

LATERAL

Una filosofía de local abierta a la cultura, la música, el ambiente y la experiencia donde disfrutar de una carta variada e informal a buen precio.

COCINA: Platos tradicionales e internacionales, pensados para disfrutar en compañía, con una carta variada de pinchos y raciones.

AMBIENTE: diseño contemporáneo y acogedor con exposiciones de arte de jóvenes artistas emergentes.

RECOMENDACIONES: Tortilla de patata, tapas, croquetas...

DIRECCIÓN: Cuenta con 18 ubicaciones, 14 de ellas en Madrid y el resto en ciudades como Barcelona, Valencia, Zaragoza y Málaga.



Ruta CULINARIA

Por Sol Herrero de Egaña



KARANDAY

COCINA: Fusiona la esencia de la cocina española con la innovación del chef Alejandro Jimeno.

RECOMENDAMOS: Su menú degustación, una oda al producto y la tradición. Un viaje por España a través de sus sabores: tartar de atún rojo de almadraba, zamburiña flameada, un steak tartar de vaca madurada o bacalao de anzuelo confitado al ajoarriero

DIRECCIÓN: Calle Luchana, 4- 28010, Madrid. 91 448 64 23.



BEATA PASTA

Pasta fresca hecha al momento e ingredientes premium para disfrutar en sus terrazas de Bilbao y Princesa.

AMBIENTE: Local divertido, casual, disfrutón y acogedor.

COCINA: Ingredientes típicamente italianos como el tomate San Marzano, la trufa de los Abruzzos, la stracciatella de Puglia o el limón de Amalfi, son el sello indiscutible de la casa.

RECOMENDACIONES: La 'Tartufo Fest', con salsa de trufa de los Abruzzos y Parmigiano Reggiano, y 'Por fin, Carbonara', con yema de huevo, Pecorino Romano, pimienta negra y guanciale.



LI ONNA

AMBIENTE: Un ambiente sofisticado y sensorial que combina lo mejor de Japón y Latinoamérica.

COCINA: Alta cocina japonesa fusionada con la calidez de Latinoamérica.

RECOMENDACIONES: Solomillo Jospoer por su textura jugosa y sabor ahumado.

DIRECCIÓN: Calle de Recoletos 1, Madrid.

