

M 
MADRID SEDUCE

[INICIO](#) / [VER](#) / [OÍR](#) / [OLER](#) / [SABOREAR](#) / [TOCAR](#) / [SENTIR](#) / [EXPERIMENTAR](#) / [CONTACTO](#)

BY [PATSY MONTIEL](#) / [SABOREAR](#) / 14/02/2016

AMOR ES...DESCUBRIR ESTOS 7 RESTAURANTES EN MADRID





Comer y amar. Amar y comer. Nos podríamos pasar la vida conjugando esos dos verbos. Yo amo, tú comes. Nosotros comemos. Amamos comer. Y así, infinitas posibilidades al hablar de **restaurantes en Madrid**.

Y es que precisamente este post va de eso, de comer y amar, de daros pistas de algunos restaurantes que nos han enamorado por distintas razones y que apetece –cómo no- compartir con el mundo.

Hay amores para todos los paladares. Seguid leyendo y veréis por qué. Los *foodlovers* celebramos siempre.

[La Bien Aparecida](#)

Emplazado en el corazón del barrio de Salamanca, el nuevo proyecto de Paco Quirós (Cañadio. La Maruca) nos acerca a una cocina plagada de recetas y guisos tradicionales, sabrosa, abundante y que recuerda lo esencial: el hogar. Su chef, José Luis Estevan, habla de la vuelta al fuego y a las elaboraciones con sentido, en una cocina austera, de sabores y de retorno (más de 40 referencias en su carta así lo confirman). Además, su espacio –que enamora a primera vista- ha sido diseñado por Tarruella Trenchs (Foto cover). Un nombre bien elegido, en honor a la patrona de Cantabria, para un lugar al que volveremos muchas veces. Del cielo a Madrid.



▼ **Amor a sus platos tradicionales elaborados con amor, a su sabor a hogar...y a su precioso espacio interior.**

Dirección: Calle Jorge Juan, 8

Horario: Lunes a Domingo de 13h-16h y 20h-24h (el bar abre ininterrumpidamente desde las 13h).

Teléfono: 91 159 3939

Tiempo de lectura: 2 min

¡DESCUBRE LAS
NOVEDADES DE MADRID
SEDUCE!

Recibe todas nuestras actualizaciones

Correo electrónico

SUSCRIBIRSE

¡LO MÁS LEÍDO!



PAPERBOY: SABOR Y
CREATIVIDAD ENTRE
DOS PANES

< >

Teléfono: 91 159 3939

Ticket medio: 60 euros.



Mezal Lab (Punto MX)

Auténticos sabores mexicanos, creados por el chef Roberto Ruiz, que nos hacen viajar deliciosamente a esta gastronomía ancestral. Platos inolvidables y una original línea de coctelería con mezcal enamoran a todos. El Mezal Lab es el bar de Punto MX (*Estrella Michelin), abre para comidas y cenas con una

carta propia y se ha convertido en una especie de "templo" para los amantes del mezcal, una bebida espirituosa mexicana que no os dejará indiferentes. Un lugar para amar, saborear, brindar...en el que no hace falta reservar.

▼ Amor a la mexicana bañado en cócteles...y al aguachile verde de vieiras.

Dirección: C/General Pardiñas, 40-b (esquina C/Ayala)

Horario: Lunes a Viernes 13:30h-16h y 21h-00h/ Sábados 21h-00h

Teléfono: 91 4022226

Ticket medio: 30-40 euros.

Ornella

Esta trattoria italiana renovada y que regala sabores genuinos nos ha robado el corazón. Heredera de la calidad del mítico grupo de cocina italiana Pulcinella, acompaña sus recetas italianas (pizzas, antipasti, risottos, pastas, carnes...) de una cuidada selección de cócteles, ideales para un *afterwork* relajado y divertido. El 90% de sus productos viajan desde Italia, al igual que la mayoría de sus vinos, con varias D.O. típicas de ese país. Además, el estudio de interiorismo Blume ha diseñado un espacio cálido y moderno, en el que disfrutar con todos los sentidos. Su lema: *La forma del bello, il gusto del buono* (La forma del bello, el sabor del bueno).



▼ Amor a su autenticidad y sus especialidades italianas...y a los mejillones de roca al estilo



¡SÍGUENOS EN
FACEBOOK!



¡SÍGUENOS EN TWITTER!



▼ Amor a su autenticidad y sus especialidades italianas...y a los mejillones de roca al estilo napolitano.

Dirección: Calle Velázquez, 18

Horario: Lunes a Domingo 11:30h-2:00h

Teléfono: 91 138 5301

Ticket medio: 30 euros



Muñagorri

Un tributo a la cocina de calidad que siempre cautiva. Su propuesta de otoño-invierno, con sabores a bosque y de temporada es espectacular. En este restaurante clásico de raíces vascas, el origen y la materia primera son siempre lo más importante y el cambio estacional de la carta, se ha convertido en un

ritual. Sus platos con carne y pescado son memorables siempre; y si seguimos el ritmo de la temporada, es imprescindible probar la menestra de setas salteadas o los hongos con puré de castañas, jugo de caza y piñones. Un *must* en Madrid.

▼ Amor a su cocina de altos vuelos...y a sus sabores de temporada.

Dirección: Calle Padilla, 56

Horario: De 12:00 a 16h y de 20h a 23h. Cierra domingos noche.

