



Los 4 mejores restaurantes ALL DAY de Madrid

Muchas personas tienen horarios poco sociables o menos acordes con los turnos de comidas y cenas de los restaurantes convencionales. Afortunadamente, los nuevos destinos gastronómicos de la ciudad son conscientes de ello y se suman al concepto #CocinaNonStop. Para delicia de foodies, pintorescos, sibaritas, bohemios y todas las subculturas que contempla el ambiente madrileño, presentamos las mejores y más versátiles direcciones donde desayunar, comer, merendar, cenar y animarse con unas copas a cualquier hora de 8 am a 3 de la madrugada.





El Santo barón

Rincón Gourmet ubicado en pleno Barrio de Salamanca. Cocina fusión que mezcla deliciosamente la dieta mediterránea con el sofisticado recetario de los peruanos. Un espacio donde la creatividad es la anfitriona, no solo en su showcooking, también en cada uno de sus ambientes o en su acogedora terraza, lugares para crear, contar y vivir historias. El Santo Barón posee un encanto que contagia, que nace de la pasión de todo su equipo.

El encuentro #ToShare (en mayúsculas) de foodies, pensado para compartir, descubrir y saborear nuevas texturas en un ambiente creativo y desenfadado con cocina vista y música en directo los jueves, viernes y sábados.



En su carta destacan los *ceviches*, *tiraditos*, las *tablas* y su “lateo” con la mejor selección de conservas del chef. Dispone de una sección de “Entrantes”, perfectos para compartir, con posibilidad de probar unas auténticas *anchoas del cantábrico*, *torta del casar* o su *culto a la burrata*. “De la huerta” es la opción más healthy; presentan una exquisita y sofisticada *ensalada de espinacas*, *espuma de sésamo*, *alga wakame* y *maní* o su versión de las *alcachofas con berros* y *crunch de cecina*.

Entre sus principales, es difícil decantarse por un solo plato. Tradición reinventada en su *bacalao con majada de ajitos*, *pimentón* y *chalotas* y en el *cerdo deshuesado a baja temperatura con couscous*, *verduras* y *pasas*. También, tienen hueco para platos más internacionales como por ejemplo, su *bao negro especial con gambas al pil pil*. Y, por supuesto, una delicada sección Gourmet en la que se puede degustar un *tartar de toro*, *ponzu*, *tobiko* y *wasabi*, *caviar* o unas exquisitas *anguilas*.



Ceviche PVP 7,50€ /media ración. 14€ /ración

Precio medio: 15€

Avenida de Menéndez Pelayo, 4, Madrid

911 76 50 96

<https://www.el-santobaron.com/>



Tenderete

Espacio gastronómico multidisciplinar ubicado en el corazón de la capital. Nace con el propósito de hacer sentir a sus comensales como en casa o... ¡incluso mejor! Tenderete es un rincón foodie con identidad propia perfecto para el afterwork donde destaca casi todo pero sorprenden sus dos exclusivas y amplias terrazas climatizadas y exquisitamente decoradas para quienes no desean pasar frío. Engancha con su concepto creativo de cocina viva y su compromiso “Healthy Life Style”.



Su carta esconde una amplísima variedad de entrantes, con los mejores *embutidos ibéricos* nacionales e internacionales, su *mojama con huevas de maruca y almendras*

tostadas o tataki de salmón noruego, ajo blanco y wakame. En la sección de “Verdes y Ensaladas”, descubrimos unas elaboradas creaciones como la ensalada de brotes tiernos, salmón ahumado, aguacate y mango en salsa de yogur griego o la ensalada de quinoa tricolor con bacalao braseado. Los “Principales” guardan joyas culinarias; los favoritos: steak tartar (nunca falla), secreto ibérico con berenjena ahumada al tomillo o, para los que se dejan sorprender, el guiso del chef. Los “Rústicos” agrupan las recetas con fusiones más internacionales; tienen una exquisita hamburguesa de cerón, guacamole y yema encurtida en soja o el bocadillo de chipirones al ali oli de wasabi con chips de remolacha. Entre sus “Especialidades”, carpaccio grueso de presa ibérica o raviolis de calabaza con salsa de azafrán.



