentros. Cuando alguien se sienta a la mesa en El Trato, ¿qué te gustaría que recordara de la experiencia mucho después de haber terminado el último grano de arroz?

Antes de que mi esposa Roselba propusiera que se llamara El Trato, yo le decía que tenía que ser un nombre fuerte y que se recordara, ella dijo «¿Y si lo llamamos El





«Para que un arroz sea memorable tiene que ser una mezcla de todo: del momento, de con quién estás, de cómo lo disfrutas... así pasa de 'bueno' a memorable.» GABRIEL CAMACHO

Trato? Porque vamos a hacer un trato con todo el mundo, vamos a tratar bien a la gente, al género, vamos a hacer un trato con el banco... Vamos a llamarlo El Trato» y me encantó, me pareció maravilloso el nombre y es tal cual: **quien se sienta en la mesa desde que llega hasta que se va, tiene que sentir que recibe un trato inmejorable**, eso es lo que le damos a la gente y la verdad es que lo agradecen mucho.

Si tuvieras que contar la historia de Madrid o hablar de la ciudad a través de un arroz, ¿qué ingredientes llevaría esa receta y por qué?

Creo que todos los ingredientes encajarían, por ejemplo tenemos un bocadillo de

calamares fritos que es uno de los platos típicos de Madrid (y no tenemos mar). Por eso creo que cualquier producto encajaría muy bien porque además Madrid tiene la fama de ser el lugar donde se vende el pescado más fresco de España. Entonces, yo diría que una paella marinera y si tuviese que elaborar uno (que lo hice en algún momento) sería por ejemplo un arroz de cocido (ya hay un arroz similar en Valencia que es al arroz al horno) y llevaría carne, garbanzos, morcilla, longaniza o butifarra que son ingredientes que lleva ese arroz al horno valenciano. Por eso creo que cualquier ingrediente que usemos en un arroz en Madrid es fácilmente reconocible. 



→ **Acqua in Bocca** 

Un secreto cerca del Retiro

Cocina italiana reconfortante

ADN

A pocos metros del Parque del Retiro, este encantador restaurante rinde tributo a las auténticas trattorias familiares italianas. Su atmósfera hogareña se refleja en una decoración de madera oscura que evoca tradición y calidez. La carta reúne recetas artesanales elaboradas en casa, con especial atención al producto y los sabores clásicos. La hospitalidad de su equipo convierte al local en un refugio atemporal, ideal para disfrutar alrededor de la mesa. Es perfecto para largas sobremesas entre amigos o en pareja, siempre con la esencia italiana que nos regala tanta felicidad.

Sello Mesa



Un manifiesto de la cocina clásica italiana donde el respeto al recetario tradicional es casi un ritual. La carta reúne entrantes llenos de sabor, pastas artesanales en su punto perfecto y exquisitas pizzas de masa fina y crujiente. Cada elaboración destaca por el equilibrio de sus salsas, la calidad del producto y unos sabores reconocibles que evocan la calidez auténtica de las trattorias familiares italianas.

.....
¿Sabías que...? Su nombre, “Acqua in bocca”, alude a una popular expresión italiana que invita a guardar un secreto o a compartir una complicidad especial.

Hablan los clientes

«Un gran descubrimiento al lado del Retiro. La pasta fresca carbonara es una delicia con el guanciale bien crujiente, la terraza se disfruta muchísimo y el servicio es muy atento.»

Álvaro Mendoza (Enero 2026)
Google

«Un italiano de los de verdad, sin pretensiones pero con un sabor espectacular en cada plato. El risotto de marisco está increíble y el trato nos hizo sentir como en casa.»

Martina Soler (Marzo 2026)
TripAdvisor



3 imprescindibles

- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** – Receta canónica y estrella de la carta. Muy cremosa, mezclada con maestría y coronada con un guanciale crujiente de gran intensidad.
- **GNOCCHI CON SALSA DE NUECES Y SPECK** – Ñoquis sutiles y delicados envueltos en una untuosa crema de queso, con el contrapunto ahumado del speck y el crujiente de las nueces.
- **TIRAMISÚ CASERO ARTESANAL** – El final dulce de la casa, sedoso, equilibrado en su nota de café y con el toque de dulzura ideal para conquistarnos.



Dirección: Calle de Arias Montano, 30, 28007 Madrid.



Horario: L-J 13:00-16:30 / 20:00 a 23:00 y V-D: 13:00-23:30.

Ticket medio: 25 € - 35 €.

Web: acquainbocca.es

Tel: +34 918 78 53 18

RRSS: @acquainboccatrattoria

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Conde de Casal (L6).

Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



Mestizaje culinario de autor

Casa de comidas con alma



ADN

Un restaurante nacido de una amistad forjada con el tiempo. El chef Álex Marugán, junto a un grupo de compañeros de antiguas batallas, da forma a un espacio donde las cocinas española y latina se mezclan con naturalidad. Su ambiente urbano y desenfadado rinde homenaje a sabores de España, Perú y México con recetas creativas y llenas de identidad. Una taberna contemporánea impulsada por el talento y entusiasmo de un equipo que entiende la gastronomía como familia, producto y pasión compartida.

Sello Mesa



Cocina con memoria, sabor y sazón. La propuesta fusiona las gastronomías de Perú, México y España en platos vibrantes, llenos de color y personalidad. Chiles fermentados, hierbas andinas y un acertado equilibrio entre notas picantes, ácidas y ahumadas definen su cocina fresca y creativa. Sus raciones y medias raciones invitan a compartir una experiencia desenfadada que reinterpreta el recetario popular. Un Solete Repsol plenamente merecido.

.....
¿Sabías que...? El nombre del local rinde un bonito homenaje a los abuelos de los fundadores, agricultores que dedicaron toda su vida a cuidar la tierra y sembrar raíces.

Hablan los clientes

« Nos encantó la fusión y el contraste de sabores. Los nuevos platos son un verdadero acierto.

Volveremos sin duda alguna.»

Antonio P. (Mayo 2026)

The Fork

« La comida es excelente, de todo mi gusto. Están muy bien logradas las recetas, con mucho sabor, y se siente hecho con buenos ingredientes.»

Ignacio F. (Mayo 2026)

Google Maps



3 imprescindibles

- **SOPE DE PANCETA LACADA** – Delicioso bocado de maíz tierno que se corona con ají amarillo y un chispeante kimchi latino artesanal.
- **CEVICHE DE PEZ LIMÓN** – Una elegante combinación marinera con angula de monte, que rebosa frescura gracias a su leche de tigre de ciruela fermentada.
- **MOUSSE DE CHOCOLATE PICANTE** – Postre de texturas aterciopeladas matizado por el sutil ardor del ají panca, escamas de sal y polvo de maíz.



Dirección: Calle de Espartinas, 5, 28001 Madrid.

Horario: M-S: 13:30-17:30 / 20:30-00:30.

Ticket medio: 40 € - 50 €.

Web: pactoraiz.com

Tel: +34 914 88 20 21

RRSS: @pactoraiz

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Príncipe de Vergara (L2).

Accesibilidad: El lugar cuenta con acceso a cota cero, aunque los aseos no están totalmente adaptados.



Late Venezuela en Malasaña

Caribe, tradición y nostalgia



ADN

El efervescente barrio de Malasaña acoge el restaurante del chef caraqueño Leonardo Araujo, pionero de la cocina venezolana en Madrid. Tras su reciente traslado a la Corredera Baja de San Pablo, continúa reivindicando el recetario criollo con autenticidad y sabor. Su ambiente cálido y acogedor invita a compartir encuentros, música y buenos recuerdos alrededor de la mesa. Imprescindible su fantástico buffet diario, disponible todos los días de la semana (mediodía y noches), con una relación calidad/precio casi insuperable en Madrid.

Sello Mesa



Su propuesta celebra la herencia venezolana a través del maíz, la sazón caribeña y los quesos artesanales. Platos emblemáticos como el pabellón criollo, el asado negro o la chalupa de pollo trasladan al comensal a los sabores del hogar. Una cocina concebida para compartir, donde tradición, identidad y memoria se revelan en la artesanía de sus platos. Un delicioso viaje gastronómico que acerca la esencia de Venezuela al corazón de Madrid.

¿Sabías que...? En la jerga coloquial de Caracas, la palabra "apartaco" se utiliza de forma afectuosa para referirse a un apartamiento o punto de encuentro entre amigos.

