

Bienvenue à Madrid

La "haute cuisine verte" du chef madrilène Rodrigo de la Calle s'est vu non seulement confirmer son étoile Michelin dans l'édition 2021 du célèbre guide mais aussi décerner sa première Étoile verte, la nouvelle distinction qui récompense les chefs les plus engagés dans le développement durable. Dans son établissement du pittoresque quartier de Chamberi, où il s'est installé après avoir quitté les monts environnants de la capitale en mai 2018, sa proposition gastronomique est basée sur la valeur du monde végétal dans la cuisine.

L'établissement, structuré comme une serre, est un espace réduit où la salle principale ne contient que cinq tables pour quatre personnes chacune. Trois autres tables pour une ou deux personnes sont situées près de la cuisine, la meilleure option pour assister en direct à l'élaboration des plats tout en profitant de l'expérience.

El Invernadero est un restaurant omnivore, où les protéines animales participent à l'assaisonnement. On y propose des options sans gluten, pour les diabétiques et les allergiques en général, ainsi que des menus spéciaux pour les végétariens ou les végétariens.

L'originale proposition de De la Calle se compose de quatre options de menu : #Vegetalia, qui propose les dernières créations du chef ; #Verde, menu dégustation avec des plats végétariens ou végétariens ; #Rojo, pour savourer des plats à base de légumes de saison avec l'option de finir avec un plat de viande ; et #Azul, menu dégustation de plats à base de légumes de saison accompagnés de poisson.


Étoile Verte Michelin

El Invernadero ajoute à son étoile Michelin cette distinction en forme de feuille, qui évoque la nature, avec laquelle le guide Michelin matérialise son engagement en faveur du développement durable dans le domaine gastronomique. Cette récompense reconnaît et visibilise les restaurants qui adhèrent à cette philosophie, qui respectent les rythmes de la nature et s'efforcent d'innover en menant des initiatives qui préservent l'environnement par la gestion des ressources et l'élimination des déchets.

L'Étoile Verte Michelin est indépendante de la catégorie et des prix des restaurants et peut être décernée à des établissements de tous niveaux culinaires.



Services


 Reserva on line

Services complémentaires

 1 estrella Michelin

 Admisión de tarjetas de crédito

 Carta de vinos selectos

 Reserva de mesa

Informations pratiques

Adresse

Calle de Ponzano, 85

Téléphone

(+34) 628 93 93 67

Site Internet

<https://elinvernaderorestaurante.com/>

Bus

3, 5, 37, 45, 149, C1, C2

Dernière rénovation

31 mayo 2018

Type de cuisine

De autor

Zone touristique

Chamberí

Adresse électronique

reservas@elinvernaderorestaurante.com

Métro

Cuatro Caminos (L1, L2, L6), Nuevos Ministerios (L6, L8, L10), Ríos Rosas (L1)

Cercanías (Local train)

Madrid-Nuevos Ministerios

Price range

más de 60 euros

Horaires d'ouverture

Mar - sam : sur réservation.

Lun et dim : fermé



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

 | MADRID