



COCINA INTERNACIONAL, CASERA, CREATIVA... TODAS LAS POSIBILIDADES

# Los mejores menús del día en Madrid: comer bien en la capital desde 9 euros

Os presentamos 22 restaurantes en Madrid que ofrecen excelentes menús del día, para todos los bolsillos y gustos gastronómicos.



Jesús Sánchez Celada

Actualizado  
07/02/2018

Como una interesante **alternativa a la monotonía del tupper**, al desembolso económico por tener que **comer de carta en diferentes restaurantes** a diario o al **desgaste de la comida rápida**, los menús del día nos abren un rayo de esperanza y nos proporcionan la posibilidad de **comer "como en casa"**, en muchos casos de forma saludable y variada.

Hemos visitado muchos restaurantes y **te proponemos 22 que nos gustan**. Y si conoces algún otro interesante, estaremos encantados de visitarlo e incluirlo, si lo merece...

## Por menos de 10€...

### 1- Cafetería Martín, comida sencilla de calidad

Si buscas tranquilidad, calma, paz y un espacio relajado para desconectar en la hora de tu comida, este no es tu sitio. Este restaurante-cafetería castizo es ruidoso, siempre está lleno, los camareros corren trabajando sin parar, los clientes beben, comen y ríen y claro, **se come de maravilla a un precio más que competente**. Su menú varía a diario y **sus dos cocineras**, en una pequeña cocina vista en una esquina del local, **hacen maravillas en su minúsculo espacio**, consiguiendo excelentes platos de **cocina tradicional con sabor, buenas elaboraciones, generosas raciones y muy buen gusto**. El menú incluye 4 primeros y 4 segundos a elegir, desde una sopa bien hecha a un pescado a la plancha. Siempre hay ensalada y filete de ternera. Tiene terraza, que está abierta todo el año, y se puede comer tanto en mesa como en barra. Un consejo: ve con fuerza e imponte para conseguir mesa. **Precio menú: 9€**

*Cafetería Martín*

*Calle Santa Engracia, 34. Teléfono: 914460622*

### 2- Taberna del río Duero: cocina de mercado bien cocinada



Flan casero Taberna río Duero

**Acogedor restaurante que no esta prácticamente en ninguna guía, pero no será porque no se lo merezca...** Humilde y popular, esta pequeña **taberna del río Duero** (<https://www.facebook.com/ilduomo.difirenze>) cuenta con un **excelente menú del día** que hace que se encuentre a rebosar de lunes a viernes. **Elaboraciones sencillas y producto fresco y bien cocinado...** en el menú nos encontramos desde una buena ensalada de la casa o un revuelto de trigueros y ajetes tiernos de primero, hasta un entrecot o una lubina al horno de segundo. Además de calidad hay una gran variedad, ya que se puede elegir un primero, un segundo y un postre entre casi una treintena de platos. **Sus postres son caseros**. Gran opción, si pasas por la zona, para comer rico y barato. Justo en frente esta el hospital de San José. **Precio menú: 10€**

*Taberna del río Duero*

*Calle Cartagena, 124. Teléfono: 915102327*

### 3- Il Duomo di Firenze, un italiano con mucho encanto y horno de leña para las pizzas



Pasta restaurante Il Duomo

En un espacio **elegante y luminoso** se sitúa este restaurante de cocina italiana, que siempre tiene en su menú del día **pizza hecha en horno de leña**, que está a la vista. Los **platos del menú son similares a los de la carta**, incluyendo provoleta, ensaladas, pastas frescas con salsas caseras o carnes como entraña a la parrilla o lomo de cerdo. **Excelente el tiramisú y los helados**. Muy buen café. El precio del menú del día es de 10 euros incluyendo bebida, postre y **pan, que se hace en el restaurante con la masa de la pizza y se sirve aún templado**. El servicio es atento y profesional. **Tienen un bono menú de diez comidas**, después de tomar 9 te regalan la décima, por lo que el menú puede salir por 9 euros si nos convertimos en habituales. **Precio menú: 10€.**

*Calle Bahía de Almería 21; Tlf: 91.085.35.35*

### Por más de 10, pero menos de 12€

#### 4- Restaurante China Té: ¡habla con Lili!

Este restaurante chino, **situado en la zona de Prosperidad** y galardonado en 2004 con el **Premio al Mejor Restaurante Chino Fuera de China**, ofrece **comida china de alta calidad** y a mediodía cuelga el cartel de completo por su **excelente menú**, con platos de una gran calidad y un **precio altamente competitivo**. Si te sales del menú, **no dejes de probar el pato servido a la manera tradicional**, una verdadera exquisitez. La propietaria de **China Té** (<http://www.chinate.es/>): Lili, estará encantada de atenderte, comentarte sus experiencias y su periplo por la gastronomía, y hacerte sentir cómo si estuvieras en casa. Muy recomendable. **Precio menú: 10,30 €.**

