


Bienvenidos a Madrid

El significado en latín de *Gaudium* es "*placer de los sentidos*", con este lema este restaurante anuncia lo que ofrece. El chef Juan Carlos Peñas lleva a cabo una cocina sencilla y tradicional con toques innovadores, siempre regada con un buen vino y terminada con un dulce exquisito.

Desde puchero tradicional al lomo de vaca relleno de idiazabal y tomates cherrys, el rabo de toro con uvas, el bacalao gratinado con cremoso de ali oli, el solomillo de cerdo con cacao y azafrán y los dulces que son siempre la nota final: tartas de queso manchego, chocolate en texturas o la macedonia de frutas de la tatarabuela.



Servicios

 Reserva on line

 Wi-Fi gratis

Servicios complementarios



Admisión de tarjetas de crédito



Carta de vinos selectos



Comidas de grupo



Reserva de mesa

Datos de interés

Dirección

Calle Santa Feliciana , 14 28010

Teléfono

(+34) 91 594 30 37

Web

<http://www.gaudiumchamberi.com>

Autobús

3, 40, 147

Tipo de Cocina

Española, Tradicional renovada

Zona turística

Chamberí

Correo electrónico

info@gaudiumchamberi.com

Metro

Bilbao (L1, L4), Iglesia (L1)

Precio

de 31 a 45 euros

Horario

Lun- Mie: 13:00 - 16:00 h.

Jue - Sab: 13:00 - 16:00 h. / 20:00 - 23:00 h.

Domingos cerrado



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