Hablan los clientes

« La comida es excelente y casera. Los tequeños están en su punto de crujiente justo y el pabellón criollo es espectacular. El ambiente te transporta totalmente y la atención resulta maravillosa. »

Andrea G. (Abril 2026)
Google

« Descubrimos el sitio por recomendación y salimos encantados. Recomiendo muchísimo probar la chalupa de pollo, es una delicia absoluta con un equilibrio de sabores magnífico. Volveremos sin dudarlo. »

Carlos M. (Mayo 2026)
TripAdvisor



3 imprescindibles

- **AREPITAS SURTIDAS** – Cuatro arepitas fritas rellenas de reina pepiada, carne mechada con queso amarillo, perrito con tajadas y caraotas negras.
- **CHALUPA DE POLLO** – Delicada reinterpretación de la lasaña, estructurada con capas de cachapa tierna, pollo guisado, bechamel artesanal y queso de mano fundido.
- **TRES LECHE TRADICIONAL** – Postre artesano de textura delicada y húmeda, bañado en una sutil emulsión de tres leches y coronado con merengue y un sutil toque de canela.



Dirección: Corredera Baja de San Pablo, 19, 28004 Madrid.
Horario: D-J: 13:00-23:00 y V-S: 13:00-01:00.
Ticket medio: 25 €.

Web: apartaco.es
Tel: +34 686 97 49 16
RRSS: [@apartaco.es](https://www.instagram.com/apartaco.es)
Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Callao (L3 y L5).
Accesibilidad: El lugar presenta un pequeño escalón en el acceso y los aseos no están completamente adaptados.



El alma del Pacífico mexicano

Cocina marinera e indómita



ADN

El emprendedor sinaloense Ernesto García Quintero, aliado con la técnica y experiencia del chef Antonio Guerrero, despliega con maestría el alma marinera del norte de México en tres locales en Madrid. Distinguido con el prestigioso Sello Copil, este restaurante apuesta por la honestidad del producto y rinde un tributo entrañable y honesto al recetario mexicano del Pacífico. Su cálido espacio nos hace viajar a través del paladar a las costas mexicanas y, una vez allí, los sabores se convierten en una fantasía hecha realidad.

Sello Mesa



La propuesta sorprende por la frescura y calidad de pescados y mariscos, trabajados con impecable equilibrio entre acidez, picante y notas cítricas. Aguachiles verdes, rojos y negros conviven con sabrosos tacos en una carta pensada para compartir. Chiles e ingredientes de Baja California se interpretan con autenticidad, precisión y respeto casi ritual. El viaje culmina con una cuidada coctelería artesanal que invita a descubrir el fascinante universo del mezcal y el tequila.

¿Sabías que...?

El restaurante ostenta el Sello Copil, la certificación oficial que garantiza la autenticidad y el origen mexicano de sus materias primas.

Hablan los clientes

Los aguachiles son
« espectaculares, de los mejores
que he probado fuera de México.
El de langostinos con habanero y
mango tiene un equilibrio brutal entre
picante y dulce. El servicio es súper
atento y rápido. »

Valeria N. (Abril 2026)
The Fork

Un descubrimiento increíble en
« Jorge Juan. Las carnitas de atún
sobre cama de guacamole son
obligatorias y el pan de elote para
terminar es una delicia. Te atienden de
maravilla desde que entras. »

Ricardo G. (Mayo 2026)
Google



3 imprescindibles

- **AGUACHILE VERDE DE LANGOSTINO** – Crujientes piezas de langostino sumergidas en una potente emulsión de cítricos, chile, pepino persa y cebolla morada encurtida.
- **CARNITAS DE ATÚN CON GUACAMOLE** – Dados de pescado noble delicadamente marinados y dispuestos sobre una base de aguacate que equilibra el plato de forma magistral.
- **PAN DE ELOTE TRADICIONAL** – Postre artesano de maravillosa textura húmeda y reconfortante que eleva el dulzor natural del maíz tierno con una gran sutileza.



Dirección: Calle de Jorge Juan,
34, 28004 Madrid.

Horario: D-J: 13:00-00:00 y V-S:
13:00-0:30.

Ticket medio: 35 €.

Tel: +34 913 31 23 30

Web: losaguachiles.es

RRSS: @losaguachilesmadrid

Formas de pago: Tarjeta y
efectivo.

Metro: Príncipe de Vergara (L2).

Accesibilidad: El lugar cuenta
con acceso a cota cero, aunque
los aseos no están totalmente
adaptados.



Destino Trevinca-Valdeorras

Un viaje en el tiempo donde el vino es el guía

A una hora de Ourense, y poco más de 3 horas de Madrid en AVE, hay un destino interior que es tierra de vinos, que ofrece una nueva experiencia de enoturismo, gastronomía y patrimonio histórico.

Valdeorras nos invita a descubrir la Galicia interior de viñedos, bodegas en cuevas subterráneas, cocina de origen y paisajes poco conocidos en una escapada con más de 20 propuestas diferenciadas de experiencias ecoturísticas, vinculadas al enoturismo.

Valdeorras ha cobrado protagonismo por el auge de la variedad godello. Aunque la comarca ofrece mucho más: montaña, río, memoria romana, viñedos de vértigo, producto local, alojamientos y bodegas que nos invitan a viajar en el tiempo.

Una comarca de senderos y viñedos

En el Parque Natural da Serra da Enciña da Lastra, en Rubiá, los senderos atraviesan una vegetación distinta a la Galicia más húmeda y conocida. El paisaje cambia según se avanza.

En O Bolo y en las laderas del Bibeí aparecen los bancales, los viñedos en pendiente.

Antiguas bodegas subterráneas llamadas Covas

Se estima que existen más de 1.000 covas diseminadas por toda la región. Estas tradicionales bodegas subterráneas se reparten principalmente por municipios como Larouco (donde destacan las famosas Covas de Seadur), Vilamartín de Valdeorras, A Rúa y O Barco de Valdeorras.

En A Rúa, la aldea A Pinguela, se encuentran covas de bodegas como Alan de Val o Joaquín Rebolledo que nos invitan a viajar en el tiempo. Allí el vino se entiende desde dentro: piedra, temperatura, conversación sobre el pasado y presente del vino.

La bodega Terriña, en Petín, abre otra imagen de Valdeorras, con vistas al embalse de San Martiño y una lectura más amplia del paisaje.

Valdeorras en la mesa.

Gastronomía local sin escaparate

Aquí el producto es parte del paisaje:



aceite, miel, pan, queso, caza, vino. La gastronomía de la zona es materia prima con raíz. También está la cocina de caza, que en lugares como el hotel boutique y restaurante Pontevella, junto al Sil, encontramos productos KM 0, cecina de corzo y jabalí, croquetas de ciervo, huevos de codorniz sobre tosta y un guiso de jabalí trabajado con días de marinado y cocinado previo. En A Rúa, restaurantes como A Pepa permiten cerrar el círculo con vinos de la D.O. Valdeorras y una cocina que funciona como punto de encuentro.

Imponente riqueza cultural e historia entre viñedos

El patrimonio arquitectónico de Valdeorras forma parte del paisaje. El Santuario de As Ermidas, en O Bolo, es uno de los ejemplos más claros, su imponente presencia junto al río Bibei explica la importancia del lugar. No solo por su incomparable valor arquitectónico, este monasterio guarda importante relación con la historia vitivinícola la región.

Susana Carballo Gómez



Santuario de As Ermidas — O Bolo

Uno de los grandes hitos patrimoniales de Valdeorras, junto al río Bibei.

Dirección: As Ermidas, O Bolo, 32375 Ourense.

Tel: 988 323 030.

Visitas guiadas: 606 017 105.

Web: santuarioasermitas.com

Ruta del Vino de Valdeorras

Contacto general para bodegas, covas y experiencias enoturísticas.

Tel: 604 078 753.

E-mail: info@rutadelvinovaldeorras.com

Web: rutadelvinovaldeorras.com

Oficina de Turismo de O Barco de Valdeorras

Contacto útil para información general del territorio, rutas, visitas y recursos turísticos de Valdeorras.

Tel: 604 076 918.

E-mail: infoturismo@concelloodobarco.org.

Web: quedaenvaldeorras.com

Destino Trevinca-Valdeorras

Ecoexperiencias

Tel: 617 164 082.

E-mail: mdgrou@gmail.com.

Web: ecoexperienciastrevincavaldeorras.com

Los sabores de Beirut

El exotismo de la cocina libanesa



ADN

Solidere es el sueño hecho realidad de Basem Alawartany, un emprendedor entusiasta de raíces árabes que hace más de una década decidió trasladar el alma de Beirut al barrio de Chamartín. El local debe su nombre al centro histórico reconstruido de la capital libanesa, simbolizando ese renacer y elegancia que se respira en su ambiente. En su decoración hay un equilibrio entre la sobriedad moderna y los detalles tradicionales, una invitación a descubrir su cocina, repleta de platos caseros con espíritu libanés.

Sello Mesa



Un recetario tradicional que apuesta por la autenticidad. Su carta es un despliegue de colores y aromas donde las especias bailan armónicamente en cada plato. Los *mezzes*, tanto fríos como calientes, articulan una experiencia coral diseñada para compartir. Destacan las elaboraciones delicadas de sus carnes y la frescura de sus vegetales, logrando un equilibrio de forma y fondo que define la excelencia y versatilidad de la gastronomía libanesa contemporánea.