*Calle de Santa Hortensia 60; Tlf: 91.415.42.65*

#### 5- El Racó: comida casera con su toque de gracia



**Cocina casera con platos abundantes** y bien elaborados, a los que le añade un poco de gracia. El menú incluye **recetas excelentes, como garbanzos con callos, ensalada César, Ventresca de Atún o tortitas de calabacín**, muchos de ellos servidos junto a verduras y patatas fritas caseras y, para finalizar, buenos postres. **Siempre hay entrecot a la plancha y ensalada para quien desee cuidarse**. El precio del menú incluye bebida y pan. Un restaurante **muy recomendable** para el menú del día, en una zona llena de oficinas. **Precio menú: 11,50€**

*El Racó*

*Calle General Aranzaz, 35. Teléfono: 917430719*

## 6- Martes y 13: cocina de mercado



**Original restaurante** en el que cocina Esther López y en la sala oficia su marido. **En el plato, una cocina de mercado hecha con amor** y basada en elaboraciones de cuchara con un toque especial y **postres caseros excelentes**, como el Arroz con leche o la Mousse de mango. Todos los días en **Martes y 13 (<http://www.martes-13.es/>)** hay exquisitos platos de cuchara, como Lentejas, Sopa castellana o Crema de alubias, además de pescados frescos, risottos de setas, hamburguesas, deliciosa la vegetal.

El precio es de 11 euros todo incluido, **con un vino correcto, buen pan y servicio excelente**. Muy recomendable. **También hay dos cartas, una de ellas con tapeo. Precio menú: 11€**

*Martes y 13*

*Avenida de Logroño 138. Teléfono: 917477969*

## 7- Picsa, ¡no te la podrás terminar!

**Esta pizzería argentina** en pleno centro de Madrid ofrece un buen menú, que incluye **Mezze porteño, dos porciones de pizza y helado casero o café**. Todo excelente en **Picsa (<http://www.casapicsa.com/>)**. Las pizzas son **pizzas porteñas**, con más masa pero a la vez muy ligera, porque está hecha con **masa fermentada**. Además, tiene excelentes productos de temporada. Sus *picsas* nunca son iguales. **Precio menú: 11€.**

*Picsa*

*Calle de Ponzano 76. Teléfono: 915341009*

## 8- Restaurante Cleas: cocina rápida de calidad

Este restaurante parte de la premisa de ofrecer una **comida sana y equilibrada** basada en cuatro propuestas principales: **ensaladas, pizzas, wok y subs** (bocadillos y sándwiches). Recientemente están empezando a ofrecer un menú al mediodía. **Una alternativa para comer rápido, pero con calidad**, en pleno centro de Madrid. **Ante la necesidad de comer rápido, siempre es recomendable hacerlo en un sitio como Cleas (<http://www.cleas.es/>)**, en el que te aseguras que el producto es bueno y sano. Una buena elección para aquellos que van deprisa. **Precio menú: inferior a 12 €.** (<http://www.cleas.es/>)

*Restaurante Cleas*

*Calle Fernando VI 21; Tlf: 91.308.66.53*

## 9- Restaurante Brexas, tradición + vanguardia



Risoto de calamares en su tinta en Brexas

Este restaurante **ubicado en la zona de Barrio de la concepción**, muy próximo al tanatorio de la M30, **contiene un menú del día digno de probar. Su propuesta es arriesgada**, ya que su principal clientela del medio día son los trabajadores de las muchas oficinas que hay por la zona y a su alrededor encontramos otros menús más "normales" por 9€. **Brexas (<http://www.brexas.es/>) arriesga, y sin duda gana.** Arriesga porque decide que su menú vale 11,50€, porque **en los platos del menú incluyen desde sushi a entraña a la plancha o un excelente risoto de calamares en su tinta**, y gana porque el restaurante está lleno siempre. **Buena cocina, buen producto, buena técnica y propuestas diferentes para tu menú diario.** Una opción imprescindible si estás por la zona. **Precio menú: 11,50€**