Teléfono: 91 401 47 41

Ticket medio: 40-50 euros.

Boho Bar

Este colorido restaurante, situado en el corazón del barrio de Chueca, propone una carta de cocina mediterránea con toques de fusión y algunas recetas viajeras, realmente deliciosas. Su carta es un hilo conductor, un viaje alrededor del mundo en el que los sabores, las texturas, los



M Madrid Seducer
@MadridSeducer 1211

Amor es...descubrir estos 7 restaurantes en #Madrid -> madridseducer.com/amor-es-descub... via @MadridSeducer #foodies #gastronomia
Abrir

M Madrid Seducer 16h
@MadridSeducer

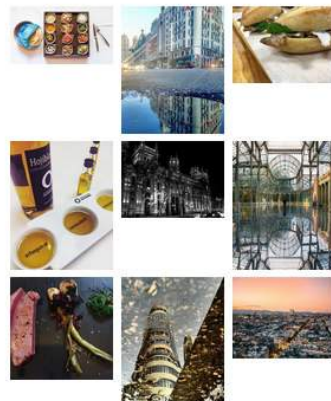
7 ideas #foodies para celebrar #SanValentin -> madridseducer.com/amor-y-sabor-e...(+10€ descuento con @TakeEatEasy_ES) #Madrid pic.twitter.com/kpinNuopHK



Abrir

Twittear a @MadridSeducer

¡SÍGUENOS EN
INSTAGRAM!



Este colorido restaurante, situado en el corazón del barrio de Chueca, propone una carta de cocina mediterránea con toques de fusión y algunas recetas viajeras, realmente deliciosas. Su carta es un hilo conductor, un viaje alrededor del mundo en el que los sabores, las texturas, los colores y los aromas nos llevan a lugares lejanos. Platos como los pinchos morunos *Ras Al Hanut* o los chipirones con risotto de quinoa son para sentir un flechazo con tan solo probarlos. Un espacio que enamora y que fusiona culturas, estilos, objetos de diseño y luz para lograr que vivamos una experiencia total.



▼ Amor a su decoración chic y bohemia, a sus columpios... y a su recetario viajero.

Dirección: Calle Colmenares, 13 (esquina San Marcos)

Horario: Domingo a Miércoles 13h-00h/ Jueves a Sábado 13:30h-2:00h

Teléfono: 91 5324154

Ticket medio: 20-25 euros



[Ondarreta La Moraleja](#)

El más joven del mítico grupo gastronómico Ondarreta pisa fuerte en Madrid. Y es que su gusto por los detalles y la calidad se saborea en cada plato. Su apuesta es una cocina de mercado con propuestas para compartir, que cuida con mimo la selección de la materia prima. Su steak tartar (cortado a cuchillo en sala) hace latir el corazón de cualquier *foodlover* que se precie y entra en la categoría de "memorable". Una decoración acogedora y llena de colores dará siempre la bienvenida...y atentos a la terraza, porque es preciosa.

▼ Amor a su *savoir faire*...y a su steak tartar.

Dirección: C/ Begonia.135 (C.C. los Porches) – El Soto de La Moraleja

Teléfono: 911 280 203

Ticket medio: 30 euros.

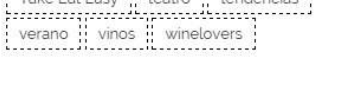


ETIQUETAS

agosto	Aperol Spritz	arte
Barrio de Salamanca	beerlovers	
belleza	bienestar	cafe
		cerveza
cine	cocteleria	comer
conciertos	conciertos en Madrid	
cultura	delivery food	enologia
eventos	exposiciones	foodies
foodlovers	fotografia	gastronomia
lifestyle	Madrid	Madrid Seduce
Malasaña	mixologia	musica
ocio	ocio en Madrid	picnic
PlaceToBe	planes con amigos	
planes en Madrid	restaurantes	
restaurantes en Madrid		
restaurantes madrid	San Valentin	
Take Eat Easy	teatro	tendencias
verano	vinos	winelovers



"memorable". Una decoración acogedora y llena de color nos dará siempre la bienvenida...y atentos a la terraza, porque es preciosa.



▼ Amor a su *savoir faire*...y a su steak tartar.

Dirección: C/ Begonia.135 (C.C. los Porches) – El Soto de La Moraleja

Teléfono: 911 280 203

Ticket medio: 30 euros.

Tilk

Un restaurante que sorprende por su sencillez y respeto a la cocina india clásica. Se encuentra en el barrio de Chamartin y reúne una colección de cocinas regionales del país, en una especie de viaje infinito por los sabores exóticos, amorosos, tradicionales, *spicy* de la India. Su propuesta es visitar con honestidad este imaginario gastronómico (currys, arroces, platos elaborados en *Tandoor*, verduras), destacando lo tradicional y dando paso a recetas únicas y exclusivas, ya que muchas proceden de antepasados familiares de su propietaria, Sonia Karani. Además, la atención es exquisita. Un gran descubrimiento, sin duda.



▼ Amor a su cocina india clásica y pura, sin estridencias...y a su Tikka Massala.

Dirección: Calle Oruro, 11

Horario: Martes a Domingo 12:30h-16h/ Martes a sábado 20:30h-00h

Teléfono: 91 7525537

Ticket medio: 30-35 euros.

Compartélo:



✉ Correo electrónico

