

Bienvenidos a Madrid

Coque se instaló en el verano de 2017 en el castizo distrito de Chamberí tras más de 40 años en la localidad de Humanes. En Madrid sigue ofreciendo a los comensales una experiencia gastronómica única de la mano del chef Mario Sandoval, a través de una cocina basada en el producto de proximidad, los fermentados y su ingrediente fetiche: el huevo, en la que se añaden sus últimas investigaciones culinarias, fruto de su colaboración con investigadores del CSIC. La guía Michelin reconfirma su talento manteniéndole sus dos estrellas en su edición 2020.

El restaurante de los hermanos Sandoval cuenta con 1.100 metros cuadrados repartidos en dos plantas, con capacidad para 70 comensales. El espacio se divide en un bar - coctelería, bodega con capacidad para 26.000 botellas, cuatro salones (dos de ellos reservados para eventos) y un salón social, además de la cocina vista.

Coque sirve un menú degustación (Q19+) dividido en varias elaboraciones, entre entrantes, platos y postres, que varían según la temporada del año. Cuenta, además, con versiones vegetariana y vegana.

La reserva de mesa previa es necesaria a través de su [web oficial](#).



Servicios



Reserva on line







Wi-Fi gratis



Carta en otros idiomas

Servicios complementarios

 2 estrellas Michelin	 Admisión de tarjetas de crédito
 Carta de vinos selectos	 Coctelería
 Guardarropa	 Reserva de mesa
 Salones privados	

Datos de interés

Dirección

Calle del Marqués de Riscal, 11 28010

Teléfono

(+34) 91 604 02 02

Web

<http://www.restaurantecoque.com>

Autobús

5, 7, 14, 27, 45, 150

Tipo de Cocina

De autor

Zona turística

Chamberí

Correo electrónico

reservas@restaurantecoque.com

Metro

Rubén Darío (L5)

Precio

más de 60 euros

Horario

Mar - sab: 14:00 - 18:00 h/ 20:00 - 23:45 h

Lun y dom: cerrado



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID