

Bienvenidos a Madrid

Su apreciada cocina de mercado, de reminiscencias cantábricas y elaborada con productos del día, obligó a la pequeña pero gran Taberna Laredo a ganar algo más de espacio desde su originaria ubicación en Doctor Esquerdo hasta su actual establecimiento de la calle Doctor Castelo.

Ésta cuenta con una gran barra donde se sirven exquisitas latas y raciones, desde jamón ibérico hasta croquetas o salmorejo. Ya en el comedor, se recomienda la reserva previa, pues son muy considerados su risotto de setas de temporada y foie, sus mariscos a la plancha, la tempura de verduras, las cocochas al pil pil o el jarrete de cerdo ibérico, junto a sugerencias que cambian cada jornada.

Pero si hay algo que hace de la Taberna Laredo un lugar de culto es su bodega, con 250 referencias de los mejores vinos de autor, clásicos, novedades y rarezas de cada Denominación de Origen. Además, se pueden catar por copas una veintena de caldos, que se van rotando periódicamente.



Servicios complementarios

	Admisión de tarjetas de crédito		Aparcacoches
	Carta de vinos selectos		Comida por encargo / para llevar
	Diners Club		Reserva de mesa

Datos de interés

Dirección

Calle del Doctor Castelo, 30 28009

Zona turística

Retiro

Teléfono

(+34) 91 573 30 61

Web

<http://www.tabernalaredo.com/>

Autobús

2, 15, 20, 26, 61, 63, 152, 215, C1, C2, E2, E3, E4

Precio

de 31 a 45 euros

Correo electrónico

laredo@tabernalaredo.com

Metro

Ibiza (L9), O'Donnell (L6), Príncipe de Vergara (L2, L9)

Última reforma

2004

Tipo de Cocina

Tabernas, Tapas, Española, Española, Cantabria



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