*Brexas*

*Calle Caribe 2. Teléfono: 915027755*

### 10- El Trebol: para ir todos los días y no aburrirte

En la plaza de Felipe II se puede disfrutar de **un buen menú del día** en el que se pueden elegir entre 5 ó 6 primeros y otros tantos segundos. Podemos destacar que **siempre hay verduras, platos de cuchara y legumbres, además de unos buenos postres caseros.** Con un **aroma a esos restaurantes de antes.** Es más recomendable el menú que la propia carta. Su buen menú y su excelente localización hacen de El Trebol un restaurante muy apreciado que suele estar lleno, así que ve con tiempo o en su defecto con paciencia. **Precio menú: 11€ en barra, 12 en sala y 14 en la terraza.**

*El Trebol*

*Avenida Felipe II, 10. Teléfono: 914356623*

### 11- *Minchu*, porque sabemos cómo compra Begoña, su propietaria



Huevos estrellados con jamón ibérico en Minchu

**El de Minchu (<http://www.minchu.es/>) es uno de los mejores menús del día de Madrid** y, a pesar de contar con un **comedido precio** su propietaria, Begoña Riestra, compra cada día en el mercado y **utiliza productos de primera calidad** para sus clientes, que llenan el restaurante a diario. **También se puede comer a la carta muy correctamente por 20-25 euros (<http://www.conmuchagula.com/minchu-cocina-informal-bien-elaborada-y-a-buen-precio/>).** El **tartar de salmón** está buenísimo, así como las **croquetas** (el secreto mejor guardado de la casa), las **hamburguesitas o las cazuelitas de huevos** con setas o jamón ibérico. Imprescindible la **tarta de queso.** **Precio menú: 11,50€.**

*Minchu*

*Paseo de la Habana 27. Teléfono 914114147*

### 12- *Sagasta 28 Bistró & Gourmet*: el menú mestizo



Una de las propuestas del menú de Sagasta 28

En el bullicioso **Chamberí** encontramos este bistró, que ofrece un menú del día digno de probar, sin duda sorprendente: tres primeros + tres segundos con postre, bebida y pan. Hasta aquí todo normal. Lo que diferencia a **Sagasta 28 Bistró (<https://sagasta28bistro.com/>)** del resto es la filosofía que sigue que, por una parte opta por **prácticamente nunca repetir platos**, ni siquiera de forma mensual y, por otra parte, **combina producto**

**fresco español** (procurando abastecerse directamente del mismo productor) **con especias e ingredientes internacionales**, lo que da lugar a platos exóticos y deliciosos, como unos *Garbanzos mar y montaña al Zumeque* o un riquísimo *Ceviche de lubina con tartar de remolacha*. El precio, además, es muy competitivo y ofrecen la **posibilidad de prepararlo para llevar**. **Precio menú: 11,90€ (medio menú 8,90€) Para llevar: Menú: 9,50€ y medio menú 7,50€**

*Sagasta 28 Bistró*

*Calle Sagasta 28. Teléfono: 910824507*

## Entre 12 y 15€, menús gastronómicos low cost

### 13- Treze, un tres estrellas del Menú del día



<https://media.conmuchagula.es/2019/01/saul-sanzy-elena-uru-trezerestaurante2.jpg>

**Saúl Sanz** tiene varios espacios en el **restaurante Treze** (<https://www.conmuchagula.com/treze-un-diez-en-relacion-calidad-precio/>), uno de ellos el del bar, y ofrece uno de los mejores Menús del día de Madrid: de primer plato siempre **tres propuestas, de las que te sirven las tres**, suelen ser una crema, un aperitivo y una fritura; de segundo, el día que escribo estas líneas tienen **solomillo con puré al romero, bonito con tomate y tortellini con setas**. De postre (*hechos por la esposa de Saúl*), Mousse de turrón y tarta de frambuesas. **Incluye pan y copa de vino o cerveza**.

Lo mejor del restaurante es que los platos que salen del Menú del Día tienen toda la calidad de un grandísimo cocinero, que en el piso de arriba ofrece menú y carta gastronómica y que mimará por igual a todos sus clientes porque, como siempre decimos, quien lo hace muy bien no sabe hacerlo mal. **Precio menú: 13€**.

