

Bienvenidos a Madrid

Ubicado en el hotel boutique The Principal, en plena Gran Vía, ésta es otra de las atractivas propuestas de Ramón Freixa, prestigioso chef galardonado con dos estrellas Michelin por el restaurante que lleva su nombre, ubicado también en Madrid. En la línea de excelencia a la que nos tiene acostumbrados el cocinero catalán, aquí se apuesta por una cocina sofisticada, pero cercana, que como siempre busca provocar sensaciones en el comensal.

La carta de Ático refleja los orígenes mediterráneos de Freixa, que ofrece tanto platos para compartir como para degustar individualmente, todo ello perfectamente maridado por una cuidada selección de vinos. También los postres tienen una presencia especial, con exquisiteces como la tartaleta de mango pasión.

El restaurante Ático tiene capacidad para 70 personas, que pueden disfrutar de dos espacios diferentes: el salón Ático, elegante y sofisticado, con grandes ventanales, y La Pérgola, amplia terraza cerrada y acondicionada donde también se puede comer y cenar durante todo el año y que disfruta de unas increíbles vistas al edificio Metrópolis, el Círculo de Bellas Artes, el Banco de España o la Gran Vía.



Servicios

	Reserva on line		Con terraza
	Situado en Hotel		

Servicios complementarios

	Admisión de tarjetas de crédito		Aparcamiento de pago
	Carta de vinos selectos		Cocina siempre abierta
	Coctelería		Reserva de mesa

Datos de interés

Dirección

Calle Marqués de Valdeiglesias, 1 28004

Teléfono

(+34) 91 532 94 96

Web

<http://restauranteatico.es/>

Autobús

1, 2, 5, 9, 46, 51, 52, 53, 74, 146, 150, M2, N18, N21, N20, N19

Tipo de Cocina

De autor

Zona turística

Chueca

Correo electrónico

info@restauranteatico.es

Metro

Banco de España (L2)

Precio

de 31 a 45 euros



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