.....
¿Sabías que...? El nombre del restaurante rinde homenaje a la empresa responsable de reconstruir el distrito central de Beirut tras la guerra, convirtiéndose en icono de modernidad libanesa.

Hablan los clientes

Nos encantó todo: la comida
«buenísima, relación precio
calidad perfecto y servicio y
amabilidad inmejorable.»
Marc-Francoise Michel (Junio 2026)
Google

La cena muy rica, todo lo
«que comimos tenía sabores
muy peculiares y los postres
espectaculares. Nuestro camarero muy
atento y detallista.»
Lidia Valverde (Mayo 2026)
Google



3 imprescindibles

- **UZZI DE CORDERO** – Una joya de la casa consistente en carne de cordero asada a fuego lento, servida sobre una cama de arroz especiado y envuelta en un delicado y crujiente hojaldre.
- **KIBBE** – Croquetas tradicionales de sémola de trigo rellenas de una sabrosa mezcla de carne picada y frita con piñones, que alcanza una textura exterior perfectamente dorada y firme.
- **ATAYEF DE QUESO** – Pequeñas y sugerentes tortitas libanesas rellenas de queso crema y pistacho, bañadas sutilmente en almíbar y esencia de azahar para cerrar con un broche de oro dulce.



Dirección: Av. de Alfonso XIII,
35, Chamartín, 28002 Madrid.
Horario: M-S 13:00-16:00 /
20:30-23:30 y D 13:30-16:30.
Ticket medio: 35 €.

Tel: +34 914 15 21 07
Web: restaurantesolidere.com
RRSS: @restaurantesolidere
Formas de pago: Tarjeta y
efectivo.

Metro: Alfonso XIII (L4).
Accesibilidad: Local adaptado
para personas con movilidad
reducida.



El templo del producto

Vanguardia, maestría y estrella Michelin



ADN

En el exclusivo barrio de El Viso, **A'Barra** eleva la alta cocina a una experiencia sensorial. Fruto de la alianza entre Joselito y La Catedral de Navarra, el restaurante está dirigido por el chef Sergio Manzano. Su interiorismo, inspirado en la fuerza orgánica de la naturaleza, envuelve al comensal en una atmósfera elegante y contemporánea. Una propuesta donde producto, técnica y creatividad alcanzan un equilibrio excepcional. Su excelencia está avalada por una Estrella Michelin y un Sol Repsol.



Sello Mesa



La temporada marca el ritmo de una cocina que rinde culto al producto y a su origen. Verduras navarras, embutidos ibéricos y materias primas seleccionadas cobran vida a través de refinadas técnicas contemporáneas. Cada elaboración refleja técnica, profundidad y equilibrio. La experiencia se complementa con el impecable asesoramiento del reconocido sumiller Valerio Carrera y una extraordinaria bodega, referente para los amantes del vino y la alta gastronomía.

.....
¿Sabías que...? Su nombre procede del euskera y evoca una antigua herramienta de transporte rural, reflejando el afán de trasladar la pureza de la tierra al plato.



Hablan los clientes

«Una de las mejores experiencias gastronómicas de Madrid. El menú de barra es un espectáculo interactivo, el producto resulta excelente y el trato en sala roza la perfección absoluta.»

Guillermo F. (Febrero 2026)

Google

«La finura de las verduras de temporada es sencillamente insuperable. El maridaje que nos diseñaron fue soberbio, sumamente acertado y ágil. Volveremos pronto.»

Patricia Ramos (Abril 2026)

The Fork



3 imprescindibles

- **PICHÓN MADURADO EN GRASA DE JAMÓN** – Carne noble de ave madurada con maestría técnica que aporta notas profundas y una textura sedosa.
- **RAVIOLIS DE QUESO AHUMADO Y CAVIAR** – Bocados artesanos de armonía exquisita y que contrastan el sabor marino con la cremosidad láctea.
- **POSTRE DE CHOCOLATE IBÉRICO Y CAFÉ** – Un cierre dulce innovador que sustituye la mantequilla por grasa de jamón Joselito en su *ganache*.



Dirección: Calle del Pinar, 15, 28006 Madrid.

Horario: M-S: 13:30-23:00.

Ticket medio: 130 € - 165 €.

Web: restaurantebarra.com



Tel: +34 910 21 0061

RRSS: @abarra_res

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Gregorio Marañón (L7 y L10).

Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



Alta cocina en clave de mercado

Fuego y platos vibrantes



ADN

De la mano del chef venezolano Rafael Bérnago, **Krudo Raw Bar** emerge en el castizo Mercado de Vallehermoso, como una gran propuesta de alta cocina en formato desenfadado. En el puesto 33, este espacio efervescente y de alma canalla fusiona con maestría los sabores, productos y elaboraciones de Asia y Latinoamérica. Una barra metálica con cocina vista, mesas bajas que miran al fuego y una bodega de vinos singulares, logran que el comensal se deleite en un concepto indómito, sofisticado y callejero.

Sello Mesa



Un tributo al producto del mar que danza entre los ácidos limpios y los picantes sutiles, con entusiasmo y maestría. Su carta exhibe un repertorio magistral de tiraditos, ceviches y delicadas piezas a la robata donde el humo realza la materia prima. Platos audaces que armonizan con una soberbia y dinámica bodega viva custodiada por la sumiller Paula Prokopiak, repleta de espumosos, champanes de pequeños viticultores y tesoros líquidos poco convencionales.

.....
¿Sabías que...? Su espectacular bodega atesora más de trescientas referencias singulares (servidas en preciosas copas) que van más allá de una propuesta convencional dentro de un mercado.

Hablan los clientes

«Una propuesta de nivel gastronómico brutal dentro del mercado. El ceviche es el mejor que he tomado en Madrid y las croquetas son una locura de sabor. Volveremos seguro.»

Carlos Segovia (Enero 2026)

Google

«Nos fascinó la combinación de picantes y la calidad de los pescados. La sumiller nos recomendó un vino blanco espectacular que encajaba de maravilla. Gran experiencia informal.»

Laura Mendoza (Marzo 2026)

The Fork



3 imprescindibles

- **CEVICHE CARRETIILLERO DE CORVINA** – Un plato explosivo con pulpo y crujiente chicharrón de chipirón ensamblados en una espectacular leche de tigre de rocoto.
- **TIRADITO DE VIEIRA** – Cortes perfectos escoltados por un sedoso gazpachuelo mexicano, perfumado aceite de cilantro fresco y aguacate marcado sutilmente al fuego.
- **TRES LECHEs THAI** – El broche dulce de autor, compuesto por un bizcocho húmedo, *tom kha gai*, persistente espuma de coco y la fresca frutal del mango Alfonso.



Direcciones: Mercado Vallehermoso, Calle de Vallehermoso, 36, Puesto 33, 28015 Madrid.
Horario: M-j: 13:30 -15:00 / 20:30-22:15, V-S: 13:30-15:00 /

20:00-22:15 y D: 13:00-15:15.

Ticket medio: 45 € - 65 €.

Web: krudorawbar.com

Tel: +34 916 32 17 13

RRSS: @krudorawbar

Formas de pago:

Tarjeta y efectivo.

Metro: Quevedo (L2).

Accesibilidad: Acceso peatonal adaptado a cota cero, rampas normativas y planta diáfana, apto para movilidad reducida.



El sudeste asiático en Madrid

Explosión de sabores callejeros

diction.com



ADN

En el castizo Mercado de Antón Martín, este espacio rinde homenaje a la cocina callejera del sudeste asiático. Creado por la chef indonesia Issy y su pareja Stuart, recrea el ambiente vibrante de los mercados de Yakarta y Singapur. Entre aromas, especias y recetas tradicionales, despliega una propuesta llena de identidad y autenticidad. Un proyecto honesto que invita a descubrir los sabores más populares de Asia en un entorno informal, colorista y rebotante de personalidad.

Sello Mesa



La carta viaja por las cocinas de Indonesia, Malasia, Vietnam y Tailandia con recetas llenas de color y personalidad. Pastas de chiles caseras, hierbas frescas y un impecable equilibrio entre notas picantes, ácidas y ahumadas definen su propuesta rebotante de autenticidad. Los platos, pensados para compartir, ofrecen una experiencia fresca, sabrosa y reconfortante que contiene la esencia de la mejor cocina callejera del sudeste asiático.

.....
¿Sabías que...? Su nombre se inspira en la célebre frase napoleónica que asegura que un ejército siempre marcha sobre la felicidad de su propio estómago.

Hablan los clientes

«Una grata sorpresa en Antón Martín. Probamos el curry y nos pareció espectacular, equilibrado y con ingredientes de muchísima calidad. El servicio es encantador y muy rápido.»

