



LOLA 09

AMBIENTE: Decoración colorista, ecléctica y con cierto aire kitsch. Como guiño a sus orígenes, se recuperaron elementos icónicos de Olé Lola, como los cuadros de flamencas y toreros,

COCINA: creativa y desenfadada, basada en el producto local y enriquecida con influencias internacionales.

RECOMENDAMOS: Costilla de ayojo a baja temperatura marinada en chile y romero con piparra en tempura, Croquetas ibéricas con salsita trufa.

DIRECCIÓN: Calle San Mateo, 28, Madrid



BODEGA DE LOS SECRETOS

Construido sobre la que fue en el S.XVII una de las bodegas de vino más populares del centro de Madrid.

AMBIENTE: La experiencia gastronómica se mezcla con el encanto de la arqueología viva.

COCINA: Diseñada para quienes

buscan una experiencia gastronómica ágil pero sofisticada, lo convierte en la opción perfecta para almuerzos de trabajo y reuniones profesionales.

RECOMENDAMOS: Pulpo a la brasa con aceite de pimentón de la Vera y cremoso de patata trufada, Lomo de pez mantequilla horneado con calabacín y emulsión de lima y Cremosa tarta de queso casera semitemplada.

DIRECCIÓN: Calle de San Blas, 4, Madrid



Sabor CAPITAL

Por Sol Herrero de Egaña

GRUPPOMIMO

AMBIENTE: Estética elegante y vanguardista con guiños a la cultura madrileña.

COCINA: Cuidada selección de antipasti, pastas y otras especialidades italianas pensadas para compartir.

RECOMENDAMOS: La pizza napolitana, elaborada de forma artesanal siguiendo la tradición italiana, y la Pasta alla Valentina, una receta con trufa preparada al momento y coronada con queso.

DIRECCIÓN: Plaza de Manuel Becerra, 17. Madrid



VILLA PANTERA

Regresa al Hipódromo de la Zarzuela. Durante seis meses, el espacio abrirá sus puertas los miércoles, jueves, viernes y sábados.

AMBIENTE: A medida que cae la noche, el espacio se transforma. La música sube y lo que parecía una cena o una copa se convierte en otra cosa: más social, más imprevisible, más Panthera.

COCINA: Una carta diseñada para compartir, descubrir y prolongar la noche que combina producto, técnica y guiños internacionales.

RECOMENDAMOS: Ostras Gillaudeau con ponzu casero y caviar cítrico, una destacada selección de sushi, nigiris y hand rolls elaborados al momento.

DIRECCIÓN: Av. Padre Huidobro, S/N, A6 KM 8, Moncloa, Madrid