*Treze*

*Calle General Pardiñas, 36. Teléfono: 915410717*

### 14- El Coto del Casar: comidas de trabajo para quedar bien

Este restaurante ofrece **comida tradicional española, con alguna pequeña inmersión en platos más vanguardistas**, pero son sin duda sus platos más tradicionales los que le dan a este lugar un menú del día de una **calidad excelente**. **El Coto** (<http://www.elcotodelcasar.com/>) es uno de esos restaurantes de los de toda la vida, al que **sin duda querrás volver**. Un sitio ideal para ir a comer, tanto en una comida informal de trabajo como para una reunión con amigos. **Precio menú: 14.50€ (medio menú: 9,50€)**.

*El Coto*

*Calle del Corazón de María 30. Teléfono: 914168502*

### 15- Santana, para relajarte y disfrutar

En la zona de Arturo Soria encontramos el restaurante **Santana** (<http://www.santanarestaurante.es/>), con un **buen producto y ambiente relajado**. Su menú del día es **variado**, con platos que incluyen **desde las opciones más tradicionales a excelentes carnes internacionales**. El restaurante cuenta con **tres terrazas**, una de ellas cubierta y otra climatizada, y basa su propuesta en productos frescos y de mercado. Es **uno de esos lugares poco conocidos pero altamente recomendables**. **Precio menú: 12,95€**.

*Santana*

*Calle Agastia 126. Teléfono: 915198751*

### 16- Lobbymarket: Fusión contemporánea en el corazón de la capital



Langostinos tigre en salsa kamuchi

Nos gusta **Lobbymarket** (<http://www.lobbymarket.es/>) para recomendarlo en el menú del día porque tiene más de una **veintena de platos para elegir**. Además, algunos son de la propia carta, con lo cuál no hay una gran diferencia salvo por el precio, teniendo en cuenta que se encuentra situado en plena Gran Vía. Algunos platos como la **Hamburguesa Lobbymarket o los langostinos tigre con salsa kimuchi tienen un suplemento de 2 euros**, pero realmente están espectaculares. De primero se puede tomar Espaguetti con salsa boletus, Salteado de guisantes con jamón o Ensalada Cesar y de segundo hay un bloque de platos de carne y otro de platos de pescado; entre las carnes se pueden tomar Albóndigas con salsa de almendras y patatas fritas o Pechuga de pollo con salsa de limas y su ensalada, y en los pescados Atún con tomate o Bacalao en tempura con salsa de piquillos.

Otro apartado serían los postres: del Brownie de chocolate a la Quesada pasiega y, por supuesto, fruta de temporada. Incluye un pan bastante correcto y la bebida. **El servicio es bastante rápido, como corresponde a un restaurante que ofrece menú del día y, por supuesto, está lleno, como no podría ser de otra forma**. La novedad aquí, además de la relación calidad-precio es, en mi opinión, que cocina un gran chef como Daniel Navarro y, claro, cuando lo sabes hacer bien, aunque lo hagas barato no sabes hacerlo mal... **Precio menú: 13€ (11 en barra)**

*Lobbymarket*

Gran Vía 10. Teléfono: 915326867

## 17- Illunbe: un grande de precio pequeño



Sala del restaurante Illunbe

Este **asador vasco** (<https://www.conmuchagula.com/illumbe-la-buena-cocina-vasca-en-madrid/>) nos ofrece un **espectacular menú del día en la planta de abajo**, prueba de ello es que siempre está lleno. El chef **Jose Ángel Aguinaga lo confecciona con los productos que compra esa misma mañana**, lo que le da una calidad del producto excepcional.

El día que escribimos este reportaje, por poner un ejemplo del menú en **Illunbe** (<http://www.illumbe.com/>) servían de primero a elegir entre **judías con oreja o sopa castellana** y de segundo una propuesta que abarcaba cinco muy buenos platos, como **lenguadina a la andaluza o costillas asadas a la miel**. **Precio menú: 12,80€ (medio menú 8,30€)**.

*Illunbe*

Avenida de Bruselas, 9. Arroyo de la Vega (Alcobendas)

Teléfono: 914901096

## 18- Tierra del Queiles: en plena milla de oro



Tierra del Queiles

Este restaurante navarro está ubicado en pleno barrio de Salamanca. Su cocina rebosa **calidad, frescura y sabor**, poniendo al producto como actor protagonista de sus platos, que **si bien son sencillos, resultan excelentes**. **Tierra del Queiles (<http://www.restaurantequeiles.com/>)** ofrece desayunos, barra de pintxos, menús de fin de semana (20€) y, desde luego, un muy interesante **menú del día que sigue la misma línea gastronómica: prioridad al producto fresco y elaboraciones sencillas y de calidad**, en las que nos encontramos desde *gazpacho* o *ensalada de gulas* de primeros, a *lubina* o *vacio de ternera* de segundos. **Precio Menú: 13.50€**