Marta L. (Abril 2026)

Google

«Hacia tiempo que no probaba un Laksa tan auténtico. Te transporta directamente al sudeste asiático con el primer bocado. Volveremos pronto para probar más platos de la carta.»

Jorge M. (Mayo 2026)

Restaurant Guru



3 imprescindibles

- **LAKSA CLÁSICA DE LA ABUELA** – Sopa fetiche profundamente aromática a base de fideos y gambas, sumergidos en un untuoso caldo de coco que estalla en sutiles matices picantes.
- **NASI LEMAK** – Icónico bocado indonesio de arroz de coco cocido en hoja de pandan acompañado por crujientes cacahuets, pollo curry, pepino, huevo duro y salsa sambal.
- **MOCHI DE MANGO CON LECHE DE COCO, CACAHUETE Y SÉSAMO** – Postre de texturas y sabores tropicales; el cierre perfecto tras un fantástico festival de sabores.



Dirección: Calle de Santa Isabel, 5, Puestos 7-11, 28012 Madrid.

Horario: M-S: 10:00-16:00 / 19:30-22:30.

Ticket medio: 25 €.

Web: asianarmymadrid.com

Tel: +34 689 48 69 51

RRSS: @asianarmymadrid

Formas de pago:

Tarjeta y efectivo.

Metro: Antón Martín (L1).

Accesibilidad: El Mercado de San Antón es accesible para personas con movilidad reducida



Dinner Show con duende

El latido de la tradición



ADN

A pocos pasos de la Puerta del Sol, esta histórica taberna combina tradición, arte y esencia castiza. Ubicada en las antiguas carboneras del desaparecido Convento de la Victoria, conserva un aura única donde historia y flamenco conviven con naturalidad. Azulejos, maderas y detalles originales envuelven a una programación de primer nivel con cantaores y bailaores muy reconocidos de la escena nacional. Un espacio emblemático que mantiene vivo el espíritu más auténtico de Madrid entre gastronomía, cultura y emoción.

Sello Mesa



La cocina reinterpreta el recetario mediterráneo y los grandes clásicos castizos con un delicado toque contemporáneo. El broche de oro lo pone su singular tablado subterráneo, donde gastronomía y flamenco se expresan en menús perfectamente diseñados (raciones, mediterráneo, castizo), para acompañar los espectáculos dirigidos por Juan Andrés Maya y Raquel Martos. Una experiencia inmersiva que emociona y deja huella.

.....
¿Sabías que...? Los impactantes techos abovedados de su tablado subterráneo resguardaban originalmente el carbón que alimentaba las estancias del histórico recinto religioso del siglo XVI.

Hablan los clientes

«El ambiente es muy agradable y el restaurante por dentro mola bastante, es muy clásico. El servicio es atento y amable en todo momento, un menú increíble y bien elaborado.»

Carlos Mendoza (Enero 2026)
Google

«Comí almejas riquísimas, un arroz de rabo de toro lleno de sabor y un cheesecake divino para cerrar con broche de oro. Todo impecable, desde la atención hasta la atmósfera.»

Sofía Prieto (Marzo 2026)
TripAdvisor



3 imprescindibles

- **ZAMBURIÑAS FLAMBEADAS CON MAHONESA DE KIMCHI:** – Delicadas y jugosas con el toque de la mahonesa de kimchi que les da cremosidad y picante. Un bocado breve e intenso.
- **MENÚ RACIONES** – Selección variada de tapas clásicas de la gastronomía madrileña, perfecta para compartir y disfrutar al centro de la mesa.
- **ESPECTÁCULO DE FLAMENCO PURO** – Pase inmersivo de cante, guitarra y baile en sus cuevas históricas, acompañado de una consumición o de un delicioso menú degustación.



Dirección: Calle de la Victoria, 4, 28012 Madrid.

Horario: L-D: 07:00-02:00.

Ticket medio: 18 € - 35 €.

Web: tabernalacarmela.com

Tel: +34 696 51 15 68

RRSS: @tabernalacarmela y @tablaolacarmela

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Sol (L1, L2 y L3).

Accesibilidad: El restaurante cuenta con acceso a cota cero en su planta principal, pero la zona del tablado histórico subterráneo presenta restricciones arquitectónicas por escaleras.



→ **Berria Wine Bar** 

El olimpo del vino

Devoción enológica



ADN

Frente a la majestuosa Puerta de Alcalá, este templo del vino celebra la cultura vitivinícola bajo la dirección de Gabriela Alcorta, fundadora y artífice de su elegante interiorismo. Su nombre evoca una playa de Santoña como homenaje a sus raíces. El espacio combina sofisticación y calidez para descubrir una cuidada selección de vinos de todo el mundo, desde etiquetas históricas y de culto hasta referencias contemporáneas y singulares. Un destino imprescindible para amantes del buen vino.

Sello Mesa



Su propuesta líquida, liderada por Mario Ayllón, se despliega en una imponente bodega con más de tres mil referencias seleccionadas y más de cien opciones por copas que cambian de manera constante. Los sumilleres ejercen con maestría su labor didáctica, sirviendo cada joya embotellada con criterio y pasión. Una experiencia vibrante que armoniza este patrimonio enológico con una carta sólida e impecable, con platos de altísimo nivel que viajan del mar al fuego.

¿Sabías que...? Acaban de otorgarle el prestigioso *Grand Award* de la revista *Wine Spectator*, convirtiéndose en uno de los 3 locales españoles que lo ostentan y dentro de los 99 del mundo.



Hablan los clientes

«No conozco otro sitio en Madrid con una oferta de vinos tan extensa.»

Esther Ramírez (Mayo 2026)
Google

«La ubicación, la decoración, la terraza, la comida, el personal, el vino, la experiencia en general.»

Natalia Antequera Pérez (Mayo 2026)
Google



3

3 imprescindibles

- **JULIAN HAART RIESLING TROCKEN** – Un blanco alemán extraordinario del Mosel, con una frescura envolvente y una mineralidad elegante que seduce.
- **COMANDO G ROZAS 1ER CRU** – Garnacha de Vinos de Madrid con un perfil fluido, balsámico y de soberbia delicadeza aromática.
- **PEPITO DE SOLOMILLO** – Fantástico bocado con una carne jugosa y perfecta al paladar, ideal para maridar con grandes vinos.



Dirección: Plaza de la Independencia, 6, 28001 Madrid.



Horario: D-J: 12:30-00:00 y V-S: 12:30-02:00.

Ticket medio: 75 €.

Web: berriawinebar.com

Tel: +34 664 86 43 22

RRSS: [@berriawinebar](https://www.instagram.com/berriawinebar)

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Retiro (L2).

Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



Tributo a los vinos naturales

Copas vivas y origen



ADN

El idilio con el vino natural en Madrid encuentra uno de sus rincones más íntimos en Ópera. Este espacio, ubicado sobre la solera del mítico bar El Mollete, nace de la complicidad y devoción de sus fundadoras, Lei Xiang y Siyuan Xu. Sus trazos caligráficos revelan su esencia: las tres letras emulan el signo fluvial «川», un guiño a su Sichuan natal. En su espacio se rinde culto a botellas que rebosan autenticidad, en una atmósfera íntima que invita al descubrimiento.

Sello Mesa



Su singularidad radica en que su carta no es convencional. La propuesta invita a acercarse y recorrer la barra: un lienzo dinámico de botellas que varían según los descorches semanales. Todo fluye para propiciar un diálogo directo y cercano entre el elaborador y el comensal. La cocina acompaña el ritual con platos deliciosos y sin pretensiones, basados siempre en la autenticidad del producto de temporada.

.....
¿Sabías que...? Las tres líneas de su nombre emulan el fluir de un río asiático y el paisaje montañoso de la región de Sichuan.

Hablan los clientes

La calidez del espacio te atrapa. « No hay carta fija. Te acercas al mostrador, te explican los matices de cada botella de manera impecable y eliges con total libertad. Un descubrimiento fascinante. »

Marta Alvear (Marzo 2026)

Google

Una atmósfera idílica para compartir confidencias. Los vinos naturales se presentan sin esnobismos y las raciones que los acompañan, aunque sencillas, exhiben una calidad excepcional. Es obligatorio volver. »

Javier Benítez (Abril 2026)

The Fork



3 imprescindibles

- **PET NAT ANCESTRAL** – Una burbuja vibrante, indómita y de sutil acidez mineral que limpia el paladar con total frescura.
- **BLANCO BRISADO DE MÍNIMA INTERVENCIÓN** – Oro viejo en copa, untuoso, con recuerdos a piel de albaricoque y un final seco persistente.
- **ESPÁRRAGOS CON TAHINI Y YUZU** – Tallos perfectamente confitados que encuentran el equilibrio gracias a la untuosidad del sésamo y el frescor cítrico del yuzu.