Pulpo a la parrilla con revolcon de patata y frutos del mar PVP 16,50€

Precio Medio: 15€

Calle Doctor Castelo, 10, Madrid

913 48 39 82

tenderete.business.site/



Artists Room

La calle Hermosilla, una de las más señoriales de la capital, da lugar a este punto gourmet, cuyo concepto recuerda a las divertidas fiestas clandestinas de Nueva York con whisky en mano y a ritmo de jazz. Artists Room nace del culto al arte, a la cocina moderna, al producto y a la tradición reinventada.

Cocina y arte se fusionan en este encuentro foodie diseñado para enamorar y para delicia de los cinco sentidos. Con showcooking y zona de restaurante; dispone de salas privadas y reservados para eventos, meetings o reuniones. Empezar el día en Artists es, sin lugar a dudas, “automimarse” saboreando un exquisito café de importación mientras la mirada descansa sobre las maravillosas piezas y diseños que revisten el ambiente.

Comprometido con la vida saludable, ofrece un Healthy Corner con bebidas naturales, zumos energéticos y ensaladas con opción to go. Y posee un espacio donde se ofrecen cócteles de autor y donde se reúnen los rostros más conocidos del panorama nacional.



Su carta comienza proponiendo “Ensaladas de la huerta”, apostando por el producto kilómetro 0 y elaboraciones simples que no esconden el sabor de un buen alimento. Algunas opciones son la *cocotte de verduras con parmesano* o las *alcachofas confitadas en texturas*. También, posee un apartado de “Pinchos” con recetas mediterráneas y otras más creativas e internacionales; sus propuestas son perfectas para pedir en compañía de amigos y, por supuesto, de un buen vino recién salido de su selecta bodega. Los más demandados son el *chupa chupa de coco foie*, el de *roast beef a la gallega*, y el clásico de *tortilla de patata a la trufa*. Entre los “Pinchos Gourmet”, recomendamos el de *caviar Transmontanus* o de *anguila ahumada en caliente*. Como principales, *risotto de boletus y parmesano con pato*, *lingote de foie Mi Cuit con violetas* o *salmón gravlax*.



Tartar de atún en tres gustos PVP 12,50€

Precio medio: 15€

Calle Hermosilla, 59, Madrid

913 653 495

www.artistsroom.es/



La Bendita gastroteca

Próximo al Retiro, La Bendita es un coqueto restaurante que atrae por su singular decoración y exquisito ambiente hasta la madrugada. Los asiduos se enganchan por una cocina de mercado muy exigente que ofrece platos de temporada. En clave fresh-industrial, con ambiente chic y desenfadado, esta dirección gastro dispone de zona de

restaurante y terrazas de verano e invierno donde disfrutar desde un desayuno o brunch, comer, cenar y terminar la velada con una copa de bebida premium.



Su carta ofrece platos “Para compartir”, una larga lista que incluye *hummus con crudités*, *burrata italiana con pesto* o *milhoja de salmón ahumado con aguacate*. “De la huerta”, opciones como la *ensalada de bacalao con escarola, naranja y granada* o un *suculento popurrí de la huerta con perdiz escabechada*.

Entre sus “Principales”, *pulpo con mojo rojo*, *codillo al estilo del chef* o *rabo de toro al vino tinto con chalotas y patatas paja*. En “Rústicos”, *taco tex mex* o la receta secreta de su *perrito*. En el apartado “Gourmet”, ofrece, entre otras opciones, *lascas de corvina con aceite ahumado* o *sashimi de vaca rubia gallega*.

Aunque lo mejor se lo llevan sus “Ostras francesas sorlut” que pueden acompañarse de cava o champagne.



Ostras francesas Sorlut PVP 2,75€/unidad. 16€/media docena. 29€/docena

Precio medio: 15€

Avenida de Menéndez Pelayo, 2, Madrid

910 849 040

www.gastrotecalabendita.com/