

BEHIA

COCINA: Cocina de mercado de la mano de Juan Carlos Delle Vedove. Ofrece una carta de temporada en la que destacan las carnes de la raza Limusin, que crían en ganadería propia.

AMBIENTE: Compuesto de varios salones, dispone de terraza abierta durante todo el año. La pasión por la cocina, el sabor, la calidad, el respeto al producto y la creatividad, unidos a un exquisito trato al público, son los rasgos que definen a este restaurante.

DIRECCIÓN: Manuel de Falla, 5. Madrid. Telf. 91 421 19 07. www.restaurantebehia.com

Madrid nos ofrece nuevos espacios donde poder disfrutar de los mejores sabores de la buena cocina.

Buena GASTRONOMÍA



BANGALORE

AMBIENTE: Restaurante de cocina hindú, moderno y elegante donde se ha cuidado hasta el más mínimo detalle.

COCINA: El aire actual de la decoración contrasta con la tradición de su cocina que se inspira en los ancestrales sabores y olores indios.

Dirección: Diego de León, 63. Madrid. Telf: 910 57 17 73.



GUILLERMINA

COCINA: Ofrece alta cocina mediterránea con originales toques asiáticos de la mano del chef Guillermo Salazar, que cuenta con una dilatada experiencia internacional que se refleja en sus creaciones.

AMBIENTE: Se trata de un espacio muy especial, decorado con obras de arte de primer nivel.

DIRECCIÓN: Hotel The Pavilions Madrid. Amador de los Ríos, 3. Madrid. Telf. 91 310 75 00. www.guillerminamadrid.com

ANTOINETTE

COCINA: Ofrece una exquisita cocina mediterránea con un toque francés.

RECOMENDAMOS: El boeuf bourguignon, mi-cuit de foie gras, los caracoles o las ancas de rana.

Se ofrecen platos del día, con platos menos elaborados como croque monsieur. Sábados y domingos, cuentan con un brunch de menú completo con los famosos huevos benedictinos.

HORARIO: de 12:00h a 02:00h (cocina ininterrumpida).

DIRECCIÓN: Preciados, 34. Madrid. www.antoINETTE.es



NINJA RAMEN

AMBIENTE: Entrar en el restaurante es experimentar un auténtico viaje a Japón.

COCINA: El nombre Ramen procede de su plato estrella, del que elaboran distintas variedades. Tan solo ofrece sushi caliente ya que han optado por no incluir en sus elaboraciones pescado crudo.

DIRECCIÓN: Barceló, 1. Madrid. Telf: 914 939 993. www.ninjaramen.es

