

Benvenuti a Madrid

Il sommelier asturiano Marcos Granda (proprietario di Skina a Marbella, insignito di una stella Michelin) si stabilisce a Madrid con questo ristorante situato tra Nuevos Ministerios e Cuatro Caminos, in cui è possibile gustare una cucina mediterranea all'avanguardia preparata da Víctor Infantes con materie prime di alta qualità, riconosciuta con una stella Michelin nell'edizione 2019.

Il locale dispone di un piccolo bancone che conduce a una luminosa e spaziosa sala da pranzo, con cucina a vista e una cantina con vetrate. La sala da pranzo prevede una capienza per 26 persone e la sala privata per altre 6. I tavoli e il servizio sono curati fin nei minimi particolari.






Sono disponibili tre menù: uno di degustazione che comprende 8 piatti e tre dessert, uno da tre portate a scelta dalla carta, sia a pranzo che a cena, e il menù Clósicos, con quattro piatti e un dessert, disponibile solo a pranzo. I piatti variano a seconda della stagione. La cantina presenta una selezione di oltre 300 vini di piccoli produttori.



Servizi

-  Reserva on line
-  Con terrazza

Servizi complementari

- | | |
|--|---|
|  1 estrella Michelin |  Admisión de tarjetas de crédito |
|  Carta de vinos selectos |  Reserva de mesa |
|  Salones privados | |

Indirizzo

Calle de Raimundo Fernández Villaverde, 28
28003

Telefono

(+34) 91 064 88 05

Sito web

<http://restauranteclosmadrid.es/>

Bus

3, 5, 37, 45, 66, 149, C1, C2

Ultimi lavori

2017

Tipo di cucina

Mediterránea, De autor

Zona turistica

Chamberí

Posta elettronica

reservas@restauranteclosmadrid.es

Metro

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

Cercanías (Local train)

Madrid-Nuevos Ministerios

Price range

más de 60 euros

Orario

Lun - vier: 13:30 - 16:00 h/ 20:30 - 23:00 h

Sábado: 20:30 - 23:00 h



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID