

ceviche
GASTRONOMÍA



de sandía
Y TENDENCIAS

Sacha

SOMA

Bares de
VINOS

MADRID

DISTRITO

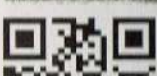


CAFETERO

BRASAS

Restaurantes

PERUANOS



D'K'KO

MADRID

2018

BRASAS

Un ritual con aires de sagrado. Respeto absoluto por el producto. Fuego. Brasas. Humo. Todo el sabor para las verduras, las carnes, los mariscos y el pescado. Sin trampa ni cartón. Sin caretas. Cara a cara con la magia secular que nos ofrecen las sensaciones más esenciales. La cocina enraizada en los comienzos de todo. Las brasas siempre han estado, aunque ciertamente viven en estos momentos un tiempo de plenitud y de excelencia. Las brasas hablan por sí solas. Lo hacen con propiedad y brillantez. Una propuesta para saborear plenamente la gastronomía sin aderezos. Estamos ante la pulcritud de lo verdadero. La precisión exquisita.

€ hasta 35 €
€€ hasta 50 €
€€€ más de 50 €



Candeli

Un espacio donde las carnes, los pescados y la verdura de temporada son las estrellas de las brasas. Los hermanos Rivera cuidan con esmero la parrilla a la vista que preside la barra. Sabor. Calidad. Equilibrio. Excelente bodega. Esencia de Ponzano.

Ponzano, n° 47. Madrid. T. 917 377 086. €€

Roostig

Un restaurante de finca. La familia Álvarez trae a diario desde su finca de Ávila mucha de la materia prima que se ofrece. Pollo de corral, hortalizas y embutidos son imprescindibles. Torreznos con champagne. Brasas a la vista. Horno napolitano.

Augusto Figueroa n° 47. Madrid. T. 918 532 434. €

Lili's

Ambiente tropical con recuerdos habaneros para degustar una cocina mediterránea marcada por las brasas. Atmósfera vanguardista para disfrutar de langostinos, carabineros, calamar, lubina o rodaballo a la brasa. En las carnes: solomillo, lomo alto de vaca asturiana o un delicioso coquelet. Cocina cuidada. Raciones para compartir. Equilibrio perfecto.

Trafalgar n° 25. Madrid. T. 918 603 163. €€

La Vaca y la Huerta

El nombre lo dice todo. Lo mejor de la huerta y de la vaca en la mesa. Para ello las brasas son esenciales. Mix especial la parrillada de verduras con romesco

Arzábal Museo

En los jardines del Museo Reina Sofía de Madrid podemos disfrutar de esta terraza urbana donde una espectacular parrilla anuncia una calidad máxima del producto. Carnes y pescados con el sello de TABERNA ARZÁBAL en un ambiente cosmopolita. Magnífica bodega. Champagnes excelentes.

Santa Isabel n° 52. Madrid. T. 915 286 828. €€

Vaca Nostra

Es sin duda uno de los grandes templos de la carne de Madrid. Del Grupo Raza Nostra. Enorme cámara de maduración. Fantástica parrilla a la vista. En la carta existe una oferta enorme de razas muy diferentes. Edad. Origen. Maduración. Infiltración. Todo está detallado en la carta que es un paraíso para los carnívoros. Magnífica bodega.

Paseo Castellana n° 257. Madrid. T. 913 788 806. €€ - €€€

Rubaiyat

Un espacio icónico en Madrid para degustar carnes de un alto nivel que llegan desde sus granjas en Brasil con razas propias y unos cortes excepcionales. Las Degustaciones de carne para dos personas merecen la pena. Sabores brasileños y argentinos. Magnífica terraza.

Juan Ramón Jiménez n° 37. Madrid. T. 913 591 000. €€€

Cafrune

En recuerdo del mítico cantautor de la Pampa argentina, Jorge Cafrune, este espacio llegaba a Madrid antes del verano. Ubicado en un edificio histórico protegido de fachada modernista. Inspirado en la tradición argentina del asado y con una mirada al futuro. Cocina de mercado y producto de calidad. La bodega y la madera son dos columnas vertebrales.

Barquillo n° 20. Madrid. T. 910 570 176. € - €€

La Cabaña Argentina

Espacio con el genuino sabor criollo en el barrio de Las Letras. Típicos cortes argentinos tiernos y sabrosos traídos directamente desde su país de

Donde Marian

Las brasas son imprescindibles en este espacio gastronómico de origen navarro. Verduras ecológicas llegadas desde Navarra. El chuletón, la merluza o el atún son algunos de los clásicos de un comedor que ha sabido siempre estar por encima de las modas. El fuera de carta depara interesantes sorpresas.

Torpedero Tucumán n° 32. Madrid.

T. 913 590 484. €€

Yakitoro by Chicoté

El espacio de Alberto Chicote tiene su santo y seña en las brasas japonesas que se elaboran a la vista de todos. Un proyecto moderno, divertido y sabroso. Apuesta por el equilibrio gastronómico donde los sabores nuestros se elaboran con la técnica japonesa de brasas del yakitori. Original.

Reina n° 41. Madrid. T. 917 371 441

Paseo Castellana n° 130. Madrid. T. 917 372 552. €€

La Cornada

De la misma familia que EL PIMIENTO VERDE, en este espacio se apuesta por el fuego, el humo y la carne. Espacio para carnívoros donde no faltan verduras o pulpo. Y dede luego carnes excelentes. Chuletón. Picanha. Entraña. Pollo de corral. Todo a la brasa.

Paseo Castellana n° 89. Madrid. T. 918 615 736. €

