



MEMORIES

Reinterpreta la antigua caballeriza del Palacio de Liria en un espacio donde historia y contemporaneidad se encuentran.

AMBIENTE: Un lugar sofisticado y nocturno, con diseño cuidado, sesiones de DJ y una atmósfera que invita a quedarse.

COCINA: Propuesta mediterránea con toques europeos y asiáticos, basada en producto, técnica y sabores limpios.

RECOMENDAMOS: Ensaladilla con tartar de carabinero y caviar, Steak tartar estilo Mories, Anchoas doble 0.

DIRECCIÓN: Calle de la Princesa, 18 (Antigua Caballeriza del Palacio de Liria), Madrid.



ABYA

Presenta sus menús especiales de Nochebuena y Fin de Año combinando cocina festiva y una experiencia sensorial única.

AMBIENTE: Un espacio elegante y artístico donde gastronomía, música y espectáculo se unen para celebrar las fiestas en un entorno único.

COCINA: Propuestas navideñas de autor centradas en el producto, con sabores festivos y una mirada contemporánea del chef Óscar Castellano.

RECOMENDAMOS: canelón de marisco y pescado de roca gratinado, carabinero XXL con espuma Nantua, terrina de cordero lechal con trufa negra y romero.

DIRECCIÓN: Palacio de Saldaña, Barrio de Salamanca, Madrid.



Ruta CULINARIA

Por Sol Herrero de Egaña

GASTROVÍA 61

Recupera su emblemático Cocido Madrileño, disponible nuevamente todos los jueves.

AMBIENTE: Un espacio castizo en pleno corazón de Gran Vía, donde tradición y cocina de autor conviven en un entorno cálido y auténtico.

COCINA: Cocina de autor con arraigo madrileño, elaborada con paciencia y cariño, respetando los 3 vuelcos tradicionales.

RECOMENDAMOS: Sopa del primer vuelco, Garbanzos con verduras del segundo vuelco, Carnes del tercer vuelco.

DIRECCIÓN: Hotel Mayorazgo, Calle de la Flor Baja 3, Madrid.



MERCADO MADRILES REINA VICTORIA

Inaugura La Hora del Cañeo, el nuevo ritual madrileño de los jueves a las 19:00 h.

AMBIENTE: Un mercado joven, animado y castizo, perfecto para desconectar, brindar y sentir el Madrid más auténtico.

COCINA: Una oferta variada con propuestas mexicanas, asiáticas, saludables, reinterpretación española, repostería artesanal y coctelería de autor.

RECOMENDAMOS: Taco Santo (mexicano), Kung Food (asiático), Pan Delirio (repostería artesanal).

DIRECCIÓN: Calle Reina Victoria, 12 (Hotel VP Sognio Metropolitano), Madrid.

