



Inspiraciones Destinos Consejos Curiosidades TOPs



## Disfruta del restaurante Donde Marian en Madrid

*Comida tradicional con ingredientes de excepcional calidad. Es el secreto de Donde Marian, un restaurante en Madrid donde podrás degustar la mejor cocina del norte.*



35

COMPARTIR



¿A quién no le gusta disfrutar de la experiencia de viajar? Porque viajando se conoce, se aprende y se descubren miles de experiencias. Y comer bien es una de ellas. En nuestro paso por la capital de España, vamos a presentarte un lugar perfecto para deleitarte con los mejores platos: el restaurante Donde Marian.

Ya sabes que en Madrid abundan las opciones para comer. Puedes ir de tapeo por diferentes zonas en busca de lo más barato. También están los restaurantes de comida internacional. Y junto a esto, tienes la opción de vivir una auténtica experiencia *gourmet* en restaurantes como *Donde Marian*.

## ***Donde Marian, restaurante de cocina tradicional***

El restaurante Donde Marian debe su nombre a su fundadora, Marian de la Peña. Si estás buscando deleitarte con los mejores platos españoles con una calidad exquisita, es una de las mejores opciones.



dondemarian.es

Desde su fundación a finales de los años noventa, ha conseguido popularizar algunos platos hasta convertirse en marca de la casa. **¿Su filosofía? Ofrecerte las mejores opciones de comida vasco-navarra.**

Uno de los grandes atractivos de este restaurante es que **la mayor parte de los productos proceden directamente del norte de España.** Sobre todo las carnes, los pescados y las verduras. Lo mismo sucede con la carta de vinos.

**El restaurante cuenta con dos comedores y una terraza disponible para cuando hace buen tiempo.** Su ambiente, además, es muy acogedor. El interior está decorado con obras de algunos artistas que se dirigen exclusivamente a este lugar a exponerlas.

## **Algunos de los mejores platos del restaurante**

En el restaurante Donde Marian abundan las propuestas gastronómicas. **Tienen una carta con una serie de platos recomendados,** aunque también tienen algunos platos fuera de carta que son altamente aconsejables.



dondemarian.es

**Destacan los pescados**, como la merluza a la plancha, frita o en salsa verde. En cuanto a carnes, el restaurante cuenta con una parrilla que hace que degustar un buen chuletón sea todo un manjar de reyes. Y lo que se refiere a verduras, destaca la menestra, las alubias de Tolosa con berza y el foie acaramelado con naranja.

Finalmente, **también hay disponible una carta de postres caseros**, con tartas, flanes o tocino de cielo que son la perdición de los más golosos.

## **Precios del restaurante**

Todos los platos nos hacen la boca agua, pero ¿cuánto cuesta comer en el Donde Marian? **De media, el precio que puede rondar los 45 euros**. No obstante, el restaurante tiene un menú de comidas y cenas en las que se puede tomar un primer plato, un segundo y un postre. Y su precio es de 28 euros.

En definitiva, **Donde Marian es un lugar perfecto para degustar comida casera de gran calidad** y a un precio medio. Un restaurante con una carta variada y una atención exquisita. Eso sí, es más que aconsejable reservar antes de ir.

## **Cómo llegar al restaurante Donde Marian**





[dondemarian.es](http://dondemarian.es)

El restaurante Donde Marian se sitúa al norte de Madrid, entrando en la zona de Chamartín. Para llegar a él, por ejemplo, desde un lugar clave de Madrid como la [Puerta del Sol](#), tienes que coger la línea 2 de metro en dirección Las Rosas. Después, tienes que hacer trasbordo en Príncipe de Vergara para tomar la línea 9 dirección Paco de Lucía.

El restaurante Donde Marian se encuentra a 500 metros desde la estación de Pío XII. La duración del trayecto es de aproximadamente media hora desde este punto. Aunque si vas desde otros lugares, te aconsejamos seguir el mapa del [metro de Madrid](#).

La dirección exacta del restaurante, por si vas en coche, es C/ del Torpedero Tucumán, número 27. Los aparcamientos en esta zona suelen ser fáciles de encontrar. Y además, cuentan con servicio de aparcacoches.

*“Uno no puede pensar bien, amar bien, dormir bien, si no ha comido bien.”  
-Virginia Woolf-*

Aun así, por la misma zona tienes otras opciones, como vivir una experiencia *gourmet* en [DiverXO](#), el restaurante del chef Dabiz Muñoz. O incluso quedarte en el

centro y plantear una noche de tapas. Lo que no faltarán nunca son las opciones para comer en Madrid. ¡Que aproveche!

Fotografías: dondemarian.es

35

COMPARTIR



CATEGORÍAS: **CONSEJOS**

ETIQUETAS:

ANTERIOR

SIGUIENTE



Sofía, la gran desconocida de los Balcanes

Guía del Alcázar de Toledo: datos prácticos