Dirección: Calle de la Bola, 4, 28013 Madrid.



Horario: M-J: 13:00-00:00, V-S: 13:00-1:00 y D: 13:00-18:30.

Ticket medio: 25 € - 35 €.

RRSS: @tresiiies

Reservas: DM de Instagram

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Ópera (Líneas 2, 5 y Ramal).

Accesibilidad: Local no adaptado para personas con movilidad reducida



→ **Mezcaloteca Corazón Agavero**



La joyería del agave

Sorbos de tradición mexicana



ADN

Nacida en 2014 en el castizo barrio de La Latina, esta joyería del mezcal rinde tributo a los tesoros botánicos de México. Concebida por el Grupo Entre Compas para divulgar la cultura de este apreciado destilado artesanal, reúne más de trescientas referencias, que viajan desde el místico sotol hasta los más deseados elixires ancestrales. Su atmósfera íntima, entre maderas nobles y botellas catalogadas por regiones, invita a descubrir con pasión la esencia de la tradición mexicana.

Sello Mesa



Nos descubre el universo del mezcal a través de sus interesantes referencias y catas guiadas que exploran su origen, cultura y variedades. Cada degustación revela los matices del agave, el carácter del *terroir* y la tradición artesanal que define este destilado. La experiencia se completa con una cuidada selección de antojitos mexicanos, concebidos para realzar cada sorbo. Un viaje sensorial imprescindible para comprender la auténtica esencia del mezcal.

.....
¿Sabías que...? Durante las célebres fiestas de La Paloma en agosto, este rincón madrileño rompe su dinámica habitual para transformarse en una verbena vibrante llena de mariachis.



Hablan los clientes

«Un lugar magnífico para los amantes del buen mezcal. La variedad de etiquetas que manejan es impresionante y las explicaciones del personal te guían a la perfección. Es toda una experiencia cultural.»

Alejandro Ruiz (Enero 2026)

Google

«Un rincón único en Madrid para descubrir el verdadero mezcal artesanal. Aprendimos muchísimo gracias a un servicio sumamente atento, apasionado y experto. Vale cada euro.»

Sofía L. (Marzo 2026)

TripAdvisor.



3

3 imprescindibles

- **MEZCAL ESPADÍN SILVESTRE**
– Destilado cristalino que despierta en nariz recuerdos herbales profundos y un elegante final ahumado, ideal para iniciarse con solemnidad.
- **CÓCTEL FLOR DE NOPAL**
– Fusión de autor delicada y refrescante que equilibra la potencia del licor con matices frutales de sutil acidez.
- **GRINGAS AL PASTOR** – Finas tortillas de trigo rellenas de jugosa carne adobada, queso fundido y toques dulces de piña fresca que maridan a la perfección con el mezcal.



Dirección: Calle del Humilladero 28, 28005 Madrid.

Ticket medio: 25 €.

Web: mezcaloteca.es

Tel: +34 913 65 44 09

RRSS: [@mezcalotecamadrid](https://www.instagram.com/mezcalotecamadrid)

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.



Horario: X-D: 19:00-01:00.

Metro: La Latina (L5).

Accesibilidad: Espacio a pie de calle con acceso principal llano, aunque no adaptado para personas con movilidad reducida.



Arte y vanguardia en coctelería

Un universo de innovación



ADN

Momus Bar emerge en Chueca como un referente imprescindible de la coctelería madrileña actual. Liderado por Alberto Fernández, quien capitanea un sólido equipo, el éxito de Momus se sostiene sobre pilares firmes: la creatividad, la constancia, el oficio y una hospitalidad genuina que abraza al cliente. Su propuesta de vanguardia reinterpreta el origen desde una barra elevada concebida como un laboratorio a la vista, donde el amor y la técnica culinaria transforman cada cóctel en una obra viva.

Sello Mesa



La carta actual, bautizada como 'Involution. Revolution', plantea un viaje sensorial hacia el origen, despojado de artificios. La propuesta se articula en un lenguaje inspirado en las raíces culturales de Gadir (Cádiz) y técnicas de alta cocina aplicadas a cada una de sus creaciones. El resultado es una colección de cócteles donde complejidad, equilibrio y precisión conviven con naturalidad. En septiembre presentarán su nueva carta.

.....
¿Sabías que...? Apenas seis meses después de abrir, Momus ganó en FIBAR la mejor carta de cócteles de España. Suma, además, numerosos reconocimientos del sector.

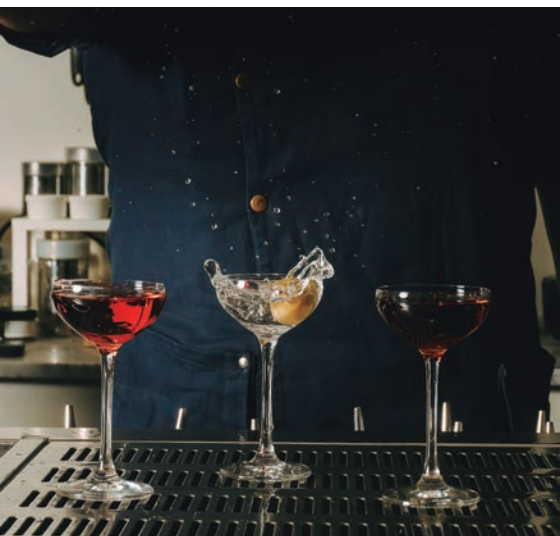
Hablan los clientes

« De las mejores coctelerías de Madrid. Cócteles originales, ambiente increíble y atención de 10. Experiencia única, repetiré seguro.»

Rocío Córdoba (Marzo 2026)
Google

« Excelente lugar si quieres tomarte un buen cóctel, personal muy amable y profesional.»

Manuel Obregón (Marzo 2026)
Google



3 imprescindibles

- **CÓCTEL TREMEN** – Joya líquida alabada por la crítica internacional por su balance y pulcritud técnica (Rémy Martin VSOP \ pistacho \ bitter de limón \ bitter de Nueva Orleans \ Menthe Pastille).
- **DIRTY PESTO MARTINI** – atrevida y elegante reinterpretación que fascina por sus complejos matices herbales (Ketel One Vodka \ albahaca \ parmesano \ La Quintinye Dry Vermouth \ AOVE \ queso ahumado).
- **TINY COCKTAILS** – Shots de cincuenta mililitros de cócteles clásicos, perfectos para explorar diversas fórmulas líquidas.



Dirección: Calle de San Bartolomé, 11, 28004 Madrid.



Horario: M-D 19:00-02:00h0.

Ticket medio: 15 € - 25 €.

Web: momusbar.com

Tel: +34 916 67 85 18

RRSS: @momus_cocktail_bar

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Chueca (L5).

Accesibilidad: El acceso es a pie de calle sin escalones, aunque el espacio interior y los pasillos son estrechos.



→ **Alchemist 1967** 

Cócteles rituales y alquímicos

Misticismo y elegancia



ADN

Oculto en un edificio de 1887 del Madrid histórico, este templo de la mixología convierte la barra en un auténtico laboratorio de experiencias líquidas. Creado por el estadounidense Stephen Matlin y diseñado por Rebeca Ruiz, combina terciopelos, antigüedades y una atmósfera sofisticada. La coctelería apuesta por la innovación y la «alquimia» contemporánea; y parte de la experiencia transcurre en un lugar que ha sobrevivido a cuatro siglos de historia madrileña: su espectacular cueva del siglo XVII.

Sello Mesa



La coctelería se inspira en la alquimia, combinando destilaciones, infusiones y maceraciones artesanales para alcanzar un equilibrio perfecto entre técnica y emoción. Cada creación encuentra su mejor aliado en la propuesta gastronómica del chef Juan José Canals, basada en refinados platos y tapas de autor. El resultado es un maridaje elegante donde sabores, aromas y texturas danzan armoniosamente.

.....
¿Sabías que...? El edificio donde se asienta la coctelería data de finales del siglo XIX y custodia en su subsuelo su mayor tesoro: una bóveda secreta del año 1620.



Hablan los clientes

«Un local precioso y con un gusto exquisito en pleno centro. No es solo pedir un cóctel, es presenciar un ritual. La atención es impecable y la atmósfera te atrapa desde que entras.»

Alba Guijarro (Enero 2026)

Google Reviews.

«Una coctelería de autor sobresaliente. Se nota el respeto por el producto tanto en los tragos como en los bocados que preparan. Un sitio mágico, íntimo y elegantísimo.»

