



El restaurante más romántico de Madrid: Bodega de los Secretos

Se acerca el día más romántico del año, para sorprender a los seres amados, hay que buscar el plan perfecto. Un oasis subterráneo en el centro de Madrid, un espacio en el que desconectar del frenesí de la gran ciudad y alejarse del mundanal ruido, y todo ello acompañado por una gastronomía de primera ¿suena bien? En Bodega de los secretos se puede disfrutar de una noche íntima y apasionada en un ambiente sin igual: unas cuevas con hornacinas y pechinas ornamentadas del s. XVII. Tenemos plan ganador. 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 cúpulas 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: Berenjenas en tempura con hummus de piquillos, Foie mi-cuit con puré de manzana asada y caramelo de pacharán o el Ceviche de pescado blanco, guacamole, leche de coco y mango. 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?

Buceando por sus platos principales, encontramos: Lomo de Rape con lámina de Ibérico sobre vegetales y salsa de gorgonzola, Tataki de bonito del norte sobre verduras al Wok y anacardos, Rulo de rabo de toro con salsa de garnacha y muselina de patata o su Confit de pato glaseado con gnoquis de manzana y chalota caramelizada.



Lomo de merluza sobre couscous de tinta de calamar y salsa suave de naranja 20 €



Solomillo de ternera con salsa de moixernons y hongos glaseados con orejones 25€

Y, como colofón... ¡los riquísimos postres! Una cuidada selección que incluye delicatessen como el Coulant templado de chocolate y frío de mango, Cremosa tarta de queso casera semitemplada 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](#)