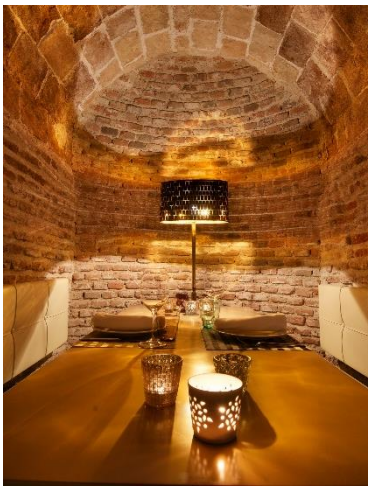
El restaurante más bonito de Madrid

La oferta de buenos restaurantes en Madrid es amplia y creciente; cada vez son más los lugares que ofrecen una cuidada decoración y una gastronomía correcta. Sin embargo, pocos pueden aunar belleza, alta gastronomía, historia y autenticidad. Bodega de los Secretos, situado en la bodega más antigua del centro de Madrid, ofrece un oasis subterráneo en pleno centro donde disfrutar de una noche íntima o entre amigos en un ambiente sin igual: unas cuevas con hornacinas y pechinas ornamentadas del s. XVII donde es imposible permanecer indiferente. www.bodegadelossecretos.com

El restaurante Bodega de los Secretos está situado en la bodega más antigua del centro de Madrid. En los últimos años fue restaurada minuciosamente hasta convertirla en lo que es hoy: un restaurante con un ambiente característico para pasar en él comidas y veladas de ensueño, un auténtico oasis en la capital. Sus cúpulas y

hornacinas de piedra dan un toque de misterio al restaurante, a la vez que alguna de ellas conforma afables reservados (para los amantes más tímidos), en los que las parejas hallarán la tranquilidad tan difícil de encontrar, a veces, en la gran ciudad.

Los inicios de la infraestructura de Bodega de los Secretos se remontan al s. XVII, cuando se construyó la primera galería que ofrecía las condiciones idóneas para poder madurar y conservar vino en la zona. Años más tarde, los monjes de la orden de San Felipe Neri ampliaron esta bodega dotándola de galerías con forma de claustro, repletas de cúpulas, hornacinas…que se conservan a día de hoy.



En la actualidad, Bodega de los Secretos es un acogedor restaurante, su iluminación tenue cobija a las parejas, en sus cupulas y hornacinas los susurros de palabras de amor y los roces no se harán esperar. Además, cuenta con una carta basada en la gastronomía mediterránea de vanguardia, empleando siempre ingredientes de la más alta calidad.

Entre sus entrantes destacan: el Dúo de tartar de atún Japonés y Mexicano o el Trío de MiniSteakTartar con matices de trufa, anchoa y wasabii. Perfectos afrodisíacos para compartir en pareja.

El Risotto cremoso de boletus y espárragos trigueros o los Raviolis de setas o de calabaza con su salsa secreta constituyen otra de sus exquisitas sugerencias para el paladar. Irresistibles, ¿verdad?

Trío de MiniSteakTartar 18 €

Solomillo de ternera con salsa de moixernons y verduritas 24 €

Y, como colofón… ¡los riquísimos postres! Una cuidada selección que incluye delicatesen como el Coulant templado de chocolate y frío de mango o la Copa de yogurt cremoso con puré de frutos rojos, entre otros. El final más sensual para una noche de lo más romántica.

Coulant templado de chocolate y frío de mango 7,50 €

Acerca de Bodega de los Secretos

Bodega de los secretos es un restaurante del centro de Madrid ubicado en unas bodegas rehabilitadas del s. XVII. En él la cocina es de vanguardia mediterránea y llama la atención su espacio, que hace sentir al comensal en un oasis en pleno centro de la ciudad. Sus paredes están repletas de hornacinas, cúpulas, arcos y pechinas ornamentadas.

Su oferta gastronómica la componen entrantes de todo tipo, una exquisita selección de carnes, pescados y arroces y una deliciosa carta de postres para terminar cualquier comida o velada de la mejor de las maneras.

Calle de San Blas, 4, 28014 Madrid

914 29 03 96

Síguenos en:

/bodegadelossecretos

@bodegadelossecretos