Ricardo M. (Marzo 2026)

The Fork



3 imprescindibles

- **ELIXIR MERCURIAL** – Una creación equilibrada donde los destilados de autor se fusionan con notas aromáticas y misteriosas.
- **BIKINI DE PASTRAMI** – Pan crujiente, Pastrami artesano, queso Comté, trufa y rúcula. Un espectáculo, ideal para maridar con uno de sus cócteles.
- **FLOR DEL FILÓSOFO** – Un cóctel delicado y floral que evoca la mística botánica a través de sutiles elixires infusionados en el propio local.



Dirección: Calle de las Veneras, 1, 28013 Madrid.



Horario: D-X: 19:00-01:00 y J-S: 19:00-3:00. Domingos brunch (11:00-14:00).

Ticket medio: 15 € - 30 €.

Tel: +34 918 28 14 43

Web: alchemist1967.com

RRSS: [@alchemist_1967](https://www.instagram.com/alchemist_1967)

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Santo Domingo (L2) o Callao (L3 y L5).

Accesibilidad: Barra a cota de calle. Reservado subterráneo con acceso por escaleras y aseos no adaptados.



El idilio ecológico urbano

Compra natural y sostenible



ADN

Este innovador concepto combina supermercado ecológico y cafetería saludable. Su filosofía se basa en la agricultura regenerativa, estacionalidad y proximidad. Impulsado por Fernando e Inés Usera junto a Almudena Peña, conecta directamente al consumidor con su huerto en Tiétar (Cáceres). Sus espacios de Chamberí, El Viso y Serrano invitan a descubrir alimentos de gran calidad producidos con respeto por la tierra. Una propuesta coherente y muy necesaria que demuestra que otra forma de alimentarse es posible.

Sello Mesa



Su despensa reúne cremas de temporada, tostas de masa madre, guisos artesanos, zumos naturales y café de especialidad ecológico. Cada elaboración respeta la estacionalidad y se prepara con los mismos ingredientes frescos que abastecen su tienda. La cafetería, con un excelente menú del día, refleja una cocina honesta y saludable. Un delicioso ejemplo de coherencia entre producto, territorio y sostenibilidad.

¿Sabías que...? Sus verduras e ingredientes son de tanta calidad que surten las exigentes despensas de grandes restaurantes de Madrid.

Hablan los clientes

«Un concepto fantástico en el barrio. Desayunamos unas tostadas de masa madre espectaculares y compramos verduras ecológicas que huelen y saben a campo de verdad.»

Laura Soler (Marzo 2026)

Google

«Me encanta el menú del día que ofrecen en su cafetería. Platos súper equilibrados, ligeros y llenos de sabor. El café de especialidad es de los mejores de la zona.»

Andrés Mendoza (Mayo 2026)

TripAdvisor.



3 imprescindibles

- **ACELGAS ASADAS Y LONGANIZA** – Una propuesta poco habitual que transforma una verdura humilde en un plato con mucha personalidad.
- **TOSTA DE JAMÓN 100% IBÉRICO** – Crujiente rebanada de pan de hogaza de masa madre pincelada con AOVE noble y finas lascas de jamón ibérico de bellota.
- **CAFÉ DE ESPECIALIDAD ORGÁNICO** – Un bendecido *blend* procedente de plantaciones sostenibles, con un sutil y persistente aroma.



Dirección: Plaza de Chamberí, 11, 28010, Plaza de Cataluña, 2, 28002 y Calle de Serrano, 112, 28006 Madrid.

Horario: L-V: 08:30-21:00 y S-D: 09:30-20:00.

Ticket medio: 15 € - 25 €.

Web: supernormal.es

Tel: +34 917 56 95 98

RRSS: [@supernormal.es](https://www.instagram.com/supernormal.es)

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Iglesia (L1), Concha Espina (L9) y Rubén Darío (L5).

Accesibilidad: Las tiendas disponen de acceso adaptado a cota cero a pie de calle.



→ **Sally Pepper** 

El mapamundi aromático

Alquimia botánica, mística y chiles



ADN

Desde 2016, **Sally Pepper** invita a descubrir el fascinante universo de las especias en un espacio único de la calle Cartagena. Lejos del herbolario tradicional, este santuario botánico propone un viaje sensorial a través de aromas, colores y mezclas procedentes de todo el mundo. Cada rincón despierta la curiosidad de cocineros y aficionados que buscan enriquecer sus recetas con nuevos matices. Un lugar inspirador donde el exotismo, la creatividad y el producto son protagonistas.

Sello Mesa



La tienda reúne una extraordinaria selección de especias puras, mezclas exclusivas y chiles procedentes de todo el mundo. Hierbas aromáticas, condimentos diversos y salsas picantes muy codiciadas y exclusivas, se mezclan en un catálogo tan amplio como inspirador. La frescura del producto y el asesoramiento experto permiten descubrir nuevas armonías, moliendas y usos culinarios. Todo un universo de aromas y sabores que despierta la creatividad en cualquier cocina.

.....
¿Sabías que...? Famosa entre los amantes del picante, reúne salsas elaboradas con algunos de los chiles más ardientes del mundo. Una experiencia para valientes.



Hablan los clientes

«Un paraíso absoluto si te gusta cocinar con fundamento. Tienen mezclas de especias maravillosas que no encuentras en ningún otro sitio y salsas picantes espectaculares.»

Andrés L. (Febrero 2026)

Google

«Descubrir esta tienda en su nueva ubicación ha sido fantástico. El aroma al entrar te atrapa y el asesoramiento para preparar curris y platos mexicanos fue impecable.»

Andrés Mendoza (Mayo 2026)

Instagram.



3 imprescindibles

- **CHILES SECOS Y ENTEROS DEL MUNDO** – Una vibrante y colorida colección de frutos seleccionados para aportar matices ahumados, dulces o picantes a los guisos.
- **MEZCLAS DE ESPECIAS ARTESANALES** – Combinaciones exclusivas molidas con precisión técnica, ideales para recrear de inmediato curris auténticos o adobos criollos.
- **SELECCIÓN DE SALSAS PICANTES EXTREMAS** – Joyas líquidas de importación para paladares intrépidos, formuladas con rigurosas recetas que combinan fuego y frutas exóticas.



Dirección: Calle de Cartagena, 8, 28028 Madrid.



Horario: L-V: 11:00-15:30 / 17:00 a 20:00 y S: 10:30-14:30.
Ticket medio: 10 €.

Web: sallypepperspices.com

Tel: +34 910 34 15 74

RRSS: @sally_pepper

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Manuel Becerra (L2 y L6).

Accesibilidad: Local con acceso a cota cero y planta baja adaptada para personas con movilidad reducida



↓ Cuaderno de ruta

VERANO

De Madrid al cielo

Un refrán popular reza que «de Madrid al cielo y en el cielo, un agujerito para verlo». Nosotros preferimos quedarnos un poco antes, en ese lugar donde la ciudad se contempla desde las alturas, el atardecer despliega toda su paleta de colores y cada azotea revela una perspectiva distinta de su belleza. En este **Cuaderno de Ruta** te invitamos a descubrir cuatro *rooftops* desde los que Madrid parece estar un poco más cerca del cielo. ¡A disfrutar!

Terraza Sky Bar (Hotel Emperador)



Un oasis exclusivo y cerca del cielo
Vistas infinitas y cócteles top

ADN

El glamour de los años cincuenta revive con fuerza en la décima planta de este majestuoso icono de la Gran Vía,

proyectado por los célebres arquitectos Julián y Joaquín Otamendi. Convertida en el mayor y más deslumbrante club de azotea de Madrid, su imponente piscina (un icono estival) y sus sofisticadas camas balinesas la convierten en un refugio de ensueño. Es este vibrante mirador ajardinado el cielo madrileño parece tocarse con las manos mientras la ciudad late con fuerza a nuestros pies.

Sello Mesa



Una sobresaliente propuesta de coctelería de autor reúne clásicos e ingeniosas creaciones contemporáneas en una terraza con piscina y vistas a Gran Vía (disponen de *Day Pass* durante el verano). La carta de tapeo cosmopolita, muy bien ejecutada, acompaña el atardecer con bocados de inspiración castiza y guiños internacionales, concebidos para compartir en un ambiente elegante, relajado y muy urbano.

¿Sabías que...?

Su mítica piscina exterior fue un absoluto hito de modernidad arquitectónica cuando se inauguró a mediados del siglo pasado, en plena época dorada madrileña.

Hablan los clientes

«La terraza de este hotel es una maravilla tanto por las vistas desde ahí como por el local en general y el trato del personal. Es un lugar donde poderse tomar unas copas con buen ambiente y tranquilidad a la vez que puedes disfrutar de grandes vistas.»

Ana León (Marzo 2026)

Google





«La azotea es un auténtico lujo en pleno centro. Disfrutar de una buena música con una copa bien servida antes de dormir es una experiencia que pienso repetir sin dudar.»

David Sanz (Febrero 2025)

TripAdvisor

3 Imprescindibles

•**Flores de alcachofas confitadas a la parrilla:** Servidas con una elegante vinagreta de jamón ibérico, chalotas, huevo frito y crujiente guanciale.