*Tierra del Queiles*

*Calle Hermosilla, 7; Tlf: 91.435.34.70*

### 19- Gioia: excelente comida piamontesa

No es la primera vez que hablamos de este restaurante, que es una de nuestras debilidades. El chef **Davide Donate nos propone una cocina piamontesa de alta calidad, creativa, original, cuidada, repleta de técnica y de buen hacer**. En pleno corazón de Chueca, no busquéis en **Gioia (<http://www.gioiamadrid.es/>)** el típico restaurante italiano donde comer pizza y pasta industrial, aquí encontraréis la otra cara de la cocina italiana: la cara buena. El menú del día incluye **platos de la carta y otros que el chef elabora específicamente para dicho fin**. Muy recomendable. **Precio menú: 12,50€**

*Gioia*

*Calle San Bartolomé, 23. Teléfono: 915215547*

## Más de 15€... Entre menú del día y menú ejecutivo

### 20- Casa Gades, una leyenda actualizada

El cocinero **Roberto González**, con un importante historial y que ha pasado por algunos de los mejores restaurantes europeos como Diverxo, ofrece en **Casa Gades (<http://www.casagades.es/>)** un menú del día que incluye bebida, café o postre. A elegir entre **cinco platos de primero, cinco de segundo y tres postres**. Vichisoise con salmón ahumado, Ensalada de tomate con ventresca, Pasta con pesto rojo, Huevo a 65° con judías y jamón o Risoto de Boletus están entre los primeros



Lubina en Casa Gades

De segundo de Chipirones en su tinta a Merluza couscous con yogur y azafrán, pasando por Presa con piña y cilantro, Pollo al curry o Albóndigas trufadas de ternera. De postre se puede elegir entre Tarta de Queso con Frutos rojos, Arroz con Leche o Melón Gin Tonic. **El pan, excelente, se oferta una buena carta de vino por copas y el servicio es más que esmerado.**

El comedor principal está en la primera planta, pero también **se puede comer en la entrada, donde hay una buena barra** en la que degustar tapas y raciones como la Ensaladilla. Por 10 euros se puede tomar medio menú, que consiste en un plato y bebida, más café o postre. **Las raciones son abundantes y todo está hecho maravillosamente**. También se pueden comer a la carta platos como el Guiso de pulpo con papa canaria y mojo verde (19 euros) o la Lubina salvaje al humo de sarmiento (24 euros) **Precio menú: 15€**

*Casa Gades*

*Calle Conde de Xiquena, 4. Teléfono: 915312637*

### 21- Restaurante Tilk: cocina india riquísima



Plato de Tilk

Este restaurante es **toda una sorpresa**. Su oferta escapa de la cocina india mas típica y ofrece **comida tradicional y casera**, lo que convierte su menú del día en una opción excelente para degustar esta excelente gastronomía a un buen **precio, con un local muy cuidado y una agradable terraza**. La propietaria de **Tilk (<http://www.restaurantetilk.es/>)** nos cuenta que su obsesión es **huir de la cocina india que se sirven en el 99% de los restaurantes** y ofrecer una gastronomía que en sus palabras: *"es la que me daban en mi casa, allá en la India, cuando era pequeña"*. Excelentes arroces, elaboraciones cuidadas y con mucho sabor y personalidad. Una excelente opción. **Precio menú: 16€.**

*Tilk**Calle Oruro 11; Teléfono: 917414623*

## 22- Restaurante *Donde Marian*, un viaje a San Sebastián



En Chamartín, **ubicado en una calle escondida y sorprendentemente tranquila** encontramos este [Donde Marian \(http://www.dondemarian.es/\)](http://www.dondemarian.es/), que con razón lleva mas de 20 años ofreciendo comidas. **Su ambiente íntimo, su buena terraza y la amabilidad y atención de su servicio de sala sólo es comparable al exquisito producto que ofrece**, comida vasca de calidad en la que predomina **buena carne y buen pescado**, por no hablar de sus **espectaculares alubias de Tolosa**.

El menú del día es para una comida en condiciones, sin hora, para disfrutarla y comer **desde un extraordinario revuelto de bacalao a un buen entrecot o unos excelentes Pimientos rellenos de txangurro**. Comida vasca casera de ésa que da gusto comer **Precio menú: 28€**.

*Donde Marían**Calle del Torpedero Tucumán, 32; Teléfono: 913590484*