

Pide presupuesto en cuestión de segundos

¡Es gratis!, pincha [aquí](#), o llámanos al teléfono 900 100 045



RESTAURANTES

## Los restaurantes imprescindibles de la temporada

Por 11870 | 16 noviembre 2017

Los imprescindibles de la temporada Muchos son los restaurantes de Madrid que han abierto sus puertas al inicio del curso 2017-2018, en septiembre. Desde que arrancaron cosechan muy buenas críticas y ya son tendencia en el panorama gastronómico madrileño. ¿Quieres conocerlos?



GLASS MAR

El prestigioso "chef del mar" de Aponiente, Ángel León, nos trae a la capital su cocina, que como siempre gira en torno a los productos marinos. El nuevo Glass cuenta con una capacidad para un total de 28 personas y dos barras especializadas en cotertería. Imprescindible: bocata de calamares. *Dónde: Carrera de San Jerónimo 34.*



FELLINA

El Grupo Le Coco estrenó nuevo restaurante – italiano – en septiembre. Platos 100% made in Italy. Imprescindible: los espagueti "alla carbonara originale", ni bacon ni nata, aquí siguen la receta original: con yema de huevo, guanciale y queso pecorino. ¡Y los preparan en la misma mesa! *Dónde: Calle Caracas 21.*



### LUX

El Grupo La Máquina también ha estrenado restaurante este otoño: Lux. Más de 1000 metros divididos en cuatro plantas con zona de barra y showcooking incluidos. Su propuesta gastronómica es “un viaje por el mundo”: una cocina que fusiona recetas asiáticas, italianas, mexicanas y españolas. Imprescindible: carabino XXL. *Dónde: Calle Jorge Juan 22.*



### LAS CHICAS, LOS CHICOS Y LOS MANIQUÍ

El Grupo Iglesias abrió las puertas de su primera movida en septiembre, en Axel Hotel. La carta incluye tapas para compartir y platos que rinden homenaje al Madrid de los 80. Imprescindible: guacamole con gambones. *Dónde: Calle de Atocha 49.*

### SANTERRA

Este restaurante propone dos conceptos distintos: “La Barra Fina de Barrio” y la “Cocina de Bosque”. El primero es un auténtico bar de toda la vida donde tomar unas cañas o unos vinos; mientras que el segundo es un restaurante clásico pero actual (recomiendan el menú degustación). Imprescindible: croquetas de jamón ibérico. *Dónde: Calle del General Pardiñas 56.*



### SARGO, “El arrecife de Madrid”

Su prematuro éxito se debe, sobre todo, a la calidad excelente de la materia prima con la que trabajan: compran el pescado y el marisco directamente en lonjas gallegas, y las carnes a un matadero que sirve a restaurantes con Estrellas Michelin. Imprescindible: cabracho frito. *Dónde: Calle del General Díaz Portier 57.*

### EL CANADIENSE

Carlos Moreno Fontaneda – Bar Galleta, El Perro y la Galleta y Raro Rare – se lanza de nuevo a la aventura con El Canadiense. Un viaje a Canadá a través de la decoración, mucha madera y hojas de arce, y la cocina con platos típicos canadienses. Imprescindible: poutine. *Dónde: Calle Carranza 10.*



#### **XANVERI**

El chef César Anca regresa a su ciudad natal, Madrid, después de 20 años en Alicante. Lo castizo se convierte en esencia mediterránea en sus dos cartas: la principal y la "desenfadada". Imprescindible: milhoja de manzana ácida con foie. *Dónde: Calle Zurbarán 18.*

#### **RUMBO ARAVACA**

El Grupo Larrumba, LaLaLa y Celicioso, se han unido para crear un multiespacio gastronómico en Aravaca con siete restaurantes: La Mamona (LaLaLa), La Sabina, Okavango, Masako, La Chingona, Indian Bengala (Larrumba) y Celicioso. Todos ellos muy diferentes entre sí: desde cocina india, africana, mexicana, asiática, hasta una maxi cervecería y una panadería/pastelería para celíacos. En esta selección también merecen estar presentes aquellos restaurantes que llevan unos meses más de recorrido que los anteriores y que están dando mucho que hablar

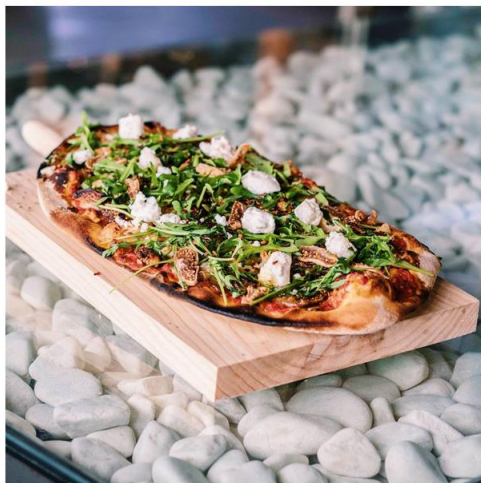


#### **NUMA POMPILIO**

El grupo El Paraguas ha ampliado su lista de restaurantes con la apertura el pasado mes de junio de Numa Pompilio. Su carta no incluye recetas italianas "típicas", sino que va más allá. Imprescindible: huevos de campagna con crema de porcini y trufa. *Dónde: Calle Velázquez 18.*

#### **CARAMBA**

Otro restaurante de ese "suma y sigue" del Grupo Larrumba es Caramba, ubicado en el interior del Hotel Regina y diseñado por Proyecto Singular. Su carta es un homenaje a la gastronomía castiza de Madrid, un recorrido por las calles y barrios más emblemáticos; empieza la ruta por la Plaza Mayor donde el imprescindible es el bocadillo de calamares. *Dónde: Calle Alcalá 19.*



#### **SUPERCHULO**

La tendencia de los restaurantes healthy es "superchula", colorida y sabrosa, como este restaurante que hoy está de moda. Un sitio ideal para no soltar el móvil y retratar cada plato, y un lugar estupendo para comer mejor que bien, hará las delicias de los paladares veggies. Imprescindible: pizzas y hamburguesas veganas. *Dónde: Calle de Manuela Malasaña 11.*