•**Mojito Emperador:** Un *Best Seller*, cítrico y complejo, con ron, azúcar de caña, zumo de lima, hierbabuena y cava.

•**Sangría Clásica Roja:** La bebida reina de las tardes estivales, refrescante, afrutada y con el toque exacto de burbuja fina.

Dirección: Gran Vía, 53, 28013 Madrid.

Horario: L-D: 20:00- 01:00 (Consultar Day Pass para Beach Club).

Ticket medio: 30 € - 50 €.

Web: emperadorhotel.com

Tel: +34 915 47 28 00.

RRSS: @hotelempereadmadr

Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Santo Domingo (L2).

Accesibilidad: Hotel adaptado para personas con movilidad reducida.



Le Tavernier (Hotel INNSiDE by Meliá)



El puerto secreto de Gran Vía Sinfonía marina y urbana

ADN

Un soplo de aire atlántico acaricia el cielo de Madrid en la octava planta del hotel INNSiDE by Meliá, donde **Le Tavernier**, una azotea de cuatrocientos metros cuadrados, rinde homenaje a la tradición portuaria gallega. Concebida como una cubierta marinera, evoca el espíritu aventurero de los viejos lobos de mar. Un entorno elegante y acogedor que fusiona la fresca gallega con el pulso urbano, haciendo de cada atardecer una experiencia inolvidable.



Sello Mesa

La propuesta culinaria se articula alrededor de una propuesta de tapeo de alma marinera, ideal para acompañar las vistas sobre Madrid. Su carta rinde homenaje a los sabores del Norte con platos frescos y bien ejecutados. La experiencia culmina con una sobresaliente coctelería de autor, donde creaciones propias y destilados premium acompañan atardeceres memorables desde la azotea.





¿Sabías que...?

La singular decoración y su concepto náutico se inspiran en una singular taberna del puerto de A Coruña donde los marineros descansaban tras faenar.

Hablan los clientes

«Un ambiente espectacular y unas vistas maravillosas en pleno centro. Los cócteles de autor están riquísimos y el picoteo es ideal para disfrutar del atardecer con amigos.»

Raquel Montero (Abril 2026)

Google

«Descubrimos esta magnífica azotea y nos encantó su atmósfera marinera tan original. El servicio fue sumamente atento y los tequeños con chipotle estaban realmente deliciosos.»

Lucas Alarcón (Mayo 2026)

TripAdvisor

3 Imprescindibles

• **Tataki de atún rojo:** Cortes impecables acompañados de una refrescante y equilibrada ensalada de mango, aguacate y wakame.

• **Tequeños de queso:** Crujientes y rellenos de queso, servidos con una sabrosa mayonesa de chipotle.

• **Le Gingerloc:**

Su cóctel más premiado a base de ginebra, sirope de pepino, sirope de jengibre, limón y sidra de piña & pera. Un must.



Dirección: Calle de Mesonero Romanos, 13, 28004 Madrid.

Horario: D-J 17:00-01:00, V-S 17:00-02:00.

Ticket medio: 30 € - 45 €.

Web: letavernier.es

Tel: +34 919 36 27 70.

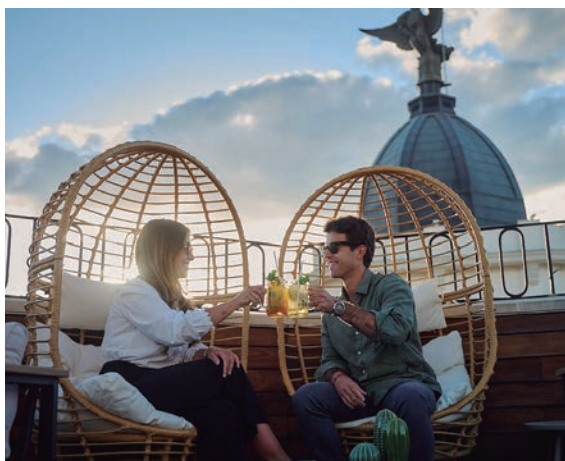
RRSS: @letaverniermadrid

Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Callao (L3 y L5).

Accesibilidad: Hotel adaptado para personas con movilidad reducida.

Terraza Roof 66 (Hotel Vincci Vía 66)



El rooftop estival

Joyas líquidas de altos vuelos

ADN

El pulso escénico de los grandes teatros de Madrid asciende hasta la séptima planta de este sofisticado hotel de diseño. Concebida por Vincci como un exclusivo mirador estival, la azotea ofrece una atmósfera contemporánea y relajada. Entre luces tenues y confortables zonas lounge,



Hoy, la mesa más importante es la de la **solidaridad**



Venezuela vive una emergencia humanitaria tras los devastadores terremotos del 24 de junio. Miles de personas necesitan ayuda hoy, y también durante los próximos meses.

En **Mesa Madrid** hemos seleccionado organizaciones e iniciativas verificadas, con una trayectoria contrastada y una labor humanitaria ejemplar sobre el terreno, para que cada aportación llegue donde más se necesita.

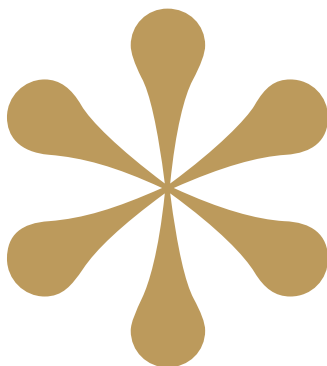
Éstas son algunas de las iniciativas en las que confiamos:

- **WORLD CENTRAL KITCHEN • MEALS4HOPE • FUNDACIÓN CHAMOS**
- **FUNDANA • HOGAR BAMBI • WE LOVE FOUNDATION**
- **HEALING VENEZUELA • FE Y ALEGRÍA (ENTRECULTURAS)**

Para descubrir otras formas de ayudar de manera segura: donarseguro.com

Para regalar palabras de apoyo y cariño: cartasparavenezuela.com

¡GRACIAS POR AYUDAR!



Comunicación que ilumina. Estrategia que transforma. Ideas que brillan.

Nos gusta hablar de valores, contar historias
y honrar la ilusión de quienes emprenden.

En **Domus Luminis** escuchamos, acompañamos
y comunicamos con propósito los relatos que dan vida
a marcas y proyectos de gastronomía, cultura y lifestyle.

Toda gran historia comienza con una chispa.
Nosotras la encendemos, contigo.


Domus
Luminis

www.domusluminis.com

patsy@domusluminis.com | antonella@domusluminis.com

Comunicación | PR | Contenidos | Social Media | Eventos

E S P A Ñ A | L A T I N O A M É R I C A

→ contemplar el atardecer sobre Gran Vía se convierte en un ritual imprescindible. Un oasis urbano donde las mejores vistas del centro se disfrutan con relax.



Sello Mesa

Una selecta coctelería de autor es la protagonista, con creaciones propias y destilados premium pensados para disfrutar frente al horizonte madrileño. La propuesta gastronómica apuesta por el picoteo gourmet, con raciones ligeras y aperitivos de excelente calidad, ideales para acompañar las tardes de verano. Una experiencia donde gastronomía, cócteles, vistas y ambiente se combinan con armonía plena.

¿Sabías que...?

El diseño interior de todo el edificio rinde un magnífico homenaje al universo del teatro y el burlesque de la dorada década de los cincuenta.

Hablan los clientes

«Un rincón maravilloso para escapar del bullicio de la Gran Vía. Las vistas son espectaculares, los cócteles están riquísimos y la atención del personal es muy atenta.»

Lara Menéndez (Septiembre 2025)
Google

«Descubrimos esta terraza por casualidad y nos encantó su tranquilidad. Un ambiente muy selecto, picoteo delicioso y unos combinados perfectos para disfrutar del atardecer en pleno centro.»

David R. (Julio 2025)
The Fork



3 Imprescindibles

- Selección de croquetas artesanas:** Con un rebozado crujiente, sutil bechamel y un corazón meloso de intenso sabor.
- Tabla de quesos nacionales:** Una cuidada y selecta variedad de referencias queseras con denominación de origen, acompañadas de sus guarniciones frutales.
- Daiquirís de sabores:** Cócteles refrescantes y frutales, perfectos para brindar y acompañar la puesta del sol.

Dirección: Gran Vía, 66, 28013 Madrid.

Horario: L-D: 13:00-00:00
(temporada de verano).

Ticket medio: 25 € - 35 €.

Web: vinciviva66.com

Tel: +34 915 50 42 99.

