

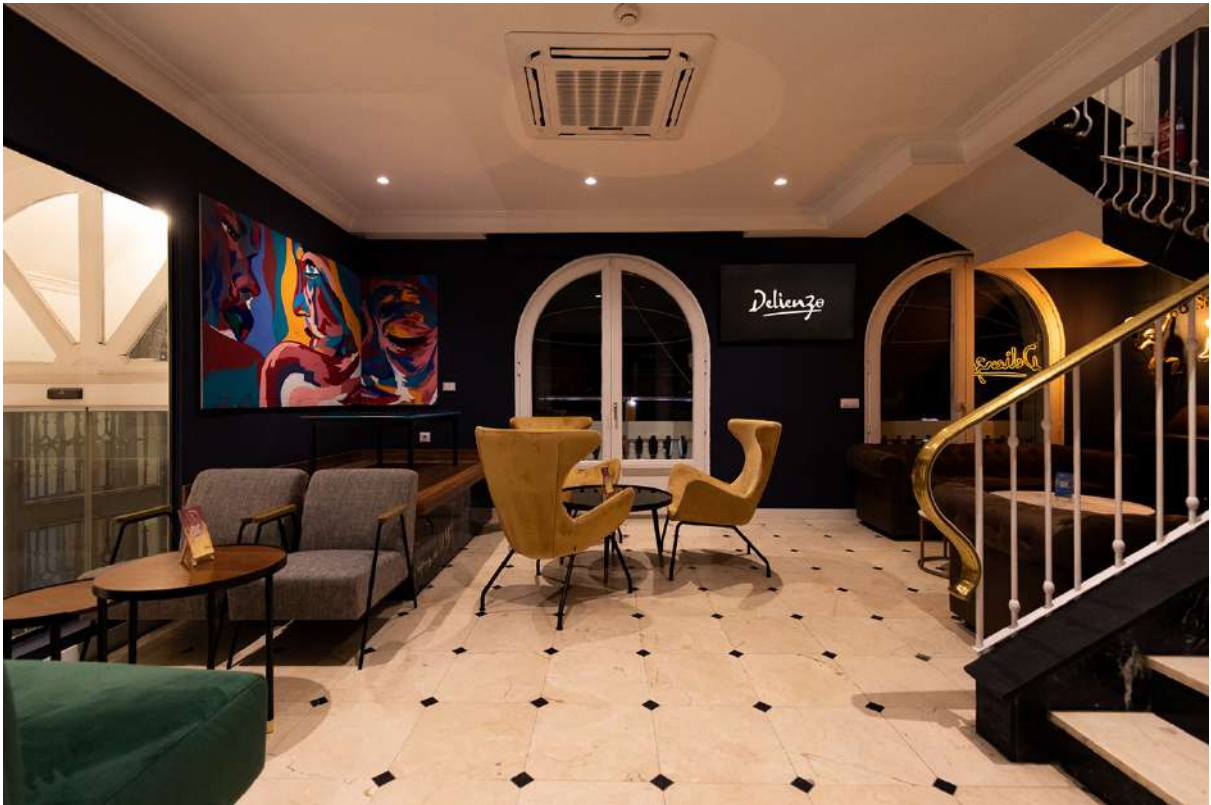
Delienzo



Restaurante Delienzo, Una Galería Culinaria

Juan Beltrán, Pablo Pintó y Ana Lucía Martínez son los socios de [Delienzo](#) , el restaurante revolucionario en Madrid que entiende la cocina cómo un arte. Un proyecto que surge de la mano de artistas emergentes.

Ubicado en Juan Bravo 43, Madrid, cuenta con espacios cómodos para disfrutar de platos que fusionan lo mejor de la comida mediterránea con toques latinoamericanos . Todo esto rodeado de obras de arte de los mejores artistas emergentes del país, como Andres Neher, Verónica Miranda...



Los creadores del menú son los 2 chefs y socios del local, ex cocineros de Coque (con 2 Estrellas Michelin). Ambos sacan a relucir lo mejor de sus cocinas con un menú en el que destacan el: **“cochinillo segoviano, la flor de alcachofa con rabo de toro y ceviche de corvina”**.



Otros platos que merecen ser mencionados por su calidad tanto del proceso como del resultado son : **el plato de “huevo, patata y vaca madurada”** que son los huevos rotos reinventados, hechos con puntillita de clara y la yema ya emulsionada con yakiniku, que le aporta mucho umami a la elaboración. Servidos con patatas crujientes y lonchas de vaca madurada 45 días. Y **el pulpo a la parrilla**, servido con salsa huancaína, una salsa peruana hecha a base de ají amarillo, y yuca frita; un tubérculo peruano.

Pero deja espacio para el postre porque, la tarta de queso o la torrija Delienzo te harán terminar esta experiencia superando tus expectativas. Y, sin duda, te harán volver a Deliezo.

Delienzo es un restaurante ideal para ocasiones especiales como cenas de navidad o reuniones de empresa. Cuenta con un espacio lounge ideal para realizar caterings, presentaciones de productos, reuniones internas de empresa, etc. O incluso para disfrutar de una velada única con amigos o en pareja.

Situado en Juan Bravo 43, muchos reconocerán el edificio por su blanca y llamativa estructura, El “Palacete” de Juan Bravo.



Los culpables de este increíble proyecto son 3 socios con un background impresionante. El primero es Juan Beltrán, con 10 años de experiencia en la cocina y un Grado Universitario en Gastronomía y Artes Culinarias, cursado en la prestigiosa universidad Basque Culinary Center. Su influencia latina está presente ya que trabajó en Perú; eso explica los toques latinos del menú. Juan hizo su TFG en el restaurante “Coque” dónde conoció a Pablo Pintó, otro de los socios principales. Pablo es un emprendedor que se reinventó en la pandemia abriendo una “Dark Kitchen”. Graduado en Cocina Francesa en

“Le Cordon Bleu”, misma escuela en la que se formó Ana Lucía Martínez, la tercera socia de [Delienzo](#). Diplomada de Pastelería, ella es la responsable del toque dulce que necesita todo menú.



RESTAURANTE DELIENZO

Contacto

- **Web:** www.restaurantedelienzo.com
- **Mail:** reservas@delienzo.com
- **Teléfono:** 650 97 48 63
- **Dirección:** [Calle Juan Bravo 43, Madrid](#)

Información sobre el local

- Horarios de apertura: 10:00 - 01:00 martes a viernes. Sábados de 12:00h - 02:30h
Domingos de 12:00h - 20:00h
- Horarios de cocina y servicios: Desayuno, Comidas y Cenas. ininterrumpido
- Servicios extras que ofrecen: Caterings, eventos empresa y celebraciones privadas