

madrid

in & out

MONUMENTOS > GUIA DE RESTAURANTES > MAPA DE MADRID

MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN OF MADRID

MONUMENTS > GUIDE OF RESTAURANTS > PLAN DE MADRID



GRATIS • FREE • GRATUIT

EXPOSICIONES/
EXHIBITIONS

Espacio Fundación
Telefónica

No te la pierdas /

Don't miss it

Museo Tifológico /

Typographical Museum

DE VIAJE /

TRAVELLING

ESPECIAL GRAN CANARIA

Diez razones para un
amor a primera vista / *Ten*
reasons for love at first sight

Maspalomas. Un destino de
España preferido en Europa

Hoteles en Gran Canaria:
Gold By Marina y Salobre
Hotel & Resort

Saboreando gran canaria /
Tasting Gran Canaria

Gran Canaria. Una isla
para beberse / *An island*
to have a drink

GASTRONOMIA /
GASTRONOMY

Perú. Sabor Infinito /
Infinite Flavour

CINEMA PARADISE

¿Qué parte del NO no has
entendido?

PURO TEATRO

 GranCanaria

#GranCanaria #GreatDestination



HACHES

Con una carta de lo más ecléctica (Arroz con Bogavante, Croquetas de carabineros, Gambas al ajillo, Ensalada de quinoa con Viera y Langostino, Ostras, Navajas, Zamburiñas, Steak Tartar, Solomillo de setas y reducción de pacharán y kimchie ...), horario ininterrumpido de 8h a 1h (hasta las 1.30h los viernes y sábados), una decoración de lo más acogedora en la que las maderas y el ladrillo comparten protagonismo a partes iguales y un servicio impecable e implicado (algo difícil en estos tiempos que corren sobre todo en los locales de moda), han convertido a este restaurante en una elección acertada para disfrutar en pareja o con amigos de una comida o cena o por qué no, de una copa cualquier día de la semana. Aunque la carta de vinos no es muy arriesgada sí cuenta con referencias clásicas (Pago de Carraovejas, Juan Gil, El Regajal, Abadía Retuerta, Alión, José Pariente, Torres Gaudas), y precios ajustados.

C/ José Ortega y Gasset, 79
Tel.: 91 051 01 82

restaurantehaches.com



SANTO PECADO

Restaurante de Hamburguesas en el que la carne, la buena carne, es la protagonista. Así podríamos definir este concepto que está arrasando desde que el pasado mes de septiembre abriera sus puertas. Su apuesta: auténtica carne 100% natural y artesana, proveniente de su propia finca, sin aditivos ni conservantes y con Calidad Certificada. Ahora que están de moda las Hamburguesas Gourmet, Santo Pecado aterrizó en un mercado, el gastronómico, atestado de franquicias y producto hecho en cadena, para marcar la diferencia con una carne de gran calidad -*Black Angus y Wagyu*- elaborada con carbón de encina que le proporciona personalidad propia y sabor más que diferenciado. Cocina Non-Stop de 13h a 1.30 e interesantes propuestas para el picoteo, copas y una fantástica terraza, harán de esta propuesta un plan perfecto para reunirte con amigos.

Glorieta de Quevedo, 4
Tel.: 91 057 13 66



DONDE MARIAN

QUE SI QUIERES ARROZ CATALINA

Con esta expresión tan popular han bautizado a un restaurante especializado en arroces (aunque ofrecen otras buenas alternativas en carnes y pescados) y qué arroces. En Madrid es amplia la oferta en este tipo, pero hay de todo y casi siempre dirigido a turistas, con mala calidad y peor preparación. Pero en Que si quieres arroz Catalina es de obligado cumplimiento poder degustar un fantástico arroz, de esos que se hacen a fuego lento, reposados, mimados, ya sea secos (Huertano -sólo con verduras naturales-), melosos (de Rabo de Toro o de Carrillera ibérica), sin olvidarnos de la Paella Valenciana (elaborada con pato, conejo, garrofón, alcachofas y caracoles), en un entorno de lo más bucólico y tranquilo. De la mano del chef valenciano Rafa Morales, formado durante 14 años con Ferrá Adriá, podrás recorrer los típicos sabores mediterráneos sin moverte de tu silla. Un servicio atento y esmerado y una carta de vinos de los más interesante (Dominio de Atauta), harán de tu comida algo único. Disponen de zona infantil los Domingos para que los niños lo pasen en grande y los padres, más.

C/ Paseo Principal de Provincias, 9
Casa de Campo. Tel.: 91 464 77 77
quesiquieresarrozcatalina.com

Son más de 20 años los que avalan a este restaurante de cocina vasco-navarra que ha sabido reinventarse de la mano de Alfonso Luca de Tena. Sus platos llenos de buen producto lo han convertido en lugar de referencia para aquéllos que aman la buena gastronomía. Las verduras más frescas (Borraja, Cogollos de Tudela), sabrosos platos de cuchara (Verdinas con almejas "Asturias"), fantásticas carnes (Chuletón a la Brasa para 2 pax) o succulentos Pescados (Merluza en diferentes versiones o su Bacalao), conviven en una carta tradicional con cierto aire renovado que cumple con los cánones más exigentes. El espacio, dividido en dos áreas y con capacidad para 65 personas al que hay que añadir una terraza en verano para 40 comensales, es elegante y acogedor, predomina el color azul petróleo y tiene cierto aire inglés mezclado con un toque rústico que le aporta el suelo. La carta de vinos es de lo más segura y acertada y se completa con una larga lista de whiskies del mundo con los que podrás culminar tu jornada entre los que destacan japoneses (Hakushu Distiller's Reserve, Hibiki Harmony, Yamazaki 12 años, Nikka from the Barrel o Nikka Blended) y escoceses (Oban 14 años, Lagavulin 16 años, Laphroaig 10 años, Ardbeg 10 años). Muy destacable el servicio de sala, de lo más competente y eficaz.

C/ Torpedero Tucumán, 32
Tel.: 91 359 04 84
dondemarian.es