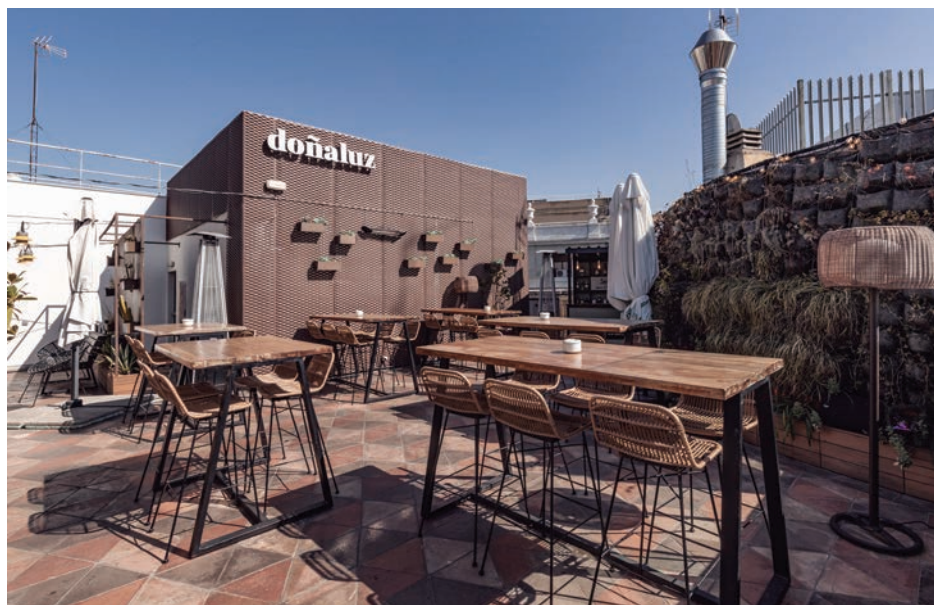
RRSS: @terrazaroo66

Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Santo Domingo (L2).

Accesibilidad: Hotel adaptado para personas con movilidad reducida.





↑ **Doñaluz** **El vergel de la calle Montera** Refugio climático con toques latinos

ADN

Un fascinante oasis sobre el Madrid más vibrante aguarda a pocos pasos de la Puerta del Sol. Inspirado en los tradicionales patios coloniales de Cartagena de Indias, este sofisticado *rooftop* se convierte en un refugio perfecto durante todo el año. Rodeada de exuberante vegetación vertical y maderas nobles, invita a contemplar los tejados castizos desde una atmósfera serena. Un espacio urbano pensado para desconectar, relajarse y disfrutar.



Sello Mesa

La cocina nos invita a un sugerente viaje entre Latinoamérica y España proponiendo un delicioso picoteo para compartir. Sabores cítricos, delicados

matices ahumados y frituras impecables protagonizan una carta fresca y equilibrada. La experiencia se completa con una cuidada coctelería de autor, cuyas creaciones acompañan cada bocado mientras contemplamos el atardecer. Un plan perfecto para disfrutar plenamente con la mirada sobre los tejados madrileños.

¿Sabías que...?

La ubicación de los ventanales de su azotea ofrece una panorámica privilegiada que permite saludar de forma directa al mítico reloj de la Puerta del Sol.

Hablan los clientes

«Hermosa terraza, llegamos justo al atardecer. El servicio excelente, todos super simpáticos desde el guardia de seguridad de la entrada hasta los chicos de recepción y mozos.»

Stefania Martos (Abril 2026)

Google



«Vistas espectaculares y un entorno súper agradable. Nos sorprendió la calidad de la comida para ser una azotea; todo salió rápido y muy sabroso. Ideal para ir con amigos.»

Carlos Mendoza (Abril 2026)

TripAdvisor

3 Imprescindibles

•**Ceviche de corvina DoñaLuz:** Cortes suaves de pescado blanco marinados en una leche de tigre, adictiva y de equilibrada acidez cítrica.

•**Pulpo a la brasa con revolconas:** Tentáculo noble marcado a la parrilla, exhibiendo notas ahumadas sobre un puré castellano de gran cremosidad.

•**Cóctel «Paloma en Guerra»:** Reinterpretación de dos almas de agave (tequila y mezcal), junto a una mezcla secreta de frutas y especias.



Dirección: Calle de la Montera, 10-12, Azotea, 28013 Madrid.

Horario Verano: L-J: 18:00-00:00, V: 14:00-01:00, S: 13:00-01:00 y D: 13:00-00:00.

Festivos: 14:00-00:00

Ticket medio: 35 € - 45 €.

Web: donaluzmadrid.com

Tel: +34 917 31 67 57.

RRSS: @donaluz_madrid

Pago: Tarjeta y efectivo.

Metro: Sol (L1, L2 y L3).

Accesibilidad: Local adaptado para personas con movilidad reducida.



→ **Pop Up: Cocina Beta** 

Cocina viva en Infinito Delicias

Vanguardia culinaria sostenible



ADN

En el barrio de Arganzuela, este innovador espacio de **Infinito Delicias**, funciona como un laboratorio de experimentación gastronómica abierto al público. Concebido para impulsar el talento emergente, permite desarrollar, probar y validar nuevos conceptos culinarios antes de su lanzamiento. Cada proyecto encuentra aquí un entorno flexible donde creatividad, sostenibilidad y viabilidad empresarial avanzan de la mano. En **Cocina Beta**, las mejores ideas se prueban, se comparten y se saborean.

Sello Mesa



La experiencia cambia cada tres meses con un chef residente diferente, siempre bajo criterios de proximidad y sostenibilidad. Solo dieciséis comensales disfrutan de una cocina vista en un formato íntimo. Cada nueva residencia da lugar a un menú distinto. La más reciente, **Da Aballar**, rindió homenaje a la cocina italiana con pasta fresca, focaccias, salsas caseras y producto de temporada. Un espacio donde creatividad y técnica marcan cada servicio.

.....
¿Sabías que...? Su mobiliario vanguardista permite un confort acústico y lumínico absoluto, logrando que toda la atención del comensal se dirija hacia la acción del chef.

Hablan los clientes

« Un concepto supernovedoso y una experiencia muy íntima al ver cocinar platos espectaculares frente a ti. La propuesta de pasta artesana es de un nivel altísimo »

Marta Alvear (Mayo 2026)

Google

« Descubrir este rincón ecológico en Delicias ha sido una grata sorpresa. Menú sabroso, producto impecable y una atención cercana y explicativa. »

Javier G. (Mayo 2026)

Time Out



3 imprescindibles

- **PASTA FRESCA TRADICIONAL HECHA A MANO** – Elaboraciones impecables, siguiendo el recetario de distintas zonas de Italia, que cambian semanalmente según el mercado.
- **RISOTTO DE TEMPORADA DE LOS VIERNES** – Un arroz de ejecución canónica que rinde tributo a las mejores recetas italianas.
- **POSTRE ARTESANO DEL CHEF RESIDENTE** – Un cierre dulce de autor concebido bajo estrictos criterios de residuo cero.



Dirección: Calle de Juana Doña 5, 28045 Madrid.

Ticket medio: 25 € - 40 €.

Web: infinitedelicias.com

RRSS: @cocina.beta /

@infinitedelicias

Formas de pago: Tarjeta y efectivo.



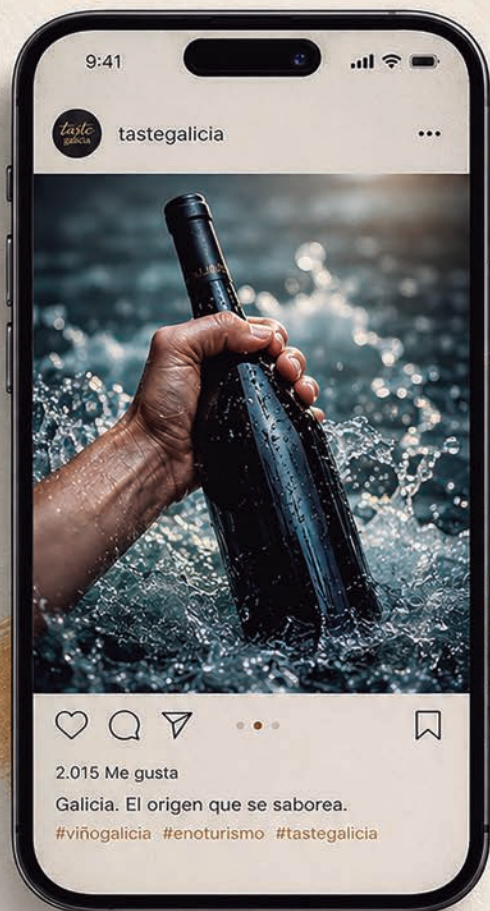
Horario: X-S Comidas y cenas (consultar pases).

Metro: Delicias (L3).

Accesibilidad: El edificio cuenta con accesibilidad a cota cero y aseos adaptados para personas con movilidad reducida.



taste galicia



La guía de enoturismo y vinos de Galicia

www.tastegalicia.com

