

## La Cocina de San Antón

El Mercado de San Antón esconde toda una sorpresa en su tercera planta. Es ahí donde se ubica el restaurante La Cocina de San Antón y la gran terraza del mercado, de 360 m<sup>2</sup>, con vistas al barrio de Chueca. En el restaurante se pueden comer los productos adquiridos previamente en los puestos de la primera planta, pero cocinados por un suplemento de cuatro euros.

Los visitantes del mercado podrán elegir un producto de carne o pescado advirtiéndolo que es para el cooking de La Cocina de San Antón y, una vez les hayan envasado el producto, se lo preparan en el restaurante acompañado de diferentes guarniciones y salsas.

El restaurante ofrece un menú diario a mediodía y una amplia carta basada en productos frescos y naturales propios de temporada, con platos inspirados en la cocina tradicional española sin olvidar los toques internacionales, con recetas como el pad thai de langostino, el ceviche de lubina estilo ecuatoriano o unos deliciosos pan bao rellenos de pato Pekin... Eso sí, se impone degustar el mejor jamón de bellota Cinco Jotas, recién cortado en el puesto de corte, donde el maestro jamonero hará las delicias de los comensales. En la barra los cócteles son protagonistas. ¿Y en la terraza? Pues depende de la hora del día. Hay carta de tes y cafés, zumos naturales, combinados... Durante las noches del fin de semana hay actuaciones en directo con dj's.

La Cocina de San Antón abre desde las 10 de la mañana para ofrecer una gran variedad de zumos naturales, cafés o tés con los primeros rayos del sol. Los menús del día, comidas y cenas a la carta se unen a las copas de "afterwork" o las de la noche hasta las 24:00 h. entre semana y hasta la 1:30 h. los festivos y vísperas.





## Servicios



Reserva on line



Carta en otros idiomas



Wi-Fi gratis



Abierto hasta tarde



Con terraza

## Servicios complementarios



Admisión de tarjetas de crédito



Coctelería



Comidas de grupo



Catering



Comida por encargo / para llevar



Reserva de mesa

## Datos de interés

### Dirección

Calle de Augusto Figueroa, 24, 3ª planta 28004

### Teléfono

(+34) 91 330 02 94

### Web

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

### Autobús

3

### Última reforma

2011-06-01

### Tipo de Cocina

Española

### Zona turística

Chueca

### Correo electrónico

[info@lacocinadesananton.com](mailto:info@lacocinadesananton.com)

### Metro

Chueca (L5)

### Cercanías (Local train)

Madrid-Recoletos

### Precio

de 31 a 45 euros

### Horario

Lun - dom: 10:00 - 24:30h

Festivos y vísperas: 10:00 - 01:30 h

